



MACCHINA SIGILLASACCHETTI SV 125 C6

(IT) (MT)

MACCHINA SIGILLASACCHETTI

Istruzioni brevi

(GB) (MT)

VACUUM SEALER

Short manual

(PT)

APARELHO DE SELAGEM A VÁCUO

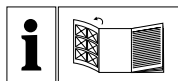
Guia rápido

(DE) (AT) (CH)

VAKUUMIERER

Kurzanleitung

IAN 425039_2304



IT MT

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

PT

Antes de começar a ler abra a página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

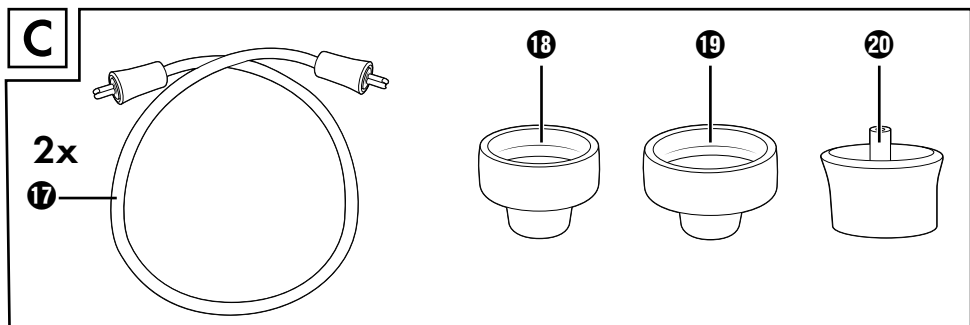
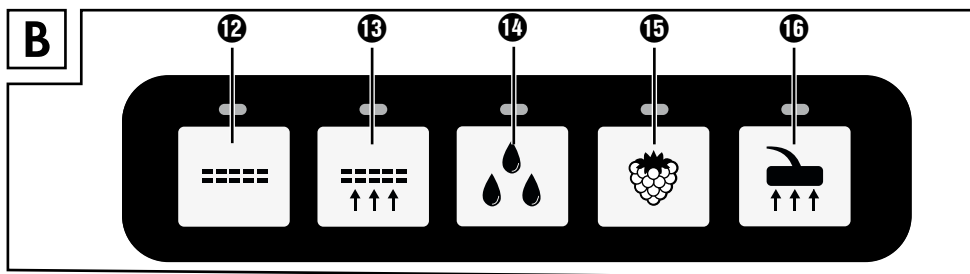
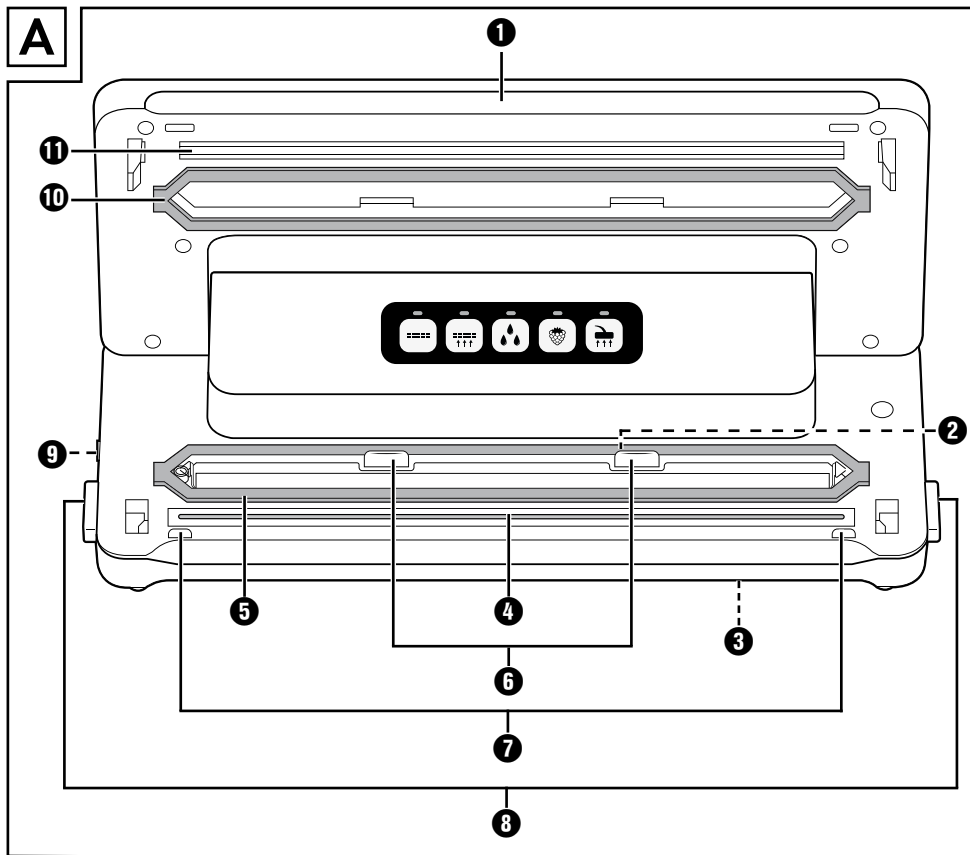
GB MT

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

DE AT CH

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

IT / MT	Istruzioni brevi	Pagina	1
PT	Guia rápido	Página	21
GB / MT	Short manual	Page	41
DE / AT / CH	Kurzanleitung	Seite	59



Indice

Informazioni sulle presenti istruzioni brevi	2
Uso conforme	2
Volume della fornitura e ispezione per eventuali danni da trasporto. . . .	2
Disimballaggio.	3
Descrizione dell'apparecchio.	3
Dati tecnici	4
Indicazioni relative alla sicurezza	4
Installazione e collegamento	6
Requisiti del luogo d'installazione	6
Collegamento elettrico.	6
Funzioni	7
Consigli	7
Sigillatura della pellicola tubolare	9
Messa sotto vuoto.	12
Messa sottovuoto della pellicola tubolare.	12
Messa sottovuoto di contenitori e sacchetti richiudibili	14
Pulizia	16
Pulizia dell'apparecchio	16
Conservazione	17
Smaltimento	18
Smaltimento dell'apparecchio	18
Smaltimento dell'imballaggio	18
Assistenza	19
Importatore.	19
Ordinazione dei pezzi di ricambio	20

Informazioni sulle presenti istruzioni brevi

Questo documento è una versione cartacea abbreviata del manuale di istruzioni completo.



Scansionando questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il codice articolo (IAN) 425039_2304 si può aprire e scaricare il manuale di istruzioni completo.

⚠ AVVERTENZA!

Le istruzioni brevi sono parte integrante del presente prodotto. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Conservare le istruzioni brevi in luogo sicuro e consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

Uso conforme

Il presente apparecchio è previsto esclusivamente per la sigillatura occasionale di alimenti sottovuoto, in ambiente domestico e in quantità adeguata all'utilizzo domestico. Questo prodotto non è destinato all'impiego commerciale o industriale né all'uso continuato.

Un uso diverso o esulante da quanto sopra è considerato non conforme. Sono escluse rivendicazioni di qualsiasi genere in caso di danni derivanti da uso non conforme. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

Volume della fornitura e ispezione per eventuali danni da trasporto

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Macchina sigillasacchetti
- 1 rotolo di pellicola
- 2 tubi flessibili
- 3 adattatori
- 1 anello di guarnizione di ricambio
- Queste istruzioni brevi

AVVISO

- Controllare se la fornitura è integra e se presenta danni visibili.
- In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla hotline di assistenza (vedere capitolo **Assistenza**).

Disimballaggio

- ◆ Togliere dalla scatola tutte le parti dell'apparecchio, la pellicola tubolare e il istruzioni brevi.
- ◆ Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.
- ◆ Sfilare la pellicola protettiva dal pannello di controllo.

PERICOLO

- Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato dai bambini come giocattolo. Pericolo di soffocamento.

Descrizione dell'apparecchio

Figura A

- ❶ Coperchio dell'apparecchio
- ❷ Apertura di aspirazione
- ❸ Avvolgicavo
- ❹ Cordone di sigillatura
- ❺ Anello di guarnizione inferiore
- ❻ Limiti posteriori
- ❼ Limiti anteriori
- ❽ Dispositivo di sblocco del coperchio
- ❾ Dispositivo di aspirazione 
- ❿ Anello di guarnizione superiore
- ⓫ Guarnizione a pressione

Figura B

- ❿ Tasto  (avvio/interruzione della funzione "sigillatura") con spia di controllo (rossa)
- ⓫ Tasto  (avvio/interruzione della funzione "messa sottovuoto e sigillatura") con spia di controllo (rossa)
- ⓬ Tasto  (attivazione/disattivazione della funzione aggiuntiva "Wet") con spia di controllo (verde)
- ⓭ Tasto  (attivazione/disattivazione della funzione aggiuntiva "Soft") con spia di controllo (verde)
- ⓮ Tasto  (avvio/interruzione della funzione "messa sottovuoto esternamente") con spia di controllo (verde)

Figura C

- ⓯ Tubo flessibile per messa sottovuoto
- ⓰ Adattatore A
- ⓱ Adattatore B
- ⓲ Adattatore C

Dati tecnici

Tensione di esercizio	220 - 240 V ~ (tensione alternata), 50/60 Hz
Potenza assorbita	125 W
Classe di protezione	II /  (doppio isolamento)
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

Indicazioni relative alla sicurezza

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni visibili. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato.
- In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- Non utilizzare mai l'apparecchio con un cavo di rete difettoso.
- Non utilizzare alcuna prolunga o ciabatta che non corrisponda ai requisiti obbligatori di sicurezza.
- Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio!
- Prima di cominciare con la pulizia, staccare sempre la spina dalla presa.
- Impedire la penetrazione di umidità nell'apparecchio durante la pulizia.

** PERICOLO DI LESIONI!**

- Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza ai clienti. Le riparazioni eseguite in modo non conforme possono causare il pericolo di lesioni per l'utente o di danni all'apparecchio. Inoltre la garanzia decade.
- La presa deve essere facilmente accessibile, in modo da poter disconnettere facilmente il cavo di rete in caso di necessità.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non siano sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio!
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è pronto per l'uso. Dopo l'uso o in caso di interruzioni del lavoro, disinserire sempre la spina dalla presa di rete, per evitare l'azionamento accidentale dell'apparecchio.

** ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!**

- Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.

NOTA

- Non è necessaria alcuna azione da parte dell'utente per commutare il prodotto tra 50 e 60 Hz. Il prodotto si adegua sia a 50 Hz che a 60 Hz.

Installazione e collegamento

Requisiti del luogo d'installazione

Per l'uso sicuro e privo di guasti dell'apparecchio, il luogo di installazione deve soddisfare i seguenti requisiti:

- Nell'installazione dell'apparecchio, collocare l'apparecchio su una superficie solida, piana e orizzontale.
- Non azionare l'apparecchio in un ambiente surriscaldato, molto umido o bagnato o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- La presa deve essere facilmente accessibile, in modo da poter disconnettere facilmente il cavo di rete in caso di necessità.

Collegamento elettrico

ATTENZIONE

- Prima di collegare l'apparecchio, confrontare i dati di connessione (tensione e frequenza) sull'etichetta con quelli della rete elettrica. Questi dati devono corrispondere, per evitare di arrecare danni all'apparecchio.
- Assicurarsi che il cavo di rete dell'apparecchio sia privo di danni e non venga collocato su superfici bollenti e/o angoli acuminati.
- Assicurarsi che durante il funzionamento il cavo di rete non venga teso o piegato.
- Non fare pendere il cavo di rete sugli angoli (effetto di inciampo).

- ◆ Inserire la spina nella presa di corrente.

Funzioni

Tasto		Funzione
	12	Avvio/interruzione della funzione "sigillatura" (senza messa sottovuoto)
	13	Avvio/interruzione della funzione "messa sottovuoto e sigillatura"
	14	Attivazione/disattivazione della funzione aggiuntiva "Wet" (per alimenti particolarmente umidi)
	15	Attivazione/disattivazione della funzione aggiuntiva "Soft" (per alimenti sensibili alla pressione, ad es. frutta o torte)
	16	Avvio/interruzione della funzione "messa sottovuoto esternamente" (per la messa sottovuoto con tubo flessibile e adattatore)

Consigli

La tabella che segue contiene suggerimenti per una preparazione e lavorazione ottimali degli alimenti.

Alimento	NOTE	Recipiente consigliato	Funzione aggiuntiva consigliata
Carne/ pesce	– usare solo se fresco – non interrompere la catena del freddo	– sacchetto	
Verdure	– sbucciare o lavare e asciugare – scottare per qualche minuto in acqua bollente, raffreddare con acqua ghiacciata e asciugare, in modo da evitare la perdita di gusto e colore o la formazione di gas* durante la conservazione	– sacchetto	

Alimento	NOTE	Recipiente consigliato	Funzione aggiuntiva consigliata
Ortaggi a foglia/lat-tuga	– lavare e asciugare – non adatti al congelamento	– contenitore	
Frutta	– sbucciare o lavare e asciugare	– frigorifero: contenitore	
		– congelatore: sacchetto	 
Erbe aroma-tiche	– lavare e asciugare – mazzi interi	– sacchetto	
Prodotti da forno		– contenitore	
		– sacchetto	
Alimento in polvere	– coprire con un pezzo di carta da cucina nel sacchetto/contenitore o mettere sotto vuoto nella confezione originale	– sacchetto – contenitore	
Liquidi freddi		– contenitore	
Cibi cotti raffreddati		– contenitore	
		– sacchetto	

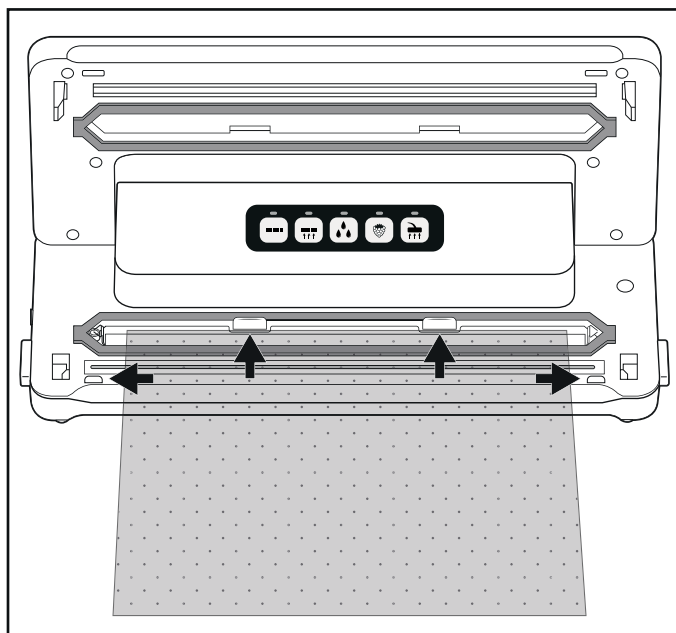
* Si applica ad es. a tutti i tipi di cavoli (broccoli, cavolini di Bruxelles, cavoli ricci ecc.), agli asparagi, alle taccole, ai fagioli, al broccolo romanesco e al cavolo cinese.

Sigillatura della pellicola tubolare

AVVERTENZE RELATIVE ALLA PELLICOLA

- ▶ La pellicola non deve essere più larga di 30 cm. Altrimenti non è possibile sigillarla correttamente.
- ▶ Per questo apparecchio utilizzare esclusivamente pellicole che da un lato siano strutturate (con punti o righe), che abbiano uno spessore di circa 0,17 - 0,29 mm (170 - 290 µ) e che siano di nylon (PA) - PE. Altrimenti il cordone di sigillatura non è ermetico e l'apparecchio si potrebbe danneggiare. Il tipo di pellicola è sempre indicato sulla confezione. A seconda del tipo e dello spessore della pellicola cambia la qualità del cordone di sigillatura.
- ▶ La pellicola fornita in dotazione è adatta per temperature comprese tra -20 °C e +110 °C.
- ▶  La pellicola fornita in dotazione è esente da BPA e adatta al microonde. Tuttavia non scaldare il sacchetto nel microonde se è completamente sigillato. Il sacchetto può scoppiare! Un lato del sacchetto deve essere aperto. Scaldare il sacchetto per massimo 3 minuti a non più di 900 W.

- 1) Ritagliare il più diritto possibile dalla pellicola tubolare la lunghezza del sacchetto desiderata con una forbice.
- 2) Aprire il coperchio dell'apparecchio **1** premendo i dispositivi di sblocco **8** e aprire il coperchio **1** verso l'alto.
- 3) Infilare l'estremità aperta del sacchetto dentro l'apparecchio fino a quando l'apertura del sacchetto non viene a trovarsi al centro all'interno dell'anello di tenuta inferiore **5**. Il sacchetto non deve arrivare oltre i limiti posteriori **6** e deve trovarsi compreso tra i limiti anteriori **7**. Se il sacchetto supera uno o entrambi i limiti **6/7**, non può venire correttamente sigillato:



AVVISO

- L'apertura del sacchetto deve trovarsi sul cordone di sigillatura ④ senza pieghe. Altrimenti la sigillatura non risulta corretta.

- 4) Chiudere il coperchio dell'apparecchio ①. La guarnizione a pressione ⑪ preme il sacchetto sul cordone di sigillatura ④ in modo tale che si formi un cordone liscio. Assicurarsi che entrambi gli angoli del coperchio dell'apparecchio ① scattino in posizione. All'occorrenza premerli ancora una volta sulle apposite marcature e verso il basso in modo tale che il coperchio dell'apparecchio ① scatti in posizione e si blocchi.
- 5) Premere il tasto ⑫. La spia di controllo ⑫ si accende. Una volta concluso il processo di sigillatura, la spia di controllo ⑫ si accende brevemente e poi si spegne.

AVVISO

- È possibile interrompere in ogni momento l'operazione di sigillatura premendo nuovamente il tasto ⑫. La spia di controllo ⑫ lampeggia e poi si spegne.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI

Se durante il processo di sigillatura la spia di controllo ⑫ non si spegne dopo massimo 10 secondi, ciò significa che l'apparecchio è guasto!

- In tal caso staccare subito la spina dalla presa di corrente. Non cercare mai di riparare autonomamente l'apparecchio. Rivolgersi al servizio clienti.

- 6) Aprire il coperchio dell'apparecchio ❶ premendo i dispositivi di sblocco ❸ e aprire il coperchio ❶ verso l'alto. Rimuovere il sacchetto. Una delle sue estremità è ora sigillata.

AVVISO

- Assicurarsi che il cordone di sigillatura sia adeguato. Un cordone di sigillatura corretto è liscio e presenta strisce diritte senza pieghe.

- 7) Riempire il sacchetto. Lasciare liberi sempre almeno 6 cm dal bordo da sigillare.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI

- Riempire il sacchetto in modo tale da impedire la fuoriuscita di resti di alimenti o liquidi nell'apparecchio all'atto della sigillatura.

- 8) Se non si desidera mettere il sacchetto sottovuoto, chiudere anche l'altro lato aperto.

AVVISO

- Attendere qualche secondo prima di saldare il sacchetto successivo, in modo da consentire all'apparecchio di raffreddarsi. Durante la fase di raffreddamento non è possibile attivare la funzione "Saldatura".

Messa sotto vuoto

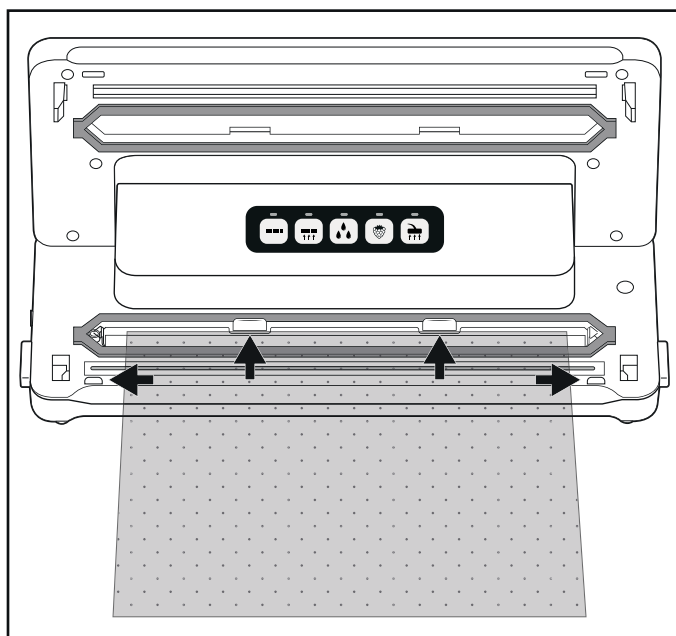
Messa sottovuoto della pellicola tubolare

All'atto della sigillatura è possibile estrarre al contempo l'aria dal sacchetto (sottovuoto):

NOTA

- Non mettere sottovuoto sacchetti contenenti esclusivamente liquidi.
- Quando si desidera mettere sottovuoto alimenti umidi/succosi, fare attenzione ad impedire la penetrazione di liquidi nell'apparecchio. Qualora si aspirassero comunque involontariamente piccole quantità di liquidi o alimenti, essi finiscono nella piccola vaschetta situata nello spazio intermedio dell'anello di guarnizione inferiore ❸.

- 1) Infilare l'estremità aperta del sacchetto dentro l'apparecchio fino a quando l'apertura del sacchetto non viene a trovarsi al centro all'interno dell'anello di tenuta inferiore ❸. Il sacchetto non deve arrivare oltre i limiti posteriori ❹ e deve essere compreso tra i limiti anteriori ❺. Altrimenti l'aspirazione e la sigillatura non funzionano:



- 2) Chiudere il coperchio dell'apparecchio ❶. Assicurarsi che entrambi gli angoli del coperchio dell'apparecchio ❶ scattino in posizione. All'occorrenza premerli ancora una volta sulle apposite marcature ❷ e ❸ verso il basso in modo tale che il coperchio dell'apparecchio ❶ scatti in posizione e si blocchi.

AVVISO

- Badare che l'anello di tenuta superiore **10** e l'anello di tenuta inferiore **5** non siano danneggiati! Altrimenti l'apparecchio non riesce ad aspirare l'aria dal sacchetto.
- Qualora uno degli anelli di guarnizione **10/5** fosse danneggiato, sfilarlo semplicemente dall'incavo e inserire in quest'ultimo la guarnizione di ricambio.

- 3) Eventualmente selezionare la funzione aggiuntiva adatta all'alimento. Altrimenti saltare questo passo e continuare con il punto 4):
- Premere il tasto  **14** se si desidera mettere sottovuoto alimenti particolarmente umidi o succosi quali carne appena marinata o frutta tagliata. La presenza di umidità tra la pellicola e il cordone di sigillatura può rendere difettosi i cordoni di sigillatura. Attivando questa funzione si aumenta il tempo di sigillatura in modo che il cordone di sigillatura sia più stabile.
Se è attivata la funzione aggiuntiva  "Wet", si accende la spia di controllo **14**.
 - Premere il tasto  **15** se si desidera mettere sottovuoto alimenti sensibili alla pressione, ad esempio torte o frutta a chicchi. Attivando la funzione aggiuntiva "Soft" si riduce un poco la pressione negativa e l'alimento non viene schiacciato molto.
Se è attivata la funzione aggiuntiva  "Soft", si accende la spia di controllo **15**.

NOTA

- Se si desidera mettere sottovuoto un alimento umido e sensibile alla pressione, è possibile attivare contemporaneamente entrambe le funzioni aggiuntive.
- 4) Premere il tasto  **13**. La spia di controllo **13** si accende e l'apparecchio aspira l'aria dal sacchetto. Non appena l'aria è stata aspirata, si accende anche la spia di controllo  **12**. L'apparecchio sigilla ora il sacchetto. Una volta conclusa l'operazione di sigillatura, le due spie di controllo **13/12** lampeggiano e poi si spengono.
- 5) Quando entrambe le spie di controllo **13/12** si sono spente, si può aprire il coperchio premendo sui dispositivi di sblocco del coperchio **8** e aprendo il coperchio dell'apparecchio **1** verso l'alto. Rimuovere il sacchetto messo sottovuoto e sigillato.

NOTA

- ▶ È possibile interrompere in ogni momento l'operazione di messa sottovuoto premendo nuovamente il tasto  **13**. La relativa spia di controllo **13** si spegne. Se si preme nuovamente il tasto  **13**, l'operazione di messa sottovuoto viene proseguita.
Se l'apparecchio è già passato all'operazione di sigillatura e la spia di controllo **12** è accesa, si può interrompere l'operazione anche con il tasto  **12**. In un primo momento le spie di controllo **13/12** lampeggiano, poi si spengono. L'apparecchio interrompe l'operazione di sigillatura.
- ▶ Dopo aver messo sottovuoto e saldato 5 sacchetti, lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 1 minuto. Durante questa fase di raffreddamento è possibile che non si riesca ad avviare l'apparecchio.
Dopo la fase di raffreddamento si può riutilizzare l'apparecchio normalmente (anche se non è ancora trascorso un minuto intero).

CONSIGLIO "COTTURA SOUS VIDE"

- ▶ Poiché la pellicola fornita in dotazione è adatta a temperature comprese tra -20 °C e +110 °C, la si può utilizzare per la cosiddetta "cottura sous vide" (cottura sottovuoto). "Sous-vide" è un'espressione francese e significa "sottovuoto". Nella cottura sottovuoto i cibi (prevalentemente carne o pesce, ma anche verdura) vengono sigillati in un sacchetto sottovuoto e poi cotti dentro di esso a bassa temperatura (circa 50 - 90 °C) a bagnomaria o a vapore. Ciò ha il vantaggio che durante la cottura gli aromi e i profumi non possono fuoriuscire. I cibi non si asciugano e le vitamine e gli aromi vengono mantenuti. Erbe o spezie che vengono sigillate assieme ai cibi nel sacchetto sottovuoto trasferiscono in modo più intenso il loro gusto ai cibi.

Messa sottovuoto di contenitori e sacchetti richiudibili

NOTE

- ▶ Non mettere sottovuoto sacchetti contenenti esclusivamente liquidi.
- ▶ Quando si desidera mettere sottovuoto esclusivamente liquidi, ad esempio zuppe, utilizzare un contenitore idoneo per il sottovuoto. Assicurarsi che la valvola di aspirazione non sia immersa nel liquido. Se necessario, lasciare spazio a sufficienza dal bordo del contenitore.
- ▶ Quando si desidera mettere sottovuoto alimenti umidi/succosi, fare attenzione ad impedire la penetrazione di liquidi nell'apparecchio. Qualora si aspirassero comunque involontariamente piccole quantità di liquidi o alimenti, essi finiscono nella piccola vaschetta situata nello spazio intermedio dell'anello di guarnizione inferiore **5**.

Con i tubi flessibili per messa sottovuoto **17** e i relativi adattatori **18/19/20** compresi nel materiale in dotazione si possono mettere sottovuoto contenitori e sacchetti richiudibili. Con alcuni sacchetti o contenitori di diversi produttori è possibile che non sia necessario un adattatore **18/19/20** e che si possa infilare

direttamente il raccordo nero del tubo flessibile per messa sottovuoto **17** nel sacchetto/contenitore. Provare qual è l'adattatore **18/19/20** più idoneo o se l'adattatore **18/19/20** non è affatto necessario.

NOTA

- I contenitori e sacchetti adeguati sono reperibili separatamente nel nostro negozio online, vedere al riguardo il capitolo "Ordinazione dei pezzi di ricambio".
- I tubi flessibili per messa sottovuoto **17** e gli adattatori **18/19/20** sono compatibili anche con sacchetti e contenitori di altri produttori.

Adattatore	adatto ad es. a
Adattatore A 18	CASO* (serie VacuBoxx), Ernesto, diversi sacchetti con valvola
Adattatore B 19	FoodSaver** (contenitori ermetici FFC02XX, FFC002X, 003X, 005X, 008X, 010X, set pietanziera T020-00024), diversi sacchetti con valvola
Adattatore C 20	CASO* (set contenitori sottovuoto, tappi da vino), FoodSaver** (set contenitori FSC003)
Senza adattatore	FoodSaver** (tappi da vino, box per marinatura)

* CASO è un marchio registrato della Caso Holding GmbH.

** FoodSaver è un marchio registrato della Sunbeam Products, Inc.

Messa sottovuoto di sacchetti

- 1) Allacciare un tubo flessibile per messa sottovuoto **17** al dispositivo di aspirazione  **9** dell'apparecchio.
- 2) Scegliere l'adattatore A/B **18/19** adatto al sacchetto che si desidera mettere sottovuoto e applicarlo al tubo flessibile di messa a vuoto **17**.
- 3) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1**. Assicurarsi che entrambi gli angoli del coperchio dell'apparecchio **1** scattino in posizione. All'occorrenza premerli ancora una volta verso il basso al livello delle apposite marcature  e  in modo tale che il coperchio dell'apparecchio **1** scatti in posizione e si blocchi.
- 4) Chiudere accuratamente il sacchetto da mettere sottovuoto. La messa sottovuoto funziona solo se il sacchetto è completamente chiuso. Si consiglia di posizionare il sacchetto in modo tale che l'apertura di aspirazione del sacchetto poggia su una superficie liscia.
- 5) Premere con forza l'adattatore A/B **18/19** sull'apertura di aspirazione del sacchetto.
- 6) Premere il tasto  **16**. La spia di controllo **16** si accende e l'apparecchio aspira l'aria dal sacchetto. Non appena l'aria è stata aspirata, la spia di controllo **16** si spegne.
- 7) Ora si può rimuovere l'adattatore A/B **18/19** dal sacchetto.

Messa sottovuoto di contenitori

- 1) Allacciare un tubo flessibile per messa sottovuoto **17** al dispositivo di aspirazione  **9** dell'apparecchio.
- 2) Scegliere l'adattatore **18/19/20** adatto al contenitore che si desidera mettere sottovuoto e applicarlo al tubo flessibile per messa sottovuoto **17**.
- 3) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1**. Assicurarsi che entrambi gli angoli del coperchio dell'apparecchio **1** scattino in posizione. All'occorrenza premere ancora una volta verso il basso al livello delle apposite marcature  e  in modo tale che il coperchio dell'apparecchio **1** scatti in posizione e si blocchi.
- 4) Collegare l'adattatore **18/19/20** al relativo dispositivo del contenitore. Per ulteriori informazioni consultare le istruzioni per l'uso del contenitore.
- 5) Premere il tasto  **16**. La spia di controllo **16** si accende e l'apparecchio aspira l'aria dal contenitore. Non appena l'aria è stata aspirata, la spia di controllo **16** si spegne.
- 6) Ora si può rimuovere l'adattatore **18/19/20** dal contenitore e dall'apparecchio.

Pulizia

PERICOLO

Pericolo di morte a causa di scossa elettrica!

- Prima di cominciare con la pulizia, staccare sempre la spina dalla presa.
- Impedire la penetrazione di umidità nell'apparecchio durante la pulizia.

ATTENZIONE

Possibile danneggiamento dell'apparecchio.

- Per evitare di danneggiare la superficie dell'alloggiamento dell'apparecchio, non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Non utilizzare oggetti duri o acuminati per rimuovere eventuali resti di colla dal cordone di sigillatura **4**. Altrimenti il cordone di sigillatura **4** o l'isolamento si potrebbero danneggiare.

Pulizia dell'apparecchio

- ◆ Pulire la superficie dell'alloggiamento con un panno leggermente inumidito e un detergente delicato.
- ◆ Passare un panno umido sull'anello di tenuta superiore **10** e inferiore **5** nonché sulla guarnizione a pressione **11**. Accertarsi che l'apparecchio sia asciutto prima di utilizzarlo nuovamente.

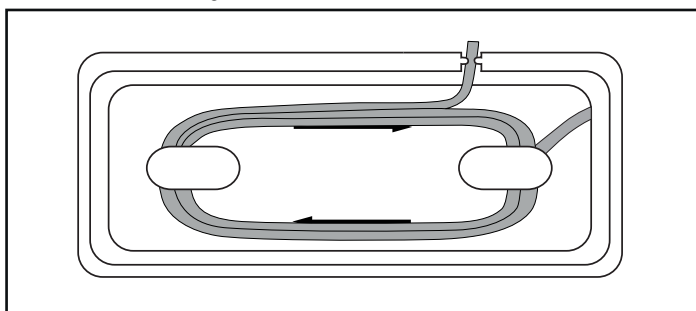
- ◆ Strofinare i tubi flessibili per messa sotto vuoto 17, nonché l'adattatore 18/19/20 con un panno umido. In caso di sporco resistente questi componenti possono anche venire puliti in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo. Prima di riutilizzare i componenti, accertarsi che questi siano ben asciutti.
- ◆ Lavare la vaschetta per i liquidi situata nello spazio intermedio dell'anello di tenuta inferiore 5 con acqua calda e un poco di detersivo.



All'occorrenza si può lavare la vaschetta anche in lavastoviglie. Assicurarsi che non la vaschetta non si incastri nella lavastoviglie e utilizzare se possibile il cestello superiore della lavastoviglie.

Conservazione

L'apparecchio possiede un dispositivo integrato di avvolgimento del cavo 3 sul lato inferiore dell'alloggiamento, con il quale si può avvolgere il cavo di rete quando l'apparecchio stesso non viene utilizzato. Avvolgere il cavo di alimentazione attorno all'avvolgicavo 3 nel senso delle frecce mostrate.



In tal modo si evita che il cavo venga schiacciato o imbrattato o resti appeso, diventando fonte di pericolo.

ATTENZIONE

Possibile danneggiamento dell'apparecchio.

- Quando si ritira l'apparecchio non far scattare in posizione il coperchio dell'apparecchio 1! Quando il coperchio dell'apparecchio 1 è innestato in posizione, viene esercitata continuamente pressione sull'anello di tenuta superiore 10 e inferiore 5 nonché sulla guarnizione a pressione 11. Ciò potrebbe comprometterne il funzionamento.
- ◆ Sistemare l'apparecchio in un luogo fresco e asciutto privo di irradiazione solare diretta.

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Smaltimento dell'imballaggio



I materiali d'imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, sono pertanto riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.



Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 425039_2304

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti.
Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

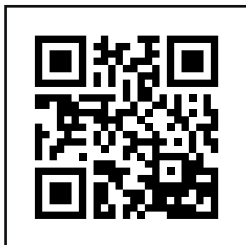
44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Ordinazione dei pezzi di ricambio

È sempre possibile ordinare comodamente pezzi di ricambio per questo prodotto su Internet, all'indirizzo **www.kompernass.com**.



Scansionare il codice QR con lo smartphone/il tablet. Con questo codice QR si giunge direttamente al nostro sito web ed è possibile vedere e ordinare i ricambi disponibili.

AVVERTENZA

- Qualora si riscontrino problemi con l'ordine online, ci si può rivolgere al nostro centro di assistenza telefonicamente o tramite e-mail.
- Al momento dell'ordine si prega di indicare sempre il codice articolo (IAN 425039_2304), che può essere tratto dalla copertina di questo manuale di istruzioni.
- Si tenga presente che l'ordinazione online di pezzi di ricambio non è possibile in tutti i Paesi in cui effettuiamo consegne.

Índice

Informações sobre este guia rápido	22
Utilização correta	22
Material fornecido e inspeção de transporte	22
Desembalagem	23
Descrição do aparelho	23
Dados técnicos	24
Instruções de segurança	24
Instalação e ligação	26
Requisitos em relação ao local de instalação	26
Ligação elétrica	26
Funções	26
Dicas	27
Selar película tubular	28
Embalar em vácuo	30
Embalar em vácuo com película tubular	30
Embalar em vácuo com recipientes e sacos reutilizáveis	33
Limpeza	35
Limpar o aparelho	35
Armazenamento	36
Eliminação	37
Eliminação do aparelho	37
Eliminação da embalagem	37
Assistência Técnica	38
Importador	38
Encomendar peças sobresselentes	39

Informações sobre este guia rápido

Este documento é uma versão impressa resumida do manual de instruções completo.



Através da leitura deste código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir e descarregar o manual de instruções completo, introduzindo o número de artigo (IAN) 425039_2304.

⚠ AVISO!

O guia rápido é parte integrante deste produto. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Guarde convenientemente o guia rápido e, ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correta

Este aparelho destina-se exclusivamente a selar e embalar em vácuo produtos alimentícios em quantidades de uso doméstico e apenas para utilização privada em casa. Este aparelho não se destina ao uso comercial ou industrial nem ao uso contínuo.

Qualquer utilização diferente ou fora do âmbito descrito é considerada incorreta. Estão excluídos quaisquer direitos de garantia relativos a danos resultantes de uma utilização incorreta. O risco é da responsabilidade exclusiva do utilizador.

Material fornecido e inspeção de transporte

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Aparelho de selagem a vácuo
- 1 Rolo de película
- 2 Mangueiras
- 3 Adaptadores
- 1 Anel vedante sobresselente
- Este guia rápido

NOTA

- Verifique a integridade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- Caso falte algum componente ou se verifiquem danos resultantes de embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo **Assistência Técnica**).

Desembalagem

- ◆ Retire todas as peças do aparelho, a película tubular e o guia rápido da caixa.
- ◆ Retire todo o material de embalagem.
- ◆ Retire a película de proteção do painel de comando.

PERIGO

- Os materiais de embalagem não devem ser utilizados nas brincadeiras de crianças. Perigo de asfixia.

Descrição do aparelho

Figura A

- ❶ Tampa do aparelho
- ❷ Abertura de sucção
- ❸ Dispositivo de enrolamento do cabo
- ❹ Fio para selar
- ❺ Anel vedante inferior
- ❻ Limites traseiros
- ❼ Limites dianteiros
- ❽ Desbloqueio da tampa
- ❾ Dispositivo de aspiração 
- ❿ Anel vedante superior
- ⓫ Junta de compressão

Figura B

- ❿ Botão  (iniciar/parar a função “Selar”) com luz de controlo (vermelha)
- ⓫ Botão  (iniciar/parar a função “Embalar a vácuo e selar”) com luz de controlo (vermelha)
- ⓬ Botão  (ativar/desativar a função adicional “Wet”) com luz de controlo (verde)
- ⓭ Botão  (ativar/desativar a função adicional “Soft”) com luz de controlo (verde)
- ⓮ Botão  (iniciar/parar a função “Embalar em vácuo externo”) com luz de controlo (verde)

Figura C

- ⓯ Mangueira de vácuo
- ⓰ Adaptador A
- ⓱ Adaptador B
- ⓲ Adaptador C

Dados técnicos

Tensão de funcionamento	220 - 240 V ~ (corrente alternada), 50/60 Hz
Consumo de energia	125 W
Classe de proteção	II /  (isolamento duplo)
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.

Instruções de segurança

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- Antes da utilização, verifique a existência de eventuais danos exteriores visíveis no aparelho. Não coloque em funcionamento um aparelho danificado.
- Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
- Nunca utilize o aparelho com um cabo de alimentação danificado.
- Não utilize cabos de extensão ou blocos de tomadas que não estejam de acordo com as disposições de segurança necessárias.
- Nunca abra o corpo do aparelho!
- Retire a ficha de rede da tomada, antes de iniciar a limpeza.
- Certifique-se de que, durante a limpeza, não se infiltra humidade no aparelho.

⚠ PERIGO DE FERIMENTOS!

- Solicite a reparação do aparelho apenas a empresas autorizadas ou ao Serviço de Assistência Técnica. Reparações inadequadas podem originar riscos de ferimentos para o utilizador ou danificar o aparelho. Além disso, a garantia extingue-se.
- A tomada tem de ser de fácil acesso para que, em caso de emergência, o cabo de alimentação possa ser facilmente retirado.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos daí resultantes.
- As crianças não podem brincar com o aparelho!
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando este estiver operacional. Retire sempre a ficha da tomada após a utilização ou em caso de interrupções, de modo a evitar uma ativação inadvertida.

⚠ ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado para operar o aparelho.

NOTA

- Não é necessária qualquer ação por parte do utilizador para mudar o aparelho entre os 50 e 60 Hz. O aparelho adapta-se tanto para os 50 como para os 60 Hz.

Instalação e ligação

Requisitos em relação ao local de instalação

Para um funcionamento seguro e sem falhas do aparelho, o local de instalação tem de cumprir as seguintes condições:

- Ao instalar o aparelho, colocá-lo sobre uma base fixa, plana e nivelada.
- Não utilize o aparelho num ambiente quente, molhado ou muito húmido ou na proximidade de material inflamável.
- A tomada tem de ser de fácil acesso para que, em caso de emergência, o cabo de rede possa ser facilmente retirado.

Ligação elétrica

ATENÇÃO

- ▶ Antes de ligar o aparelho, compare os dados de ligação (tensão e frequência) da chapa de identificação com os da sua rede elétrica. Estes dados têm de coincidir para que não ocorram danos no aparelho.
- ▶ Certifique-se de que o cabo de rede do aparelho não apresenta danos e de que não é colocado sobre superfícies quentes e/ou arestas afiadas.
- ▶ Tenha atenção para que o cabo de alimentação não fique demasiado esticado ou dobrado.
- ▶ Não deixe o cabo de rede suspenso em cantos (efeito de tropeço).

- ◆ Insira a ficha na tomada de rede.

Funções

Botão		Função
	12	Iniciar/parar a função "Selar") (sem embalar a vácuo)
	13	Iniciar/parar a função "Emballar a vácuo e selar"
	14	Ativar/desativar a função adicional "Wet" (para alimentos bastante húmidos)
	15	Ativar/desativar a função adicional "Soft" (para alimentos sensíveis a pressão como, p. ex., fruta ou bolos)
	16	Iniciar/parar a função "Emballar em vácuo externo" (para embalar a vácuo com mangueira e adaptador)

Dicas

No quadro seguinte pode consultar indicações para preparar e processar de forma ideal os alimentos.

Alimento	Indicações	Recipiente aconselhado	Função adicional aconselhada
Carne/peixe	– utilizar apenas produto fresco e de qualidade – não interromper a cadeia de frio	– Saco	
Legumes	– descascar ou lavar e secar – escaldar durante alguns minutos em água a ferver, passar por água com gelo e secar, de modo a evitar a perda de cor e sabor ou a formação de gás* durante a conservação	– Saco	
Legumes de folha/salada	– lavar e secar – não convém congelar	– Caixa de conservação	
Fruta	– descascar ou lavar e secar	– Frigorífico: caixa de conservação	
		– Congelador: saco	 
Ervas aromáticas	– lavar e secar – hastes inteiras	– Saco	
Produtos de pastelaria		– Caixa de conservação	
		– Saco	
Alimentos em pó	– colocar um pedaço de papel de cozinha na parte superior do saco/caixa de conservação ou embalar a vácuo na embalagem original	– Saco – Caixa de conservação	

Alimento	Indicações	Recipiente aconselhado	Função adicional aconselhada
Líquidos frios		– Caixa de conservação	
Refeições cozinhadas, frias		– Caixa de conservação	
		– Saco	

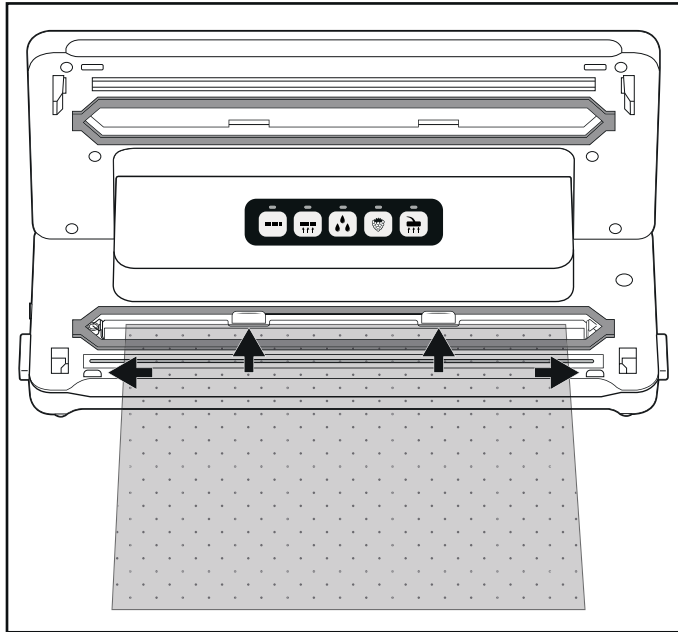
* Aplica-se, p. ex., a todos os tipos de couve (brócolos, couve-de-bruxelas, couve frisada, etc.), espargos, ervilhas de quebrar, feijão, romanesco e pak choy.

Selar película tubular

INDICAÇÕES SOBRE A PELÍCULA

- ▶ A película só pode ter no máximo 30 cm de largura. Caso contrário, não poderá ser selada devidamente.
- ▶ Utilize para este aparelho apenas películas que possuem uma estrutura de um lado (pontos ou ranhuras) e uma espessura de aprox. 0,17 - 0,29 mm (170 - 290 µ) e são fabricadas de nylon (PA) - PE. Caso contrário a costura de selagem não fica estanque e o aparelho pode ser danificado. Reconhecerá películas deste tipo por meio das indicações na embalagem. A qualidade da costura de selagem varia consoante o tipo e a espessura da película.
- ▶ A película inclusa é adequada para temperaturas entre -20°C e +110°C.
- ▶  A película fornecida não contém BPA (Bisfenol-A) e é adequada para micro-ondas. No entanto, nunca aqueça o saco totalmente selado no micro-ondas. O saco pode rebentar! Um dos lados do saco tem de estar aberto. Aqueça os sacos, no máximo, durante 3 minutos a, no máximo, 900 W.

- 1) Corte o comprimento desejado da película tubular para o seu saco com uma tesoura o mais direito possível.
- 2) Abra a tampa do aparelho **1**, pressionando os desbloqueios da tampa **8** e levante a tampa do aparelho **1** para cima.
- 3) Coloque a extremidade aberta do saco dentro do aparelho, de forma que a abertura do saco fique centrada dentro do anel vedante inferior **5**. O saco pode chegar no máximo até aos limites traseiros **6** e tem de ficar entre os limites dianteiros **7**. Se o saco ultrapassar um ou os dois limites **6/7**, o saco não pode ser selado devidamente:



NOTA

- A abertura do saco tem de estar lisa sobre o fio para selar ④. Caso contrário, a selagem não funciona.

- 4) Feche a tampa do aparelho ①. A junta de compressão ⑪ comprime o saco sobre o fio para selar ④, formando uma costura lisa. Certifique-se de que ambos os cantos da tampa do aparelho ① encaixam. Prima estes, em caso de necessidade, mais uma vez nas marcações e para baixo, para que a tampa do aparelho ① encaixe e fique bloqueada.
- 5) Prima o botão ⑫. A luz de controlo ⑫ acende-se. Assim que o processo de selagem estiver concluído, a luz de controlo ⑫ piscará momentaneamente, apagando-se em seguida.

NOTA

- Pode interromper o processo de selagem em qualquer altura, premindo novamente o botão ⑫. A luz de controlo ⑫ pisca e apaga-se em seguida.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS

Se a luz de controlo 12 não se apagar o mais tardar após 10 segundos durante o processo de selagem, isto significa que existe uma anomalia no aparelho!

- ▶ Retire imediatamente a ficha da tomada de alimentação elétrica. Não tente reparar, você mesmo, o aparelho. Dirija-se ao serviço de apoio ao cliente.

- 6) Abra a tampa do aparelho 1, pressionando os desbloqueios da tampa 8 e levante a tampa do aparelho 1 para cima. Retire o saco. Este está agora selado numa extremidade.

NOTA

- ▶ Certifique-se de que a costura de selagem está executada devidamente. Uma costura de selagem correta deve ser um risco liso, direito e sem rugas.

- 7) Encha o saco. Tem de deixar no mínimo 6 cm de saco até à aresta a selar.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS

- ▶ Encha o saco de tal forma que não saiam restos de alimentos ou líquidos na selagem e possam entrar para dentro do aparelho.

- 8) Se não pretender fechar o saco com vácuo, sele o outro lado aberto.

NOTA

- ▶ Aguarde alguns segundos antes de selar o saco seguinte, para que o aparelho possa arrefecer. Durante esta fase de arrefecimento, não pode iniciar a função "Selar".

Embalar em vácuo

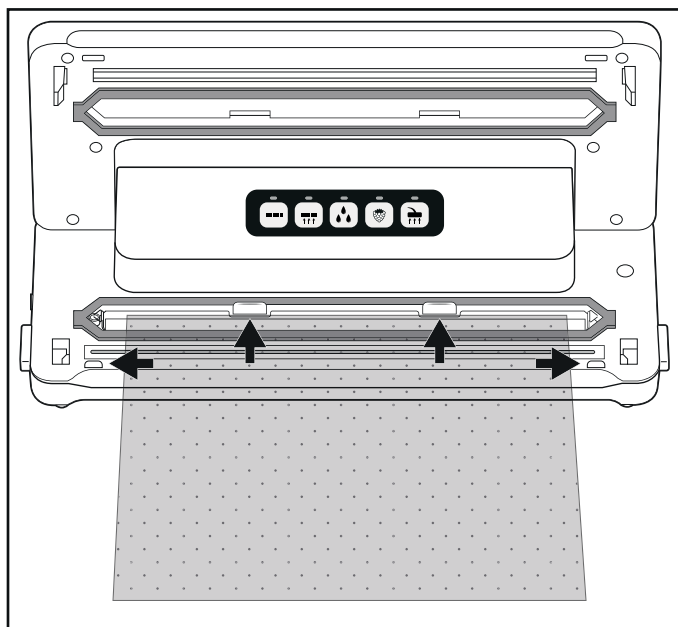
Embalar em vácuo com película tubular

Ao selar também pode aspirar o ar do saco (embalar em vácuo):

NOTA

- ▶ Não embale a vácuo sacos que contenham exclusivamente líquidos.
- ▶ Caso pretenda embalar a vácuo um saco com alimentos húmidos ou com sumo/suco, certifique-se de que não há penetração de líquidos no aparelho. No entanto, se forem aspiradas involuntariamente pequenas quantidades de líquidos ou alimentos, estas ficam no recipiente de recolha de líquidos pequeno que se encontra entre o anel vedante inferior 5.

- 1) Coloque a extremidade aberta do saco dentro do aparelho, de forma que a abertura do saco fique centrada dentro do anel vedante inferior 5. O saco pode chegar no máximo até aos limites traseiros 6 e tem de ficar entre os limites dianteiros 7. Caso contrário a embalagem em vácuo e a selagem não funcionam.



- 2) Feche a tampa do aparelho ❶. Certifique-se de que ambos os cantos da tampa do aparelho ❶ encaixam. Prima estes, em caso de necessidade, mais uma vez nas marcações e para baixo, para que a tampa do aparelho ❶ encaixe e fique bloqueada.

NOTA

- Observe se o anel vedante superior ❶ e o anel vedante inferior ❷ não estão danificados! Caso contrário o aparelho não pode aspirar o ar do saco.
- Se um dos anéis vedantes ❶/❷ estiver danificado, remova-o simplesmente da cavidade e pressione o anel vedante sobresselente para dentro da mesma.

- 3) Se necessário, selecione a respetiva função adicional para os seus alimentos. Caso contrário, ignore esta etapa e prossiga com o ponto 4):

- Prima o botão ❸ se desejar embalar a vácuo um alimento particularmente húmido ou suculento, como por exemplo, carne marinada ou fruta cortada.

Se existir humidade entre a película, na costura de selagem, tal poderá originar costuras de selagem defeituosas. Se esta função for ativada, o tempo de selagem será superior, de forma a tornar a costura de selagem mais estável.

Se a função adicional "Wet" for ativada, a respetiva luz de controlo ❹ acende-se.

- Prima o botão  **15**, quando desejar embalar a vácuo alimentos sensíveis a pressão, como bolos ou frutos silvestres. Se a função adicional “Soft” for ativada, o vácuo será um pouco reduzido e o alimento não será tão apertado.
Se a função adicional  “Soft” for ativada, a respetiva luz de controlo **15** acende-se.

NOTA

- Se desejar embalar a vácuo um alimento húmido e sensível a pressão, também poderá ativar simultaneamente ambas as funções adicionais.
- 4) Prima o botão  **13**. A luz de controlo **13** acende-se e o aparelho retira o ar do saco. Assim que o ar tenha sido aspirado, a luz de controlo  **12** também se acenderá. O aparelho sela então o saco. Assim que o processo de selagem estiver concluído, ambas as luzes de controlo **13/12** começarão a piscar, apagando-se em seguida.
 - 5) Se ambas as luzes de controlo **13/12** estiverem apagadas, pode abrir a tampa, carregando nos desbloqueios da tampa **8** e levantando a tampa do aparelho **1**. Retire o saco com os alimentos embalados a vácuo e selado.

NOTA

- Pode interromper o processo de embalagem em vácuo em qualquer altura, premindo novamente o botão  **13**. A respetiva luz de controlo **13** apaga-se. Se premir novamente o botão  **15**, o processo de embalagem a vácuo prossegue.
Se o aparelho já tiver mudado para o processo de selagem e a luz de controlo **12** estiver também acesa, o processo pode ser interrompido com o botão  **12**. As luzes de controlo **13/12** piscam primeiro, e depois apagam-se. O aparelho para o processo de selagem.
- Quando tiver embalado a vácuo e selado 5 sacos seguidos, deixe o aparelho arrefecer durante aprox. 1 minuto. Durante esta fase de arrefecimento pode não ser possível iniciar o aparelho.
Após a fase de arrefecimento, pode continuar a utilizar o aparelho normalmente (mesmo que não tenha passado um minuto).

DICA - "COZINHAR EM SOUS-VIDE"

- ▶ Visto que a película inclusa é adequada para temperaturas entre -20 °C e +110 °C, pode usá-las para o chamado "Cozinhar em Sous-vide" (cozinhar em vácuo). "Sous-vide" é francês e significa "sob vácuo". Ao cozinhar em vácuo os alimentos (principalmente peixe e carne, todavia também é possível cozinhar legumes) são selados num saco de vácuo e depois cozinhados dentro deste a temperaturas baixas (aprox. entre 50 e 90 °C) em banho-maria ou a vapor. Isto tem a vantagem que as substâncias aromáticas ou os aromas voláteis não podem sair durante a cozedura. Os alimentos a cozinhar não secam e as vitaminas e aromas são conservados. Ervas aromáticas ou condimentos, que são selados conjuntamente no saco de vácuo, dão o seu sabor de forma mais intensa aos alimentos a cozinhar.

Embalar em vácuo com recipientes e sacos reutilizáveis**NOTA**

- ▶ Não embale a vácuo sacos que contenham exclusivamente líquidos.
- ▶ Caso pretenda embalar a vácuo sacos com conteúdo exclusivamente líquido, como sendo sopas, deve utilizar um recipiente adequado para embalamento a vácuo. Certifique-se de que a válvula de aspiração do recipiente não se encontra dentro da substância líquida. Mantenha uma distância suficiente em relação ao rebordo do recipiente.
- ▶ Caso pretenda embalar a vácuo um saco com alimentos húmidos ou com sumo/suco, certifique-se de que não há penetração de líquidos no aparelho. No entanto, se forem aspiradas involuntariamente pequenas quantidades de líquidos ou alimentos, estas ficam no recipiente de recolha de líquidos pequeno que se encontra entre o anel vedante inferior 5.

Com as mangueiras de vácuo 17 e os respetivos adaptadores 18/19/20 fornecidos com este aparelho, poderá embalar em vácuo utilizando recipientes e sacos reutilizáveis. No caso de alguns sacos ou recipientes de diferentes fabricantes, pode não ser necessário qualquer adaptador 18/19/20, pelo que pode introduzir diretamente a peça de acoplamento preta da mangueira de vácuo 17 no saco/recipiente. Experimente qual dos adaptadores 18/19/20 fecha melhor e se é mesmo necessário um dos adaptadores 18/19/20.

NOTA

- ▶ Os sacos e os recipientes adequados podem ser adquiridos em separado através da nossa loja online. Para este efeito, consulte o capítulo "Encomendar peças sobresselentes".
- ▶ As mangueiras de vácuo **17** e os adaptadores **18/19/20** também são compatíveis com sacos e recipientes de outros fabricantes.

Adaptador	p. ex. adequado para
Adaptador A 18	CASO* (série VacuBoxx), Ernesto, diferentes sacos com válvula
Adaptador B 19	FoodSaver** (recipientes de conservação FFC02XX, FFC002X, 003X, 005X, 008X, 010X, conjunto de lancheiras T020-00024), diferentes sacos com válvula
Adaptador C 20	CASO* (conjunto de recipientes de conservação a vácuo, tampa para garrafa de vinho), FoodSaver** (conjunto de recipientes FSC003)
Sem adaptador	FoodSaver** (tampa para garrafa de vinho, recipiente para marinar)

*CASO é uma marca registada da Caso Holding GmbH.

**Foodsaver é uma marca registada da Sunbeam Products, Inc.

Embalar em vácuo com sacos

- 1) Ligue uma mangueira de vácuo **17** ao dispositivo de aspiração  **9** do aparelho.
- 2) Selecione o adaptador A/B **18/19** adequado para o saco com o qual deseja embalar a vácuo e monte-o na mangueira de vácuo **17**.
- 3) Feche a tampa do aparelho **1**. Certifique-se de que ambos os cantos da tampa do aparelho **1** encaixam. Pressione estes, em caso de necessidade, mais uma vez nas marcações  e , para que a tampa do aparelho **1** encaixe e fique bloqueada.
- 4) Feche cuidadosamente o saco para embalagem em vácuo. A embalagem em vácuo apenas funciona se o saco estiver completamente fechado. De preferência, posicione o saco de modo que a abertura de aspiração do saco fique encostada a uma superfície plana.
- 5) Pressione firmemente o adaptador A/B **18/19** contra a abertura de aspiração no saco.
- 6) Prima o botão  **16**. A luz de controlo **16** acende-se e o aparelho retira o ar do saco. Assim que o ar tenha sido aspirado, a luz de controlo **16** apaga-se.
- 7) Poderá então remover o adaptador A/B **18/19** do saco.

Embalar em vácuo com recipientes

- 1) Ligue uma mangueira de vácuo **17** ao dispositivo de aspiração  **9** do aparelho.
- 2) Selecione o adaptador A/B **18/19/20** adequado para o recipiente com o qual deseja embalar a vácuo e monte-o na mangueira de vácuo **17**.
- 3) Feche a tampa do aparelho **1**. Certifique-se de que ambos os cantos da tampa do aparelho **1** encaixam. Pressione estes, em caso de necessidade, mais uma vez nas marcações  e , para que a tampa do aparelho **1** encaixe e fique bloqueada.
- 4) Ligue o adaptador **18/19/20** ao dispositivo correspondente do recipiente. Para mais informações, consulte o manual de instruções do recipiente.
- 5) Prima o botão  **16**. A luz de controlo **16** acende-se e o aparelho retira o ar do recipiente. Assim que o ar tenha sido aspirado, a luz de controlo **16** apaga-se.
- 6) Poderá então retirar o adaptador **18/19/20** do recipiente e do aparelho.

Limpeza** PERIGO****Perigo de morte devido a choque elétrico!**

- Retire a ficha de rede da tomada, antes de iniciar a limpeza.
- Certifique-se de que, durante a limpeza, não se infiltra humidade no aparelho.

ATENÇÃO**Possibilidade de danos no aparelho.**

- Não utilize detergentes agressivos ou abrasivos dado que estes podem afetar a superfície da caixa.
- Não utilize objetos duros ou afiados, para retirar eventuais restos de cola do fio para selar **4**. Caso contrário o fio para selar **4** ou o isolamento pode ser danificado.

Limpar o aparelho

- ◆ Limpe a superfície da caixa com um pano ligeiramente humedecido e com um detergente da loiça suave.
- ◆ Limpe o anel vedante superior **10** e o anel vedante inferior **5**, bem como a junta de compressão **11** com um pano húmido. Assegure-se de que o aparelho está seco antes de o voltar a utilizar.

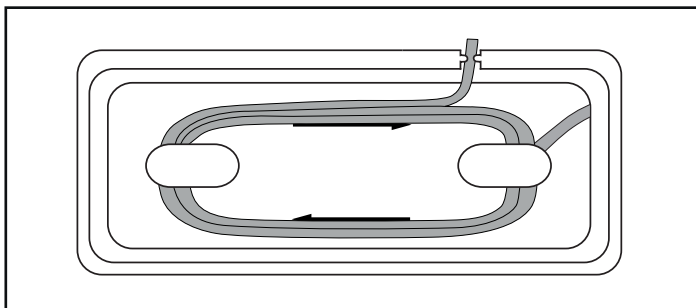
- ◆ Limpe as mangueiras de vácuo **17** e os adaptadores **18/19/20** com um pano húmido. Em caso de sujidade entranhada, também pode lavar estas peças com água quente e um pouco de detergente da louça. Antes de uma nova utilização, certifique-se de que todas as peças estão secas.
- ◆ Lave o recipiente de recolha de líquidos, que se encontra entre o anel vedante inferior **5**, em água quente com um pouco de detergente da louça.



Se necessário, também pode lavar o recipiente de recolha de líquidos na máquina de lavar loiça. Certifique-se de que o recipiente de recolha de líquidos não fique preso na máquina de lavar loiça e, se possível, utilize o cesto superior da máquina de lavar loiça.

Armazenamento

O aparelho possui um dispositivo de enrolamento do cabo **3** integrado na parte inferior da caixa, no qual pode enrolar o cabo de rede em caso de não utilização. Enrole o cabo de alimentação no dispositivo de enrolamento do cabo **3**, seguindo o sentido da seta.



Desta forma, evita que o cabo de rede fique entalado, sujo ou que se torne uma fonte de perigo por ficar suspenso de forma solta:

ATENÇÃO

Possibilidade de danos no aparelho.

- Quando guardar o aparelho, não deixe que a tampa do aparelho **1** encaixe! Quando a tampa do aparelho **1** está encaixada, é exercida uma pressão constante sobre o anel vedante superior **10** e o anel vedante inferior **5**, bem como sobre a junta de compressão **11**. Estes podem ser, por isso, prejudicados no seu funcionamento.
- ◆ Guarde o aparelho num local limpo e seco sem radiação solar direta.

Eliminação

Eliminação do aparelho



O símbolo de um contêiner de lixo com rodas riscado, ao lado, indica que este aparelho está sujeito à Diretiva Europeia 2012/19/EU. Esta diretiva determina que não pode eliminar este aparelho, no fim da sua vida útil, no lixo doméstico comum, devendo entregá-lo em locais de recolha especialmente previstos para o efeito, depósitos de materiais recicláveis ou empresas de eliminação de resíduos.

A eliminação é gratuita para si. Proteja o meio ambiente e elimine os resíduos de modo adequado.

Se o seu aparelho antigo incluir dados pessoais, é responsável pelo seu apagamento, antes de o entregar.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.

Eliminação da embalagem



Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.



Elimine a embalagem de modo ecológico.



Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.

Assistência Técnica

PT **Assistência Portugal**
Tel.: 800849000
E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 425039_2304

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Encomendar peças sobresselentes

Se pretender encomendar peças sobresselentes para este produto, pode fazê-lo comodamente em qualquer altura via Internet, em **www.kompernass.com**.



Digitalize o código QR com o seu smartphone ou tablet. Através deste código QR, acederá diretamente à nossa página Internet, onde é possível encomendar as peças sobresselentes disponíveis.

NOTA

- ▶ Se tiver problemas com a encomenda online, pode contactar o nosso centro de assistência técnica por telefone ou por e-mail.
- ▶ Ao encomendar, indique sempre o número de artigo (IAN 425039_2304), que se encontra na folha de rosto deste manual de instruções.
- ▶ Tenha em atenção que a encomenda online de peças sobresselentes não está disponível para todos os países de envio.

Contents

Information about this short manual	42
Intended use	42
Package contents and transport inspection	42
Unpacking	43
Description of the appliance	43
Technical data	44
Safety guidelines	44
Setting up and connecting	46
Set-up location requirements	46
Electrical connection	46
Functions	46
Tips	47
Welding a tube film	48
Vacuum sealing	50
Vacuuming the tube film	50
Vacuuming containers and resealable bags	53
Cleaning	55
Cleaning the appliance	55
Storage	56
Disposal	56
Disposal of the appliance	56
Disposal of the packaging	57
Service	57
Importer	57
Ordering replacement parts	58

Information about this short manual

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



Scanning the QR code will take you directly to the Lidl Service page (www.lidl-service.com), where you can view and download the full version of the operating instructions by entering the article number (IAN) 425039_2304.

WARNING!

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

Intended use

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

It is not intended for any other use or use beyond that specified. Claims of any kind for damage arising as a result of incorrect use will not be accepted.

The risk shall be borne solely by the user.

Package contents and transport inspection

The appliance is supplied with the following components as standard:

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

NOTE

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

Unpacking

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

DANGER

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

Description of the appliance

Figure A

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

Figure B

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

Figure C

- ⓯ Vacuum hose
- ⓰ Adapter A
- ⓱ Adapter B
- ⓲ Adapter C

Technical data

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

Safety guidelines

RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

RISK OF INJURY!

- All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Improper repairs may result in a risk of injury to the user or damage to the appliance. They will also invalidate any warranty claim.

⚠ RISK OF INJURY!

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

⚠ CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

NOTE

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

Setting up and connecting

Set-up location requirements

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

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

Electrical connection

CAUTION

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

Functions

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

Button		Function
		Start/cancel "external vacuuming" function (for vacuuming using the hose and adapter)

Tips

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

Food	Notes	Recommended container	Recommended additional function
Fish/meat	– use only when fresh, – do not interrupt the cold chain	– Bag	
Vegetables	– peel or wash and dry – blanch for a few minutes in boiling water, rinse with ice water and dry to avoid loss of flavour and colour or gas formation* during storage	– Bag	
Leafy vegetables/lettuce	– wash and dry – not suitable for freezing	– Container	
Fruit	– peel or wash and dry	– Refrigerator: container	
		– Freezer: bag	 
Herbs	– wash and dry – whole sprig	– Bag	
Baked products		– Container	
		– Bag	
Powdery food	– place a piece of kitchen paper in the top of the bag/ container or vacuum seal in the original packaging	– Bag – Container	

Food	Notes	Recommended container	Recommended additional function
Cold liquids		– Container	
Cooled, cooked foods		– Container	
		– Bag	

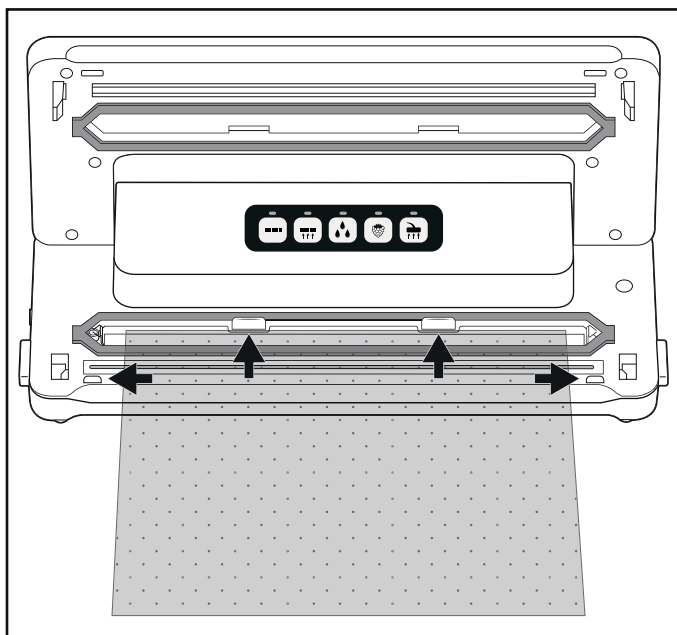
*Applies, for example, to all types of cabbage (broccoli, Brussels sprouts, kale, etc.), asparagus, sugar snap peas, beans, romanesco and pak choy.

Welding a tube film

NOTES ON THE FILM

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

- 1) Cut the desired length for your bag from the tube film using a pair of scissors. Cut as straight as possible.
- 2) Open the appliance lid **1** by pressing the lid release **8** and opening the lid **1** upwards.
- 3) Lay the open end of the bag as far into the appliance so that the opening of the bag is located centrally under the lower sealing ring **5**. The bag should be inserted no further than the rear limiters **6** and must lie between the front limiters **7**. If the bag lies over one or both of the two limiters **6/7**, then the bag cannot be correctly welded.



NOTE

- The bag opening must lie flat on the sealing wire **4**. Otherwise the welding does not work properly.

- 4) Close the appliance lid **1**. The press seal **11** presses the bag onto the sealing wire **4** to create a smooth seam. Ensure that both corners of the appliance lid **1** click closed. If necessary, press them down once again on the markings  and  so that the appliance lid **1** clicks into place and locks shut.
- 5) Press the  button **12**. The control lamp **12** lights up. As soon as the sealing process is completed, the control lamp **12** flashes briefly and then goes out.

NOTE

- You can halt the sealing process at any time by pressing the  button **12** again. The control lamp **12** flashes and then goes out.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

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

- 6) Open the appliance lid **1** by pressing the lid release **8** and flipping the lid **1** upwards. Remove the bag. This is now sealed at one end.

NOTE

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

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

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

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

NOTE

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

Vacuum sealing

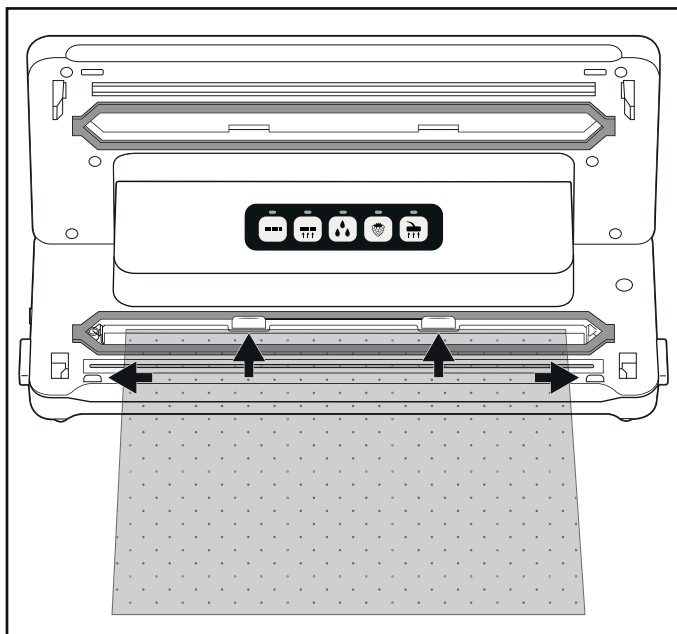
Vacuuming the tube film

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

NOTE

- Do not try to vacuum seal bags that contain only liquids.
- If you want to vacuum seal bags containing moist/juicy foods, make sure that no water or moisture can get into the appliance. If small quantities of liquid or food are accidentally sucked in, they will be deposited in the small drip tray that is located within the lower sealing ring **5**.

- 1) Lay the open end of the bag as far into the appliance so that the opening of the bag is located centrally under the lower sealing ring **5**. The bag should be inserted no further than the rear limiters **6** and must lie between the front limiters **7**. Otherwise the vacuuming and welding will not function correctly:



- 2) Close the appliance lid ①. Ensure that both corners of the appliance lid ① click closed. If necessary, press them down once again on the markings  and  so that the appliance lid ① clicks into place and locks shut.

NOTE

- Ensure that the upper ⑩ and the lower sealing rings ⑤ are not damaged! Otherwise the device cannot suck the air out of the bag.
 - If either one of the sealing rings ⑩/⑤ is damaged, simply pull it out of the groove and press the replacement sealing ring into the groove.
- 3) If necessary, select the appropriate additional function for your food. Otherwise, you can skip this step and continue with point 4):
 - Press the  button ⑭ if you want to vacuum a particularly moist or juicy food, such as freshly marinated meat or cut fruit. If there is moisture between the film and the seam, this can lead to defective seals. When this function is activated, the sealing time is increased so that the seal is more stable. If the additional function  “wet” is activated, the corresponding control lamp ⑭ lights up.

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

NOTE

- If you want to vacuum a moist **and** pressure-sensitive food, you can also activate both additional functions simultaneously.
- 4) Press the  button **13**. The control lamp **13** lights up and the appliance sucks the air out of the bag. As soon as all the air is sucked out, the control lamp  **12** lights up. The appliance now seals the bag. As soon as the sealing process is completed, both control lamps **13/12** flash and then go out.
 - 5) Once both control lamps **13/12** have gone out, you can open the lid by pressing the lid releases **8** and flipping the lid **1** upwards. Remove the vacuum-sealed bag.

NOTE

- You can stop the vacuuming process at any time by pressing the  button **13** again. The corresponding control lamp **13** goes out. Press the  button **13** again to resume the vacuuming process.
If the appliance has already switched to the sealing process and the control lamp **12** is also lit, the process can be stopped with the  button **12**. The control lamps **13/12** flash and then go out. The appliance then stops the sealing process.
- Once you have sealed 5 bags in a row, allow the appliance to cool down for about 1 minute. During this cool-down phase, it is possible that you cannot start the appliance.
After the cool-down phase, you can use the appliance as normal (even if a whole minute has not yet elapsed).

TIP – SOUS-VIDE COOKING

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

Vacuuming containers and resealable bags

NOTES

- Do not try to vacuum seal bags that contain only liquids.
- If you only want to vacuum seal liquids (like soups for example), use a container suitable for vacuuming. Make sure that the suction valve of the container does not protrude into the filled liquid. If necessary, leave sufficient distance to the rim of the container.
- If you want to vacuum seal bags containing moist/juicy foods, make sure that no water or moisture can get into the appliance. If small quantities of liquid or food are accidentally sucked in, they will be deposited in the small drip tray that is located within the lower sealing ring 5.

You can vacuum seal containers and resealable bags using the vacuum hoses 17 and appropriate adapters 18/19/20 supplied with the appliance. Some bags/containers made by various manufacturers do not require an adapter 18/19/20 and you can push the black coupling piece on the vacuum hose 17 directly into the bag/container. Experiment to find out which adapter 18/19/20 creates the best seal or whether you even need an adapter 18/19/20 at all.

NOTE

- You can order suitable bags and containers separately. Please refer to section "Ordering replacement parts".
- The vacuum hoses 17 and adapters 18/19/20 are also compatible with bags and containers made by other manufacturers.

Adapters	e.g. suitable for
Adapter A 18	CASO* (VacuBoxx series), Ernesto, various bags with a valve
Adapter B 19	FoodSaver** (FFC02XX, FFC002X, 003X, 005X, 008X, 010X storage containers, lunchbox set T020-00024), various bags with a valve
Adapter C 20	CASO* (vacuum container set, wine stoppers), FoodSaver** (container set FSC003)
Without adapter	FoodSaver** (wine stopper, marinating box)

*CASO is a registered trademark of Caso Holding GmbH.

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

Vacuuming sealing bags

- 1) Connect the vacuum hose **17** onto the suction fitting  **9** of the appliance.
- 2) Select the appropriate adapter A/B **18/19** for the bag you want to vacuum and attach it to the vacuum hose **17**.
- 3) Close the appliance lid **1**. Ensure that both corners of the appliance lid **1** click closed. If necessary, press them down once again on the markings  and  so that the appliance lid **1** clicks into place and locks shut.
- 4) Close the bag to be vacuum sealed carefully. Vacuum sealing only works properly if the bag is completely closed off. Position the bag so that the extraction opening of the bag is lying on a smooth surface.
- 5) Press the adapters A/B **18/19** firmly onto the round extraction opening on the bag.
- 6) Press the  button **16**. The control lamp **16** lights up and the appliance sucks the air out of the bag. As soon as all the air is sucked out, the control lamp **16** goes out.
- 7) You can now remove the adapter A/B **18/19** from the bag.

Vacuum sealing containers

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

Cleaning

DANGER

Risk of fatal injury from electrocution!

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

CAUTION

Possible damage to the appliance.

- ▶ Do not use aggressive or abrasive cleaning agents, as these may corrode the surface of the casing.
- ▶ Do not use any hard or sharp objects to remove any adhesive residue from the sealing wire **④**. Otherwise, the sealing wire **④** and/or the insulation could be damaged.

Cleaning the appliance

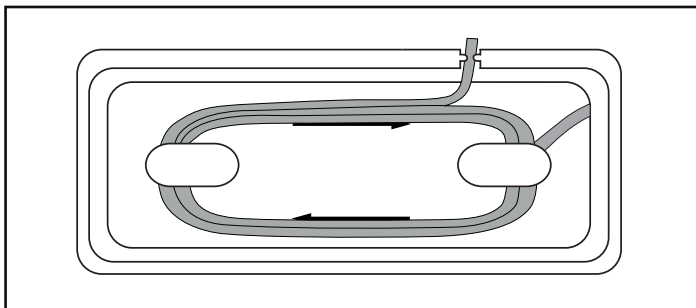
- ◆ Clean the surface of the housing of the appliance with a lightly moistened cloth and a mild detergent.
- ◆ Wipe off the upper **⑩** and the lower sealing rings **⑤**, as well as the press seal **⑪** with a damp cloth. Ensure that the appliance is dry before using it again.
- ◆ Wipe the vacuum hoses **⑰**, and the adapters **⑱/⑲/⑳** with a damp cloth. If there is heavy soiling, you can also clean these parts in hot water with a little detergent. Ensure that all components are completely dry before the next use.
- ◆ Clean the drip tray that is located between the lower sealing ring **⑤** in warm water with a little detergent.



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

Storage

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



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

CAUTION

Possible damage to the appliance.

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

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

Disposal

Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.



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

Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.



Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: Plastics, 20–22: Paper and cardboard, 80–98: Composites.

Service



Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk



Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 425039_2304

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

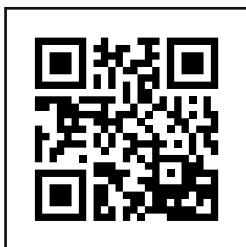
44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Ordering replacement parts

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



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

NOTE

- If you have problems with your online order, you can contact our service centre by phone or e-mail.
- Please always quote the article number (IAN 425039_2304) when ordering. You can find it on the title page of these operating instructions.
- Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	60
Bestimmungsgemäße Verwendung	60
Lieferumfang und Transportinspektion	60
Auspacken	61
Gerätebeschreibung	61
Technische Daten	62
Sicherheitshinweise	62
Aufstellen und Anschließen	64
Anforderungen an den Aufstellort	64
Elektrischer Anschluss	64
Funktionen	65
Tipps	65
Schlauchfolie verschweißen	67
Vakuuieren	70
Schlauchfolie vakuumieren	70
Behälter und wiederverschließbare Beutel vakuumieren	72
Reinigung	74
Gerät reinigen	75
Aufbewahrung	75
Entsorgung	76
Gerät entsorgen	76
Verpackung entsorgen	77
Service	77
Importeur	77
Ersatzteile bestellen	78

Informationen zu dieser Kurzanleitung

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



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 425039_2304 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 „Wei“ 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	– nur in frischer Qualität verwenden, – Kühlkette nicht unterbrechen	– Beutel	
Gemüse	– schälen oder waschen und trocknen – wenige Minuten in kochendem Wasser blanchieren, mit Eiswasser abschrecken und abtrocknen, um den Verlust von Geschmack und Farbe oder Gasbildung* während der Lagerung zu vermeiden	– Beutel	

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

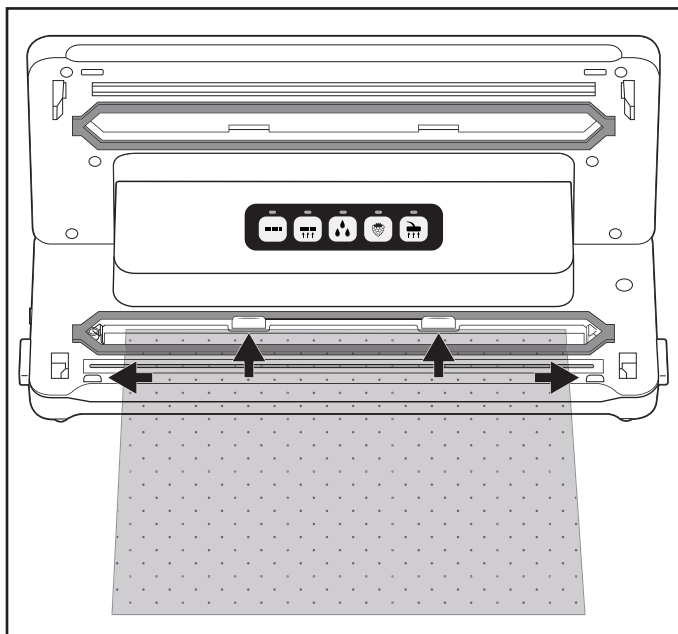
* Gilt z. B. für alle Kohlarten (Brokkoli, Rosenkohl, Grünkohl etc.), Spargel, Zuckerschoten, Bohnen, Romanesco und Pak Choy.

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 1, indem Sie die Deckelentriegelungen 8 drücken und den Gerätedeckel 1 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.

Vakuuieren

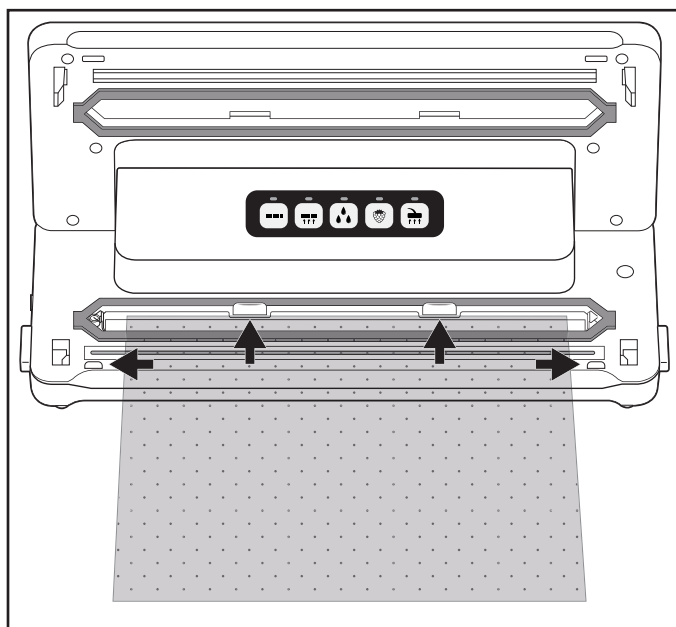
Schlauchfolie vakuumieren

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 18	CASO* (Serie VacuBoxx), Ernesto, verschiedene Beutel mit Ventil
Adapter B 19	FoodSaver** (Frischebehälter FFC02XX, FFC002X, 003X, 005X, 008X, 010X, Lunchbox-Set T020-00024), verschiedene Beutel mit Ventil
Adapter C 20	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

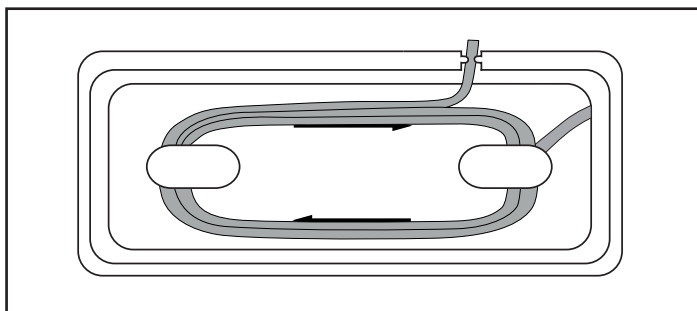
- ◆ Reinigen Sie die Gehäuseoberfläche mit einem leicht feuchten Tuch und einem milden Spülmittel.
- ◆ Wischen Sie den oberen ❶ und den unteren Dichtungsring ❷ sowie die Anpressdichtung ❸ mit einem feuchten Tuch ab. Stellen Sie sicher, dass das Gerät wieder trocken ist, bevor Sie es erneut verwenden.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

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 425039_2304

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Ersatzteile bestellen

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



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

HINWEIS

- ▶ Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, wenden Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter.
- ▶ Bitte geben Sie immer die Artikelnummer (IAN 425039_2304), 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

Versione delle informazioni · Estado das informações

Last Information Update · Stand der Informationen:

04/2023 · Ident.-No.: SV125C6-042023-1

IAN 425039_2304