SILVERCREST®

SHORT MANUAL
KURZANLEITUNG
GUIDE ABRÉGÉ

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

VACUUM SEALER / VAKUUMIERER / APPAREIL DE MISE SOUS VIDE SV 125 C3

(GB) (IE)
VACUUM SEALER
Short manual

(FR) (BE)
APPAREIL DE MISE SOUS VIDE
Guide abrégé

(CZ)
VAKUOVAČKA
Stručný návod

(SK)
VÁKUOVAČ
Krátky návod

(DK)
VAKUUMPAKKER
Kvikvejledning

(HU)
VÁKUUMOS FÓLIAHEGESZTŐ
Rövid útmutató

(DE) (AT) (CH)
VAKUUMIERER
Kurzanleitung

(NL) (BE)
VACUMEERMACHINE
Beknopte gebruiksaanwijzing

(PL)
PAKOWARKA PRÓŻNIOWA
Skrócona instrukcja obsługi

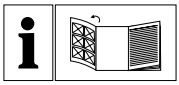
(ES)
ENVASADORA AL VACÍO
Guía breve

(IT)
MACCHINA SIGILLASACCHETTI
Istruzioni brevi

(SI)
APARAT ZA VAKUUMIRANJE
Kratka navodila

IAN 397059_2110

(DE) (NL)
(PL) (SK)



(GB) (IE)

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

(DE) (AT) (CH)

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

(FR) (BE)

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

(NL) (BE)

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

(CZ)

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

(PL)

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

(SK)

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

(ES)

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

(DK)

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

(IT)

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

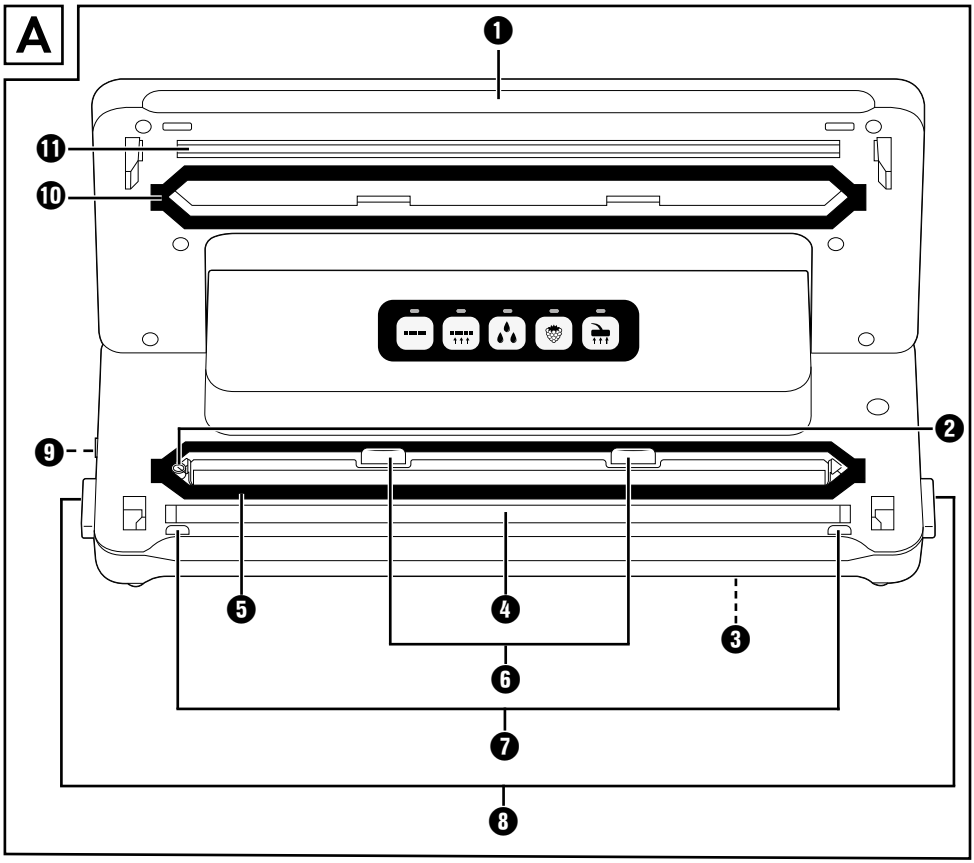
(HU)

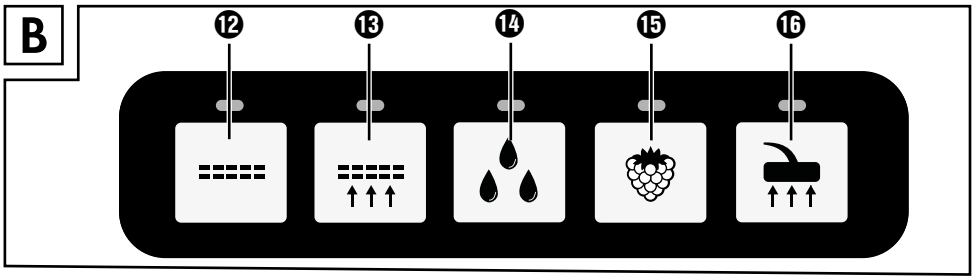
Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

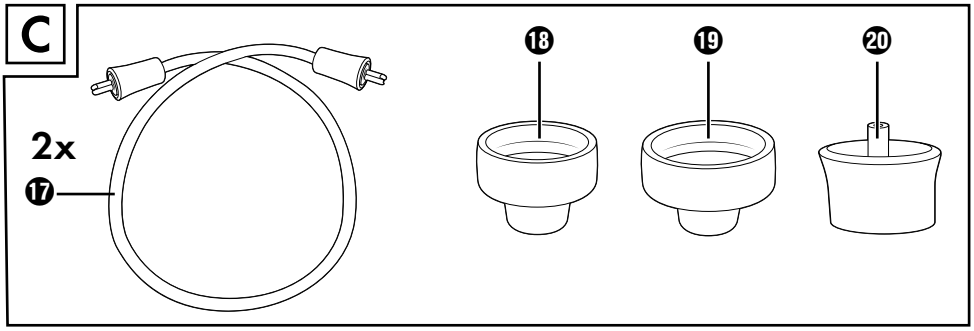
(SI)

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

GB / IE	Short manual	Page	1
DE / AT / CH	Kurzanleitung	Seite	21
FR / BE	Guide abrégé	Page	41
NL / BE	Beknopte gebruiksaanwijzing	Pagina	61
CZ	Stručný návod	Strana	81
PL	Skrócona instrukcja obsługi	Strona	101
SK	Krátky návod	Strana	121
ES	Guía breve	Página	141
DK	Kvikvejledning	Side	161
IT	Istruzioni brevi	Pagina	181
HU	Rövid útmutató	Oldal	201
SI	Kratka navodila	Stran	221


A
1
11
10
9
2
5
4
3
6
7
8


B
12
13
14
15
16


C
2x
17
18
19
20

Contents

Information about this short manual 2
Copyright 2
Limitation of liability 2

Intended use 2

Package contents and transport inspection 3
Unpacking 3
Disposal of packaging materials 3

Description of the appliance 4

Technical data 4

Safety guidelines 5

Setting up and connecting 7
Set-up location requirements 7
Electrical connection 7

Functions 8

Tips 8

Welding a tube film 10

Vacuum sealing 13
Vacuuming the tube film 13
Vacuuming containers and resealable bags 15

Cleaning 17
Cleaning the appliance 17

Storage 18

Disposal 19

Service 19

Importer 19

Ordering replacement parts 20

Information about this short manual

This document is a shortened print version of the complete operating instructions.

Scanning the QR code will take you directly to the Lidl Service page (**www.lidl-service.com**), where you can view and download the full version of the operating instructions by entering the article number (IAN) 397059_2110.

⚠ WARNING!

Observe the information in the complete operating instructions and the safety instructions to avoid personal injury and damage to property.

The short manual is an integral part of this product. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Keep the short manual in a safe place and hand over all documents when passing the product on to any future owner/user.

Copyright

This documentation is protected by copyright.

Any reproduction, or any reprint even in the form of excerpts, as well as the rendition of figures even in modified form, is only permitted with the manufacturer's written consent.

Limitation of liability

All the technical information, data and instructions regarding installation, connection and operation contained in these operating instructions corresponds to the latest information available to us at the time of printing and takes our previous experience and know-how into account.

No claims can be derived from the details, illustrations and descriptions in these instructions.

The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use, incompetent repairs, unauthorised modifications or for the use of non-approved replacement parts.

Intended use

This appliance is intended exclusively for the sealing and vacuum-packing of foodstuffs in household quantities and only in private households. This device is not intended for commercial or industrial applications or for continuous use.

It is not intended for any other use or use beyond that specified. Claims of any kind for damage arising as a result of incorrect use will not be accepted.
The risk shall be borne solely by the user.

Package contents and transport inspection

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Vacuum sealer
- 1 x film roll
- 2 x tubes
- 3 x adapters
- 1 x replacement sealing ring
- These short manual

NOTE

- ► Check the package for completeness and for signs of visible damage.
- ► If the consignment is incomplete or damaged due to defective packaging or carriage, contact the Service hotline (see the chapter ***Service***).

Unpacking

- ♦ Remove all parts of the appliance, the tube film and the short manual from the carton.
- ♦ Remove all packaging material.
- ♦ Remove the protective film from the control panel.

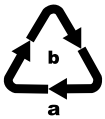
⚠ DANGER

- ► Packaging materials should not be used as a plaything. Risk of suffocation.

Disposal of packaging materials

The packaging protects the appliance from damage during carriage.
The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.

Returning the packaging to the materials cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites

NOTE

- ► If possible, keep the original packaging during the warranty period so that the device can be properly packed for returning in the event of a warranty claim.

Description of the appliance

Figure A

❶ Appliance lid
❷ Suction tube
❸ Cable retainer
❹ Welding wires
❺ Lower sealing ring
❻ Rear limiters
❼ Front limiters
❽ Lid release
❾ Suction fitting
❿ Upper sealing ring
⓫ Press seal

Figure B

⓬ button (start/cancel "sealing" function) with control lamp (red)
⓭ button (start/cancel "vacuuming and sealing" function) with control lamp (red)
⓮ button (activate/deactivate additional function "wet") with control lamp (green)
⓯ button (activate/deactivate additional function "soft") with control lamp (green)
⓰ button (start/cancel "external vacuuming" function) with control lamp (green)

Figure C

⓱ Vacuum hose
⓲ Adapter A
⓳ Adapter B
⓴ Adapter C

Technical data

Operating voltage	220-240 V ~ (alternating current), 50/60 Hz
Power consumption	125 W
Protection class	II / ⧈ (double insulation)
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Safety guidelines

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

- Prior to use, check the device for visible external damage. Never operate an appliance that is damaged.
- To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
- NEVER use the appliance with a defective power cable.
- Do not use extension cables or power socket strips that do not meet the required safety standards.
- Never open the appliance housing!
- Remove the plug from the mains power socket before beginning to clean the device.
- Ensure that no moisture can penetrate the device during cleaning.

⚠ RISK OF INJURY!

- All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Improper repairs may result in a risk of injury to the user or damage to the appliance. They will also invalidate any warranty claim.
- The mains power socket must be easily accessible, so that the power cable can be easily disconnected in the event of an emergency.

⚠RISK OF INJURY!

- Cleaning and user maintenance tasks may not be carried out by children unless they are supervised.
- This appliance may be used by children aged 8 years and above and by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- Children must not play with the appliance!
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not leave the appliance unsupervised when it is ready for use. To prevent it being switched on accidentally, always unplug the appliance after use or during breaks.

⚠CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.

NOTE

► No user action is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product adapts automatically to either 50 or 60 Hz.

Setting up and connecting

Set-up location requirements

For safe and trouble-free operation of the device , the set-up location must fulfil the following requirements:

- When setting it up, place the appliance on a firm, flat and horizontal surface.
- Do not place the device in a hot, wet or extremely damp environment or in the vicinity of flammable materials.
- The mains power socket must be easily accessible, so that the power cable can be easily disconnected in the event of an emergency.

Electrical connection

CAUTION

- ► Before you connect the appliance, compare the connection data (voltage and frequency) on the data plate with that of your mains power network. These data must agree so that no damage is sustained by the device.
- ► Ensure that the power cable is undamaged and is not routed over hot surfaces and/or sharp edges.
- ► Ensure that the power cable is not taut or kinked.
- ► Do not let the power cable hang over edges (trip wire effect).

♦ Insert the plug into the mains mains power socket.

Functions

Button		Function
	⑫	Start/cancel "sealing" function (without vacuuming)
	⑬	Start/cancel "vacuuming and sealing" function
	⑭	Activate/deactivate additional function "wet" (for particularly moist food products)
	⑮	Activate/deactivate additional function "soft" (for pressure-sensitive foods, e.g. fruit or cakes)
	⑯	Start/cancel "external vacuuming" function (for vacuuming using the hose and adapter)

Tips

The following table offers some useful information on optimal preparation and processing of various food items.

Food	Notes	Recommended container	Recommended additional function
Fish/meat	– use only when fresh, – do not interrupt the cold chain	– Bag	
Vegetables	– peel or wash and dry – blanch for a few minutes in boiling water, rinse with ice water and dry to avoid loss of flavour and colour or gas formation* during storage	– Bag	

Food	Notes	Recommended container	Recommended additional function
Leafy vegetables/lettuce	– wash and dry – not suitable for freezing	– Container	
Fruit	– peel or wash and dry	– Refrigerator: container	
		– Freezer: bag	
Herbs	– wash and dry – whole sprig	– Bag	
Baked products		– Container	
		– Bag	
Powdery food	– place a piece of kitchen paper in the top of the bag/ container or vacuum seal in the original packaging	– Bag – Container	
Cold liquids		– Container	
	– freeze briefly, if necessary	– Bag	
Cooled, cooked foods		– Container	
		– Bag	

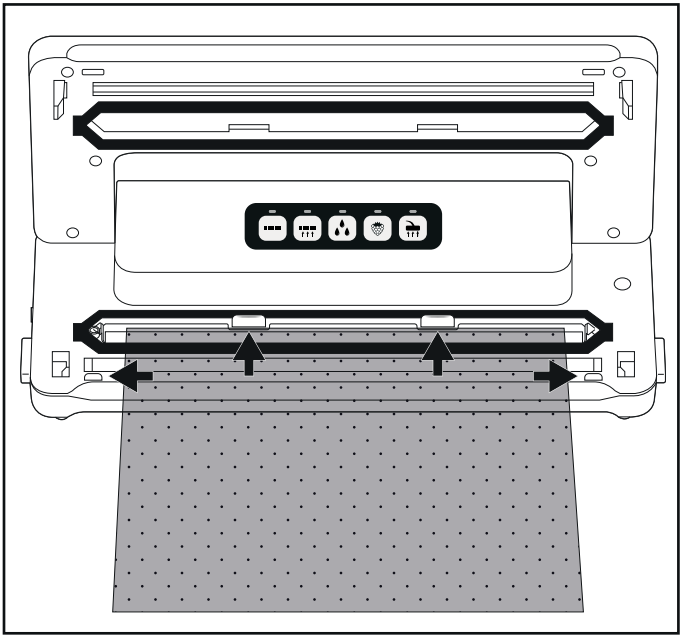
*Applies, for example, to all types of cabbage (broccoli, Brussels sprouts, kale, etc.), asparagus, sugar snap peas, beans, romanesco and pak choy.

Welding a tube film

NOTES ON THE FILM

- The film width may not exceed 30 cm. Otherwise it cannot be welded correctly.
- Use only nylon PA/PE films with a structure (dots or grooves) on one side and a thickness of approx. 0.17–0.29 mm (170–290 µ) in this device. Otherwise, the weld seam will not be tight and the appliance may be damaged. You can recognise films of this type from the information on the packaging. The quality of the weld seam will vary depending on the type and thickness of the film.
- The supplied film is suitable for temperatures between -20°C and +110°C.
- The supplied foil is BPA-free and microwaveable. However, never heat completely sealed bags in the microwave. The bag could burst! One side of the bag must be open. Heat the bags for no more than 3 minutes at a maximum temperature of 900 W.

1) Cut the desired length for your bag from the tube film using a pair of scissors. Cut as straight as possible.
2) Open the appliance lid ❶ by pressing the lid release ❽ and opening the lid ❶ upwards.
3) Lay the open end of the bag as far into the appliance so that the opening of the bag is located centrally under the lower sealing ring ❺. The bag should be inserted no further than the rear limiters ❻ and must lie between the front limiters ❼. If the bag lies over one or both of the two limiters ❻/❼, then the bag cannot be correctly welded.



NOTE

► The bag opening must lie flat on the welding wire ❹. Otherwise the welding does not work properly.

4) Close the appliance lid ❶. The press seal ⓫ presses the bag onto the welding wire ❹, to create a smooth seam. Ensure that both corners of the appliance lid ❶ click closed. If necessary, press them down once again on the markings and so that the appliance lid ❶ clicks into place and locks shut.

5) Press the button ⓬. The control lamp ⓬ lights up. As soon as the sealing process is completed, the control lamp ⓬ flashes briefly and then goes out.

NOTE

► You can halt the sealing process at any time by pressing the button ⓬ again. The control lamp ⓬ flashes and then goes out.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

If the control lamp ⑫ does not turn off after a maximum of 10 seconds during the sealing process, the appliance is defective!

► Remove the plug from the mains power socket immediately. Do not attempt to repair the appliance yourself. Contact the Customer Service department.

6) Open the appliance lid ❶ by pressing the lid release ❽ and flipping the lid ❶ upwards. Remove the bag. This is now sealed at one end.

NOTE

► Ensure that the weld seam is properly closed. A correct weld seam should be a smooth, straight stripe without any creases.

7) Fill the bag. You must leave at least 6 cm of the bag free up to the edge to be welded.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

► Fill the bag so that no food scraps or liquids can leak out during welding and get into the appliance.

8) If you do not want to vacuum the bag, you can now weld the other, open side.

NOTE

► Wait a few seconds to allow the appliance to cool down before sealing the next bag.
During this cool-down phase, you cannot start the “seal” function.

Vacuum sealing

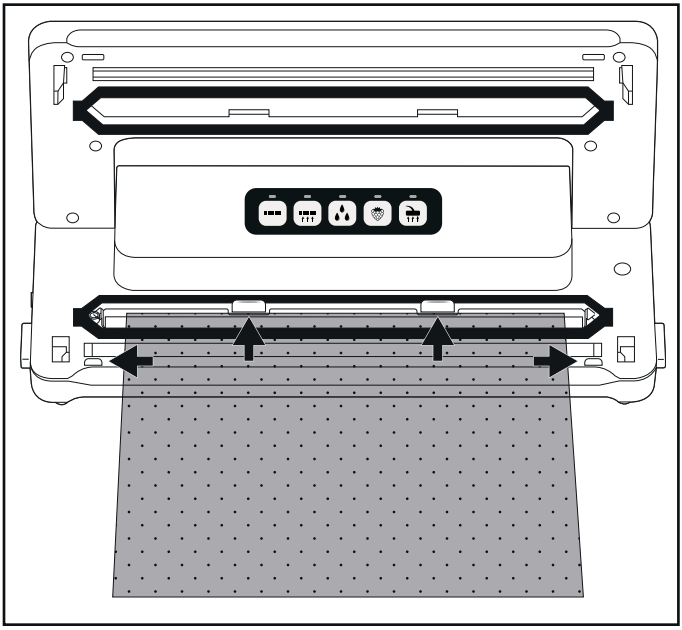
Vacuuming the tube film

You can also suck the air out of the bag (vacuum) during welding:

NOTE

► If you want to vacuum seal bags with liquid contents only, it is best to freeze the liquid briefly so that it does not get sucked into the appliance during vacuuming. If small quantities of liquid or food nonetheless get sucked up, they will be deposited in the small drip tray that is located within the lower sealing ring ❺.

1) Lay the open end of the bag as far into the appliance so that the opening of the bag is located centrally under the lower sealing ring ❺. The bag should be inserted no further than the rear limiters ❻ and must lie between the front limiters ❼. Otherwise the vacuuming and welding will not function correctly:



2) Close the appliance lid ❶. Ensure that both corners of the appliance lid ❶ click closed. If necessary, press them down once again on the markings and so that the appliance lid ❶ clicks into place and locks shut.

NOTE

- Ensure that the upper ⑩ and the lower sealing rings ❺ are not damaged! Otherwise the device cannot suck the air out of the bag.
- If either one of the sealing rings ⑩/❺ is damaged, simply pull it out of the groove and press the replacement sealing ring into the groove.

3) If necessary, select the appropriate additional function for your food. Otherwise, you can skip this step and continue with point 4):

   – Press the button ⑭ if you want to vacuum a particularly moist or juicy food, such as freshly marinated meat or cut fruit.
   If there is moisture between the film and the seam, this can lead to defective seals. When this function is activated, the sealing time is increased so that the seal is more stable.
   If the additional function "wet" is activated, the corresponding control lamp ⑭ lights up.

   – Press the button ⑮ if you want to vacuum seal pressure-sensitive foods such as cakes or berries. When the additional function "soft" is activated, the suction pressure is slightly reduced and the food is not squeezed as much.
   If the additional function "soft" is activated, the corresponding control lamp ⑮ lights up.

NOTE

- If you want to vacuum a moist **and** pressure-sensitive food, you can also activate both additional functions simultaneously.

4) Press the button ⑬. The control lamp ⑬ lights up and the appliance sucks the air out of the bag. As soon as all the air is sucked out, the control lamp ⑫ lights up. The appliance now seals the bag. As soon as the sealing process is completed, both control lamps ⑬/⑫ flash and then go out.

5) Once both control lamps ⑬/⑫ have gone out, you can open the lid by pressing the lid releases ❽ and flipping the lid ❶ upwards. Remove the vacuum-sealed bag.

NOTE

- You can stop the vacuuming process at any time by pressing the button ⓭ again. The corresponding control lamp ⓭ goes out. Press the button ⓭ again to resume the vacuuming process.
  If the appliance has already switched to the sealing process and the control lamp ⓬ is also lit, the process can be stopped with the button ⓬. The control lamps ⓭/⓬ flash and then go out. The appliance then stops the sealing process.
- Once you have sealed 5 bags in a row, allow the appliance to cool down for about 1 minute. During this cool-down phase, it is possible that you cannot start the appliance.
  After the cool-down phase, you can use the appliance as normal (even if a whole minute has not yet elapsed).

TIP – SOUS-VIDE COOKING

- As the supplied film is suitable for temperatures between -20 °C and +110 °C, it can be used for sous-vide cooking (vacuum cooking). "Sous-vide" is French and means "under vacuum". In vacuum cooking, the food (usually fish or meat, but vegetables can also be used) is vacuum-sealed in a bag and then cooked in water or steam cooked at a relatively low temperature (50 ° to 90 °C). The advantage of this is that volatile flavours and aromas are not lost during cooking. The food does not dry out and the vitamins and flavours are preserved. Herbs or spices that are vacuum-sealed in the bag with the food give off a more intense flavour.

Vacuuming containers and resealable bags

NOTE

- If you want to vacuum seal containers or bags with liquid contents only, it is best to freeze the liquids briefly so that they do not get sucked into the appliance during vacuum sealing. If small quantities of liquid or food nonetheless get sucked up, they will be deposited in the small drip tray that is located within the lower sealing ring ❺.

You can vacuum seal containers and resealable bags using the vacuum hoses ⓱ and appropriate adapters ⓲/⓳/⓴ supplied with the appliance. Some bags/containers made by various manufacturers do not require an adapter ⓲/⓳/⓴ and you can push the black coupling piece on the vacuum hose ⓱ directly into the bag/container. Experiment to find out which adapter ⓲/⓳/⓴ creates the best seal or whether you even need an adapter ⓲/⓳/⓴ at all.

NOTE

- You can order suitable bags and containers separately. Please refer to section "Ordering replacement parts".
- The vacuum hoses ⓱ and adapters ⓲/⓳/⓴ are also compatible with bags and containers made by other manufacturers.

Adapters	e.g. suitable for
Adapter A ⓲	CASO* (VacuBoxx series), Ernesto, various bags with a valve
Adapter B ⓳	FoodSaver** (FFC02XX, FFC002X, 003X, 005X, 008X, 010X storage containers, lunchbox set T020-00024), various bags with a valve
Adapter C ⓴	CASO* (vacuum container set, wine stoppers), FoodSaver** (container set FSC003)
Without adapter	FoodSaver** (wine stopper, marinating box)

*CASO is a registered trademark of Caso Holding GmbH.

**FoodSaver is a registered trademark of Sunbeam Products, Inc.

Vacuuming sealing bags

1) Connect the vacuum hose ⓱ onto the suction fitting ⓽ of the appliance.
2) Select the appropriate adapter A/B ⓲/⓳ for the bag you want to vacuum and attach it to the vacuum hose ⓱.
3) Close the appliance lid ❶. Ensure that both corners of the appliance lid ❶ click closed. If necessary, press them down once again on the markings and so that the appliance lid ❶ clicks into place and locks shut.
4) Close the bag to be vacuum sealed carefully. Vacuum sealing only works properly if the bag is completely closed off. Position the bag so that the extraction opening of the bag is lying on a smooth surface.
5) Press the adapters A/B ⓲/⓳ firmly onto the round extraction opening on the bag.
6) Press the button ⓰. The control lamp ⓰ lights up and the appliance sucks the air out of the bag. As soon as all the air is sucked out, the control lamp ⓰ goes out.
7) You can now remove the adapter A/B ⓲/⓳ from the bag.

Vacuum sealing containers

1) Connect the vacuum hose ⑰ onto the suction fitting ⑨ of the appliance.
2) Select the appropriate adapter ⑱/⑲/⑳ for the container you want to vacuum and attach it to the vacuum hose ⑰.
3) Close the appliance lid ❶. Ensure that both corners of the appliance lid ❶ click closed. If necessary, press them down once again on the markings and so that the appliance lid ❶ clicks into place and locks shut.
4) Connect the adapter ⑱/⑲/⑳ to the appropriate fitting on the container. Please refer to the instruction manual of the container for further information.
5) Press the button ⑯. The control lamp ⑯ lights up and the appliance sucks the air out of the container. As soon as all the air is sucked out, the control lamp ⑯ goes out.
6) You can now remove the adapters ⑱/⑲/⑳ from the container and the appliance.

Cleaning

⚠ DANGER

Risk of fatal injury from electrocution!

- Remove the plug from the mains power socket before beginning to clean the device.
- Ensure that no moisture can penetrate the device during cleaning.

CAUTION

Possible damage to the appliance.

- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents, as these may corrode the surface of the casing.
- Do not use any hard or sharp objects to remove any adhesive from the welding wire ❹. Otherwise the welding wire ❹ or the insulation could be damaged.

Cleaning the appliance

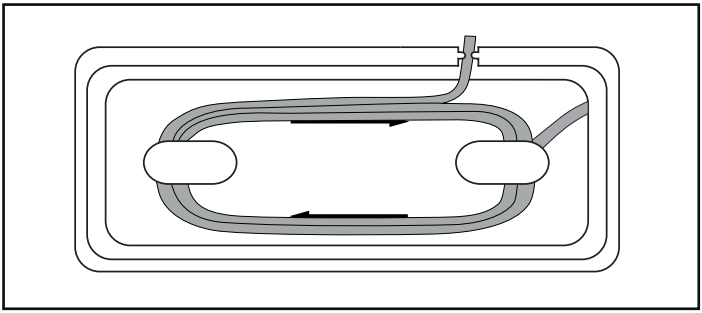
- Clean the surface of the housing of the appliance with a lightly moistened cloth and a mild detergent.
- Wipe off the upper ⑩ and the lower sealing rings ❺, as well as the press seal ⑪ with a damp cloth. Ensure that the appliance is dry before using it again.
- Wipe the vacuum hoses ⑰, and the adapters ⑱/⑲/⑳ with a damp cloth. If there is heavy soiling, you can also clean these parts in hot water with a little detergent. Ensure that all components are completely dry before the next use.

♦ Clean the drip tray that is located between the lower sealing ring ❺ in warm water with a little detergent.

You can also clean the drip tray in the dishwasher, if required. Make sure that the drip tray does not get jammed in the dishwasher. Use the upper basket in the dishwasher if possible.

Storage

The appliance has a built-in cable retainer ❸ on the underside of the housing, on which you can wrap the power cable when it is not in use. Wind the power cable around the cable retainer ❸ in the direction indicated by the arrows.



This prevents the power cable from getting caught or soiled, or becoming a source of danger by hanging loosely down.

CAUTION

Possible damage to the appliance.

► Do not click the appliance lid ❶ closed for storage! When the appliance lid ❶ is clicked closed it exerts permanent pressure on the upper ❿ and lower sealing rings ❺, as well as the press seal ⓫. This can negatively affect their function.

♦ Store the appliance in a clean, dry place away from direct sunlight.

Disposal

Under no circumstances should you dispose of the appliance with the normal household waste.
This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please observe applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

The product is recyclable, subject to extended producer responsibility and is collected separately.

Service

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE **Service Ireland**
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR / Min., (peak))
(0,06 EUR / Min., (off peak))
E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 397059_2110

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Ordering replacement parts

You can order replacement parts for this product on the Internet at **www.kompernass.com**.

Scan the QR code with your smartphone/tablet. You can use this QR code to go directly to our website to view and order the available spare parts.

NOTE

- If you have problems with your online order, you can contact our service centre by phone or e-mail.
- Please always quote the article number (e.g. 397059_2110) when ordering. You can find it on the title page of these operating instructions.
- Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung 22
Urheberrecht 22
Haftungsbeschränkung 22

Bestimmungsgemäße Verwendung 22

Lieferumfang und Transportinspektion 23
Auspacken 23
Entsorgung der Verpackung 23

Gerätebeschreibung 24

Technische Daten 25

Sicherheitshinweise 25

Aufstellen und Anschließen 27
Anforderungen an den Aufstellort 27
Elektrischer Anschluss 27

Funktionen 28

Tipps 28

Schlauchfolie verschweißen 30

Vakuumieren 33
Schlauchfolie vakuumieren 33
Behälter und wiederverschließbare Beutel vakuumieren 35

Reinigung 37
Gerät reinigen 37

Aufbewahrung 38

Entsorgung 39

Service 39

Importeur 39

Ersatzteile bestellen 40

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.

Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (**www.lidl-service.com**) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 397059_2110 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

⚠ WARNUNG!

Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für den Anschluss und die Bedienung entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Einschweißen und Vakuumieren von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen und nur im privaten Hausgebrauch vorgesehen. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen oder industriellen Einsatz und nicht für den Dauereinsatz bestimmt.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Vakuumierer
- 1x Folienrolle
- 2 x Schlauch
- 3 x Adapter
- 1x Ersatzdichtungsring
- Diese Kurzanleitung

HINWEIS

► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

► Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel ***Service***).

Auspacken

♦ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes, die Schlauchfolie und die Kurzanleitung aus dem Karton.

♦ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

♦ Entfernen Sie eventuelle Schutzfolien vom Gerät.

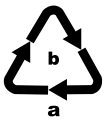
⚠ GEFAHR

► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen von Kindern verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.
Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

HINWEIS

► Heben Sie, wenn möglich, die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung

Abbildung A

❶ Gerätedeckel
❷ Absaugrohr
❸ Kabelaufwicklung
❹ Schweißdrähte
❺ unterer Dichtungsring
❻ hintere Begrenzungen
❼ vordere Begrenzungen
❽ Deckelentriegelung
❾ Ansaugvorrichtung
❿ oberer Dichtungsring
⓫ Anpressdichtung

Abbildung B

⓬ Taste [▬] (Funktion „verschweißen“ starten/abbrechen) mit Kontrollleuchte (rot)
⓭ Taste [▬] (Funktion „vakuumieren und verschweißen“ starten/abbrechen) mit Kontrollleuchte (rot)
⓮ Taste [💧] (Zusatz-Funktion „Wet“ aktivieren/deaktivieren) mit Kontrollleuchte (grün)
⓯ Taste [🛡] (Zusatz-Funktion „Soft“ aktivieren/deaktivieren) mit Kontrollleuchte (grün)
⓰ Taste [▬] (Funktion „extern vakuumieren“ starten/abbrechen) mit Kontrollleuchte (grün)

Abbildung C:

⓱ Vakuumschlauch
⓲ Adapter A
⓳ Adapter B
⓴ Adapter C

Technische Daten

Betriebsspannung	220 - 240 V ~ (Wechselspannung), 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	125 W
Schutzklasse	II / ⧈ (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES!

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals mit einem fehlerhaften Netzkabel.
- Benutzen Sie keine Verlängerungskabel oder Steckdosenleisten, die nicht den erforderlichen Sicherheitsbestimmungen entsprechen.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes!
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt.

⚠ VERLETZUNGSGEFAHR!

- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Verletzungsgefahren für den Benutzer entstehen oder das Gerät wird beschädigt. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Netzkabel im Notfall leicht abgezogen werden kann.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen!
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es betriebsbereit ist. Ziehen Sie nach Gebrauch oder bei Arbeitsunterbrechungen stets den Netzstecker aus der Steckdose, um versehentliches Einschalten zu vermeiden.

⚠ *ACHTUNG - SACHSCHADEN!*

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.

HINWEIS

► Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

Aufstellen und Anschließen

Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Bei Aufstellung des Gerätes das Gerät auf eine feste, flache und waagerechte Unterlage stellen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Netzkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.

Elektrischer Anschluss

ACHTUNG

► Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.

► Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel des Gerätes unbeschädigt ist und nicht über heiße Flächen und/oder scharfe Kanten verlegt wird.

► Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht straff gespannt oder geknickt wird.

► Lassen Sie das Netzkabel nicht über Ecken hängen (Stolperdrahteffekt).

♦ Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.

Funktionen

Taste		Funktion
	⑫	Funktion „Verschweißen“ starten/abbrechen (ohne Vakuumieren)
	⑬	Funktion „vakuumieren und verschweißen“ starten/abbrechen
	⑭	Zusatz-Funktion „Wet“ aktivieren/deaktivieren (für besonders feuchte Lebensmittel)
	⑮	Zusatz-Funktion „Soft“ aktivieren/deaktivieren (für druckempfindliche Lebensmittel, wie z. B. Früchte oder Torten)
	⑯	Funktion „extern vakuumieren“ starten/abbrechen (zum Vakuumieren mit Schlauch und Adapter)

Tipps

In nachfolgender Tabelle erhalten Sie Hinweise zur optimalen Vorbereitung und Verarbeitung der Lebensmittel.

Lebensmittel	Hinweise	Empfohlenes Behältnis	Empfohlene Zusatz-Funktion
Fleisch/Fisch	– nur in frischer Qualität verwenden, – Kühlkette nicht unterbrechen	– Beutel	
Gemüse	– schälen oder waschen und trocknen – wenige Minuten in kochendem Wasser blanchieren, mit Eiswasser abschrecken und abtrocknen, um den Verlust von Geschmack und Farbe oder Gasbildung* während der Lagerung zu vermeiden	– Beutel	

Lebensmittel	Hinweise	Empfohlenes Behältnis	Empfohlene Zusatz-Funktion
Blattgemüse/ Salat	– waschen und trocknen – nicht zum Einfrieren geeignet	– Behälter	
Obst	– schälen oder waschen und trocknen	– Kühlschrank: Behälter	
		– Gefrierschrank: Beutel	
Kräuter	– waschen und trocknen – ganze Stängel	– Beutel	
Backwaren		– Behälter	
		– Beutel	
Pulvrige Lebensmittel	– ein Stück Küchenrolle oben in den Beutel/Behälter geben oder in Originalverpackung vakuumieren	– Beutel – Behälter	
Kalte Flüssigkeiten		– Behälter	
	– ggf. kurz anfrieren	– Beutel	
Abgekühlte, gegarte Speisen		– Behälter	
		– Beutel	

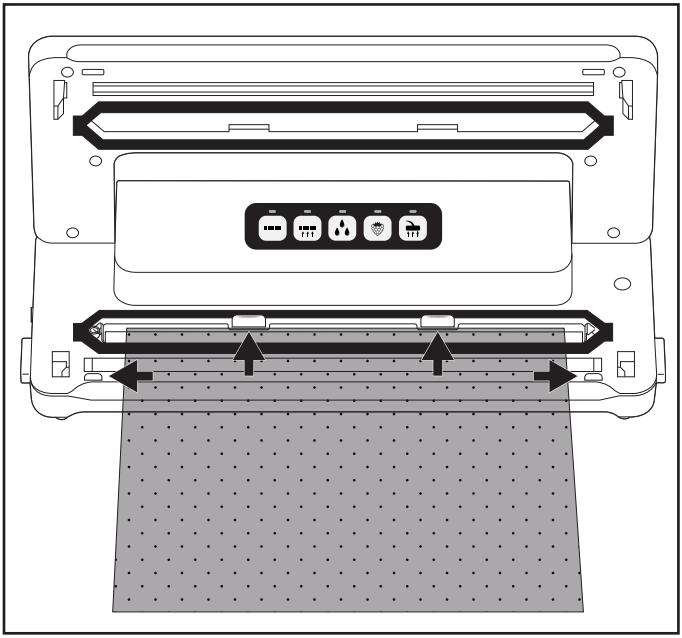
*Gilt z. B. für alle Kohlarten (Brokkoli, Rosenkohl, Grünkohl etc.), Spargel, Zuckerschoten, Bohnen, Romanesco und Pak Choy.

Schlauchfolie verschweißen

HINWEISE ZUR FOLIE

- Die Folie darf maximal 30 cm breit sein. Ansonsten kann sie nicht korrekt verschweißt werden.
- Benutzen Sie für dieses Gerät nur Folien, die auf einer Seite eine Struktur haben (Punkte oder Rillen) und eine Stärke von ca. 0,17 - 0,29 mm (170 - 290 µ) und aus Nylon (PA) - PE hergestellt sind. Ansonsten wird die Schweißnaht nicht dicht und das Gerät kann beschädigt werden. Sie erkennen Folien dieser Art an den Angaben auf der Verpackung. Je nach Art und Stärke der Folie variiert die Qualität der Schweißnaht.
- Die mitgelieferte Folie ist für Temperaturen zwischen -20 °C und +110 °C geeignet.
- Die mitgelieferte Folie ist BPA-frei und mikrowellengeeignet. Erhitzen Sie die Beutel jedoch niemals komplett verschweißt in der Mikrowelle. Der Beutel kann bersten! Eine Seite des Beutels muss geöffnet sein. Erhitzen Sie die Beutel maximal 3 Minuten bei maximal 900 W.

1) Schneiden Sie die gewünschte Länge für Ihren Beutel von der Schlauchfolie mit einer Schere möglichst gerade ab.
2) Öffnen Sie den Gerätedeckel ❶, indem Sie die Deckelentriegelungen ❽ drücken und den Gerätedeckel ❶ nach oben hin öffnen.
3) Legen Sie das offene Ende des Beutels so weit in das Gerät, dass sich die Öffnung des Beutels mittig innerhalb des unteren Dichtungsringes ❺ befindet. Der Beutel darf maximal bis an die hinteren Begrenzungen ❻ stoßen und muss zwischen den vorderen Begrenzungen ❼ liegen. Wenn der Beutel über einer oder beiden Begrenzungen ❻/❼ liegt, kann der Beutel nicht korrekt verschweißt werden:



HINWEIS

► Die Beutelöffnung muss glatt auf den Schweißdrähten ❹ liegen. Ansonsten funktioniert das Verschweißen nicht richtig.

4) Schließen Sie den Gerätedeckel ❶. Die Anpressdichtung ⓫ presst den Beutel auf die Schweißdrähte ❹, so dass eine glatte Naht entsteht. Achten Sie dabei darauf, dass beide Ecken des Gerätedeckels ❶ einrasten. Drücken Sie diese gegebenenfalls noch einmal an den Markierungen und herunter, so dass der Gerätedeckel ❶ einrastet und verriegelt ist.

5) Drücken Sie die Taste ⓬. Die Kontrollleuchte ⓬ leuchtet. Sobald der Versiegelungsvorgang abgeschlossen ist, blinkt die Kontrollleuchte ⓬ und erlischt dann.

HINWEIS

► Sie können den Versiegelungsvorgang jederzeit abbrechen, indem Sie die Taste ⓬ erneut drücken. Die Kontrollleuchte ⓬ blinkt und erlischt dann.

ACHTUNG - SACHSCHADEN

Wenn die Kontrollleuchte ⑫ während des Versiegelungsvorgangs nach spätestens 10 Sekunden nicht erlischt, liegt ein Defekt des Gerätes vor!

► Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Versuchen Sie nicht, das Gerät selber zu reparieren. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

6) Öffnen Sie den Gerätedeckel ❶, indem Sie die Deckelentriegelungen ❽ drücken und den Gerätedeckel ❶ nach oben hin öffnen. Entnehmen Sie den Beutel. Dieser ist nun an einem Ende verschweißt.

HINWEIS

► Stellen Sie sicher, dass die Schweißnaht ordnungsgemäß ist. Eine korrekte Schweißnaht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein.

7) Befüllen Sie den Beutel. Sie müssen mindestens 6 cm Beutel bis zur verschweißenden Kante frei lassen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN

► Befüllen Sie den Beutel so, dass möglichst keine Lebensmittelreste oder Flüssigkeiten beim Verschweißen herauslaufen und in das Gerät gelangen können.

8) Wenn Sie den Beutel nicht vakuumieren wollen, verschweißen Sie nun die andere, offene Seite.

HINWEIS

► Warten Sie einige Sekunden, bevor Sie den nächsten Beutel verschweißen, damit das Gerät abkühlen kann.
Während dieser Abkühlphase können Sie die Funktion „Verschweißen“ nicht starten.

Vakuumieren

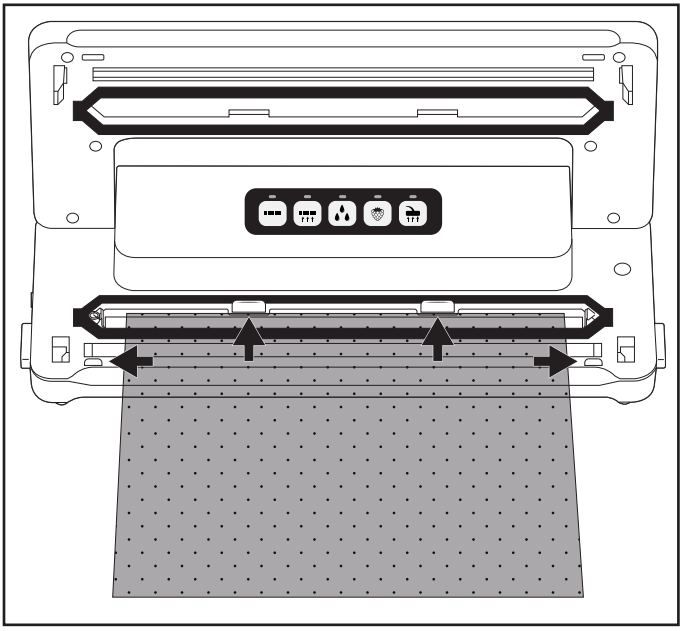
Schlauchfolie vakuumieren

Sie können beim Verschweißen auch die Luft aus dem Beutel saugen (vakuumieren):

HINWEIS

► Wenn Sie Beutel mit ausschließlich flüssigem Inhalt vakuumieren wollen, frieren Sie die Flüssigkeiten am besten kurz an, damit sie während des Vakuumierens nicht in das Gerät gesaugt werden. Sollten doch mal ungewollt kleinere Mengen an Flüssigkeiten oder Lebensmittel eingesaugt werden, gelangen diese in die kleine Auffangschale, die sich zwischen dem unteren Dichtungsring ❺ befindet.

1) Legen Sie das offene Ende des Beutels so weit in das Gerät, dass sich die Öffnung des Beutels mittig innerhalb des unteren Dichtungsringes ❺ befindet. Der Beutel darf maximal bis an die hinteren Begrenzungen ❻ stoßen und muss zwischen den vorderen Begrenzungen ❼ liegen. Ansonsten funktioniert das Absaugen und Verschweißen nicht:



2) Schließen Sie den Gerätedeckel ❶. Achten Sie dabei darauf, dass beide Ecken des Gerätedeckels ❶ einrasten. Drücken Sie diese gegebenenfalls noch einmal an den Markierungen und herunter, so dass der Gerätedeckel ❶ einrastet und verriegelt ist.

HINWEIS

- Achten Sie darauf, dass der obere ⑩ und der untere Dichtungsring ❺ nicht beschädigt sind! Ansonsten kann das Gerät die Luft nicht aus dem Beutel saugen.
- Sollte einer der Dichtungsringe ⑩/❺ beschädigt sein, ziehen Sie diesen einfach aus der Vertiefung heraus und drücken Sie die Ersatzdichtung in die Vertiefung rein.

3) Wählen Sie gegebenenfalls die passende Zusatz-Funktion für Ihr Lebensmittel. Ansonsten überspringen Sie diesen Handlungsschritt und fahren mit Punkt 4) fort:

   – Drücken Sie die Taste [💧] ⑭, wenn Sie ein besonders feuchtes oder saftiges Lebensmittel, wie frisch mariniertes Fleisch oder geschnittenes Obst, vakuumieren wollen.
   Wenn sich Feuchtigkeit zwischen der Folie an der Schweißnaht befindet, kann dies zu fehlerhaften Schweißnähten führen. Bei Aktivierung dieser Funktion wird die Zeit des Verschweißens erhöht, so dass die Schweißnaht stabiler ist.
   Wenn die Zusatz-Funktion [💧] „Wet“ aktiviert ist, leuchtet die dazugehörige Kontrollleuchte ⑭.

   – Drücken Sie die Taste [🛡] ⑮, wenn Sie druckempfindliche Lebensmittel, wie Torten oder Beeren, vakuumieren wollen. Bei Aktivierung der Zusatz-Funktion „Soft“ wird der Unterdruck etwas reduziert und das Lebensmittel nicht so stark gequetscht.
   Wenn die Zusatz-Funktion [🛡] „Soft“ aktiviert ist, leuchtet die dazugehörige Kontrollleuchte ⑮.

HINWEIS

- Wenn Sie ein feuchtes **und** druckempfindliches Lebensmittel vakuumieren wollen, können Sie auch beide Zusatz-Funktionen gleichzeitig aktivieren.

4) Drücken Sie die Taste [▦] ⑬. Die Kontrollleuchte ⑬ leuchtet und das Gerät zieht die Luft aus dem Beutel. Sobald die Luft abgesaugt wurde, leuchtet zusätzlich die Kontrollleuchte [▦] ⑫. Das Gerät versiegelt nun den Beutel. Sobald der Versiegelungsvorgang beendet ist, blinken beide Kontrollleuchten ⑬/⑫ und erlöschen dann.

5) Wenn beide Kontrollleuchten ⑬/⑫ erloschen sind, können Sie den Deckel öffnen, indem Sie die Deckelentriegelungen ❽ drücken und den Gerätedeckel ❶ nach oben hin öffnen. Entnehmen Sie den vakuumierten und versiegelten Beutel.

HINWEIS

- Sie können den Vakuumiervorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie die Taste ⓭ erneut drücken. Die dazugehörige Kontrollleuchte ⓭ erlischt. Wenn Sie die Taste ⓭ erneut drücken, wird der Vakuumiervorgang fortgesetzt.
  Hat das Gerät schon in den Versiegelungsvorgang gewechselt und die Kontrollleuchte ⓬ leuchtet zusätzlich, kann der Vorgang auch mit der Taste ⓬ abgebrochen werden. Die Kontrollleuchten ⓭/⓬ blinken erst und erlöschen dann. Das Gerät stoppt den Versiegelungsvorgang.
- Wenn Sie 5 Beutel hintereinander vakuumiert und verschweißt haben, lassen Sie das Gerät ca. 1 Minute abkühlen. Während dieser Abkühlphase kann es sein, dass sich das Gerät nicht starten lässt.
  Nach der Abkühlphase können Sie das Gerät normal weiterverwenden (auch wenn noch keine ganze Minute verstrichen ist).

TIPP - „SOUS-VIDE-GAREN“

- Da die mitgelieferte Folie für Temperaturen zwischen -20 °C und +110 °C geeignet ist, können Sie diese zum sogenannten „Sous-vide-Garen“ (Vakuumgaren) nutzen. „Sous-vide“ ist französisch und bedeutet „unter Vakuum“. Beim Vakuumgaren wird das Gargut (hauptsächlich Fisch oder Fleisch, jedoch ist auch Gemüse möglich) in einem Vakuumbeutel eingeschweißt und dann darin bei Niedrigtemperatur (ca. 50 bis 90 °C) im Wasserbad oder unter Dampf gegart. Das hat den Vorteil, dass flüchtige Geschmacksstoffe oder Aromen während des Garens nicht austreten können. Das Gargut trocknet nicht aus und Vitamine und Aromen werden geschont. Kräuter oder Gewürze, die mit in den Vakuumbeutel eingeschweißt werden, geben ihren Geschmack intensiver an das Gargut ab.

Behälter und wiederverschließbare Beutel vakuumieren

HINWEIS

- Wenn Sie Behälter oder Beutel mit ausschließlich flüssigem Inhalt vakuumieren wollen, frieren Sie die Flüssigkeiten am besten kurz an, damit sie während des Vakuumierens nicht in das Gerät gesaugt werden. Sollten doch mal ungewollt kleinere Mengen an Flüssigkeiten oder Lebensmittel eingesaugt werden, gelangen diese in die kleine Auffangschale, die sich zwischen dem unteren Dichtungsring ❺ befindet.

Mit den im Lieferumfang enthaltenen Vakuumschläuchen ⓱ und entsprechenden Adaptern ⓲/⓳/⓴ können Sie Behälter und wiederverschließbare Beutel vakuumieren. Bei einigen Beuteln oder Behältern von verschiedenen Herstellern kann es sein, dass kein Adapter ⓲/⓳/⓴ nötig ist und Sie direkt das schwarze Kupplungsstück am Vakuumschlauch ⓱ in den Beutel/den Behälter schieben können. Probieren Sie aus, welcher Adapter ⓲/⓳/⓴ am besten abschließt und ob einer der Adapter ⓲/⓳/⓴ überhaupt nötig ist.

HINWEIS

- Geeignete Beutel und Behälter sind über unseren Onlineshop separat erhältlich, sehen Sie dazu das Kapitel „Ersatzteile bestellen".
- Die Vakuumschläuche ⓱ und die Adapter ⓲/⓳/⓴ sind auch mit Beuteln und Behältern von anderen Herstellern kompatibel.

Adapter	**z. B. passend für**
Adapter A ⓲	CASO* (Serie VacuBoxx), Ernesto, verschiedene Beutel mit Ventil
Adapter B ⓳	FoodSaver** (Frischebehälter FFC02XX, FFC002X, 003X, 005X, 008X, 010X, Lunchbox-Set T020-00024), verschiedene Beutel mit Ventil
Adapter C ⓴	CASO* (Vakuumbehälter-Set, Weinstopfen), FoodSaver** (Behälter-Set FSC003)
Ohne Adapter	FoodSaver** (Weinstopfen, Marinierbox)

*CASO ist eine eingetragene Marke der Caso Holding GmbH.

**Foodsaver ist eine eingetragene Marke der Sunbeam Products, Inc.

Beutel vakuumieren

1) Schließen Sie einen Vakuumschlauch ⓱ an die Ansaugvorrichtung ⓽ des Gerätes an.
2) Wählen Sie den passenden Adapter A/B ⓲/⓳ für den Beutel, den Sie vakuumieren wollen und stecken Sie diesen auf den Vakuumschlauch ⓱.
3) Schließen Sie den Gerätedeckel ❶. Achten Sie dabei darauf, dass beide Ecken des Gerätedeckels ❶ einrasten. Drücken Sie diese gegebenenfalls noch einmal an den Markierungen und herunter, so dass der Gerätedeckel ❶ einrastet und verriegelt ist.
4) Schließen Sie den zu vakuumierdenden Beutel sorgfältig. Das Vakuumieren funktioniert nur, wenn der Beutel komplett verschlossen ist. Positionieren Sie den Beutel am besten so, dass die Absaugöffnung des Beutels auf einer glatten Oberfläche liegt.
5) Drücken Sie den Adapter A/B ⓲/⓳ fest auf die Absaugöffnung am Beutel.
6) Drücken Sie die Taste ⓰. Die Kontrollleuchte ⓰ leuchtet und das Gerät zieht die Luft aus dem Beutel. Sobald die Luft abgesaugt wurde, erlischt die Kontrollleuchte ⓰.
7) Sie können den Adapter A/B ⓲/⓳ nun vom Beutel entfernen.

Behälter vakuumieren

1) Schließen Sie einen Vakuumschlauch ⓱ an die Ansaugvorrichtung ❾ des Gerätes an.
2) Wählen Sie den passenden Adapter ⓲/⓳/⓴ für den Behälter, den Sie vakuumieren wollen und stecken Sie diesen auf den Vakuumschlauch ⓱.
3) Schließen Sie den Gerätedeckel ❶. Achten Sie dabei darauf, dass beide Ecken des Gerätedeckels ❶ einrasten. Drücken Sie diese gegebenenfalls noch einmal an den Markierungen und herunter, so dass der Gerätedeckel ❶ einrastet und verriegelt ist.
4) Schließen Sie den Adapter ⓲/⓳/⓴ an die entsprechende Vorrichtung des Behälters an. Sehen Sie für weitere Informationen in die Bedienungsanleitung des Behälters.
5) Drücken Sie die Taste ⓰. Die Kontrollleuchte ⓰ leuchtet und das Gerät zieht die Luft aus dem Behälter. Sobald die Luft abgesaugt wurde, erlischt die Kontrollleuchte ⓰.
6) Sie können die Adapter ⓲/⓳/⓴ nun vom Behälter und vom Gerät entfernen.

Reinigung

⚠ GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

- ► Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- ► Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt.

ACHTUNG

Mögliche Beschädigung des Gerätes

- ► Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Gehäuseoberfläche angreifen können.
- ► Verwenden Sie keine harten oder scharfen Gegenstände, um eventuelle Klebereste von den Schweißdrähten ❹ zu entfernen. Andernfalls können die Schweißdrähte ❹ oder die Isolierung beschädigt werden.

Gerät reinigen

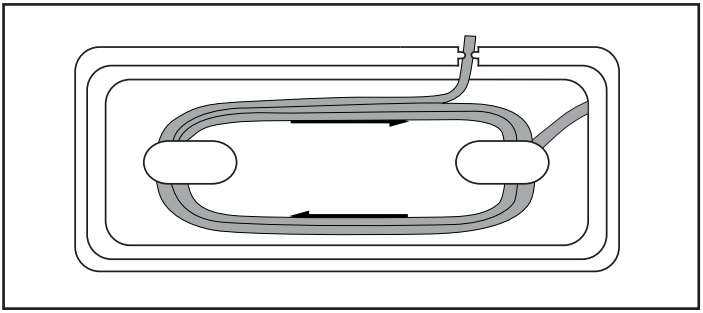
- ♦ Reinigen Sie die Gehäuseoberfläche mit einem leicht feuchten Tuch und einem milden Spülmittel.
- ♦ Wischen Sie den oberen ⓫ und den unteren Dichtungsring ❺ sowie die Anpressdichtung ⓫ mit einem feuchten Tuch ab. Stellen Sie sicher, dass das Gerät wieder trocken ist, bevor Sie es erneut verwenden.

- Wischen Sie die Vakuumschläuche ⓱ sowie die Adapter ⓲/⓳/⓴ mit einem feuchten Tuch ab. Bei starker Verschmutzung können Sie diese Teile auch in warmem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor einer erneuten Benutzung trocken sind.
- Spülen Sie die Auffangschale für Flüssigkeiten, die sich zwischen dem unteren Dichtungsring ❺ befindet, in warmem Wasser mit etwas Spülmittel.

Bei Bedarf können Sie die Auffangschale auch in der Spülmaschine reinigen. Achten Sie dabei darauf, die Auffangschale nicht einzuklemmen und benutzen Sie, wenn möglich, den oberen Korb der Spülmaschine.

Aufbewahrung

Das Gerät hat eine integrierte Kabelaufwicklung ❸ an der Gehäuseunterseite, auf die Sie das Netzkabel bei Nichtgebrauch aufwickeln können. Wickeln Sie das Netzkabel in Richtung der abgebildeten Pfeile um die Kabelaufwicklung ❸.



Dadurch vermeiden Sie, dass das Netzkabel eingeklemmt, verschmutzt oder durch das lose Herabhängen zur Gefahrenquelle wird.

ACHTUNG

Mögliche Beschädigung des Gerätes

► Lassen Sie, während Sie das Gerät lagern, nicht den Gerätedeckel ❶ einrasten! Wenn der Gerätedeckel ❶ eingerastet ist, wird andauernder Druck auf den oberen ❿ und unteren Dichtungsring ❺ sowie auf die Anpressdichtung ⓫ ausgeübt. Diese können dadurch in Ihrer Funktion beeinträchtigt werden.

- Lagern Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung.

Entsorgung

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.

Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR / Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF / Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF / Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 397059_2110

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Ersatzteile bestellen

Sie können Ersatzteile für dieses Produkt bequem im Internet unter **www.kompernass.com** dauerhaft nachbestellen.

Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/ Tablet. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere Webseite und können die verfügbaren Ersatzteile einsehen und bestellen.

HINWEIS

- Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, wenden Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter.
- Bitte geben Sie immer die Artikelnummer (z. B. IAN 397059_2110), die Sie dem Titelblatt dieser Bedienungsanleitung entnehmen können, bei Ihrer Bestellung mit an.
- Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

Table des matières

Informations relatives à ce guide abrégé 42
Droits d'auteur 42
Limitation de responsabilité 42

Utilisation conforme 42

Contenu de la livraison et inspection après transport 43
Déballer l'appareil 43
Élimination de l'emballage 43

Description de l'appareil 44

Caractéristiques techniques 45

Consignes de sécurité 45

Installation et raccordement 47
Exigences requises sur le lieu d'installation 47
Raccordement électrique 47

Fonctions 48

Conseils 48

Sceller le film tubulaire 50

Mise sous vide 53
Mettre le film tubulaire sous vide 53
Mise sous vide de récipients et de sachets réutilisables 55

Nettoyage 57
Nettoyage de l'appareil 57

Entreposage 58

Mise au rebut 59

Service après-vente 59

Importateur 59

Commander des pièces de rechange 60

Informations relatives à ce guide abrégé

Ce document est une version papier abrégée du mode d'emploi intégral.

En scannant le code QR, vous accédez directement au site du service après-vente Lidl (**www.lidl-service.com**) et vous pouvez, en saisissant le numéro de référence de l'article (IAN) 397059_2110, consulter et télécharger son mode d'emploi complet.

⚠ AVERTISSEMENT !

Respectez le mode d'emploi intégral ainsi que les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout dommage corporel et matériel.

Le guide abrégé fait partie intégrante de ce produit. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. Conservez bien le guide abrégé. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

Toute reproduction ou réimpression, même partielle, y compris la reproduction des illustrations, même sous une forme modifiée, suppose l'acc ord écrit du fabricant.

Limitation de responsabilité

L'ensemble des informations, données et remarques techniques contenues dans ce mode d'emploi sont conformes au dernier état lors du passage en presse et correspondent à nos expériences et connaissances acquises jusqu'à présent.

Les indications, photos et descriptions contenues dans le présent mode d'emploi ne peuvent donner lieu à aucune réclamation.

Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant d'un non-respect du mode d'emploi, d'un usage non conforme, de réparations non conformes, de modifications effectuées sans autorisation ou de l'usage de pièces de rechange non agréées.

Utilisation conforme

Cet appareil est exclusivement destiné à sceller et à mettre sous vide des aliments dans des quantités ménagères et uniquement pour un usage domestique. Cet appareil n'est pas prévu pour un usage commercial ou industriel et pas pour une utilisation continue.

Tout usage autre ou dépassant ce cadre est réputé non conforme. Toute réclamation visant des dommages issus d'un usage non conforme sera rejetée. L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus.

Contenu de la livraison et inspection après transport

L'appareil est équipé de série des composants suivants :

- Appareil de mise sous vide
- 1 x rouleau de film
- 2 x tuyau
- 3 x adaptateur
- 1 x joint d'étanchéité de rechange
- Ce guide abrégé

REMARQUE

► Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.

► En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (cf. chapitre ***Service après-vente***).

Déballer l'appareil

♦ Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil, le film tubulaire et le guide abrégé.

♦ Retirez tous les matériaux d'emballage.

♦ Enlevez la feuille de protection du champ de commande.

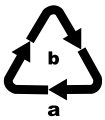
⚠ DANGER

► Les matériaux d'emballage ne doivent pas servir de jouet aux enfants. Il y a risque d'étouffement.

Élimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage permettant une élimination écologique de ceux-ci.

Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante :
1–7 : Plastiques, 20–22 : Papier et carton, 80–98 : Matériaux composites

REMARQUE

► Dans la mesure du possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période sous garantie pour pouvoir emballer et expédier l'appareil en bonne et due forme si vous étiez amené à faire valoir la garantie.

Description de l'appareil

Figure A

❶ Couvercle de l'appareil
❷ Buse d'aspiration
❸ Enroulement du cordon
❹ Bandes de scellage
❺ Joint d'étanchéité inférieur
❻ Limites arrière
❼ Limites avant
❽ Déverrouillage du couvercle
❾ Dispositif d'aspiration
❿ Joint d'étanchéité supérieur
⓫ Joint de scellage

Figure B

⓬ Touche (démarrer/stopper la fonction «Sceller») avec le témoin lumineux (rouge)
⓭ Touche ((démarrer/stopper la fonction «Mise sous vide et sceller») avec le témoin lumineux (rouge)
⓮ Touche (activer/désactiver la fonction supplémentaire «Wet») avec le témoin lumineux (vert)
⓯ Touche (activer/désactiver la fonction supplémentaire «Soft») avec le témoin lumineux (vert)
⓰ Touche (démarrer/stopper la fonction «Mise sous vide externe») avec le témoin lumineux (vert)

Figure C

⓱ Tuyau à vide
⓲ Adaptateur A
⓳ Adaptateur B
⓴ Adaptateur C

Caractéristiques techniques

Tension de service	220 – 240 V ~ (tension alternative), 50/60 Hz
Puissance absorbée	125 W
Classe de protection	II / ⧈ (Double isolation)
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Consignes de sécurité

⚠ RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas en service un appareil endommagé.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- N'utilisez jamais l'appareil avec un cordon d'alimentation défectueux.
- N'utilisez pas de cordon de rallonge ni de blocs multiprises qui ne sont pas conformes aux dispositions de sécurité requises.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil !
- Retirez la fiche secteur de la prise, avant d'entreprendre le nettoyage.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans l'appareil pendant le nettoyage.

⚠ RISQUE DE BLESSURE !

- Confiez les réparations de l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Les réparations non conformes peuvent entraîner des risques de blessure pour l'utilisateur ou endommager l'appareil. À cela s'ajoute l'annulation de la garantie.
- La prise doit être facilement accessible, afin que le cordon d'alimentation puisse être facilement retiré en cas d'urgence.
- Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants s'ils ne sont pas surveillés.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une super-vision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Il faut surveiller les enfants, pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est prêt à l'emploi. Lorsque vous avez terminé ou dans le cas d'une interruption du travail, débranchez toujours la fiche de la prise d'alimentation afin d'éviter une mise en marche accidentelle.

⚠ ATTENTION - DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour utiliser l'appareil.

REMARQUE

► Aucune action de la part de l'utilisateur n'est nécessaire pour passer le produit de 50 à 60 Hz. Le produit est à la fois adapté à 50 et à 60 Hz.

Installation et raccordement

Exigences requises sur le lieu d'installation

Pour assurer un fonctionnement fiable et sans défaillances de l'appareil, le lieu d'installation doit répondre aux conditions suivantes :

- Lors de l'installation de l'appareil, installer l'appareil sur un support solide, plat et horizontal.
- N'utilisez pas l'appareil dans un environnement chaud, humide ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- La prise doit être facilement accessible, afin que le câble d'alimentation puisse être facilement retiré en cas d'urgence.

Raccordement électrique

ATTENTION

► Avant de procéder au raccordement de l'appareil, comparez les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau électrique. Ces données doivent correspondre afin de ne pas endommager l'appareil.

► Assurez-vous que le câble d'alimentation de l'appareil n'est pas endommagé et qu'il n'est pas posé sur des surfaces chaudes et/ou des arêtes aiguës.

► Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas trop tendu ou plié.

► Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur les coins (risque de trébucher).

♦ Branchez ensuite la fiche secteur dans la prise.

Fonctions

Touche		Fonction
	⑫	Démarrer/stopper la fonction "Sceller" (sans mise sous vide)
	⑬	Démarrer/stopper la fonction "Mise sous vide et sceller"
	⑭	Activer/désactiver la fonction supplémentaire "Wet" (pour les aliments particulièrement humides)
	⑮	Activer/désactiver la fonction supplémentaire "Soft" (pour les aliments sensibles à la pression comme par ex. les fruits ou gâteaux)
	⑯	Démarrer/stopper la fonction "Mise sous vide externe" (pour mettre sous vide avec tuyau et adaptateur)

Conseils

Vous trouverez dans le tableau suivant des remarques concernant la préparation et la transformation idéales des aliments.

Aliments	Remarques	Contenant recommandé	Fonction supplémentaire recommandée
Viande/poisson	– utilisation uniquement de qualité fraîche, – ne pas interrompre la chaîne du froid	– Sachet	
Légumes	– éplucher ou laver et essuyer – blanchir pendant quelques minutes à l'eau bouillante, plonger dans de l'eau glacée et sécher pour éviter la perte de goût et de couleur ou la formation de gaz* pendant le stockage	– Sachet	

Aliments	Remarques	Contenant recommandé	Fonction supplémentaire recommandée
Légumes à feuilles/salade	– laver et sécher – ne conviennent pas à la congélation	– Récipient	
Fruits	– éplucher ou laver et essuyer	– Réfrigérateur : récipient	
		– Congélateur : sachet	
Herbes aromatiques	– laver et sécher – tiges entières	– Sachet	
Produits de boulangerie		– Récipient	
		– Sachet	
Aliments en poudre	– mettre une feuille d'essuie-tout en haut dans le sachet/ récipient ou mettre sous vide dans l'emballage d'origine	– Sachet – Récipient	
Liquides froids		– Récipient	
	– congeler brièvement si nécessaire	– Sachet	
Plats froids, cuits		– Récipient	
		– Sachet	

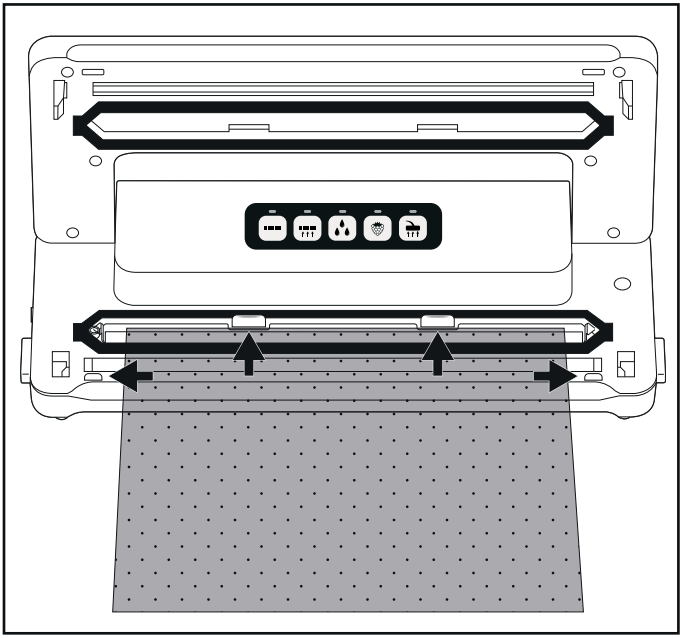
*Vaut par ex. pour tous les types de choux (brocolis, chou de Bruxelles, chou vert, etc.), les asperges, pois gourmands, haricots verts, le chou romanesco et le bok choy.

Sceller le film tubulaire

REMARQUES RELATIVES AU FILM

- Le film doit faire au max. 30 cm de large. Sinon il ne peut pas être correctement scellé.
- Utilisez pour cet appareil uniquement des films présentant une structure d'un côté (points ou rainures) et une épaisseur d'env. 0,17 - 0,29 mm (170 - 290 µ) fabriqués en nylon (PA) – PE. Sinon la bande de scellage ne sera pas étanche et l'appareil risque d'être endommagé. Vous reconnaissez les films de ce type aux indications données sur l'emballage. La qualité de la bande de scellage varie en fonction du type et de l'épaisseur du film.
- Le film livré est adapté à des températures comprises entre -20 °C et +110°C.
- Le film fourni est exempt de BPA et peut passer au microondes. Ne faites cependant jamais chauffer le sachet entièrement scellé au microondes. Il risque d'exploser ! Un côté du sachet doit être ouvert. Chauffez le sachet au maximum 3 minutes à 900 W maximum.

1) Découpez la longueur souhaitée pour votre sachet le plus droit possible dans le film tubulaire à l'aide de ciseaux.
2) Ouvrez le couvercle de l'appareil ❶, en appuyant sur les verrouillages du couvercle ❽ et en ouvrant le couvercle de l'appareil ❶ entièrement vers le haut.
3) Placez l'extrémité ouverte du sachet dans l'appareil jusqu'à ce que l'ouverture du sachet se trouve au centre à l'intérieur du joint d'étanchéité inférieur ❺. Le sachet doit toucher au maximum les limites arrière ❻ et doit se situer entre les limites avant ❼. Lorsque le sachet se situe au-dessus d'une ou des deux limites ❻/❼, il risque alors de ne pas être correctement scellé :



REMARQUE

► L'ouverture du sachet doit être placée à plat sur la bande de scellage ❹. Sinon le scellage ne fonctionne pas correctement.

4) Fermez le couvercle de l'appareil ❶. Le joint de scellage ⓫ appuie le sachet sur la bande de scellage ❹, de manière à ce qu'un scellage lisse soit créé. Veillez à ce que les deux coins du couvercle de l'appareil ❶ s'enclenchent. Appuyez-les si nécessaire une fois de plus sur les repères et de manière à ce que le couvercle de l'appareil ❶ s'enclenche et soit verrouillé.

5) Appuyez sur la touche ⓬. Le témoin lumineux ⓬ est allumé. Dès que le scellage est terminé, le témoin lumineux ⓬ clignote brièvement puis s'éteint.

REMARQUE

► Vous pouvez interrompre l'opération de scellage à tout moment en appuyant à nouveau sur la touche ⓬. Le témoin lumineux ⓬ clignote puis s'éteint.

ATTENTION - RISQUE DE DOMMAGES MATÉRIELS

Si le témoin lumineux ⓬ ne s'éteint pas au plus tard au bout de 10 secondes pendant l'opération de scellage, c'est que l'appareil est défectueux !

► Débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise de courant. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Adressez-vous au service clientèle.

6) Ouvrez le couvercle de l'appareil ❶, en appuyant sur les verrouillages du couvercle ❽ et en ouvrant le couvercle de l'appareil ❶ entièrement vers le haut. Retirez le sachet. Celui-ci est maintenant soudé à une extrémité.

REMARQUE

► Assurez-vous que le scellage est correct. Un scellage correct doit se présenter sous la forme d'une bande droite lisse sans aucun pli.

7) Remplissez le sachet. Vous devez laisser au moins 6 cm du sachet libre jusqu'au bord à sceller.

ATTENTION - RISQUE DE DOMMAGES MATÉRIELS

► Remplissez le sachet de manière à ce qu'aucun reste alimentaire ou liquide ne coule lors du scellage, risquant de pénétrer dans l'appareil.

8) Si vous ne souhaitez pas mettre le sachet sous vide, scellez alors l'autre côté ouvert.

REMARQUE

► Patientez quelques secondes avant de sceller le sachet suivant, pour que l'appareil puisse refroidir.
Durant cette phase de refroidissement, vous ne pouvez pas démarrer la fonction «Soudage».

Mise sous vide

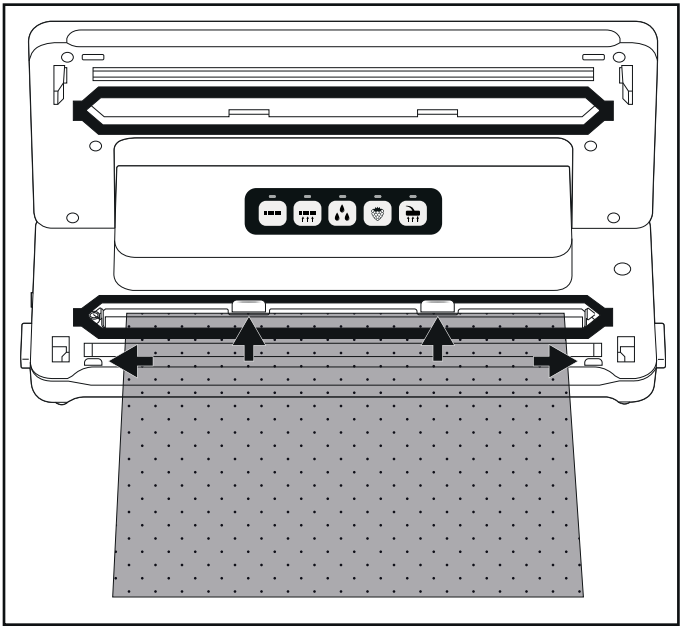
Mettre le film tubulaire sous vide

Lors du scellage, vous pouvez également aspirer l'air du sachet (mise sous vide) :

REMARQUE

► Si vous voulez mettre le sachet sous vide avec un contenu exclusivement liquide, congelez idéalement le liquide brièvement pour qu'il ne soit pas aspiré dans l'appareil lors de la mise sous vide. Si des liquides ou des produits alimentaires sont quand même aspirés en petites quantités, ils parviennent dans un petit récipient situé entre le joint d'étanchéité inférieur ❺.

1) Placez l'extrémité ouverte du sachet dans l'appareil jusqu'à ce que l'ouverture du sachet se trouve au centre à l'intérieur du joint d'étanchéité inférieur ❺. Le sachet doit toucher au maximum les limites arrière ❻ et doit se situer entre les limites avant ❼. Sinon l'aspiration de l'air et le scellage ne fonctionnent pas :



2) fermez le couvercle de l'appareil ❶. Veillez à ce que les deux coins du couvercle de l'appareil ❶ s'enclenchent. Appuyez-les si nécessaire une fois de plus sur les repères et de manière à ce que le couvercle de l'appareil ❶ s'enclenche et soit verrouillé.

REMARQUE

- Veillez à ce que le joint d'étanchéité supérieur ⓾ et le joint d'étanchéité inférieur ❺ ne soient pas endommagés ! Sinon l'appareil ne peut plus aspirer l'air du sachet.
- Si l'un des joints d'étanchéité ⓾/❺ est endommagé, retirez-le tout simplement de l'évidement et poussez le joint d'étanchéité de rechange dans l'évidement.

3) Si nécessaire, choisissez la fonction supplémentaire adaptée à vos aliments. Sinon, passez cette étape et continuez au point 4) :

   – Appuyez sur la touche [💧] ⓮ si vous souhaitez mettre sous vide un aliment particulièrement humide ou juteux, comme de la viande fraîche marinée ou des fruits en morceaux.
   S'il y a de l'humidité entre les films au niveau de la bande de scellage, cela peut entraîner des problèmes au niveau de cette bande. Lorsque cette fonction est activée, la durée du scellage est augmentée de manière à ce que la bande de scellage soit plus stable.
   Lorsque la fonction supplémentaire [💧] ''Wet'' est activée, le témoin lumineux ⓮ correspondant s'allume.

   – Appuyez sur la touche [🍞] ⓯ lorsque vous souhaitez mettre sous vide des aliments sensibles à la pression comme des gâteaux ou des baies.
   Lorsque la fonction supplémentaire ''Soft'' est activée, la dépression est légèrement réduite et les aliments sont moins écrasés.
   Lorsque la fonction supplémentaire [🍞] ''Soft'' est activée, le témoin lumineux ⓯ correspondant s'allume.

REMARQUE

- Lorsque vous souhaitez mettre sous vide un aliment humide **et** sensible à la pression, vous pouvez également activer les deux fonctions supplémentaires.

4) Appuyez sur la touche [▪▪▪] ⓭. Le témoin lumineux ⓭ s'allume et l'appareil aspire l'air du sachet. Une fois l'air aspiré, le témoin lumineux [▪▪▪] ⓬ s'allume en plus. L'appareil scelle maintenant le sachet. Une fois l'opération de scellage terminée, les deux témoins lumineux ⓭/⓬ clignotent pour ensuite s'éteindre.

5) Lorsque les deux témoins lumineux ⓭/⓬ sont éteints, vous pouvez ouvrir le couvercle en appuyant sur les déverrouillages du couvercle ❽ et en ouvrant le couvercle de l'appareil ❶ vers le haut. Retirez le sachet sous vide et soudé.

REMARQUE

- Vous pouvez interrompre l'opération de mise sous vide à tout moment en appuyant à nouveau sur la touche ⓭. Le témoin lumineux ⓭ correspondant s'éteint. Appuyez à nouveau sur la touche ⓭ pour poursuivre l'opération de mise sous vide.
  Si l'appareil est déjà passé en mode scellage et le témoin lumineux ⓬ s'allume en plus, l'opération peut également être interrompue avec la touche ⓬. Les témoins lumineux ⓭/⓬ commencent par clignoter puis s'éteignent. L'appareil stoppe l'opération de scellage.
- Une fois 5 sachets mis sous vide et scellés à la suite, laissez l'appareil refroidir pendant 1 minute environ. Durant cette phase de refroidissement, il est possible que vous ne puissiez pas démarrer l'appareil.
  Après la phase de refroidissement, vous pouvez continuer à utiliser normalement l'appareil (même avant qu'une minute entière ne se soit écoulée).

CONSEIL - "CUISSON SOUS VIDE"

- Le film livré étant adapté à des températures comprises entre -20°C et +110°C, vous pouvez l'utiliser pour ce que l'on appelle la "cuisson sous-vide". Lors de la cuisson sous vide, les aliments (principalement le poisson ou la viande, mais les légumes sont également possibles), sont scellés dans un sachet sous vide puis cuits à basse température (env. 50 à 90°C) au bain-Marie ou à la vapeur. Ceci présente l'avantage que les arômes volatiles ne peuvent pas s'échapper lors de la cuisson. Les aliments ne dessèchent pas et les vitamines et arômes sont préservés. Les herbes aromatiques ou épices qui sont scellés dans le sachet sous vide donnent un goût plus intense aux aliments.

Mise sous vide de récipients et de sachets réutilisables

REMARQUE

- Si vous voulez mettre un récipient ou sachet sous vide avec un contenu exclusivement liquide, le mieux est de congeler le liquide brièvement pour qu'il ne soit pas aspiré dans l'appareil lors de la mise sous vide. Si malgré tout des liquides ou des produits alimentaires sont quand même aspirés en petites quantités, ils parviennent dans le petit récipient d'interception situé entre le joint d'étanchéité inférieur ❺.

Les films tubulaires ⓱ et les adaptateurs ⓲/⓳/⓴ correspondants fournis vous permettent de mettre sous vide des récipients et des sachets réutilisables.
Avec certains sachets ou récipients de différents fabricants, il est possible qu'il ne faille pas d'adaptateur ⓲/⓳/⓴ et que vous puissiez glisser directement la pièce d'accouplement noire sur le tuyau à vide ⓱ dans le sachet/récipient. Essayez l'adaptateur ⓲/⓳/⓴ qui ferme le mieux et vérifiez si l'un des adaptateurs ⓲/⓳/⓴ est véritablement nécessaire.

REMARQUE

- Des récipients et sachets adéquats sont disponibles séparément dans notre boutique en ligne, consultez pour cela le chapitre "Commander des pièces de rechange".
- Les tuyaux à vide ⑰ et les adaptateurs ⑱/⑲/⑳ sont également compatibles avec les sachets et récipients d'autres fabricants.

Adaptateur	adapté par ex. aux
Adaptateur A ⑱	CASO* (série VacuBoxx), Ernesto, divers sachets à valve
Adaptateur B ⑲	FoodSaver ** (boîtes fraîcheur FFC02XX, FFC002X, 003X, 005X, 008X, 010X, lot de boîtes déjeuner T020-00024), divers sachets à valve
Adaptateur C ⑳	CASO* (lot de boîtes sous vide, bouchons pour bouteilles de vin), FoodSaver** (lot de boîtes FSC003)
Sans adaptateur	FoodSaver** (bouchon pour vin, boîte à marinade)

*CASO est une marque déposée de Caso Holding GmbH.

**FoodSaver est une marque déposée de Sunbeam Products, Inc.

Mise sous vide de sachets

1) Raccordez un tuyau à vide ⑰ au dispositif d'aspiration ❾ de l'appareil.
2) Sélectionnez l'adaptateur A/B ⑱/⑲ adapté pour le sachet que vous souhaitez mettre sous vide et connectez-e au tuyau à vide ⑰.
3) Fermez le couvercle de l'appareil ❶. Veillez à ce que les deux coins du couvercle de l'appareil ❶ s'enclenchent. Appuyez-les si nécessaire une fois de plus sur les repères et de manière à ce que le couvercle de l'appareil ❶ s'enclenche et soit verrouillé.
4) Fermez avec soin le sachet à mettre sous vide. La mise sous vide fonctionne uniquement lorsque le sachet est parfaitement fermé. Positionnez le sachet de manière à ce que l'ouverture d'aspiration du sachet repose sur une surface lisse.
5) Poussez fermement l'adaptateur A/B ⑱/⑲ sur l'ouverture d'aspiration du sachet.
6) Appuyez sur la touche ⑯. Le témoin lumineux ⑯ s'allume et l'appareil aspire l'air du sachet. Une fois l'air aspiré, le témoin lumineux ⑯ s'éteint.
7) Vous pouvez maintenant retirer l'adaptateur A/B ⑱/⑲ du sachet.

Mise sous vide de récipients

1) Raccordez un tuyau à vide ⓱ au dispositif d'aspiration ⓽ de l'appareil.
2) Sélectionnez l'adaptateur ⓲/⓳/⓴ adapté pour le récipient que vous souhaitez mettre sous vide et connectez-le au tuyau à vide ⓱.
3) Fermez le couvercle de l'appareil ❶. Veillez à ce que les deux coins du couvercle de l'appareil ❶ s'enclenchent. Appuyez-les si nécessaire une fois de plus sur les repères et de manière à ce que le couvercle de l'appareil ❶ s'enclenche et soit verrouillé.
4) Raccordez l'adaptateur ⓲/⓳/⓴ au dispositif correspondant du récipient. Consultez le mode d'emploi du récipient pour de plus amples informations.
5) Appuyez sur la touche ⓰. Le témoin lumineux ⓰ s'allume et l'appareil aspire l'air du récipient.Une fois l'air aspiré, le témoin lumineux ⓰ s'éteint.
6) Vous pouvez maintenant retirer l'adaptateur ⓲/⓳/⓴ du récipient et de l'appareil.

Nettoyage

⚠ DANGER

Danger de mort par électrocution !

- Retirez la fiche secteur de la prise, avant d'entreprendre le nettoyage.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans l'appareil pendant le nettoyage.

ATTENTION

Endommagement potentiel de l'appareil.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, car ils peuvent agresser la surface du boîtier.
- N'utilisez pas d'objets durs ou coupants pour éliminer d'éventuels restes de colle de la bande de scellage ❹. Sinon la bande de scellage ❹ ou l'isolation risque d'être endommagée.

Nettoyage de l'appareil

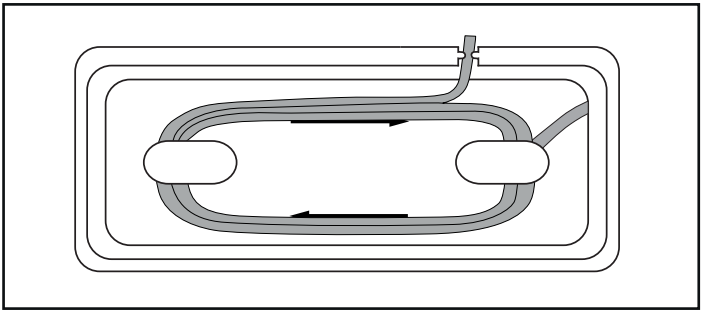
- Nettoyez la surface du boîtier avec un chiffon légèrement humide et un détergent doux.
- Essuyez le joint d'étanchéité supérieur ⓫ et le joint d'étanchéité inférieur ❺, ainsi que le joint de scellage ⓫ à l'aide d'un chiffon humide. Veillez à ce que l'appareil soit entièrement sec avant de le réutiliser.
- Essuyez les tuyaux à vide ⓱, ainsi que les adaptateurs ⓲/⓳/⓴ avec un chiffon humide. En cas de salissures importantes, vous pouvez également laver ces pièces dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Assurez-vous que toutes les pièces soient bien sèches avant de les réutiliser.

♦ Rincez le bac de récupération des liquides, situé entre le joint d'étanchéité inférieur ❺, avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit à vaisselle.

Si nécessaire, le bac de récupération peut aussi aller au lave-vaisselle. Veillez ce faisant à ne pas coincer le bac de récupération et utilisez si possible le panier du haut du lave-vaisselle.

Entreposage

L'appareil possède un dispositif d'enroulement du câble intégré ❸ sur le dessous de l'appareil sur lequel vous pouvez enrouler le câble secteur lorsque vous ne vous en servez pas. Enroulez le cordon d'alimentation dans le sens des flèches illustrées autour de l'enroulement du cordon ❸.



Vous évitez ainsi que le câble secteur ne soit coincé, sali ou ne devienne une source de danger parce qu'il pend.

ATTENTION

Endommagement potentiel de l'appareil.

► Pendant que vous stockez l'appareil, ne laissez pas le couvercle de l'appareil ❶ s'enclencher ! Une fois le couvercle de l'appareil ❶ enclenché, une pression permanente est exercée sur le joint d'étanchéité supérieur ❿ et le joint d'étanchéité inférieur ❺, ainsi que sur le joint de scellage ⓫. Le bon fonctionnement de ces derniers peut ainsi être entravé.

♦ Entreposez l'appareil à un endroit propre et sec sans exposition directe au soleil.

Mise au rebut

Ne pas jeter l'appareil avec les ordures ménagères normales. Ce produit est assujetti à la directive européenne 2012/19/EU (déchets d'équipements électriques et électroniques).

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.

Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Le produit récyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.

Service après-vente

(FR) **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr

(BE) **Service Belgique**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 397059_2110

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Commander des pièces de rechange

Vous pouvez commander des pièces détachées pour ce produit de manière pratique sur Internet sur **www.kompernass.com**.

Scannez le code QR avec votre smartphone/ tablette.
Ce code QR vous donne un accès direct à notre site web sur lequel vous pouvez visualiser et commander les pièces de rechange disponibles.

REMARQUE

- Si vous rencontrez des problèmes avec la commande en ligne, vous pouvez vous adresser par téléphone ou par e-mail à notre Centre de service après-vente.
- Veuillez toujours indiquer à la commande la référence article (par ex. 397059_2110), que vous trouverez sur la couverture de ce mode d'emploi.
- Veuillez noter qu'une commande en ligne de pièces de rechange n'est pas possible pour tous les pays de livraison.

Inhoud

Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing 62
Auteursrecht 62
Beperking van aansprakelijkheid 62

Gebruik in overeenstemming met bestemming 62

Inhoud van het pakket en inspectie na transport 63
Uitpakken 63
De verpakking afvoeren 63

Productbeschrijving 64

Technische gegevens 65

Veiligheidsvoorschriften 65

Opstellen en aansluiten 67
Eisen aan de plaats van opstelling 67
Elektrische aansluiting 67

Functies 68

Tips 68

Buisfolie gebruiken 70

Vacuüm trekken 73
Buisfolie vacuüm trekken 73
Bekers en hersluitbare zakken vacuüm trekken 75

Reiniging 77
Apparaat reinigen 77

Opbergen 78

Afvoeren 79

Service 79

Importeur 79

Vervangingsonderdelen bestellen 80

Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing

Bij dit document gaat het om een verkorte gedrukte versie van de volledige gebruiksaanwijzing.

Door de QR-code te scannen gaat u rechtstreeks naar de website van Lidl Service (**www.lidl-service.com**). Daar kunt u het artikelnummer (IAN) 397059_2110 invoeren om de volledige gebruiksaanwijzing te openen en te downloaden.

⚠ WAARSCHUWING!

Neem de volledige gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften in acht om persoonlijke en materiële schade te voorkomen.

De beknopte gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Bewaar de beknopte gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Iedere reproductie, resp. iedere herdruk, ook die van delen van het document, evenals de weergave van afbeeldingen, ook in gewijzigde toestand, is uitsluitend toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

Beperking van aansprakelijkheid

Alle technische informatie, gegevens en aanwijzingen voor de aansluiting en de bediening in deze gebruiksaanwijzing voldoen aan de laatste stand bij het ter perse gaan en worden naar ons beste weten verstrekt, met inachtneming van onze bestaande ervaringen en inzichten.

Er kunnen geen aanspraken worden gedaan op basis van de gegevens, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzing.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade voortvloeiend uit het niet in acht nemen van de handleiding, gebruik in strijd met de bestemming, ondeskundig uitgevoerde reparaties, zonder toestemming uitgevoerde veranderingen of gebruik van niet toegestane vervangingsonderdelen.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het sealen en vacuüm verpakken van levensmiddelen in voor het huishouden gangbare hoeveelheden en alleen voor privégebruik in het huishouden. Dit apparaat is niet bestemd voor bedrijfsmatig of industrieel gebruik en niet voor continu gebruik.

Een ander of verdergaand gebruik geldt als niet in overeenstemming met de bestemming. Alle mogelijke claims wegens schade door gebruik dat niet volgens de bestemming is, zijn uitgesloten. Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

Inhoud van het pakket en inspectie na transport

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Vacumeermachine
- 1x rol folie
- 2 x slang
- 3 x adapter
- 1x vervangende afdichtingsring
- Deze beknopte gebruiksaanwijzing

OPMERKING

► Controleer of het pakket compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.

► Neem contact op met de Service-hotline (zie hoofdstuk ***Service***) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

Uitpakken

♦ Haal alle onderdelen van het apparaat, de rol folie en de beknopte gebruiksaanwijzing uit de doos.

♦ Verwijder al het verpakkingsmateriaal.

♦ Verwijder de beschermfolie van het display.

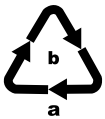
⚠ GEVAAR

► Verpakkingsmateriaal mag niet door kinderen als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat verstikkingsgevaar.

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.

Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop betekent een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.
Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1–7: kunststoffen, 20–22: papier en karton, 80–98: composietmaterialen

OPMERKING

► Bewaar zo mogelijk de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat in geval van een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Productbeschrijving

Afbeelding A

❶ Apparaatdeksel
❷ Afzuigbuis
❸ Kabelspoel
❹ Lasdraden
❺ Onderste afdichtingsring
❻ Begrenzingen achter
❼ Begrenzingen voor
❽ Dekselontgrendeling
❾ Aanzuigmechanisme
❿ Bovenste afdichtingsring
⓫ Persafdichting

Afbeelding B

⓬ Toets (functie “Sealen” starten/stoppen) met indicatielampje (rood)
⓭ Toets ((functie “Vacuüm trekken en sealen” starten/stoppen) met indicatielampje (rood)
⓮ Toets (extra functie “Wet” activeren/deactiveren) met indicatielampje (groen)
⓯ Toets (extra functie “Soft” activeren/deactiveren) met indicatielampje (groen)
⓰ Toets (functie “Extern vacuüm trekken” starten/stoppen) met indicatielampje (groen)

Afbeelding C

⓱ Vacuümslang
⓲ Adapter A
⓳ Adapter B
⓴ Adapter C

Technische gegevens

Bedrijfsspanning	220 - 240 V ~ (wisselspanning), 50/60 Hz
Opgenomen vermogen	125 W
Beschermingsklasse	II / ⧈ (dubbel geïsoleerd)
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig

Veiligheidsvoorschriften

⚠ GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare schade aan de buitenzijde. Neem een beschadigd product niet in gebruik.
- Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
- Gebruik het apparaat nooit met een defect snoer.
- Gebruik geen verlengsnoeren of stekkerdozen die niet voldoen aan de vereiste veiligheidsvoorschriften.
- Open nooit de behuizing van het apparaat!
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u met reinigen begint.
- Zorg dat er geen vocht in het apparaat binnendringt tijdens het schoonmaken!

⚠ LETSELGEVAAR!

- Laat reparaties aan het apparaat alleen uitvoeren door geautoriseerde vakbedrijven of door de klantenservice. Door ondeskundig uitgevoerde reparaties kan letselgevaar voor de gebruiker ontstaan of kan het apparaat beschadigd raken. Bovendien vervalt dan de garantie.
- Het stopcontact moet goed toegankelijk zijn, zodat de stekker van het snoer in noodgevallen makkelijk uit het stopcontact kan worden uitgetrokken.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reiniging en gebruikersonderhoud uitvoeren.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen!
- Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht wanneer het klaar voor gebruik is. Trek na het gebruik of bij werkonderbrekingen altijd de stekker uit het stopcontact, om per ongeluk inschakelen te voorkomen.

⚠ LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.

OPMERKING

► Om het product tussen 50 en 60 Hz te schakelen, is geen tussenkomst van de gebruiker vereist. Het product past zich zowel voor 50 als voor 60 Hz aan.

Opstellen en aansluiten

Eisen aan de plaats van opstelling

Voor een veilige en storingsvrije werking van het apparaat moet de plaatsingslocatie aan de volgende voorwaarden voldoen:

- Plaats het apparaat op een vaste, vlakke en zuiver horizontale ondergrond.
- Gebruik het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving, of in de buurt van brandbaar materiaal.
- Het stopcontact moet goed toegankelijk zijn, zodat de stekker van het snoer in noodgevallen makkelijk uit het stopcontact kan worden getrokken.

Elektrische aansluiting

LET OP

► Vergelijk voor het aansluiten van het apparaat de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw lichtnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd raakt.

► Verzeker u ervan dat het snoer van het apparaat onbeschadigd is en niet over hete vlakken en/of scherpe kanten wordt geleid.

► Let erop dat het snoer niet strak gespannen wordt of knikt.

► Laat het snoer niet over hoeken hangen (gevaar voor struikelen).

♦ Steek de stekker in het stopcontact.

Functies

Toets		Functie
	⑫	Functie “Sealen” starten/stoppen (zonder vacuüm trekken)
	⑬	Functie “Vacuüm trekken en sealen” starten/stoppen
	⑭	Extra functie “Wet” activeren/deactiveren (voor heel vochtige levensmiddelen)
	⑮	Extra functie “Soft” activeren/deactiveren (voor levensmiddelen die gevoelig zijn voor druk, zoals fruit of taarten)
	⑯	Functie “Extern vacuüm trekken” starten/stoppen (voor vacuüm trekken met slang en adapter)

Tips

De volgende tabel bevat instructies voor een optimale preparatie en verwerking van de levensmiddelen.

Levensmiddel	Instructies	Aanbevolen verpakking	Aanbevolen extra functie
Vlees/vis	– alleen vers gebruiken, – koelketen niet onderbreken	– zaka	
Groente	– schillen of wassen en drogen – enkele minuten blancheren in kokend water, even laten schrikken in ijswater en afdrogen om smaak- en kleurverlies of gasvorming* tijdens het bewaren te voorkomen	– zak	

Levensmiddel	Instructies	Aanbevolen verpakking	Aanbevolen extra functie
Bladgroente/ sla	– wassen en drogen – niet geschikt voor invriezen	– bak	
Fruit	– schillen of wassen en drogen	– koelkast: bak	
		– vriezer: zak	
Kruiden	– wassen en drogen – volledige takjes	– zak	
Bakproducten		– bak	
		– zak	
Poedervormige levensmiddelen	– een stuk keukenrol boven in de zak/bak leggen of in de originele verpakking vacuüm trekken	– zak – bak	
Koude vloeistoffen		– bak	
	– evt. kort invriezen	– zak	
Afgekoelde, gare etenswaren		– bak	
		– zak	

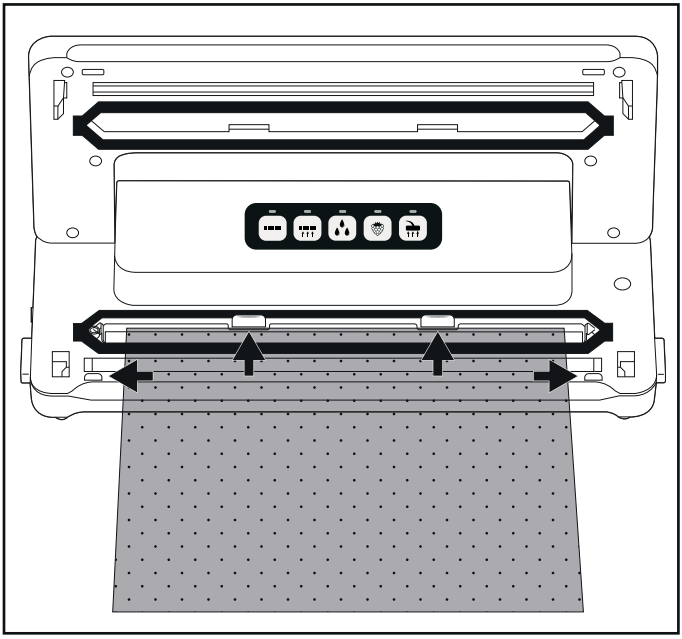
*Geldt bijv. voor alle koolsoorten (broccoli, spruitjes, groene kool enz.), asperges, peultjes, bonen, romanesco en paksoi.

Buisfolie gebruiken

OPMERKINGEN OVER DE FOLIE

- De folie mag maximaal 30 cm breed zijn. Anders kan deze niet correct worden geseald.
- Gebruik voor dit apparaat alleen foliesoorten die aan één kant een structuur hebben (punten of groeven) en een dikte van ca. 0,17 - 0,29 mm (170 - 290 µ) en die zijn vervaardigd van nylon (PA) - PE. Anders wordt de sealnaad niet dicht en kan het apparaat beschadigd raken. U herkent folie van dit type aan de informatie op de verpakking. Al naar gelang het type en de dikte van de folie varieert de kwaliteit van de sealnaad.
- De meegeleverde folie is geschikt voor temperaturen tussen -20°C en +110°C.
- De meegeleverde folie is BPA-vrij en geschikt voor de magnetron. Verhit een zak echter nooit volledig geseald in de magnetron. De zak kan barsten! Eén kant van de zak moet open zijn. Verhit de zakken maximaal 3 minuten bij een maximale temperatuur van 900 W.

1) Knip voor uw zak met een schaar de gewenste lengte van de buisfolie zo recht mogelijk af.
2) Open het apparaatdeksel ❶ door op de dekselontgrendelingen ❽ te drukken en het apparaatdeksel ❶ omhoog te kantelen.
3) Leg het open uiteinde van de zak zo ver in het apparaat, dat de opening van de zak zich in het midden binnen de onderste afdichtingsring ❺ bevindt. De zak mag maximaal tot aan de achterste begrenzingen ❻ komen en moet tussen de voorste begrenzingen ❼ liggen. Wanneer de zak op een van beide of beide begrenzingen ❻/❼ ligt, kan de zak niet correct worden geseald:



OPMERKING

► De zakopening moet glad op de sealdraad ❹ liggen. Anders werkt het sealen niet correct.

4) Sluit het deksel van het apparaat ❶. De persafdichting ⓫ perst de zak op de sealdraad ❹, zodat er een gladde naad ontstaat. Let erop dat beide hoeken van het apparaatdeksel ❶ vastklikken. Druk ze zo nodig nog een keer op de markeringen en omlaag, zodat het apparaatdeksel ❶ vastklikt en vergrendeld is.

5) Druk op de toets ⓬. Het indicatielampje ⓬ brandt. Zodra het sealen gereed is, knippert het indicatielampje ⓬ kort en gaat daarna uit.

OPMERKING

► U kunt het sealen op elk gewenst moment afbreken door opnieuw op de toets ⓬ te drukken. Het indicatielampje ⓬ knippert en gaat daarna uit.

LET OP - MATERIËLE SCHADE

Wanneer het indicatielampje ⑫ tijdens het sealen na hooguit 10 seconden niet uitgaat, is het apparaat defect!

► Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Probeer niet het apparaat zelf te repareren. Neem contact op met de klantenservice.

6) Open het apparaatdeksel ❶ door op de dekselontgrendelingen ❽ te drukken en het apparaatdeksel ❶ omhoog te kantelen. Neem de zak uit. Deze is nu aan één uiteinde gesealed.

OPMERKING

► Controleer of de sealnaad correct is. Een correcte sealnaad moet een gladde, rechte strip zonder vouwen zijn.

7) Vul de zak. Aan de te sealen kant moet minstens 6 cm van de zak worden vrijgelaten.

LET OP - MATERIËLE SCHADE

► Vul de zak zo, dat er tijdens het sealen in geen geval levensmiddelen of vloeistoffen uit de zak kunnen lopen en in het apparaat kunnen komen.

8) Wanneer u de zak niet wilt vacuüm trekken, sealt u nu de andere, open kant.

OPMERKING

► Wacht enkele seconden voordat u de volgende zak sealt, zodat het apparaat kan afkoelen.
Tijdens deze afkoelfase kunt u de functie “Sealen” niet starten.

Vacuüm trekken

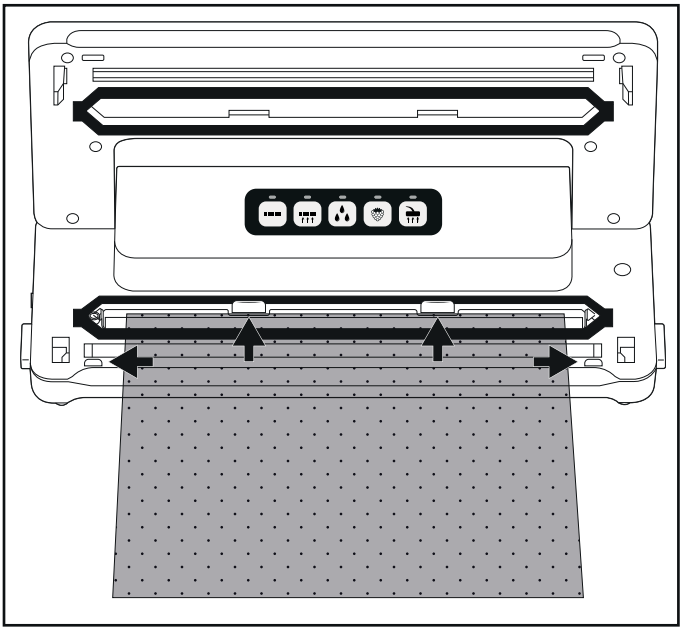
Buisfolie vacuüm trekken

U kunt bij het sealen ook de lucht uit de zak zuigen (vacuüm trekken):

OPMERKING

► Wanneer u zakken met uitsluitend vloeibare inhoud vacuüm wilt trekken, kunt u de vloeistof het beste kort invriezen, zodat deze tijdens het vacuümtrekken niet in het apparaat wordt gezogen. Mochten er toch onbedoeld kleinere hoeveelheden vloeistoffen of levensmiddelen naar binnen worden gezogen, dan komen die terecht in de kleine opvangbak die zich tussen de onderste afdichtingsring ❺ bevindt.

1) Leg het open uiteinde van de zak zo ver in het apparaat, dat de opening van de zak zich in het midden binnen de onderste afdichtingsring ❺ bevindt. De zak mag maximaal tot aan de achterste begrenzingen ❻ komen en moet tussen de voorste begrenzingen ❼ liggen. Anders werkt het vacuüm trekken en sealen niet:



2) Sluit het deksel van het apparaat ❶. Let erop dat beide hoeken van het apparaatdeksel ❶ vastklikken. Druk ze zo nodig nog een keer op de markeringen en omlaag, zodat het apparaatdeksel ❶ vastklikt en vergrendeld is.

OPMERKING

- Let erop dat de bovenste ⓾ en onderste afdichtingsring ❺ niet beschadigd zijn! Anders kan het apparaat de lucht niet uit de zak zuigen.
- Als een van de afdichtingsringen ⓾/❺ beschadigd is, trekt u deze gewoon uit de uitsparing en drukt u de vervangende afdichtingsring in de uitsparing.

3) Kies desgewenst de juiste extra functie voor uw levensmiddel. Anders slaat u deze stap over en gaat u verder met punt 4):

   – Druk op de toets [💧] ⓮ als u een bijzonder vochtig of sappig levensmiddel, zoals vers gemarineerd vlees of gesneden fruit, vacuüm wilt trekken. Als er vocht tussen de folie en de lasnaad zit, kan dit leiden tot niet goed sluitende lasnaden. Wanneer deze functie wordt geactiveerd, wordt de sealtijd langer, zodat de lasnaad stabieler is.
   Wanneer de extra functie [💧] "Wet" is geactiveerd, brandt het bijbehorende indicatielampje ⓮.

   – Druk op de toets [🤲] ⓯ als u levensmiddelen vacuüm wilt trekken die gevoelig zijn voor druk, zoals taarten of bessen. Wanneer de extra functie "Soft" wordt geactiveerd, wordt de onderdruk iets verminderd en wordt het levensmiddel minder sterk samengedrukt.
   Wanneer de extra functie [🤲] "Soft" is geactiveerd, brandt het bijbehorende indicatielampje ⓯.

OPMERKING

- Wanneer u een vochtig **en** voor druk gevoelig levensmiddel vacuüm wilt trekken, kunt u ook beide extra functies tegelijk activeren.

4) Druk op de toets [▪▪▪▪] ⓭. Het indicatielampje ⓭ gaat branden en het apparaat zuigt de lucht uit de zak. Zodra de lucht is afgezogen, brandt ook het indicatielampje [▪▪▪▪] ⓬. Het apparaat sealt nu de zak. Zodra het sealen gereed is, knipperen beide indicatielampjes ⓭/⓬ en gaan daarna uit.

5) Wanneer beide indicatielampjes ⓭/⓬ uit zijn, kunt u het deksel openen door op de dekselontgrendelingen ❽ te drukken en het apparaatdeksel ❶ naar boven toe te openen. Neem de vacuüm getrokken en gesealde zak uit het apparaat.

OPMERKING

- U kunt het vacuüm trekken op elk gewenst moment onderbreken door opnieuw op de toets [⏻] ⓭ te drukken. Het bijbehorende indicatielampje ⓭ gaat uit. Druk opnieuw op de toets [⏻] ⓭ om het vacuüm trekken voort te zetten.
  Als het apparaat al bezig is met sealen en het indicatielampje ⓬ ook brandt, kan het proces met de toets [⏻] ⓬ worden afgebroken. De indicatielampjes ⓭/⓬ knipperen eerst en gaan daarna uit. Het apparaat stopt dan het sealproces.
- Wanneer u 5 zakken na elkaar hebt vacuümgetrokken en geseald, laat u het apparaat ca. 1 minuut afkoelen. Tijdens deze afkoelfase bestaat de kans dat u het apparaat niet kunt starten.
  Na de afkoelfase kunt u het apparaat op de normale wijze verder gebruiken (ook als er nog geen hele minuut verstreken is).

TIP - "SOUS-VIDE-GAREN"

- Omdat de meegeleverde folie geschikt is voor temperaturen tussen -20 °C en +110 °C, kunt u deze gebruiken voor het zogenaamde “sous-vide-garen” (vacuüm garen). “Sous-vide” is Frans en betekent “onder vacuüm”. Bij vacuüm garen wordt het te garen product (meestal vis of vlees, maar ook groenten zijn mogelijk) in een vacuümzak geseald en daarin bij een matige temperatuur (ca. 50 tot 90 °C) au bain-marie of met stoom gegaard. Dit heeft als voordeel dat vluchtige smaakstoffen of aroma's tijdens het garen niet kunnen ontsnappen. Het te garen product droogt niet uit en vitaminen en aroma's blijven behouden. Kruiden of specerijen die in de vacuümzak mee worden geseald, geven hun smaak intensiever aan het te garen product af.

Bekers en hersluitbare zakken vacuüm trekken

OPMERKING

- Wanneer u zakken met uitsluitend vloeibare inhoud vacuüm wilt trekken, kunt u de vloeistoffen het beste kort invriezen, zodat deze tijdens het vacuümtrekken niet in het apparaat worden gezogen. Mochten er toch onbedoeld kleinere hoeveelheden vloeistoffen of levensmiddelen naar binnen worden gezogen, dan komen die terecht in de kleine opvangbak die zich tussen de onderste afdichtingsring ❺ bevindt.

Met de meegeleverde vacuümslangen ⓱ en bijbehorende adapters ⓲/⓳/⓴ kunt u bekers en hersluitbare zakken vacuüm trekken. Bij bepaalde zakken en voorraaddozen van diverse makelij is mogelijk geen adapter ⓲/⓳/⓴ nodig en kunt u het zwarte koppelstuk van de vacuümslang ⓱ direct in de zak of voorraaddoos schuiven. Probeer uit welke van de adapters ⓲/⓳/⓴ het beste afsluit, of dat er wellicht geen adapter ⓲/⓳/⓴ nodig is.

OPMERKING

- Geschikte zakken en bekers zijn afzonderlijk verkrijgbaar via onze online shop. Zie daarvoor het hoofdstuk "Vervangingsonderdelen bestellen".
- De vacuümslangen ⑰ en de adapters ⑱/⑲/⑳ zijn compatibel met zakken en bekers van andere fabrikanten.

Adapter	bijv. geschikt voor
Adapter A ⑱	CASO* (serie VacuBoxx), Ernesto, diverse zakken met ventiel
Adapter B ⑲	FoodSaver** (vershouders FFC02XX, FFC002X, 003X, 005X, 008X, 010X, lunchbox-set T020-00024), diverse zakken met ventiel
Adapter C ⑳	CASO* (vacuümhouderset, wijndoppen), FoodSaver** (houderset FSC003)
Zonder adapter	FoodSaver** (wijndoppen, marinadebox)

* CASO is een wettig gedeponeerd handelsmerk van Caso Holding GmbH.

**FoodSaver is een wettig gedeponeerd handelsmerk van Sunbeam Products, Inc.

Zakken vacuüm trekken

1) Sluit een vacuümslang ⑰ aan op het aanzuigmechanisme ⑨ van het apparaat.
2) Kies de passende adapter A/B ⑱/⑲ voor de zak die u vacuüm wilt trekken en bevestig deze op de vacuümslang ⑰.
3) Sluit het deksel van het apparaat ❶. Let erop dat beide hoeken van het apparaatdeksel ❶ vastklikken. Druk ze zo nodig nog een keer op de markeringen en omlaag, zodat het apparaatdeksel ❶ vastklikt en vergrendeld is.
4) Sluit de zak die vacuüm moet worden getrokken zorgvuldig. Het vacuüm trekken werkt alleen als de zak volledig is afgesloten. U kunt de zak het beste zo neerleggen, dat de ronde afzuigopening van de zak op een egaal oppervlak ligt.
5) Druk de adapter A/B ⑱/⑲ stevig op de ronde afzuigopening van de zak.
6) Druk op de toets ⑯. Het indicatielampje ⑯ gaat branden en het apparaat zuigt de lucht uit de zak. Zodra de lucht is afgezogen, gaat het indicatielampje ⑯ uit.
7) U kunt de adapter A/B ⑱/⑲ nu van de zak af halen.

Bekers vacuüm trekken

1) Sluit een vacuümslang ⓱ aan op het aanzuigmechanisme ⓽ van het apparaat.
2) Kies de passende adapter ⓲/⓳/⓴ voor de beker die u vacuüm wilt trekken en bevestig deze op de vacuümslang ⓱.
3) Sluit het deksel van het apparaat ❶. Let erop dat beide hoeken van het apparaatdeksel ❶ vastklikken. Druk ze zo nodig nog een keer op de markeringen en omlaag, zodat het apparaatdeksel ❶ vastklikt en vergrendeld is.
4) Sluit de adapter ⓲/⓳/⓴ aan op de hiervoor bestemde voorziening van de beker. Zie voor verdere informatie de gebruiksaanwijzing van de beker.
5) Druk op de toets ⓰. Het indicatielampje ⓰ gaat branden en het apparaat zuigt de lucht uit de beker. Zodra de lucht is afgezogen, gaat het indicatielampje ⓰ uit.
6) U kunt de adapters ⓲/⓳/⓴ nu van de beker en het apparaat af halen.

Reiniging

⚠ GEVAAR

Levensgevaar door elektrische stroom!

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u met reinigen begint.
- Zorg dat er geen vocht in het apparaat binnendringt tijdens het schoonmaken!

LET OP

Mogelijke beschadiging van het apparaat.

- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen, omdat hierdoor het oppervlak van de behuizing kan worden aangetast.
- Gebruik geen harde of scherpe voorwerpen om eventuele lijmresten van de sealdraad ❹ te verwijderen. Anders kan de sealdraad ❹ of de isolatie beschadigd raken.

Apparaat reinigen

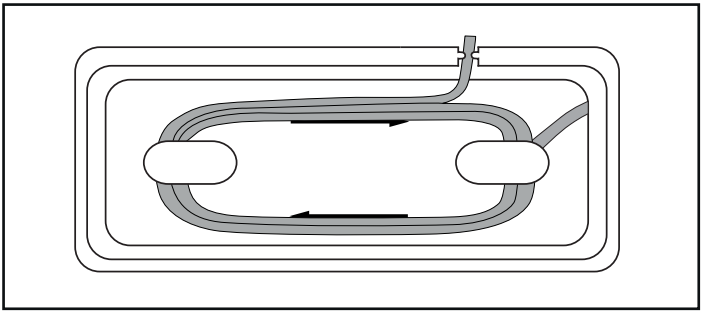
- Reinig het oppervlak van de behuizing met een licht vochtige doek en een mild afwasmiddel.
- Veeg de bovenste ⓾ en onderste afdichtingsring ❺, en de persafdichting ⓫ af met een vochtige doek. Zorg ervoor dat het apparaat droog is voordat u het opnieuw gebruikt.
- Veeg de vacuümslang ⓱, en de adapters ⓲/⓳/⓴ schoon met een vochtige doek. Bij sterke verontreiniging kunt u deze onderdelen ook in warm water met een beetje afwasmiddel reinigen. Controleer of alle onderdelen volledig zijn opgedroogd voordat u ze opnieuw gebruikt.

♦ Was de opvangbak voor vloeistoffen, die zich tussen de onderste afdichtingsring ❺ bevindt, af in warm water met een beetje afwasmiddel.

Zo nodig kunt u de opvangbak ook in de vaatwasser reinigen. Zorg ervoor dat de opvangbak niet beklemd raakt in de vaatwasser en gebruik indien mogelijk het bovenste rek van de vaatwasser.

Opbergen

Het apparaat heeft aan de onderkant van de behuizing een geïntegreerde kabelspoel ❸, waarop u het snoer kunt wikkelen wanneer u het apparaat niet gebruikt. Rol het netsnoer in de richting van de weergegeven pijl om de kabelspoel ❸.



Zo voorkomt u dat het snoer ingeklemd raakt of vuil wordt, of een bron van gevaar doordat het loshangt.

LET OP

Mogelijke beschadiging van het apparaat.

► Bergt u het apparaat op, laat dan niet het apparaatdeksel ❶ vastklikken! Wanneer het apparaatdeksel ❶ is vastgeklikt, wordt er continu druk uitgeoefend op de bovenste ❿ en onderste afdichtingsring ❺, en op de persafdichting ⓫. Dit kan een nadelige invloed hebben op de werking van deze onderdelen.

♦ Berg het apparaat op een schone, droge plaats zonder rechtstreeks zonlicht op.

Afvoeren

Gooi het apparaat in geen geval weg bij het gewone huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur).

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met uw gemeentereinigingsdienst.

Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

Het product is recycleerbaar; er is een uitgebreide producentenverantwoordelijkheid op van toepassing en het afval wordt gescheiden ingezameld.

Service

(NL) **Service Nederland**
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

(BE) **Service België**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 397059_2110

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Vervangingsonderdelen bestellen

Vervangingsonderdelen voor dit product kunt u altijd comfortabel op internet nabestellen op **www.kompernass.com**.

Scan de QR-code met uw smartphone/tablet. Met deze QR-code gaat u rechtstreeks naar onze website en kunt u de beschikbare vervangingsonderdelen bestellen.

OPMERKING

- Mocht u problemen ondervinden met de online bestelling, dan kunt u telefonisch of via e-mail contact opnemen met ons servicecenter.
- Geef bij uw bestelling altijd het artikelnummer aan (bijv. 397059_2110), dat te vinden is op de titelpagina van deze gebruiksaanwijzing.
- Houd er rekening mee dat online bestellen van vervangingsonderdelen niet in alle landen mogelijk is.

Obsah

Informace k tomuto stručnému návodu 82
Autorské právo. 82
Omezení odpovědnosti 82

Použití v souladu s určením 82

Rozsah dodávky a kontrola po přepravě 83
Vybalení. 83
Likvidace obalu 83

Popis přístroje 84

Technické údaje. 85

Bezpečnostní pokyny 85

Instalace a připojení 87
Požadavky na umístění 87
Elektrické zapojení. 87

Funkce 88

Tipy. 88

Svařování hadicové fólie 90

Vakuování 93
Vakuování hadicové fólie. 93
Vakuování nádob a opakovaně uzavíratelných sáčků 95

Čištění. 97
Čištění přístroje 97

Uložení. 98

Likvidace 99

Servis 99

Dovozce 99

Objednávání náhradních dílů 100

Informace k tomuto stručnému návodu

Tento dokument je zkrácený tiskový výstup úplného návodu k obsluze.

Načtením QR kódu se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (**www.lidl-service.com**) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) 397059_2110 nahlédnout do návodu k obsluze a stáhnout si jej.

⚠ VÝSTRAHA!

Dodržujte úplný návod k obsluze a bezpečnostní pokyny, aby nedošlo ke zranění a věcným škodám.

Stručný návod je součástí tohoto výrobku. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod dobře uschovejte a při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i všechny podklady.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

Jakékoli rozmnožování, resp. dotisk, i pouze částečným způsobem, stejně jako reprodukce ilustrací, i ve změněném stavu, jsou povoleny pouze s výslovným písemným souhlasem výrobce.

Omezení odpovědnosti

Všechny technické informace, údaje a pokyny k zapojení a obsluze obsažené v tomto návodu k obsluze odpovídají poslednímu stavu techniky v době tisku a byly provedeny s přihlédnutím k našim dosavadním zkušenostem a poznatkům a podle našeho nejlepšího vědomí.

Z údajů, obrázků a popisů v tomto návodu nelze vyvozovat žádné nároky.

Výrobce nepřebírá ručení za škody vzniklé na základě nedodržení návodu, na základě používání v rozporu s určením, neodborných oprav, nedovoleně provedených změn nebo na základě použití nedovolených náhradních dílů.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně pro zavařování potravin do fólie a jejich vakuování v běžném domácím množství a pouze v domácnostech. Tento přístroj není určen pro živnostenské nebo průmyslové použití a také není určen pro trvalé použití.

Jiné použití než k určenému účelu nebo nad jeho rámec je považováno za použití v rozporu s určením. Jsou vyloučeny nároky jakéhokoliv druhu kvůli poškození, které vzniklo na základě použití v rozporu s určením. Riziko nese výhradně uživatel.

Rozsah dodávky a kontrola po přepravě

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami:

- vakuovačka
- 1x role fólie
- 2x hadice
- 3x adaptér
- 1x náhradní těsnicí kroužek
- tento stručný návod

UPOZORNĚNÍ

► Zkontrolujte dodávku, zda je kompletní a zda není viditelně poškozená.

► V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola ***Servis***).

Vybalení

♦ Vyjměte všechny části přístroje, hadicovou fólii a stručný návod z krabice.

♦ Odstraňte veškerý obalový materiál.

♦ Z ovládacího panelu odstraňte ochrannou fólii.

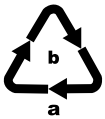
⚠ NEBEZPEČÍ

► Obalový materiál není hračkou pro děti. Hrozí nebezpečí udušení.

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany přírody a likvidace, a je tudíž recyklovatelný.

Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místně platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky.
Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly roztřiďte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály

UPOZORNĚNÍ

► Uschovejte pokud možno originální obal během záruční doby přístroje, aby bylo možné v případě uplatnění záruky přístroj řádně zabalit.

Popis přístroje

Obrázek A

❶ víko přístroje
❷ sací trubice
❸ navíjení kabelu
❹ svařovací dráty
❺ spodní těsnicí kroužek
❻ zadní zarážky
❼ přední zarážky
❽ odjištění víka
❾ nasávací zařízení
❿ horní těsnicí kroužek
⓫ přítlačné těsnění

Obrázek B

⓬ tlačítko (spuštění/přerušení funkce „svařování“) s kontrolkou (červená)
⓭ tlačítko (spuštění/přerušení funkce „vakuování a svařování“) s kontrolkou (červená)
⓮ tlačítko (aktivace/deaktivace přídavné funkce „Wet“) s kontrolkou (zelená)
⓯ tlačítko (aktivace/deaktivace přídavné funkce „Soft“) s kontrolkou (zelená)
⓰ tlačítko (spuštění/přerušení funkce „externí vakuování“) s kontrolkou (zelená)

Obrázek C

⓱ vakuovací hadice
⓲ adaptér A
⓳ adaptér B
⓴ adaptér C

Technické údaje

Provozní napětí	220–240 V ~ (střídavé napětí), 50/60 Hz
Příkon	125 W
Třída ochrany	II / ⧈ (dvojitá izolace)
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Zkontrolujte před použitím přístroj, zda na něm nejsou vnější viditelná poškození. Poškozený přístroj neuvádějte do provozu.
- Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
- Přístroj nikdy nepoužívejte s vadným síťovým kabelem.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely nebo rozbočovací zásuvky, které nesplňují požadované bezpečnostní normy.
- Nikdy neotvírejte plášť přístroje!
- Před čištěním vytáhněte zástrčku ze sítě.
- Dbejte na to, aby se při čištění nedostala do přístroje vlhkost.

⚠ NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Opravy na přístroji nechte provádět pouze autorizovanými odbornými firmami nebo zákaznickým servisem. Nesprávně provedené opravy mohou mít za následek zranění uživatele nebo poškození přístroje. Navíc zanikají i záruční nároky.
- Zásuvka musí být snadno přístupná, aby bylo možné síťový kabel v případě nouzové situace snadno vytáhnout.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- Děti si nesmí hrát s přístrojem!
- Děti musí být pod dohledem, a to pro jistotu, že si s přístrojem nehrají.
- Nenechávejte přístroj nikdy bez dozoru, je-li připraven k provozu. Vždy po použití nebo při přerušení práce vytáhněte zástrčku ze zásuvky, abyste tak zabránili neúmyslnému zapnutí.

⚠ *POZOR – VĚCNÉ ŠKODY!*

- K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.

UPOZORNĚNÍ

► K přepnutí výrobku mezi frekvencí 50 a 60 Hz není nutný žádný zásah uživatele. Výrobek se upraví pro 50 i 60 Hz.

Instalace a připojení

Požadavky na umístění

Pro bezpečný a nezávadný provoz přístroje musí místo provozu splňovat následující požadavky:

- Přístroj se musí postavit na pevný, plochý a vodorovný podklad.
- Nepoužívejte přístroj v horkém, mokrém nebo velmi vlhkém prostředí nebo v blízkosti hořlavých materiálů.
- Zásuvka musí být snadno přístupná, aby bylo možné síťový kabel v případě potřeby snadno odstranit.

Elektrické zapojení

POZOR

► Před zapojením přístroje porovnejte přípojovací údaje (napětí a frekvenci) uvedené na typovém štítku s údaji své elektrické sítě. Tyto údaje se musí shodovat, aby na přístroji nedošlo k žádným škodám.

► Ujistěte se, zda není síťový kabel přístroje poškozený a zda není položen přes horké povrchy a/nebo ostré hrany.

► Dbejte na to, aby síťový kabel nebyl příliš napnutý ani ohnutý.

► Síťový kabel nenechávejte viset přes rohy (efekt zakopnutí o kabel).

♦ Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky.

Funkce

Tlačítko		Funkce
	⑫	Spuštění/přerušení funkce „svařování" (bez vakuování)
	⑬	Spuštění/přerušení funkce „vakuování a svařování"
	⑭	Aktivace/deaktivace přídavné funkce „Wet" (pro zvláště vlhké potraviny)
	⑮	Aktivace/deaktivace přídavné funkce „Soft" (pro potraviny citlivé na tlak, např. ovoce nebo koláče)
	⑯	Spuštění/přerušení funkce „externí vakuování" (k vakuování s hadicí a adaptérem)

Tipy

V následující tabulce obdržíte pokyny k optimální přípravě a zpracování potravin.

Potravina	Upozornění	Doporučená nádoba	Doporučená přídavná funkce
Ryby/maso	– používejte pouze v čerstvé kvalitě, – nepřerušujte chladicí řetězec	– sáček	
Zelenina	– oloupejte nebo omyjte a osušte – blanšírujte několik minut ve vroucí vodě, zchlaďte rychle v ledové vodě a osušte, aby nedošlo ke ztrátě chuti a barvy nebo tvorbě plynů* během uchovávání	– sáček	

Potravina	Upozornění	Doporučená nádoba	Doporučená přídavná funkce
Listová zelenina / salát	– omyjte a osušte – nevhodné k mražení	– nádoba	
Ovoce	– oloupejte nebo omyjte a osušte	– lednička: nádoba	
		– mraznička: sáček	
Bylinky	– omyjte a osušte – celé stonky	– sáček	
Pečivo		– nádoba	
		– sáček	
Práškové potraviny	– vložte kousek kuchyňské utěrky do horní části sáčku/ nádoby nebo vakuujte v původním obalu	– sáček – nádoba	
Studené tekutiny		– nádoba	
	– příp. krátce zmrazte	– sáček	
Ochlazené, uvařené pokrmy		– nádoba	
		– sáček	

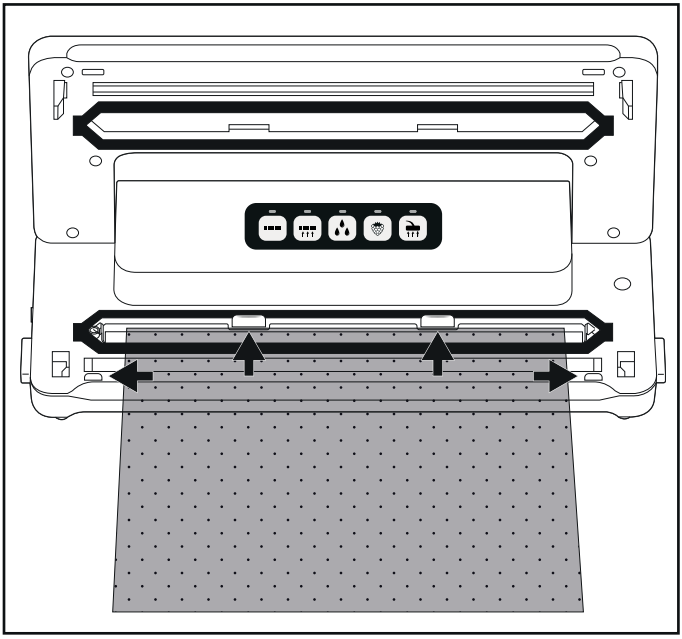
*Platí např. pro všechny druhy zelí (brokolice, růžičková kapusta, kapusta atd.), chřest, hrášek, fazole, romanesco a pak-čoi.

Svařování hadicové fólie

UPOZORNĚNÍ K FÓLII

- ► Fólie smí být široká maximálně 30 cm. V opačném případě ji nelze správně svařovat.
- ► Pro tento přístroj používejte pouze fólie, které mají na jedné straně strukturu (body nebo drážky) a tloušťku cca 0,17–0,29 mm (170–290 µ) a jsou vyrobené z nylonu (PA) - PE. V opačném případě svar není těsný a může dojít k poškození přístroje. Fólie tohoto typu rozpoznáte podle údajů na obalu. V závislosti na typu a tloušťce fólie se mění kvalita svaru.
- ► Dodaná fólie je vhodná pro teploty mezi -20°C a +110°C.
- ► Dodaná fólie neobsahuje BPA a je vhodná do mikrovlnné trouby. Sáčky však nikdy neohřívejte v mikrovlnné troubě zcela svařené. Sáček může prasknout! Jedna strana sáčku musí být otevřená. Ohřívejte sáčky maximálně 3 minuty při maximálně 900 W.

1) Odstřihněte nůžkami pokud možno rovně požadovanou délku hadicové fólie pro svůj sáček.
2) Otevřete víko přístroje ❶ zatlačením na odjištění víka ❽ a otevřením víka přístroje směrem nahoru ❶.
3) Položte otevřený konec sáčku tak daleko do přístroje, aby se otvor sáčku nacházel středově uvnitř spodního těsnicího kroužku ❺. Sáček smí narážet maximálně na zadní zarážky ❻ a musí ležet mezi předními zarážkami ❼. Pokud sáček vyčnívá přes jednu nebo obě zarážky ❻/❼, nemůže být řádně svařen:



UPOZORNĚNÍ

► Otvor sáčku musí hladce doléhat na svařovací drát ❹. V opačném případě svařování nefunguje správně.

4) Zavřete víko přístroje ❶. Přítlačné těsnění ⓫ přitlačí sáček na svařovací drát ❹, takže vznikne hladký šev. Dbejte při tom na to, aby oba rohy víka přístroje ❶ zaskočily. Případně je ještě jednou zatlačte na značkách a tak, aby víko přístroje ❶ zaskočilo a bylo zablokované.

5) Stiskněte tlačítko ⓬. Kontrolka ⓬ svítí. Jakmile je ukončen proces uzavření povrchu, krátce zabliká kontrolka ⓬ a poté zhasne.

UPOZORNĚNÍ

► Proces uzavření můžete kdykoliv přerušit opětovným stisknutím tlačítka ⓬. Kontrolka ⓬ bliká a poté zhasne.

POZOR – VĚCNÉ ŠKODY

Jestliže kontrolka ⑫ během procesu uzavření nezhasne nejpozději po 10 sekundách, došlo k poruše přístroje!

► Okamžitě vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky. Nepokoušejte se opravovat přístroj sami. Obraťte se na zákaznický servis.

6) Otevřete víko přístroje ❶ zatlačením na odjištění víka ❽ a víko přístroje otevřete směrem nahoru ❶. Vyjměte sáček. Ten je nyní svařen na jednom konci.

UPOZORNĚNÍ

► Ujistěte se, zda je svar správně proveden. Správný svar má být hladký, rovný pásek bez záhybů.

7) Sáček naplňte. Na sáčku musíte nechat po svařovanou hranu minimálně 6 cm volných.

POZOR – VĚCNÉ ŠKODY

► Sáček naplňte tak, aby při svařování v žádném případě nemohly vytéci zbytky potravin nebo tekutiny a vniknout do přístroje.

8) Pokud sáček nechcete vakuovat, svařte nyní druhou, otevřenou stranu.

UPOZORNĚNÍ

► Před svařením dalšího sáčku vyčkejte několik sekund, aby se přístroj mohl ochladit.
Během této ochlazovací fáze nelze spustit funkci „Svařování“.

Vakuování

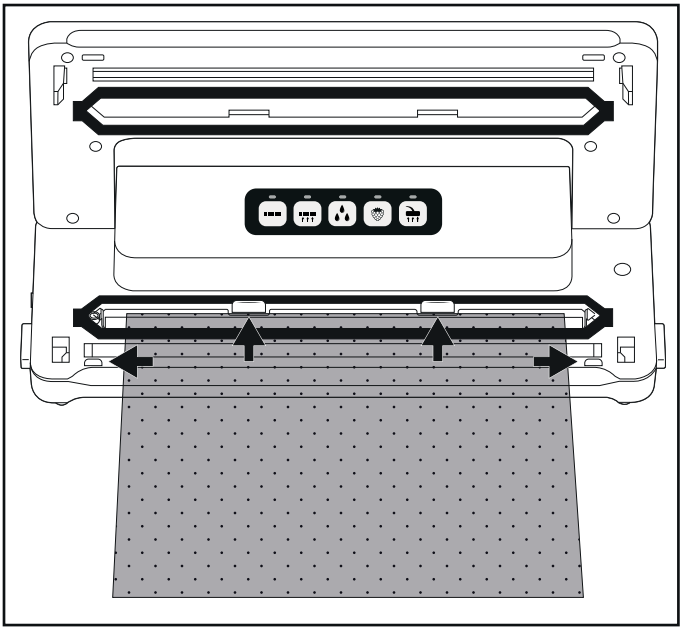
Vakuování hadicové fólie

Při svařování můžete ze sáčku také odsát vzduch (vakuovat ho):

UPOZORNĚNÍ

► Pokud chcete vakuovat sáčky pouze s kapalným obsahem, je nejlepší kapalinu krátce zmrazit, aby se během vakuování nenasála do přístroje. Pokud se však nasají nežádoucí malá množství kapalin nebo potravin, dostanou se tyto do malé záchytné misky, která se nachází mezi spodním těsnicím kroužkem ❺.

1) Položte otevřený konec sáčku tak daleko do přístroje, aby se otvor sáčku nacházel středově uvnitř spodního těsnicího kroužku ❺. Sáček smí narážet maximálně na zadní zarážky ❻ a musí ležet mezi předními zarážkami ❼. V opačném případě odsávání a svařování nefunguje:



2) Zavřete víko přístroje ❶. Dbejte při tom na to, aby oba rohy víka přístroje ❶ zaskočily. Případně je ještě jednou zatlačte na značkách a tak, aby víko přístroje ❶ zaskočilo a bylo zablokované.

UPOZORNĚNÍ

- Dbejte na to, aby horní ⑩ a spodní těsnicí kroužek ❺ nebyly poškozené! V opačném případě přístroj nemůže odsávat vzduch ze sáčku.
- Pokud by byl jeden z těsnicích kroužků ⑩/❺ poškozen, jednoduše jej vytáhněte z vyhloubení a zatlačte dovnitř vyhloubení náhradní těsnění.

3) Případně vyberte vhodnou přídavnou funkci pro vaše potraviny. Jinak tento krok přeskočte a pokračujte bodem 4):

   – Stiskněte tlačítko [💧] ⑭, pokud chcete vakuovat zvláště vlhkou nebo šťavnatou potravinu, např. čerstvě marinované maso nebo krájené ovoce.
   Pokud se mezi fólií na svaru nachází vlhkost, může to vést k vadným svarům. Při aktivaci této funkce se zvýší čas svaření, aby byl svar stabilnější.
   Když je aktivována přídavná funkce [💧] „Wet“, svítí příslušná kontrolka ⑭.

   – Stiskněte tlačítko [🤚] ⑮, pokud chcete vakuovat potraviny citlivé na tlak, např. koláče nebo bobule. Při aktivaci přídavné funkce „Soft“ se podtlak trochu sníží a potravina se tak silně nestlačí.
   Když je aktivována přídavná funkce [🤚] „Soft“, svítí příslušná kontrolka ⑮.

UPOZORNĚNÍ

- Chcete-li vakuovat vlhkou **a** na tlak citlivou potravinu, můžete také současně aktivovat obě přídavné funkce.

4) Stiskněte tlačítko [▭] ⑬. Kontrolka ⑬ svítí a přístroj odsává vzduch ze sáčku. Jakmile byl vzduch odsát, rozsvítí se navíc kontrolka [▭] ⑫. Sáček je nyní přístrojem uzavřen. Jakmile je postup svaření ukončen, blikají obě kontrolky ⑬/⑫ a poté zhasnou.

5) Jakmile zhasly obě kontrolky ⑬/⑫, můžete otevřít víko stisknutím odjištění víka ❽ a víko přístroje ❶ otevřete směrem nahoru. Vyjměte vakuovaný a svařený sáček.

UPOZORNĚNÍ

- Vakuování můžete kdykoliv přerušit opětovným stisknutím tlačítka ⓭. Příslušná kontrolka ⓭ zhasne. Když opět stisknete tlačítko ⓭, bude se ve vakuování pokračovat.
  Pokud přístroj už přepnul na proces uzavření povrchu, a navíc svítí červená kontrolka ⓬, může se proces přerušit také tlačítkem ⓬. Kontrolky ⓭/⓬ nejprve blikají a poté zhasnou. Proces uzavření povrchu je přístrojem zastaven.
- Po vakuování a svaření 5 sáčků za sebou nechte přístroj cca 1 minutu ochladit. Během této ochlazovací fáze se může stát, že přístroj nelze spustit.
  Po ochlazovací fázi můžete přístroj normálně dále používat (i když ještě neuplynula ani celá minuta).

TIP - VAŘENÍ „SOUS VIDE“

- Protože dodaná fólie je vhodná pro teploty mezi -20 °C a +110 °C, můžete ji používat k takzvanému vaření „sous-vide“ (vakuovému vaření). „Sous-vide“ je francouzsky a znamená „ve vakuu“. V případě vakuového vaření je jídlo (hlavně ryby nebo maso, ale také je možná zelenina) zavařeno do vakuového sáčku, ve kterém se vaří při nízké teplotě (cca 50 až 90 °C) ve vodní lázni nebo v páře. To má tu výhodu, že těkavé příchutě nebo aromata nemohou během vaření uniknout. Jídlo nevyschne a zachovají se vitamíny a aromata. Byliny a koření zavařené do vakuového sáčku společně s potravinami předají svou příchuť jídlu intenzivněji.

Vakuování nádob a opakovaně uzavíratelných sáčků

UPOZORNĚNÍ

- Pokud chcete vakuovat nádoby nebo sáčky pouze s kapalným obsahem, kapaliny nejlépe krátce zmrazte, aby se během vakuování nenasály do přístroje. Pokud se však nasají nežádoucí malá množství kapalin nebo potravin, dostanou se tyto do malé záchytné misky, která se nachází mezi spodním těsnicím kroužkem ❺.

Vakuovacími hadicemi ⓱, které jsou součástí rozsahu dodávky, a příslušnými adaptéry ⓲/⓳/⓴ můžete vakuovat nádoby a opakovaně uzavíratelné sáčky. Některé sáčky nebo nádoby od různých výrobců nemusí vyžadovat adaptér ⓲/⓳/⓴ a můžete přímo zasunout černou spojku na vakuovací hadici ⓱ do sáčku/nádoby. Vyzkoušejte, který z adaptérů ⓲/⓳/⓴ se nejlépe uzavírá a zda je vůbec některý z adaptérů ⓲/⓳/⓴ nutný.

UPOZORNĚNÍ

- Vhodné sáčky a nádoby jsou k dostání samostatně v našem internetovém obchodě, viz k tomu kapitola „Objednávání náhradních dílů".
- Vakuovací hadice ⓱ a adaptéry ⓲/⓳/⓴ jsou také kompatibilní se sáčky a nádobami jiných výrobců.

Adaptér	např. vhodný pro
adaptér A ⓲	CASO* (Serie VacuBoxx), Ernesto, různé sáčky s ventilkem
adaptér B ⓳	FoodSaver** (nádoby na čerstvé potraviny FFC02XX, FFC002X, 003X, 005X, 008X, 010X, sada obědových boxů T020-00024), různé sáčky s ventilkem
adaptér C ⓴	CASO* (sada vakuových nádob, zátka na víno), FoodSaver** (sada nádob FSC003)
Bez adaptéru	FoodSaver** (zátka na víno, marinovací box)

*CASO je registrovaná ochranná známka společnosti Caso Holding GmbH.

**FoodSaver je registrovaná ochranná známka společnosti Sunbeam Products, Inc.

Vakuování sáčků

1) Zapojte vakuovací hadici ⓱ do nasávacího zařízení ⓽ přístroje.
2) Vyberte vhodný adaptér A/B ⓲/⓳ pro sáček, který chcete vakuovat, a zasuňte jej na vakuovací hadici ⓱.
3) Zavřete víko přístroje ❶. Dbejte při tom na to, aby oba rohy víka přístroje ❶ zaskočily. Případně je ještě jednou zatlačte na značkách a tak, aby víko přístroje ❶ zaskočilo a bylo zablokované.
4) Opatrně uzavřete vakuovaný sáček. Vakuování funguje pouze tehdy, když je sáček zcela uzavřen. Nejlépe sáček umístěte tak, aby sací otvor sáčku doléhal na hladký povrch.
5) Adaptér A/B ⓲/⓳ pevně přitlačte na sací otvor na sáčku.
6) Stiskněte tlačítko ⓰. Kontrolka ⓰ svítí a přístroj odsává vzduch ze sáčku. Jakmile byl vzduch odsát, zhasne kontrolka ⓰.
7) Adaptér A/B ⓲/⓳ nyní můžete ze sáčku odstranit.

Vakuování nádob

1) Zapojte vakuovací hadici ⓱ do nasávacího zařízení ❾ přístroje.
2) Vyberte vhodný adaptér ⓲/⓳/⓴ pro sáček, který chcete vakuovat, a zasuňte jej na vakuovací hadici ⓱.
3) Zavřete víko přístroje ❶. Dbejte při tom na to, aby oba rohy víka přístroje ❶ zaskočily. Případně je ještě jednou zatlačte na značkách a tak, aby víko přístroje ❶ zaskočilo a bylo zablokované.
4) Zapojte adaptér ⓲/⓳/⓴ do příslušného zařízení nádoby. Další informace naleznete v návodu k obsluze nádoby.
5) Stiskněte tlačítko ⓰. Kontrolka ⓰ svítí a přístroj odsává vzduch z nádoby. Jakmile byl vzduch odsát, zhasne kontrolka ⓰.
6) Adaptér ⓲/⓳/⓴ můžete nyní z nádoby a z přístroje odstranit.

Čištění

⚠ NEBEZPEČÍ

Ohrožení života elektrickým proudem!

- Před čištěním vytáhněte zástrčku ze sítě.
- Dbejte na to, aby se při čištění nedostala do přístroje vlhkost.

POZOR

Možné poškození přístroje.

- Nepoužívejte agresivní ani abrazivní čisticí prostředky, protože mohou poškodit povrch krytu.
- Pro odstranění případných zbytků lepidla ze svařovacího drátu ❹ nepoužívejte tvrdé ani ostré předměty. V opačném případě by mohlo dojít k poškození svařovacího drátu ❹ nebo izolace.

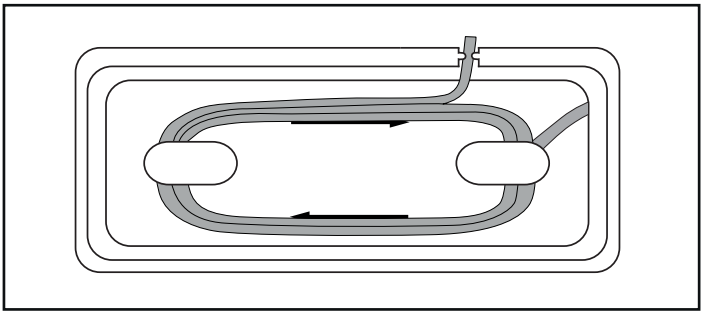
Čištění přístroje

- Povrch pláště čistěte výhradně mírně navlhčeným hadrem a jemným mycím prostředkem.
- Otřete horní ❿ a spodní těsnicí kroužek ❺, jakož i přítlačné těsnění ⓫ navlhčeným hadrem. Před opětovným použitím se ujistěte, že je přístroj zase suchý.
- Otřete vakuové hadice ⓱ a adaptéry ⓲/⓳/⓴ vlhkým hadříkem. V případě silného znečištění můžete také tyto části umýt v teplé vodě s malým množstvím mycího prostředku. Před dalším použitím se ujistěte, zda jsou všechny díly přístroje suché.
- Opláchněte záchytnou misku na kapaliny, která se nachází mezi spodním těsnicím kroužkem ❺, v teplé vodě s mycím prostředkem.

V případě potřeby lze záchytnou misku mýt také v myčce nádobí. Přitom dbejte na to, aby se záchytná miska nezaklínila, a pokud možno používejte horní koš myčky nádobí.

Uložení

Přístroj má na spodní části krytu integrované navíjení kabelu ❸, na které můžete při nepoužívání navinout síťový kabel. Oviňte síťový kabel ve směru zobrazených šipek kolem navíjení kabelu ❸.



Tak zabráníte tomu, aby byl síťový kabel uskřípnut či znečištěn nebo aby se volně visící kabel stal zdrojem nebezpečí:

POZOR

Možné poškození přístroje.

► Při skladování nedovolte, aby víko přístroje ❶ zaskočilo! Jestliže je víko přístroje ❶ zaskočené, je vytvářen trvalý tlak na horní ❿ a spodní těsnicí kroužek ❺ a na přítlačné těsnění ⓫. Tím by se mohla narušit jejich funkčnost.

♦ Skladujte přístroj na čistém a suchém místě, bez přímého slunečního záření.

Likvidace

V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.
Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU (o odpadních elektrických a elektronických zařízeních).

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě oprávněné k nakládání s odpady nebo využijte možnost likvidace zajišťovanou obcí. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností kontaktujte příslušnou firmu, která se zabývá likvidací odpadů.

Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.

Výrobek je recyklovatelný, podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a je shromažďován odděleně.

Servis

(CZ) **Servis Česko**
Tel.: 800143873
E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 397059_2110

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Objednávání náhradních dílů

Náhradní díly k tomuto výrobku si můžete dodatečně objednat vždy pohodlně na internetu na adrese **www.kompernass.com**.

Naskenujte QR kód pomocí chytrého telefonu / tabletu. Pomocí tohoto kódu QR se dostanete přímo na naši webovou stránku a můžete si prohlédnout a objednat dostupné náhradní díly.

UPOZORNĚNÍ

- Máte-li problémy s online objednávkou, můžete se telefonicky nebo e-mailem obrátit na naše servisní středisko.
- Při objednávání vždy prosím uvádějte číslo výrobku (např. 397059_2110), které naleznete na titulním listu tohoto návodu k obsluze.
- Vezměte prosím na vědomí, že ne pro všechny země dodání je možné objednat náhradní díly online.

Spis treści

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi 102
Prawa autorskie 102
Ograniczenie odpowiedzialności 102

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem 102

Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu 103
Rozpakowanie 103
Utylizacja opakowania 103

Opis urządzania 104

Dane techniczne 105

Wskazówki bezpieczeństwa 105

Ustawianie i podłączanie 107
Miejsca ustawienia urządzenia 107
Podłączenie elektryczne 107

Funkcje 108

Porady 108

Zgrzewanie rękawa foliowego 110

Pakowanie próżniowe 113
Pakowanie próżniowe z użyciem rękawa foliowego 113
Pakowanie próżniowe pojemników i worków strunowych 115

Czyszczenie 117
Czyszczenie urządzenia 118

Przechowywanie 118

Utylizacja 119

Serwis 119

Importer 119

Zamawianie części zamiennych 120

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi

Niniejszy dokument stanowi skróconą wersję drukowaną kompletnej instrukcji obsługi.

Zeskanowanie kodu QR przeniesie Cię bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (**www.lidl-service.com**) i po wpisaniu numeru artykułu (IAN) 397059_2110 możesz wyświetlić i pobrać kompletną instrukcję obsługi.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Przestrzegaj kompletnej instrukcji obsługi i wskazówek bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała i szkód materialnych.

Skrócona instrukcja obsługi jest częścią składową tego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Zachowaj tę skróconą instrukcję obsługi, a w przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej dołącz do niego również całą dokumentację.

Prawa autorskie

Niniejsza dokumentacja jest chroniona prawem autorskim.

Wszelkie rozpowszechnianie, wzgl. każdy przedruk, także we fragmentach, jak również odtwarzanie ilustracji, także w zmienionym stanie, jest dozwolone wyłącznie po uzyskaniu pisemnej zgody producenta.

Ograniczenie odpowiedzialności

Wszystkie zawarte w niniejszej instrukcji obsługi informacje techniczne, dane, wskazówki montażu i podłączania oraz obsługi, są aktualne na dzień przekazania do druku i uwzględniają nasze dotychczasowe doświadczenie oraz spostrzeżenia zgodnie z najlepszą wiedzą.

Zawarte tu informacje, ilustracje i opisy nie mogą stanowić podstawy do roszczeń.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane wskutek nieprzestrzegania instrukcji, użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, niefachowych napraw, niedozwolonych przeróbek lub użycia niedozwolonych części zamiennych.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgrzewania i próżniowego pakowania żywności w małych ilościach występujących w użytku domowym i tylko w prywatnym gospodarstwie domowym. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań przemysłowych ani profesjonalnych, jak również do pracy ciągłej.

Inne sposób użycia lub użycie wykraczające poza powyższy zakres uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem. Wszelkie roszczenia z tytułu szkód wynikających z użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem są wykluczone. Ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu

Urządzenie dostarczone jest standardowo z następującymi elementami:

- Pakowarka próżniowa
- 1x rolka folii
- 2 x wężyk
- 3 x adapter
- 1 zapasowy pierścień uszczelniający
- Niniejsza skrócona instrukcja obsługi

WSKAZÓWKA

- ► Po rozpakowaniu nowego urządzenia sprawdź, czy w środku znajdują się wszystkie części i czy nie ma żadnych widocznych uszkodzeń.
- ► W przypadku stwierdzenia braku lub uszkodzenia jakiegokolwiek elementu wskutek wadliwego opakowania lub transportu skontaktuj się z infolinią serwisową (patrz rozdział ***Serwis***).

Rozpakowanie

- ♦ Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia, rękaw foliowy oraz skrócona instrukcja obsługi.
- ♦ Usuń wszystkie części opakowania.
- ♦ Odklej folię z panelu sterowania.

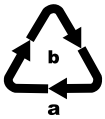
⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

- ► Elementów opakowania nie dawać dzieciom do zabawy. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.

Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniem podczas transportu. Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można poddać je procesowi recyklingu.

Przekazanie opakowania do ponownego przetworzenia pozwoli oszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć zanieczyszczenie środowiska. Zbędne opakowania utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80–98: kompozyty

WSKAZÓWKA

► W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji, by w razie odsyłania urządzenia móc je prawidłowo zapakować.

Opis urządzania

Rysunek A

❶ pokrywa urządzenia
❷ rura ssąca
❸ nawijak kabla
❹ druty zgrzewające
❺ dolny pierścień uszczelniający
❻ tylne ograniczniki
❼ przednie ograniczniki
❽ dźwignia odblokowania pokrywy
❾ urządzenie zasysające
❿ górny pierścień uszczelniający
⓫ uszczelka dociskowa

Rysunek B

⓬ Przycisk (uruchamianie/anulowanie funkcji „zgrzewanie") z kontrolką (kolor czerwony)
⓭ Przycisk (uruchamianie/anulowanie funkcji „pakowanie próżniowe i zgrzewanie") z kontrolką (kolor czerwony)
⓮ Przycisk (włączanie/wyłączanie funkcji dodatkowej „Wet") z kontrolką (kolor zielony)
⓯ Przycisk (włączanie/wyłączanie funkcji dodatkowej „Soft") z kontrolką (kolor zielony)
⓰ Przycisk (uruchamianie/anulowanie funkcji „zewnętrzne pakowanie próżniowe") z kontrolką (kolor zielony)

Rysunek C

⓱ Wężyk próżniowy
⓲ Adapter A
⓳ Adapter B
⓴ Adapter C

Dane techniczne

Napięcie robocze	220 - 240 V ~ (napięcie przemienne), 50/60 Hz
Pobór mocy	125 W
Stopień ochrony	II / ⧈ (podwójna izolacja)
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM!

- Przed przystąpieniem do użytkowania sprawdź, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie uruchamiaj uszkodzonego urządzenia.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy zlecić jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym.
- Nie używaj żadnych przedłużaczy ani listew zasilających, które nie spełniają odpowiednich wymagań bezpieczeństwa.
- Nie otwierać nigdy obudowy urządzenia!
- Przed rozpoczęciem czyszczenia wyciągnij wtyk z gniazda zasilania.
- Podczas czyszczenia należy pamiętać o tym, aby do wnętrza obudowy nie przedostała się wilgoć.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Naprawy urządzenia zlecać wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych lub w serwisie producenta. Niewłaściwie wykonane naprawy mogą spowodować zagrożenie obrażeń dla użytkownika lub uszkodzenie urządzenia. Prowadzą one też do utraty gwarancji.
- Gniazdo zasilające musi być łatwo dostępne, by w razie potrzeby można było łatwo wyciągnąć wtyk z gniazda.
- Dzieciom bez opieki osób dorosłych nie wolno czyścić ani konserwować urządzenia.
- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz potencjalnych zagrożeń.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Należy zapewnić nadzór nad dziećmi, aby nie bawiły się one urządzeniem.
- Nigdy nie zostawiaj przygotowanego do pracy urządzenia bez nadzoru. Po zakończeniu użycia lub na czas przerw w pracy zawsze wyciągaj wtyk z gniazda sieciowego, aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia.

⚠ UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.

WSKAZÓWKA

► Przełączanie produktu pomiędzy 50 a 60 Hz nie wymaga żadnych działań ze strony użytkownika. Produkt przystosowuje się zarówno do częstotliwości 50 Hz, jak i 60 Hz.

Ustawianie i podłączanie

Miejsca ustawienia urządzenia

W celu zapewnienia bezpiecznej i bezusterkowej pracy urządzenia, miejsce jego ustawienia musi spełniać następujące wymagania:

- Podłoże, na którym jest ustawiane urządzenie, musi być twarde, płaskie i wyrównane w poziomie.
- Nie stawiać urządzenia w nagrzanym, mokrym lub bardzo wilgotnym otoczeniu ani w pobliżu łatwopalnych materiałów.
- Gniazdo zasilające musi być łatwo dostępne, by w razie potrzeby można było łatwo wyciągnąć wtyk z gniazda.

Podłączenie elektryczne

UWAGA

► Przed podłączeniem urządzenia należy porównać dane na tabliczce znamionowej urządzenia (napięcie i częstotliwość) z danymi sieci elektrycznej. Dane te muszą być zgodne, aby nie doszło do uszkodzenia urządzenia.

► Należy się upewnić, że przewód sieciowy nie jest uszkodzony i nie jest ułożony na gorących powierzchniach i/lub ostrych krawędziach.

► Należy uważać, aby przewód sieciowy nie był silnie naprężony ani załamany.

► Przewód sieciowy nie powinien zwisać tak, by mógł spowodować potknięcie.

♦ Włóż wtyk do gniazda sieciowego.

Funkcje

Przycisk		Funkcja
	⑫	Uruchomienie/anulowanie funkcji „zgrzewania” (bez pakowania próżniowego)
	⑬	Uruchomienie/anulowanie funkcji „pakowanie próżniowe i zgrzewanie”
	⑭	Włączanie/wyłączanie funkcji dodatkowej „Wet” (do szczególnie wilgotnych produktów spożywczych)
	⑮	Włączanie/wyłączanie funkcji dodatkowej „Soft” (do produktów wrażliwych na naciskanie, jak np. owoce czy torty)
	⑯	Uruchomienie/anulowanie funkcji „zewnętrzne pakowanie próżniowe” (do pakowania próżniowego za pomocą wężyka i adaptera)

Porady

W poniższej tabeli można znaleźć informacje na temat optymalnego przygotowania i przetwarzania żywności.

Produkt spożywczy	Wskazówki	Zalecany pojemnik	Zalecana funkcja dodatkowa
Mięso/Ryby	– używać wyłącznie świeże, – nie przerywać łańcucha chłodniczego	– Worek	
Warzywa	– obrać lub umyć i wysuszyć – blanszować przez kilka minut we wrzącej wodzie, spłukać lodowatą wodą i osuszyć, aby uniknąć utraty smaku i koloru oraz tworzenia się gazów* podczas przechowywania	– Worek	

Produkt spożywczy	Wskazówki	Zalecany pojemnik	Zalecana funkcja dodatkowa
Warzywa liściaste / sałata	– umyć i osuszyć – nie nadają się do zamrażania	– Pojemnik	
Owoce	– obrać lub umyć i wysuszyć	– Lodówka: pojemnik	
		– Zamrażarka: worek	
Zioła	– umyć i osuszyć – całe łodygi	– Worek	
Produkty piekarnicze		– Pojemnik	
		– Worek	
Produkty spożywcze w proszku	– umieścić kawałek ręcznika kuchennego w górnej części worka/pojemnika lub zamknąć próżniowo w oryginalnym opakowaniu	– Worek – Pojemnik	
Zimne płyny		– Pojemnik	
	– w razie potrzeby krótko zmrozić	– Worek	
Schłodzona, ugotowana żywność		– Pojemnik	
		– Worek	

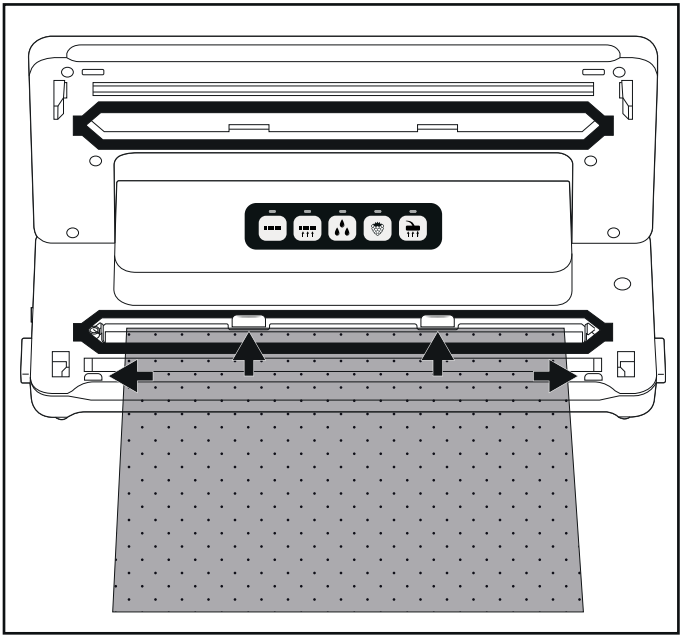
*Dotyczy to np. wszystkich gatunków kapustowatych (brokuły, brukselka, jarmuż itp.), szparagów, grochu cukrowego, fasoli, kalafiora romanesco i Pak choy.

Zgrzewanie rękawa foliowego

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE FOLII

- Folia może mieć maksymalnie do 30 cm szerokości. W przeciwnym razie nie będzie jej można prawidłowo zgrzać.
- Do tego urządzenia należy używać wyłącznie folii, które z jednej strony mają widoczną strukturę (punkty lub rowki) oraz mają grubość ok. 0,17 - 0,29 mm (170 - 290 µ) i wykonane są z tworzywa Nylon (PA) - PE. W przeciwnym razie spoina nie będzie szczelna i urządzenie może ulec uszkodzeniu. Folie tego rodzaju rozpoznaje się na podstawie informacji zawartych na opakowaniu. W zależności od rodzaju i grubości folii zmienia się jakość spoiny.
- Dostarczona w zestawie folia jest przystosowana do temperatur od -20°C do + 110°C.
- Dostarczana folia nie zawiera BPA i jest przystosowana do używania w kuchenkach mikrofalowych. Nigdy nie podgrzewaj jednak w mikrofalówce całkowicie zamkniętych worków. Worek może pęknąć! Jedna strona worka musi być otwarta. Podgrzewaj worki maksymalnie przez 3 minuty w temperaturze maks. 900 W.

1) Odetnij nożyczkami możliwie równo żądaną długość worka z rękawa foliowego.
2) Otwórz pokrywę urządzenia ❶, naciskając dźwignie odblokowania pokrywy ❽ i otwórz pokrywę urządzenia ❶ do góry.
3) Włóż otwarty koniec woreczka tak daleko do urządzenia, aby otwór woreczka znajdował się na środku dolnego pierścienia uszczelniającego ❺. Worek może maksymalnie oprzeć się na tylnych ogranicznikach ❻ i musi znajdować się między przednimi ogranicznikami ❼. Gdy worek znajduje się nad jednym lub obydwoma ogranicznikami ❻/❼, worek nie może zostać prawidłowo zgrzany:



WSKAZÓWKA

► Otwór worka musi leżeć równo na drucie zgrzewającym ❹. W przeciwnym razie, zgrzewanie nie będzie odbywało sie prawidłowo.

4) Zamknij pokrywę urządzenia ❶. Uszczelka dociskowa ⓫ dociska worek do drutu zgrzewającego ❹, wskutek czego powstaje spoina. Należy przy tym zwrócić uwagę, aby oba narożniki pokrywy urządzenia ❶ się zablokowały. Należy je ewentualnie ponownie docisnąć na zaznaczeniach i , aby pokrywa urządzenia ❶ się zatrzasnęła i zablokowała.

5) Naciśnij przycisk ⓬. Kontrolka ⓬ świeci się. Od razu po zakończeniu zgrzewania przez chwilę miga kontrolka ⓬ i następnie gaśnie.

WSKAZÓWKA

► Proces zgrzewania może zostać w każdej chwili przerwany przez ponowne naciśnięcie przycisku ⓬. Kontrolka ⓬ miga, a następnie gaśnie.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

Gdy kontrolka ⓬ nie gaśnie podczas zamykania próżniowego najpóźniej po 10 sekundach, doszło do uszkodzenia urządzenia!

► Natychmiast wyciągnij wówczas wtyczkę z gniazdka sieciowego. Nie podejmuj samodzielnie prób naprawy urządzenia. W takim przypadku zwróć się do serwisu.

6) Otwórz pokrywę urządzenia ❶, naciskając dźwignie odblokowania pokrywy ❽ i otwórz pokrywę urządzenia ❶ do góry. Wyjmij worek. Jest on teraz zgrzany tylko na jednym końcu.

WSKAZÓWKA

► Upewnij się, że spoina jest prawidłowa. Prawidłowa spoina powinna być gładkim, prostym paskiem, bez zakładek.

7) Wypełnij worek. Musisz pozostawić co najmniej 6 cm niewypełnionego worka do wykonywanej krawędzi.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

► Wypełnij worek w taki sposób, aby po zgrzaniu worka nie wyciekły z niego żadne resztki żywności ani ciecze i nie przedostały się do urządzenia.

8) Jeśli nie chcesz wykonać pakowania próżniowego, możesz teraz zgrzać drugą, otwartą stronę worka.

WSKAZÓWKA

► Odczekaj kilka sekund przed zgrzaniem następnego worka, by urządzenie mogło się schłodzić.
Podczas fazy schładzania nie można uruchamiać funkcji „Zgrzewanie”.

Pakowanie próżniowe

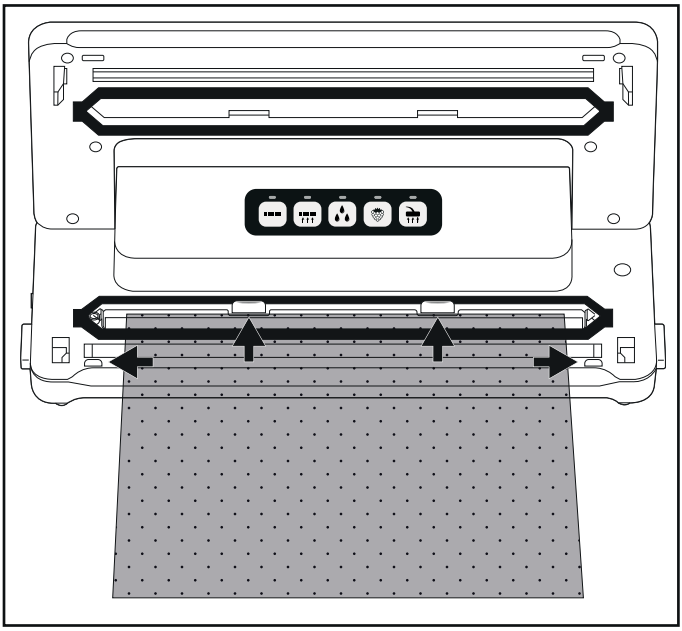
Pakowanie próżniowe z użyciem rękawa foliowego

Podczas zgrzewania worka można z niego również odessać powietrze (pakowanie próżniowe):

WSKAZÓWKA

- Jeśli chcesz zapakować próżniowo worki wyłącznie z płynną zawartością, najlepiej jest krótko zmrozić płyn, aby nie został zassany do urządzenia podczas pakowania próżniowego. W razie zassania przez przypadek mniejszych ilości płynów lub żywności, dostają się one do niewielkiej tacki zbiorczej, która znajduje się pomiędzy dolnym pierścieniem uszczelniającym ❺.

1) Włóż otwarty koniec woreczka tak daleko do urządzenia, aby otwór woreczka znajdował się na środku dolnego pierścienia uszczelniającego ❺. Worek może maksymalnie oprzeć się na tylnych ogranicznikach ❻ i musi znajdować się między przednimi ogranicznikami ❼. W przeciwnym razie, zasysanie i zgrzewanie nie będzie działało:



2) Zamknij pokrywę urządzenia ❶. Należy przy tym zwrócić uwagę, aby oba narożniki pokrywy urządzenia ❶ się zablokowały. Należy je ewentualnie ponownie docisnąć na zaznaczeniach i , aby pokrywa urządzenia ❶ się zatrzasnęła i zablokowała.

WSKAZÓWKA

- Upewnij się, że górny ⓾ i dolny pierścień uszczelniający ❺ nie są uszkodzone! W przeciwnym razie urządzenie nie będzie mogło odessać powietrza z worka.
- Jeżeli jeden z pierścieni uszczelniających ⓾/❺ jest uszkodzony, ściągnij go z zagłębienia i wciśnij w zagłębienie nowy pierścień uszczelniający.

3) W razie potrzeby należy wybrać odpowiednią funkcję dodatkową dla danego produktu spożywczego. W przeciwnym razie należy pominąć ten krok i przejść do punktu 4):

   – Naciśnij przycisk [💧] ⓮, jeśli chcesz zapakować próżniowo szczególnie wilgotny lub soczysty produkt spożywczy, jak świeżo marynowane mięso lub pokrojone owoce.
   Jeśli pomiędzy folią a zgrzewem znajduje się wilgoć, może to prowadzić do powstania wadliwych zgrzewów. Gdy funkcja ta jest aktywna, czas zgrzewania się wydłuża, dzięki czemu zgrzew jest bardziej stabilny.
   Gdy włączona jest funkcja dodatkowa [💧] „Wet", świeci się odpowiednia kontrolka ⓮.

   – Naciśnij przycisk [🛡] ⓯, gdy chcesz pakować próżniowo wrażliwe na naciskanie produkty spożywcze, takie jak torty lub jagody. Po włączeniu funkcji dodatkowej „Soft" podciśnienie zostaje nieznacznie zredukowane, a produkt spożywczy nie jest tak bardzo ściskany.
   Gdy włączona jest funkcja dodatkowa [🛡] „Soft", świeci się odpowiednia kontrolka ⓯.

WSKAZÓWKA

- Jeśli chcesz zapakować próżniowo wilgotny i wrażliwy na naciskanie produkt spożywczy, możesz również aktywować obie dodatkowe funkcje jednocześnie.

4) Naciśnij przycisk [▭] ⓭. Kontrolka ⓭ świeci się, a urządzenie odsysa powietrze z worka. Gdy tylko powietrze zostanie odessane, zapali się również czerwona kontrolka [▭] ⓬. Urządzenie zamyka teraz worek. Po zakończeniu procesu zgrzewania migają obie kontrolki ⓭/⓬ a następnie gasną.

5) Gdy zgasną obie kontrolki ⓭/⓬, można otworzyć pokrywę, naciskając przyciski odryglowania pokrywy ❽ i pociągając pokrywę urządzenia ❶ do góry. Wyjmij zamknięty próżniowo worek.

WSKAZÓWKA

- Proces pakowania próżniowego może zostać w każdej chwili przerwany przez ponowne naciśnięcie przycisku ⓭. Właściwa kontrolka ⓭ gaśnie. Gdy naciśniesz ponownie przycisk ⓭, proces pakowania próżniowego będzie kontynuowany.
  Gdy urządzenie przełączy się już w tryb zamykania worka i świeci się dodatkowo czerwona kontrolka ⓬, proces może zostać przerwany przez naciśnięcie przycisku ⓬. Kontrolki ⓭/⓬ najpierw migają, a następnie gasną. Urządzenie zatrzymuje proces pakowania.
- Po odessaniu i zgrzaniu kolejno po sobie 5 worków odczekaj aż urządzenie ostygnie przez ok. 1 minutę. Podczas fazy schładzania może się zdarzyć, że nie będzie możliwe uruchomienie urządzenia.
  Po schłodzeniu można dalej normalnie używać urządzenia (nawet, jeśli nie upłynęła jeszcze pełna minuta).

WSKAZÓWKA - „GOTOWANIE SOUS-VIDE"

- Ponieważ dostarczona w zestawie folia jest przystosowana do temperatur z zakresu -20°C do +110°C, można jej użyć do tak zwanego „gotowania sous-vide" (gotowanie próżniowe). „Sous-vide" pochodzi z języka francuskiego i oznacza „w próżni". Podczas gotowania próżniowego żywność (głównie ryby i mięso, ale możliwe są także warzywa) jest szczelnie zamknięta w worku próżniowym i gotuje się ją w niskiej temperaturze (około 50 do 90°C) w wodzie lub na parze wodnej. Ma to tę zaletę, że lotne substancje smakowo-zapachowe i aromaty nie uciekają w czasie gotowania. Przygotowywana żywność nie wysusza się, a także zachowane pozostają witaminy oraz aromaty. Zioła i przyprawy, które są zamknięte w worku próżniowym, oddają swój smak dużo bardziej intensywnie do przyrządzanej potrawy.

Pakowanie próżniowe pojemników i worków strunowych

WSKAZÓWKA

- Jeśli chcesz zapakować próżniowo pojemniki lub worki wyłącznie z płynną zawartością, należy najlepiej krótko zmrozić płyny, aby nie zostały zassane do urządzenia podczas pakowania próżniowego. W razie zassania przez przypadek mniejszych ilości płynów lub żywności, dostają się one do niewielkiej tacki zbiorczej, która znajduje się pomiędzy dolnym pierścieniem uszczelniającym ❺.

Za pomocą znajdujących się w zestawie wężyków próżniowych ⑰ oraz odpowiednich adapterów ⑱/⑲/⑳ można pakować próżniowo pojemniki oraz worki strunowe. W przypadku niektórych worków lub pojemników różnych producentów może się zdarzyć, że nie będzie potrzebny adapter ⑱/⑲/⑳ i możliwe jest bezpośrednie wsunięcie czarnej złączki wężyka próżniowego ⑰ do worka/pojemnika. Spróbuj, który z adapterów ⑱/⑲/⑳ zamyka najlepiej oraz czy w ogóle potrzebny jest adapter ⑱/⑲/⑳.

WSKAZÓWKA

- Odpowiednie worki i pojemniki są dostępne oddzielnie w naszym sklepie internetowym, patrz rozdział „Zamawianie części zamiennych".
- Wężyki próżniowe ⑰ oraz adaptery ⑱/⑲/⑳ są również kompatybilne z workami i pojemnikami innych producentów.

Adapter	**np. pasujący do**
Adapter A ⑱	CASO* (seria VacuBoxx), Ernesto, różne worki z zaworem
Adapter B ⑲	FoodSaver** (pojemniki do przechowywania żywności FFC02XX, FFC002X, 003X, 005X, 008X, 010X, zestaw pojemników śniadaniowych T020-00024), różne worki z zaworem
Adapter C ⑳	CASO* (zestaw pojemników próżniowych, korek do wina), FoodSaver** (zestaw pojemników FSC003)
Bez adaptera	FoodSaver** (korek do wina, pojemnik do marynowania)

* CASO jest zarejestrowanym znakiem towarowym Caso Holding GmbH.

** FoodSaver jest zarejestrowanym znakiem towarowym Sunbeam Products, Inc.

Pakowanie próżniowe worków

1) Podłącz wężyk próżniowy ⑰ do układu zasysania ⑨ urządzenia.
2) Wybierz pasujący adapter A/B ⑱/⑲ do danego worka, którego chcesz użyć do pakowania próżniowego i załóż go na wężyk próżniowy ⑰.
3) Zamknij pokrywę urządzenia ❶. Zwróć przy tym uwagę, aby oba narożniki pokrywy urządzenia ❶ się zatrzasnęły. Należy je ewentualnie ponownie docisnąć w oznaczonych miejscach i , aby pokrywa urządzenia ❶ się zatrzasnęła i zablokowała.
4) Zamknij ostrożnie worek do pakowania próżniowego. Pakowanie próżniowe działa tylko wtedy, gdy worek jest całkowicie zamknięty. Najlepiej ułożyć worek w taki sposób, aby okrągły otwór do odsysania znajdował się na gładkiej powierzchni.

5) Dociśnij adapter A/B ⓲/⓳ mocno do otworu odsysania w worku.

6) Naciśnij przycisk ⓰. Zapali się zielona kontrolka ⓰, a urządzenie odessie powietrze z worka. Gdy powietrze zostanie odessane, zielona kontrolka ⓰ zgaśnie.

7) Teraz możesz usunąć adapter A/B ⓲/⓳ z worka.

Pakowanie próżniowe pojemników

1) Podłącz wężyk próżniowy ⓱ do układu zasysania ❾ urządzenia.

2) Wybierz pasujący adapter A/B ⓲/⓳/⓴ do danego pojemnika, którego chcesz użyć do pakowania próżniowego i załóż go na wężyk próżniowy ⓱.

3) Zamknij pokrywę urządzenia ❶. Zwróć przy tym uwagę, aby oba narożniki pokrywy urządzenia ❶ się zatrzasnęły. Należy je ewentualnie ponownie docisnąć w oznaczonych miejscach i , aby pokrywa urządzenia ❶ się zatrzasnęła i zablokowała.

4) Podłącz adapter ⓲/⓳/⓴ do odpowiedniego złącza w pojemniku. Więcej informacji można znaleźć w instrukcji obsługi pojemnika.

5) Naciśnij przycisk ⓰. Zapali się zielona kontrolka ⓰, a urządzenie odessie powietrze z pojemnika.Gdy powietrze zostanie odessane, zielona kontrolka ⓰ zgaśnie.

6) Teraz można zdjąć adaptery ⓲/⓳/⓴ z pojemnika i urządzenia.

Czyszczenie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Zagrożenie dla życia na skutek porażenia prądem elektrycznym!

- Przed rozpoczęciem czyszczenia wyciągnij wtyk z gniazda zasilania.
- Podczas czyszczenia należy pamiętać o tym, aby do wnętrza obudowy nie przedostała się wilgoć.

UWAGA

Możliwość uszkodzenia urządzenia.

- Nie stosuj żadnych agresywnie działających ani szorujących środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię obudowy.
- Nie używaj twardych lub ostrych przedmiotów, aby usunąć ewentualne pozostałości kleju z drutu zgrzewającego ❹. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia drutu zgrzewającego ❹ lub izolacji.

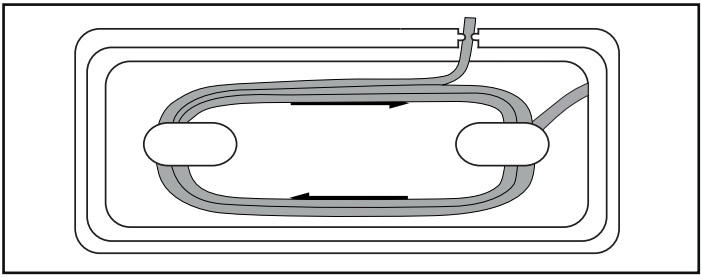
Czyszczenie urządzenia

- Powierzchnię urządzenia czyść wyłącznie lekko wilgotną szmatką i delikatnym płynem do zmywania.
- Przetrzyj górny ⑩ i dolny pierścień uszczelniający ❺, a także uszczelkę dociskową ⑪ wilgotną szmatką. Przed ponownym użyciem upewnij się, że urządzenie jest suche.
- Zmyj rękawy próżniowe ⑰ oraz adaptery ⑱/⑲/⑳ wilgotną szmatką. W przypadku silnego zabrudzenia można te elementy również wyczyścić w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Zadbaj o to, aby przed ponownym użyciem wszystkie elementy były całkowicie suche.
- Wypłucz tackę zbiorczą na płyny znajdującą się pomiędzy dolnym pierścieniem uszczelniającym ❺, używając do tego ciepłej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

W razie potrzeby tackę zbiorczą można również zmyć w zmywarce do naczyń. Uważaj, aby nie doszło do zakleszczenia tacki zbiorczej w zmyw

Przechowywanie

W dolnej części urządzenia przewidziano miejsce na nawinięcie przewodu zasilającego ❸, gdy urządzenie nie jest używane. Nawiń kabel zasilający na nawijak kabla ❸ w kierunku wskazanym strzałkami.



Chroni to przewód przed zaciśnięciem, zabrudzeniem lub niebezpiecznym zwisaniem, co mogłoby być źródłem zagrożenia.

UWAGA

Możliwość uszkodzenia urządzenia.

- W czasie przechowywania urządzenia nie pozostawiać pokrywy urządzenia ❶ zablokowanej! Gdy pokrywa urządzenia ❶ jest zablokowana, wywierany jest stały nacisk na górny ⑩ i dolny pierścień uszczelniający ❺, oraz na uszczelkę dociskową ⑪. Mogą to mieć negatywny wpływ na ich późniejsze działanie.

- Urządzenie należy przechowywać w czystym, suchym miejscu, bez bezpośredniego nasłonecznienia.

Utylizacja

W żadnym przypadku nie należy wyrzucać urządzenia do normalnych odpadów domowych.
Ten produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/EU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny).

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji należy zwrócić się do najbliższego zakładu utylizacji odpadów.

Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Produkt można poddać recyklingowi, podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i jest zbierany w ramach systemu segregacji odpadów.

Serwis

(PL) **Serwis Polska**
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 397059_2110

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.
Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Zamawianie części zamiennych

Części zapasowe dla tego produktu można zamawiać przez cały czas w Internecie na stronie **www.kompernass.com**.

Zeskanuj kod QR za pomocą swojego smartfonu/tabletu. Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio do naszej strony internetowej i przeglądać oraz zamawiać dostępne części zamienne.

WSKAZÓWKA

- W przypadku problemów z zamówieniem online można skontaktować się z naszym centrum serwisowym telefonicznie lub mailowo.
- Składając zamówienie prosimy zawsze podawać numer artykułu (np. 397059_2110), który znajduje się na stronie tytułowej niniejszej instrukcji.
- Należy pamiętać, że nie dla wszystkich krajów dostawy jest możliwe zamówienie części zamiennych przez Internet.

Obsah

Informácie o tomto krátkom návode 122
Autorské právo 122
Obmedzenie ručenia 122
Použitie v súlade s určením 122
Rozsah dodávky a kontrola po doprave 123
Vybalenie 123
Zneškodnenie obalu 123
Popis zariadenia 124
Technické údaje 124
Bezpečnostné upozornenia 125
Umiestnenie a pripojenie 127
Požiadavky na umiestnenie 127
Elektrické zapojenie 127
Funkcie 128
Tipy 128
Zvarenie rukávovej fólie 130
Vákuovanie 133
Vákuovanie rukávovej fólie 133
Vákuovanie nádoby a opätovne uzatvárateľných vreciek 135
Čistenie 137
Čistenie prístroja 137
Uloženie 138
Zneškodnenie 138
Servis 139
Dovozca 139
Objednávanie náhradných dielov 140

Informácie o tomto krátkom návode

Pri tomto dokumente ide o skrátené tlačové vydanie kompletného návodu na obsluhu.

Naskenovaním QR-kódu sa dostanete priamo na servisnú stránku Lidl (**www.lidl-service.com**) a po zadaní čísla výrobku (IAN) 397059_2110 si môžete prezrieť a stiahnuť kompletný návod na obsluhu.

⚠ VÝSTRAHA!

Zohľadnite kompletný návod na obsluhu a bezpečnostné upozornenia, aby ste sa vyhli poškodeniam zdravia osôb a vecným škodám.

Krátky návod je súčasťou tohto výrobku. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi k obsluhe a bezpečnostnými pokynmi. Uschovajte si dobre krátky návod a pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním všetky podklady.

Autorské právo

Táto dokumentácia je chránená autorským právom.

Akékoľvek rozmnožovanie alebo dotlač, aj čiastočná, ako aj reprodukcia obrázkov, aj v zmenenej podobe, je povolená len s písomným súhlasom výrobcu.

Obmedzenie ručenia

Všetky technické informácie, údaje a pokyny na pripojenie a obsluhu, uvedené v tomto návode na obsluhu, zodpovedajú najnovšiemu stavu pri odovzdávaní do tlače a zohľadňujú podľa nášho najlepšieho vedomia naše doterajšie skúsenosti a znalosti.

Z údajov, zobrazení a popisov v tomto návode nemožno odvodzovať žiadne nároky.

Výrobca nepreberá žiadnu záruku za škody, ktoré vzniknú nedodržaním tohto návodu, nesprávnym používaním, neodbornými opravami, nepovolenými zmenami alebo použitím nepovolených náhradných dielov.

Použitie v súlade s určením

Tento prístroj je určený výlučne na zvarenie a vákuovanie potravín v množstvách bežných v domácnosti a je určený iba na súkromné použitie. Tento prístroj nie je určený na komerčné alebo priemyselné používanie, ani na nepretržitú prevádzku.

Iné alebo rámec presahujúce používanie sa považuje za používanie v rozpore s určením. Nároky akéhokoľvek druhu za škody spôsobené používaním v rozpore s určením sú vylúčené. Riziko nesie výlučne užívateľ.

Rozsah dodávky a kontrola po doprave

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledovnými komponentmi:

- Vákuovač
- 1x kotúč fólie
- 2 x hadica
- 3 x adaptér
- 1 x náhradný tesniaci krúžok
- tento krátky návod

UPOZORNENIE

► Skontrolujte kompletnosť dodávky a prípadné viditeľné poškodenia.

► V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení, spôsobených nedostatočným obalom alebo dopravou, sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu ***Servis***).

Vybalenie

♦ Vyberte všetky diely prístroja, rukávovú fóliu a krátky návod z kartónového obalu.

♦ Odstráňte všetok obalový materiál.

♦ Odstráňte ochrannú fóliu z ovládacieho panela.

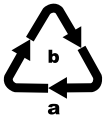
⚠ NEBEZPEČENSTVO

► Obalové materiály sa nesmú používať na hranie. Hrozí nebezpečenstvo udusenia.

Zneškodnenie obalu

Obal chráni prístroj pred poškodením počas prepravy. Voľba obalových materiálov zohľadňuje aspekty ekologického a technického zneškodnenia, a preto možno tieto materiály recyklovať.

Vrátenie obalu späť do obehu materiálu šetrí suroviny a znižuje náklady na odpad. Nepotrebné obalové materiály zneškodnite podľa platných miestnych predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky.
Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť roztrieďte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:1 – 7: Plasty, 20 – 22: Papier a lepenka, 80 – 98: Kompozitné materiály

UPOZORNENIE

► Podľa možnosti si odložte originálny obal počas záručnej doby prístroja, aby ste mohli prístroj v prípade uplatňovania záruky správne zabaliť.

Popis zariadenia

Obrázok A

1. Veko prístroja
2. Odsávacia rúrka
3. Priestor na navinutie kábla
4. Zváracie drôty
5. Spodný tesniaci krúžok
6. Zadné dorazy
7. Predné dorazy
8. Odistenie veka
9. Nasávacie zariadenie
10. Horný tesniaci krúžok
11. Prítlačné tesnenie

Obrázok B

12. Tlačidlo (spustiť/zrušiť funkciu „zváranie“) s kontrolkou (červená)
13. Tlačidlo (spustiť/zrušiť funkciu „vákuovanie a zváranie“) s kontrolkou (červená)
14. Tlačidlo (aktivovať/deaktivovať prídavnú funkciu „Wet“) s kontrolkou (zelená)
15. Tlačidlo (aktivovať/deaktivovať prídavnú funkciu „Soft“) s kontrolkou (zelená)
16. Tlačidlo (spustiť/zrušiť funkciu „externé vákuovanie“) s kontrolkou (zelená)

Obrázok C

17. Vákuová hadica
18. Adaptér A
19. Adaptér B
20. Adaptér C

Technické údaje

Prevádzkové napätie	220 – 240 V ~ (striedavé napätie), 50/60 Hz
Príkon	125 W
Trieda ochrany	II / (dvojitá izolácia)
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

Bezpečnostné upozornenia

⚠ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Pred používaním prekontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja. Poškodený prístroj neuvádzajte do prevádzky.
- Ak sa pripojovací sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom alebo jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- Nikdy nepoužívajte prístroj, ktorý má poškodený sieťový kábel.
- Nepoužívajte predlžovacie káble ani zástrčkové lišty, ktoré nezodpovedajú príslušným bezpečnostným predpisom.
- Nikdy nerozoberajte teleso prístroja!
- Predtým než začnete prístroj čistiť, vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Zabezpečte, aby sa pri čistení nedostala do prístroja žiadna tekutina!

⚠ NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Opravy prístroja smie vykonávať iba autorizovaný špecializovaný podnik alebo zákaznícky servis. Pri neodborných opravách hrozí nebezpečenstvo poranenia používateľa alebo poškodenia prístroja. Okrem toho zaniknú nároky na záruku.
- Zásuvka musí byť dobre prístupná, aby bolo možné v prípade potreby sieťový kábel rýchlo vytiahnuť.

⚠ NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Deti nesmú vykonávať čistenie ani používateľskú údržbu bez dohľadu.
- Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dohľadom alebo boli o bezpečnom používaní prístroja poučené a pochopili z toho vyplývajúce nebezpečenstvá.
- Deti sa s prístrojom nesmú hrať!
- Na deti treba dohliadať, aby sa zabezpečilo, že sa s prístrojom nebudú hrať.
- Ak je prístroj pripravený na prevádzku, nenechávajte ho nikdy bez dozoru. Po použití alebo pri prerušení práce vytiahnite vždy zástrčku zo sieťovej zásuvky, aby ste predišli neúmyselnému zapnutiu prístroja.

⚠ POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- Na zapínanie a vypínanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač, ani samostatný systém diaľkového ovládania.

UPOZORNENIE

► Používateľ nemusí prepínať výrobok na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa prispôsobí ako na 50, tak aj na 60 Hz.

Umiestnenie a pripojenie

Požiadavky na umiestnenie

Pre bezpečnú a bezchybnú prevádzku prístroja musí jeho umiestnenie spĺňať nasledujúce predpoklady:

- Na umiestnenie prístroja treba použiť pevný, rovný a vodorovný podklad.
- Nepoužívajte prístroj v horúcom, mokrom alebo veľmi vlhkom prostredí, ani v blízkosti horľavých materiálov.
- Zásuvka musí byť dobre prístupná, aby sa v prípade potreby dala sieťová šnúra rýchlo vytiahnuť.

Elektrické zapojenie

POZOR

- ► Pred zapojením prístroja porovnajte údaje (napätie a kmitočet) na typovom štítku prístroja s údajmi vašej elektrickej siete. Tieto údaje sa musia zhodovať, aby sa zabránilo poškodeniu prístroja.
- ► Ubezpečte sa, že je sieťová šnúra prístroja nepoškodená a že neprechádza cez horúce plochy ani ostré hrany.
- ► Dajte pozor na to, aby sieťový kábel nebol napnutý ani zalomený.
- ► Nenechajte sieťovú šnúru visieť cez rohy (nebezpečenstvo potknutia).

♦ Pripojte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky.

Funkcie

Tlačidlo		Funkcia
	⑫	Spustiť/zrušiť funkciu „zváranie“ (bez vákuovania)
	⑬	Spustiť/zrušiť funkciu „vákuovanie a zváranie“
	⑭	Aktivovať/deaktivovať prídavnú funkciu „Wet“ (pre obzvlášť vlhké potraviny)
	⑮	Aktivovať/deaktivovať prídavnú funkciu „Soft“ (pre potraviny citlivé na tlak, ako je ovocie alebo torty)
	⑯	Spustiť/zrušiť funkciu „externé vákuovanie“ (na vákuovanie s hadicou a adaptérom)

Tipy

V nasledujúcej tabuľke nájdete pokyny na optimálnu prípravu a spracovanie potravín.

Potravina	Upozornenia	Odporúčaná nádoba	Odporúčaná prídavná funkcia
mäso/ryba	– používať iba čerstvé, – neprerušovať chladiaci reťazec	– vrecko	
zelenina	– ošúpať alebo umyť a osušiť – blanšírovať niekoľko minút vo vriacej vode, prudko ochladiť ľadovou vodou a osušiť, aby sa počas skladovania zabránilo strate chuti a farby alebo tvoreniu plynu* počas skladovania	– vrecko	

Potravina	Upozornenia	Odporúčaná nádoba	Odporúčaná prídavná funkcia
listová zelenina/šalát	– umyť a osušiť – nevhodná na zamrazovanie	– nádoba	
ovocie	– ošúpať alebo umyť a osušiť	– chladnička: nádoba	
		– mraznička: vrecko	
bylinky	– umyť a osušiť – celá stonka	– vrecko	
pečivo		– nádoba	
		– vrecko	
práškovitá potravina	– do vrecka/nádoby dať kus kuchynskej papierovej utierky alebo vákuovať v originálnom obale	– vrecko – nádoba	
chladné kvapaliny		– nádoba	
	– príp. krátko zamraziť	– vrecko	
ochladené dusené jedlá		– nádoba	
		– vrecko	

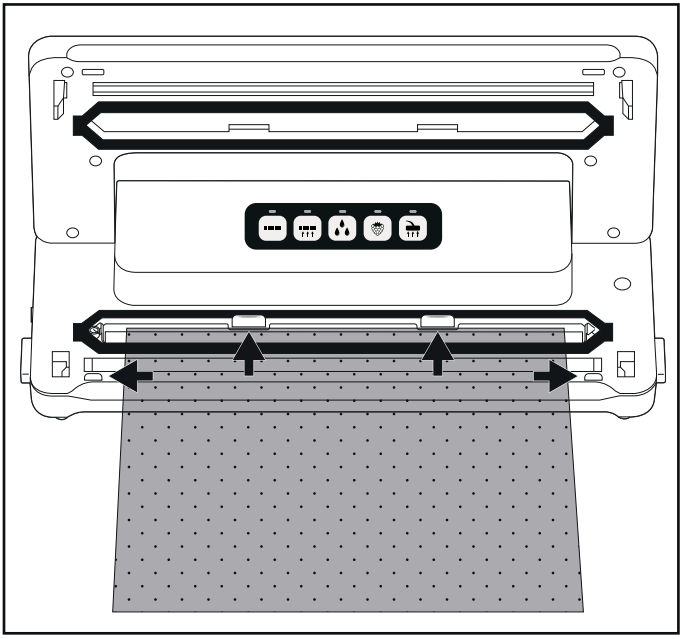
*Platí napr. pre všetky druhy hlúbovej zeleniny (brokolica, ružičkový kel, kel atď.), špargľu, sladký hrášok, fazuľu, romanesco a pak choi.

Zvarenie rukávovej fólie

UPOZORNENIA K FÓLII

- ► Šírka fólie smie byť maximálne 30 cm. Inak sa nebude dať správne zvariť.
- ► V prístroji používajte iba fólie, ktoré sú na jednej strane štruktúrované (body alebo ryhy), majú hrúbku cca 0,17 – 0,29 mm (170 – 290 µ) a sú vyrobené z nylonu (PA) – PE. V opačnom prípade nebude zvar tesný a môže sa poškodiť prístroj. Druh fólie zistíte podľa informácií na jej obale. Kvalita zvaru závisí od druhu a hrúbky fólie.
- ► Pribalená fólia je vhodná pre rozsah teplôt -20 °C až +110 °C.
- ► Dodaná fólia je bez obsahu BPA a je vhodná pre mikrovlnné rúry. Vrecko avšak nikdy nezvárajte kompletne v mikrovlnnej rúre. Vrecko môže prasknúť! Jedna strana vrecka musí byť otvorená. Vrecko zohrievajte maximálne 3 minúty pri maximálne 900 W.

1) Odstrihnite z rukávovej fólie nožnicami podľa možnosti čo najrovnejšie dĺžku, ktorú budete potrebovať na vaše vrecko.
2) Otvorte veko prístroja ❶ zatlačením odistenia veka ❽ a vyklopením veka ❶ nahor.
3) Vložte otvorený koniec vrecka do prístroja tak, aby sa otvor vrecka nachádzal v strede v rámci spodného tesniaceho krúžku ❺. Vrecko sa smie oprieť maximálne o zadné dorazy ❻ a musí sa nachádzať v priestore medzi prednými dorazmi ❼. Ak vrecko prečnieva cez niektorý z dvoch dorazov ❻/❼, nezvarí sa správne:



UPOZORNENIE

► Otvor vrecka musí ležať na zváracom drôte ❹ hladko. Zváranie inak nebude fungovať správne.

4) Zatvorte veko prístroja ❶. Prítlačné tesnenie ⓫ pritlačí vrecko na zvárací drôt ❹, takže vznikne hladký zvar. Pritom dbajte na to, aby sa oba rohy veka prístroja ❶ zaistili. Prípadne ich na značkách a opakovane zatlačte tak, aby veko prístroja ❶ zapadlo a zaistilo sa.

5) Stlačte tlačidlo ⓬. Kontrolka ⓬ svieti. Hneď ako je proces pečatenia ukončený, zabliká kontrolka ⓬ krátko a potom zhasne.

UPOZORNENIE

► Proces zvárania môžete prerušiť kedykoľvek tak, že stlačíte znova tlačidlo ⓬. Kontrolka ⓬ bliká a potom zhasne.

POZOR – VECNÉ ŠKODY

Ak kontrolka ⓬ počas zváracieho procesu najneskôr po 10 sekundách nezhasne, došlo k poruche prístroja!

► Okamžite vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky. Nepokúšajte sa opraviť prístroj sami. Obráťte sa na zákaznícky servis.

6) Otvorte veko prístroja ❶ zatlačením odistenia veka ❽ a vyklopením veka ❶ nahor. Odoberte vrecko. Teraz je zvarené na jednom konci.

UPOZORNENIE

► Uistite sa, či je zvar v poriadku. Správny zvar by mal byť hladký, priamy pás bez skladov.

7) Naplňte vrecko. Musíte ponechať voľných minimálne 6 cm vrecka od hrany určenej na zvarenie.

POZOR – VECNÉ ŠKODY

► Vrecko naplňte tak, aby pri zváraní nemohlo v žiadnom prípade dôjsť k úniku potravín alebo tekutín z vrecka a k ich prieniku do prístroja.

8) Ak nechcete vrecko vákuovať, zvarte teraz jeho opačný, otvorený koniec.

UPOZORNENIE

► Počkajte niekoľko sekúnd, predtým ako zvaríte nasledujúce vrecko, aby mohol prístroj vychladnúť.
Počas tejto fázy chladenia nemôžete spustiť funkciu „Zváranie“.

Vákuovanie

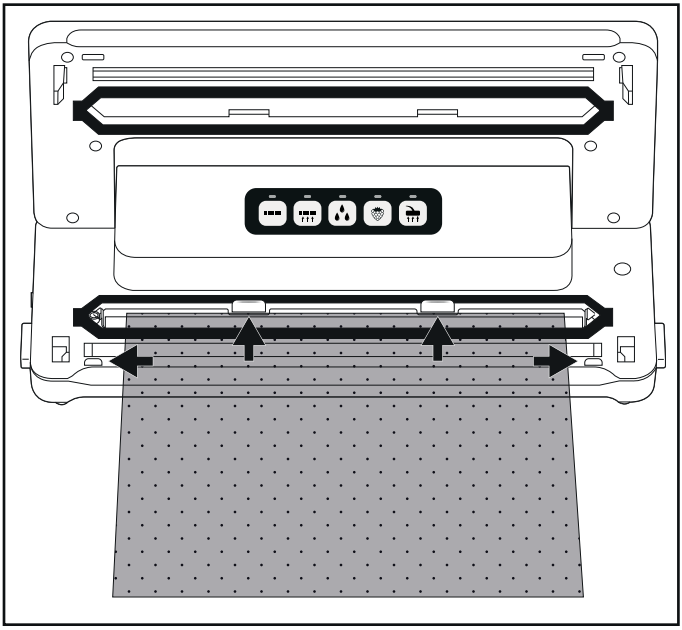
Vákuovanie rukávovej fólie

Pri zváraní môžete z vrecka odsať vzduch (vákuovanie).

UPOZORNENIE

► Keď chcete vákuovať vrecko s výlučne tekutým obsahom, najlepšie bude, ak tekutinu nakrátko zamrazíte, aby sa počas vákuovania nenasala do prístroja. Ak sa predsa omylom nasajú malé množstvá tekutín alebo potravín, dostanú sa do malej zbernej misky, ktorá sa nachádza medzi spodným tesniacim krúžkom ❺.

1) Vložte otvorený koniec vrecka do prístroja tak, aby sa otvor vrecka nachádzal v strede v rámci spodného tesniaceho krúžku ❺. Vrecko sa smie oprieť maximálne o zadné dorazy ❻ a musí sa nachádzať v priestore medzi prednými dorazmi ❼. Inak nebudú odsávanie a zváranie fungovať:



2) Zatvorte veko prístroja ❶. Pritom dbajte na to, aby sa oba rohy veka prístroja ❶ zaistili. Prípadne ich na značkách a opakovane zatlačte tak, aby veko prístroja ❶ zapadlo a zaistilo sa.

UPOZORNENIE

- ► Dbajte na to, aby nedošlo k poškodeniu horného ❿ a spodného tesniaceho krúžka ❺! V opačnom prípade prístroj nemôže z vrecka odsávať vzduch.
- ► V prípade, že je poškodený niektorý z tesniacich krúžkov ❿/❺, vytiahnite ich jednoducho z priehlbiny a zatlačte náhradné tesnenie do priehlbiny.

3) Zvoľte prípadne vhodnú prídavnú funkciu pre vaše potraviny. V opačnom prípade preskočíte tento krok manipulácie a budete pokračovať s bodom 4):

   – Stlačte tlačidlo [💧] ⓮ , keď chcete vákuovať zvlášť vlhké alebo šťavnaté potraviny, ako čerstvo marinované mäso alebo nakrájané ovocie.
   Keď sa medzi fóliou na zvare nachádza vlhkosť, môže to viesť k chybným zvarom. Pri aktivovaní tejto funkcie sa čas zvárania zvýši tak, aby bol zvarový šev stabilnejší.
   Keď je aktivovaná prídavná funkcia [💧] „Wet“, svieti príslušná kontrolka ⓮.

   – Stlačte tlačidlo [🤲] ⓯, keď chcete vákuovať potraviny citlivé na dotyk, ako sú napríklad torty alebo jahody. Pri aktivovaní prídavnej funkcie „Soft“ sa podtlak trochu zníži a potravina sa tak silno nestlačí. Keď je aktivovaná prídavná funkcia [🤲] „Soft“, svieti príslušná kontrolka ⓯.

UPOZORNENIE

- ► Keď chcete vákuovať vlhké potraviny, ktoré sú **citlivé** na tlak, môžete tiež aktivovať obidve prídavné funkcie súčasne.

4) Stlačte tlačidlo [▪▪▪] ⓭. Kontrolka ⓭ svieti a prístroj odsaje vzduch z vrecka. Po odsatí vzduchu sa rozsvieti navyše kontrolka [▪▪▪] ⓬. Prístroj teraz zvarí vrecko. Po ukončení procesu vákuovania blikajú obidve kontrolky ⓭/⓬ a potom zhasnú.

5) Ak obe kontrolky ⓭/⓬ zhasli, môžete otvoriť veko zatlačením odistení veka ❽ a veko prístroja ❶ otvoriť smerom hore. Odoberte vákuované a zvarené vrecko.

UPOZORNENIE

- Proces vákuovania môžete kedykoľvek prerušiť tak, že znova stlačíte tlačidlo ⏹ ⓭. Príslušná kontrolka ⓭ zhasne. Opakovaným stlačením tlačidla ⏹ ⓭ obnovíte proces vákuovania.
  Ak sa prístroj medzitým už prepol do procesu pečatenia a svieti navyše kontrolka ⓬, môžete proces prerušiť tlačidlom ⏹ ⓬. Kontrolky ⓭/⓬ najprv zablikajú a potom zhasnú. Prístroj zastaví zváranie.
- Keď vákuujete a pozvárate 5 vreciek, prístroj nechajte vychladiť na cca 1 minútu. Počas tejto fázy chladenia sa môže stať, že nebude možné prístroj spustiť.
  Po fáze chladenia môžete prístroj normálne používať ďalej (aj keď ešte neuplynula celá minúta).

TIP – „SOUS VIDE VARENIE“

- Pribalená fólia je vhodná pre teploty v rozsahu -20 °C až +110 °C a môžete ju použiť na takzvané „sous vide varenie“ (varenie vo vákuu). „Sous vide“ pochádza z francúzštiny a znamená „vo vákuu“. Pri varení vo vákuu sa varená potravina (najmä ryba alebo mäso, môžete však variť aj zeleninu) zvaria vo vákuovom vrecku a následne sa tepelne spracujú vo vode alebo v pare pri nízkych teplotách (cca 50 až 90 °C). Výhodou je zachovanie prchavých chuťových látok alebo arómy počas varenia. Varená potravina sa nevysuší a zachová si svoj obsah vitamínov, ako aj arómu. Bylinky alebo koreniny zvarené vo vákuovom vrecku dodajú potravinám svoju príchuť a arómu oveľa intenzívnejšie.

Vákuovanie nádoby a opätovne uzatvárateľných vreciek

UPOZORNENIE

- Keď chcete vákuovať nádobu alebo vrecko s výlučne tekutým obsahom, najlepšie bude, keď tekutiny nakrátko zamrazíte, aby sa tieto počas vákuovania nenasali do prístroja. Ak sa predsa omylom nasajú malé množstvá tekutín alebo potravín, dostanú sa do malej zbernej misky, ktorá sa nachádza medzi spodným tesniacim krúžkom ❺.

Pomocou vákuových hadíc ⓱, obsiahnutých v dodávke a príslušných adaptérov ⓲/⓳/⓴ môžete nádoby a opätovne uzatvárateľné vrecká vákuovať. Pri niektorých vreckách alebo nádobách od rôznych výrobcov sa môže stať, že nie je potrebný žiadny adaptér ⓲/⓳/⓴, a tak môžete čierny spojovací prvok na vákuovej hadici ⓱ zasunúť do vrecka/nádoby. Zistite, ktorý adaptér ⓲/⓳/⓴ sa najlepšie zatvorí, prípadne či je jeden z adaptérov ⓲/⓳/⓴ vôbec potrebný.

UPOZORNENIE

- Vhodné vrecká a nádoby sú dostupné samostatne v našom online obchode, pozri k tomu kapitolu „Objednávanie náhradných dielov“.
- Vákuové hadice ⓱ a adaptéry ⓲/⓳/⓴ sú kompatibilné aj s vreckami a nádobami iných výrobcov.

Adaptér	**napr. vhodný pre**
Adaptér A ⓲	CASO* (séria VacuBoxx), Ernesto, rôzne vrecká s ventilom
Adaptér B ⓳	FoodSaver** (nádoba na čerstvé potraviny FFC02XX, FFC002X, 003X, 005X, 008X, 010X, súprava desiatových boxov T020-00024), rôzne vrecká s ventilom
Adaptér C ⓴	CASO* (súprava vákuových vreciek, zátky na víno), FoodSaver** (súprava nádob FSC003)
Bez adaptéra	FoodSaver** (uzáver na víno, marinovací box)

*CASO je zapísaná značka spoločnosti Caso Holding GmbH.

**FoodSaver je zapísaná značka spoločnosti Sunbeam Products, Inc.

Vákuovanie vrecka

1) Pripojte vákuovú hadicu ⓱ na nasávacie zariadenie ❾ prístroja.
2) Zvoľte vhodný adaptér A/B ⓲/⓳ pre vrecko, ktoré chcete vákuovať a nasuňte ho na vákuovú hadicu ⓱.
3) Zatvorte veko prístroja ❶. Pritom dbajte na to, aby sa oba rohy veka prístroja ❶ zaistili. Prípadne ich na značkách a opakovane zatlačte nadol tak, aby veko prístroja ❶ zapadlo a zaistilo sa.
4) Vákuované vrecko starostlivo zatvorte. Vákuovanie funguje iba vtedy, keď je vrecko úplne uzavreté. Vrecko umiestnite najlepšie tak, aby odsávací otvor ležal na hladkom povrchu.
5) Adaptér A/B ⓲/⓳ zatlačte pevne na odsávací otvor na vrecku.
6) Stlačte tlačidlo ⓰. Kontrolka ⓰ svieti a prístroj odsaje vzduch z vrecka. Hneď ako bol odsatý vzduch, zelená kontrolka ⓰ zhasne.
7) Teraz môžete prídavný adaptér A/B ⓲/⓳ odstrániť z vrecka.

Vákuovanie nádoby

1) Pripojte vákuovú hadicu ⓱ na nasávacie zariadenie ❾ prístroja.
2) Zvoľte vhodný adaptér ⓲/⓳/⓴ pre nádobu, ktorú chcete vákuovať a nasuňte ho na vákuovú hadicu ⓱.

3) Zatvorte veko prístroja ❶. Pritom dbajte na to, aby sa oba rohy veka prístroja ❶ zaistili. Prípadne ich na značkách a opakovane zatlačte nadol tak, aby veko prístroja ❶ zapadlo a zaistilo sa.
4) Pripojte adaptér ⓲/⓳/⓴ na príslušné zariadenie nádoby. Pre ďalšie informácie si pozrite návod na obsluhu nádoby.
5) Stlačte tlačidlo ⓯. Kontrolka ⓰ svieti a prístroj odsaje vzduch z nádoby. Hneď ako bol odsatý vzduch, kontrolka ⓰ zhasne.
6) Adaptér ⓲/⓳/⓴ môžete teraz odstrániť z nádoby a prístroja.

Čistenie

⚠ NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečenstvo ohrozenia života zásahom elektrického prúdu!

- Predtým než začnete prístroj čistiť, vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Zabezpečte, aby sa pri čistení nedostala do prístroja žiadna tekutina!

POZOR

Možné poškodenie prístroja.

- Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Mohli by poškodiť povrch prístroja.
- Na odstránenie prípadných zvyškov nalepených na zvárací drôt ❹ nepoužívajte žiadne tvrdé alebo ostré predmety. Inak môžete poškodiť zvárací drôt ❹ alebo izoláciu.

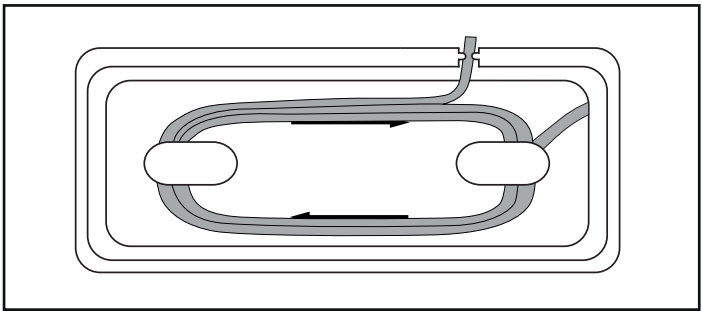
Čistenie prístroja

- Povrch prístroja čistite výlučne mierne navlhčenou utierkou a jemným čistiacim prostriedkom.
- Vlhkou utierkou poutierajte horný ⓫ a spodný tesniaci krúžok ❺, ako aj prítlačné tesnenie ⓬. Pred opakovaným použitím sa presvedčte o riadnom vyschnutí prístroja.
- Vákuové hadice ⓱, ako aj adaptér ⓲/⓳/⓴ utrite vlhkou handrou. V prípade silného znečistenia môžete tieto diely umyť aj v teplej vode s trochou prostriedku na umývanie riadu. Pred opätovným použitím sa presvedčte, či sú všetky diely suché.
- Opláchnite zbernú misku na tekutiny, ktorá je umiestnená medzi spodným tesniacim krúžkom ❺, v teplej vode s trochou umývacieho prostriedku.

V prípade potreby môžete zbernú misku umyť tiež v umývačke riadu. Pritom dávajte pozor na to, aby sa zberná miska nezasekla a ak je to možné, použite horný kôš umývačky riadu.

Uloženie

Prístroj má na spodnej strane telesa zabudovaný priestor na navinutie kábla ❸, do ktorého môžete pri nepoužívaní prístroja navinúť sieťový kábel. Sieťový kábel naviňte v smere zobrazených šípok okolo navinutia kábla ❸.



Tým zabránite zalomeniu, znečisteniu kábla a tomu, aby bol zdrojom nebezpečenstva, keď voľne visí:

POZOR

Možné poškodenie prístroja.

► Počas uschovania nenechávajte veko prístroja ❶ zaistené! Pri zaistenom veku prístroja ❶ pôsobí na horný ❿ a spodný tesniaci krúžok ❺, ako aj na prítlačné tesnenie ⓫ trvalý tlak. Tento trvalý tlak môže narušiť funkčnosť spomínaných prvkov.

♦ Prístroj uskladnite na čistom a suchom mieste bez priameho osvetlenia slnkom.

Zneškodnenie

Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu.
Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ).

Prístroj zneškodnite odovzdaním v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo vo vašej komunálnej zberni odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností sa obráťte na zariadenia na odstraňovanie odpadu.

Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

Produkt je recyklovateľný, podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbiera sa oddelene.

Servis

SK **Servis Slovensko**
Tel. 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 397059_2110

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Objednávanie náhradných dielov

Náhradné diely pre tento produkt si môžete trvalo pohodlne doobjednať na internete na **www.kompernass.com**.

Naskenujte QR-kód pomocou vášho smartfónu/tabletu. Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na našu webovú stránku a môžete si prezrieť a objednať dostupné náhradné diely.

UPOZORNENIE

- Ak by ste mali mať problémy s online objednávkou, môžete sa obrátiť telefonicky alebo e-mailom na naše servisné centrum.
- Pri vašej objednávke vždy uveďte číslo výrobku (napr. 397059_2110), ktoré môžete nájsť na titulnom liste tohto návodu na obsluhu.
- Zohľadnite, prosím, že online objednávanie náhradných dielov nie je možné pre všetky krajiny.

Índice

Información sobre esta guía breve 142
Derechos de propiedad industrial 142
Limitación de la responsabilidad 142

Uso previsto 142

Volumen de suministro e inspección de transporte 143
Desembalaje 143
Desecho del embalaje 143

Descripción del aparato 144

Características técnicas 145

Indicaciones de seguridad 145

Colocación y conexión 147
Requisitos del lugar de emplazamiento 147
Conexión eléctrica 147

Funciones 148

Consejos 148

Sellado del rollo de bolsas de plástico 150

Envasado al vacío 153
Envasado al vacío del rollo de bolsas de plástico 153
Envasado al vacío de recipientes y de bolsas reutilizables 155

Limpieza 157
Limpieza del aparato 157

Almacenamiento 158

Desecho 159

Asistencia técnica 159

Importador 159

Pedido de recambios 160

Información sobre esta guía breve

Este documento es una versión impresa abreviada de las instrucciones de uso completas.

Si escanea el código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (**www.lidl-service.com**) y podrá consultar y descargar el manual completo de instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 397059_2110.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Observe las instrucciones de uso completas y las indicaciones de seguridad para evitar lesiones personales y daños materiales.

La guía breve forma parte del producto. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Guarde bien la guía breve y entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Derechos de propiedad industrial

Esta documentación está protegida por derechos de propiedad industrial.

Solo se permite su reproducción o reimpresión, total o parcial, así como la reproducción de imágenes, incluso modificadas, con la autorización por escrito del fabricante.

Limitación de la responsabilidad

Toda la información técnica, los datos y las indicaciones de estas instrucciones de uso para la conexión y el manejo del aparato reflejan la situación más avanzada en el momento de la impresión y se proporcionan teniendo en cuenta nuestras experiencias y conocimientos hasta ese momento.

Los datos, ilustraciones y descripciones de estas instrucciones no pueden servir como base para posibles reclamaciones.

El fabricante no asume responsabilidad alguna por los daños derivados del incumplimiento de las instrucciones, del uso contrario a lo previsto, de las reparaciones inadecuadas, de las modificaciones realizadas sin autorización o del empleo de recambios no homologados.

Uso previsto

Este aparato está previsto exclusivamente para el sellado y envasado al vacío de alimentos en las cantidades habituales en un entorno doméstico y solo para un uso privado. Este aparato no está previsto para su uso comercial o industrial ni para un funcionamiento continuo.

Cualquier uso diferente o que supere lo indicado se considerará contrario al uso previsto. Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo en relación con los daños causados por un uso contrario al uso previsto. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Volumen de suministro e inspección de transporte

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Envasadora al vacío
- 1 rollo de bolsas
- 2 tubos
- 3 adaptadores
- 1 anillo de sellado de repuesto
- Estas guía breve

INDICACIÓN

► Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.

► Si el suministro está incompleto o se observan daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo ***Asistencia técnica***).

Desembalaje

♦ Extraiga todas las piezas del aparato, el rollo de bolsas de plástico y las guía breve de la caja.

♦ Retire todo el material de embalaje.

♦ Retire la lámina protectora del panel de mando.

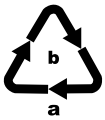
⚠ PELIGRO

► Los niños no deben jugar con los materiales de embalaje. Existe peligro de asfixia.

Desecho del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.

El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente:1-7: plásticos, 20-22: papel y cartón, 80-98: materiales compuestos.

INDICACIÓN

► Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.

Descripción del aparato

Figura A

❶ Tapa
❷ Tubo de succión
❸ Enrollacables
❹ Alambres fundentes
❺ Anillo inferior de sellado
❻ Topes traseros
❼ Topes delanteros
❽ Desencastre de la tapa
❾ Dispositivo de aspiración
❿ Anillo superior de sellado
⓫ Sello de presión

Figura B

⓬ Botón (inicio/cancelación de la función "Sellado") con piloto de control (rojo)
⓭ Botón (inicio/cancelación de la función "Envasado al vacío y sellado") con piloto de control (rojo)
⓮ Botón (activación/desactivación de la función adicional "Wet") con piloto de control (verde)
⓯ Botón (activación/desactivación de la función adicional "Soft") con piloto de control (verde)
⓰ Botón (inicio/cancelación de la función "Envasado al vacío externo") con piloto de control (verde)

Figura C

⓱ Tubo de envasado al vacío
⓲ Adaptador A
⓳ Adaptador B
⓴ Adaptador C

Características técnicas

Tensión de funcionamiento	220-240 V ~ (corriente alterna), 50/60 Hz
Consumo de potencia	125 W
Clase de protección	II/⧈ (aislamiento doble)
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Indicaciones de seguridad

⚠ ¡PELIGRO POR DESCARGA ELÉCTRICA!

- Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No ponga en funcionamiento el aparato si está dañado.
- Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- No utilice nunca el aparato con un cable de red defectuoso.
- No utilice ninguna prolongación de cable ni regleta de enchufes múltiples que no cumpla con las disposiciones de seguridad necesarias.
- ¡No abra nunca la carcasa del aparato!
- Retire la clavija de red de la base de enchufe antes de comenzar con la limpieza.
- Durante la limpieza, asegúrese de que no penetre humedad en la carcasa del aparato.

⚠ ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Las reparaciones en el aparato deben ser realizadas exclusivamente por talleres autorizados o por el servicio de asistencia técnica. Una reparación indebida puede provocar un riesgo de lesiones para el usuario o daños en el aparato. Además, se anulará la garantía.
- La base de enchufe debe quedar fácilmente accesible de modo que, en caso de peligro, pueda extraerse el cable de red con facilidad.
- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato sin supervisión.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando esté listo para su uso. Después de utilizar el aparato o durante las pausas de funcionamiento, desenchufe siempre la clavija de red de la base de enchufe para impedir el encendido accidental del aparato.

⚠ ¡ATENCIÓN – DAÑOS MATERIALES!

- No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.

INDICACIÓN

► El usuario no tiene que hacer nada para cambiar el ajuste del producto entre 50 y 60 Hz. El producto se adapta tanto a 50 Hz como a 60 Hz.

Colocación y conexión

Requisitos del lugar de emplazamiento

Para un funcionamiento correcto y seguro del aparato, el lugar de emplazamiento deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Debe colocarse el aparato sobre una superficie firme, plana y horizontal.
- No utilice el aparato en un entorno caliente, mojado o muy húmedo ni cerca de material inflamable.
- La base de enchufe deberá quedar fácilmente accesible de modo que, en caso de peligro, pueda extraerse el cable de red con facilidad.

Conexión eléctrica

¡CUIDADO!

► Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) que figuran en la placa de características con los de su red eléctrica. Dichos datos deben coincidir para que no se produzcan daños en el aparato.

► Asegúrese de que el cable de red del aparato no presente daños y de que no esté tendido sobre superficies calientes y/o filos cortantes.

► Procure que el cable de red no se tense ni se doble demasiado.

► Evite que el cable de red quede colgando por las esquinas (para evitar tropiezos).

♦ Conecte la clavija de red a la base de enchufe.

Funciones

Botón		Función
	⑫	Inicio/cancelación de la función "Sellado" (sin envasado al vacío)
	⑬	Inicio/cancelación de la función "Envasado al vacío y sellado"
	⑭	Activación/desactivación de la función adicional "Wet" (para alimentos especialmente húmedos)
	⑮	Activación/desactivación de la función adicional "Soft" (para alimentos sensibles a la presión, como frutas o tartas)
	⑯	Inicio/cancelación de la función "Envasado al vacío externo" (para el envasado al vacío con tubo y adaptador)

Consejos

En la siguiente tabla obtendrá indicaciones para preparar y procesar los alimentos de manera óptima.

Alimento	Indicaciones	Recipiente recomendado	Función adicional recomendada
Carne/pescado	– Utilice solo piezas frescas. – No rompa la cadena de frío.	– Bolsa	
Verduras	– Pélelas o lávelas y séquelas. – Blanquee las verduras en agua hirviendo durante unos minutos, corte la cocción con agua helada y séquelas para evitar una pérdida del sabor y del color o la formación de gas* durante su conservación.	– Bolsa	

Alimento	Indicaciones	Recipiente recomendado	Función adicional recomendada
Hojas para ensalada/ lechuga	– Lávelas y séquelas. – No son aptas para congelar.	– Recipiente	
Fruta	– Pélelas o lávelas y séquelas.	– Frigorífico: recipiente	
		– Congelador: bolsa	
Hierbas	– Lávelas y séquelas. – Ramitas enteras.	– Bolsa	
Pan, bollería, pastelería		– Recipiente	
		– Bolsa	
Alimentos en polvo	– Coloque un trozo de papel de cocina en la parte superior dentro de la bolsa/recipiente o enváselos al vacío en su envase original.	– Bolsa – Recipiente	
Líquidos fríos		– Recipiente	
	– En caso necesario, congélelos brevemente.	– Bolsa	
Platos preparados templados		– Recipiente	
		– Bolsa	

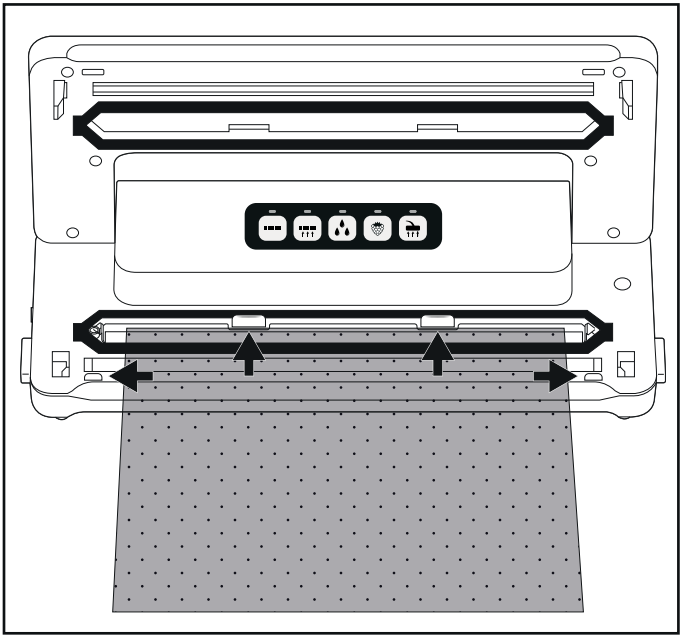
*Aplicable para todos los tipos de coles (brócoli, coles de Bruselas, col rizada, etc.), espárragos, tirabeques, judías, romanesco y pak choy.

Sellado del rollo de bolsas de plástico

INDICACIONES SOBRE EL ROLLO DE BOLSAS DE PLÁSTICO

- La anchura máxima permitida para el rollo es de 30 cm. De lo contrario, no podrá sellarse correctamente.
- Utilice exclusivamente los rollos de bolsas de plástico que presenten un lado estructurado (puntos o acanaladuras), que posean un grosor de aprox. 0,17-0,29 mm (170-290 µ) y que sean de nailon (PA) PE. De lo contrario, el sellado no será hermético y el aparato podría dañarse. Para seleccionar los rollos de este tipo, consulte las indicaciones del envase. La calidad del sellado depende del tipo y del grosor del rollo de bolsas de plástico.
- El rollo suministrado es apto para temperaturas de entre -20 °C y +110 °C.
- El rollo suministrado no tiene BPA y es apto para su uso en el microondas. No obstante, no caliente nunca la bolsa totalmente sellada en el microondas. ¡Puede explotar! Uno de los lados de la bolsa debe estar abierto. Caliente la bolsa durante un máximo de 3 minutos a un máximo de 900 W.

1) Corte el rollo con unas tijeras según la longitud deseada para la bolsa y de la manera más recta posible.
2) Para abrir la tapa ❶, presione los desencastres de la tapa ❽ y tire de la tapa ❶ hacia arriba.
3) Introduzca el lado abierto de la bolsa en el aparato hasta que la abertura de la bolsa quede centrada dentro del anillo inferior de sellado ❺. La bolsa debe alcanzar como máximo los topes traseros ❻ y debe quedar colocada entre los topes delanteros ❼. Si la bolsa sobrepasa uno de los topes o ambos topes ❻/❼, no podrá sellarse correctamente:



INDICACIÓN

► La abertura de la bolsa debe colocarse sobre el alambre fundente ❹ de forma que quede lisa. De lo contrario, no se sellará correctamente.

4) Cierre la tapa ❶. El sello de presión ⓫ presiona la bolsa sobre el alambre fundente ❹ de forma que el sellado quede liso. Asegúrese de que las dos esquinas de la tapa ❶ queden encastradas. En caso necesario, presiónelas hacia abajo sobre las marcas y de forma que la tapa ❶ quede encastrada y cerrada.

5) Pulse el botón ⓬. Tras esto, se enciende el piloto de control ⓬. En cuanto finaliza el proceso de sellado, el piloto de control ⓬ parpadea brevemente y se apaga.

INDICACIÓN

► Puede detenerse en cualquier momento el proceso de sellado con solo volver a pulsar el botón ⓬. Tras esto, el piloto de control ⓬ parpadea y se apaga.

¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!

Si durante el proceso de sellado el piloto de control ⑫ no se apaga tras un máximo de 10 segundos, el aparato está defectuoso.

► Extraiga inmediatamente la clavija de red de la base de enchufe. No intente reparar el aparato usted mismo. Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

6) Para abrir la tapa ❶, presione los desencastres de la tapa ❽ y tire de la tapa ❶ hacia arriba. Retire la bolsa. La bolsa solo estará sellada por un extremo.

INDICACIÓN

► Asegúrese de que el sellado sea correcto. Un sellado correcto debe ser liso, rectilíneo y carecer de pliegues.

7) Llene la bolsa. Debe dejarse un espacio mínimo de 6 cm con respecto al borde que deba sellarse.

¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!

► Llene la bolsa de forma que no pueda derramarse ningún resto de alimento ni de líquidos durante el sellado y penetrar en el aparato.

8) Si no desea envasar la bolsa al vacío, selle ahora el otro extremo abierto.

INDICACIÓN

► Espere unos segundos antes de sellar la siguiente bolsa para que el aparato pueda enfriarse.
Durante la fase de enfriamiento no puede activarse la función “sellado”.

Envasado al vacío

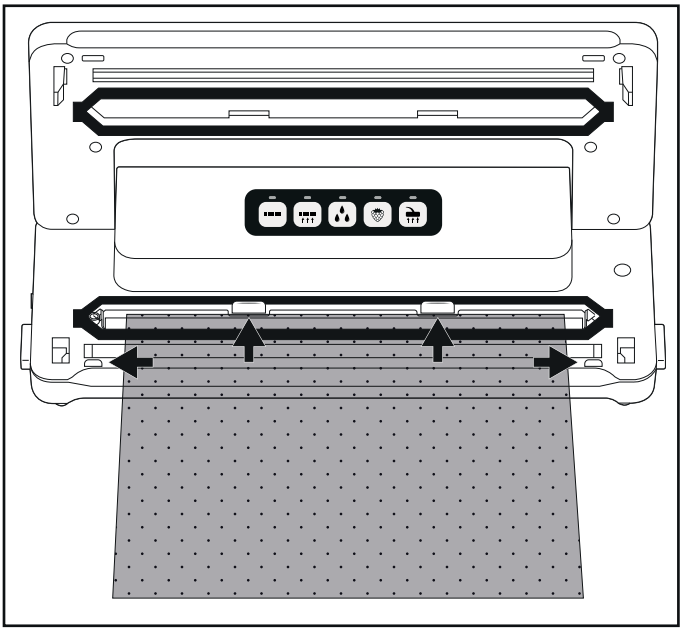
Envasado al vacío del rollo de bolsas de plástico

Al sellar la bolsa, también puede extraerse el aire (envasado al vacío):

INDICACIÓN

► Si desea envasar al vacío bolsas que solo contengan líquido, recomendamos que primero congele el líquido brevemente para que el aparato no lo aspire durante el envasado al vacío. No obstante, si se aspiran pequeñas cantidades de líquidos o alimentos involuntariamente, estos acaban en la pequeña bandeja colectora situada en el espacio intermedio del anillo inferior de sellado ❺.

1) Introduzca el lado abierto de la bolsa en el aparato hasta que la abertura de la bolsa quede centrada dentro del anillo inferior de sellado ❺. La bolsa debe alcanzar como máximo los topes traseros ❻ y debe quedar colocada entre los topes delanteros ❼. De lo contrario, la succión y el sellado no pueden realizarse correctamente.



2) Cierre la tapa ❶. Asegúrese de que las dos esquinas de la tapa ❶ queden encastradas. En caso necesario, presiónelas hacia abajo sobre las marcas y de forma que la tapa ❶ quede encastrada y cerrada.

INDICACIÓN

- Asegúrese de que el anillo superior ⑩ y el anillo inferior de sellado ❺ no estén dañados. De lo contrario, el aparato no podrá succionar el aire de la bolsa.
- Si uno de los anillos de sellado ⑩/❺ está dañado, tire de este para extraerlo de su alojamiento y coloque en su lugar el anillo de sellado de repuesto ejerciendo presión.

3) En caso necesario, seleccione la función adicional que corresponda para su alimento. De lo contrario, omita este paso y vaya directamente al punto 4):

   – Pulse el botón [💧] ⑭ si desea envasar al vacío un alimento especialmente húmedo o jugoso, como carne recién marinada o trozos de fruta. Si hay humedad entre las dos partes de la bolsa en la zona de sellado, es posible que el sellado se realice incorrectamente. Si se activa esta función, el tiempo de sellado aumenta, por lo que el sellado es más estable.
   Si la función adicional [💧] "Wet" está activada, se ilumina el piloto de control ⑭ correspondiente.

   – Pulse el botón [🌷] ⑮ si desea envasar al vacío alimentos sensibles a la presión, como tartas o frutas del bosque. Al activar la función adicional "Soft", se reduce un poco la presión de vacío y el alimento no queda tan aplastado.
   Si la función adicional [🌷] "Soft" está activada, se ilumina el piloto de control ⑮ correspondiente.

INDICACIÓN

- Si desea envasar al vacío un alimento húmedo **y** sensible a la presión, también puede activar ambas funciones adicionales al mismo tiempo.

4) Pulse el botón [⏎] ⑬. Tras esto, el piloto de control ⑬ se ilumina y el aparato extrae el aire de la bolsa. En cuanto se succiona el aire de la bolsa, también se enciende el piloto de control [▭] ⑫. Tras esto, el aparato sellará la bolsa. En cuanto finaliza el proceso de sellado, los dos pilotos de control ⑬/⑫ parpadean y se apagan.

5) Una vez se apaguen ambos pilotos de control ⑬/⑫, podrá abrir la tapa tras presionar los desencastres de la tapa ❽ y tirar de la tapa ❶ hacia arriba. Retire la bolsa sellada y envasada al vacío.

INDICACIÓN

- Puede interrumpirse en cualquier momento el proceso de envasado al vacío con solo volver a pulsar el botón ⓭. Tras esto, el piloto de control ⓭ se apaga. Vuelva a pulsar el botón ⓭ para continuar con el proceso de envasado al vacío.
  Si el aparato ya ha pasado al proceso de sellado y, además, se ha iluminado el piloto de control ⓬, también puede detenerse el proceso con el botón ⓬. Los pilotos de control ⓭/⓬ primero parpadean y después se apagan. Tras esto, el aparato detendrá el proceso de sellado.
- Tras sellar al vacío 5 bolsas de forma consecutiva, deje que el aparato se enfríe durante aprox. 1 minuto. Durante esta fase de enfriamiento, es posible que no pueda activarse el aparato.
  Tras la fase de enfriamiento, podrá seguir utilizando el aparato con normalidad (aunque no haya transcurrido un minuto completo).

CONSEJO: COCCIÓN "SOUS-VIDE" O COCCIÓN AL VACÍO

- Dado que el rollo de bolsas de plástico suministrado es apto para temperaturas de entre -20 °C y +110 °C, puede utilizarse para la cocción "sous-vide". "Sous-vide" significa "al vacío" en francés. En el proceso de cocción al vacío, el alimento (principalmente, carne o pescado, aunque también se admiten verduras) se envasa al vacío en una bolsa y, después, se cuece a baja temperatura (de 50 a 90 °C aproximadamente) en agua o vapor. La ventaja de esta técnica es que evita que los sabores o aromas más volátiles se pierdan durante la cocción. Además, el alimento no se seca y se conservan las vitaminas y los aromas. Si se añaden hierbas o especias en la bolsa envasada al vacío, estas transmiten su sabor al alimento con mayor intensidad.

Envasado al vacío de recipientes y de bolsas reutilizables

INDICACIÓN

- Si desea envasar al vacío recipientes o bolsas que solo contengan líquido, es mejor que congele primero el líquido brevemente para que el aparato no lo aspire durante el envasado al vacío. No obstante, si se aspiran pequeñas cantidades de líquidos o alimentos involuntariamente, estos acaban en la pequeña bandeja colectora situada en el espacio intermedio del anillo inferior de sellado ❺.

Los tubos de envasado al vacío ⓱ y sus adaptadores ⓲/⓳/⓴ correspondientes incluidos en el volumen de suministro permiten envasar al vacío recipientes y bolsas reutilizables. Con las bolsas o recipientes de algunos fabricantes, es posible que no se necesite ningún adaptador ⓲/⓳/⓴ y que pueda aplicarse directamente el acoplamiento negro del tubo de envasado al vacío ⓱ en la bolsa/recipiente. Pruebe qué adaptador ⓲/⓳/⓴ se acopla mejor y si realmente es necesario utilizar algún adaptador ⓲/⓳/⓴.

INDICACIÓN

- Pueden adquirirse por separado las bolsas y recipientes aptos para el aparato en nuestra tienda online; consulte el capítulo "Pedido de recambios".
- Los tubos de envasado al vacío ⓱, y los adaptadores ⓲/⓳/⓴ también son compatibles con las bolsas y recipientes de otros fabricantes.

Adaptadores	aptos, p. ej., para lo siguiente:
Adaptador A ⓲	CASO* (serie VacuBoxx), Ernesto, distintas bolsas con válvula
Adaptador B ⓳	FoodSaver** (recipientes FFC02XX, FFC002X, 003X, 005X, 008X, 010X, set de fiambreras T020-00024), distintas bolsas con válvula
Adaptador C ⓴	CASO* (set de recipientes al vacío, tapones para botellas de vino), FoodSaver** (set de recipientes FSC003)
Sin adaptador	FoodSaver** (tapón para botellas de vino, recipiente para marinado)

*CASO es una marca registrada de Caso Holding GmbH.

**FoodSaver es una marca registrada de Sunbeam Products, Inc.

Envasado al vacío de bolsas

1) Conecte un tubo de envasado al vacío ⓱ en el dispositivo de aspiración ⓽ del aparato.
2) Seleccione el adaptador A/B ⓲/⓳ adecuado para la bolsa que desee utilizar y conéctelo en el tubo de envasado al vacío ⓱.
3) Cierre la tapa ❶. Asegúrese de que las dos esquinas de la tapa ❶ queden encastradas. En caso necesario, presiónelas hacia abajo sobre las marcas y de forma que la tapa ❶ quede encastrada y cerrada.
4) Cierre cuidadosamente la bolsa que deba envasarse al vacío. El envasado solo funciona si la bolsa está completamente cerrada. En la medida de lo posible, coloque la bolsa de forma que su orificio de aspiración quede sobre una superficie lisa.
5) Presione el adaptador A/B ⓲/⓳ firmemente en el orificio de aspiración de la bolsa.
6) Pulse el botón ⓰. Tras esto, el piloto de control ⓰ se ilumina y el aparato extrae el aire de la bolsa. En cuanto se succiona el aire de la bolsa, el piloto de control ⓰ se apaga.
7) A continuación, podrá retirar el adaptador A/B ⓲/⓳ de la bolsa.

Envasado al vacío de recipientes

1) Conecte el tubo de envasado al vacío ⓱ en el dispositivo de aspiración ⓽ del aparato.
2) Seleccione el adaptador ⓲/⓳/⓴ adecuado para el recipiente que desee utilizar y conéctelo en el tubo de envasado al vacío ⓱.
3) Cierre la tapa ❶. Asegúrese de que las dos esquinas de la tapa ❶ queden encastradas. En caso necesario, presiónelas hacia abajo sobre las marcas y de forma que la tapa ❶ quede encastrada y cerrada.
4) Conecte el adaptador ⓲/⓳/⓴ en el dispositivo correspondiente del recipiente. Para obtener información adicional, consulte las instrucciones de uso del recipiente.
5) Pulse el botón ⓰. Tras esto, el piloto de control ⓰ se ilumina y el aparato extrae el aire del recipiente. En cuanto se succiona el aire del recipiente, el piloto de control ⓰ se apaga.
6) A continuación, pueden retirarse los adaptadores ⓲/⓳/⓴ del recipiente y del aparato.

Limpieza

⚠ PELIGRO

¡Peligro de muerte por descarga eléctrica!

- Retire la clavija de red de la base de enchufe antes de comenzar con la limpieza.
- Durante la limpieza, asegúrese de que no penetre humedad en la carcasa del aparato.

¡CUIDADO!

Posibles daños en el aparato.

- No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos, ya que podrían dañar la superficie de la carcasa.
- No utilice objetos duros ni afilados para retirar cualquier resto adhesivo del alambre fundente ❹. De lo contrario, podría dañarse el alambre fundente ❹ o el aislamiento.

Limpieza del aparato

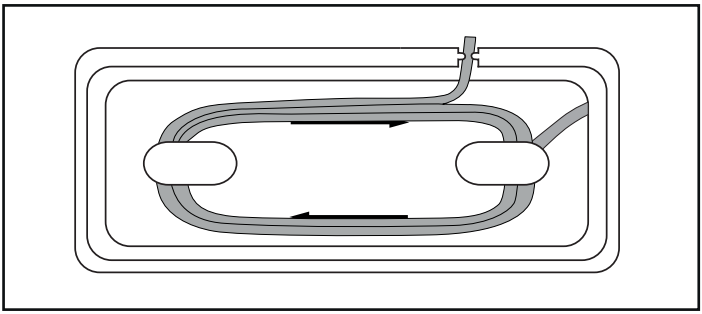
- Limpie la superficie de la carcasa exclusivamente con un paño ligeramente humedecido con un producto de limpieza suave.
- Limpie el anillo superior ⓾ y el anillo inferior de sellado ❺, así como el sello de presión ⓫, con un trapo húmedo. Asegúrese de que el aparato esté seco antes de volver a utilizarlo.

- Limpie los tubos de envasado al vacío ⓱ y los adaptadores ⓲/⓳/⓴ con un paño húmedo. Si quedan restos de suciedad, también pueden limpiarse estas piezas en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas. Asegúrese de que todas las piezas se hayan secado antes de volver a utilizarlas.
- Limpie la bandeja colectora situada en el espacio intermedio del anillo inferior de sellado ❺ en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas para eliminar los líquidos acumulados.

En caso necesario, también puede limpiarse la bandeja colectora en el lavavajillas. Para ello, asegúrese de que no quede aprisionada en el lavavajillas y utilice, si es posible, la bandeja superior.

Almacenamiento

El aparato tiene un enrollacables ❸ integrado en su parte inferior que permite enrollar el cable de red mientras no se esté utilizando. Enrolle el cable de red en el enrollacables ❸ en el sentido indicado por la flecha.



De esta manera, se evita que quede aprisionado, que se ensucie o que pueda ser una fuente de peligro al colgar suelto.

¡CUIDADO!

Posibles daños en el aparato.

► Durante el almacenamiento, no deje encastrada la tapa ❶. Con la tapa ❶ encastrada, se ejerce una presión continua sobre el anillo superior ❿ y el anillo inferior de sellado ❺, así como sobre el sello de presión ⓫, que podría afectar a su funcionamiento.

- Guarde el aparato en un lugar limpio, seco y protegido de la radiación solar directa.

Desecho

No deseche nunca el aparato con la basura doméstica.
Este producto está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones de desecho de residuos comunitarias. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.

Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

Este producto es reciclable, está sujeto a una responsabilidad ampliada del fabricante y se recoge por separado.

Asistencia técnica

(ES) **Servicio España**
Tel.: 900 984 989
E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 397059_2110

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Pedido de recambios

Puede pedir recambios para este producto cómodamente por Internet en **www.kompernass.com** de forma permanente.

Escanee el código QR con su smartphone/tableta. Con este código QR, podrá acceder directamente a nuestra página web, ver los recambios disponibles y solicitarlos.

INDICACIÓN

- Si tiene algún problema con el pedido en línea, puede ponerse en contacto con nuestro centro de atención al cliente por teléfono o por correo electrónico.
- Especifique siempre el número de artículo (p. ej., 397059_2110) indicado en la portada de estas instrucciones de uso al realizar su pedido.
- Le rogamos que tenga en cuenta que no en todos los países a los que realizamos envíos se pueden pedir recambios por Internet.

Indholdsfortegnelse

Informationer til denne kvikvejledning 162
Ophavsret 162
Ansvarsbegrænsning 162

Anvendelsesområde 162

Pakkens indhold og transporteftersyn 163
Udpakning 163
Bortskaffelse af emballagen 163

Beskrivelse af produktet 164

Tekniske data 165

Sikkerhedsanvisninger 165

Opstilling og tilslutning 167
Krav til opstillingsstedet 167
Elektrisk tilslutning 167

Funktioner 168

Tips 168

Svejsning af slangefolien 170

Vakuumering 173
Vakuumering af slangefolie 173
Vakuumering af beholdere og poser, der kan lukkes igen 175

Rengøring 177
Rengøring af produktet 177

Opbevaring 178

Bortskaffelse 178

Service 179

Importør 179

Bestilling af reservedele 180

Informationer til denne kvikvejledning

Dette dokument er en forkortet, trykt udgave af den komplette betjeningsvejledning.

Ved at scanne denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-service-siden (**www.lidl-service.com**) og kan åbne og downloade den komplette betjeningsvejledning ved at indtaste varenummeret (IAN) 397059_2110.

⚠ ADVARSEL!

Læs og overhold den komplette betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisningerne, så farer og materielle skader undgås.

Kvikvejledningen er en del af dette produkt. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Opbevar kvikvejledningen omhyggeligt og lad den følge med, hvis produktet gives videre til andre.

Ophavsret

Denne dokumentation er ophavsretligt beskyttet.

Enhver kopiering eller eftertryk – også i uddrag – samt videregivelse af billeder – også i ændret form – er kun tilladt efter skriftligt samtykke fra producenten.

Ansvarsbegrænsning

Alle tekniske informationer, data og anvisninger for tilslutning og betjening i denne betjeningsvejledning svarer til den nyeste viden på trykketidspunktet og gives efter bedste overbevisning i henhold til vores hidtidige erfaringer og viden.

Der kan ikke stilles nogen form for krav baseret på informationerne, billederne og beskrivelserne i denne vejledning.

Producenten påtager sig intet ansvar for skader, der skyldes manglende overholdelse af vejledningen, anvendelse, som ikke hører ind under anvendelsesområdet, forkerte reparationer, ændringer, som er foretaget uden tilladelse samt anvendelse af ikke-tilladte reservedele.

Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til indsvejsning og vakuumering af fødevarer i almindelige husholdningsmængder og kun til privat brug. Dette produkt er ikke beregnet til erhvervsmæssig eller industriel brug og ikke til længerevarende anvendelse.

Al anden anvendelse betragtes som værende uden for anvendelsesområdet. Der kan ikke stilles krav i forbindelse med skader forårsaget af anvendelse til formål uden for anvendelsesområdet. Brugeren bærer alene risikoen.

Pakkens indhold og transporteftersyn

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Vakuumpakker
- 1 x folierulle
- 2 x slange
- 3 x adapter
- 1 x ekstra pakningsring
- Denne kvikvejledning

BEMÆRK

- ► Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- ► Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet ***Service***).

Udpakning

- ♦ Tag alle delene, slangefolien og kvikvejledning ud af kassen.
- ♦ Fjern al emballagen.
- ♦ Fjern beskyttelsesfolien fra betjeningspanelet.

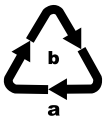
⚠ FARE

- ► Lad aldrig børn lege med emballagen. Der er fare for kvælning.

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforligelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.

Aflevering af emballagen til genbrug sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballagematerialer, du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt.
Vær opmærksom på de forskellige emballagematerialers mærkning, og sortér dem ved behov. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning:1–7: Plast, 20–22: Papir og pap, 80–98: Kompositmaterialer

BEMÆRK

- ► Opbevar så vidt muligt den originale emballage i løbet af produktets garantiperiode, så det kan pakkes korrekt ind i tilfælde af en garantisag.

Beskrivelse af produktet

Figur A

❶ Låg
❷ Udsugningsrør
❸ Ledningsopvikling
❹ Svejsetråde
❺ Nederste pakningsring
❻ Bageste stop
❼ Forreste stop
❽ Oplukning til låg
❾ Indsugningsanordning
❿ Øverste pakningsring
⓫ Pressepakning

Figur B

⓬ Knap (start/afbryd funktionen "svejsning") med kontrollampe (rød)
⓭ Knap (start/afbryd funktionen "vakuumering og svejsning") med kontrollampe (rød)
⓮ Knap (aktivering/deaktivering af ekstrafunktionen "Wet") med kontrollampe (grøn)
⓯ Knap (aktivering/deaktivering af ekstrafunktionen "Soft") med kontrollampe (grøn)
⓰ Knap (start/afbryd funktionen "ekstern vakuumering") med kontrollampe (grøn)

Figur C

⓱ Vakuumslange
⓲ Adapter A
⓳ Adapter B
⓴ Adapter C

Tekniske data

Driftsspænding	220 - 240 V ~ (vekselspænding), 50/60 Hz
Effektforbrug	125 W
Beskyttelsesklasse	II / ⧈ (dobbeltisolering)
	Alle dele til dette produkt, som kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareegnede.

Sikkerhedsanvisninger

⚠ FARE FOR ELEKTRISK STØD!

- Kontrollér produktet for udvendige, synlige skader før brug. Brug aldrig produktet, hvis det er beskadiget.
- Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
- Brug aldrig produktet, hvis ledningen er defekt.
- Brug ikke forlængerledninger eller stikdåser, som ikke er i overensstemmelse med sikkerhedsbestemmelserne.
- Åbn aldrig produktets kabinet!
- Tag stikket ud af stikkontakten, før du begynder rengøringen.
- Sørg for, at der ikke kommer fugt ind i produktet under rengøringen.

⚠ FARE FOR PERSONSKADER!

- Lad kun autoriserede specialforretninger eller kundeservice reparere produktet. Forkert udførte reparationer kan føre til personskader for brugeren, eller produktet kan beskadiges. Desuden bortfalder alle garantikrav.
- Der skal være let adgang til stikkontakten, så ledningen hurtigt kan trækkes ud i en nødsituation.

⚠ FARE FOR PERSONSKADER!

- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Dette redskab kan bruges af børn fra 8 år og derover og af personer med nedsatte fysiske, motoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller undervises i sikker brug af redskabet og de farer, der kan være forbundet med det.
- Børn må ikke lege med produktet!
- Børn skal være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med produktet.
- Sørg for, at produktet altid er under opsyn, når det er klar til brug. Træk altid strømstikket ud af stikkontakten efter brug, eller hvis du afbryder arbejdet, så produktet ikke starter ved en fejltagelse.

⚠ OBS - MATERIELLE SKADER!

- Brug aldrig et eksternt timerur eller et separat fjernbetjeningssystem til betjening af produktet.

BEMÆRK

► Brugeren behøver ikke at foretage sig noget for at omstille produktet fra 50 til 60 Hz eller omvendt. Produktet tilpasser sig både til 50 og til 60 Hz.

Opstilling og tilslutning

Krav til opstillingsstedet

Opstillingsstedet skal opfylde følgende krav for at garantere sikker og fejlfri brug af produktet:

- Ved opstilling skal produktet stilles på et fast, fladt og vandret underlag.
- Brug ikke produktet i varme, våde eller meget fugtige omgivelser eller i nærheden af brændbart materiale.
- Der skal være let adgang til stikkontakten, så ledningen hurtigt kan trækkes ud i en nødsituation.

Elektrisk tilslutning

OBS

► Sammenlign tilslutningsdataene (spænding og frekvens) på typeskiltet med dit elnets data før tilslutning af produktet. Disse data skal stemme overens, så produktet ikke beskadiges.

► Kontrollér, at produktets strømledning er ubeskadiget og ikke er lagt over varme og/eller skarpe kanter.

► Sørg for, at strømledningen ikke trækkes stramt ud eller har knæk.

► Lad ikke strømledningen hænge ud over hjørner (fare for at snuble).

♦ Sæt stikket i stikkontakten.

Funktioner

Knap		Funktion
	⑫	Start/afbryd funktionen "Svejsning" (uden vakuumering)
	⑬	Start/afbryd funktionen "vakuumering og svejsning"
	⑭	Aktivering/deaktivering af ekstrafunktionen "Wet" (til meget fugtige fødevarer)
	⑮	Aktivering/deaktivering af funktionen "Soft" (til trykfølsomme fødevarer som f.eks. frugt eller kager)
	⑯	Start/afbryd funktionen "ekstern vakuumering" (til vakuumering med slange og adapter)

Tips

I nedenstående tabel kan du se anvisninger til optimal forberedelse og behandling af fødevarer.

Fødevarer	Anvisninger	Anbefalet beholder	Anbefalede ekstrafunktioner
Kød/fisk	– Brug kun friske produkter – Bryd ikke kølekæden	– Pose	
Grøntsager	– Skræl eller skyl og tør – Blanchér nogle få minutter i kogende vand efterfulgt af iskoldt vand som chokeffekt, og lad grøntsagerne dryppe af for at undgå tab af smag og farve eller gasdannelse* under opbevaringen	– Posea	

Fødevarer	Anvisninger	Anbefalet beholder	Anbefalede ekstrafunktioner
Bladsalat/ salat	– Skyl og tør – Ikke egnet til frysning	– Beholder	
Frugt	– Skræl eller skyl og tør	– Køleskab: Beholder	
		– Fryser: Pose	
Krydderurter	– Skyl og tør – Hele stilke	– Pose	
Bagværk		– Beholder	
		– Pose	
Fødevarer i pulverform	– Læg et stykke køkkenrulle øverst i posen/beholderen eller vakuumér i den originale indpakning	– Pose – Beholder	
Kolde væsker		– Beholder	
	– Frys evt. først	– Pose	
Afkølede, tilberedte retter		– Beholder	
		– Pose	

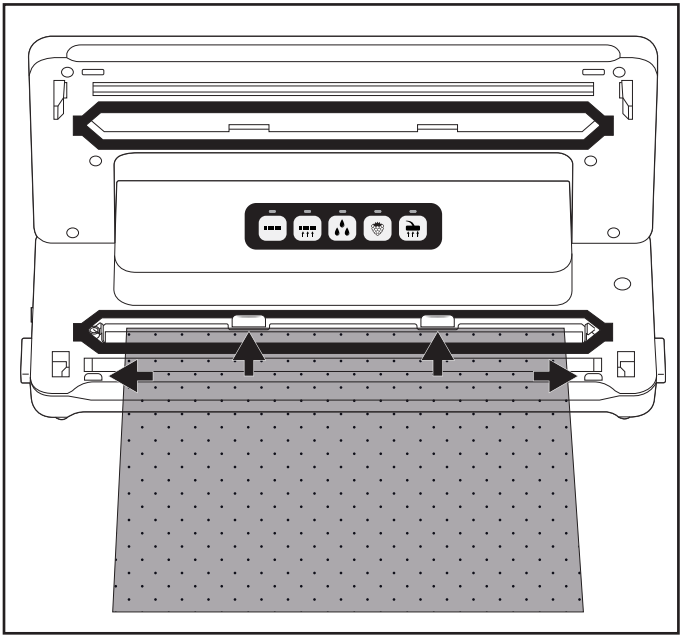
*Gælder f.eks. alle kåltyper (broccoli, rosenkål, grønkål osv.), asparges, sukkerærter, bønner, romanesco-kål og pak choy).

Svejsning af slangefolien

OPLYSNINGER OM FOLIEN

- Folien må maksimalt være 30 cm bred. Ellers kan den ikke svejses korrekt.
- Brug kun folier til dette produkt, som har en struktur på den ene side (punkter eller riller) og en tykkelse på 0,17 - 0,29 mm (170 - 290 µ), og som er fremstillet af nylon (PA) -PE. Ellers bliver svejsesømmen ikke tæt, og produktet kan gå i stykker. Folietypen er angivet på emballagen. Svejsesømmens kvalitet varierer efter foliens type og tykkelse.
- Den medfølgende folie er egnet til temperaturer mellem -20°C og +110°C.
- Den medfølgende folie er BPA-fri og egnet til mikrobølgeovn. Varm dog aldrig posen op i mikrobølgeovnen, hvis den er svejset helt sammen. Posen kan eksplodere! Den ene side af posen skal være åben. Opvarm maksimalt posen i 3 minutter ved maksimalt 900 W.

1) Skær den ønskede poselængde af slangefolien så lige som muligt med en saks.
2) Åbn låget ❶ ved at trykke på oplukningerne til låget ❽ og åbn låget ❶ ved at klappe det op.
3) Læg posens åbne ende ind i produktet, så posens åbning befinder i midt i den nederste pakningsring ❺. Posen må maksimalt nå hen til de bageste stop ❻ og skal ligge mellem de forreste stop ❼. Hvis posen ligger over et eller begge stop ❻/❼, kan posen ikke svejses rigtigt sammen:



BEMÆRK

► Poseåbningen skal ligge glat på svejsetråden ❹. Ellers fungerer svejsningen ikke rigtigt.

4) Luk låget ❶. Pressepakningen ⓫ presser posen ned på svejsetråden ❹, så der dannes en glat søm. Sørg for, at begge lågets hjørner ❶ går i indgreb. Tryk eventuelt ned på markeringerne og igen, så låget ❶ klikker på plads og låses.

5) Tryk på knappen ⓬. Kontrollampen ⓬ lyser. Så snart forseglingen er afsluttet, blinker kontrollampen ⓬ kortvarigt og slukkes derefter.

BEMÆRK

► Du kan afbryde forseglingen, hvis du ønsker det, ved at trykke på knappen ⓬ igen. Kontrollampen ⓬ blinker og slukkes derefter.

OBS – MATERIELLE SKADER!

Hvis kontrollampen ⑫ ikke slukkes efter senest 10 sekunder under forseglingen, er produktet defekt!

► Træk straks stikket ud af stikkontakten. Prøv ikke selv at reparere produktet. Henvend dig til kundeservice.

6) Åbn låget ❶ ved at trykke på oplukningerne til låget ❽ og åbn låget ❶ ved at klappe det op. Tag posen ud. Den er nu svejset i den ene ende.

BEMÆRK

► Kontrollér, at svejsesømmen er i orden. Når svejsesømmen er i orden, er den glat og lige uden folder.

7) Fyld posen. Lad mindst 6 cm pose være tom til enden, der skal svejses.

OBS – MATERIELLE SKADER!

► Fyld posen, så der ikke løber fødevarerester eller væske ned i produktet under svejsningen.

8) Hvis du ikke vil vakuumere posen, svejses den anden åbne side sammen.

BEMÆRK

► Vent nogle sekunder, før du svejser den næste pose, så produktet kan køle af.
I denne afkølingsfase kan du ikke starte funktionen "svejsning".

Vakuumering

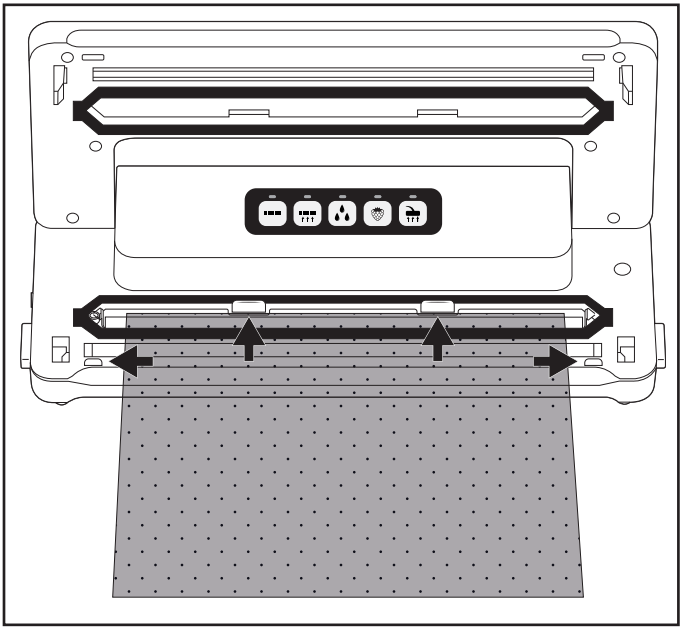
Vakuumering af slangefolie

Under svejsningen kan luften suges ud af posen (vakuumering):

BEMÆRK

► Hvis du ønsker at vakuumere flydende indhold, tilrådes det at fryse væskerne kortvarigt, så væsken ikke suges ind i produktet under vakuumeringen. Hvis en smule væske eller fødevarer alligevel suges ind, opsamles disse i den lille opsamlingsskål, som befinder sig mellem den nederste pakningsring ❺.

1) Læg posens åbne ende ind i produktet, så posens åbning befinder i midt i den nederste pakningsring ❺. Posen må maksimalt nå hen til de bageste stop ❻ og skal ligge mellem de forreste stop ❼. Ellers fungerer udsugningen og svejsningen ikke rigtigt.



2) Luk låget ❶. Sørg for, at begge lågets hjørner ❶ går i indgreb. Tryk eventuelt ned på markeringerne og igen, så låget ❶ går i indgreb og låses.

BEMÆRK

- Kontrollér, at den øverste ⑩ og nederste pakningsring ❺ ikke er beskadigede! Ellers kan produktet ikke suge luft ud af posen.
- Hvis en af pakningsringene ⑩/❺ er beskadiget, trækker du den ganske enkelt ud af fordybningen og trykker en ny pakning ind i fordybningen.

3) Vælg den ekstra funktion, der passer til dine fødevarer. Ellers kan du springe over dette trin og fortsætte med punkt 4):

   – Tryk på knappen [💧] ⑭ hvis du vil vakuumere fødevarer, som er meget fugtige eller saftige som f.eks. marineret kød eller frugt, der er skåret i stykker.
   Hvis der sidder fugt mellem folien på svejsesømmen, kan det føre til dårlige svejsesømme. Ved aktivering af denne funktion forlænges svejsetiden, så svejsesømmen bliver mere stabil.
   Hvis ekstrafunktionen [💧] "Wet" er aktiveret, lyser den tilhørende kontrollampe ⑭.

   – Tryk på knappen [🛡] ⑮, hvis du vil vakuumere trykfølsomme fødevarer som kager eller bær. Ved aktivering af ekstrafunktionen "Soft" reduceres undertrykket en smule, og fødevarerne mases ikke så meget sammen.
   Hvis ekstrafunktionen [🛡] "Wet" er aktiveret, lyser den tilhørende kontrollampe ⑮.

BEMÆRK

- Hvis du vil vakuumere fugtige **og** trykfølsomme fødevarer, kan de to ekstrafunktioner aktiveres samtidig.

4) Tryk på knappen [▭] ⑬. Kontrollampen ⑬ lyser, og produktet suger luft ud af posen. Når luften er suget ud, lyser kontrollampen [▭] ⑫ også. Produktet forsegler nu posen. Når forseglingen er afsluttet, blinker de to kontrollamper ⑬/⑫ og slukkes derefter.

5) Når begge kontrollamper ⑬/⑫ er slukket, kan du åbne låget ved at trykke på oplukningerne ❽ til låget og åbne låget ❶ ved at klappe det op. Tag den vakuumerede og forseglede pose ud.

BEMÆRK

- Du kan afbryde vakuumeringen, hvis du ønsker det, ved at trykke på knappen ⓭ igen. Den tilhørende kontrollampe ⓭ slukkes. Hvis du trykker på knappen ⓭ igen, fortsættes vakuumeringen.
  Hvis produktet allerede har skiftet til forseglingen, og kontrollampen ⓬ lyser, kan forløbet afbrydes med knappen ⓬. Kontrollamperne ⓭/⓬ blinker først og slukkes derefter. Produktet stopper forseglingen.
- Når du har vakuumeret og svejset 5 poser efter hinanden, skal du lade produktet køle af i ca. 1 minut. I denne afkølingsfase kan produktet muligvis ikke startes.
  Efter afkølingsfasen kan du anvende produktet normalt igen (også selv om der ikke er gået et helt minut).

TIP - "SOUS-VIDE-TILBEREDNING"

- Da den medfølgende folie er egnet til temperaturer mellem -20°C og +110°C, kan du bruge den til den såkaldte "Sous-vide-tilberedning" (vakuumtilberedning). "Sous-vide" er fransk og betyder "under vakuum". Ved vakuumtilberedning svejses fødevarerne (især fisk eller kød, men grøntsager er også muligt) ind i en vakuumpose og tilberedes deri ved lav temperatur (ca. 50 til 90 °C) i vandbad eller under damp. Det har den fordel, at flygtige smags- eller aromastoffer ikke kan slippe ud under tilberedningen. Fødevarerne tørrer ikke ud, og vitaminer og aromastoffer bevares. Krydderurter eller krydderier, som svejses ind i vakuumposen, afgiver smagen mere intensivt til fødevarerne.

Vakuumering af beholdere og poser, der kan lukkes igen

BEMÆRK

- Hvis du udelukkende ønsker at vakuumere beholdere eller poser med flydende indhold, tilrådes det at fryse væsken kortvarigt, så den ikke suges ind i produktet under vakuumeringen. Hvis en smule væske eller fødevarer alligevel suges ind, opsamles disse i den lille opsamlingsskål, som befinder sig mellem den nederste pakningsring ❺.

Med de medfølgende vakuumslanger ⓱ og de tilhørende adaptere ⓲/⓳/⓴ kan du vakuumere beholdere og poser, der kan lukkes igen. Ved nogle poser eller beholdere fra forskellige producenter kan det forekomme, at en adapter ⓲/⓳/⓴ ikke er nødvendig, og du kan så sætte det sorte koblingsstykke på vakuumslangen ⓱ direkte ind i posen/beholderen. Prøv, hvilken adapter ⓲/⓳/⓴ der lukker bedst, eller om det overhovedet er nødvendigt med en adapter ⓲/⓳/⓴.

BEMÆRK

- Egnede poser og beholdere kan købes separat i vores onlineshop, se kapitlet "Bestilling af reservedele".
- Vakuumslangerne ⑰ og adapterne ⑱/⑲/⑳ kan også bruges med poser og beholdere fra andre producenter.

Adaptere	passer f.eks. til
Adapter A ⑱	CASO* (VacuBoxx-serien), Ernesto, forskellige poser med ventil
Adapter B ⑲	FoodSaver** (opbevaringsboks FFC02XX, FFC002X, 003X, 005X, 008X, 010X, madkasse-sæt T020-00024), forskellige poser med ventil
Adapter C ⑳	CASO* (vakuumbeholdersæt, vinprop), FoodSaver** (beholdersæt FSC003)
Uden adapter	FoodSaver** (vinprop, marineringsboks)

* CASO er et registreret varemærke, der tilhører Caso Holding GmbH.

** Foodsaver er et registreret varemærke, der tilhører Sunbeam Products, Inc..

Vakuumering af poser

1) Slut en vakuumslange ⑰ til indsugningsanordningen ⑨ på produktet.
2) Vælg den rigtige adapter A/B ⑱/⑲ til posen, du vil vakuumere, og sæt den på vakuumslangen ⑰.
3) Luk låget ❶. Sørg for, at begge lågets ❶ hjørner går i indgreb. Tryk eventuelt ned på markeringerne og , så låget ❶ går i indgreb og låses.
4) Luk omhyggeligt posen, der skal vakuumeres. Vakuumeringen fungerer kun, hvis posen er helt lukket. Anbring posen, så dens udsugningsåbning ligger på en glat overflade.
5) Tryk adapteren A/B ⑱/⑲ fast på udsugningsåbningen på posen.
6) Tryk på knappen ⑯. Kontrollampen ⑯ lyser, og produktet suger luft ud af posen. Når luften er suget ud, slukkes kontrollampen ⑯.
7) Nu kan du fjerne adapteren A/B ⑱/⑲ fra posen igen.

Vakuumering af beholder

1) Slut en vakuumslange ⑰ til indsugningsanordningen ⑨ på produktet.
2) Vælg den rigtige adapter ⑱/⑲/⑳ til beholderen, du vil vakuumere, og sæt den på vakuumslangen ⑰.
3) Luk låget ❶. Sørg for, at begge lågets ❶ hjørner går i indgreb. Tryk eventuelt ned på markeringerne og , så låget ❶ går i indgreb og låses.

4) Slut adapteren ⓲/⓳/⓴ til anordningen på beholderen. Se betjeningsvejledningen til beholderen, hvis du har brug for flere informationer.
5) Tryk på knappen ⓰. Kontrollampen ⓰ lyser, og produktet suger luft ud af beholderen. Når luften er suget ud, slukkes kontrollampen ⓰.
6) Nu kan du tage adapterne ⓲/⓳/⓴ af beholderen og produktet.

Rengøring

⚠ FARE

Livsfare på grund af elektrisk strøm!

- Tag stikket ud af stikkontakten, før du begynder rengøringen.
- Sørg for, at der ikke kommer fugt ind i produktet under rengøringen.

OBS

Produktet kan blive beskadiget.

- Brug ikke stærke eller skurende rengøringsmidler, da de kan angribe produktets overflade.
- Brug ikke hårde eller skarpe genstande til fjernelse af eventuelle limrester fra svejsetråden ❹. Ellers kan svejsetråden ❹ eller isoleringen beskadiges.

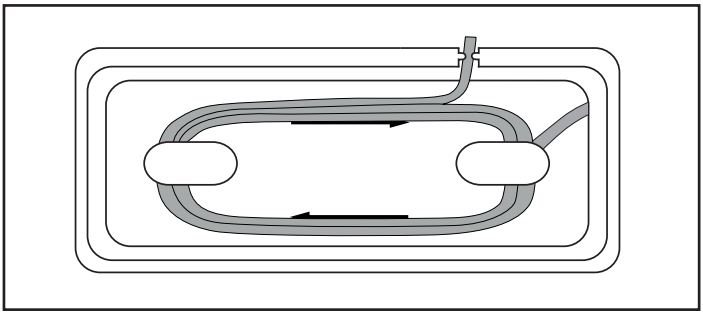
Rengøring af produktet

- Rengør kabinettets overflade med en let fugtet klud og et mildt opvaskemiddel.
- Tør den øverste ⓾ og nederste pakningsring ❺ samt presseringen ⓫ af med en fugtig klud. Sørg for, at produktet er tørt, før du bruger det igen.
- Tør vakuumslangerne ⓱, og adapteren ⓲/⓳/⓴ af med en fugtig klud. Hvis snavset sidder meget fast, kan du rengøre disse dele i varmt vand med lidt opvaskemiddel. Kontroller, at alle dele er helt tørre, før de bruges igen.
- Skyl opsamlingsskålen til væske, som befinder sig mellem den nederste pakningsring ❺, i varmt vand med lidt opvaskemiddel.

Ved behov kan opsamlingsskålen rengøres i opvaskemaskinen. Sørg for, at opsamlingsskålen ikke kommer i klemme, og brug den øverste kurv i opvaskemaskinen, hvis det er muligt.

Opbevaring

Produktet har en integreret ledningsopvikling ❸ på undersiden af kabinettet, hvor strømkablet kan vikles op. Vikl ledningen om ledningsopviklingen ❸ i pilenes retning.



Derved undgås det, at ledningen kommer i klemme, snavses til eller udgør en risiko, fordi den hænger ned.

OBS

Produktet kan blive beskadiget.

► Lad ikke låget ❶ være lukket, mens produktet opbevares! Hvis låget ❶ er lukket, trykkes der hele tiden på den øverste ❿ og nederste pakningsring ❺ samt på pressepakningen ⓫. Derved kan funktionen forringes.

♦ Opbevar produktet på et rent, tørt sted uden direkte sol.

Bortskaffelse

Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald.
Dette produkt er underlagt EU-direktivet 2012/19/EU WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsplads. Følg de aktuelt gældende regler. Kontakt genbrugspladsen, hvis du er i tvivl.

Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

Produktet kan genbruges, er underlagt udvidet producentansvar og indsamles separat.

Service

(DK) **Service Danmark**
Tel.: 32 710005
E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 397059_2110

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Bestilling af reservedele

Du kan altid bestille reservedele til dette produkt på internettet på **www.kompernass.com**.

Scan QR-koden med din smartphone/tablet. Med denne QR-kode kommer du direkte til vores webside og kan se og bestille de tilgængelige reservedele.

BEMÆRK

- Hvis du har problemer med online-bestillingen, kan du henvende dig telefonisk eller pr. e-mail til vores servicecenter.
- Oplys altid artikelnummeret (f.eks. 397059_2110), som du kan finde på denne betjeningsvejlednings titelblad, når du afgiver din bestilling.
- Vær opmærksom på, at det ikke er muligt at foretage online-bestilling af reservedele i alle lande.

Indice

Informazioni sulle presenti istruzioni brevi 182
Diritto d'autore. 182
Limitazione di responsabilità 182

Uso conforme 182

Volume della fornitura e ispezione per eventuali danni da trasporto. . 183
Disimballaggio. 183
Smaltimento della confezione 183

Descrizione dell'apparecchio. 184

Dati tecnici 185

Indicazioni relative alla sicurezza 185

Installazione e collegamento 187
Requisiti del luogo d'installazione 187
Collegamento elettrico. 187

Funzioni 188

Consigli 188

Sigillatura della pellicola tubolare 190

Messa sotto vuoto. 193
Messa sottovuoto della pellicola tubolare. 193
Messa sottovuoto di contenitori e sacchetti richiudibili 195

Pulizia 197
Pulizia dell'apparecchio 197

Conservazione 198

Smaltimento 199

Assistenza 199

Importatore. 199

Ordinazione dei pezzi di ricambio 200

Informazioni sulle presenti istruzioni brevi

Questo documento è una versione cartacea abbreviata del manuale di istruzioni completo.

Scansionando questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (**www.lidl-service.com**) e digitando il codice articolo (IAN) 397059_2110 si può aprire e scaricare il manuale di istruzioni completo.

⚠ AVVERTENZA!

Attenersi al manuale di istruzioni completo e alle avvertenze di sicurezza per evitare danni a persone e beni.

Le istruzioni brevi sono parte integrante del presente prodotto. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Conservare le istruzioni brevi in luogo sicuro e consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

Qualsiasi riproduzione o ristampa, anche parziale, ovvero la riproduzione delle immagini, anche se modificate, è consentita solo previo permesso scritto del produttore.

Limitazione di responsabilità

Tutte le informazioni tecniche contenute nel presente manuale di istruzioni, così come tutti i dati e le indicazioni relativi al collegamento e all'uso, corrispondono alle ultime informazioni disponibili al momento dell'invio in stampa, fornite in buona fede tenendo conto delle nostre attuali esperienze e conoscenze.

I dati, le illustrazioni e le descrizioni contenute nel presente manuale di istruzioni non costituiscono una base valida per alcun tipo di rivendicazione.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni derivanti da mancata osservanza del manuale di istruzioni, uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non consentite o uso di parti di ricambio non omologate.

Uso conforme

Il presente apparecchio è previsto esclusivamente per la sigillatura occasionale di alimenti sottovuoto, in ambiente domestico e in quantità adeguata all'utilizzo domestico. Questo prodotto non è destinato all'impiego commerciale o industriale né all'uso continuato.

Un uso diverso o esulante da quanto sopra è considerato non conforme. Sono escluse rivendicazioni di qualsiasi genere in caso di danni derivanti da uso non conforme. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

Volume della fornitura e ispezione per eventuali danni da trasporto

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Macchina sigillasacchetti
- 1 rotolo di pellicola
- 2 tubi flessibili
- 3 adattatori
- 1 anello di guarnizione di ricambio
- Queste istruzioni brevi

AVVISO

- ► Controllare se la fornitura è integra e se presenta danni visibili.
- ► In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla hotline di assistenza (vedere capitolo ***Assistenza***).

Disimballaggio

- ♦ Togliere dalla scatola tutte le parti dell'apparecchio, la pellicola tubolare e il istruzioni brevi.
- ♦ Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.
- ♦ Sfilare la pellicola protettiva dal pannello di controllo.

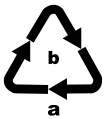
⚠ PERICOLO

- ► Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato dai bambini come giocattolo. Pericolo di soffocamento.

Smaltimento della confezione

L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento e pertanto sono riciclabili.

Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle norme vigenti locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1–7: materie plastiche, 20–22: carta e cartone, 80–98: materiali compositi

AVVISO

► Durante il periodo di validità della garanzia conservare l'imballaggio originale per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

Descrizione dell'apparecchio

Figura A

❶ Coperchio dell'apparecchio
❷ Tubo di aspirazione
❸ Avvolgicavo
❹ Cordoni di sigillatura
❺ Anello di guarnizione inferiore
❻ Limiti posteriori
❼ Limiti anteriori
❽ Dispositivo di sblocco del coperchio
❾ Dispositivo di aspirazione
❿ Anello di guarnizione superiore
⓫ Guarnizione a pressione

Figura B

⓬ Tasto (avvio/interruzione della funzione "sigillatura") con spia di controllo (rossa)
⓭ Tasto (avvio/interruzione della funzione "messa sottovuoto e sigillatura") con spia di controllo (rossa)
⓮ Tasto (attivazione/disattivazione della funzione aggiuntiva "Wet") con spia di controllo (verde)
⓯ Tasto (attivazione/disattivazione della funzione aggiuntiva "Soft") con spia di controllo (verde)
⓰ Tasto (avvio/interruzione della funzione "messa sottovuoto esternamente") con spia di controllo (verde)

Figura C

⓱ Tubo flessibile per messa sottovuoto
⓲ Adattatore A
⓳ Adattatore B
⓴ Adattatore C

Dati tecnici

Tensione di esercizio	220 - 240 V ~ (tensione alternata), 50/60 Hz
Potenza assorbita	125 W
Classe di protezione	II / ⧈ (doppio isolamento)
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

Indicazioni relative alla sicurezza

⚠ PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni visibili. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato.
- In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- Non utilizzare mai l'apparecchio con un cavo di rete difettoso.
- Non utilizzare alcuna prolunga o ciabatta che non corrisponda ai requisiti obbligatori di sicurezza.
- Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio!
- Prima di cominciare con la pulizia, staccare sempre la spina dalla presa.
- Impedire la penetrazione di umidità nell'apparecchio durante la pulizia.

⚠ PERICOLO DI LESIONI!

- Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza ai clienti. Le riparazioni eseguite in modo non conforme possono causare il pericolo di lesioni per l'utente o di danni all'apparecchio. Inoltre la garanzia decade.
- La presa deve essere facilmente accessibile, in modo da poter disconnettere facilmente il cavo di rete in caso di necessità.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non siano sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio!
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è pronto per l'uso. Dopo l'uso o in caso di interruzioni del lavoro, disinserire sempre la spina dalla presa di rete, per evitare l'azionamento accidentale dell'apparecchio.

⚠ ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.

NOTA

► Non è necessaria alcuna azione da parte dell'utente per commutare il prodotto tra 50 e 60 Hz. Il prodotto si adegua sia a 50 Hz che a 60 Hz.

Installazione e collegamento

Requisiti del luogo d'installazione

Per l'uso sicuro e privo di guasti dell'apparecchio, il luogo di installazione deve soddisfare i seguenti requisiti:

- Nell'installazione dell'apparecchio, collocare l'apparecchio su una superficie solida, piana e orizzontale.
- Non azionare l'apparecchio in un ambiente surriscaldato, molto umido o bagnato o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- La presa deve essere facilmente accessibile, in modo da poter disconnettere facilmente il cavo di rete in caso di necessità.

Collegamento elettrico

ATTENZIONE

► Prima di collegare l'apparecchio, confrontare i dati di connessione (tensione e frequenza) sull'etichetta con quelli della rete elettrica. Questi dati devono corrispondere, per evitare di arrecare danni all'apparecchio.

► Assicurarsi che il cavo di rete dell'apparecchio sia privo di danni e non venga collocato su superfici bollenti e/o angoli acuminati.

► Assicurarsi che durante il funzionamento il cavo di rete non venga teso o piegato.

► Non fare pendere il cavo di rete sugli angoli (effetto di inciampo).

♦ Inserire la spina nella presa di corrente.

Funzioni

Tasto		Funzione
	⑫	Avvio/interruzione della funzione "sigillatura" (senza messa sottovuoto)
	⑬	Avvio/interruzione della funzione "messa sottovuoto e sigillatura"
	⑭	Attivazione/disattivazione della funzione aggiuntiva "Wet" (per alimenti particolarmente umidi)
	⑮	Attivazione/disattivazione della funzione aggiuntiva "Soft" (per alimenti sensibili alla pressione, ad es. frutta o torte)
	⑯	Avvio/interruzione della funzione "messa sottovuoto esternamente" (per la messa sottovuoto con tubo flessibile e adattatore)

Consigli

La tabella che segue contiene suggerimenti per una preparazione e lavorazione ottimali degli alimenti.

Alimento	NOTE	Recipiente consigliato	Funzione aggiuntiva consigliata
Carne/ pesce	– usare solo se fresco – non interrompere la catena del freddo	– sacchetto	
Verdure	– sbucciare o lavare e asciugare – scottare per qualche minuto in acqua bollente, raffreddare con acqua ghiacciata e asciugare, in modo da evitare la perdita di gusto e colore o la formazione di gas* durante la conservazione	– sacchetto	

Alimento	NOTE	Recipiente consigliato	Funzione aggiuntiva consigliata
Ortaggi a foglia/lattuga	– lavare e asciugare – non adatti al congelamento	– contenitore	
Frutta	– sbucciare o lavare e asciugare	– frigorifero: contenitore	
		– congelatore: sacchetto	
Erbe aromatiche	– lavare e asciugare – mazzi interi	– sacchetto	
Prodotti da forno		– contenitore	
		– sacchetto	
Alimento in polvere	– coprire con un pezzo di carta da cucina nel sacchetto/contenitore o mettere sotto vuoto nella confezione originale	– sacchetto – contenitore	
Liquidi freddi		– contenitore	
	– eventualmente congelare brevemente	– sacchetto	
Cibi cotti raffreddati		– contenitore	
		– sacchetto	

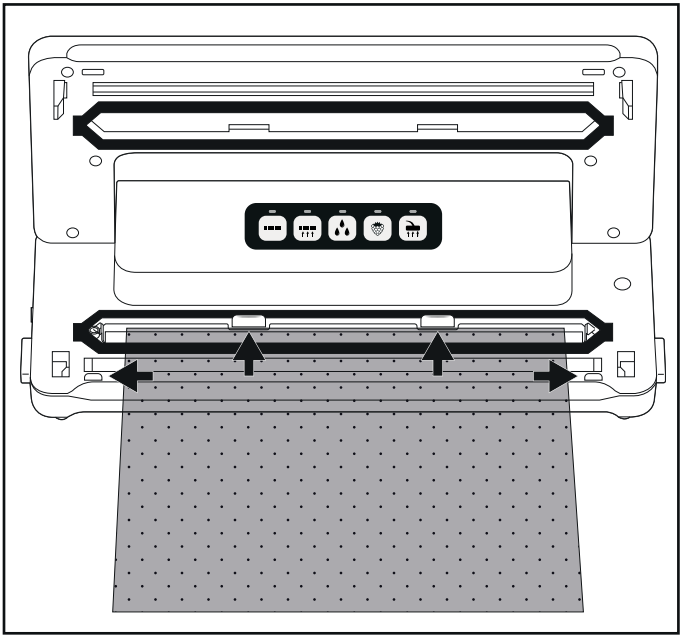
*Si applica ad es. a tutti i tipi di cavoli (broccoli, cavolini di Bruxelles, cavoli ricci ecc.), agli asparagi, alle taccole, ai fagioli, al broccolo romanesco e al cavolo cinese.

Sigillatura della pellicola tubolare

AVVERTENZE RELATIVE ALLA PELLICOLA

- La pellicola non deve essere più larga di 30 cm. Altrimenti non è possibile sigillarla correttamente.
- Per questo apparecchio utilizzare esclusivamente pellicole che da un lato siano strutturate (con punti o righe), che abbiano uno spessore di circa 0,17 - 0,29 mm (170 - 290 µ) e che siano di nylon (PA) - PE. Altrimenti il cordone di sigillatura non è ermetico e l'apparecchio si potrebbe danneggiare. Il tipo di pellicola è sempre indicato sulla confezione. A seconda del tipo e dello spessore della pellicola cambia la qualità del cordone di sigillatura.
- La pellicola fornita in dotazione è adatta per temperature comprese tra -20 °C e +110 °C.
- La pellicola fornita in dotazione è esente da BPA e adatta al microonde. Tuttavia non scaldare il sacchetto nel microonde se è completamente sigillato. Il sacchetto può scoppiare! Un lato del sacchetto deve essere aperto. Scaldare il sacchetto per massimo 3 minuti a non più di 900 W.

1) Ritagliare il più diritto possibile dalla pellicola tubolare la lunghezza del sacchetto desiderata con una forbice.
2) Aprire il coperchio dell'apparecchio ❶ premendo i dispositivi di sblocco ❽ e aprire il coperchio ❶ verso l'alto.
3) Infilare l'estremità aperta del sacchetto dentro l'apparecchio fino a quando l'apertura del sacchetto non viene a trovarsi al centro all'interno dell'anello di tenuta inferiore ❺. Il sacchetto non deve arrivare oltre i limiti posteriori ❻ e deve trovarsi compreso tra i limiti anteriori ❼. Se il sacchetto supera uno o entrambi i limiti ❻/❼, non può venire correttamente sigillato:



AVVISO

► L'apertura del sacchetto deve trovarsi sul cordone di sigillatura ❹ senza pieghe. Altrimenti la sigillatura non risulta corretta.

4) Chiudere il coperchio dell'apparecchio ❶. La guarnizione a pressione ⓫ preme il sacchetto sul cordone di sigillatura ❹ in modo tale che si formi un cordone liscio. Assicurarsi che entrambi gli angoli del coperchio dell'apparecchio ❶ scattino in posizione. All'occorrenza premerli ancora una volta sulle apposite marcature e verso il basso in modo tale che il coperchio dell'apparecchio ❶ scatti in posizione e si blocchi.
5) Premere il tasto ⓬. La spia di controllo ⓬ si accende. Una volta concluso il processo di sigillatura, la spia di controllo ⓬ si accende brevemente e poi si spegne.

AVVISO

► È possibile interrompere in ogni momento l'operazione di sigillatura premendo nuovamente il tasto ⓬. La spia di controllo ⓬ lampeggia e poi si spegne.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI

Se durante il processo di sigillatura la spia di controllo ⑫ non si spegne dopo massimo 10 secondi, ciò significa che l'apparecchio è guasto!

► In tal caso staccare subito la spina dalla presa di corrente. Non cercare mai di riparare autonomamente l'apparecchio. Rivolgersi al servizio clienti.

6) Aprire il coperchio dell'apparecchio ❶ premendo i dispositivi di sblocco ❽ e aprire il coperchio ❶ verso l'alto. Rimuovere il sacchetto. Una delle sue estremità è ora sigillata.

AVVISO

► Assicurarsi che il cordone di sigillatura sia adeguato. Un cordone di sigillatura corretto è liscio e presenta strisce diritte senza pieghe.

7) Riempire il sacchetto. Lasciare liberi sempre almeno 6 cm dal bordo da sigillare.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI

► Riempire il sacchetto in modo tale da impedire la fuoriuscita di resti di alimenti o liquidi nell'apparecchio all'atto della sigillatura.

8) Se non si desidera mettere il sacchetto sottovuoto, chiudere anche l'altro lato aperto.

AVVISO

► Attendere qualche secondo prima di saldare il sacchetto successivo, in modo da consentire all'apparecchio di raffreddarsi.
Durante la fase di raffreddamento non è possibile attivare la funzione "Saldatura".

Messa sotto vuoto

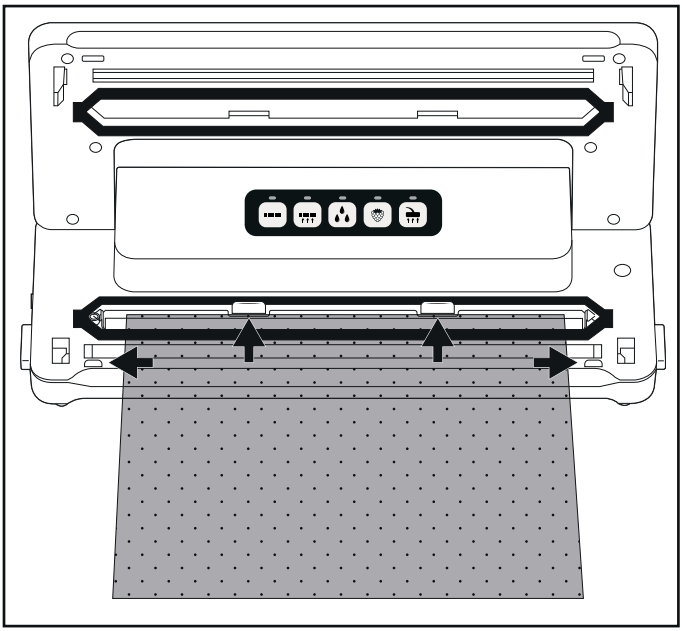
Messa sottovuoto della pellicola tubolare

All'atto della sigillatura è possibile estrarre al contempo l'aria dal sacchetto (sottovuoto):

NOTA

► Se si desidera mettere sotto vuoto sacchetti contenenti solo liquido, è preferibile congelare brevemente il liquido per evitare che venga aspirato nell'apparecchio durante l'operazione. Qualora si aspirassero comunque involontariamente piccole quantità di liquidi o alimenti, essi finiscono nella piccola vaschetta situata nello spazio intermedio dell'anello di guarnizione inferiore ❺.

1) Infilare l'estremità aperta del sacchetto dentro l'apparecchio fino a quando l'apertura del sacchetto non viene a trovarsi al centro all'interno dell'anello di tenuta inferiore ❺. Il sacchetto non deve arrivare oltre i limiti posteriori ❻ e deve essere compreso tra i limiti anteriori ❼. Altrimenti l'aspirazione e la sigillatura non funzionano:



2) Chiudere il coperchio dell'apparecchio ❶. Assicurarsi che entrambi gli angoli del coperchio dell'apparecchio ❶ scattino in posizione. All'occorrenza premerli ancora una volta sulle apposite marcature e verso il basso in modo tale che il coperchio dell'apparecchio ❶ scatti in posizione e si blocchi.

AVVISO

- Badare che l'anello di tenuta superiore ⑩ e l'anello di tenuta inferiore ❺ non siano danneggiati! Altrimenti l'apparecchio non riesce ad aspirare l'aria dal sacchetto.
- Qualora uno degli anelli di guarnizione ⑩/❺ fosse danneggiato, sfilarlo semplicemente dall'incavo e inserire in quest'ultimo la guarnizione di ricambio.

3) Eventualmente selezionare la funzione aggiuntiva adatta all'alimento. Altrimenti saltare questo passo e continuare con il punto 4):

   – Premere il tasto [💧] ⑭ se si desidera mettere sottovuoto alimenti particolarmente umidi o succosi quali carne appena marinata o frutta tagliata. La presenza di umidità tra la pellicola e il cordone di sigillatura può rendere difettosi i cordoni di sigillatura. Attivando questa funzione si aumenta il tempo di sigillatura in modo che il cordone di sigillatura sia più stabile.
   Se è attivata la funzione aggiuntiva [💧] "Wet", si accende la spia di controllo ⑭.

   – Premere il tasto [🛡] ⑮ se si desidera mettere sottovuoto alimenti sensibili alla pressione, ad esempio torte o frutta a chicchi. Attivando la funzione aggiuntiva "Soft" si riduce un poco la pressione negativa e l'alimento non viene schiacciato molto.
   Se è attivata la funzione aggiuntiva [🛡] "Soft", si accende la spia di controllo ⑮.

NOTA

- Se si desidera mettere sottovuoto un alimento umido **e** sensibile alla pressione, è possibile attivare contemporaneamente entrambe le funzioni aggiuntive.

4) Premere il tasto [▭] ⑬. La spia di controllo ⑬ si accende e l'apparecchio aspira l'aria dal sacchetto. Non appena l'aria è stata aspirata, si accende anche la spia di controllo [▭] ⑫. L'apparecchio sigilla ora il sacchetto. Una volta conclusa l'operazione di sigillatura, le due spie di controllo ⑬/⑫ lampeggiano e poi si spengono.

5) Quando entrambe le spie di controllo ⑬/⑫ si sono spente, si può aprire il coperchio premendo sui dispositivi di sblocco del coperchio ❽ e aprendo il coperchio dell'apparecchio ❶ verso l'alto. Rimuovere il sacchetto messo sottovuoto e sigillato.

NOTA

- ► È possibile interrompere in ogni momento l'operazione di messa sottovuoto premendo nuovamente il tasto ⓭. La relativa spia di controllo ⓭ si spegne. Se si preme nuovamente il tasto ⓭, l'operazione di messa sottovuoto viene proseguita.
  Se l'apparecchio è già passato all'operazione di sigillatura e la spia di controllo ⓬ è accesa, si può interrompere l'operazione anche con il tasto ⓬. In un primo momento le spie di controllo ⓭/⓬ lampeggiano, poi si spengono. L'apparecchio interrompe l'operazione di sigillatura.
- ► Dopo aver messo sottovuoto e saldato 5 sacchetti, lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 1 minuto. Durante questa fase di raffreddamento è possibile che non si riesca ad avviare l'apparecchio.
  Dopo la fase di raffreddamento si può riutilizzare l'apparecchio normalmente (anche se non è ancora trascorso un minuto intero).

CONSIGLIO "COTTURA SOUS VIDE"

- ► Poiché la pellicola fornita in dotazione è adatta a temperature comprese tra -20 °C e +110 °C, la si può utilizzare per la cosiddetta "cottura sous vide" (cottura sottovuoto). "Sous-vide" è un'espressione francese e significa "sottovuoto". Nella cottura sottovuoto i cibi (prevalentemente carne o pesce, ma anche verdura) vengono sigillati in un sacchetto sottovuoto e poi cotti dentro di esso a bassa temperatura (circa 50 - 90 °C) a bagnomaria o a vapore. Ciò ha il vantaggio che durante la cottura gli aromi e i profumi non possono fuoriuscire. I cibi non si asciugano e le vitamine e gli aromi vengono mantenuti. Erbe o spezie che vengono sigillate assieme ai cibi nel sacchetto sottovuoto trasferiscono in modo più intenso il loro gusto ai cibi.

Messa sottovuoto di contenitori e sacchetti richiudibili

NOTA

- ► Se si desidera mettere sotto vuoto contenitori o sacchetti contenenti solo liquido, è meglio congelare brevemente i liquidi per evitare che vengano aspirato nell'apparecchio durante l'operazione. Qualora si aspirassero comunque involontariamente piccole quantità di liquidi o alimenti, essi finiscono nella piccola vaschetta situata nello spazio intermedio dell'anello di guarnizione inferiore ❺.

Con i tubi flessibili per messa sottovuoto ⓱ e i relativi adattatori ⓲/⓳/⓴ compresi nel materiale in dotazione si possono mettere sottovuoto contenitori e sacchetti richiudibili. Con alcuni sacchetti o contenitori di diversi produttori è possibile che non sia necessario un adattatore ⓲/⓳/⓴ e che si possa infilare direttamente il raccordo nero del tubo flessibile per messa sottovuoto ⓱ nel sacchetto/contenitore. Provare qual è l'adattatore ⓲/⓳/⓴ più idoneo o se l'adattatore ⓲/⓳/⓴ non è affatto necessario.

NOTA

- I contenitori e sacchetti adeguati sono reperibili separatamente nel nostro negozio online, vedere al riguardo il capitolo "Ordinazione dei pezzi di ricambio".
- I tubi flessibili per messa sottovuoto ⑰ e gli adattatori ⑱/⑲/⑳ sono compatibili anche con sacchetti e contenitori di altri produttori.

Adattatore	adatto ad es. a
Adattatore A ⑱	CASO* (serie VacuBoxx), Ernesto, diversi sacchetti con valvola
Adattatore B ⑲	FoodSaver** (contenitori ermetici FFC02XX, FFC002X, 003X, 005X, 008X, 010X, set pietanziere T020-00024), diversi sacchetti con valvola
Adattatore C ⑳	CASO* (set contenitori sottovuoto, tappi da vino), FoodSaver** (set contenitori FSC003)
Senza adattatore	FoodSaver** (tappi da vino, box per marinatura)

* CASO è un marchio registrato della Caso Holding GmbH.

**FoodSaver è un marchio registrato della Sunbeam Products, Inc.

Messa sottovuoto di sacchetti

1) Allacciare un tubo flessibile per messa sottovuoto ⑰ al dispositivo di aspirazione ⑨ dell'apparecchio.
2) Scegliere l'adattatore A/B ⑱/⑲ adatto al sacchetto che si desidera mettere sottovuoto e applicarlo al tubo flessibile di messa a vuoto ⑰.
3) Chiudere il coperchio dell'apparecchio ❶. Assicurarsi che entrambi gli angoli del coperchio dell'apparecchio ❶ scattino in posizione. All'occorrenza premerli ancora una volta verso il basso al livello delle apposite marcature e in modo tale che il coperchio dell'apparecchio ❶ scatti in posizione e si blocchi.
4) Chiudere accuratamente il sacchetto da mettere sottovuoto. La messa sottovuoto funziona solo se il sacchetto è completamente chiuso. Si consiglia di posizionare il sacchetto in modo tale che l'apertura di aspirazione del sacchetto poggi su una superficie liscia.
5) Premere con forza l'adattatore A/B ⑱/⑲ sull'apertura di aspirazione del sacchetto.
6) Premere il tasto ⑯. La spia di controllo ⑯ si accende e l'apparecchio aspira l'aria dal sacchetto. Non appena l'aria è stata aspirata, la spia di controllo ⑯ si spegne.
7) Ora si può rimuovere l'adattatore A/B ⑱/⑲ dal sacchetto.

Messa sottovuoto di contenitori

1) Allacciare un tubo flessibile per messa sottovuoto ⑰ al dispositivo di aspirazione ⑨ dell'apparecchio.
2) Scegliere l'adattatore ⑱/⑲/⑳ adatto al contenitore che si desidera mettere sottovuoto e applicarlo al tubo flessibile per messa sottovuoto ⑰.
3) Chiudere il coperchio dell'apparecchio ❶. Assicurarsi che entrambi gli angoli del coperchio dell'apparecchio ❶ scattino in posizione. All'occorrenza premerli ancora una volta verso il basso al livello delle apposite marcature e in modo tale che il coperchio dell'apparecchio ❶ scatti in posizione e si blocchi.
4) Collegare l'adattatore ⑱/⑲/⑳ al relativo dispositivo del contenitore. Per ulteriori informazioni consultare le istruzioni per l'uso del contenitore.
5) Premere il tasto ⑯. La spia di controllo ⑯ si accende e l'apparecchio aspira l'aria dal contenitore. Non appena l'aria è stata aspirata, la spia di controllo ⑯ si spegne.
6) Ora si può rimuovere l'adattatore ⑱/⑲/⑳ dal contenitore e dall'apparecchio.

Pulizia

⚠ PERICOLO

Pericolo di morte a causa di scossa elettrica!

- Prima di cominciare con la pulizia, staccare sempre la spina dalla presa.
- Impedire la penetrazione di umidità nell'apparecchio durante la pulizia.

ATTENZIONE

Possibile danneggiamento dell'apparecchio.

- Per evitare di danneggiare la superficie dell'alloggiamento dell'apparecchio, non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Non utilizzare oggetti duri o acuminati per rimuovere eventuali resti di colla dal cordone di sigillatura ❹. Altrimenti il cordone di sigillatura ❹ o l'isolamento si potrebbero danneggiare.

Pulizia dell'apparecchio

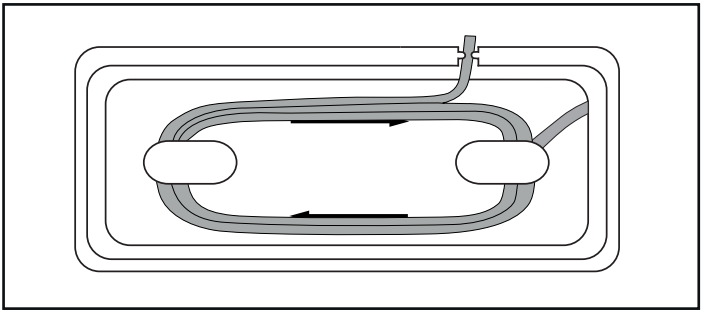
- Pulire la superficie dell'alloggiamento con un panno leggermente inumidito e un detergente delicato.
- Passare un panno umido sull'anello di tenuta superiore ⑩ e inferiore ❺ nonché sulla guarnizione a pressione ⑪. Accertarsi che l'apparecchio sia asciutto prima di utilizzarlo nuovamente.

- Strofinare i tubi flessibili per messa sotto vuoto ⓱, nonché l'adattatore ⓲/⓳/⓴ con un panno umido. In caso di sporco resistente questi componenti possono anche venire puliti in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo. Prima di riutilizzare i componenti, accertarsi che questi siano ben asciutti.
- Lavare la vaschetta per i liquidi situata nello spazio intermedio dell'anello di tenuta inferiore ❺ con acqua calda e un poco di detersivo.

All'occorrenza si può lavare la vaschetta anche in lavastoviglie. Assicurarsi che non la vaschetta non si incastri nella lavastoviglie e utilizzare se possibile il cestello superiore della lavastoviglie.

Conservazione

L'apparecchio possiede un dispositivo integrato di avvolgimento del cavo ❸ sul lato inferiore dell'alloggiamento, con il quale si può avvolgere il cavo di rete quando l'apparecchio stesso non viene utilizzato. Avvolgere il cavo di alimentazione attorno all'avvolgicavo ❸ nel senso delle frecce mostrate.



In tal modo si evita che il cavo venga schiacciato o imbrattato o resti appeso, diventando fonte di pericolo.

ATTENZIONE

Possibile danneggiamento dell'apparecchio.

► Quando si ritira l'apparecchio non far scattare in posizione il coperchio dell'apparecchio ❶! Quando il coperchio dell'apparecchio ❶ è innestato in posizione, viene esercitata continuamente pressione sull'anello di tenuta superiore ❿ e inferiore ❺ nonché sulla guarnizione a pressione ⓫. Ciò potrebbe comprometterne il funzionamento.

- Sistemare l'apparecchio in un luogo fresco e asciutto privo di irradiazione solare diretta.

Smaltimento

Non smaltire per alcun motivo l'apparecchio assieme ai normali rifiuti domestici.
Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/EU-RAEE (Rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche).

Far smaltire l'apparecchio da un'azienda di smaltimento autorizzata o dall'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.

Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Il prodotto è riciclabile, soggetto ad una responsabilità estesa del produttore e va differenziato.

Assistenza

(IT) **Assistenza Italia**
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it

IAN 397059_2110

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Ordinazione dei pezzi di ricambio

È sempre possibile ordinare comodamente pezzi di ricambio per questo prodotto su Internet, all'indirizzo **www.kompernass.com**.

Scansionare il codice QR con lo smartphone/il tablet. Con questo codice QR si giunge direttamente al nostro sito web ed è possibile vedere e ordinare i ricambi disponibili.

AVVERTENZA

- Qualora si riscontrino problemi con l'ordine online, ci si può rivolgere al nostro centro di assistenza telefonicamente o tramite e-mail.
- Al momento dell'ordine si prega di indicare sempre il codice articolo (per es 397059_2110), che può essere tratto dalla copertina di questo manuale di istruzioni.
- Si tenga presente che l'ordinazione online di pezzi di ricambio non è possibile in tutti i Paesi in cui effettuiamo consegne.

Tartalomjegyzék

A rövid használati útmutatóra vonatkozó információk 202
Szerzői jogvédelem 202
A felelősség korlátozása 202

Rendeltetésszerű használat 202

A csomag tartalmának és hiánytalanságának ellenőrzése 203
Kicsomagolás 203
A csomagolás ártalmatlanítása 203

A készülék leírása 204

Műszaki adatok 205

Biztonsági utasítások 205

Felállítás és csatlakoztatás 207
A felállítás helyével szembeni követelmények 207
Elektromos csatlakoztatás 207

Funkciók 208

Tippek 208

Tömlőfólia hegesztése 210

Vákuumozás 213
Tömlőfólia vákuumozása 213
Tárolóedények és visszazárható tasakok vákuumozása 215

Tisztítás 217
A készülék tisztítása 217

Tárolás 218

Ártalmatlanítás 218

Szerviz 219

Gyártja 219

Pótalkatrészek rendelése 220

A rövid használati útmutatóra vonatkozó információk

Ez a dokumentum a teljes használati útmutató rövidített nyomtatott változata.

A QR-kód beolvasásával közvetlenül a Lidl-ügyfélszolgálati oldalra (**www.lidl-service.com**) kerül és a cikkszámot (IAN) 397059_2110 megadva megtekintheti és letöltheti a teljes használati útmutatót.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A személyi sérülések és anyagi károk megelőzése érdekében vegye figyelembe a teljes használati útmutatót és a biztonsági utasításokat.

A használati útmutató a termék része. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. Gondosan őrizze meg a rövid használati útmutatót és a készülék harmadik személynek továbbadása esetén adja át a termékhez tartozó valamennyi leírást is.

Szerzői jogvédelem

Ez a dokumentáció szerzői jogvédelem alatt áll.

Bármilyen sokszorosítás, ill. utánnyomás még kivonatos formában is, valamint az ábrák megjelentetése még módosított formában is csak a gyártó írásos engedélyével lehetséges.

A felelősség korlátozása

A jelen használati útmutatóban lévő valamennyi műszaki információ, a beszerelésre, csatlakoztatásra és kezelésre vonatkozó tudnivalók megfelelnek a nyomtatás időpontjában aktuális változatnak, melybe legjobb tudomásunk szerint vontuk be eddigi tapasztalatainkat és felismeréseinket.

A jelen használati útmutató adataiból, ábráiból és leírásaiból semmiféle igény nem támasztható.

A gyártó nem vállal felelősséget a leírás be nem tartásából, rendeltetésével ellentétes használatból, szakszerűtlen javítási munkából, engedély nélkül elvégzett módosításból vagy a nem engedélyezett pótalkatrészekből eredő károkért.

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag háztartási mennyiségű élelmiszer magánháztartásban történő lehegesztésére és vákuumozására használható. A készülék nem alkalmas kereskedelmi vagy ipari használatra, és hosszabb időn keresztül sem használható.

Más vagy ezen túlmenő használat rendeltetésellenesnek minősül. Semmilyen, a nem rendeltetésszerű használatból eredő kárigény nem érvényesíthető. A kockázatot egyedül a felhasználó viseli.

A csomag tartalmának és hiánytalanságának ellenőrzése

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- vákuumos fóliahegesztő
- 1 db fóliatekercs
- 2 db tömlő
- 3 db adapter
- 1 db pót tömítőgyűrű
- ez a rövid útmutató

TUDNIVALÓ

- ► Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ► Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz (lásd a ***Szerviz*** fejezetet).

Kicsomagolás

- ♦ Vegye ki a dobozból a készülék összes részét, a tömlőfóliát és a rövid útmutató.
- ♦ Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- ♦ Vegye le a védőfóliát a kezelőmezőről.

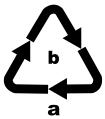
⚠ VESZÉLY

- ► A csomagolóanyag nem játékszer. Fulladásveszély áll fenn.

A csomagolás ártalmatlanítása

A csomagolás védi a készüléket a sérülésektől a szállítás során. A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók.

Nyersanyagot takarít meg és csökkenti a hulladékmennyiséget, ha a csomagolást visszajuttatja az anyagkörforgásba. A feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően helyezze el a hulladékban.



A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.
Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel:
1–7: Műanyagok, 20–22: Papír és karton, 80–98: Kompozit anyagok

TUDNIVALÓ

► Amennyiben lehetséges, őrizze meg az eredeti csomagolást a garancia ideje alatt, hogy garancia esetén rendesen vissza lehessen csomagolni bele.

A készülék leírása

„A“ ábra

❶ készülékfedél
❷ szívócső
❸ kábelcsévélő
❹ hegesztőpálca
❺ alsó tömítőgyűrű
❻ hátsó határoló-elemek
❼ elülső határoló-elemek
❽ fedél-kireteszelő
❾ beszívó szerkezet
❿ felső tömítőgyűrű
⓫ leszorító tömítés

„B” ábra

⓬ gomb („fóliahegesztés” funkció indítása/megszakítása) működésjelző lámpával (piros)
⓭ gomb („vákuumozás és fóliahegesztés” funkció indítása/megszakítása) működésjelző lámpával (piros)
⓮ gomb („Wet” kiegészítő funkció bekapcsolása/kikapcsolása) működésjelző lámpával (zöld)
⓯ gomb („Soft” kiegészítő funkció bekapcsolása/kikapcsolása) működésjelző lámpával (zöld)
⓰ gomb („külső vákuumozás” funkció indítása/megszakítása) működésjelző lámpával (zöld)

„C” ábra

⓱ vákuumtömlő
⓲ adapter A
⓳ adapter B
⓴ adapter C

Műszaki adatok

Üzemeltetési feszültség	220 - 240 V ~ (váltóáram), 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	125 W
Védelmi osztály	II / ⧈ (dupla szigetelés)
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.

Biztonsági utasítások

⚠ ELEKTROMOS ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- Használat előtt ellenőrizze a készüléket, hogy nincs-e rajta látható sérülés. Ne működtessen hibás készüléket.
- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült csatlakozóvezetéket a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- Ne használja a készüléket hibás hálózati kábellel.
- Ne használjon a biztonsági előírásoknak meg nem felelő hosszabbítót vagy elosztót.
- Soha ne nyissa fel a készülék burkolatát!
- Mielőtt elkezdené tisztítani a készüléket, húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból.
- Ügyeljen arra, hogy tisztítás közben ne kerüljön folyadék a készülékbe!

⚠ SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- Csak megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal javíttassa a készüléket. A szakszerűtlen javítás jelentős veszélyt jelenthet a használó számára, vagy megsérülhet maga a készülék is. Ezenkívül a garancia is érvényét veszti.
- A csatlakozóaljzatnak könnyen elérhetőnek kell lenni, hogy vészhelyzet esetén a hálózati kábelt könnyen ki lehessen húzni.
- Tisztítást és a felhasználó általi karbantartást felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek.
- A készüléket 8 éves kor alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal, illetve tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- Gyermekeknek nem szabad a készülékkel játszani!
- Ügyeljen a gyermekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Működés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket. A készülék akaratlan bekapcsolásának megelőzése érdekében használat után vagy munkaszünet esetén mindig húzza ki a hálózati csatlakozót a hálózati csatlakozóaljzatból.

⚠ FIGYELEM - ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- A készülék üzemeltetéséhez ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert.

TUDNIVALÓ

► A felhasználó részéről nincs szükség közbeavatkozásra a termék 50 és 60 Hz közötti beállításához. A termék 50 és 60 Hz-en egyaránt működik.

Felállítás és csatlakoztatás

A felállítás helyével szembeni követelmények

A készülék biztonságos és hibátlan használatához a felállítás helyének az alábbi feltételeket kell teljesítenie:

- A készülék felállításakor a készüléket stabil, sima és vízszintes felületre kell helyezni.
- Ne üzemeltesse a készüléket forró, vizes vagy nagyon nedves környezetben vagy gyúlékony anyagok közelében.
- A csatlakozóaljzatnak könnyen elérhetőnek kell lenni, hogy vészhelyzet esetén a hálózati kábelt könnyen ki lehessen húzni.

Elektromos csatlakoztatás

FIGYELEM

► A készülék csatlakoztatása előtt egyeztesse a típusjelölésen szereplő csatlakoztatási adatokat (feszültség és frekvencia) az elektromos hálózat adataival. Ezeknek az adatoknak meg kell egyezniük, hogy ne keletkezzen kár a készülékben.

► Győződjön meg arról, hogy a készülék hálózati kábele ne legyen megsérülve, és ne tegye forró felületre és/vagy éles szegélyre.

► Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne feszüljön nagyon vagy ne törjön meg.

► Ne hagyja, hogy a hálózati kábel sarkokon lógjon (botlásveszély).

♦ Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót az aljzatba.

Funkciók

Gomb		Funkció
	⑫	„fóliahegesztés” funkció indítása/megszakítása (vákuumozás nélkül)
	⑬	„vákuumozás és fóliahegesztés” funkció indítása/megszakítása
	⑭	„Wet” kiegészítő funkció bekapcsolása/kikapcsolása (különösen nedves élelmiszerekhez)
	⑮	„Soft” kiegészítő funkció bekapcsolása/kikapcsolása (nyomásra érzékeny élelmiszerekhez, pl. gyümölcsökhöz vagy tortákhoz)
	⑯	„külső vákuumozás” funkció indítása/megszakítása (vákuumozáshoz tömlővel és adapterrel)

Tippek

A következő táblázatban az élelmiszerek optimális előkészítéséről és feldolgozásáról kaphat tájékoztatást.

Élelmiszer	Tudnivalók	Ajánlott tárolóeszköz	Ajánlott kiegészítő funkció
hús/hal	– csak friss minőséget használjon, – ne szakítsa meg a hűtőláncot	– zacskó	
zöldség	– hámozza meg vagy mossa meg és szárítsa meg – néhány percig blansírozza forrásban lévő vízben, hűtse le jeges vízzel és törölje szárazra, hogy elkerülje az íz- és színvesztést, valamint a gázképződést* a tárolás során	– zacskó	

Élelmiszer	Tudnivalók	Ajánlott tárolóeszköz	Ajánlott kiegészítő funkció
leveles zöldség/saláta	– mossa meg és szárítsa meg – nem alkalmas fagyasztásra	– tárolóedény	
gyümölcs	– hámozza meg vagy mossa meg és szárítsa meg	– hűtőszekrény: tárolóedény	
		– fagyasztószekrény: zacskó	
fűszernövények	– mossa meg és szárítsa meg – egész szár	– zacskó	
pékáru		– tárolóedény	
		– zacskó	
por állagú élelmiszer	– tegyen egy darab konyhai papírtörlőt a zacskóba/ tárolóedénybe felülre vagy vákuumozza eredeti csomagolásban	– zacskó – tárolóedény	
hideg folyadékok		– tárolóedény	
	– adott esetben röviden fagyassza le	– zacskó	
lehűtött, főtt ételek		– tárolóedény	
		– zacskó	

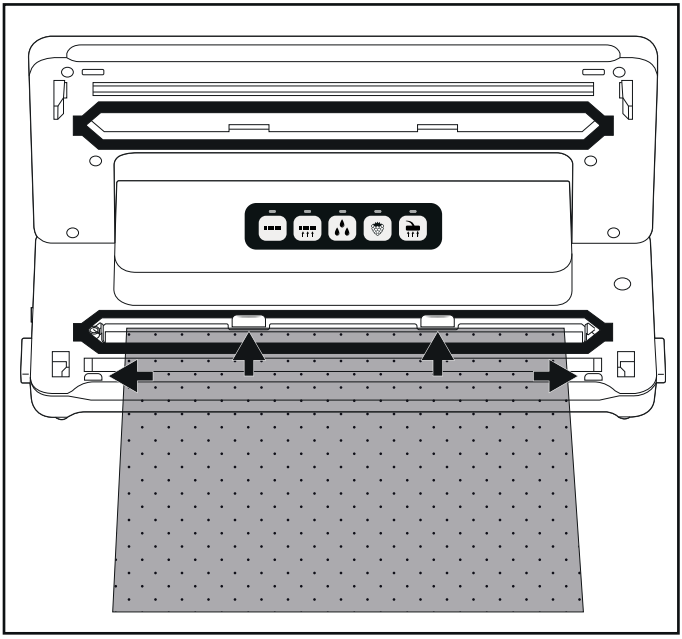
*Pl. minden fajta káposztára (brokkoli, kelbimbó, kelkáposzta stb.), spárgára, cukorborsóra, babra, pagodakarfiolra és bordáskelre vonatkozik.

Tömlőfólia hegesztése

A FÓLIÁVAL KAPCSOLATOS TUDNIVALÓK

- A fólia legfeljebb 30 cm széles lehet. Ellenkező esetben nem lehet megfelelően összehegeszteni.
- Ezt a készüléket csak az egyik oldalán strukturált (pontozott vagy bordázott), kb. 0,17 - 0,29 mm (170 - 290 µ) vastag és nejlon (PA) - PE anyagú fóliákkal használja. Ellenkező esetben a hegesztési varrat nem zár és kár keletkezhet a készülékben. Az ilyen fóliákat a csomagoláson feltüntetett adatokról ismerheti fel. A hegesztési varrat minősége a fólia típusától és vastagságától függ.
- A mellékelt fólia -20°C és +110°C között használható.
- A mellékelt fólia BPA-mentes és mikrohullámú sütőhöz alkalmas. Soha ne melegítse azonban a zacskókat teljesen lezárva a mikrohullámú sütőben. A zacskó kidurranhat! A zacskó egyik oldalát ki kell nyitni. A zacskót legfeljebb 3 percig, legfeljebb 900 W-on melegítse.

1) A kívánt zacskóhosszúságot lehetőleg egyenesen vágja le a tömlőfóliáról egy ollóval.
2) Nyissa ki a készülékfedelet ❶ oly módon, hogy megnyomja a fedélreteszeket ❽ és a készülékfedelet ❶ felfelé nyitja.
3) A zacskó nyitott végét úgy helyezze fel a készülékre, hogy a zacskó nyílása központosan az alsó tömítőgyűrűn ❺ belül legyen. A zacskó legfeljebb a hátsó határoló-elemekig ❻ mehet hátra és az elülső határoló-elemek ❼ között kell lennie. Amennyiben a zacskó az egyik vagy mindkét határoló-elem ❻/❼ fölött van, akkor a zacskót nem lehet megfelelően lehegeszteni:



TUDNIVALÓ

► A zacskó nyílásának simán a hegesztőhuzalon ❹ kell lennie. Ellenkező esetben nem működik megfelelően a hegesztés.

4) Zárja le a készülékfedelet ❶. A leszorító tömítés ⓫ a zacskót a hegesztőhuzalra ❹ préseli, amelynek során sima varrat jön létre. Ügyeljen arra, hogy a készülékfedél ❶ mindkét sarka bekattanjon. Nyomja meg ismét a és a jelöléseket olyan módon, hogy a készülékfedél ❶ bekattanjon és beretesze-lődjön.

5) Nyomja meg a gombot ⓬. Világít a működésjelző lámpa ⓬. Amint befejeződik a lezárási folyamat, a működésjelző lámpa ⓬ röviden felvillan, majd kialszik.

TUDNIVALÓ

► A lezárási folyamat a gomb ⓬ megnyomásával bármikor megszakítható. A működésjelző lámpa ⓬ felvillan, majd kialszik.

FIGYELEM - ANYAGI KÁR VESZÉLYE

Ha a működésjelző lámpa ⑫ a lezárás után legkésőbb 10 másodperc múlva nem alszik ki, akkor a készülék hibás!

► Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból. Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a készüléket. Forduljon az ügyfélszolgálathoz.

6) Nyissa ki a készülékfedelet ❶ oly módon, hogy megnyomja a fedélreteszeket ❽ és a készülékfedelet ❶ felfelé nyitja. Vegye ki a zacskót. Az egyik vége ezzel le van hegesztve.

TUDNIVALÓ

► Győződjön meg arról, hogy megfelelő-e a hegesztési varrat. A megfelelő hegesztési varratnak sima és egyenes csíknak vagy redőnek kell lennie.

7) Töltse meg a zacskót. Hagyjon legalább 6 cm hosszúságú zacskót szabadon a lezárandó peremig.

FIGYELEM - ANYAGI KÁR VESZÉLYE

► Úgy töltse meg a zacskót, hogy a lezárásnál ne folyjon ki belőle élelmiszer vagy folyadék és ne kerülhessen a készülékbe.

8) Ha nem szeretné vákuumozni a zacskót, akkor hegessze le a másik, nyitott végét.

TUDNIVALÓ

► A következő tasak hegesztése előtt várjon néhány másodpercet, hogy a készülék le tudjon hűlni.
A lehűlési fázis közben a „Hegesztés” funkció nem indítható.

Vákuumozás

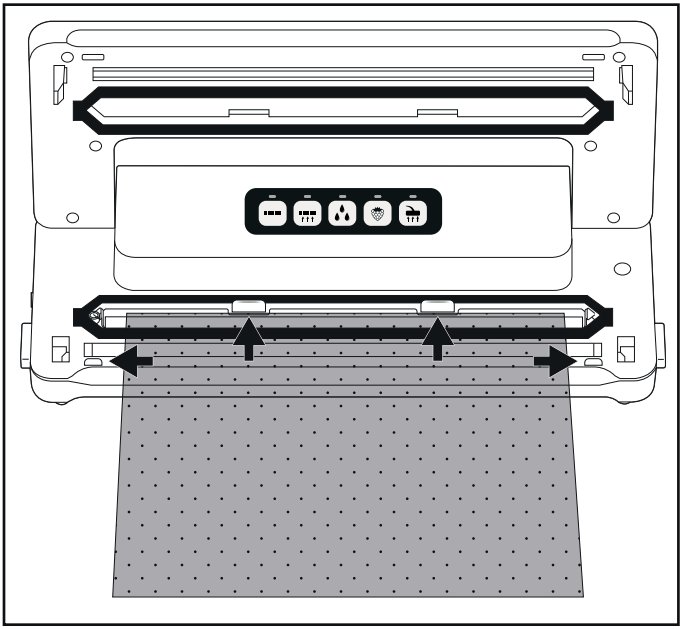
Tömlőfólia vákuumozása

A hegesztésnél a levegőt is kiszívhatja a zacskóból (vákuumozás):

TUDNIVALÓ

► Ha a zacskóban kizárólag folyadékot szeretne vákuumozni, akkor először fagyassza le kissé a folyadékot, hogy a vákuumozás közben ne szívódjon be a készülékbe. Ha véletlenül mégis beszívódik egy kis mennyiségű folyadék vagy élelmiszer, akkor az a kis gyűjtőtálcába kerül, ami az alsó tömítőgyűrű ❺ között található.

1) A zacskó nyitott végét úgy helyezze fel a készülékre, hogy a zacskó nyílása központosan az alsó tömítőgyűrűn ❺ belül legyen. A zacskó legfeljebb a hátsó határoló-elemekig ❻ mehet hátra és az elülső határoló-elemek ❼ között kell lennie. Ellenkező esetben nem működik a vákuumozás és a hegesztés:



2) Zárja le a készülékfedelet ❶. Ügyeljen arra, hogy a készülékfedél ❶ mindkét sarka bekattanjon. Nyomja meg ismét a és a jelöléseket olyan módon, hogy a készülékfedél ❶ bekattanjon és bereteszelődjön.

TUDNIVALÓ

- ► Ügyeljen arra, hogy ne sérüljön meg a felső ⑩ és az alsó tömítőgyűrű ⑤! Ellenkező esetben a készülék nem tudja kiszívni a zacskóban lévő levegőt.
- ► Ha valamelyik tömítőgyűrű ⑩/⑤ sérült, akkor egyszerűen húzza ki a mélyedésből és nyomja be a pót tömítőgyűrűt a mélyedésbe.

3) Adott esetben válassza a megfelelő kiegészítő funkciót az élelmiszeréhez. Egyéb esetben ugorja át ezt a lépést és folytassa a 4) ponttal:

   – Különösen nedves vagy szaftos élelmiszerek, például pácolt hús vagy darabolt gyümölcs vákuumozása esetén nyomja meg a [💧] gombot ⑭. Ha nedvesség kerül a fólia közé a hegesztési varratra, akkor az hibás hegesztési varratokat eredményezhet. A funkció bekapcsolása esetén nő a fóliahegesztés ideje, így a hegesztési varrat stabilabb lesz.
   Ha be van kapcsolva a „Wet" kiegészítő funkció [💧], akkor világít a hozzátartozó működésjelző lámpa ⑭.

   – Nyomásra érzékeny élelmiszerek, például torták vagy bogyós gyümölcsök vákuumozása esetén, nyomja meg a [🍞] gombot ⑮. A „Soft" kiegészítő funkció bekapcsolása esetén a vákuum valamivel alacsonyabb lesz és az élelmiszer nem nyomódik össze annyira.
   Ha be van kapcsolva a „Soft" kiegészítő funkció [🍞], akkor világít a hozzátartozó működésjelző lámpa ⑮.

TUDNIVALÓ

- ► Ha nedves **és** nyomásra érzékeny élelmiszert szeretne vákuumozni, akkor egyszerre bekapcsolható mindkét kiegészítő funkció.

4) Nyomja meg a [▭] gombot ⑬. A működésjelző lámpa ⑬ világít és a készülék kiszívja a levegőt a tasakból. A levegő kiszívása után világítani kezd a működésjelző lámpa [▭] ⑫ is. Ekkor a készülék lezárja a tasakot. Amint befejeződik a lezárási folyamat, mindkét működésjelző lámpa ⑬/⑫ villog, majd kialszik.

5) Ha mindkét működésjelző lámpa ⑬/⑫ kialszik, kinyithatja a fedelet, a fedél-kireteszelők ⑧ megnyomásával és a készülékfedél ❶ felfelé nyitásával. Vegye ki a vákuumozott és lezárt tasakot.

TUDNIVALÓ

- A vákuumozási folyamat a gomb ⓭ megnyomásával bármikor megszakítható. Kialszik a hozzátartozó működésjelző lámpa ⓭. Ha ismét megnyomja a gombot ⓭, folytatódik a vákuumozási folyamat.
  Ha a készülék már megkezdte a lezárási műveletet és világít a működésjelző lámpa ⓬ is, akkor a műveletet a gombbal ⓬ is meg lehet szakítani.
  A működésjelző lámpák ⓭/⓬ először villognak, majd kialszanak.
  A készülék megállítja a lezárási folyamatot.
- Ha 5 zacskót vákuumozott és hegesztett le egymás után, akkor hagyja a készüléket kb. 1 percig lehűlni. A lehűlési fázis közben előfordulhat, hogy a készülék nem indítható el.
  A lehűlési fázis után a készüléket a szokásos módon tovább használhatja (akkor is, ha nem telt el teljesen egy perc).

TIPP - „SOUS-VIDE-PÁROLÁS“

- Mivel a mellékelt fólia -20 °C és +110 °C közötti hőmérsékleten használható, használhatja az ún. „sous-vide-párolás“ (vákuumpárolás) eljáráshoz is. A „sous-vide“ francia kifejezés, jelentése „vákuum alatt“. A vákuumpárolásnál a párolandó élelmiszer (elsősorban hal vagy hús, de lehet zöldség is) egy vákuumzacskóba van hegesztve és abban alacsony hőmérsékleten (kb. 50 - 90 °C) vízfürdőben vagy gőzben kerül párolásra. Előnye, hogy a párolás során nem tudnak eltávozni az illékony ízanyagok vagy aromák. A párolni kívánt élelmiszer nem szárad ki és megmaradnak a benne lévő vitaminok és aromaanyagok. A vákuumzacskóba hegesztett fűszernövények és fűszerek intenzívebben adják át ízüket a párolni kívánt ételnek.

Tárolóedények és visszazárható tasakok vákuumozása

TUDNIVALÓ

- Ha a tárolóedényben vagy a zacskóban kizárólag folyadékot szeretne vákuumozni, akkor először legjobb, ha kissé lefagyasztja a folyadékot, hogy a vákuumozás közben ne szívódjon be a készülékbe. Ha véletlenül mégis beszívódik egy kis mennyiségű folyadék vagy élelmiszer, akkor az a kis gyűjtőtálcába kerül, ami az alsó tömítőgyűrű ❺ között található.

A csomagban található vákuumtömlőkkel ⓱ és a megfelelő adapterekkel ⓲/⓳/⓴ tárolóedényeket és visszazárható tasakokat lehet vákuumozni. Különböző gyártók néhány zacskója és edénye esetén előfordulhat, hogy nem szükséges adapter ⓲/⓳/⓴ és a vákuumtömlőn ⓱ lévő fekete csatlakozóelemet a zacskóba/tárolóedénybe tudja tolni. Próbálja ki, hogy melyik adapter ⓲/⓳/⓴ zár a legjobban és hogy egyáltalán szükséges-e adapter ⓲/⓳/⓴.

TUDNIVALÓ

- Megfelelő tasakok és tárolóedények külön is kaphatók webáruházunkon keresztül, ehhez lásd a „Pótalkatrészek rendelése” fejezetet.
- A vákuumtömlők ⓱ és az adapterek ⓲/⓳/⓴ más gyártók tasakjaival és tárolóedényeivel is kompatibilisek.

Adapter	**használati példák**
adapter A ⓲	CASO* (VacuBoxx család), Ernesto, különböző szelepes tasakok
adapter B ⓳	FoodSaver** (FFC02XX, FFC002X frissentartó dobozok, 003X, 005X, 008X, 010X, T020-00024 uzsonnás doboz készlet), különböző szelepes tasakok
adapter C ⓴	CASO* (vákuumos tároló készlet, borosüveg dugók), FoodSaver** (FSC003 tárolóedény készlet)
Adapter nélkül	FoodSaver** (borosüveg dugó, pácoló doboz)

*A CASO a Caso Holding GmbH bejegyzett védjegye.

**A FoodSaver a Sunbeam Products, Inc. bejegyzett védjegye.

Tasak vákuumozása

1) Csatlakoztasson egy vákuumtömlőt ⓱ a készülék beszívó szerkezetére ⓽.
2) Válassza ki a megfelelő adaptert A/B ⓲/⓳ a vákuumozni kívánt tasakhoz és helyezze a vákuumtömlőre ⓱.
3) Zárja le a készülékfedelet ❶. Ügyeljen arra, hogy a készülékfedél ❶ mindkét sarka bekattanjon. Szükség esetén nyomja le a sarkokat még egyszer a jelöléseknél és úgy, hogy a készülékfedél ❶ bekattanjon és reteszelve legyen.
4) Gondosan zárja le a vákuumozni kívánt tasakot. A vákuumozás csak akkor működik, ha a tasak teljesen le van zárva. A legjobb, ha a tasakot úgy helyezi el, hogy a tasak szívónyílása sima felületen legyen.
5) Nyomja az adaptert A/B ⓲/⓳ szorosan a tasak szívónyílására.
6) Nyomja meg a gombot ⓰. A működésjelző lámpa ⓰ világít és a készülék kiszívja a tasakban lévő levegőt. Amint a készülék kiszívta a levegőt, kialszik a működésjelző lámpa ⓰.
7) Ekkor eltávolíthatja az adaptert A/B ⓲/⓳ a tasakról.

Tárolóedény vákuumozása

1) Csatlakoztasson egy vákuumtömlőt ⓱ a készülék beszívó szerkezetére ⓽.

2) Válassza ki a megfelelő adaptert ⑱/⑲/⑳ a vákuumozni kívánt tároló-edényhez és helyezze a vákuumtömlőre ⑰.

3) Zárja le a készülékfedelet ❶. Ügyeljen arra, hogy a készülékfedél ❶ mindkét sarka bekattanjon. Szükség esetén nyomja le a sarkokat még egyszer a és jelöléseknél úgy, hogy a készülékfedél ❶ bekattanjon és reteszelve legyen.

4) Csatlakoztassa az adaptert ⑱/⑲/⑳ a tárolóedény megfelelő szerkezetére. További információk a tárolóedény használati útmutatójában találhatók.

5) Nyomja meg a gombot ⑯. A működésjelző lámpa ⑯ világít és a készülék kiszívja a levegőt a tárolóedényből.Amint a készülék kiszívta a levegőt, kialszik a működésjelző lámpa ⑯.

6) Ekkor eltávolíthatja az adaptert ⑱/⑲/⑳ a tárolóedényről és a készülékről.

Tisztítás

⚠ VESZÉLY

Elektromos áramütés veszélye!

- Tisztítás előtt húzza ki a csatlakozót a csatlakozóaljzatból.
- Ügyeljen arra, hogy tisztítás közben ne kerüljön folyadék a készülékbe!

FIGYELEM

A készülék megsérülhet.

- Ne használjon erős vagy súroló hatású tisztítószert, mert ez kárt tehet a készülék felületében.
- Ne használjon kemény vagy hegyes tárgyakat a ragasztómaradványok hegesztőhuzalról ❹ történő eltávolításához. Ellenkező esetben megsérülhet a hegesztőhuzal ❹ vagy a szigetelés.

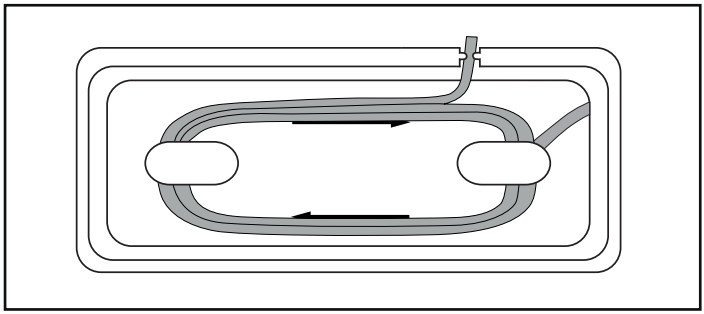
A készülék tisztítása

- A készülék felületét kizárólag enyhén nedves törlőkendővel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa.
- A felső ⑩ és az alsó tömítőgyűrűt ❺, valamint a leszorító tömítést ⑪ nedves törlőkendővel törölje le. A készüléket csak akkor használja, ha már teljesen megszáradt.
- Törölje át a vákuumtömlőket ⑰ valamint az adaptereket ⑱/⑲/⑳ egy nedves törlőkendővel. Erős szennyeződés esetén ezeket a részeket enyhén mosogatószeres meleg vízben is megtisztíthatja. Győződjön meg róla, hogy az alkatrészek az ismételt használat előtt szárazok.
- Mosogassa el az alsó tömítőgyűrű ❺ között található folyadékfelfogóedényt enyhén mosogatószeres meleg vízben.

Szükség esetén a felfogóedény mosogatógépben is tisztítható. Ügyeljen arra, hogy a felfogóedény ne szoruljon be, helyezze lehetőleg a mosogatógép felső kosarába.

Tárolás

A készülék alján beépített kábelcsévélő ❸ van, amire feltekerheti a vezetéket, ha nem használja a készüléket. Tekerje a hálózati kábelt az ábrázolt nyíl irányába a kábelcsévélő ❸ köré.



Ezáltal elkerülhető, hogy a hálózati vezeték beszoruljon, beszennyeződjön vagy rögzítés nélkül lelógva veszélyforrássá váljon.

FIGYELEM

A készülék megsérülhet.

► A készülék tárolása során a készülékfedelet ❶ ne hagyja bekattanni! Ha készülékfedél ❶ be van kattanva, akkor állandó nyomás éri a felső ❿ és az alsó tömítőgyűrűt ❺, valamint a leszorító tömítést ⓫. Ez hátrányosan befolyásolhatja működésüket.

♦ A készüléket tiszta és száraz helyen, közvetlen napsugárzástól védve tárolja.

Ártalmatlanítás

Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. Ez a termék a 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment) európai irányelv alá tartozik.

A készüléket engedélyezett hulladékgyűjtő helyen, vagy a helyi hulladékkezelő üzemnél tudja leadni. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.

Az elhasználódott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése önkormányzatánál vagy a városi önkormányzatnál.

A termék újrahasznosítható, kiterjesztett gyártói felelősség körébe tartozik és külön kell gyűjteni.

Szerviz

(HU) **Szerviz Magyarország**
Tel.: 06800 21225
E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 397059_2110

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhcez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Pótalkatrészek rendelése

A termékhez bármikor kényelmesen rendelhet pótalkatrészeket a **www.kompernass.com** weboldalon.

Szkennelje be a QR-kódot az okostelefonjával/táblagépével. Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a weboldalunkra kerül, ahol megtekintheti és megrendelheti a rendelkezésre álló pótalkatrészeket.

TUDNIVALÓ

- Ha probléma merül fel az online rendeléssel, forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz telefonon vagy e-mailben.
- A rendelés során mindig adja meg a cikkszámot (z. B. 397059_2110) is, ami a használati útmutató címlapján található.
- Ne feledje, hogy nem minden országban rendelhetők meg az alkatrészek interneten.

Kazalo

Informacije o teh kratkih navodilih 222
Avtorske pravice 222
Omejitev odgovornosti 222

Predvidena uporaba 222

Vsebina kompleta in pregled po prevozu 223
Jemanje iz embalaže 223
Odstranitev embalaže med odpadke 223

Opis naprave 224

Tehnični podatki 225

Varnostni napotki 225

Postavitev in priključitev 227
Zahteve za mesto postavitve 227
Električna priključitev 227

Funkcije 228

Nasveti 228

Varjenje folijske cevi 230

Vakuumiranje 233
Vakuumiranje folijske cevi 233
Vakuumiranje posode in vrečk za ponovno zapiranje 235

Čiščenje 237
Čiščenje naprave 237

Shranjevanje 238

Odstranjevanje med odpadke 238

Proizvajalec 239

Pooblaščeni serviser 239

Naročanje nadomestnih delov 240

Informacije o teh kratkih navodilih

Ta dokument je skrajšana tiskana izdaja celotnih navodil za uporabo.

Preberite kodo QR, da pridete neposredno na stran servisa podjetja Lidl (**www.lidl-service.com**), kjer lahko po vnosu številke izdelka (IAN) 397059_2110 najdete in prenesete celotna navodila za uporabo.

⚠ OPOZORILO!

Upoštevajte celotna navodila za uporabo in varnostna navodila v njih, da preprečite telesne poškodbe in materialno škodo.

Kratka navodila so sestavni del tega izdelka. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Kratka navodila skrbno shranite in ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

Avtorske pravice

Ta dokumentacija je zaščitena z avtorskimi pravicami.

Vsakršno razmnoževanje oz. ponatis, tudi deloma, ter predvajanje slik, tudi v spremenjenem stanju, so dovoljeni le s pisnim dovoljenjem proizvajalca.

Omejitev odgovornosti

Vse tehnične informacije, podatki in navodila za priključitev ter uporabo naprave, ki so navedeni v teh navodilih, ustrezajo zadnjemu stanju informacij neposredno pred tiskanjem in so rezultat naših dosedanjih izkušenj ter ugotovitev in v skladu z našim najboljšim znanjem.

Iz podatkov, slik in opisov v teh navodilih ni mogoče izpeljevati nikakršnih zahtevkov.

Proizvajalec ne prevzame nikakršne odgovornosti za škodo, nastalo zaradi neupoštevanja teh navodil, nepredvidene uporabe, nestrokovnih popravil, nedovoljenih sprememb ali uporabe nedovoljenih nadomestnih delov.

Predvidena uporaba

Ta naprava je predvidena izključno za varjenje folije in vakuumiranje živil v gospodinjsko običajnih količinah in samo za zasebno uporabo. Ta naprava ni predvidena za obrtno ali industrijsko uporabo, ravno tako ne za trajno uporabo.

Kakršna koli druga ali drugačna uporaba od navedene velja za nepredvideno. Uveljavljanje kakršnih koli zahtevkov zaradi škode, nastale zaradi nepredvidene uporabe, je izključeno. Tveganje nosi izključno uporabnik.

Vsebina kompleta in pregled po prevozu

Naprava ima standardno priložene naslednje sestavne dele:

- aparat za vakuumiranje
- 1x zvitek folije
- 2x folijska cev
- 3x adapter
- 1x nadomestni tesnilni obroč
- ta kratka navodila

OPOMBA

► Preverite, ali komplet vsebuje vse sestavne dele in ali ti nimajo vidnih poškodb.

► V primeru nepopolne dobave ali poškodb zaradi pomanjkljive embalaže ali prevoza se obrnite na telefonsko servisno službo (glejte poglavje ***Servis***).

Jemanje iz embalaže

♦ Iz škatle vzemite vse dele naprave, folijsko cev in kratka navodila.

♦ Odstranite ves embalažni material.

♦ Z naprave odstranite morebitno zaščitno folijo.

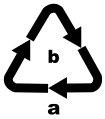
⚠ NEVARNOST

► Otroci se ne smejo igrati z embalažnimi materiali. Obstaja nevarnost zadušitve.

Odstranitev embalaže med odpadke

Embalaža napravo varuje pred poškodbami med prevozom. Embalažni materiali so izbrani glede na svojo ekološko primernost in tehnične vidike odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati.

Vrnitev embalaže za obdelavo materialov prihrani surovine in zmanjša količino odpadkov. Nepotrebne embalažne materiale zavrzite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.



Embalažo odložite med odpadke na okoljsko primeren način.
Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom:
1–7: umetne snovi, 20–22: papir in karton, 80–98: sestavljeni materiali.

OPOMBA

► Če je to mogoče, med garancijsko dobo naprave originalno embalažo shranite, da lahko napravo v primeru uveljavljanja garancije pravilno zapakirate.

Opis naprave

Slika A

❶ pokrov naprave
❷ sesalna cev
❸ navitje kabla
❹ varilne žice
❺ spodnji tesnilni obroč
❻ zadnji omejili
❼ sprednji omejili
❽ tipki za sprostitev pokrova
❾ sesalna priprava
❿ zgornji tesnilni obroč
⓫ pritisno tesnilo

Slika B

⓬ tipka [—] (zagon/prekinitev funkcije »varjenje«) s kontrolno lučko (rdečo)
⓭ tipka [≈] (zagon/prekinitev funkcije »vakuumiranje in varjenje«) s kontrolno lučko (rdečo)
⓮ tipka [💧] (vklop/izklop dodatne funkcije »mokro«) s kontrolno lučko (zeleno)
⓯ tipka [🛡] (vklop/izklop dodatne funkcije »mehko«) s kontrolno lučko (zeleno)
⓰ tipka [≈] (zagon/prekinitev funkcije »zunanje vakuumiranje«) s kontrolno lučko (zeleno)

Slika C

⓱ cevka za vakuumiranje
⓲ adapter A
⓳ adapter B
⓴ adapter C

Tehnični podatki

Obratovalna napetost	220–240 V~ (izmenična napetost), 50/60 Hz
Poraba moči	125 W
Razred zaščite	II/⧈ (dvojna izolacija)
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za stik z živili.

Varnostni napotki

⚠ NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!

- Pred uporabo preverite, ali so na napravi vidne morebitne zunanje poškodbe. Poškodovane naprave ne uporabljajte več.
- Če je električni priključni kabel pri tej napravi poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
- Naprave nikoli ne uporabljajte s pomanjkljivim električnim kablom.
- Ne uporabljajte podaljškov kabla ali razdelilnih letev z vtičnicami, ki ne ustrezajo veljavnim predpisom o varnosti.
- Ohišja naprave nikoli ne odpirajte!
- Pred čiščenjem potegnite električni vtič iz vtičnice.
- Pazite na to, da pri čiščenju v napravo ne zaide vlaga!

⚠ NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

- Popravilo naprave prepustite samo pooblaščenim strokovnim delavnicam ali servisni službi. Zaradi nestrokovnih popravil lahko pride do nevarnosti telesnih poškodb za uporabnika ali do poškodb naprave. Poleg tega preneha veljati garancija.
- Vtičnica mora biti preprosto dostopna, tako da lahko električni kabel v primeru sile brez težav potegnete iz vtičnice.
- Otroci brez nadzora ne smejo čistiti ali opravljati uporabniškega vzdrževanja naprave.
- Otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem smejo to napravo uporabljajo le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- Otroci se ne smejo igrati z napravo!
- Otroke je treba nadzorovati, da preprečite igro z napravo.
- Naprave nikoli ne pustite brez nadzora, ko je pripravljena za delovanje. Električni vtič po uporabi ali ob prekinitvah dela zmeraj potegnite iz vtičnice, da preprečite nehoteni zagon.

⚠ POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

- Naprave ne uporabljajte z zunanjo stikalno uro ali ločenim daljinskim sistemom.

OPOMBA

► Uporabniku ni treba preklapljati med 50 in 60 Hz. Izdelek se sam prilagodi na 50 ali na 60 Hz.

Postavitev in priključitev

Zahteve za mesto postavitve

Za varno delovanje naprave brez napak mora mesto postavitve izpolnjevati naslednje pogoje:

- Napravo postavite na trdno, ravno in vodoravno podlago.
- Naprave ne uporabljajte v vroči, mokri ali zelo vlažni okolici ali v bližini gorljivega materiala.
- Vtičnica mora biti preprosto dostopna, tako da lahko električni kabel v primeru sile brez težav potegnete iz vtičnice.

Električna priključitev

POZOR

► Pred priključitvijo naprave primerjajte njene podatke za priključitev (napetost in frekvenco) na tipski tablici s podatki električnega omrežja. Da ne pride do poškodb naprave, se morajo ti podatki med seboj ujemati.

► Prepričajte se, da je električni kabel naprave nepoškodovan in da ni položen čez vroče površine in/ali ostre robove.

► Pazite na to, da električni kabel ni preveč napet ali prepognjen.

► Električnega kabla ne pustite viseti čez kote (nevarnost spotika).

♦ Električni vtič priključite v električno vtičnico.

Funkcije

Tipka		Funkcija
	⑫	zagon/prekinitev funkcije »varjenje« (brez vakuumiranja)
	⑬	zagon/prekinitev funkcije »vakuumiranje in varjenje«
	⑭	vklop/izklop dodatne funkcije »mokro« (za posebej mokra živila)
	⑮	vklop/izklop dodatne funkcije »mehko« (za živila, občutljiva na pritiskanje, kot so npr. sadje ali torte)
	⑯	zagon/prekinitev funkcije »zunanje vakuumiranje« (za vakuumiranje s cevko in adapterjem)

Nasveti

V spodnji tabeli najdete navodila za optimalno pripravo in obdelavo živil.

Živilo	Opombe	Priporočena posoda	Priporočene dodatne funkcije
Meso/ribe	– uporabljajte jih samo sveže, – ne prekinite hladilne verige	– vrečka	
Zelenjava	– olupite ali operite in osušite – nekaj minut blanširajte v vreli vodi, na hitro ohladite z ledeno vodo in osušite, da preprečite izgubo okusa in barve ali nastajanje plinov* med shranjevanjem	– vrečka	

Živilo	Opombe	Priporočena posoda	Priporočene dodatne funkcije
Listnata zelenjava/solata	– operite in osušite – ni primerna za zamrzovanje	– posoda	
Sadje	– olupite ali operite in osušite	– hladilnik: posoda	
		– zamrzovalnik: vrečka	
Zelišča	– operite in osušite – cela stebla	– vrečka	
Pekovski izdelki		– posoda	
		– vrečka	
Prašnata živila	– v vrečko/posodo dajte papirnato servieto ali pa vakuumirajte v originalni embalaži	– vrečka – posoda	
Mrzle tekočine		– posoda	
	– po potrebi jih na kratko zamrznite	– vrečka	
Ohlajene skuhane jedi		– posoda	
		– vrečka	

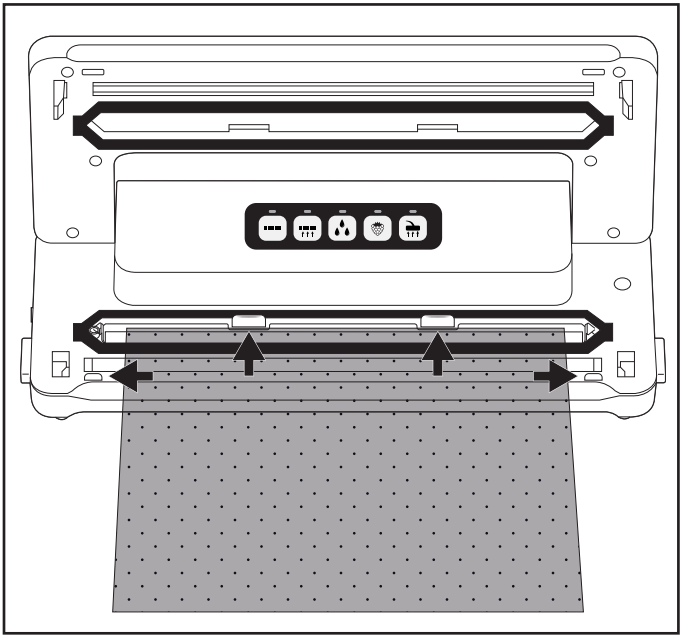
*Velja npr. za vse vrste kapusnic (brokoli, brstični ohrovt, listni ohrovt itd.), beluše, stroke mladega graha, fižol, romanesko in kitajsko zelje.

Varjenje folijske cevi

NAPOTKI O FOLIJI

- ► Folija sme biti široka največ 30 cm. Drugače je ni mogoče pravilno zvariti.
- ► Za to napravo uporabljajte samo folijo, ki ima na eni strani strukturo (pike ali utore) in debelino pribl. 0,17–0,29 mm (170–290 µ) ter je iz najlona (PA) in polietilena (PE). Drugače zvar ne bo tesnil in se naprava lahko poškoduje. Folije te vrste prepoznate po podatkih na embalaži. Odvisno od vrste in debeline folije je različna tudi kakovost zvara.
- ► Priložena folija je primerna za temperature med –20 °C in 110 °C.
- ► Priložena folija ne vsebuje BPA in je primerna za mikrovalovno pečico. Vendar pa vrečk nikoli ne segrevajte v mikrovalovni pečici, dokler so še popolnoma zvarjene. Vrečka se lahko razpoči! Ena stran vrečke mora biti odprta. Vrečke segrevajte največ 3 minute pri največ 900 W.

1) S škarjami z zvitka folijske cevi čim bolj ravno odrežite želeno dolžino vrečke.
2) Odprite pokrov naprave ❶, tako da pritisnete tipki za sprostitev pokrova ❽ in pokrov naprave ❶ odprete navzgor.
3) Odprti konec vrečke vstavite tako daleč v napravo, da je odprtina vrečke na sredini in znotraj spodnjega tesnilnega obroča ❺. Vrečka se sme največ dotikati zadnjih omejil ❻ in mora biti nameščena med sprednjima omejiloma ❼. Če je vrečka položena na enem ali obeh omejilih ❻/❼, vrečke ni mogoče pravilno zvariti:



OPOMBA

► Odprtina vrečke mora gladko ležati na varilnih žicah ❹. Drugače varjenje ne poteka pravilno.

4) Zaprite pokrov naprave ❶. Pritisno tesnilo ⓫ pritisne vrečko na varilne žice ❹, tako da nastane gladek zvar. Pri tem pazite, da se oba kota pokrova naprave ❶ zaskočita. Po potrebi ju še na oznakah in potisnite navzdol, tako da se pokrov naprave ❶ zaskoči in je zaprt.

5) Pritisnite tipko ⓬. Kontrolna lučka ⓬ sveti. Ko je postopek varjenja zaključen, kontrolna lučka ⓬ utripa in potem ugasne.

OPOMBA

► Postopek varjenja lahko kadar koli prekinete, tako da znova pritisnete tipko ⓬. Kontrolna lučka ⓬ utripa in potem ugasne.

POZOR – MATERIALNA ŠKODA

Če kontrolna lučka ⑫ med postopkom varjenja ne ugasne čez največ 10 sekund, je naprava pokvarjena!

- Električni vtič takoj potegnite iz električne vtičnice. Naprave ne poskušajte popraviti sami. Obrnite se na servisno službo.

6) Odprite pokrov naprave ❶, tako da pritisnete tipki za sprostitev pokrova ❽ in pokrov naprave ❶ odprete navzgor. Vrečko vzemite ven. Ta je sedaj na enem koncu zvarjena.

OPOMBA

- Preverite, ali je zvar brezhiben. Pravilen zvar ima obliko gladke, ravne črte brez gub.

7) Vrečko napolnite. Do roba za varjenje morate imeti najmanj 6 cm prazne vrečke.

POZOR – MATERIALNA ŠKODA

- Vrečko napolnite tako, da ostanki živil ali tekočine pri varjenju nikakor ne morejo uhajati iz vrečke in zaiti v napravo.

8) Če vrečke ne želite vakuumirati, sedaj zvarite drugo, odprto stran.

OPOMBA

- Preden začnete varjenje naslednje vrečke, počakajte nekaj sekund, da se naprava lahko ohladi.
  Med ohlajevanjem funkcije »varjenje« ne morete zagnati.

Vakuumiranje

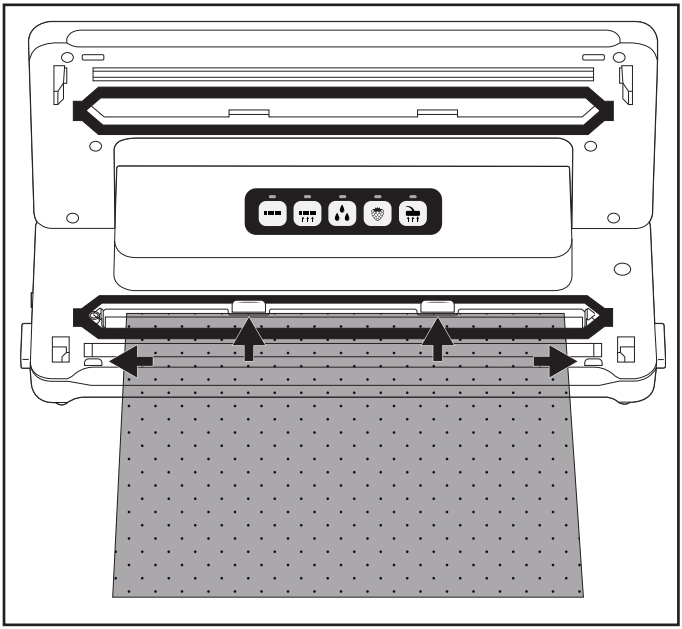
Vakuumiranje folijske cevi

Pri varjenju lahko iz vrečke tudi posesate zrak (vakuumiranje):

OPOMBA

► Če želite vakuumirati vrečke z izključno tekočo vsebino, bo najbolje, da tekočino na kratko zamrznete, da je naprava med vakuumiranjem ne posesa. Če kdaj vseeno nehote posesate manjše količine tekočin ali živil, se ujamejo v majhno lovilno posodo, ki je ob spodnjem tesnilnem obroču ❺.

1) Odprti konec vrečke vstavite tako daleč v napravo, da je odprtina vrečke na sredini in znotraj spodnjega tesnilnega obroča ❺. Vrečka se sme največ dotikati zadnjih omejil ❻ in mora biti nameščena med sprednjima omejiloma ❼. Drugače sesanje in varjenje ne delujeta:



2) Zaprite pokrov naprave ❶. Pri tem pazite, da se oba kota pokrova naprave ❶ zaskočita. Po potrebi ju še na oznakah in potisnite navzdol, tako da se pokrov naprave ❶ zaskoči in je zaprt.

OPOMBA

- ► Pazite na to, da zgornji ⓾ in spodnji tesnilni obroč ❺ nista poškodovana! Drugače naprava ne more posesati zraka iz vrečke.
- ► Če je kateri od tesnilnih obročev ⓾/❺ poškodovan, ga preprosto izvlecite iz vdolbine in v vdolbino potisnite nadomestni tesnilni obroč.

3) Po potrebi izberite ustrezno dodatno funkcijo za svoje živilo. Drugače ta korak preskočite in nadaljujte s točko 4):

   – Pritisnite tipko [💧] ⓮, če želite vakuumirati posebej mokro ali sočno živilo, na primer sveže marinirano meso ali narezano sadje.
   Če je med folijo in zvarom vlaga, lahko to privede do nepravilnih zvarov. Pri aktiviranju te funkcije se podaljša čas varjenja, tako da je zvar bolj stabilen.
   Če je aktivirana dodatna funkcija [💧] »mokro«, sveti ustrezna kontrolna lučka ⓮.

   – Pritisnite tipko [🛡] ⓯, če želite vakuumirati živila, občutljiva na pritiskanje, kot so torte ali jagodičevje. Pri aktiviranju dodatne funkcije »Soft« se podtlak malce zmanjša, živilo pa se ne stisne tako zelo.
   Če je aktivirana dodatna funkcija [🛡] »Soft«, sveti ustrezna kontrolna lučka ⓯.

OPOMBA

- ► Če želite vakuumirati vlažno **in** na pritiskanje občutljivo živilo, lahko tudi istočasno aktivirate obe dodatni funkciji.

4) Pritisnite tipko [▪▪▪] ⓭. Kontrolna lučka ⓭ sveti, naprava pa vleče zrak iz vrečke. Ko je zrak posesan, zasveti tudi kontrolna lučka [▪▪▪] ⓬. Naprava sedaj vrečko zvari. Ko je postopek varjenja končan, utripata obe kontrolni lučki ⓭/⓬ in potem ugasneta.

5) Ko kontrolni lučki ⓭/⓬ ugasneta, lahko odprete pokrov, tako da pritisnete tipki za sprostitev pokrova ❽ in pokrov naprave ❶ odprete navzgor. Vakuumirano in zvarjeno vrečko vzemite ven.

OPOMBA

- Postopek vakuumiranja lahko kadar koli prekinete, tako da znova pritisnete tipko ⓭. Pripadajoča kontrolna lučka ⓭ ugasne. Če pritisnete tipko ⓭ še enkrat, se bo postopek vakuumiranja nadaljeval.
  Če je naprava že začela postopek varjenja in sveti kontrolna lučka ⓬, je postopek mogoče prekiniti tudi s tipko ⓬. Kontrolni lučki ⓭/⓬ najprej utripata, potem pa ugasneta. Naprava prekine postopek varjenja.
- Ko vakuumirate in zvarite 5 vrečk zaporedoma, pustite napravo približno 1 minuto, da se ohladi. Med ohlajevanjem se lahko zgodi, da naprave ne morete zagnati.
  Po obdobju ohlajevanja napravo lahko znova uporabljate kot prej (tudi če ena minuta še ni v celoti potekla).

NASVET – KUHANJE »SOUS VIDE«

- Ker je priložena folija primerna za temperature med –20 °C in 110 °C, jo lahko uporabljate za tako imenovano kuhanje »sous vide« (kuhanje v vakuumu). »Sous vide« je francoski izraz in pomeni »v vakuumu«.
  Pri kuhanju v vakuumu se živilo (večinoma ribe ali meso, lahko pa tudi zelenjava) zvari v vakuumsko vrečko in se potem pri nizki temperaturi (pribl. od 50 do 90 °C) kuha v vodni kopeli ali pod paro. Prednost tega postopka je, da hlapljive snovi ali arome med pripravo ne morejo uhajati iz živila. Živilo se ne izsuši in vitamini ter arome se ne uničijo. Zelišča in začimbe, ki jih skupaj z živilom zvarite v vakuumsko vrečko, svoj okus živilu oddajo še intenzivneje.

Vakuumiranje posode in vrečk za ponovno zapiranje

OPOMBA

- Če želite vakuumirati posodo ali vrečke z izključno tekočo vsebino, bo najbolje, da tekočino na kratko zamrznete, da je naprava med vakuumiranjem ne posesa. Če kdaj vseeno nehote posesate manjše količine tekočin ali živil, se ujamejo v majhno lovilno posodo, ki je na sredini spodnjega tesnilnega obroča ❺.

S cevkami za vakuumiranje ⓱ in ustreznimi adapterji ⓲/⓳/⓴, ki spadajo v vsebino kompleta, lahko vakuumirate posode ter vrečke za ponovno zapiranje. Pri nekaterih vrečkah ali posodi različnih proizvajalcev se lahko zgodi, da adapterja ⓲/⓳/⓴ ne potrebujete in lahko črno spojko na cevki za vakuumiranje ⓱ neposredno potisnete v vrečko/posodo. Preizkusite, kateri adapter ⓲/⓳/⓴ je najboljši za zapiranje in ali je adapter ⓲/⓳/⓴ sploh potreben.

OPOMBA

- Ustrezno posodo in vrečke dodatno dobite v naši spletni trgovini; glejte poglavje »Naročanje nadomestnih delov«.
- Cevke za vakuumiranje ⑰ in adapterji ⑱/⑲/⑳ so združljivi tudi z vrečkami ter posodami drugih proizvajalcev.

Adapterji	primerni npr. za
Adapter A ⑱	CASO* (serija VacuBoxx), Ernesto, različne vrečke z ventilom
Adapter B ⑲	FoodSaver** (posoda za ohranjevanje svežine FFC02XX, FFC002X, 003X, 005X, 008X, 010X, komplet posode za shranjevanje obrokov T020-00024), različne vrečke z ventilom
Adapter C ⑳	CASO* (komplet vakuumske posode, vinski zamašek), FoodSaver** (komplet posode FSC003)
Brez adapterja	FoodSaver** (vinski zamaški, posoda za mariniranje)

* CASO je zaščitena blagovna znamka podjetja Caso Holding GmbH.

** FoodSaver je zaščitena blagovna znamka podjetja Sunbeam Products, Inc.

Vakuumiranje vrečk

1) Priklopite cevko za vakuumiranje ⑰ na sesalno pripravo ⑨ naprave.
2) Izberite primeren adapter A/B ⑱/⑲ za vrečko, ki jo želite vakuumirati, in ga nataknite na cevko za vakuumiranje ⑰.
3) Zaprite pokrov naprave ❶. Pri tem pazite, da se oba kota pokrova naprave ❶ zaskočita. Po potrebi ju še na oznakah in potisnite navzdol, tako da se pokrov naprave ❶ zaskoči in je zaprt.
4) Vrečko za vakuumiranje skrbno zaprite. Vakuumiranje je mogoče samo, če je vrečka popolnoma zaprta. Najbolje je, da vrečko namestite tako, da je odprtina vrečke za izsesavanje položena na gladko površino.
5) Trdno pritisnite adapter A/B ⑱/⑲ na odprtino za izsesavanje na vrečki.
6) Pritisnite tipko ⑯. Kontrolna lučka ⑯ sveti in naprava sesa zrak iz vrečke. Ko je zrak izsesan, kontrolna lučka ⑯ ugasne.
7) Sedaj lahko adapter A/B ⑱/⑲ ločite od vrečke.

Vakuumiranje posode

1) Priklopite cevko za vakuumiranje ⑰ na sesalno pripravo ⑨ naprave.
2) Izberite primeren adapter ⑱/⑲/⑳ za posodo, ki jo želite vakuumirati, in ga nataknite na cevko za vakuumiranje ⑰.

3) Zaprite pokrov naprave ❶. Pri tem pazite, da se oba kota pokrova naprave ❶ zaskočita. Po potrebi ju še na oznakah in potisnite navzdol, tako da se pokrov naprave ❶ zaskoči in je zaprt.
4) Priklopite adapter ⓲/⓳/⓴ na ustrezno pripravo posode. Za več informacij glejte navodila za uporabo posode.
5) Pritisnite tipko ⓰. Kontrolna lučka ⓰ sveti in naprava sesa zrak iz posode. Ko je zrak izsesan, kontrolna lučka ⓰ ugasne.
6) Sedaj lahko adapter ⓲/⓳/⓴ ločite od posode in naprave.

Čiščenje

⚠ NEVARNOST

Smrtna nevarnost zaradi električnega toka!

- Pred čiščenjem potegnite električni vtič iz vtičnice.
- Pazite na to, da pri čiščenju v napravo ne zaide vlaga.

POZOR

Možne poškodbe naprave

- Ne uporabljajte agresivnih ali grobih čistilnih sredstev, saj lahko poškodujejo površino ohišja.
- Za odstranjevanje morebitnih prilepljenih ostankov z varilne žice ❹ ne uporabljajte trdih ali ostrih predmetov. Drugače se lahko varilne žice ❹ ali izolacija poškodujejo.

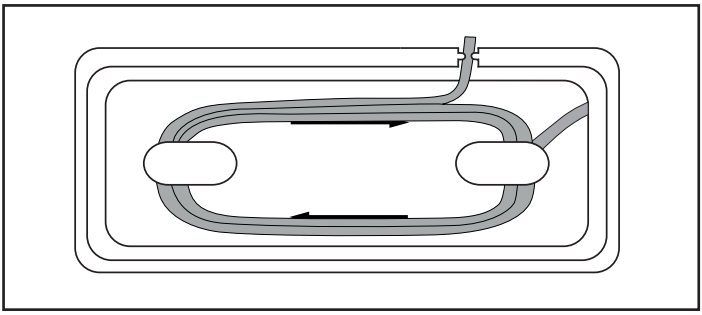
Čiščenje naprave

- Površino ohišja očistite z rahlo vlažno krpo in blagim pomivalnim sredstvom.
- Obrišite zgornji ⓾ in spodnji tesnilni obroč ❺ ter pritisno tesnilo ⓫ z vlažno krpo. Zagotovite, da je naprava pred ponovno uporabo že suha.
- Cevke za vakuumiranje ⓱ in adapterje ⓲/⓳/⓴ obrišite z vlažno krpo. V primeru trdovratne umazanije lahko te dele očistite tudi v topli vodi z nekaj sredstva za pomivanje posode. Poskrbite, da so pred naslednjo uporabo vsi deli suhi.
- Lovilno posodo za tekočine, ki je ob spodnjem tesnilnem obroču ❺, pomijte s toplo vodo z malo sredstva za pomivanje.

Lovilno posodo lahko po potrebi očistite tudi v pomivalnem stroju. Pri tem pazite, da se vam lovilna posoda ne zatakne, in po možnosti uporabljajte zgornjo košaro pomivalnega stroja.

Shranjevanje

Naprava ima integrirano navitje kabla ❸ na spodnji strani ohišja, na katerega lahko navijete električni kabel, ko naprave ne uporabljate. Električni kabel v smeri puščic ovijte okrog nastavka za navitje kabla ❸.



S tem preprečite, da se električni kabel stisne ali umaže ali postane vir nevarnosti zaradi prostega visenja navzdol.

POZOR

Možne poškodbe naprave

► Med shranjevanjem naprave naj se pokrov naprave ❶ ne zaskoči! Če se pokrov naprave ❶ zaskoči, izvaja trajen pritisk na zgornji ❿ in spodnji tesnilni obroč ❺ ter na pritisno tesnilo ⓫. To bi lahko neugodno vplivalo na njihovo delovanje.

♦ Napravo shranite na čistem in suhem kraju brez neposredne sončne svetlobe.

Odstranjevanje med odpadke

Naprave nikakor ne odvrzite med običajne gospodinjske odpadke.
Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (angl. Waste Electrical and Electronic Equipment).

Odpadno napravo oddajte pri podjetju, registriranem za odstranjevanje odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za odstranjevanje odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. V primeru dvoma se obrnite na najbližje podjetje za odstranjevanje odpadkov.

O možnostih za odstranitev odsluženega izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.

Izdelek je mogoče reciklirati, je podvržen razširjeni odgovornosti proizvajalca in se zbira ločeno.

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

Pooblaščeni serviser

SI **Servis Slovenija**
Tel.: 01 888 9273
E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 397059_2110

Naročanje nadomestnih delov

Nadomestne dele za ta izdelek lahko udobno naročite v spletu na **www.kompernass.com**.

Preberite kodo QR s svojim pametnim telefonom/tabličnim računalnikom. S to kodo QR pridete neposredno na naše spletno mesto, kjer si lahko ogledate in naročite razpoložljive nadomestne dele.

OPOMBA

- Če bi imeli težave z naročanjem na spletu, se lahko po telefonu ali e-pošti obrnete na naš servisni center.
- Pri naročilu vedno navedite številko artikla (npr. 397059_2110), ki jo najdete na naslovnici teh navodil za uporabo.
- Upoštevajte, da spletno naročilo nadomestnih delov ni mogoče v vseh državah.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations
Stand van de informatie · Stav informací · Stan informacji · Stav informácií
Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni
Információk állása · Stanje informacij: 11 / 2021 · Ident.-No.: SV125C3-112021-1