



## VACUUM SEALER SV 125 C6

(PL)

### ZGRZEWARKA PRÓŻNIOWA

Skrócona instrukcja obsługi

(LV)

### VAKUUMPAKOŠANAS IERĪCE

Īsā instrukcija

(EE)

### VAAKUMPAKENDAJA

Lühijuhend

(DE)

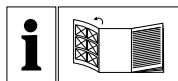
(AT)

(CH)

### VAKUUMIERER

Kurzanleitung

IAN 416131\_2210



PL

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

EE

Pöörake enne lugemist joonistega lehekülj lahti ja tutvuge seejärel seadme kõikide funktsioonidega.

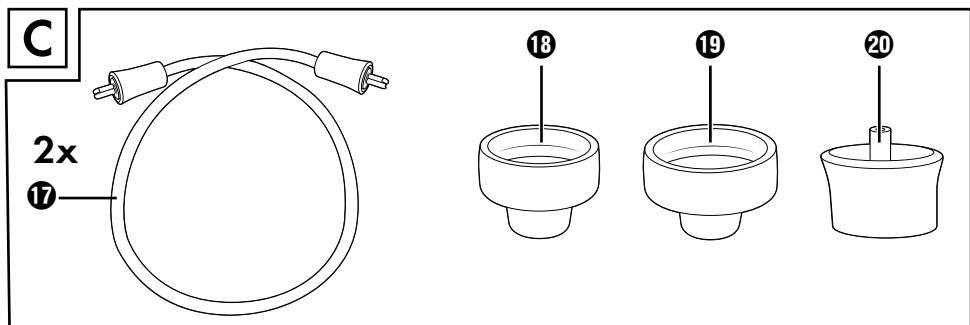
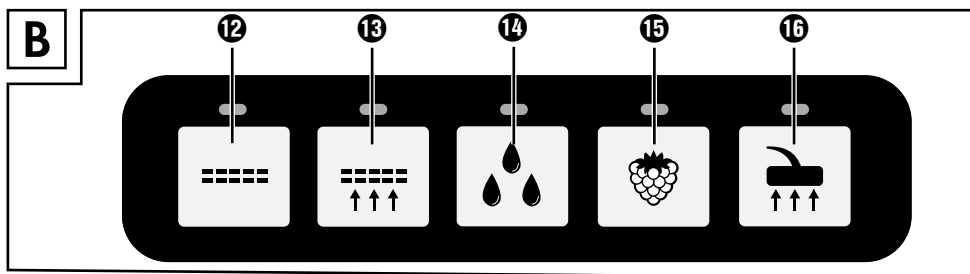
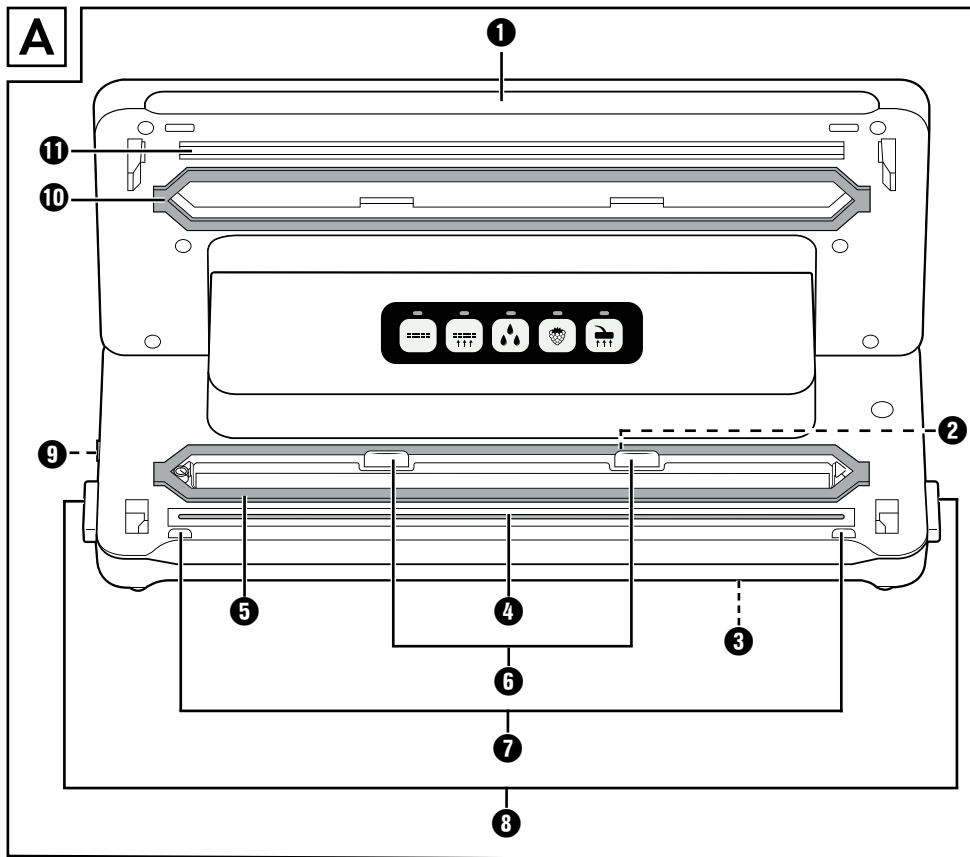
LV

Pirms lasīšanas atlokiet lappusi ar attēliem un pēc tam iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

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.

|          |                             |          |    |
|----------|-----------------------------|----------|----|
| PL       | Skrócona instrukcja obsługi | Strona   | 1  |
| EE       | Lühijuhend                  | Lehekülj | 21 |
| LV       | Īsā instrukcija             | Lappuse  | 41 |
| DE/AT/CH | Kurzanleitung               | Seite    | 61 |



## Spis treści

|                                                                |           |
|----------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi .....</b> | <b>2</b>  |
| <b>Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem .....</b>               | <b>2</b>  |
| <b>Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu .....</b>         | <b>2</b>  |
| Rozpakowanie .....                                             | 3         |
| <b>Opis urządzenia .....</b>                                   | <b>3</b>  |
| <b>Dane techniczne .....</b>                                   | <b>4</b>  |
| <b>Wskazówki bezpieczeństwa .....</b>                          | <b>4</b>  |
| <b>Ustawianie i podłączanie .....</b>                          | <b>6</b>  |
| Miejsca ustawienia urządzenia .....                            | 6         |
| Podłączenie elektryczne .....                                  | 6         |
| <b>Funkcje .....</b>                                           | <b>7</b>  |
| <b>Porady .....</b>                                            | <b>7</b>  |
| <b>Zgrzewanie rękawa foliowego .....</b>                       | <b>9</b>  |
| <b>Pakowanie próżniowe .....</b>                               | <b>12</b> |
| Pakowanie próżniowe z użyciem rękawa foliowego .....           | 12        |
| Pakowanie próżniowe pojemników i worków strunowych .....       | 14        |
| <b>Czyszczenie .....</b>                                       | <b>16</b> |
| Czyszczenie urządzenia .....                                   | 17        |
| <b>Przechowywanie .....</b>                                    | <b>17</b> |
| <b>Utylizacja .....</b>                                        | <b>18</b> |
| Utylizacja urządzenia .....                                    | 18        |
| Utylizacja opakowania .....                                    | 18        |
| <b>Serwis .....</b>                                            | <b>19</b> |
| <b>Importer .....</b>                                          | <b>19</b> |
| <b>Zamawianie części zamiennych .....</b>                      | <b>20</b> |

## 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](http://www.lidl-service.com)) i po wpisaniu numeru artykułu (IAN) 416131\_2210 możesz wyświetlić i pobrać kompletną instrukcję obsługi.

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

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.

## 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:

- Zgrzewarka próżniowa
- 1 x rolka folii
- 2 x wężyk
- 3 x adapter
- 1 zapasowy pierścień uszczelniający
- 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 instrukcję obsługi.
- ◆ Usuń wszystkie części opakowania.
- ◆ Odklej folię z panelu sterowania.

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO**

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

## Opis urządzenia

Rysunek A

- ❶ pokrywa urządzenia
- ❷ otwór do odsysania
- ❸ nawijak kabla
- ❹ drut zgrzewający
- 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

- ❿ Przycisk  (uruchamianie/anulowanie funkcji „zgrzewanie”) z kontrolką (kolor czerwony)
- ⓫ Przycisk  (uruchamianie/anulowanie funkcji „pakowanie próżniowe i zgrzewanie”) z kontrolką (kolor czerwony)
- ⓬ Przycisk  (włączanie/wyłączanie funkcji dodatkowej „Wet”) z kontrolką (kolor zielony)
- ⓭ Przycisk  (włączanie/wyłączanie funkcji dodatkowej „Soft”) z kontrolką (kolor zielony)
- ⓮ Przycisk  (uruchamianie/anulowanie funkcji „zewnętrzne pakowanie próżniowe”) z kontrolką (kolor zielony)

Rysunek C

- ⓯ Wąż próżniowy
- ⓰ Adapter A
- ⓱ Adapter B
- ⓲ Adapter C

## Dane techniczne

|                                                                                   |                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Napięcie robocze                                                                  | 220 - 240 V ~ (napięcie przemienne),<br>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**

- ▶ Przetłaczanie 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        | <ul style="list-style-type: none"> <li>– używać wyłącznie świeże,</li> <li>– nie przerywać tańcucha chłodniczego</li> </ul>                                                                                                                                  | – Worek           |  |
| Warzywa           | <ul style="list-style-type: none"> <li>– obrać lub umyć i wysuszyć</li> <li>– blanszować przez kilka minut we wrzącej wodzie, spłukać lodowatą wodą i osuszyć, aby uniknąć utraty smaku i koloru oraz tworzenia się gazów* podczas przechowywania</li> </ul> | – Worek           |                                                                                     |

| Produkt spożywczy             | Wskazówki                                                                                                             | Zalecany pojemnik                                                             | Zalecana funkcja dodatkowa                                                                                                                                          |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Warzywa liściaste / sałata    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– umyć i osuszyć</li> <li>– nie nadają się do zamrażania</li> </ul>            | – Pojemnik                                                                    |                                                                                                                                                                     |
| Owoce                         | – obrać lub umyć i wysuszyć                                                                                           | – Lodówka: pojemnik                                                           |                                                                                                                                                                     |
|                               |                                                                                                                       | – Zamrażarka: worek                                                           |   |
| Zioła                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>– umyć i osuszyć</li> <li>– całe łodygi</li> </ul>                             | – Worek                                                                       |                                                                                                                                                                     |
| Produkty piekarnicze          |                                                                                                                       | – Pojemnik                                                                    |                                                                                                                                                                     |
|                               |                                                                                                                       | – Worek                                                                       |                                                                                    |
| Produkty spożywcze w proszku  | – umieścić kawałek ręcznika kuchennego w górnej części worka/pojemnika lub zamknąć próżniowo w oryginalnym opakowaniu | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Worek</li> <li>– Pojemnik</li> </ul> |                                                                                                                                                                     |
| Zimne płyny                   |                                                                                                                       | – Pojemnik                                                                    |                                                                                                                                                                     |
| Schłodzona, ugotowana żywność |                                                                                                                       | – Pojemnik                                                                    |                                                                                                                                                                     |
|                               |                                                                                                                       | – Worek                                                                       |                                                                                  |

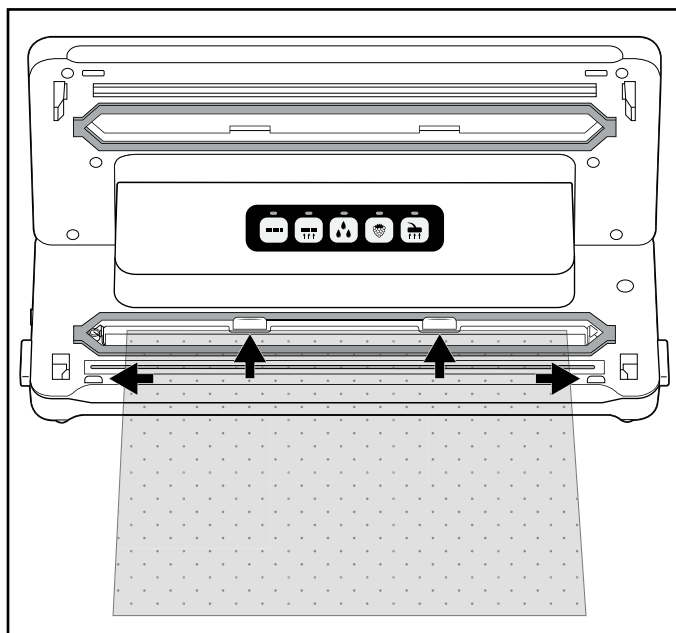
\* Dotyczy to np. wszystkich gatunków kapustowatych (brokuły, brukselka, jarmuż itp.), szparagów, grochu cukrowego, fasoli, kalafiora romanesco i Pak choy.

## 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  $\mu$ ) 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 **1**, naciskając dźwignię odblokowania pokryw **8** i otwórz pokrywę urządzenia **1** do góry.
- 3) Włóż otwarty koniec woreczka tak daleko do urządzenia, aby otwór woreczka znajdował się na środku dolnego pierścienia uszczelniającego **5**. Worek może maksymalnie oprzeć się na tylnych ogranicznikach **6** i musi znajdować się między przednimi ogranicznikami **7**. Gdy worek znajduje się nad jednym lub obydwoma ogranicznikami **6/7**, worek nie może zostać prawidłowo zgrzany:



## WSKAZÓWKA

- Otwór worka musi leżeć równo na drucie zgrzewającym ④. W przeciwnym razie, zgrzewanie nie będzie odbywało się prawidłowo.
- 4) Zamknij pokrywę urządzenia ①. Uszczelka dociskowa ⑪ dociska worek do drutu zgrzewającego ④, wskutek czego powstaje spoina. Należy przy tym zwrócić uwagę, aby oba narożniki pokrywy urządzenia ① się zablokowały. Należy je ewentualnie ponownie docisnąć na zaznaczeniach  i , aby pokrywa urządzenia ① się zatrzasknęła i zablokowała.
- 5) Naciśnij przycisk  ⑫. Kontrolka ⑫ świeci się. Od razu po zakończeniu zgrzewania przez chwilę miga kontrolka ⑫ i następnie gaśnie.

## WSKAZÓWKA

- Proces zgrzewania może zostać w każdej chwili przerwany przez ponowne naciśnięcie przycisku  ⑫. Kontrolka ⑫ miga, a następnie gaśnie.

**UWAGA – SZKODY MATERIALNE!**

**Gdy kontrolka 12 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 1, naciskając dźwignię odblokowania pokryw 8 i otwórz pokrywę urządzenia 1 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 załadek.
- 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 cieczy 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

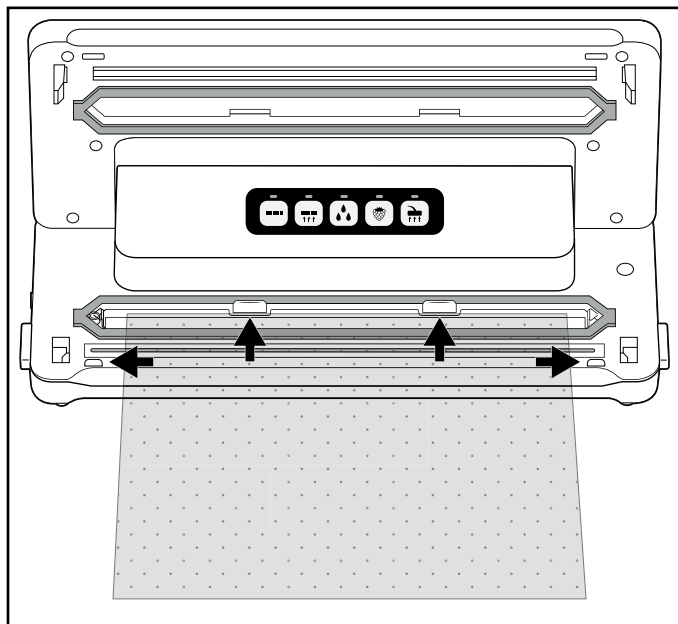
### Pakowanie próżniowe z użyciem rękawa foliowego

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

#### WSKAZÓWKA

- ▶ Nie pakuj próżniowo worków, w których znajdują się tylko płyny.
- ▶ W przypadku pakowania próżniowego worków, w których znajdują się wilgotne/soczyste artykuły spożywcze, zwracaj uwagę, aby do urządzenia nie zostały zassane żadne ciecze. W razie zassania przez przypadek mniejszych ilości płynów lub żywności, dostają się one do niewielkiej tacki zbiorczej, która znajduje się pomiędzy dolnym pierścieniem uszczelniającym ❸.

- 1) Włóż otwarty koniec woreczka tak daleko do urządzenia, aby otwór woreczka znajdował się na środku dolnego pierścienia uszczelniającego ❸. Worek może maksymalnie oprzeć się na tylnych ogranicznikach ❹ i musi znajdować się między przednimi ogranicznikami ❺. 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 10 i dolny pierścień uszczelniający 5 nie są uszkodzone! W przeciwnym razie urządzenie nie będzie mogło odessać powietrza z worka.
  - ▶ Jeżeli jeden z pierścieni uszczelniających 10/5 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  14, 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 14.
  - Naciśnij przycisk  15, 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 15.

## WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli chcesz zapakować próżniowo wilgotny i wrażliwy na naciskanie produkt spożywczy, możesz również aktywować obie dodatkowe funkcje jednocześnie.
- 4) Naciśnij przycisk  13. Kontrolka 13 świeci się, a urządzenie odsysa powietrze z worka. Gdy tylko powietrze zostanie odessane, zapali się również czerwona kontrolka  12. Urządzenie zamyka teraz worek. Po zakończeniu procesu zgrzewania migają obie kontrolki 13/12 a następnie gasną.
- 5) Gdy zgasną obie kontrolki 13/12, można otworzyć pokrywę, naciskając przyciski odryglowania pokrywy 8 i pociągając pokrywę urządzenia 1 do góry. Wyjmij zamknięty próżniowo worek.



## WSKAZÓWKA

- Proces pakowania próżniowego może zostać w każdej chwili przerwany przez ponowne naciśnięcie przycisku  **13**. Właściwa kontrolka **13** gaśnie. Gdy naciśniesz ponownie przycisk  **13**, proces pakowania próżniowego będzie kontynuowany.  
Gdy urządzenie przełączy się już w tryb zamykania worka i świeci się dodatkowo czerwona kontrolka **12**, proces może zostać przerwany przez naciśnięcie przycisku  **12**. Kontrolki **13/12** 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

### WSKAZÓWKI

- Nie pakuj próżniowo worków, w których znajdują się tylko płyny.
- Jeśli pakujesz próżniowo wyłącznie płyny, np. zupy, używaj pojemnika przystosowanego do pakowania próżniowego. Zwracaj uwagę, aby zawór odsysający pojemnika nie był włożony do wlanego płynu.  
W razie potrzeby zostaw dostateczny odstęp od brzegu pojemnika.
- W przypadku pakowania próżniowego worków, w których znajdują się wilgotne/soczyste artykuły spożywcze, zwracaj uwagę, aby do urządzenia nie zostały zassane żadne ciecze. W razie zassania przez przypadek mniejszych ilości płynów lub żywności, dostają się one do niewielkiej tacki zbiorczej, która znajduje się pomiędzy dolnym pierścieniem uszczelniającym .

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 <b>18</b> | CASO* (seria VacuBoxx), Ernesto, różne worki z zaworem                                                                                                         |
| Adapter B <b>19</b> | FoodSaver** (pojemniki do przechowywania żywności FFC02XX, FFC002X, 003X, 005X, 008X, 010X, zestaw pojemników śniadaniowych T020-00024), różne worki z zaworem |
| Adapter C <b>20</b> | 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 **1**. Zwróć przy tym uwagę, aby oba narożniki pokrywy urządzenia **1** się zatrasnęły. Należy je ewentualnie ponownie docisnąć w oznaczonych miejscach  i , aby pokrywa urządzenia **1** się zatrasnęła 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) Docisnij adapter A/B **18/19** mocno do otworu odsysania w worku.
- 6) Naciśnij przycisk  **16**. Zapali się zielona kontrolka **16**, a urządzenie odessie powietrze z worka. Gdy powietrze zostanie odessane, zielona kontrolka **16** zgaśnie.
- 7) Teraz możesz usunąć adapter A/B **18/19** z worka.

## Pakowanie próżniowe pojemników

- 1) Podłącz wężyk próżniowy **17** do układu zasysania  **9** urządzenia.
- 2) Wybierz pasujący adapter A/B **18/19/20** do danego pojemnika, którego chcesz użyć do pakowania próżniowego i załóż go na wężyk próżniowy **17**.
- 3) Zamknij pokrywę urządzenia **1**. Zwróć przy tym uwagę, aby oba narożniki pokrywy urządzenia **1** się zatrasnęły. Należy je ewentualnie ponownie docisnąć w oznaczonych miejscach  i , aby pokrywa urządzenia **1** się zatrasnęła i zablokowała.
- 4) Podłącz adapter **18/19/20** do odpowiedniego złącza w pojemniku. Więcej informacji można znaleźć w instrukcji obsługi pojemnika.
- 5) Naciśnij przycisk  **16**. Zapali się zielona kontrolka **16**, a urządzenie odessie powietrze z pojemnika. Gdy powietrze zostanie odessane, zielona kontrolka **16** zgaśnie.
- 6) Teraz można zdjąć adaptory **18/19/20** 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 do usuwania ewentualnych resztek kleju z drutu zgrzewającego **4**. Może wówczas dojść do uszkodzenia drutu zgrzewającego **4** lub izolacji.

## Czyszczenie urządzenia

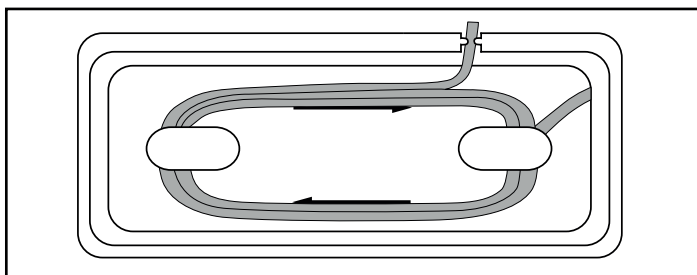
- ◆ Powierzchnię urządzenia czyść wyłącznie lekko wilgotną szmatką i delikatnym płynem do zmywania.
- ◆ Przetrzyj górny ⑩ i dolny pierścień uszczelniający ⑤, a także uszczelkę dociskową ⑪ wilgotną szmatką. Przed ponownym użyciu upewnij się, że urządzenie jest suche.
- ◆ Zmyj rękawy próżniowe ⑰ oraz adaptery 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 ⑤, 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 ③, gdy urządzenie nie jest używane. Nawinięć kabel zasilający na nawijak kabla ④ 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 ① zablokowanej! Gdy pokrywa urządzenia ① jest zablokowana, wywierany jest stały nacisk na górny ⑩ i dolny pierścień uszczelniający ⑤, 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

### Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużyte urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

#### **Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.**

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.

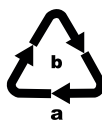


Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

### Utylizacja opakowania



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj 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.

## Serwis



**Serwis Polska**

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: [kompernass@lidl.pl](mailto:kompernass@lidl.pl)

IAN 416131\_2210

## Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.

Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

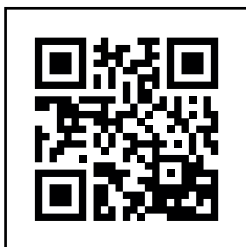
44867 BOCHUM

NIEMCY

[www.kompernass.com](http://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 (416131\_2210), który znajduje się na stronie tytułowej niniejszej instrukcji.
- ▶ Należy pamiętać, że nie dla wszystkich krajów dostawy jest możliwe zamówienie części zamiennych przez Internet.

## Sisukord

|                                                           |           |
|-----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Selle lühijuhendi selgitus</b> .....                   | <b>22</b> |
| <b>Sihipärane kasutamine</b> .....                        | <b>22</b> |
| <b>Tarnekomplekt ja transpordijärgne ülevaatus</b> .....  | <b>22</b> |
| Pakendist väljavõtmine .....                              | 23        |
| <b>Seadme kirjeldus</b> .....                             | <b>23</b> |
| <b>Tehnilised andmed</b> .....                            | <b>24</b> |
| <b>Ohutusjuhised</b> .....                                | <b>24</b> |
| <b>Paigaldamine ja ühendamine</b> .....                   | <b>26</b> |
| Nõuded paigalduskohale .....                              | 26        |
| Elektriühendus .....                                      | 26        |
| <b>Funktsioonid</b> .....                                 | <b>27</b> |
| <b>Soovitused</b> .....                                   | <b>27</b> |
| <b>Kilesuka keevitamine</b> .....                         | <b>29</b> |
| <b>Vakumeerimine</b> .....                                | <b>32</b> |
| Kilesuka vakumeerimine .....                              | 32        |
| Nõude ja korduvalt suletavate kottide vakumeerimine ..... | 34        |
| <b>Puhastamine</b> .....                                  | <b>36</b> |
| Seadme puhastamine .....                                  | 36        |
| <b>Hoiustamine</b> .....                                  | <b>37</b> |
| <b>Jäätmekäitlus</b> .....                                | <b>37</b> |
| Seadme jäätmekäitlus .....                                | 37        |
| Pakendi jäätmekäitlus .....                               | 38        |
| <b>Teenindus</b> .....                                    | <b>38</b> |
| <b>Importija</b> .....                                    | <b>38</b> |
| <b>Varuosade tellimine</b> .....                          | <b>39</b> |



## Selle lühijuhendi selgitus

Selle dokumendi puhul on tegemist täieliku kasutusjuhendi lühendatud trükiväljaandega.



QR-koodi skannimisega liigute otse Lidl'i teeninduse lehele ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) ja saate toote numbri (IAN) 416131\_2210 sisestamisega vaadata ja alla laadida täieliku kasutusjuhendi.

### ⚠ HOIATUS!

Lühijuhend on selle toote osa. Tutvuge enne toote kasutamist kõikide käsitus- ja ohutusjuhistega. Hoidke lühijuhend hästi alles ja andke toote edasiandmisel kolmandatele isikutele kõik dokumendid kaasa.

## Sihipärane kasutamine

Seade on ette nähtud ainult toiduainete sulgemiseks ja vaakumpakendamiseks kodumajapidamistes ja ainult tavapärastes kogustes. Seade ei ole ette nähtud töenduslikuks või tööstuslikuks kasutamiseks ning püsikasutuseks.

Muud või sellest erinevat kasutamist loetakse mittesihipäraseks. Mittesihipärasest kasutamisest tulenevate kahjude korral on igasugused kahjunõuded välistatud. Riski kannab ainult kasutaja.

## Tarnekomplekt ja transpordijärgne ülevaatus

Seade tarnitakse seeriaviisiliselt koos järgmiste osadega:

- Vaakumpakendaja
- 1x kilerull
- 2x voolik
- 3x adapter
- 1x asendustihend
- Lühijuhend

### JUHIS

- Kontrollige tarnekomplekti komplektsust ja nähtavate kahjustuste esinemist.
- Kui tarnekomplekt ei ole täielik, või kui tuvastate puudulikust pakendamisest või transpordist põhjustatud kahjustusi, pöörduge teeninduse poole (vt peatükk **Teenindus**).

## Pakendist väljavõtmine

- ◆ Võtke kõik seadme osad, kilesukk ja kasutusjuhend karbist välja.
- ◆ Eemaldage kogu pakkematerjal.
- ◆ Eemaldage võimalikud kaitsekiled seadmelt.

### OHT

- Lapsed ei tohi pakkematerjale kasutada mängimiseks. Esineb lämbumisoht.

## Seadme kirjeldus

Joonis A

- ❶ Seadme kaas
- ❷ Imemisava
- ❸ Kaablihoidik
- ❹ Keevitustraot
- ❺ Alumine tihendusrõngas
- ❻ Tagumised piirikud
- ❼ Eesmised piirikud
- ❽ Kaanelukustuse vabasti
- ❾ Äratõmbeseadis 
- ❿ Ülemine tihendusrõngas
- ⓫ Kinnisurumistihend

Joonis B

- ❿ Klahv  (funktsiooni „Keevitamine“ käivitamine/katkestamine) koos märgulambiga (punane)
- ⓫ Klahv  (funktsiooni „Vakumeerimine ja keevitamine“ käivitamine/katkestamine) koos märgulambiga (punane)
- ⓬ Klahv  (lisafunktsiooni „Wet“ aktiveerimine/inaktiveerimine) koos märgulambiga (roheline)
- ⓭ Klahv  (lisafunktsiooni „Soft“ aktiveerimine/inaktiveerimine) koos märgulambiga (roheline)
- ⓮ Klahv  (funktsiooni „Väline vakumeerimine“ käivitamine/katkestamine) koos märgulambiga (roheline)

Joonis C:

- ⓯ Vaakumivoolik
- ⓰ Adapter A
- ⓱ Adapter B
- ⓲ Adapter C

## Tehnilised andmed

|                                                                                   |                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tööpinge                                                                          | 220 - 240 V ~ (vahelduvpinge), 50/60 Hz                                                                         |
| Võimsustarve                                                                      | 125 W                                                                                                           |
| Kaitseklass                                                                       | II /  (kahekordne isolatsioon) |
|  | Kõik selle seadme osad, mis puutuvad kokku toiduainetega, sobivad toiduainetega kasutamiseks.                   |

## Ohutusjuhised

### **ELEKTRILÖÖGI OHT!**

- Kontrollige enne kasutamist seadmel väliselt nähtavate kahjustuste esinemist. Ärge kasutage kahjustatud seadet.
- Kui selle seadme ühenduskaablit kahjustatakse, tuleb see ohtude vältimiseks lasta tootjal, tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul asendada.
- Ärge mitte kunagi kasutage vigase võrgukaabliga seadet.
- Ärge kasutage nõutavatele ohutustingimustele mittevastavaid pikenduskaableid või pistikupesapaneele.
- Ärge mitte kunagi avage seadme korpust!
- Enne seadme puhastamise alustamist tõmmake võrgupistik pistikupesast välja.
- Veenduge, et puhastamisel ei tungi niiskust seadmesse.

**⚠ VIGASTUSOHT!**

- Laske seadme remondid teha ainult volitatud töökodades või klienditeeninduses. Asjatundmatute remontide tõttu võivad kasutajale tekkida vigastusohud või kahjustatakse seadet. Lisaks kaotab garantii kehtivuse.
- Pistikupesa peab olema kergesti ligipääsetav, et hädaolukorras saab võrgukaabli kergesti välja tõmmata.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta teostada puhastamist ja kasutajapoolset hooldust.
- Seda seadet tohivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast, samuti piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud või isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja teadmisi, kui on tagatud nende järelevalve või neid on instrueeritud seadme ohutu kasutamise osas ning nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida!
- Jälgige lapsi, et nad ei mängi seadmega.
- Ärge jätke käitusvalmis seadet mitte kunagi järelevalveta. Kogemata sisselülitamise vältimiseks tõmmake pärast kasutamist või töökatkestuste korral alati võrgupistik pistikupesast välja.

**⚠ TÄHELEPANU - MATERIAALNE KAHJU!**

- Ärge kasutage seadme juhtimiseks välist taimerlülitit või eraldi kaugjuhtimissüsteemi.

**JUHIS**

- Toote ümberseadmiseks sageduste 50 ja 60 Hz vahel ei pea kasutaja midagi tegema. Toode kohandub nii sagedusega 50 kui ka 60 Hz.

## Paigaldamine ja ühendamine

### Nõuded paigalduskohale

Seadme ohutuks ja vigadeta kasutamiseks peab paigalduskoht vastama järgmistele tingimustele:

- Asetage seade paigaldamisel tugevale, tasasele ja horisontaalsele aluspinnale.
- Ärge kasutage seadet kuumas, märjas või väga niiskes keskkonnas või põleva materjali läheduses.
- Pistikupesa peab olema kergesti ligipääsetav, et hädaolukorras saab võrgukaabli kergesti välja tõmmata.

### Elektriühendus

#### TÄHELEPANU

- ▶ Võrrelge enne seadme ühendamist tüübisildil olevaid ühendusandmeid (pinge ja sagedus) teie elektrivõrgu andmetega. Selleks, et seade ei saaks kahjustada, peavad need andmed ühtima.
- ▶ Veenduge, et seadme võrgukaabel on kahjustamata ja seda ei paigutata üle kuumade pindade ja/või teravate servade.
- ▶ Jälgige, et võrgukaabel ei ole pingul või seda ei murta.
- ▶ Ärge laske võrgukaablil üle nurkade rippuda (kaabli peale komistamine).
- ◆ Ühendage võrgupistik võrgupistikupessa.

## Funktsioonid

| Klahv                                                                             |    | Funktsioon                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 12 | Funktsiooni „Keevitamine“ käivitamine/katkestamine (ilma vakumeerimiseta)                                             |
|  | 13 | Funktsiooni „Vakumeerimine ja keevitamine“ käivitamine/katkestamine                                                   |
|  | 14 | Lisafunktsiooni „Wet“ aktiveerimine/inaktiveerimine (eriti niiskete toiduainete korral)                               |
|  | 15 | Lisafunktsiooni „Soft“ aktiveerimine/inaktiveerimine (survetundlike toiduainete, nagu nt puuviljad või tordid korral) |
|  | 16 | Funktsiooni „Väline vakumeerimine“ käivitamine/katkestamine (vooliku ja adapteriga vakumeerimiseks)                   |

## Soovitused

Alljärgnevas tabelist saate juhiseid toiduainete optimaalseks ettevalmistamiseks ja töötlemiseks.

| Toiduaine   | Juhised                                                                                                                                                                                                                                       | Soovitav nõu | Soovitav lisafunktsioon                                                             |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Liha/kala   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– kasutage ainult värsket kvaliteediga,</li> <li>– Ärge katkestage jahutushelat</li> </ul>                                                                                                             | – Kott       |  |
| Köögiviljad | <ul style="list-style-type: none"> <li>– koorige või peske ja kuivatage</li> <li>– blanšeerige mõned minutid keevas vees, jahutage jääveega ja kuivatage, et vältida maitse ja värvuse kaotust või gaaside teket* ladustamise ajal</li> </ul> | – Kott       |                                                                                     |

| Toiduaine                    | Juhised                                                                                                                           | Soovitav nõu                                                            | Soovitav lisafunktsioon                                                                                                                                             |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lehtköögivilj/salat          | <ul style="list-style-type: none"> <li>– peske ja kuivatage</li> <li>– ei sobi külmutamiseks</li> </ul>                           | – Nõu                                                                   |                                                                                                                                                                     |
| Puuviljad                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– koorige või peske ja kuivatage</li> </ul>                                                | – Külmik: nõu                                                           |                                                                                                                                                                     |
|                              |                                                                                                                                   | – Sügavkülmik: kott                                                     |   |
| Ürdid                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>– peske ja kuivatage</li> <li>– terved varred</li> </ul>                                   | – Kott                                                                  |                                                                                                                                                                     |
| Pagaritooted                 |                                                                                                                                   | – Nõu                                                                   |                                                                                                                                                                     |
|                              |                                                                                                                                   | – Kott                                                                  |                                                                                    |
| Pulbrilised toiduained       | <ul style="list-style-type: none"> <li>– lisage kotti/nõusse tükk majapidamispaberit või vakumeerige originaalpakendis</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Kott</li> <li>– Nõu</li> </ul> |                                                                                                                                                                     |
| Külmad vedelikud             |                                                                                                                                   | – Nõu                                                                   |                                                                                                                                                                     |
| Jahutatud, küpsutatud toidud |                                                                                                                                   | – Nõu                                                                   |                                                                                                                                                                     |
|                              |                                                                                                                                   | – Kott                                                                  |                                                                                   |

\* Kehtib nt kõigile kapsaliikidele (brokoli, rooskapsas, lehtkapsas jne), sparglile, hernekaunadele, ubadele, romanesco lillkapsale ja hiina lehtnaerile.

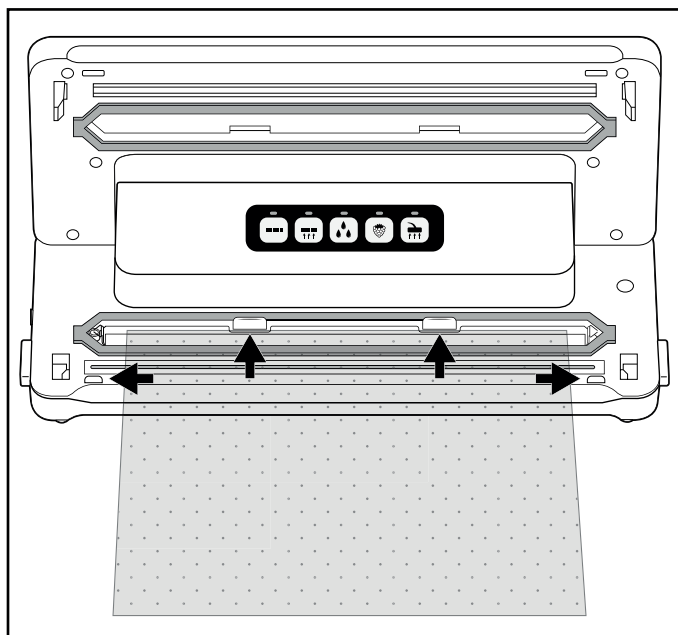
## Kilesuka keevitamine

### JUHISED KILE KOHTA

- ▶ Kile tohib olla maksimaalselt 30 cm lai. Vastasel juhul ei saa kilet õigesti keevitada.
- ▶ Kasutage sellel seadmel ainult kilesid, mis on ühelt küljelt struktuuriga (punktid või sooned) ja paksusega umbes 0,17 - 0,29 mm (170 - 290 µ) ning valmistatud nailonist (PA) - PE. Vastasel juhul ei jää keevisõmblus tihe-daks ja seade võib saada kahjustada. Seda liiki kiled tunnete ära pakendil olevate andmete järgi. Keevisõmbluse kvaliteet varieerub olenevalt kile liigist ja paksusest.
- ▶ Tarnekomplekti kuuluv kile on sobiv temperatuuridele vahemikus -20 °C kuni +110 °C.
- ▶  Tarnekomplekti kuuluv kile on BPA-vaba ja sobiv mikrolaineahjude-le. Ärge siiski mitte kunagi kuumutage mikrolaineahjus täielikult kinnikeevitatud kotti. Kott võib lõhkeda! Koti üks külg peab olema avatud. Kuumutage kotti maksimaalselt 3 minutit maksimaalselt 900 W juures.

- 1) Lõigake oma koti jaoks kilesukast kääridega võimalikult sirgelt soovitud pikkus.
- 2) Avage seadme kaas **1**, selleks vajutage kaanelukustuse vabasteid **8** ja avage seadme kaas **1** ülespoole.
- 3) Asetage koti lahtine ots nii kaugele seadmesse, et koti ava asub alumise tihendusrõnga **5** sees selle keskel. Kott tohib ulatuda maksimaalselt kuni tagumiste piirikuteni **6** ja peab asuma eesmistest piirikute **7** vahel. Kui kott ulatub üle ühe või mõlema piiriku **6/7**, ei saa kotti õigesti keevitada:





## JUHIS

► Koti ava peab asuma siledalt keevitustraadil ④. Vastasel juhul ei tööta keevitamine õigesti.

- 4) Sulgege seadme kaas ①. Kinnisurumistihend ⑪ surub koti keevitustraadi-  
le ④, nii et tekib sile õmblus. Jälgige sealjuures, et seadme kaane ① mõle-  
mad nurgad fikseeruvad. Vajutage vajadusel veel üks kord märgistusi ⑤ ja  
⑥ allapoole, nii et seadme kaas ① fikseerub ja on lukustatud.
- 5) Vajutage klahvi ⑫. Märgulamp ⑫ põleb. Kui sulgemistoiming on lõppe-  
nud, hakkab märgulamp ⑫ vilkuma ja kustub siis.

## JUHIS

► Sulgemistoimingu saate igal ajal katkestada, selleks vajutage uuesti klahvi  
⑫. Märgulamp ⑫ vilgub ja kustub siis.

**TÄHELEPANU - MATERIAALNE KAHJU**

**Kui märgulamp ⑫ sulgemistoimingu ajal hiljemalt 10 sekundi pärast ei kustu, on seadmes defekt!**

- Tõmmake võrgupistik koheselt pistikupesast välja. Ärge proovige seadet ise remontida. Pöörduge klienditeeninduse poole.

- 6) Avage seadme kaas ❶, selleks vajutage kaanelukustuse vabasteid ❸ ja avage seadme kaas ❶ ülespoole. Eemaldage kott. Kott on nüüd keevitatud ainult ühest otsast.

**JUHIS**

- Veenduge, et keevisõmblus on nõuetekohane. Korrektnel keevisõmblus on sile, sirge ilma voltideta riba.

- 7) Täitke kott. Kotil peate jätma kuni keevitatava servani vähemalt 6 cm vabaks.

**TÄHELEPANU - MATERIAALNE KAHJU**

- Täitke kott selliselt, et võimalusel ei voolaks keevitamisel toiduainete jääke või vedelikke välja ja need ei sattuks seadmesse.

- 8) Kui te ei soovi kotti vakumeerida, keevitage nüüd teine, lahtine külg.

**JUHIS**

- Et seade saaks jahtuda, oodake enne järgmise koti keevitamist mõned sekundid.  
Jahtumisfaasi ajal ei saa funktsiooni „Keevitamine“ käivitada.

## Vakumeerimine

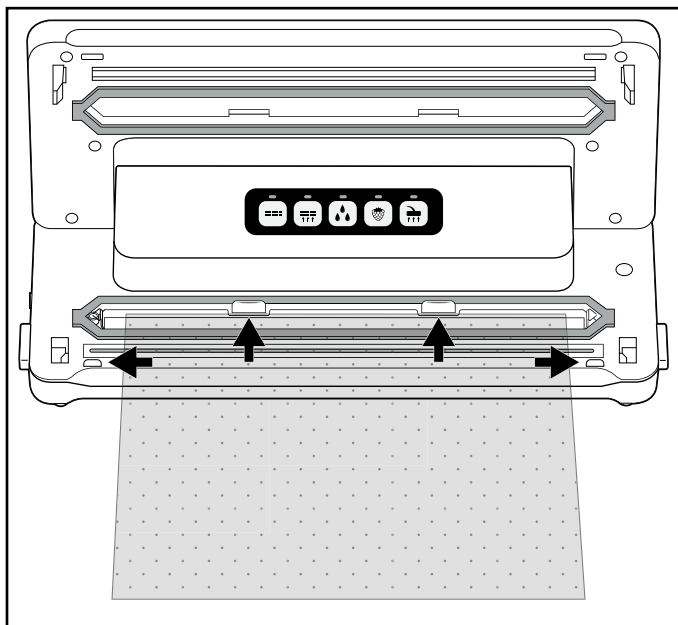
### Kilesuka vakumeerimine

Keevitamisel võite ka õhu kotist välja imeda (vakumeerida):

#### JUHIS

- ▶ Ärge vakumeerige kotte, milles on ainult vedelikud.
- ▶ Kui soovite vakumeerida niiskete/mahlaste toiduainetega kotte, siis jälgige, et vedelikke ei imeta seadmesse. Kui siiski väiksemad vedelike või toiduainete kogused imetakse soovimatult sisse, sattuvad need väikesesse alumise tihendusrõnga ❸ vahel asuvasse kogumiskaussi.

- 1) Asetage koti lahtine ots nii kaugele seadmesse, et koti ava asub alumise tihendusrõnga ❸ sees selle keskel. Kott tohib ulatuda maksimaalselt kuni tagumiste piirikuteni ❹ ja peab asuma eesmistest piirikutest ❺ vahel. Vastasel juhul väljatõmme ja keevitamine ei toimi:



- 2) Sulgege seadme kaas ❶. Jälgige sealjuures, et seadme kaane ❶ mõlemad nurgad fikseeruvad. Vajutage vajadusel veel üks kord märgistusi  ja  allapoole, nii et seadme kaas ❶ fikseerub ja on lukustatud.

## JUHIS

- ▶ Jälgige, et ülemine 10 ja alumine tihendusrõngas 5 ei ole kahjustatud! Vastasel juhul ei saa seade kotist õhku välja imeda.
- ▶ Kui üks tihendusrõngastest 10/5 peaks olema kahjustatud, tõmmake see lihtsalt süvendist välja ja suruge asendustihend sisse.

3) Valige vajadusel oma toiduainele sobiv lisafunktsioon. Vastasel juhul jätkake samm vahele ja jätkake punktiga 4):

- Kui soovite vaakumpakendada eriti niisket või mahlast toiduainet, nagu värskelt marineeritud liha või lõigatud puuvilju, vajutage klahvi  14. Kui kile ja keevisõmbluse vahel on vedelikku, võib see põhjustada vigaseid keevisõmblusi. Selle funktsiooni aktiveerimisel suurendatakse keevitamise aega, nii et keevisõmblus on stabiilsem. Kui on aktiveeritud lisafunktsioon  „Wet“, põleb vastav märgulamp 14.
- Kui soovite vaakumpakendada survetundlikke toiduaineid nagu näiteks torte või marju, vajutage klahvi  15. Lisafunktsiooni „Soft“ aktiveerimisel vähendatakse veidi alarõhku ja toiduaineid ei muljuta nii tugevasti. Kui on aktiveeritud lisafunktsioon  „Soft“, põleb vastav märgulamp 15.

## JUHIS

- ▶ Kui soovite vaakumpakendada niisket ja survetundlikku toiduainet, võite aktiveerida mõlema lisafunktsiooni ka üheaegselt.

- 4) Vajutage klahvi  13. Märgulamp 13 põleb ja seade imeb õhu kotist välja. Kui õhk on välja imetud, põleb täiendavalt märgulamp  12. Seade sulgeb nüüd koti. Kui sulgemistoiming on lõppenud, vilguvad mõlemad märgulambid 13/12 ja kustuvad siis.
- 5) Kui mõlemad märgulambid 13/12 on kustunud, võite avada kaane, selleks vajutage kaanelukustuse vabasteid 8 ja avage seadme kaas 1 ülespoole. Eemaldage vakumeeritud ja suletud kott.

## JUHIS

- ▶ Vakumeerimistoimingu saate igal ajal katkestada, selleks vajutage uuesti klahvi  13. Vastav märgulamp 13 kustub. Vajutades uuesti klahvi  13 jätkatakse vakumeerimistoimingut.  
Kui seade on lülitunud juba sulgemistoimingusse ja täiendavalt põleb märgulamp 12, saab toimingu katkestada ka klahviga  12. Märgulambid 13/12 vilguvad esmalt ja kustuvad siis. Seade peatab sulgemistoimingu.
- ▶ Pärast 5 koti üksteise järel vakumeerimist ja keevitamist laske seadmel umbes 1 minut jahtuda. Jahtumisfaasi ajal võib esineda olukord, et seadet ei saa käivitada.  
Pärast jahtumisfaasi saate seadet tavapäraselt edasi kasutada (seda ka siis, kui terve minut ei ole veel möödunud).

## SOOVITUS - „SOUS VIDE'I KÜPSETAMINE“

- ▶ Kuna tarnekomplekti kuuluv kile on sobiv kasutamiseks temperatuuridel vahemikus -20 °C kuni +110 °C, võite kasutada niinimetatud „Sous-vide'i küpsetamist“ (vaakumis küpsetamist). „Sous vide“ tuleb prantsuse keelest ja tähendab „vaakumis“. Vaakumis küpsetamisel suletakse küpsetatav toiduaine (põhiliselt liha või kala, siiski aga võimalikud on ka aedviljad) vaakumkotti ja neid küpsetatakse siis selles madalal temperatuuril (umbes 50 kuni 90 °C) veevannis või auras. Selle eeliseks on, et lenduvad maitseained või aroomid ei saa küpsetamise ajal väljuda. Küpsetatavad toidudained ei kuiva ning säilitatakse vitamiinid ja aroomid. Vaakumkotti suletavad ürdid või vürtsid annavad oma maitse küpsetatavale toiduainele intensiivsemalt edasi.

## Nõude ja korduvalt suletavate kottide vakumeerimine

### JUHISED

- ▶ Ärge vakumeerige kotte, milles on ainult vedelikud.
- ▶ Kui soovite vakumeerida ainult vedelikke, nt suppe, kasutage vakumeerimiseks sobivat nõud. Jälgige, et nõu imemisventiil ei ulatuks sissevalatud vedeliku sisse. Jätke vajadusel piisavalt kaugust kuni nõu servani.
- ▶ Kui soovite vakumeerida niiskete/mahlaste toiduainetega kotte, siis jälgige, et vedelikke ei imeta seadmesse. Kui siiski väiksemad vedelike või toiduainete kogused imetakse soovimatult sisse, sattuvad need väikesesse alumise tihendusrõnga 5 vahel asuvasse kogumiskaussi.

Nõusid ja korduvalt suletavaid kotte saate vakumeerida tarnekomplekti kuuluvate vaakumivoolikutega 17 ja vastavate adapteritega 18/19/20.

Erinevate tootjate mõnede kottide või nõude puhul võib esineda, et adapter 18/19/20 ei ole vajalik ja kotti/mahutisse saate lükata otse musta liitmiku vaakumivoolikul 17. Proovige, milline adapter 18/19/20 sulgeb kõige paremini ja kas adapter 18/19/20 on üldse vajalik.

## JUHIS

- Sobivad kotid ja mahutid on eraldi saadaval meie veebipoes, vaadake selleks peatükki „Varuosade tellimine“.
- Vaakumivoolikud **17** ja adapterid **18/19/20** on ühilduvad ka teiste tootjate kottide ja nõudega.

| Adapter             | nt sobiv                                                                                                                        |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adapter A <b>18</b> | CASO* (seeria VacuBoxx), Ernesto, erinevad ventiiliga kotid                                                                     |
| Adapter B <b>19</b> | FoodSaver** (säilitusnõud FFC02XX, FFC002X, 003X, 005X, 008X, 010X, einekarpide komplekt T020-00024), erinevad ventiiliga kotid |
| Adapter C <b>20</b> | CASO* (vaakumnõude komplekt, veinikorgid), FoodSaver** (nõude komplekt FSC003)                                                  |
| Ilma adapterita     | FoodSaver** (veinikork, marineerimiskarp)                                                                                       |

\* CASO on Caso Holding GmbH registreeritud kaubamärk.

\*\* FoodSaver on Sunbeam Products, Inc. registreeritud kaubamärk.

## Kottide vakumeerimine

- 1) Ühendage vaakumivoolik **17** seadme äratõmbeseadisega  **9**.
- 2) Valige vakumeeritavale kotile sobiv adapter A/B **18/19** ja ühendage see vaakumivoolikuga **17**.
- 3) Sulgege seadme kaas **1**. Jälgige sealjuures, et seadme kaane **1** mõlemad nurgad fikseeruvad. Vajutage vajadusel veel üks kord märgistusi  ja  allapoole, nii et seadme kaas **1** fikseerub ja on lukustatud.
- 4) Sulgege hoolikalt vakumeeritav kott. Vakumeerimine õnnestub ainult siis, kui kott on täielikult suletud. Paigutage kott kõige paremini selliselt, et koti äratõmbeava asub siledal pinnal.
- 5) Suruge adapter A/B **18/19** tugevasti kottil äratõmbeavale.
- 6) Vajutage klahvi  **16**. Märgulamp **16** põleb ja seade imeb õhu kotist välja. Kui õhk on välja imetud, kustub märgulamp **16**.
- 7) Adapteri A/B **18/19** võite nüüd kottilt eemaldada.

## Nõude vakumeerimine

- 1) Ühendage vaakumivoolik **17** seadme äratõmbeseadisega  **9**.
- 2) Valige vakumeeritavale nõule sobiv adapter **18/19/20** ja ühendage see vaakumivoolikuga **17**.

- 3) Sulgege seadme kaas **1**. Jälgige sealjuures, et seadme kaane **1** mõlemad nurgad fikseeruvad. Vajutage vajadusel veel üks kord märgistusi  ja  allapoole, nii et seadme kaas **1** fikseerub ja on lukustatud.
- 4) Ühendage adapter **18/19/20** nõu vastava seadisega. Lisateavet vaadake nõu kasutusjuhendist.
- 5) Vajutage klahvi  **16**. Märgulamp **16** põleb ja seade imeb õhu nõust välja. Kui õhk on välja imetud, kustub märgulamp **16**.
- 6) Adapteri **18/19/20** võite nüüd nõult ja seadmelt eemaldada.

## Puhastamine

### OHT

#### Eluoht elektrilöögi tõttu!

- Enne seadme puhastamise alustamist tõmmake võrgupistik pistikupesast välja.
- Veenduge, et puhastamisel ei tungi niiskust seadmesse.

### TÄHELEPANU

#### Seadme võimalik kahjustamine

- Ärge kasutage agressiivseid või abrasiivseid puhastusvahendeid, sest need võivad rikkuda pealispinda.
- Ärge kasutage keevitustradilt **4** võimalike liimijääkide eemaldamiseks kõvasid või teravaid esemeid. Vastasel juhul võiks keevitustraat **4** või isolatsioon saada kahjustada.

## Seadme puhastamine

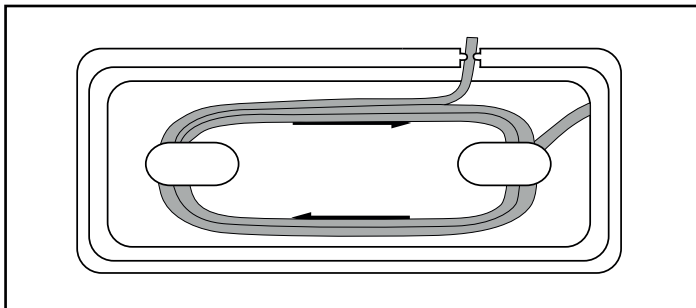
- ◆ Puhastage korpuse pealispinda kergelt niiske lapi ja neutraalse nõudepesuvahendiga.
- ◆ Pühkige ülemine **10** ja alumine tihendusrõngas **5** ning kinnisurumistihend **11** niiske lapiga üle. Veenduge, et seade on enne uuesti kasutamist jälle kuiv.
- ◆ Pühkige vaakumivoolikud **17** ning adapterid **18/19/20** niiske lapiga üle. Tugeva mustuse korral võite neid osi puhastada ka sooja vees, millele on lisatud veidi nõudepesuvahendit. Veenduge, et kõik osad on enne uuesti kasutamist kuivad.
- ◆ Loputage alumise tihendusrõnga **5** vahel asuvat vedelike kogumiskaussi sooja vees, millele on lisatud veidi nõudepesuvahendit.



Vajadusel võite kogumiskaussi puhastada ka nõudepesumasinas. Jälgige sealjuures, et kogumiskaussi ei kiiluta kinni ja kasutage võimalusel nõudepesumasina ülemist korvi.

## Hoiustamine

Seadmel alumisel küljel asub integreeritud kaablihoidik **3**, millele saate seadme mittekasutamisel kerida võrgukaabli. Kerige võrgukaabel joonisel kujutatud noole suunas ümber kaablihoidiku **3**.



Sellega vältite võrgukaabli kinnikiilumist, määrdumist või lahtise rippumise tõttu ohuallikaks muutumist.

### TÄHELEPANU

#### Seadme võimalik kahjustamine

- ▶ Ärge laske seadme hoiustamisel seadme kaanel **1** fikseeruda! Kui seadme kaas **1** on fikseerunud, avaldatakse ülemisele **10** ja alumisele tihendusrõngale **5** ning kinnisurumistihendile **11** survet. See võib piirata nende talitlust.

♦ Hoidke seadet puhtas ja kuivas ilma otsese päikesekiirguseta kohas.

## Jäätmekäitlus

### Seadme jäätmekäitlus



Kõrvalolev ratastega prügikonteineri läbikriipsutatud sümbol näitab, et selle seadme kohta kehtib direktiiv 2012/19/EU. See direktiiv sätestab, et kasutaja lõppedes ei tohi seda seadet käidelda tavalise olmeprügi hulgas, vaid see tuleb anda spetsiaalsetesse kogumiskohtadesse, taaskasutuskeskustesse või jäätmekäitlusettevõttesse.

**See jäätmekäitlus on teile tasuta. Säätke keskkonda ja käidelve nõuetekohaselt.**

Kui teie seade sisaldab isikuandmeid, vastutate ise nende kustutamise eest enne kasutatud seadme tagasiandmist.



Kasutatud toodete jäätmekäitluse võimaluste kohta saate teavet oma valla- või linnavalitsusest.



## Pakendi jäätmekäitlus



Pakkematerjalid on jäätmekäitlust silmas pidades valitud keskkonnasõbralikud ning seetõttu taaskasutatavad. Käidelge enam mittevajalik pakkematerjal kohalike kehtivate eeskirjade kohaselt.



Käidelge pakend keskkonnasõbralikult. Jälgige erinevate pakkematerjalide tähistusi ja vajadusel käidelge need sorteeritult. Pakkematerjalid on tähistatud lühenditega (a) ja numbritega (b), millel on järgmine tähendus: 1–7: plastid, 20–22: paber ja papp, 80–98: komposiitmaterjalid.

## Teenindus



**Teenindus Eestis**

Tel: 8000049109

E-post: [kompernass@lidl.ee](mailto:kompernass@lidl.ee)

IAN 416131\_2210

## Importija

Palun arvestage, et allolev aadress ei ole teeninduse aadress.

Võtke kõigepealt ühendust nimetatud teenindusettevõttega.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

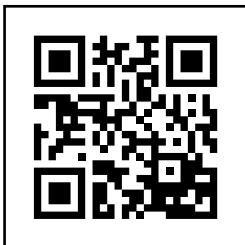
44867 BOCHUM

SAKSAMAA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Varuosade tellimine

Varuosi sellele tootele saate alati mugavalt järeltellida internetist aadressil **www.kompernass.com**.



Skannige oma nutitelefoni/tahvelarvutiga QR-kood. Selle QR-koodiga liigute otse meie veebilehele ning saate vaadata ja tellida saadaolevaid varuosi.

### JUHIS

- ▶ Kui teil peaks veebitellimusega tekkima probleeme, võite meie teeninduskeskuse poole pöörduda ka telefoni või e-posti teel (vt peatükki **Teenindus**).
- ▶ Palun esitage koos oma tellimusega alati toote number (IAN 416131\_2210), mille leiate käesoleva kasutusjuhendi tiitellehelt.
- ▶ Palun arvestage, et varuosade veebitellimused ei ole mõnedes tarneriikides võimalikud.



## Satura rādītājs

|                                                                   |           |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Informācija par šo īso instrukciju</b>                         | <b>42</b> |
| <b>Noteikumiem atbilstīgs lietojums</b>                           | <b>42</b> |
| <b>Piegādes komplekts un apskate pēc transportēšanas</b>          | <b>42</b> |
| Izpakošana                                                        | 43        |
| <b>Ierīces apraksts</b>                                           | <b>43</b> |
| <b>Tehniskie parametri</b>                                        | <b>44</b> |
| <b>Drošības norādes</b>                                           | <b>44</b> |
| <b>Uzstādīšana un pieslēgšana</b>                                 | <b>46</b> |
| Prasības uzstādīšanas vietai                                      | 46        |
| Elektriskais pieslēgums                                           | 46        |
| <b>Funkcijas</b>                                                  | <b>47</b> |
| <b>Padomi</b>                                                     | <b>47</b> |
| <b>Vakuuma plēves maisiņu aizkausēšana</b>                        | <b>49</b> |
| <b>Gaisa izsūkņēšana</b>                                          | <b>52</b> |
| Gaisa izsūkņēšana no vakuuma plēves maisiņiem                     | 52        |
| Gaisa izsūkņēšana no traukiem un atkārtoti noslēdzamiem maisiņiem | 54        |
| <b>Tīrīšana</b>                                                   | <b>56</b> |
| Ierīces tīrīšana                                                  | 57        |
| <b>Glabāšana</b>                                                  | <b>57</b> |
| <b>Utilizācija</b>                                                | <b>58</b> |
| Ierīces likvidēšana                                               | 58        |
| Iepakojuma utilizēšana                                            | 58        |
| <b>Serviss</b>                                                    | <b>59</b> |
| <b>Importētājs</b>                                                | <b>59</b> |
| <b>Rezerves daļu pasūtīšana</b>                                   | <b>60</b> |

## Informācija par šo īso instrukciju

Šis dokuments ir pilnās lietošanas instrukcijas saīsinātā versija drukātā formātā.



Noskenējot kvadrātkodu, jūs uzreiz varat atvērt veikala Lidl servisa lapu ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) un, ievadot preces numuru (IAN) 416131\_2210, skatīt un lejupielādēt lietošanas instrukcijas pilno versiju.

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Īsā instrukcija ir šī izstrādājuma sastāvdaļa. Pirms izstrādājuma lietošanas izlasiet visus lietošanas un drošības norādījumus. Glabājiēt īso instrukciju drošā vietā un, nododot izstrādājumu lietošanā citiem, iedodiet līdzī ar visu izstrādājuma dokumentāciju.

## Noteikumiem atbilstīgs lietojums

Ierīce ir paredzēta vienīgi pārtikas produktu iepakojšanai termosarukuma plēves maiņos un gaisa izsūkņēšanai no tiem, produktus iepakojot mājāsaimniecībā izmantojamā daudzumā un tikai privātai lietošanai mājas apstākļos. Šī ierīce nav paredzēta lietošanai komerciālā vai industriālā vidē, kā arī ilgstošas ekspluatācijas režīmā.

Cita veida lietojums vai lietojums, kas neatbilst norādītajam lietojumam, tiek uzskatīts par noteikumiem neatbilstošu. Jebkādas prasības saistībā ar bojājumiem, kas radušies, izmantojot ierīci neatbilstīgi noteikumiem, tiek noraidītas. Risku uzņemas tikai un vienīgi ierīces lietotājs.

## Piegādes komplekts un apskate pēc transportēšanas

Standarta variantā ierīce tiek piegādāta tālāk norādītajā komplektācijā.

- Vakuumpakošanas ierīce
- 1 x vakuuma plēves rullis
- 2 x šļūtenes
- 3 x adapteri
- 1 x rezerves blīvredzens
- Īsā instrukcija

## IEVĒRĪBAI

- Pārbaudiet, vai ir piegādāti visi ierīces komponenti un vai tiem nav redzamu bojājumu.
- Ja nav piegādāti visi ierīces komponenti vai tajos ir radušies bojājumi neizturīga iepakojuma dēļ vai bojājumi, kas radušies ierīces transportēšanas laikā, zvaniet uz servisa palīdzības tālruni (sk. nodaļu **Serviss**).

## Izpakošana

- ◆ Izņemiet visas ierīces daļas, vakuuma plēves maisiņu rulli un lietošanas pamācību no kartona iepakojuma.
- ◆ Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
- ◆ Noņemiet no ierīces iespējamās aizsargplēves.

## ⚠ BĪSTAMI

- Ar iepakojuma materiāliem nedrīkst rotaļāties bērni. Pastāv nosmakšanas risks.

## Ierīces apraksts

A attēls

- 1 Ierīces vāks
- 2 Nosūkšanas atvere
- 3 Kabeļa uzfīšanas ietvars
- 4 Kausēšanas stieple
- 5 Apakšējais blīvgredzens
- 6 Aizmugurējie ierobežotāji
- 7 Priekšējie ierobežotāji
- 8 Vāka atbloķēšanas slēdzis
- 9 Iesūkšanas ietaise 
- 10 Augšējais blīvgredzens
- 11 Piespiedējblīve

B attēls

- 12 Taustiņš  (funkcijas „Aizkausēšana” palaide/apturēšana) ar kontrollampiņu (sarkana)
- 13 Taustiņš  (funkcijas „Gaisa izsūkņēšana un aizkausēšana” palaide/apturēšana) ar kontrollampiņu (sarkana)
- 14 Taustiņš  (papildfunkcijas „Slapjš” aktivizēšana/deaktivizēšana) ar kontrollampiņu (zaļa)

- 15 Taustiņš  (papildfunkcijas „Saudzīgi” aktivizēšana/deaktivizēšana) ar kontrol-lampiņu (zaļa)
- 16 Taustiņš  (funkcijas „Ārēja gaisa izsūkšana” palaide/apturēšana) ar kontrol-lampiņu (zaļa)

C attēls

- 17 Vakuuma šļūtene
- 18 A adapteris
- 19 B adapteris
- 20 C adapteris

## Tehniskie parametri

|                                                                                   |                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Darba spriegums                                                                   | 220–240 V ~ (maiņspriegums), 50/60 Hz                                                                      |
| Jaudas patēriņš                                                                   | 125 W                                                                                                      |
| Aizsardzības klase                                                                | II /  (dubultā izolācija) |
|  | Visas saskarei ar pārtikas produktiem paredzētās ierīces sastāvdaļas ir pārtikas produktiem nekaitīgas.    |

## Drošības norādes

### ELEKTRISKA TRIECIENA RISKS!

- Pirms lietošanas pārbaudiet, vai ierīcei nav ārēju redzamu bojājumu. Neieslēdziet bojātu ierīci.
- Ja tiek bojāts šīs ierīces tīkla pieslēguma vads, ražotājam vai tā pilnvarotam klientu apkalpošanas centram, vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju tas ir jānomaina, lai novērstu apdraudējumu rašanos.
- Nekad neizmantojiet šo ierīci, ja tai ir bojāts tīkla kabelis.
- Neizmantojiet pagarinātāju vai kontaktligzdu kopnes, kas neatbilst nepieciešamajiem drošības noteikumiem.
- Nekad neatveriet ierīces korpusu!
- Pirms sākat tīrīšanu, atvienojiet tīkla spraudni no kontaktrozetes.
- Nodrošiniet, ka tīrīšanas laikā ierīcē neiekļūst mitrums.

**⚠ SAVAINOŠANĀS RISKS!**

- Nododiet ierīci labošanai tikai pilnvarotā specializētajā uzņēmumā vai klientu apkalpošanas servisā. Nelietprātīgi veicot ierīces remontu, var rasties savainošanās risks ierīces lietotājam vai arī ierīcē rodas bojājumi. Turklāt arī garantija zaudē savu spēku.
- Kontaktligzdai jābūt viegli pieejamai, lai tīkla kabeli ārkārtas gadījumā varētu viegli atvienot no ligzdas.
- Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi bez pieaugušo uzraudzības.
- Šo ierīci drīkst lietot bērni, sākot no 8 gadu vecuma, kā arī personas ar ierobežotām fiziskajām, uztveres vai prāta spējām vai personas, kurām ir nepietiekama pieredze un zināšanas, ja tās ierīci lieto citu personu uzraudzībā, vai kuras ir tikušas instruētas par drošu ierīces lietošanu un saprot ar to saistītos iespējamos apdraudējumus.
- Bērni nedrīkst ar ierīci rotaļāties!
- Bērņus nedrīkst atstāt bez uzraudzības, lai nodrošinātu, ka viņi nerotaļājas ar ierīci.
- Nekad neatstājiēt ierīci bez uzraudzības, kad tā ir gatava darbam. Pēc ierīces lietošanas vai darba pārtraukumos vienmēr atvienojiet tīkla kontaktspraudni no kontaktligzdas, lai nepieļautu nejaušu ierīces ieslēgšanu.

**⚠ UZMANĪBU! APRĪKOJUMA BOJĀJUMS!**

- Ierīces darbināšanai neizmantojiet ārēju taimeri vai atsevišķu attālinātas darbības sistēmu.



## NORĀDE

- Lietotājam nav jāveic nekādas darbības, lai izstrādājumu pārslēgtu starp 50 un 60 Hz režīmiem. Izstrādājums ir piemērots gan 50 Hz, gan arī 60 Hz.

## Uztādīšana un pieslēgšana

### Prasības uztādīšanas vietai

Lai ierīce darbotos droši un bez traucējumiem, tās uztādīšanas vietai ir jāatbilst tālāk minētajiem nosacījumiem.

- Ierīce jāuzstāda uz cietas, līdzenas un horizontālas pamatnes.
- Nedarbiniet ierīci karstā, slapjā vai ļoti mitrā vidē vai degošu materiālu tuvumā.
- Kontaktligzdai jābūt viegli pieejamai, lai tīkla kabeli ārkārtas gadījumā varētu viegli atvienot no ligzdas.

### Elektriskais pieslēgums

#### UZMANĪBU

- Pirms ierīces pieslēgšanas salīdziniet pieslēguma parametrus (spriegumu un frekvenci) tehnisko datu plāksnītē ar elektrotīkla parametriem. Šiem datiem ir jāsakrīt, lai ierīcē nerastos bojājumi.
  - Pārliecinieties, ka ierīces tīkla kabelis nav bojāts un nestiepgas pāri karstām virsmām un/vai asām malām.
  - Raugiet, lai tīkla kabelis netiktu spēcīgi nospriegots vai salocīts.
  - Neļaujiet tīkla kabelim karāties pāri pacēlumiem (aizķeršanās aiz vada).
- ♦ Iespraudiet tīkla kontaktspraudni tīkla kontaktligzdā.

## Funkcijas

| Taustiņš                                                                          |    | Funkcija                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 12 | Funkcijas „Aizkausēšana” palaide/apturēšana (bez gaisa izsūkņēšanas)                                                             |
|  | 13 | Funkcijas „Gaisa izsūkņēšana un aizkausēšana” palaide/apturēšana                                                                 |
|  | 14 | Papildfunkcijas „Slapjš” aktivizēšana/deaktivizēšana (pārtikas produktiem ar īpaši augstu mitruma līmeni)                        |
|  | 15 | Papildfunkcijas „Saudzīgi” aktivizēšana/deaktivizēšana (pārtikas produktiem, ko nedrīkst saspiest, piemēram, augļiem vai tortēm) |
|  | 16 | Funkcijas „Ārēja gaisa izsūkņēšana” palaide/apturēšana (gaisa izsūkņēšanai izmanto šļūteni un adapteri)                          |

## Padomi

Nākamajā tabulā ir sniegti norādījumi par optimālu pārtikas produktu sagatavošanu un apstrādi.

| Pārtikas produkts | Norādes                                                                                                                                                                                                                                                                 | Ieteicamais iepakojums | Ieteicamā papildfunkcija                                                            |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Gaļa/zivis        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Izmantot tikai svaigā stāvoklī,</li> <li>Nepieļaut pārtraukumu saldēšanas ciklā</li> </ul>                                                                                                                                       | – Maisiņš              |  |
| Dārzeņi           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nomizoņiet vai nomazgājiet un nosusiniet</li> <li>Dažas minūtes blanšējiet verdošā ūdenī, strauji atdzesējiet ledainā ūdenī un nožāvējiet, lai glabāšanas laikā novērstu garšas un krāsas zudumu vai gāzu veidošanos*</li> </ul> | – Maisiņš              |                                                                                     |

| Pārtikas produkts             | Norādes                                                                                                                                                            | Ieteicamais iepakojums                                                                           | Ieteicamā papildfunkcija                                                                                                                                            |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lapu dārzeņi/<br>salāti       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nomazgājiet un nožāvējiet</li> <li>Nav piemērots sasaldēšanai</li> </ul>                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Trauks</li> </ul>                                         |                                                                                                                                                                     |
| Augļi                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nomizoņiet vai nomazgājiet un nosusiniet</li> </ul>                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ledusskapī: trauks</li> <li>Saldētavā: maisiņš</li> </ul> |   |
| Zaļumi                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nomazgājiet un nožāvējiet</li> <li>Veseli zariņi</li> </ul>                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Maisiņš</li> </ul>                                        |                                                                                                                                                                     |
| Maizes izstrādājumi           |                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Trauks</li> <li>Maisiņš</li> </ul>                        |                                                                                    |
| Pulverveida pārtikas produkti | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ievietojiet maisiņa/trauka augšpusē vienu papīra dvieļa loksni vai arī izsūknējiet gaisu no oriģinālā iepakojuma</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Maisiņš</li> <li>Trauks</li> </ul>                        |                                                                                                                                                                     |
| Auksti šķidrums               |                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Trauks</li> </ul>                                         |                                                                                                                                                                     |
| Gatavi un atdzesēti ēdieni    |                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Trauks</li> <li>Maisiņš</li> </ul>                        |                                                                                   |

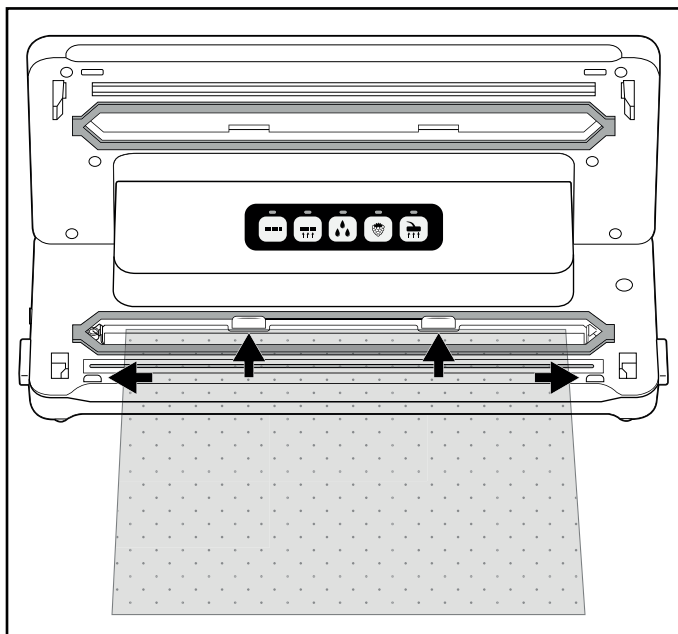
\*Tas attiecas, piemēram, uz visu veidu kāpostiem (brokoļiem, Briseles kāpostiem, krokainajiem lapu kāpostiem utt.), sparģeļiem, cukurzirņu pākstīm, pupām, ziedkāpostiem „Romanesco” un pakčōju.

## Vakuuma plēves maisiņu aizkausēšana

### NORĀDES PAR PLĒVES MAISIŅIEM

- ▶ Plēves maisiņu platums nedrīkst pārsniegt 30 cm. Pretējā gadījumā tie netiks aizkausēti pareizi.
- ▶ Šai ierīcei izmantojiet tikai tādas plēves, kurām reljefs ir tikai vienā pusē (punktojums vai rievojums) un kuru biezums ir apm. 0,17–0,29 mm (170–290 μ), un kas ir ražotas no neilona (PA) un polietilēna (PE). Pretējā gadījumā kausējuma šuve nebūs hermētiski noslēgta un ierīcē var rasties bojājumi. Šādas plēves var atpazīt pēc norādēm uz iepakojuma. Kausējuma šuves kvalitāte atšķiras atkarībā no izmantotās plēves veida un biezuma.
- ▶ Komplektā iekļautā plēve ir piemērota temperatūras diapazonam no –20 °C līdz +110 °C.
- ▶  Komplektā iekļautā plēve nesatur BPA un ir piemērota sildīšanai mikroviļņu krāsnī. Tomēr nekad nekarsējiet maisiņu mikroviļņu krāsnī pilnībā aizkausētu. Maisiņš var pārsprāgt! Viena maisiņa puse pirms tam ir jāatver. Karsējiet maisiņu ne ilgāk par 3 minūtēm maksimāli 900 W temperatūrā.

- 1) Ar šķērēm iespējami taisni no vakuuma plēves rullļa vēlamojā garumā nogrieziēt aizkausēšanai izmantojamo maisiņu.
- 2) Atveriet ierīces vāku **1**, nospiežot vāka atbloķēšanas slēdžus **8** un ierīces vāku **1** ceļot uz augšu.
- 3) Maisiņa vaļējo galu ievietojiet ierīcē tik tālu, lai maisiņa atvērums atrastos pa vidu apakšējā blīvgredzenā **5**. Maisiņš drīkst piedurties ne tālāk kā pie aizmugurējiem ierobežotājiem **6**, un tam jāatrodas starp priekšējiem ierobežotājiem **7**. Ja maisiņš sniedzas pāri vienam vai abiem ierobežotājiem **6/7**, to nav iespējams pareizi aizkausēt:



## IEVĒRĪBAI

► Maisiņa atvēršanai līdzināt jāpiegūst kausēšanas stieplei ④. Pretējā gadījumā aizkausēšanas funkcija nedarbosies pareizi.

- 4) Aizveriet ierīces vāku ①. Piespiedējblīvē ⑪ spiež maisiņu pie kausēšanas stieples ④, izveidojot gludu šuvi. Pievērsiet uzmanību tam, lai nofiksētos abi ierīces vāka ① stūri. Vajadzības gadījumā piespiediet tos vēlreiz pie marķējumiem  un  uz leju tā, lai ierīces vāks ① nofiksētos un būtu nobloķēts.
- 5) Nospiediet taustiņu  ⑫. Deg kontrollampīna ⑫. Tiklīdz maisiņa noslēgšanas process ir beidzies, uz īsu brīdi iemirgojas kontrollampīna ⑫ un pēc tam nodziest.

## IEVĒRĪBAI

► Noslēgšanas procesu jebkurā brīdī ir iespējams pārtraukt, vēlreiz nospiežot taustiņu  ⑫. Mirgo kontrollampīna ⑫, kas pēc tam nodziest.

**UZMANĪBU! APRĪKOJUMA BOJĀJUMS!**

**Ja kontrollampīna ⑫ aizkausēšanas procesa laikā nenodziest pēc 10 sekundēm, ierīcē ir radies bojājums!**

- Nekavējoties atvienojiet no kontaktligzdas tīkla kontaktspraudni. Nemēģiniet ierīci salabot pats. Vērsieties klientu apkalpošanas servisā.

- 6) Atveriet ierīces vāku ❶, nospiežot vāka atbloķēšanas slēdžus ❸ un ierīces vāku ❶ ceļot uz augšu. Izņemiet maisiņu. Tagad tam ir aizkausēts viens gals.

**IEVĒRĪBAI**

- Pārbaudiet, vai kausējuma šuve atbilst noteikumiem. Pareizai kausējuma šuvei jābūt gludai, taisnai un bez ielocēm.

- 7) Iepildiet maisiņā pārtikas produktus. Vismaz 6 cm no maisiņa līdz aizkausējamajai malai ir jāatstāj brīvi.

**UZMANĪBU! APRĪKOJUMA BOJĀJUMS!**

- Iepildiet produktus maisiņā tā, lai aizkausēšanas laikā no maisiņa neplūstu ārā produkta atlikumi vai šķidrums, kas var iekļūt ierīcē.

- 8) Ja nevēlaties no maisiņa izsūknēt gaisu, aizkausējiet tagad otro, vaļējo maisiņa pusi.

**IEVĒRĪBAI**

- Pagaidiet dažas sekundes, pirms aizkausējat nākamo maisiņu, lai ierīce varētu atdzist.

Atdzišanas laikā funkciju „Aizkausēšana” nav iespējams palaist.

## Gaisa izsūkņšana

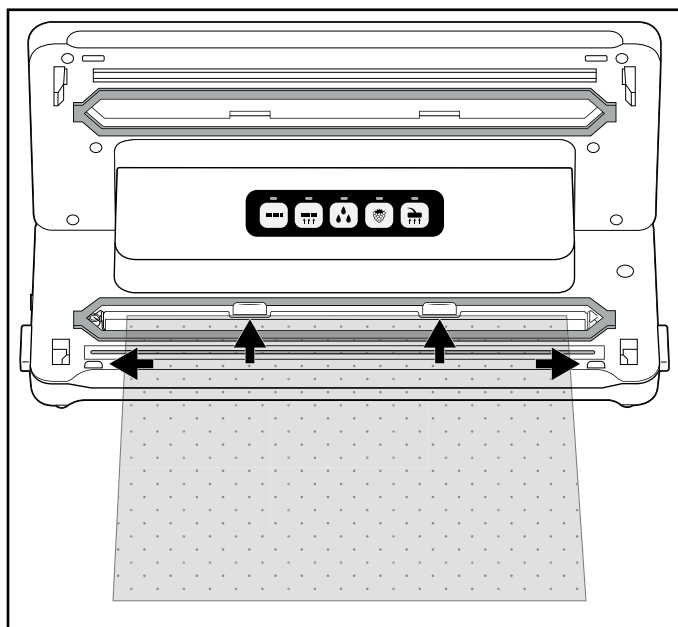
### Gaisa izsūkņšana no vakuuma plēves maisiņiem

Aizkausēšanas laikā no maisiņa ir iespējams izsūkņt gaisu (iepakošana vakuumā):

#### IEVĒRĪBAI!

- Neizsūkņjiet gaisu no maisiņiem, kuros atrodas vienīgi šķidrums.
- Ja vēlaties izsūkņt gaisu no maisiņiem, kuros atrodas mitri/sulīgi produkti, pievērsiet uzmanību tam, lai ierīcē netiktu iesūkts šķidrums. Ja tomēr nejauši tiek iesūkts neliels daudzums šķidruma vai produktu, tas nonāk mazajā savākšanas vanniņā, kas atrodas starp apakšējo blīvgredzenu ❸.

- 1) Maisiņa vaļējo galu ievietojiet ierīcē tik tālu, lai maisiņa atvērums atrastos pa vidu apakšējā blīvgredzenā ❸. Maisiņš drīkst piedurties ne tālāk kā pie aizmugurējiem ierobežotājiem ❹, un tam jāatrodas starp priekšējiem ierobežotājiem ❺. Pretējā gadījumā izsūkņšanas un aizkausēšanas funkcijas nedarbosies:



- 2) Aizveriet ierīces vāku ❶. Pievērsiet uzmanību tam, lai nofiksētos abi ierīces vāka ❶ stūri. Vajadzības gadījumā piespiediet tos vēlreiz pie marķējumiem  un  uz leju tā, lai ierīces vāks ❶ nofiksētos un būtu nobloķēts.

## IEVĒRĪBAI

- Pievērsiet uzmanību tam, lai netiktu bojāts augšējais **10** un apakšējais blīvgredzens **5**! Citādi ierīce nespēs izsūknēt no maisiņa gaisu.
- Ja viens no blīvgredzeniem **10/5** ir bojāts, vienkārši izvelciet to no padziļinājuma un iespiediet padziļinājumā rezerves blīvgredzenu.

3) Nepieciešamības gadījumā izvēlieties iepakojamajam pārtikas produktam atbilstošu papildfunkciju. Ja tas nav nepieciešams, izlaidiet šo soli un turpiniet ar 4) punktu.

- Nospiediet taustiņu  **14**, ja vēlaties izsūknēt gaisu no īpaši mitriem vai sulīgiem pārtikas produktiem, piemēram, no svaigi iemarinētas gaļas vai sagriežtiem augļiem.

Ja starp plēvi pie kausējuma šuves ir mitrums, kausējuma šuves var veidoties nekvalitatīvas. Aktivizējot šo funkciju, tiek palielināts aizkausēšanas laiks, lai kausējuma šuve būtu izturīgāka.

Ja ir aktivizēta papildfunkcija  „Slapjš”, deg atbilstīgā kontrollampīna **14**.

- Ja vēlaties izsūknēt gaisu no pārtikas produktiem, kas ir jutīgi pret spiedienu, piemēram, tortēm un ogām, nospiediet taustiņu  **15**. Aktivizējot papildfunkciju „Saudzīgi”, tiek izmantots nedaudz mazāks vakuums un produkts netiek tik ļoti saspiests.

Ja ir aktivizēta papildfunkcija  „Saudzīgi”, deg atbilstīgā kontrollampīna **15**.

## IEVĒRĪBAI

- Ja vēlaties izsūknēt gaisu no produktiem, kas ir gan mitri, gan jutīgi pret spiedienu, jūs vienlaicīgi varat aktivizēt abas papildfunkcijas.

- 4) Nospiediet taustiņu  **13**. Deg kontrollampīna **13**, un ierīce izsūknē gaisu no maisiņa. Tiklīdz gaiss ir izsūknēts, papildus iedegas kontrollampīna  **12**. Tagad ierīce hermētiski noslēdz maisiņu. Tiklīdz hermētiskās noslēgšanas process ir pabeigts, sāk mirgot abas kontrollampīnas **13/12** un pēc tam nodziest.
- 5) Kad abas kontrollampīnas **13/12** ir nodzisušas, varat atvērt vāku, nospiežot vāka atbloķēšanas slēdžus **8** un paceļot ierīces vāku **1**. Izņemiet hermētiski noslēgto maisiņu, no kura ir izsūknēts gaiss.



## IEVĒRĪBAI

- Gaisa izsūkņēšanas procesu jebkurā brīdī ir iespējams pārtraukt, vēlreiz nospiežot taustiņu  **13**. Atbilstīgā kontrollampīņa **13** nodziest. Nospiežot taustiņu  **13**, gaisa izsūkņēšanas process atsākas. Ja ierīce ir pārlēgusies uz hermētiskās noslēgšanas režīmu un papildus deg kontrollampīņa **12**, procesu iespējams apturēt arī ar taustiņu  **12**. Kontrollampīņas **13/12** vispirms mirgo un pēc tam nodziest. Ierīce aptur hermētiskās noslēgšanas procesu.
- Kad pēc kārtas esat veicis gaisa izsūkņēšanu un aizkausēšanu 5 maisiņiem, ļaujiet ierīcei apm. 1 minūti atdzist. Iespējams, ka atdzišanas laikā ierīci nevarēsiet iedarbināt.  
Pēc atdzišanas ierīci atkal varēsiet turpināt lietot, kā ierasts (arī tad, ja nebūs vēl pagājuši minūte).

## IETEIKUMS — GATAVOŠANA, IZMANTOJOT „SOUS-VIDE” PAŅĒMIENU

- Komplektā iekļautā plēve ir piemērota temperatūras diapazonam no -20 °C līdz +110 °C, tāpēc jūs to varat izmantot ēdīnu gatavošanai, izmantojot tā saukto „Sous-vide” paņēmienu (latv. gatavošanu vakuumā). Apzīmējums „Sous-vide” ir cēlies no franču valodas un nozīmē „vakuumā”. Gatavojot produktus vakuumā, gatavojamais produkts (pārsvarā gaļa vai zivis, bet piemēroti ir arī dārzeņi) tiek ievietots vakuuma maisiņā, kas tiek aizkausēts, un pēc tam šajā maisiņā gatavots zemā temperatūrā (apm. no 50 līdz 90 °C) ūdens peldē vai tvaikos. Šī paņēmiena priekšrocība ir tāda, ka šādas gatavošanas laikā produkts nezaudē garšu vai aromātu, kas, citādi gatavojot, ātri iztvaikotu. Gatavojamais produkts neizžūst, un tajā saglabājas vitamīni, nezaudējot arī savu aromātu. Garšaugi vai garšvielas, kas vakuuma maisiņā tiek ievietotas kopā ar produktu, intensīvāk nodod gatavojamajam produktam savas garšu pastiprinošas īpašības.

## Gaisa izsūkņēšana no traukiem un atkārtoti noslēdzamiem maisiņiem

### IEVĒRĪBAI!

- Neizsūkņējiet gaisu no maisiņiem, kuros atrodas vienīgi šķidrums.
- Ja vēlaties izsūkņēt gaisu no maisiņiem, kuros atrodas vienīgi šķidrums, piemēram, zupas, izmantojiet gaisa izsūkņēšanai piemērotus traukus. Raugieties, lai trauka nosūkšanas vārsts nesniegtos iepildītajā šķidrumā. Vajadzības gadījumā ievērojiet pietiekamu atstatumu līdz trauka malai.
- Ja vēlaties izsūkņēt gaisu no maisiņiem, kuros atrodas mitri/sulīgi produkti, pievērsiet uzmanību tam, lai ierīcē netiktu iesūkts šķidrums. Ja tomēr nejauši tiek iesūkts neliels daudzums šķidruma vai produktu, tas nonāk mazajā savākšanas vanniņā, kas atrodas starp apakšējo blīvgredzenu **5**.

Izmantojot piegādes komplektā iekļautās vakuuma šļūtenes **17** un atbilstīgos adapterus **18/19/20**, jūs varat izsūknēt gaisu arī no traukiem un atkārtoti noslēdzamiem maisiņiem. Dažiem dažādu ražotāju maisiņiem vai tvertnēm adapteris **18/19/20** var nebūt nepieciešams un Jūs varat melno savienotājpasmu uz vakuuma šļūtenes **17** uzreiz iebidīt maisiņā/tvertnē. Izmēģiniet, kurš adapteris **18/19/20** vislabāk piekļaujas malām un vai adapteris **18/19/20** vispār ir nepieciešams.

## IEVĒRĪBAI

- Piemērotus maisiņus un traukus iespējams atsevišķi pasūtīt mūsu tiešsaistes veikalā, tādā nolūkā skatiet nodaļu „Rezerves daļu pasūtīšana”.
- Vakuuma šļūtenes **17** un adapteri **18/19/20** ir saderīgi arī ar citu ražotāju maisiņiem un traukiem.

| Adapteris             | piemēram, saderīgs ar                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A adapteris <b>18</b> | CASO* (VacuBoxx sērija), Ernesto, dažādi maisiņi ar vārstu                                                                                                  |
| B adapteris <b>19</b> | FoodSaver** (trauku produktu svaiguma saglabāšanai FFC02XX, FFC002X, 003X, 005X, 008X, 010X, pusdienu kārbu komplekts T020-00024), dažādi maisiņi ar vārstu |
| C adapteris <b>20</b> | CASO* (vakuuma trauku komplekts, vīna pudeļu aizbāžņi), FoodSaver** (trauku komplekts FSC003)                                                               |
| Bez adaptera          | FoodSaver** (vīna pudeļu aizbāznis, marinēšanas kārba)                                                                                                      |

\* CASO ir reģistrēta Caso Holding GmbH prečzīme.

\*\* FoodSaver ir reģistrēta Sunbeam Products, Inc. prečzīme.

## Gaisa izsūkņšana no maisiņiem

- 1) Pievienojiet vakuuma šļūteni **17** pie ierīces iesūkšanas ietaises  **9**.
- 2) Izvēlieties maisiņam, no kura vēlaties izsūknēt gaisu, atbilstošu adapteri A/B **18/19** un uzspaudiet to uz vakuuma šļūtenes **17**.
- 3) Aizveriet ierīces vāku **1**. Pievērsiet uzmanību tam, lai nofiksētos abi ierīces vāka **1** stūri. Vajadzības gadījumā piespiediet tos vēlreiz pie marķējumiem  un  uz leju tā, lai ierīces vāks **1** nofiksētos un būtu nobloķēts.
- 4) Rūpīgi noslēdziet maisiņu, no kura ir jāizsūknē gaiss. Gaisa izsūkņšanas funkcija darbosies tikai tad, ja maisiņš būs pilnībā noslēgts. Novietojiet maisiņu tā, lai maisiņā izveidotais gaisa izsūkņšanas atvērums atrastos uz gludas virsmas.
- 5) Stingri uzspiediet A/B adapteri **18/19** uz maisiņā izveidotā gaisa izsūkņšanas atvēruma.
- 6) Nospiediet taustiņu  **16**. Deg kontrollampīņa **16**, un ierīce izsūknē gaisu no maisiņa. Tiklīdz gaiss ir izsūknēts, kontrollampīņa **16** nodziest.
- 7) Tagad A/B adapteri **18/19** var noņemt no maisiņa.

## Gaisa izsūkņēšana no trauka

- 1) Pievienojiet vakuuma šļūteni **17** pie ierīces iesūkšanas ietaises  **9**.
- 2) Izvēlieties traukam, no kura vēlaties izsūknēt gaisu, atbilstošu adapteri **18/19/20** un uzspraudiet to uz vakuuma šļūtenes **17**.
- 3) Aizveriet ierīces vāku **1**. Pievērsiet uzmanību tam, lai nofiksētos abi ierīces vāka **1** stūri. Vajadzības gadījumā piespiediet tos vēlreiz pie marķējumiem  un  uz leju tā, lai ierīces vāks **1** nofiksētos un būtu nobloķēts.
- 4) Pievienojiet adapteri **18/19/20** pie atbilstīgās trauka ietaises. Lai iegūtu papildu informāciju, skatiet trauka lietošanas pamācību.
- 5) Nospiediet taustiņu  **16**. Deg kontrollampiņa **16**, un ierīce izsūknē gaisu no trauka. Tiklīdz gaiss ir izsūknēts, kontrollampiņa **16** nodziest.
- 6) Tagad varat adapteri **18/19/20** noņemt no trauka un ierīces.

## Tīrīšana

### BĪSTAMI

#### **Draudi dzīvībai, ko rada elektriskā strāva!**

- Pirms sākat tīrīšanu, atvienojiet tīkla spraudni no kontaktrozetes.
- Nodrošiniet, ka tīrīšanas laikā ierīcē neiekļūst mitrums.

### **UZMANĪBU**

#### **Iespējama bojājumu rašanās ierīcē**

- Neizmantojiet agresīvas iedarbības vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt korpusa virsmu.
- Neizmantojiet cietus vai asus priekšmetus, lai notīrītu iespējamās līmes paliekas no kausēšanas stieples **4**. Pretējā gadījumā kausēšanas stieple **4** vai izolācija var tikt bojāta.

## Ierīces tīrīšana

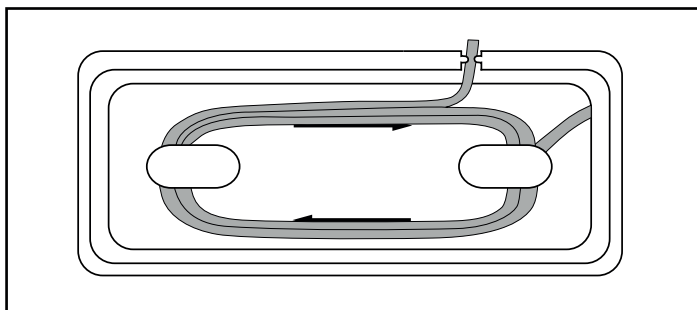
- ◆ Korpusa virsmu tīriet ar viegli samitrinātu lupatiņu un saudzīgas iedarbības trauku mazgājamo līdzekli.
- ◆ Noslaukiet augšējo **10** un apakšējo blīvgredzenu **5**, kā arī piespiedējblīvi **11** ar mitru lupatiņu. Pirms atkārtotas lietošanas pārļiecinieties, ka ierīce ir sausa.
- ◆ Noslaukiet vakuuma šļūtenes **17**, kā arī adapterus **18/19/20** ar mitru lupatiņu. Stipras netīrumu koncentrācijas gadījumā šīs ierīces daļas varat nomazgāt arī siltā ūdenī, kam pievienots neliels daudzums trauku mazgājamā līdzekļa. Pirms atkārtotas lietošanas pārļiecinieties, ka visas ierīces daļas ir sausas.
- ◆ Šķidrumu savākšanas vanniņu, kas atrodas starp apakšējo blīvgredzenu **5**, izskalojiet siltā ūdenī, pievienojot nelielu daudzumu trauku mazgājamā līdzekļa.



Vajadzības gadījumā savākšanas vanniņu drīkst mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā. Raugiet, lai savākšanas vanniņa netiktu iespiesta, un, ja iespējams, izmantojiet trauku mazgājamās mašīnas augšējo grozu.

## Glabāšana

Ierīce ir aprīkota ar korpusa apakšpusē iemontētu kabeļa uztīšanas ietvaru **3**, uz kura jūs varat uztīt tikla kabeli uz laiku, kamēr ierīce netiek izmantota. Aptiniet tikla kabeli ap kabeļa uztīšanas ietvaru **3** attēlā redzamo bultiņu virzienā.



Šādi tiks novērsta tikla kabeļa iespiešana, nosmērēšanās vai bīstamas situācijas, kuras var radīt brīvi nokarājis kabelis.

## UZMANĪBU

### Iespējama bojājumu rašanās ierīcē.

- Ierīces glabāšanas laikā neļaujiet ierīces vākam ❶ nofiksēties! Kad ierīces vāks ❶ ir nofiksējies, augšējais ❷ un apakšējais blīvredzens ❸, kā arī piespiedējspriekš ❹ pastāvīgi ir pakļauta spiediena iedarbībai. Tas var radīt traucējumus šo ierīces komponentu darbībā.

- ◆ Glabājiet ierīci tīrā, sausā vietā, kas nav pakļauta tiešu saules staru iedarbībai.

## Utilizācija

### Ierīces likvidēšana



Blakus redzamais simbols ar pārsvītrotu atkritumu tvertni uz rītiņiem nozīmē, ka uz šo ierīci attiecas Direktīva 2012/19/EU. Šajā direktīvā ir norādīts, ka pēc ierīces derīguma termiņa beigām to nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem, bet gan jānodod speciāli izveidotos savākšanas punktos, pārstrādes centros vai atkritumu likvidēšanas uzņēmumos.

### Šī likvidēšana ir bezmaksas pakalpojums. Saudzējiet apkārtējo vidi un veiciet likvidēšanu atbilstoši noteikumiem.

Ja jūsu nolietotā ierīce satur personas datus, jūsu atbildība ir tos dzēst, pirms nododat ierīci atpakaļ.



Informāciju par nolietotā izstrādājuma likvidēšanu varat saņemt sava pagasta pārvaldē vai pilsētas pašvaldībā.

### Iepakojuma utilizēšana



Iepakojuma materiāli ir izvēlēti, ņemot vērā to atbilstību vides aizsardzības prasībām un utilizēšanas iespējas, tāpēc tos var pārstrādāt atkārtoti. Atbrīvojieties no iepakojuma materiāliem, kas vairs nav nepieciešami, saskaņā ar vietējiem spēkā esošajiem noteikumiem.



Iepakojumu likvidējiet atbilstoši vides aizsardzības prasībām. Ņemiet vērā uz dažādajiem iepakojuma materiāliem izvietotos marķējumus un sašķirojiet tos atbilstoši šiem marķējumiem. Iepakojuma materiāli ir marķēti ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), un tiem ir šāda nozīme: 1–7: plastmasa, 20–22: papīrs un kartons, 80–98: kompozītmateriāli.

## Serviss



**Serviss Lettland**

Tālrs.: 80005808

E-pasts: [kompernass@lidl.lv](mailto:kompernass@lidl.lv)

IAN 416131\_2210

## Importētājs

Lūdzu, ievērojiet, ka turpmāk norādītā adrese nav servisa adrese.

Vispirms sazinieties ar paziņoto servisa centru.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VĀCIJA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Rezerves daļu pasūtīšana

Šim izstrādājumam interneta vietnē **www.kompernass.com** varat ērti un pastāvīgi papildus pasūtīt rezerves daļas.



Noskenējiet šo kvadrātkodu ar savu viedtālruni/planšetdatoru. Izmantojot šo kvadrātkodu, uzreiz atvērsies mūsu tīmekļa vietne, kur varēsiet apskatīt un pasūtīt pieejamās rezerves daļas.

### IEVĒRĪBAI

- ▶ Ja rodas problēmas ar pasūtīšanu tiešsaistē, varat vērsties telefoniski vai pa e-pastu mūsu servisa centrā.
- ▶ Veicot savu pasūtījumu, lūdzu, vienmēr ievadiet arī preces numuru (416131\_2210), ko varat atrast šīs lietošanas pamācības titullapā.
- ▶ Ņemiet vērā, ka ne visās piegādes valstīs iespējams tiešsaistē pasūtīt rezerves daļas.

# Inhaltsverzeichnis

|                                                      |           |
|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Informationen zu dieser Kurzanleitung</b>         | <b>62</b> |
| <b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b>                  | <b>62</b> |
| <b>Lieferumfang und Transportinspektion</b>          | <b>62</b> |
| Auspacken                                            | 63        |
| <b>Gerätebeschreibung</b>                            | <b>63</b> |
| <b>Technische Daten</b>                              | <b>64</b> |
| <b>Sicherheitshinweise</b>                           | <b>64</b> |
| <b>Aufstellen und Anschließen</b>                    | <b>66</b> |
| Anforderungen an den Aufstellort                     | 66        |
| Elektrischer Anschluss                               | 66        |
| <b>Funktionen</b>                                    | <b>67</b> |
| <b>Tipps</b>                                         | <b>67</b> |
| <b>Schlauchfolie verschweißen</b>                    | <b>69</b> |
| <b>Vakuuieren</b>                                    | <b>72</b> |
| Schlauchfolie vakuumieren                            | 72        |
| Behälter und wiederverschließbare Beutel vakuumieren | 74        |
| <b>Reinigung</b>                                     | <b>76</b> |
| Gerät reinigen                                       | 77        |
| <b>Aufbewahrung</b>                                  | <b>77</b> |
| <b>Entsorgung</b>                                    | <b>78</b> |
| Gerät entsorgen                                      | 78        |
| Verpackung entsorgen                                 | 79        |
| <b>Service</b>                                       | <b>79</b> |
| <b>Importeur</b>                                     | <b>79</b> |
| <b>Ersatzteile bestellen</b>                         | <b>80</b> |



## 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](http://www.lidl-service.com)) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 416131\_2210 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

### ⚠ WARNUNG!

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.

## 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 Vakuumschlauch
- 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.

## Gerätebeschreibung

Abbildung A

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

Abbildung B

- ❿ Taste  (Funktion „verschweißen“ starten/abbrechen) mit Kontrollleuchte (rot)
- ⓫ Taste  (Funktion „vakuumieren und verschweißen“ starten/abbrechen) mit Kontrollleuchte (rot)
- ⓬ Taste  (Zusatz-Funktion „Wet“ aktivieren/deaktivieren) mit Kontrollleuchte (grün)
- ⓭ Taste  (Zusatz-Funktion „Soft“ aktivieren/deaktivieren) mit Kontrollleuchte (grün)
- ⓮ Taste  (Funktion „extern vakuumieren“ starten/abbrechen) mit Kontrollleuchte (grün)

Abbildung C:

- ⓯ Vakuumschlauch
- ⓰ Adapter A
- ⓱ Adapter B
- ⓲ 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 | <ul style="list-style-type: none"> <li>– nur in frischer Qualität verwenden,</li> <li>– Kühlkette nicht unterbrechen</li> </ul>                                                                                                                                                      | – Beutel              |  |
| Gemüse        | <ul style="list-style-type: none"> <li>– schälen oder waschen und trocknen</li> <li>– 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</li> </ul> | – Beutel              |                                                                                     |

| Lebensmittel                     | Hinweise                                                                                                    | Empfohlenes Behältnis       | Empfohlene Zusatz-Funktion                                                                                                                                          |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Blattgemüse/<br>Salat            | – waschen und trocknen<br>– nicht zum Einfrieren geeignet                                                   | – Behälter                  |                                                                                                                                                                     |
| Obst                             | – schälen oder waschen und trocknen                                                                         | – Kühlschrank:<br>Behälter  |                                                                                                                                                                     |
|                                  |                                                                                                             | – Gefrierschrank:<br>Beutel |   |
| Kräuter                          | – waschen und trocknen<br>– ganze Stängel                                                                   | – Beutel                    |                                                                                                                                                                     |
| Backwaren                        |                                                                                                             | – Behälter                  |                                                                                                                                                                     |
|                                  |                                                                                                             | – Beutel                    |                                                                                    |
| Pulvrige<br>Lebensmittel         | – ein Stück Küchenrolle oben<br>in den Beutel/Behälter<br>geben oder in Originalver-<br>packung vakuumieren | – Beutel<br>– Behälter      |                                                                                                                                                                     |
| Kalte<br>Flüssigkeiten           |                                                                                                             | – Behälter                  |                                                                                                                                                                     |
| Abgekühlte, ge-<br>garte Speisen |                                                                                                             | – Behälter                  |                                                                                                                                                                     |
|                                  |                                                                                                             | – Beutel                    |                                                                                   |

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

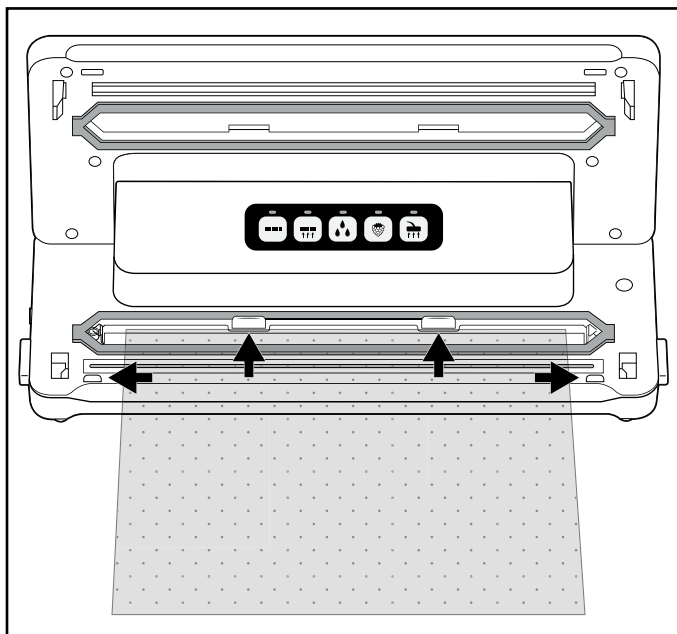
## Schlauchfolie verschweißen

### 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 **1**, indem Sie die Deckelentriegelungen **8** drücken und den Gerätedeckel **1** 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 **5** befindet. Der Beutel darf maximal bis an die hinteren Begrenzungen **6** stoßen und muss zwischen den vorderen Begrenzungen **7** liegen. Wenn der Beutel über einer oder beiden Begrenzungen **6/7** liegt, kann der Beutel nicht korrekt verschweißt werden:





## HINWEIS

- Die Beutelloffnung muss glatt auf dem Schweißdraht ④ liegen. Ansonsten funktioniert das Verschweißen nicht richtig.

- 4) Schließen Sie den Gerätedeckel ①. Die Anpressdichtung ⑪ presst den Beutel auf den Schweißdraht ④, so dass eine glatte Naht entsteht. Achten Sie dabei darauf, dass beide Ecken des Gerätedeckels ① einrasten. Drücken Sie diese gegebenenfalls noch einmal an den Markierungen  und  herunter, so dass der Gerätedeckel ① einrastet und verriegelt ist.
- 5) Drücken Sie die Taste  ⑫. Die Kontrollleuchte ⑫ leuchtet. Sobald der Versiegelungsvorgang abgeschlossen ist, blinkt die Kontrollleuchte ⑫ und erlischt dann.

## HINWEIS

- Sie können den Versiegelungsvorgang jederzeit abbrechen, indem Sie die Taste  ⑫ erneut drücken. Die Kontrollleuchte ⑫ 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 ❸ 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

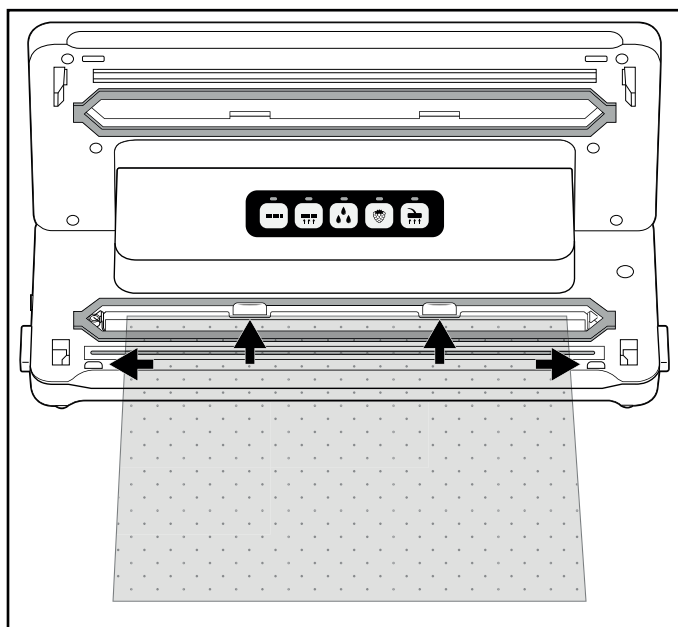
### Schlauchfolie vakuumieren

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

#### HINWEIS

- Vakuumieren Sie keine Beutel, in denen sich ausschließlich Flüssigkeiten befinden.
- Wenn Sie Beutel mit feuchten/saftigen Lebensmitteln vakuumieren wollen, achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten 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 **5** 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 **5** befindet. Der Beutel darf maximal bis an die hinteren Begrenzungen **6** stoßen und muss zwischen den vorderen Begrenzungen **7** liegen. Ansonsten funktioniert das Absaugen und Verschweißen nicht:



- 2) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**. Achten Sie dabei darauf, dass beide Ecken des Gerätedeckels **1** einrasten. Drücken Sie diese gegebenenfalls noch einmal an den Markierungen und herunter, so dass der Gerätedeckel **1** einrastet und verriegelt ist.

## HINWEIS

- ▶ Achten Sie darauf, dass der obere **10** und der untere Dichtungsring **5** nicht beschädigt sind! Ansonsten kann das Gerät die Luft nicht aus dem Beutel saugen.
- ▶ Sollte einer der Dichtungsringe **10/5** 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 **8** drücken und den Gerätedeckel **1** nach oben hin öffnen. Entnehmen Sie den vakuumierten und versiegelten Beutel.

## HINWEIS

- ▶ Sie können den Vakuumiervorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie die Taste  **13** erneut drücken. Die dazugehörige Kontrollleuchte **13** erlischt. Wenn Sie die Taste  **13** erneut drücken, wird der Vakuumiervorgang fortgesetzt.  
Hat das Gerät schon in den Versiegelungsvorgang gewechselt und die Kontrollleuchte **12** leuchtet zusätzlich, kann der Vorgang auch mit der Taste  **12** abgebrochen werden. Die Kontrollleuchten **13/12** 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

### HINWEISE

- ▶ Vakuumieren Sie keine Beutel, in denen sich ausschließlich Flüssigkeiten befinden.
- ▶ Wenn Sie ausschließlich Flüssigkeiten, z. B. Suppen vakuumieren wollen, nutzen Sie einen zum Vakuumieren geeigneten Behälter. Achten Sie darauf, dass das Absaugventil des Behälters nicht in die eingefüllte Flüssigkeit ragt. Lassen Sie gegebenenfalls ausreichend Abstand zum Rand des Behälters.
- ▶ Wenn Sie Beutel mit feuchten/saftigen Lebensmitteln vakuumieren wollen, achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten 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 **5** befindet.

Mit den im Lieferumfang enthaltenen Vakuumschläuchen **17** und entsprechenden Adaptern **18/19/20** können Sie Behälter und wiederverschließbare Beutel vakuumieren. Bei einigen Beuteln oder Behältern von verschiedenen Herstellern kann es sein, dass kein Adapter **18/19/20** nötig ist und Sie direkt das schwarze Kupplungsstück am Vakuumschlauch **17** in den Beutel/den Behälter schieben können. Probieren Sie aus, welcher Adapter **18/19/20** am besten abschließt und ob einer der Adapter **18/19/20** überhaupt nötig ist.

## HINWEIS

- Geeignete Beutel und Behälter sind über unseren Onlineshop separat erhältlich, sehen Sie dazu das Kapitel „Ersatzteile bestellen“.
- Die Vakuumschläuche **17** und die Adapter **18/19/20** sind auch mit Beuteln und Behältern von anderen Herstellern kompatibel.

| Adapter             | z. B. passend für                                                                                                               |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adapter A <b>18</b> | CASO* (Serie VacuBoxx), Ernesto, verschiedene Beutel mit Ventil                                                                 |
| Adapter B <b>19</b> | FoodSaver** (Frischebehälter FFC02XX, FFC002X, 003X, 005X, 008X, 010X, Lunchbox-Set T020-00024), verschiedene Beutel mit Ventil |
| Adapter C <b>20</b> | 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 **17** an die Ansaugvorrichtung  **9** des Gerätes an.
- 2) Wählen Sie den passenden Adapter A/B **18/19** für den Beutel, den Sie vakuumieren wollen und stecken Sie diesen auf den Vakuumschlauch **17**.
- 3) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**. Achten Sie dabei darauf, dass beide Ecken des Gerätedeckels **1** einrasten. Drücken Sie diese gegebenenfalls noch einmal an den Markierungen  und  herunter, so dass der Gerätedeckel **1** einrastet und verriegelt ist.
- 4) Schließen Sie den zu vakuumierenden 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 **18/19** fest auf die Absaugöffnung am Beutel.

- 6) Drücken Sie die Taste  **16**. Die Kontrollleuchte **16** leuchtet und das Gerät zieht die Luft aus dem Beutel. Sobald die Luft abgesaugt wurde, erlischt die Kontrollleuchte **16**.
- 7) Sie können den Adapter A/B **18/19** nun vom Beutel entfernen.

## Behälter vakuumieren

- 1) Schließen Sie einen Vakuumschlauch **17** an die Ansaugvorrichtung  **9** des Gerätes an.
- 2) Wählen Sie den passenden Adapter **18/19/20** für den Behälter, den Sie vakuumieren wollen und stecken Sie diesen auf den Vakuumschlauch **17**.
- 3) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**. Achten Sie dabei darauf, dass beide Ecken des Gerätedeckels **1** einrasten. Drücken Sie diese gegebenenfalls noch einmal an den Markierungen  und  herunter, so dass der Gerätedeckel **1** einrastet und verriegelt ist.
- 4) Schließen Sie den Adapter **18/19/20** an die entsprechende Vorrichtung des Behälters an. Sehen Sie für weitere Informationen in die Bedienungsanleitung des Behälters.
- 5) Drücken Sie die Taste  **16**. Die Kontrollleuchte **16** leuchtet und das Gerät zieht die Luft aus dem Behälter. Sobald die Luft abgesaugt wurde, erlischt die Kontrollleuchte **16**.
- 6) Sie können die Adapter **18/19/20** 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 vom Schweißdraht **4** zu entfernen. Andernfalls könnte der Schweißdraht **4** oder die Isolierung beschädigt werden.

## Gerät reinigen

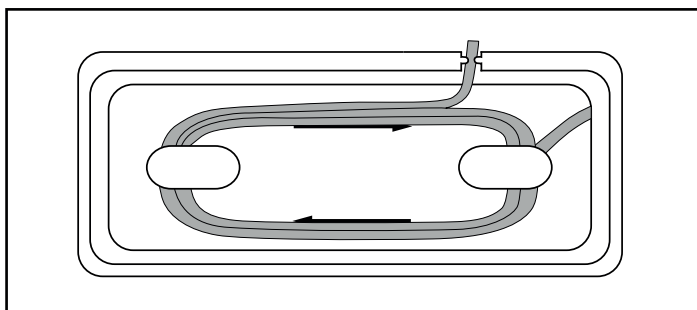
- ◆ Reinigen Sie die Gehäuseoberfläche mit einem leicht feuchten Tuch und einem milden Spülmittel.
- ◆ Wischen Sie den oberen ❶ und den unteren Dichtungsring ❷ sowie die Anpressdichtung ❸ mit einem feuchten Tuch ab. Stellen Sie sicher, dass das Gerät wieder trocken ist, bevor Sie es erneut verwenden.
- ◆ Wischen Sie die Vakuumschläuche ❹ sowie die Adapter ❺/❻/❼ 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 ❷ 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 ❶ an der Gehäuseunterseite, auf die Sie das Netzkabel bei Nichtgebrauch aufwickeln können. Wickeln Sie das Netzkabel in Richtung der abgebildeten Pfeile um die Kabelaufwicklung ❶.



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 ❷ und unteren Dichtungsring ❸ sowie auf die Anpressdichtung ❹ ausgeübt. Diese können dadurch in Ihrer Funktion beeinträchtigt werden.

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

## Entsorgung

### Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

**Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.**

### Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

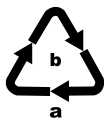


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

## Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. 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.

## Service

### **DE** Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)

### **AT** Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### **CH** Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 416131\_2210

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

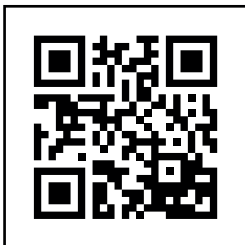
44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Ersatzteile bestellen

Sie können Ersatzteile für dieses Produkt bequem im Internet unter **[www.kompernass.com](http://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 (IAN 416131\_2210), 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.

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Stan informācijai · Teabe seis

Informācijas pēdējās pārskatīšanas datums · Stand der Informationen:

11 / 2022 · Ident.-No.: SV125C6-112022-1

---

IAN 416131\_2210