



VACUUM SEALER / VAKUUMIERER APPAREIL DE MISE SOUS VIDE SVEB 160 B2

(GB) (IE)

VACUUM SEALER

Short manual

(FR) (BE)

APPAREIL DE MISE SOUS VIDE

Guide abrégé

(CZ)

VAKUOVAČKA

Stručný návod

(SK)

VÁKUOVAČ

Krátky návod

(DK)

VAKUUMPAKKER

Kvikvejledning

(DE) (AT) (CH)

VAKUUMIERER

Kurzanleitung

(NL) (BE)

VACUMEERMACHINE

Beknopte gebruiksaanwijzing

(PL)

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

Skrócona instrukcja obsługi

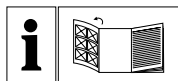
(ES)

ENVASADORA AL VACÍO

Guía breve

IAN 367892_2101

(DE) (BE) (NL)
(CZ) (PL) (SK)



GB IE

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

DE AT CH

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

FR BE

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

NL BE

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

CZ

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

PL

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

SK

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

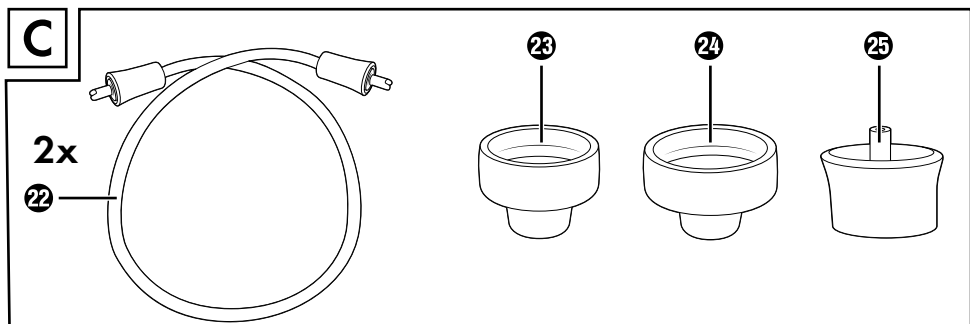
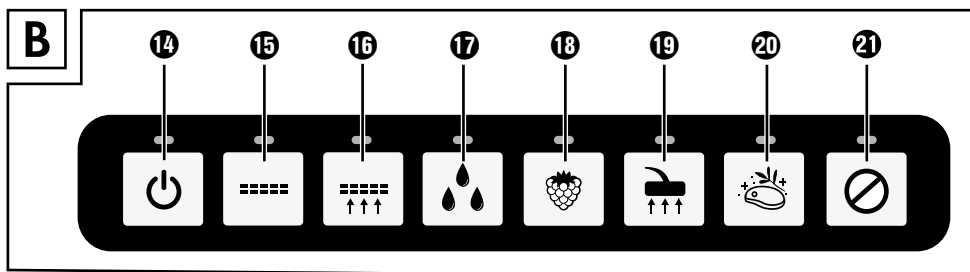
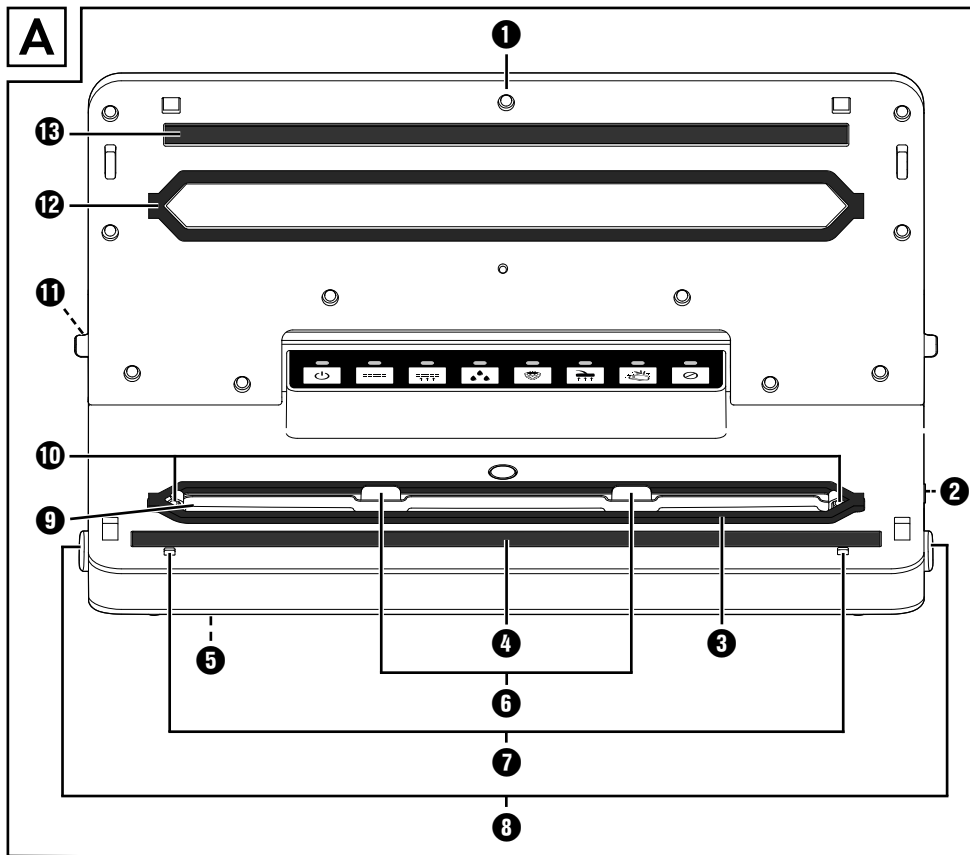
ES

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

DK

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

GB/IE	Short manual	Page	1
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	23
FR/BE	Guide abrégé	Page	45
NL/BE	Beknopte gebruiksaanwijzing	Pagina	67
CZ	Stručný návod	Strana	89
PL	Skrócona instrukcja obsługi	Strona	111
SK	Krátky návod	Strana	133
ES	Guía breve	Página	155
DK	Kvikvejledning	Side	177



Contents

Information about this short manual	2
Proper use	2
Package contents and transport inspection	2
Appliance description	3
Technical specifications	4
Safety information	4
Setting up and connecting	6
Requirements for the set-up location	6
Switching the appliance on/off	6
Functions	7
Tips	8
Sealing a tubular film	9
Vacuum sealing	12
Vacuuming the tube film	12
Vacuuming containers and resealable bags	15
Marinate function	17
Cleaning	18
Storage	19
Disposal	20
Service	21
Importer	21
Ordering replacement parts	22

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) 367892_2101.

WARNING!

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

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

Proper use

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

It is not intended for any other purpose nor for use beyond the scope described. No claims of any kind will be accepted for damage arising as a result of incorrect use. 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 signs of visible damage. If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see section **Service**).
- ◆ Remove all parts of the appliance, the tube film and the operating instructions from the carton.
- ◆ Remove all packaging materials and any protective film from the appliance.

DANGER

- ▶ Do not allow children to play with packaging materials. There is a risk of suffocation.

Appliance description

Figure A:

- ❶ Appliance lid
- ❷ Suction fitting 
- ❸ Lower sealing ring
- ❹ Sealing wires
- ❺ Cable storage compartment
- ❻ Rear limiters
- ❼ Front limiters
- ❽ Lid release
- ❾ Drip tray
- ❿ Suction tube
- ⓫ Storage compartment lid
- ⓬ Upper sealing ring
- ⓭ Press seal

Figure B:

- ⓯  button (switch appliance on/off) with control lamp (green)
- ⓰  button (start "Sealing" function) with control lamp (red)
- ⓱  button (start "Vacuum sealing" function) with control lamp (red)
- ⓲  button (activate/deactivate additional function "Wet")
with control lamp (green)
- ⓳  button (activate/deactivate additional function "Soft")
with control lamp (green)
- ⓴  button (start/cancel "External vacuuming" function)
with control lamp (green)
- ⓵  button (start "Marinate" function) with control lamp (green)
- ⓶  button (cancel function/process) with control lamp (green)

Figure C:

- ⓸ Vacuum hose
- ⓹ Adapter A
- ⓺ Adapter B
- ⓻ Adapter C

Technical specifications

Operating voltage	220-240 V ~ (AC), 50/60 Hz
Power consumption	160 W
Protection class	II /  (double insulation)
	All parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Safety information

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Before use, check the appliance for visible external damage. Never operate an appliance that is damaged.
- To avoid potential risks, damaged mains cables should be replaced by the manufacturer, their customer service department or a similarly qualified person.
- Never use an appliance with a faulty power cable.
- Do not use extension cables or power socket strips that do not meet the required safety standards.
- Never open the appliance housing!
- Pull the plug from the socket before starting to clean the appliance.
- Ensure that no moisture can penetrate the appliance 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. It will also invalidate any warranty claims.
- 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.
- Do not allow children to play with the appliance!
- Children must be supervised to make sure 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 switches automatically to either 50 or 60 Hz.

Setting up and connecting

Requirements for the set-up location

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

- When setting up the appliance, place it on a firm, flat and horizontal surface.
- Do not operate the appliance 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.

Switching the appliance on/off

CAUTION – PROPERTY DAMAGE

- ▶ Before you plug in the appliance, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with that of your mains power network. This data must match to prevent damage to the appliance.
- ▶ Ensure that the power cable is undamaged and is not routed over hot surfaces and/or sharp edges.
- ▶ Do not leave the mains cable hanging over any edges (tripping hazard).
- ◆ Insert the plug into the mains power socket.
- ◆ Press the  button **14** to switch on the appliance. The control lamp **14** lights up.
- ◆ Press the  button **14** again to switch off the appliance. The control lamp **14** switches off.
- ◆ Pull the plug from the socket if you do not plan to use the appliance for an extended period and before cleaning it.

Functions

Button		Function
	14	Switch the appliance on/off
	15	Start the "Sealing" function (without vacuum sealing)
	16	Starting the "Vacuum sealing" function
	17	Activate/deactivate additional "Wet" function (for particularly moist foods)
	18	Activate/deactivate additional "Soft" function (for pressure-sensitive foods, such as fruit or cakes)
	19	Start "External vacuuming" function (for vacuuming with hose and adapter)
	20	Start the "Marinate" function (for marinating in a container)
	21	Cancel function/process

Tips

The following table offers some useful information on the optimal preparation and processing of various foods.

Food	Notes	Recommend- ed container	Recommended (additional) function
Fish/meat	– Use only when fresh – Do not interrupt the cold chain	– Bag	
Marinated food	– To accelerate the marinating process	– Containers	
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	– Containers	
Fruit	– Peel or wash and dry	– Refrigerator: container	
		– Freezer: bag	 
Herbs	– Wash and dry – Whole sprig	– Bag	
Baked products		– Containers	
		– Bag	
Powdery food	– Place a piece of kitchen paper in the top of the bag/ container or vacuum seal in the original packaging	– Bag – Containers	

Food	Notes	Recommend- ed container	Recommended (additional) function
Cold liquids		– Containers	
	– Freeze briefly	– Bag	
Cooled, cooked foods		– Containers	
		– Bag	

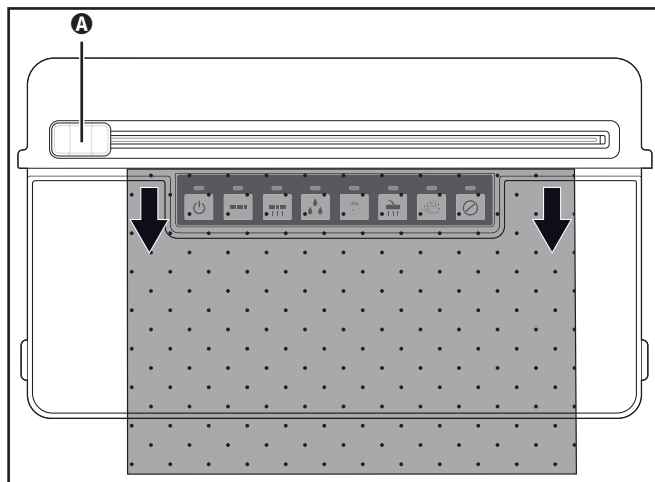
*For example, this applies to all types of cabbage (broccoli, Brussels sprouts, kale, etc.), asparagus, sugar snap peas, beans, romanesco and pak choy.

Sealing a tubular film

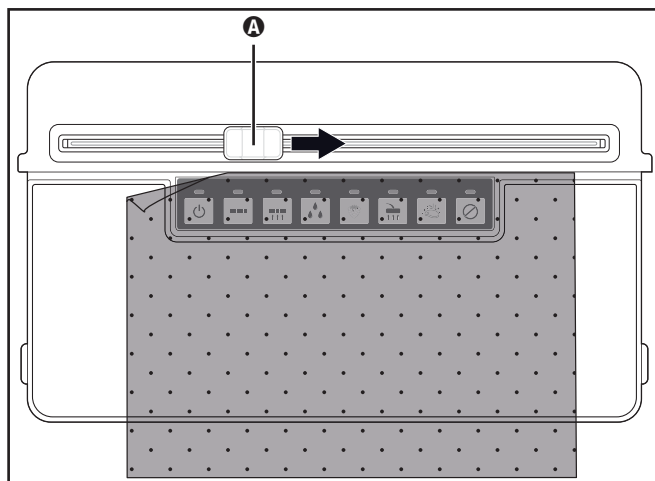
NOTES ON THE FILM

- ▶ The film width may not exceed 30 cm. Otherwise it cannot be sealed 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 appliance. Otherwise the seal 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 seal 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 70°C.

- 1) Using scissors, cut the required length for your bag from the tubular film. Cut as straight as possible or proceed as follows to use the film cutter integrated in the lid of the storage compartment **11**:
 - Push the film **A** to the right or left of the edge.
 - Open the lid of the storage compartment **11** and pull out as much tubular film as you need. Please note that when the bag is filled, at least 6 cm must remain free from the sealing edge.

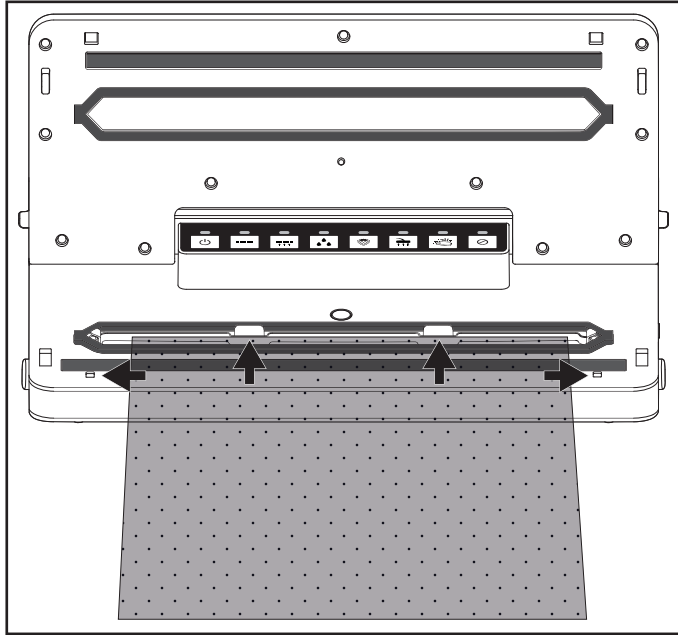


- Close the lid **1** again so that the tubular film is clamped in place.
- Press the film cutter **A** down lightly and pull it from one side to the other over the tubular film to cut it off.



- 2) Open the appliance lid **1** by pressing the lid release **8** and flipping 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 seal ring **3**. The bag should be inserted no further than the rear limiters **6** and must lie between the front limiters **7**. If the bag is lying over one or both limits **6/7**, it cannot be sealed correctly:



NOTE

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

- 4) Close the appliance lid **1**. The press seal **13** presses the bag onto the sealing wires **4**, to create a smooth seam. Ensure that both corners of the appliance lid **1** click into place. 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 **15**. The control lamps **15/21** light up. As soon as the sealing process is completed, the control lamps **15/21** switch off.

NOTE

- You can stop the vacuum sealing process at any time by pressing the  button **21**. The control lamps **15/21** will then switch off. Press the  button **15** again to resume the sealing process.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE

If the control lamps 15/21 do not switch 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. It is now sealed at one end.

NOTE

- ▶ Ensure that the seam is properly closed. A correct 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 sealed.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE

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

- 8) If you do not want to vacuum the air out of the bag, seal the other, open side now.

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 "Sealing" function.

Vacuum sealing

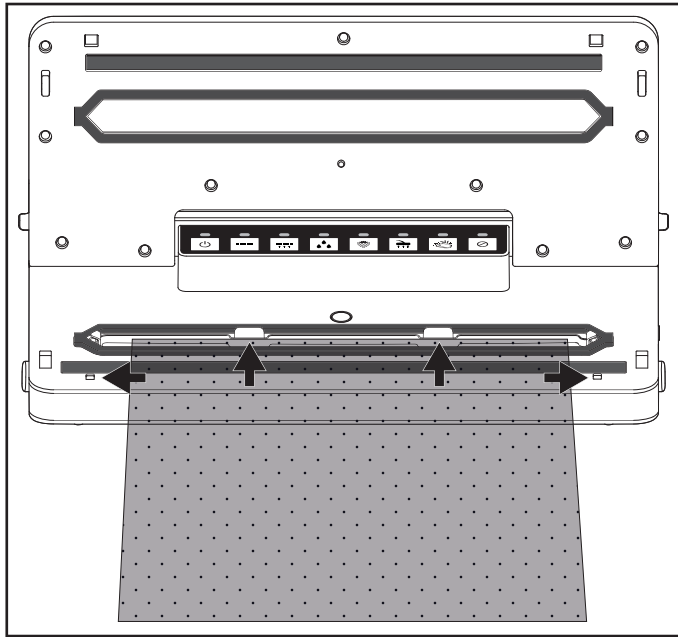
Vacuuming the tube film

You can also suck the air out of the bag (vacuuming) during sealing:

NOTE

- ▶ If you want to vacuum seal bags with liquid contents only, freeze the liquid briefly so that it does not get sucked into the appliance during vacuuming. If small quantities of liquid or food nonetheless get sucked up, they will be deposited in the drip tray 9 that is located within the lower sealing ring 3.

- 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 seal ring **3**. The bag should be inserted no further than the rear limiters **6** and must lie between the front limiters **7**. Otherwise the vacuuming and sealing will not function correctly:



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

NOTE

- Make sure that neither the upper **12** nor the lower sealing ring **3** is damaged. Otherwise the appliance cannot suck the air out of the bag.
- If either one of the sealing rings **3/12** is damaged, then 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 move on to point 4):

- Press the  button **17** if you want to vacuum particularly moist or juicy food, such as freshly marinated meat or cut fruit.
Moisture between the film and the seam 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 **17** lights up.
- Press the  button **18** 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 **18** lights up.

NOTE

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

- 4) Press the  button **16**. The control lamps **16/21** light up and the appliance sucks the air out of the bag. As soon as all the air is sucked out, the control lamp  **15** also lights up. The appliance now seals the bag. As soon as the sealing process is completed, the control lamps **15/16/21** switch off.

NOTE

- You can stop the vacuuming process at any time by pressing the  button **21**. The control lamps **16/21** will then switch off. Press the  button **16** again to resume vacuuming.
If the appliance has already switched to the sealing process and the control lamp **15** is lit, the process can also be stopped with the  button **21**. The control lamps **15/16/21** will then switch off. Press the  button **15** again to resume the sealing process.

- 5) Open the appliance lid **1** by pressing the lid release **8** and flipping the lid **1** upwards. Remove the vacuum-sealed bag.

NOTE

- 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 the appliance cannot be started.
After the cool-down phase, you can use the appliance as normal (even if a whole minute has not yet elapsed).
This does not apply, if the additional function  "Wet" is activated. Due to the longer sealing process, a cooling phase of approx. 45 seconds is necessary after each pass.

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°C to 90°C). The advantage of this is that volatile flavours and aromas are not lost during cooking. The food does not dry out and the vitamins and flavours are preserved. Herbs or spices that are vacuum-sealed in the bag with the food give off a more intense flavour.

Vacuuming containers and resealable bags

NOTE

- If you want to vacuum seal containers or bags with liquid contents only, freeze the liquid briefly so that it does not get sucked into the appliance during vacuuming. If small quantities of liquid or food nonetheless get sucked up, they will be deposited in the small drip tray ❶ that is located within the lower sealing ring ❸.
- You can stop the vacuuming process at any time by pressing the  button ❷. The control lamp ❶/❷ will switch off. Press the  button ❶ again to resume vacuuming.

You can vacuum seal containers and resealable bags using the vacuum hoses ❷ and appropriate adapters ❸/❹/❺ supplied with the appliance. With some bags or containers by various manufacturers, it is possible that no adapter ❸/❹/❺ is required and you can push the black coupling piece on the vacuum hose ❷ directly into the bag/container. Experiment to find out which adapter ❸/❹/❺ creates the best seal or whether you even need an adapter ❸/❹/❺ at all.

NOTE

- ▶ You can order suitable bags and containers separately. Please refer to section "Ordering spare parts and accessories".
- ▶ The vacuum hoses **22** and adapters **23/24/25** are also compatible with bags and containers made by other manufacturers.

Adapters	e.g. suitable for
Adapter A 23	FoodSaver* lunch boxes, Ernesto, various bags with a valve
Adapter B 24	FoodSaver food storage boxes, Ernesto, various bags with a valve
Adapter C 25	CASO** , FoodSaver storage containers

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

**CASO is a registered trademark of Caso Holding GmbH.

Vacuuming sealing bags

- 1) Connect the vacuum hose **22** onto the suction fitting  **2** of the appliance.
- 2) Select the appropriate adapter A/B **23/24** for the bag you want to vacuum seal and attach it to the vacuum hose **22**.
- 3) Close the appliance lid **1**. Ensure that both corners of the appliance lid **1** click into place. 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 you want to vacuum seal 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 **23/24** firmly onto the extraction opening on the bag.
- 6) Press the  button **19**. The control lamps **19/21** light up and the appliance sucks the air out of the bag. As soon as all the air is sucked out, the control lamps **19/21** switch off.
- 7) You can now remove the adapter A/B **23/24** from the bag.

Vacuum sealing containers

- 1) Connect the vacuum hose **22** onto the suction fitting  **2** of the appliance.
- 2) Select the appropriate adapter **23/24/25** for the container you want to vacuum seal and attach it to the vacuum hose **22**.
- 3) Close the appliance lid **1**. Ensure that both corners of the appliance lid **1** click into place. 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 **23/24/25** to the appropriate fitting on the container. Please refer to the instruction manual of the container for further information.

- 5) Press the  button **19**. The control lamps **19/21** light up and the appliance sucks the air out of the container. As soon as all the air is sucked out, the control lamps **19/21** switch off.
- 6) You can now remove the adapter **23/24/25** from the container and the appliance.

Marinate function

You can use the marinate function if you want to marinate food such as meat. The alternating vacuuming and pausing/aerating allows the marinade to penetrate the pores much more quickly and the marinating process is accelerated. The process takes around 15 minutes. You will need a suitable vacuum container (e.g. from FoodSaver*) specially designed for marinating. They are characterised by a special valve that makes ventilation possible between the vacuuming phases.

- 1) Connect the vacuum hose **22** onto the suction fitting  **2** of the appliance.
- 2) If necessary for the container being used, connect the adapter **25** to the vacuum hose **22**.
- 3) Close the appliance lid **1**. Ensure that both corners of the appliance lid **1** click into place. 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 **25** or, if no adapter is required, the black coupling piece on the vacuum hose **22** to the appropriate fitting on the container. Please refer to the instruction manual of the container for further information.
- 5) Press the  button **20**. The control lamps **19/21** light up and the appliance starts the marinating programme with vacuuming. The appliance now alternates between vacuuming (control lamp **20** lights up) and ventilating (control lamp **20** flashes) for approx. 15 minutes. Once the programme is finished, the control lamps **20/21** switch off.
- 6) You can now remove the adapter **25**/the vacuum hose **22** from the container and the appliance.

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

Cleaning

DANGER

Risk of fatal injury from electrocution!

- ▶ Pull the plug from the socket before starting to clean the appliance.
- ▶ Ensure that no moisture can penetrate the appliance during cleaning.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE

Possible damage to the appliance

- ▶ Do not use aggressive or abrasive cleaning agents, as they may corrode the surface of the housing.
- ▶ Do not use any hard or sharp objects to remove any adhesive from the sealing wires ④. Otherwise the sealing wires ④ or the insulation could be damaged.
- ◆ Wipe down the outer surfaces with a damp cloth. If necessary, apply a mild detergent to the cloth. Afterwards, wipe the appliance with a cloth moistened only with water to remove any detergent residues.
- ◆ Wipe off the upper ⑫ and the lower sealing rings ③ as well as the press seal ⑬ with a damp cloth.
- ◆ Wipe the vacuum hoses ⑫ as well as the adapter ⑫/⑬/⑭ with a damp cloth. If there is heavy soiling, you can also clean these parts in hot water with a little detergent.
- ◆ Rinse and clean the drip tray ⑨ in warm water with a little detergent.

NOTE

- ▶  You can clean the drip tray ⑨ in the dishwasher, if necessary. Make sure that the part does not get jammed in the dishwasher. Use the upper basket of the dishwasher if possible.
- ◆ Ensure that the appliance and all parts are completely dry before reusing or storing them.

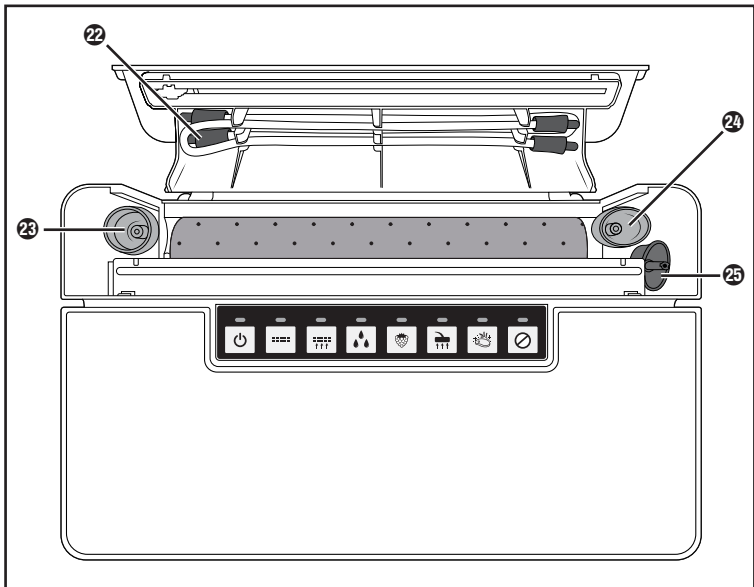
Storage

CAUTION

Possible damage to the appliance

- Do not click the lid **1** into place when you are storing the appliance! When the appliance lid **1** is clicked into place, it exerts continuous pressure on the upper **12** and lower sealing rings **3** as well as the press seal **13**. This can negatively affect their function.

- 1) You can store the accessories in the storage compartment directly on the appliance. To do this, open the lid of the storage compartment **11**:



- Clamp the two vacuum hoses **22** into the clamps in the lid of the storage compartment **11**.
 - Put the adapters A **23**, B **24** and C **25** into the slots.
 - You can slide the replacement seal into the film roll. This way it is also ready at hand.
- 2) Push the mains cable into the cable storage compartment **5** on the underside of the appliance.
 - 3) Store the appliance in a clean, dry place away from direct sunlight.

Disposal



Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of the European Directive 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

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



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



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



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



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

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

Service

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

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

IAN 367892_2101

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, contact our service centre by phone or e-mail.
- ▶ Please always quote the article number (e.g. IAN 123456_7890) 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	24
Bestimmungsgemäße Verwendung	24
Lieferumfang und Transportinspektion	24
Gerätebeschreibung	25
Technische Daten	26
Sicherheitshinweise	26
Aufstellen und Anschließen	28
Anforderungen an den Aufstellort	28
Gerät ein/-ausschalten	28
Funktionen	29
Tipps	30
Schlauchfolie verschweißen	31
Vakuuieren	34
Schlauchfolie vakuumieren	34
Behälter und wiederverschließbare Beutel vakuumieren	37
Marinierfunktion	39
Reinigung	40
Aufbewahrung	41
Entsorgung	42
Service	43
Importeur	43
Ersatzteile bestellen	44

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) 367892_2101 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

⚠ WARNUNG!

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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

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

- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes, die Schlauchfolie und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Schutzfolien vom Gerät.

**GEFAHR**

- Verpackungsmaterialien dürfen von Kindern nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickengefahr.

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Gerätedeckel
- ❷ Ansaugvorrichtung
- ❸ unterer Dichtungsring
- ❹ Schweißdrähte
- ❺ Kabelstaufach
- ❻ hintere Begrenzungen
- ❼ vordere Begrenzungen
- ❽ Deckelentriegelungen
- ❾ Auffangschale
- ❿ Absaugrohre
- ⓫ Deckel Aufbewahrungsfach
- ⓬ oberer Dichtungsring
- ⓭ Anpressdichtung

Abbildung B:

- ❿ Taste (Gerät ein-/ausschalten) mit Kontrollleuchte (grün)
- ⓫ Taste (Funktion „Verschweißen“ starten) mit Kontrollleuchte (rot)
- ⓬ Taste (Funktion „Vakuümieren und Verschweißen“ starten) mit Kontrollleuchte (rot)
- ⓭ Taste (Zusatzfunktion „Wet“ aktivieren/deaktivieren) mit Kontrollleuchte (grün)
- ⓮ Taste (Zusatzfunktion „Soft“ aktivieren/deaktivieren) mit Kontrollleuchte (grün)
- ⓯ Taste (Funktion „Extern vakuümieren“ starten) mit Kontrollleuchte (grün)
- ⓰ Taste (Funktion „Marinieren“ starten) mit Kontrollleuchte (grün)
- ⓱ Taste (Funktion/Vorgang abbrechen) mit Kontrollleuchte (grün)

Abbildung C:

- ⓲ Vakuumschlauch
- ⓳ Adapter A
- ⓴ Adapter B
- ⓵ Adapter C

Technische Daten

Betriebsspannung	220-240 V ~ (Wechselspannung), 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	160 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 Benutzerwartung 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.

Gerät ein/-ausschalten

ACHTUNG - SACHSCHADEN

- ▶ 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.
- ▶ Lassen Sie das Netzkabel nicht über Ecken hängen (Stolperdrahteffekt).
- ◆ Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- ◆ Drücken Sie die Taste  **14**, um das Gerät einzuschalten. Die Kontrollleuchte **14** leuchtet.
- ◆ Drücken Sie die Taste  **14** erneut, um das Gerät auszuschalten. Die Kontrollleuchte **14** erlischt.
- ◆ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden und bevor Sie es reinigen.

Funktionen

Taste		Funktion
	14	Gerät ein-/ausschalten
	15	Funktion „Verschweißen“ starten (ohne Vakuumieren)
	16	Funktion „Vakuumieren und Verschweißen“ starten
	17	Zusatz-Funktion „Wet“ aktivieren/deaktivieren (für besonders feuchte Lebensmittel)
	18	Zusatz-Funktion „Soft“ aktivieren/deaktivieren (für druckempfindliche Lebensmittel, wie z. B. Früchte oder Torten)
	19	Funktion „extern Vakuumieren“ starten (zum Vakuumieren mit Schlauch und Adapter)
	20	Funktion „Marinieren“ starten (zum Marinieren in einem Behälter)
	21	Funktion/Vorgang abbrechen

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	
Marinierte Lebensmittel	– zur Beschleunigung des Marinierprozesses	– Behälter	
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	
Blattgemüse/ Salat	– waschen und trocknen – nicht zum Einfrieren geeignet	– Behälter	
Obst	– schälen oder waschen und trocknen	– Kühlschrank: Behälter	
		– Gefrierschrank: Beutel	 
Kräuter	– waschen und trocknen – ganze Stängel	– Beutel	
Backwaren		– Behälter	
		– Beutel	
Pulvrige Lebensmittel	– ein Stück Küchenrolle oben in den Beutel/Behälter geben oder in Originalverpackung vakuumieren	– Beutel – Behälter	

Lebensmittel	Hinweise	Empfohlenes Behältnis	Empfohlene (Zusatz-) Funktion
Kalte Flüssigkeiten		– Behälter	
	– kurz anfrieren	– Beutel	
Abgekühlte, gegarte Speisen		– Behälter	
		– Beutel	

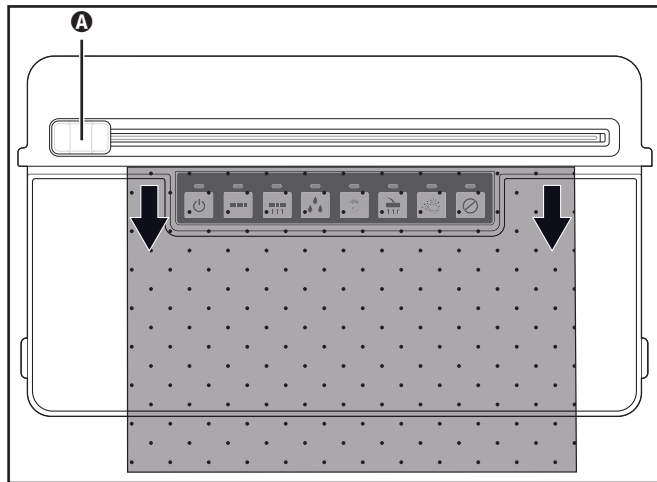
* Gilt z. B. für alle Kohlarten (Brokkoli, Rosenkohl, Grünkohl etc.), Spargel, Zuckerschoten, Bohnen, Romanesco und Pak Choy.

Schlauchfolie verschweißen

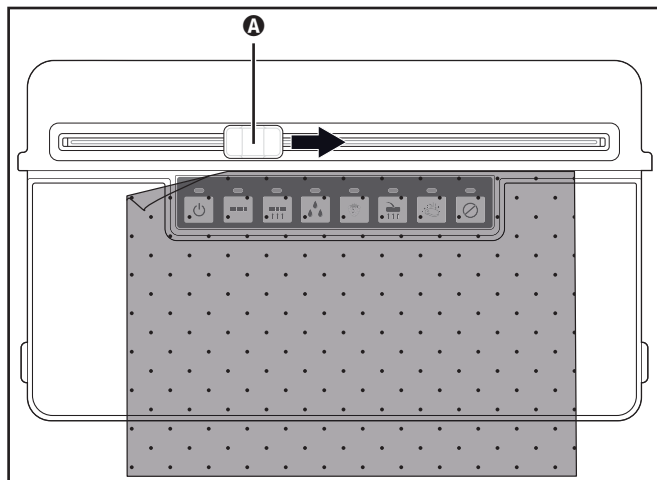
HINWEISE ZUR FOLIE

- Die Folie darf maximal 30 cm breit sein. Ansonsten kann sie nicht korrekt verschweißt werden.
- Benutzen Sie für dieses Gerät nur Folien, die auf einer Seite eine Struktur haben (Punkte oder Rillen) und eine Stärke von ca. 0,17–0,29 mm (170–290 µ) und aus Nylon (PA) - PE hergestellt sind. Ansonsten wird die Schweißnaht nicht dicht und das Gerät kann beschädigt werden. Sie erkennen Folien dieser Art an den Angaben auf der Verpackung. Je nach Art und Stärke der Folie variiert die Qualität der Schweißnaht.
- Die mitgelieferte Folie ist für Temperaturen zwischen -20 °C und +110 °C geeignet.
- Die mitgelieferte Folie ist BPA-frei und mikrowellengeeignet. Erhitzen Sie die Beutel jedoch niemals komplett verschweißt in der Mikrowelle. Der Beutel kann bersten! Eine Seite des Beutels muss geöffnet sein. Erhitzen Sie die Beutel maximal 3 Minuten bei maximal 70 °C.

- 1) Schneiden Sie die benötigte Länge für Ihren Beutel von der Schlauchfolie mit einer Schere möglichst gerade ab oder gehen Sie wie folgt vor, um den im Deckel des Aufbewahrungsfaches **11** integrierten Folienschneider zu nutzen:
 - Schieben Sie den Folienschneider **A** nach rechts oder links an den Rand.
 - Öffnen Sie den Deckel des Aufbewahrungsfaches **11** und ziehen Sie so viel Schlauchfolie heraus, wie Sie benötigen. Beachten Sie dabei, dass beim befüllten Beutel mindestens 6 cm bis zur verschweißenden Kante frei bleiben müssen.

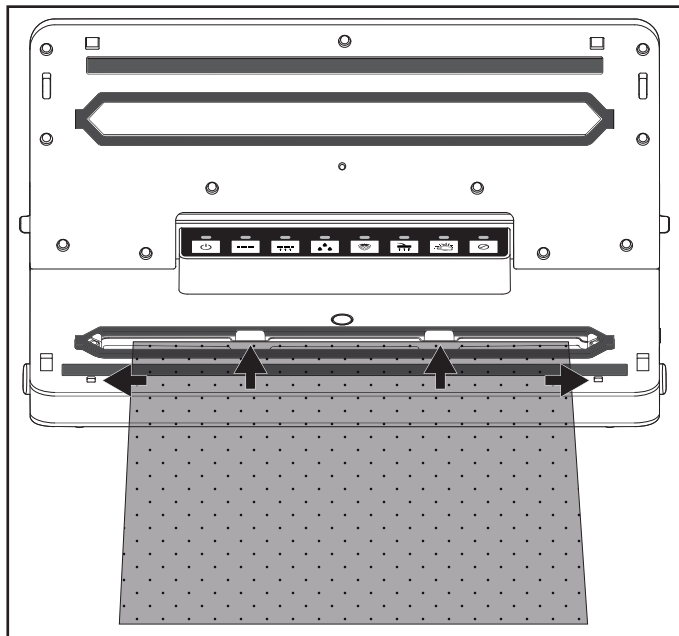


- Schließen Sie den Deckel **11** wieder, so dass die Schlauchfolie darin eingeklemmt wird.
- Drücken Sie den Folienschneider **A** leicht herunter und ziehen Sie ihn von der einen Seite zur anderen über die Schlauchfolie, um diese abzutrennen.



- 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 **3** 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 er nicht korrekt verschweißt werden:



HINWEISZ

- Die Beutelloffnung muss glatt auf den Schweißdrähten **4** liegen. Ansonsten funktioniert das Verschweißen nicht richtig.

- 4) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**. Die Anpressdichtung **15** presst den Beutel auf die Schweißdrähte **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 **15**. Die Kontrollleuchten **15/21** leuchten. Sobald der Versiegelungsvorgang abgeschlossen ist, erlöschen die Kontrollleuchten **15/21**.

HINWEIS

- Sie können den Versiegelungsvorgang jederzeit durch Drücken der Taste **21** abbrechen. Die Kontrollleuchten **15/21** erlöschen dann. Drücken Sie die Taste **15** erneut, um den Versiegelungsvorgang fortzusetzen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN

Wenn die Kontrollleuchten 15/21 während des Versiegelungsvorgangs nach spätestens 10 Sekunden nicht erlöschen, 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.

Vakuumieren

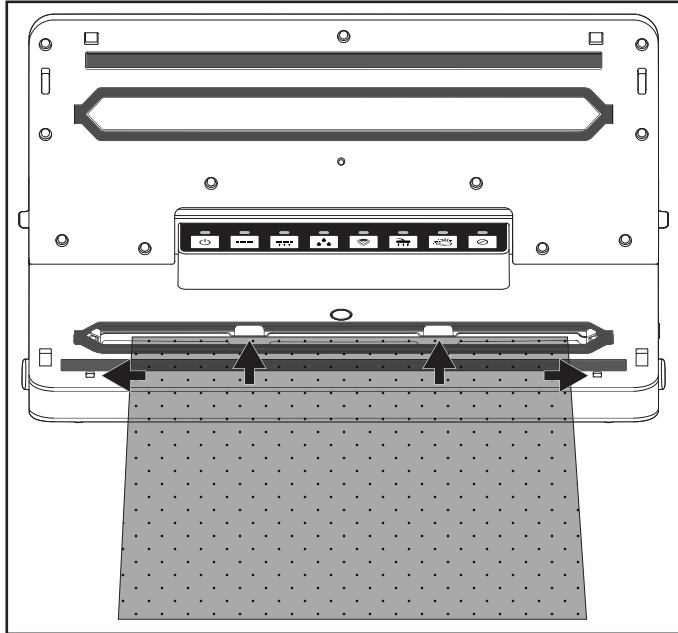
Schlauchfolie vakuumieren

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

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie Beutel mit ausschließlich flüssigem Inhalt vakuumieren wollen, frieren Sie die Flüssigkeit kurz an, damit sie während des Vakuumierens nicht in das Gerät gesaugt werden. Sollten doch mal ungewollt kleinere Mengen an Flüssigkeiten oder Lebensmittel eingesaugt werden, gelangen diese in die Auffangschale 9, die sich innerhalb des unteren Dichtungsrings 3 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 **3** 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 **12** und der untere Dichtungsring **3** nicht beschädigt sind. Ansonsten kann das Gerät die Luft nicht aus dem Beutel saugen.
- Sollte einer der Dichtungsringe **3/12** beschädigt sein, ziehen Sie diesen einfach aus der Vertiefung heraus und drücken Sie die Ersatzdichtung in die Vertiefung hinein.

- 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  **17**, 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 **17**.

- Drücken Sie die Taste  **18**, 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 **18**.

HINWEIS

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

- 4) Drücken Sie die Taste  **16**. Die Kontrollleuchten **15/21** leuchten und das Gerät zieht die Luft aus dem Beutel. Sobald die Luft abgesaugt wurde, leuchtet zusätzlich die Kontrollleuchte  **15**. Das Gerät versiegelt nun den Beutel. Sobald der Versiegelungsvorgang abgeschlossen ist, erlöschen die Kontrollleuchten **15/16/21**.

HINWEIS

- Sie können den Vakuumiervorgang jederzeit durch Drücken der Taste  **21** abbrechen. Die Kontrollleuchten **15/21** erlöschen dann. Drücken Sie die Taste  **16** erneut, um den Vakuumiervorgang fortzusetzen. Hat das Gerät schon in den Versiegelungsvorgang gewechselt und die Kontrollleuchte **15** leuchtet zusätzlich, kann der Vorgang ebenfalls durch Drücken der Taste  **21** abgebrochen werden. Die Kontrollleuchten **15/16/21** erlöschen dann. Drücken Sie die Taste  **16** erneut, um den Versiegelungsvorgang fortzusetzen.

- 5) Öffnen Sie den Gerätedeckel **1**, indem Sie die Deckelentriegelungen **8** drücken und den Gerätedeckel **1** nach oben hin öffnen. Entnehmen Sie den vakuumierten und versiegelten Beutel.

HINWEIS

- 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 weiter verwenden (auch wenn noch keine ganze Minute verstrichen ist). Dies gilt nicht, wenn die Zusatz-Funktion  „Wet“ aktiviert ist. Aufgrund des längeren Verschweißprozesses ist nach jedem Durchlauf eine Abkühlphase von ca. 45 Sekunden notwendig.

TIPP - „SOUS-VIDE-GAREN“

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

Behälter und wiederverschließbare Beutel vakuumieren

HINWEIS

- Wenn Sie Behälter oder Beutel mit ausschließlich flüssigem Inhalt vakuumieren wollen, frieren Sie die Flüssigkeit kurz an, damit sie während des Vakuumierens nicht in das Gerät gesaut werden. Sollten doch mal ungewollt kleinere Mengen an Flüssigkeiten oder Lebensmittel eingesaugt werden, gelangen diese in die kleine Auffangschale , die sich innerhalb des unteren Dichtungsringes  befindet.
- Sie können den Vakuumiervorgang jederzeit durch Drücken der Taste        

HINWEIS

- Geeignete Beutel und Behälter sind über unseren Onlineshop separat erhältlich, sehen Sie dazu das Kapitel „Ersatzteile und Zubehör bestellen“.
- Die Vakuumschläuche 22 und die Adapter 23/24/25 sind auch mit Beuteln und Behältern von anderen Herstellern kompatibel.

Adapter	z. B. passend für
Adapter A 23	FoodSaver*-Lunchboxen, Ernesto, verschiedene Beutel mit Ventil
Adapter B 24	FoodSaver-Frischebehälter, verschiedene Beutel mit Ventil
Adapter C 25	CASO**, FoodSaver-Vorratsdosen

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

**CASO ist eine eingetragene Marke der Caso Holding GmbH.

Beutel vakuumieren

- 1) Schließen Sie einen Vakuumschlauch 22 an die Ansaugvorrichtung  2 des Gerätes an.
- 2) Wählen Sie den passenden Adapter A/B 23/24 für den Beutel, den Sie vakuumieren wollen und stecken Sie diesen auf den Vakuumschlauch 22.
- 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 23/24 fest auf die Absaugöffnung am Beutel.
- 6) Drücken Sie die Taste  19. Die Kontrollleuchten 19/21 leuchten und das Gerät zieht die Luft aus dem Beutel. Sobald die Luft abgesaugt wurde, erlöschen die Kontrollleuchten 19/21.
- 7) Sie können den Adapter A/B 23/24 nun vom Beutel entfernen.

Behälter vakuumieren

- 1) Schließen Sie einen Vakuumschlauch 22 an die Ansaugvorrichtung  2 des Gerätes an.
- 2) Wählen Sie den passenden Adapter 23/24/25 für den Behälter, den Sie vakuumieren wollen und stecken Sie diesen auf den Vakuumschlauch 22.

- 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 **23/24/25** an die entsprechende Vorrichtung des Behälters an. Sehen Sie für weitere Informationen in die Bedienungsanleitung des Behälters.
- 5) Drücken Sie die Taste  **19**. Die Kontrollleuchten **19/21** leuchten und das Gerät zieht die Luft aus dem Behälter. Sobald die Luft abgesaugt wurde, erlöschen die Kontrollleuchten **19/21**.
- 6) Sie können den Adapter **23/24/25** nun vom Behälter und vom Gerät entfernen.

Marinierfunktion

Verwenden Sie die Marinierfunktion, wenn Sie Lebensmittel wie z. B. Fleisch marinieren wollen. Durch abwechselndes Vakuumieren und Pausieren/Belüften dringt die Marinade viel schneller in die Poren ein, der Marinierprozess wird beschleunigt. Der Vorgang dauert ca. 15 Minuten. Sie benötigen dazu einen geeigneten Vakuumierbehälter (z. B. von FoodSaver*), der speziell zum Marinieren geeignet ist. Dieser zeichnet sich durch ein spezielles Ventil aus, welches das Belüften zwischen den Vakuumierphasen möglich macht.

- 1) Schließen Sie einen Vakuumschlauch **22** an die Ansaugvorrichtung  **2** des Gerätes an.
- 2) Stecken Sie, falls für den benutzen Behälter nötig, den Adapter **25** auf den Vakuumschlauch **22**.
- 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 **25**, oder, falls kein Adapter nötig ist, das schwarze Kupplungsstück am Vakuumschlauch **22** an die entsprechende Vorrichtung des Behälters an. Sehen Sie für weitere Informationen in die Bedienungsanleitung des Behälters.
- 5) Drücken Sie die Taste  **20**. Die Kontrollleuchten **20/21** leuchten und das Gerät startet das Marinierprogramm mit dem Vakuumieren. Das Gerät wechselt nun ca. 15 Minuten lang zwischen Vakuumieren (Kontrollleuchte **20** leuchtet) und Belüften (Kontrollleuchte **20** blinkt). Sobald das Programm beendet ist, erlöschen die Kontrollleuchten **20/21**.
- 6) Sie können den Adapter **25**/den Vakuumschlauch **22** nun vom Behälter und vom Gerät entfernen.

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

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 - SACHSCHADEN

Mögliche Beschädigung des Gerätes

- ▶ Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Gehäuseoberfläche angreifen können.
- ▶ Verwenden Sie keine harten oder scharfen Gegenstände, um eventuelle Klebereste von den Schweißdrähten ④ zu entfernen. Andernfalls können die Schweißdrähte ④ oder die Isolierung beschädigt werden.
- ◆ Reinigen Sie die Gehäuseoberfläche mit einem feuchten Tuch. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch nach, um Spülmittelreste zu entfernen.
- ◆ Wischen Sie den oberen ⑫ und den unteren Dichtungsring ③ sowie die Anpressdichtung ⑬ mit einem feuchten Tuch ab.
- ◆ Wischen Sie die Vakuumschläuche ⑫ sowie die Adapter ⑫/⑬/⑭ mit einem feuchten Tuch ab. Bei starker Verschmutzung können Sie diese Teile auch in warmem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen.
- ◆ Spülen Sie die Auffangschale ⑨ für Flüssigkeiten in warmem Wasser mit etwas Spülmittel.

HINWEIS

- ▶  Sie können die Auffangschale ⑨ bei Bedarf in der Spülmaschine reinigen. Achten Sie dabei darauf, das Teil nicht einzuklemmen und legen Sie es, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.
- ◆ Stellen Sie sicher, dass das Gerät und alle Teile wieder trocken sind, bevor Sie sie erneut verwenden.

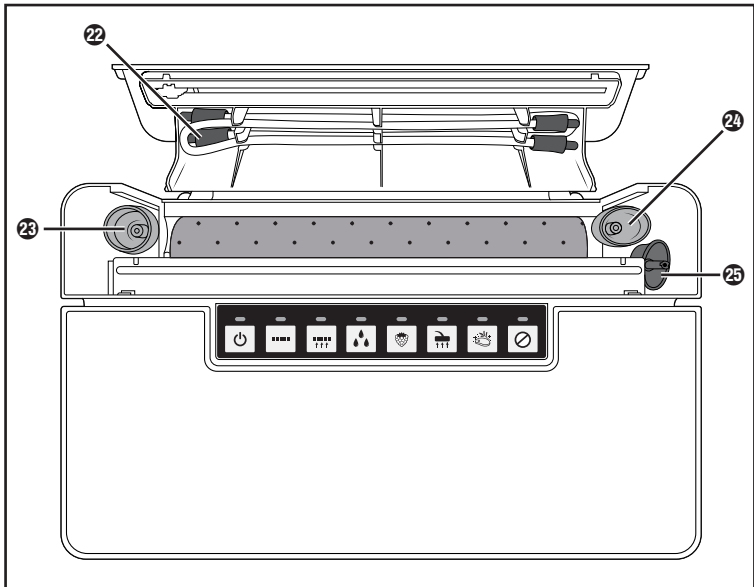
Aufbewahrung

ACHTUNG

Mögliche Beschädigung des Gerätes

- Lagern Sie das Gerät mit nicht eingerastetem Gerätedeckel **1**! Wenn der Gerätedeckel **1** eingerastet ist, wird dauerhaft Druck auf den oberen **12** und unteren Dichtungsring **3** sowie auf die Anpressdichtung **13** ausgeübt. Diese können dadurch in ihrer Funktion beeinträchtigt werden.

- 1) Sie können das Zubehör im Aufbewahrungsfach direkt am Gerät verstauen. Öffnen Sie hierfür den Deckel des Aufbewahrungsfaches **11**:



- Klemmen Sie die beiden Vakuumschläuche **22** in die Klammern im Deckel des Aufbewahrungsfaches **11**.
 - Stecken Sie die Adapter A **23**, B **24**, und C **25** auf die Steckplätze.
 - Sie können die Ersatzdichtung in die Folienrolle schieben. So ist auch diese griffbereit.
- 2) Schieben Sie das Netzkabel in das Kabelstaufach **5** an der Unterseite des Gerätes.
 - 3) Lagern Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung.

Entsorgung



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

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



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



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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR / Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF / Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF / Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 367892_2101

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Ersatzteile bestellen

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



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

HINWEIS

- ▶ Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, wenden Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter.
- ▶ Bitte geben Sie immer die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890), die Sie dem Titelblatt dieser Bedienungsanleitung entnehmen können, bei Ihrer Bestellung mit an.
- ▶ Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

Table des matières

Informations relatives à ce guide abrégé.	46
Utilisation conforme.	46
Matériel livré et inspection après transport.	46
Description de l'appareil.	47
Caractéristiques techniques.	48
Avertissements de sécurité.	48
Installation et raccordement.	50
Exigences concernant le lieu d'installation.	50
Allumer/éteindre l'appareil.	50
Fonctions.	51
Conseils.	52
Sceller le film tubulaire.	53
Mise sous vide.	56
Mettre le film tubulaire sous vide.	56
Mise sous vide de récipients et de sachets réutilisables.	59
Fonction marinade.	61
Nettoyage.	62
Rangement.	63
Recyclage.	64
Service après-vente.	65
Importateur.	65
Commander des pièces de rechange.	66

Informations relatives à ce guide abrégé

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



En scannant le code QR, vous accédez directement au site du service après-vente Lidl (www.lidl-service.com) et vous pouvez, en saisissant le numéro de référence de l'article (IAN) 367892_2101, consulter et télécharger son mode d'emploi complet.

⚠ AVERTISSEMENT !

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

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

Utilisation conforme

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

Toute utilisation autre ou dépassant ce cadre est réputée non conforme. Toute réclamation visant des dommages issus d'une utilisation non conforme sera rejetée. L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus.

Matériel livré et inspection après transport

L'appareil est livré équipé de série des composants suivants :

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

REMARQUE

- Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent. En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser au service après-vente (voir chapitre "**Service après-vente**").
- ◆ Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil, le film tubulaire et le mode d'emploi.
- ◆ Retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuels films protecteurs de l'appareil.

DANGER

- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés par les enfants pour jouer. Il y a un risque d'étouffement.

Description de l'appareil

Figure A :

- ❶ Couvercle de l'appareil
- ❷ Dispositif d'aspiration 
- ❸ Joint d'étanchéité inférieur
- ❹ Bandes de scellage
- ❺ Compartiment de rangement du cordon
- ❻ Limites arrière
- ❼ Limites avant
- ❽ Déverrouillages du couvercle
- ❾ Bac collecteur
- ❿ Buses d'aspiration
- ⓫ Couvercle du compartiment de rangement
- ⓬ Joint d'étanchéité supérieur
- ⓭ Joint de scellage

Figure B :

- ❿ Touche  (Mise en marche/arrêt de l'appareil) avec témoin lumineux (vert)
- ⓫ Touche  (démarrer la fonction "Sceller") avec le témoin lumineux (rouge)
- ⓬ Touche  (démarrer la fonction "Mise sous vide et sceller") avec le témoin lumineux (rouge)
- ⓭ Touche  (activer/désactiver la fonction supplémentaire "Wet") avec le témoin lumineux (vert)
- ⓮ Touche  (activer/désactiver la fonction supplémentaire "Soft") avec le témoin lumineux (vert)
- ⓯ Touche  (démarrer la fonction "Mise sous vide externe") avec le témoin lumineux (vert)
- ⓰ Touche  (Démarrer la fonction "Mariner") avec le témoin lumineux (vert)
- ⓱ Touche  (Arrêter la fonction/l'opération) avec le témoin lumineux (vert)

Figure C :

- ⓫ Tuyau à vide
- ⓬ Adaptateur A
- ⓭ Adaptateur B
- ⓮ Adaptateur C

Caractéristiques techniques

Tension de service	220 - 240 V ~ (tension alternative), 50/60 Hz
Puissance absorbée	160 W
Classe de protection	II /  (Double isolation)
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Avertissements de sécurité

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

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

⚠ RISQUE DE BLESSURES !

- Confiez les réparations de l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Des réparations non conformes peuvent entraîner des risques de blessure f pour l'utilisateur ou endommager l'appareil. À cela s'ajoute l'annulation de la garantie.
- La prise doit être facilement accessible, afin que le cordon d'alimentation puisse être facilement retiré en cas d'urgence.
- Ne pas laisser un enfant effectuer un nettoyage ou une opération d'entretien sans surveillance.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient été initiés à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient compris les dangers en résultant.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil !
- Il faut surveiller les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est prêt à l'emploi. Lorsque vous avez terminé ou dans le cas d'une interruption du travail, débranchez toujours la fiche de la prise secteur afin d'éviter une mise en marche accidentelle.

⚠ ATTENTION – DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

REMARQUE

- Aucune action de la part de l'utilisateur n'est nécessaire pour passer le produit de 50 à 60 Hz. Le produit s'adapte aussi bien à 50 qu'à 60 Hz.

Installation et raccordement

Exigences concernant le lieu d'installation

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

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

Allumer/éteindre l'appareil

ATTENTION – RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS

- Avant de procéder au raccordement de l'appareil, comparez les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau électrique. Ces données doivent correspondre afin de ne pas endommager l'appareil.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation de l'appareil n'est pas endommagé et qu'il n'est pas posé sur des surfaces chaudes et/ou des arêtes vives.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation sur les coins (risque de trébucher).

- ◆ Branchez la fiche secteur dans la prise secteur.
- ◆ Appuyez sur la touche  14 pour allumer l'appareil. Le témoin lumineux 14 est allumé.
- ◆ Appuyez à nouveau sur la touche  14 pour éteindre l'appareil. Le témoin lumineux 14 s'éteint.
- ◆ Débranchez la fiche secteur si l'appareil ne doit pas servir pendant une longue période et avant de le nettoyer.

Fonctions

Touche		Fonction
	14	Mise en marche/arrêt de l'appareil
	15	Démarrer la fonction "Sceller" (sans mise sous vide)
	16	Démarrer la fonction "Mise sous vide et sceller"
	17	Activer/désactiver la fonction supplémentaire "Wet" (pour les aliments particulièrement humides)
	18	Activer/désactiver la fonction supplémentaire "Soft" (pour les aliments sensibles à la pression comme par ex. les fruits ou gâteaux)
	19	Démarrer la fonction "Mise sous vide externe" (pour mettre sous vide avec tuyau et adaptateur)
	20	Démarrer la fonction "Mariner" (pour mariner dans un récipient)
	21	Annuler la fonction/le processus

Conseils

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

Aliments	Remarques	Contenant recommandé	Fonction (supplémentaire) recommandée
Viande/poisson	– utilisation uniquement de qualité fraîche, – ne pas interrompre la chaîne du froid	– Sachet	
Aliments marinés	– pour accélérer le processus de marinade	– Récipient	
Légumes	– éplucher ou laver et essuyer – blanchir pendant quelques minutes à l'eau bouillante, plonger dans de l'eau glacée et sécher pour éviter la perte de goût et de couleur ou la formation de gaz* pendant le stockage	– Sachet	
Légumes à feuilles/salade	– laver et sécher – ne conviennent pas à la congélation	– Récipient	
Fruits	– éplucher ou laver et essuyer	– Réfrigérateur : récipient	
		– Congélateur : sachet	 
Herbes aromatiques	– laver et sécher – tiges entières	– Sachet	
Produits de boulangerie		– Récipient	
		– Sachet	

Aliments	Remarques	Contenant recommandé	Fonction (supplémentaire) recommandée
Aliments en poudre	– mettre une feuille d'es-suie-tout en haut dans le sachet/récipient ou mettre sous vide dans l'emballage d'origine	– Sachet – Récipient	
Liquides froids		– Récipient	
	– congeler brièvement	– Sachet	
Plats froids, cuits		– Récipient	
		– Sachet	

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

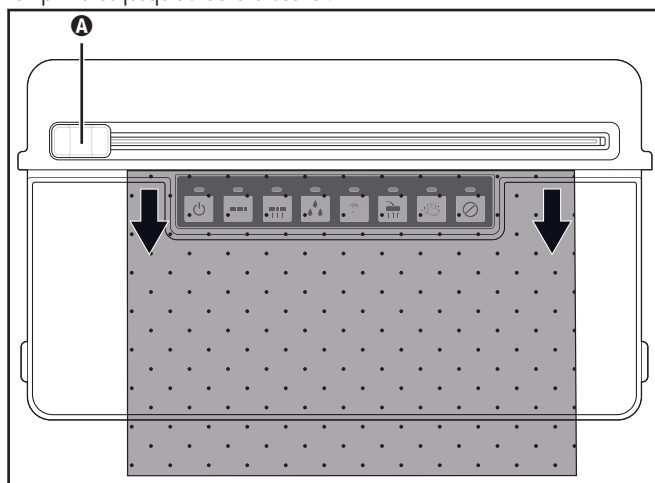
Sceller le film tubulaire

REMARQUES RELATIVES AU FILM

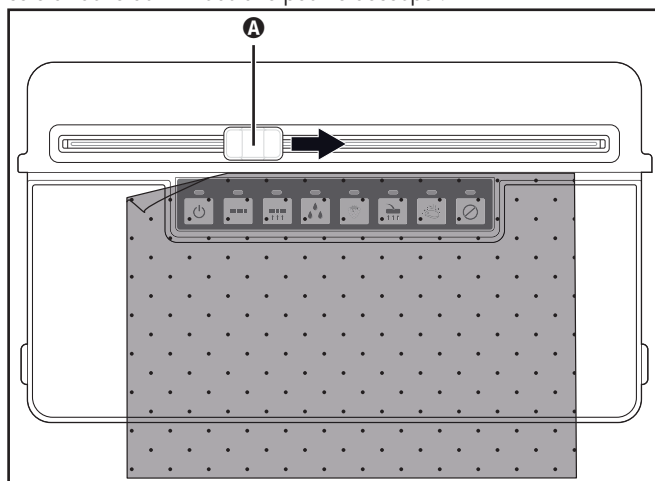
- Le film doit faire au max. 30 cm de large. Sinon il ne peut pas être correctement scellé.
- Utilisez pour cet appareil uniquement des films présentant une structure d'un côté (points ou rainures) et une épaisseur d'env. 0,17 - 0,29 mm (170 - 290 microns) fabriqués en nylon (PA) – PE. Sinon la bande de scellage ne sera pas étanche et l'appareil risque d'être endommagé. Vous reconnaissez les films de ce type aux indications données sur l'emballage. La qualité de la bande de scellage varie en fonction du type et de l'épaisseur du film.
- Le film livré est adapté à des températures comprises entre -20 °C et +110 °C.
- Le film fourni est exempt de BPA et peut passer au microondes. Ne faites cependant jamais chauffer le sachet entièrement scellé au microondes. Il risque d'exploser ! Un côté du sachet doit être ouvert. Chauffez le sachet au maximum 3 minutes à 70 °C maximum.

- 1) Découpez la longueur souhaitée pour votre sachet le plus droit possible dans le film tubulaire à l'aide de ciseaux ou procédez comme suit pour utiliser le découpeur intégré dans le couvercle du compartiment de rangement ⑪ :

- Faites glisser le découpeur **A** à droite ou à gauche sur le bord.
- Ouvrez le couvercle du compartiment de rangement **11** et déroulez autant de film que vous le souhaitez. Veillez à laisser au moins 6 cm du sachet rempli libres jusqu'au bord à sceller.

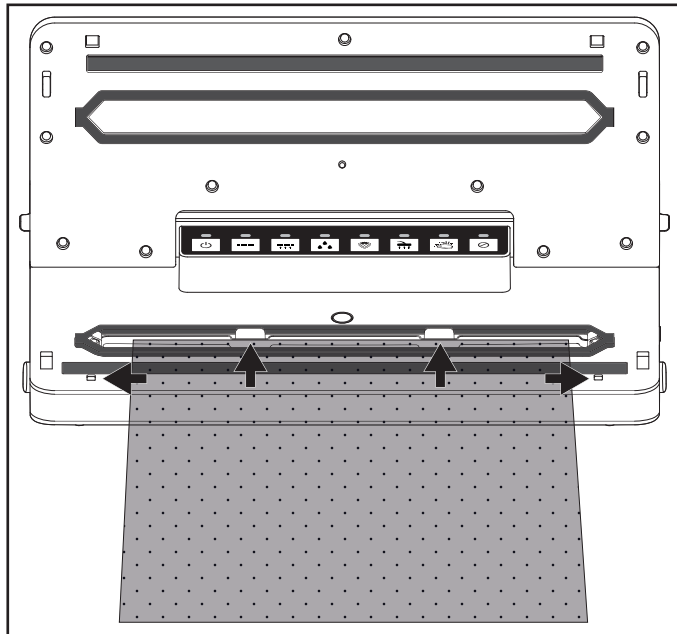


- Refermez le couvercle **11** de manière à ce que le film tubulaire soit coincé.
- Poussez le découpeur **A** légèrement vers le bas et faites le glisser d'un côté à l'autre du film tubulaire pour le découper.



- 2) Ouvrez le couvercle de l'appareil **1**, en appuyant sur les déverrouillages du couvercle **8** et en ouvrant le couvercle de l'appareil **1** entièrement vers le haut.

Placez l'extrémité ouverte du sachet dans l'appareil jusqu'à ce que l'ouverture du sachet se trouve au centre à l'intérieur du joint d'étanchéité inférieur ③. Le sachet doit toucher au maximum les limites arrière ⑥ et doit se situer entre les limites avant ⑦. Lorsque le sachet se trouve au dessus d'une ou des deux limites ⑥/⑦, il risque alors de ne pas être correctement scellé :



REMARQUES

► L'ouverture du sachet doit être placée à plat sur les bandes de scellage ④. Sinon le scellage ne fonctionne pas correctement.

- 3) Fermez le couvercle de l'appareil ①. Le joint de scellage ⑬ appuie le sachet sur les bandes de scellage ④ de manière à ce qu'un scellage lisse soit créé. Veillez à ce que les deux coins du couvercle de l'appareil ① s'enclenchent. Appuyez-les si nécessaire une fois de plus sur les repères et de manière à ce que le couvercle de l'appareil ① s'enclenche et soit verrouillé.
- 4) Appuyez sur la touche ⑮. Les témoins lumineux ⑮/⑰ s'allument. Les témoins lumineux ⑮/⑰ s'éteignent une fois l'opération de scellage terminée.

REMARQUE

► Vous pouvez interrompre à tout moment l'opération de scellage en appuyant sur la touche ⑰. Les témoins lumineux ⑮/⑰ s'éteignent alors. Appuyez à nouveau sur la touche ⑮ pour poursuivre l'opération de scellage.

ATTENTION – RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS

Si les témoins lumineux ⑮/⑳ ne s'éteignent pas au plus tard au bout de 10 secondes pendant l'opération de scellage, c'est que l'appareil est défectueux !

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

- 5) Ouvrez le couvercle de l'appareil ①, en appuyant sur les déverrouillages du couvercle ⑧ et en ouvrant le couvercle de l'appareil ① entièrement vers le haut. Retirez le sachet. Celui-ci est maintenant scellé à une extrémité.

REMARQUE

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

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

ATTENTION – RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS

- Remplissez le sachet de manière à ce qu'aucun reste alimentaire ou liquide ne coule dans la mesure du possible lors du scellage, et ne risque de pénétrer dans l'appareil.

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

REMARQUE

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

Mise sous vide

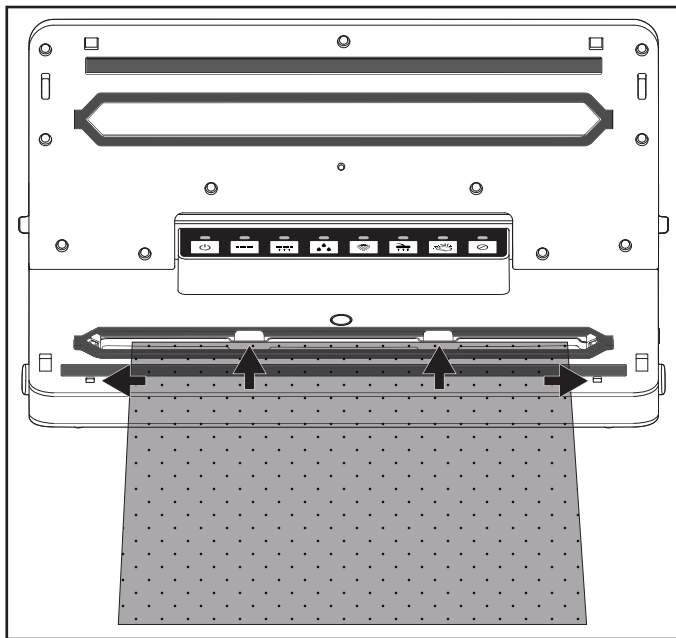
Mettre le film tubulaire sous vide

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

REMARQUE

- Si vous voulez mettre le sachet sous vide avec un contenu exclusivement liquide, congélez le liquide brièvement pour qu'il ne soit pas aspiré dans l'appareil lors de la mise sous vide. Si des liquides ou des produits alimentaires sont quand même aspirés en petites quantités, ils parviennent dans un bac collecteur ⑨ situé au-dessus du joint d'étanchéité inférieur ③.

- 1) Placez l'extrémité ouverte du sachet dans l'appareil jusqu'à ce que l'ouverture du sachet se trouve au centre à l'intérieur du joint d'étanchéité inférieur ③. Le sachet doit toucher au maximum les limites arrière ⑥ et doit se situer entre les limites avant ⑦. Sinon l'aspiration de l'air et le scellage ne fonctionnent pas :



- 2) Fermez le couvercle de l'appareil ①. Veillez à ce que les deux coins du couvercle de l'appareil ① s'enclenchent. Appuyez-les si nécessaire une fois de plus sur les repères  et  de manière à ce que le couvercle de l'appareil ① s'enclenche et soit verrouillé.

REMARQUE

- Veillez à ce que le joint d'étanchéité supérieur ⑫ et le joint d'étanchéité inférieur ③ ne soient pas endommagés. Sinon l'appareil ne peut plus aspirer l'air du sachet.
- Si l'un des joints d'étanchéité ③/⑫ est endommagé, retirez-le tout simplement de l'évidement et poussez le joint d'étanchéité de rechange dans l'évidement.

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

- Appuyez sur la touche  **17** si vous souhaitez mettre sous vide un aliment particulièrement humide ou juteux, comme de la viande fraîche marinée ou des fruits en morceaux.
S'il y a de l'humidité entre les films au niveau de la bande de scellage, cela peut entraîner des problèmes au niveau de ces bandes. Lorsque cette fonction est activée, la durée du scellage est augmentée de manière à ce que la bande de scellage soit plus stable.
Lorsque la fonction supplémentaire  "Wet" est activée, le témoin lumineux **17** correspondant s'allume.
- Appuyez sur la touche  **18** lorsque vous souhaitez mettre sous vide des aliments sensibles à la pression comme des gâteaux ou des baies.
Lorsque la fonction supplémentaire "Soft" est activée, la dépression est légèrement réduite et les aliments sont moins écrasés.
Lorsque la fonction supplémentaire  "Soft" est activée, le témoin lumineux **18** correspondant s'allume.

REMARQUE

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

- 4) Appuyez sur la touche  **16**. Les témoins lumineux **16/21** s'allument et l'appareil aspire l'air du sachet. Une fois l'air aspiré, le témoin lumineux  **15** s'allume en plus. L'appareil scelle maintenant le sachet. Dès que l'opération de scellage est terminée, les témoins lumineux **15/16/21** s'éteignent.

REMARQUE

- Vous pouvez interrompre à tout moment l'opération de mise sous vide en appuyant sur la touche  **21**. Les témoins lumineux **16/21** s'éteignent alors. Appuyez à nouveau sur la touche  **16** pour poursuivre l'opération de mise sous vide.

Si l'appareil est déjà passé en mode scellage et le témoin lumineux **15** s'allume en plus, l'opération peut également être interrompue en appuyant sur la touche  **21**. Les témoins lumineux **15/16/21** s'éteignent alors. Appuyez à nouveau sur la touche  **15** pour poursuivre l'opération de scellage.

- 5) Ouvrez le couvercle de l'appareil **1**, en appuyant sur les déverrouillages du couvercle **8** et en ouvrant le couvercle de l'appareil **1** entièrement vers le haut. Retirez le sachet sous vide et scellé.

REMARQUE

- Une fois 5 sachets mis sous vide et scellés à la suite, laissez l'appareil refroidir pendant 1 minute environ. Durant cette phase de refroidissement, il est possible que vous ne puissiez pas démarrer l'appareil. Après la phase de refroidissement, vous pouvez continuer à utiliser normalement l'appareil (même avant qu'une minute entière ne se soit écoulée). Cela n'est pas valable lorsque la fonction supplémentaire  "Wet" est activée. De par l'opération de scellage plus longue, une phase de refroidissement d'env. 45 secondes est nécessaire après chaque passage.

CONSEIL - "CUISSON SOUS VIDE"

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

Mise sous vide de récipients et de sachets réutilisables

REMARQUE

- Si vous voulez mettre un récipient ou sachet sous vide avec un contenu exclusivement liquide, congelez le liquide brièvement pour qu'il ne soit pas aspiré dans l'appareil lors de la mise sous vide. Si des liquides ou des produits alimentaires sont quand même aspirés en petites quantités, ils parviennent dans un petit bac collecteur  situé dans le joint d'étanchéité inférieur .
- Vous pouvez interrompre à tout moment l'opération de mise sous vide en appuyant sur la touche   21. Les témoins lumineux  19/21 s'éteignent alors. Appuyez à nouveau sur la touche  19 pour poursuivre l'opération de mise sous vide.

Les tuyaux à vide  22 et les adaptateurs  23/ 24/ 25 correspondants fournis vous permettent de mettre sous vide récipients et sachets réutilisables. Avec certains sachets ou récipients de différents fabricants, il est possible qu'il ne faille pas d'adaptateur  23/ 24/ 25 et que vous puissiez glisser directement la pièce d'accouplement noire sur le tuyau à vide  22 dans le sachet/récipient. Regardez quel adaptateur  23/ 24/ 25 ferme le mieux ou si l'un des adaptateurs  23/ 24/ 25 est véritablement nécessaire.

REMARQUE

- Des récipients et sachets adéquats sont disponibles séparément dans notre boutique en ligne, consultez pour cela le chapitre "Commander des pièces de rechange".
- Les tuyaux à vide 22 et les adaptateurs 23/24/25 sont également compatibles avec les sachets et récipients d'autres fabricants.

Adaptateur	adapté par ex. aux
Adaptateur A 23	Boîtes déjeuner FoodSaver*, Ernesto, divers sachets à valve
Adaptateur B 24	Boîtes fraîcheur FoodSaver, divers sachets à valve
Adaptateur C 25	CASO**, boîtes de conservation Food-Saver

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

**CASO est une marque déposée de Caso Holding GmbH.

Mise sous vide de sachets

- 1) Raccordez un tuyau à vide 22 au dispositif d'aspiration  2 de l'appareil.
- 2) Sélectionnez l'adaptateur A/B 23/24 adapté pour le sachet que vous souhaitez mettre sous vide et connectez-le au tuyau à vide 22.
- 3) Fermez le couvercle de l'appareil 1. Veillez à ce que les deux coins du couvercle de l'appareil 1 s'enclenchent. Appuyez-les si nécessaire une fois de plus sur les repères  et  de manière à ce que le couvercle de l'appareil 1 s'enclenche et soit verrouillé.
- 4) Fermez avec soin le sachet à mettre sous vide. La mise sous vide fonctionne uniquement lorsque le sachet est parfaitement fermé. Positionnez le sachet de manière à ce que l'ouverture d'aspiration du sachet repose sur une surface lisse.
- 5) Poussez fermement l'adaptateur A/B 23/24 sur l'ouverture d'aspiration du sachet.
- 6) Appuyez sur la touche  19. Les témoins lumineux 19/21 s'allument et l'appareil aspire l'air du sachet. Une fois l'air aspiré, les témoins lumineux 19/21 s'éteignent.
- 7) Vous pouvez maintenant retirer l'adaptateur A/B 23/24 du sachet.

Mise sous vide de récipients

- 1) Raccordez un tuyau à vide 22 au dispositif d'aspiration  2 de l'appareil.
- 2) Sélectionnez l'adaptateur 23/24/25 adapté pour le récipient que vous souhaitez mettre sous vide et connectez-le au tuyau à vide 22.

- 3) Fermez le couvercle de l'appareil **1**. Veillez à ce que les deux coins du couvercle de l'appareil **1** s'enclenchent. Appuyez-les si nécessaire une fois de plus sur les repères  et  de manière à ce que le couvercle de l'appareil **1** s'enclenche et soit verrouillé.
- 4) Raccordez l'adaptateur **23/24/25** au dispositif correspondant du récipient. Consultez le mode d'emploi du récipient pour de plus amples informations.
- 5) Appuyez sur la touche  **19**. Les témoins lumineux **19/21** s'allument et l'appareil aspire l'air du récipient. Une fois l'air aspiré, les témoins lumineux **19/21** s'éteignent.
- 6) Vous pouvez maintenant retirer l'adaptateur **23/24/25** du récipient et de l'appareil.

Fonction marinade

Utilisez la fonction marinade lorsque vous souhaitez faire mariner des aliments, comme par ex. de la viande. En mettant sous vide et en faisant une pause/en aérant en alternance, la marinade pénètre bien plus rapidement dans les pores, le processus de marinade est accéléré. Le processus dure env. 15 minutes. Vous avez besoin pour cela d'un récipient pour mise sous vide adapté (par ex. de FoodSaver*), spécialement adapté aux marinades. Un tel récipient possède une soupape spéciale, qui permet l'aération entre les phases de mise sous vide.

- 1) Raccordez un tuyau à vide **22** au dispositif d'aspiration  **2** de l'appareil.
- 2) Si cela est nécessaire pour le récipient utilisé, insérez l'adaptateur C **25** sur le tuyau à vide **22**.
- 3) Fermez le couvercle de l'appareil **1**. Veillez à ce que les deux coins du couvercle de l'appareil **1** s'enclenchent. Appuyez-les si nécessaire une fois de plus sur les repères  et  de manière à ce que le couvercle de l'appareil **1** s'enclenche et soit verrouillé.
- 4) Raccordez l'adaptateur C **25**, ou, si aucun adaptateur n'est nécessaire, la pièce de raccordement noire sur le tuyau à vide **22** au dispositif correspondant du récipient. Consultez le mode d'emploi du récipient pour de plus amples informations.
- 5) Appuyez sur la touche  **20**. Les témoins lumineux **20/21** s'allument et l'appareil démarre le programme de marinade avec la mise sous vide. L'appareil alterne maintenant pendant env. 15 minutes entre la mise sous vide (le témoin lumineux **20** s'allume) et l'aération (le témoin lumineux **20** clignote). Une fois le programme terminé, les témoins lumineux **20/21** s'éteignent.
- 6) Vous pouvez maintenant retirer l'adaptateur C **25** / le tuyau à vide **22** du récipient et de l'appareil.

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

Nettoyage

DANGER

Danger de mort par électrocution !

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

ATTENTION – RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS

Risques d'endommager l'appareil

- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs car ils peuvent attaquer la surface du boîtier.
- ▶ N'utilisez pas d'objets durs ou coupants pour éliminer d'éventuels restes de colle des bandes de scellage ④. Sinon les bandes de scellage ④ ou l'isolation risquent d'être endommagées.
- ◆ Nettoyez la surface du boîtier à l'aide d'un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez du produit vaisselle doux sur le chiffon et rincez avec un chiffon uniquement humidifié à l'eau pour éliminer les restes de liquide vaisselle.
- ◆ Essuyez le joint d'étanchéité supérieur ⑫ et le joint d'étanchéité inférieur ③, ainsi que le joint de scellage ⑬ à l'aide d'un chiffon humide.
- ◆ Essuyez les tuyaux à vide ⑫ ainsi que les adaptateurs ⑫/⑬/⑭ avec un chiffon humide. En cas de salissures importantes, vous pouvez également laver ces pièces dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.
- ◆ Lavez le bac collecteur ⑨ de liquides à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.

REMARQUE

- ▶  Si nécessaire, vous pouvez aussi laver le bac collecteur ⑨ au lave-vaisselle. Veillez cependant à ne pas coincer le bac collecteur et placez-le si possible dans le panier du haut du lave-vaisselle.
- ◆ Assurez-vous que l'appareil et toutes les pièces sont à nouveau sèches avant de les utiliser à nouveau.

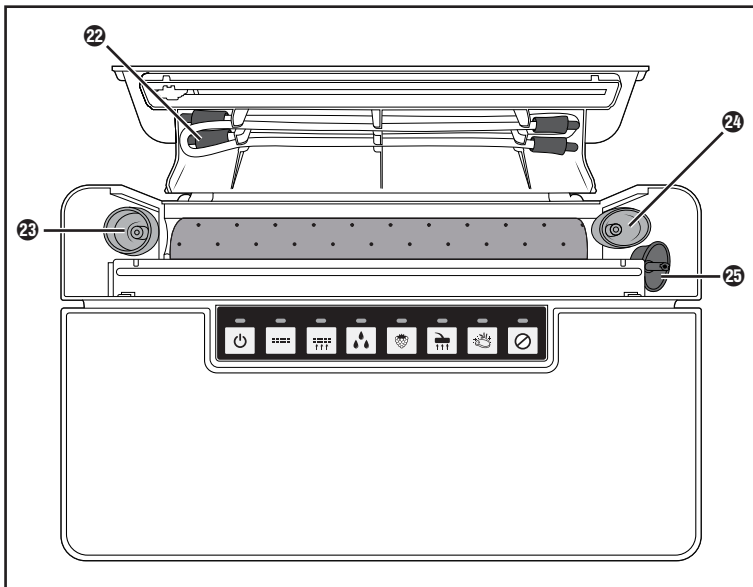
Rangement

ATTENTION

Risque d'endommager l'appareil

- Ne rangez pas l'appareil avec le couvercle de l'appareil **1** enclenché ! Une fois le couvercle de l'appareil **1** enclenché, une pression permanente est exercée sur le joint d'étanchéité supérieur **12** et le joint d'étanchéité inférieur **3**, ainsi que sur le joint de scellage **13**. Le bon fonctionnement de ces derniers peut ainsi être entravé.

- 1) Vous pouvez ranger les accessoires directement dans le compartiment de rangement de l'appareil. Ouvrez pour cela le couvercle du compartiment de rangement **11** :



- Coincez les deux tuyaux à vide **22** dans les pinces du couvercle du compartiment de rangement **11**.
 - Insérez les adaptateurs A **23**, B **24**, et C **25** sur les emplacements.
 - Vous pouvez glisser le joint de rechange dans le rouleau de film. Vous l'avez ainsi sous la main.
- 2) Introduisez le cordon d'alimentation dans le compartiment de rangement du cordon **5** situé sur la face inférieure de l'appareil.
 - 3) Entreposez l'appareil à un endroit propre et sec sans exposition directe au soleil.

Recyclage



Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU (Déchets d'équipements électriques et électroniques).

Recyclez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



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



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recyclé.



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



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triezy-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante :

1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE

Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 367892_2101

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Commander des pièces de rechange

Sur Internet, vous pouvez commander confortablement des pièces détachées pour ce produit sur **www.kompernass.com**.



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

REMARQUE

- Si vous rencontrez des problèmes avec la commande en ligne, adressez-vous par téléphone ou par e-mail à notre Centre de service après-vente.
- Veuillez toujours indiquer à la commande la référence article (par ex. IAN 123456_7890), que vous trouverez sur la couverture de ce mode d'emploi.
- Veuillez noter qu'une commande en ligne de pièces de rechange n'est pas possible pour tous les pays de livraison.

Inhoud

Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing	68
Gebruik in overeenstemming met de bestemming	68
Inhoud van het pakket en inspectie na transport	68
Apparaatbeschrijving	69
Technische gegevens	70
Veiligheidsvoorschriften	70
Opstellen en aansluiten	72
Eisen aan de plaats van opstelling	72
Apparaat in-/uitschakelen	72
Functies	73
Tips	74
Buisfolie gebruiken	75
Vacuümtrekken	78
Buisfolie vacuümtrekken	78
Vorraaddozen en hersluitbare zakken vacuümtrekken	81
De functie Marineren	83
Reiniging	84
Opbergen	85
Afvoeren	86
Service	87
Importeur	87
Vervangingsonderdelen bestellen	88

Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing

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



Door de QR-code te scannen gaat u rechtstreeks naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com). Daar kunt u het artikelnummer (IAN) 367892_2101 invoeren om de volledige gebruiksaanwijzing te openen en te downloaden.

⚠ WAARSCHUWING!

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

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

Gebruik in overeenstemming met de bestemming

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

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

Inhoud van het pakket en inspectie na transport

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

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

OPMERKING

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

- ♦ Haal alle onderdelen van het apparaat, de rol folie en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- ♦ Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele beschermfolie van het apparaat.

GEVAAR

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

Apparaatbeschrijving

Afbeelding A:

- 1 Apparaatdeksel
- 2 Aanzuigmechanisme 
- 3 Onderste afdichtingsring
- 4 Lasdraden
- 5 Snoeropbergvak
- 6 Begrenzungen achter
- 7 Begrenzungen voor
- 8 Dekselontgrendelingen
- 9 Opvangbak
- 10 Afzuigbuis
- 11 Deksel opbergvak
- 12 Bovenste afdichtingsring
- 13 Persafdichting

Afbeelding B:

- 14 Toets  (apparaat in-/uitschakelen) met indicatielampje (groen)
- 15 Toets  (functie "Sealen" starten) met indicatielampje (rood)
- 16 Toets  (functie "Vacuümtrekken en sealen" starten) met indicatielampje (rood)
- 17 Toets  (extra functie "Wet" activeren/deactiveren) met indicatielampje (groen)
- 18 Toets  (extra functie "Soft" activeren/deactiveren) met indicatielampje (groen)
- 19 Toets  (functie "Extern vacuümtrekken" starten) met indicatielampje (groen)
- 20 Toets  (functie "Marineren" starten) met indicatielampje (groen)
- 21 Toets  (functie/proces afbreken) met indicatielampje (groen)

Afbeelding C:

- 22 Vacuümslang
- 23 Adapter A
- 24 Adapter B
- 25 Adapter C

Technische gegevens

Bedrijfsspanning	220-240 V ~ (wisselspanning), 50/60 Hz
Opgenomen vermogen	160 W
Beschermingsklasse	II /  (dubbel geïsoleerd)
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levens- middel veilig.

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

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

⚠ LETSELGEVAAR!

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

⚠ LET OP - MATERIËLE SCHADE!

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

OPMERKING

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

Opstellen en aansluiten

Eisen aan de plaats van opstelling

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

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

Apparaat in-/uitschakelen

LET OP - MATERIËLE SCHADE

- ▶ Vergelijk voor het aansluiten van het apparaat de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw lichtnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, anders kan het apparaat beschadigd raken.
- ▶ Controleer of het snoer van het apparaat onbeschadigd is en niet over hete vlakken en/of scherpe randen ligt.
- ▶ Laat het snoer niet over hoeken hangen (gevaar voor struikelen).
- ◆ Steek de stekker in het stopcontact.
- ◆ Druk op de toets  **14** om het apparaat in te schakelen. Het indicatielampje **14** gaat branden.
- ◆ Druk opnieuw op de toets  **14** om het apparaat uit te schakelen. Het indicatielampje **14** dooft.
- ◆ Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat langere tijd niet gebruikt.

Funcies

Toets		Funcie
	14	Apparaat in-/uitschakelen
	15	Funcie "Sealen " starten (zonder vacuümtrekken)
	16	Funcie "Vacuümtrekken en sealen" starten
	17	Extra functie "Wet" activeren/deactiveren (voor heel vochtige levensmiddelen)
	18	Extra functie "Soft" activeren/deactiveren (voor levensmiddelen die gevoelig zijn voor druk, zoals fruit of taarten)
	19	Funcie "Extern vacuümtrekken" starten (voor vacuümtrekken met slang en adapter)
	20	Funcie "Marineren" starten (voor marineren in een voorraaddoos)
	21	Funcie/bewerking afbreken

Tips

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

Levens-middel	Instructies	Aanbevolen verpakking	Aanbevolen (extra) functie
Vlees/vis	– alleen vers gebruiken – koelketen niet onderbreken	– zak	
Gemarineerde levensmiddelen	– voor het versnellen van het marinadeproces	– voorraaddoos	
Groente	– schillen of wassen en drogen – enkele minuten blancheren in kokend water, even laten schrikken in ijswater en afdrogen om smaak- en kleurverlies of gasvorming* tijdens het bewaren te voorkomen	– zak	
Bladgroente/sla	– wassen en drogen – niet geschikt voor invriezen	– voorraaddoos	
Fruit	– schillen of wassen en drogen	– koelkast: voorraaddoos	
		– vriezer: zak	 
Kruiden	– wassen en drogen – volledige takjes	– zak	
Bakproducten		– voorraaddoos	
		– zak	
Poedervormige levensmiddelen	– een stuk keukenrol boven in de zak/bak leggen of in de originele verpakking vacuümtrekken	– zak – voorraaddoos	

Levens-middel	Instructies	Aanbevolen verpakking	Aanbevolen (extra) functie
Koude vloeistoffen		– voorraaddoos	
	– kort invriezen	– zak	
Afgekoelde, gare etenswaren		– voorraaddoos	
		– zak	

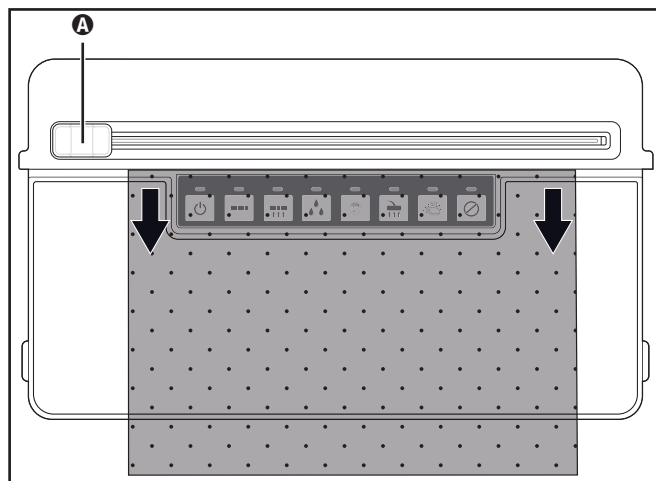
* Geldt bijv. voor alle koolsoorten (broccoli, spruitjes, groene kool enz.), asperges, peultjes, bonen, romanesco en paksoi.

Buisfolie gebruiken

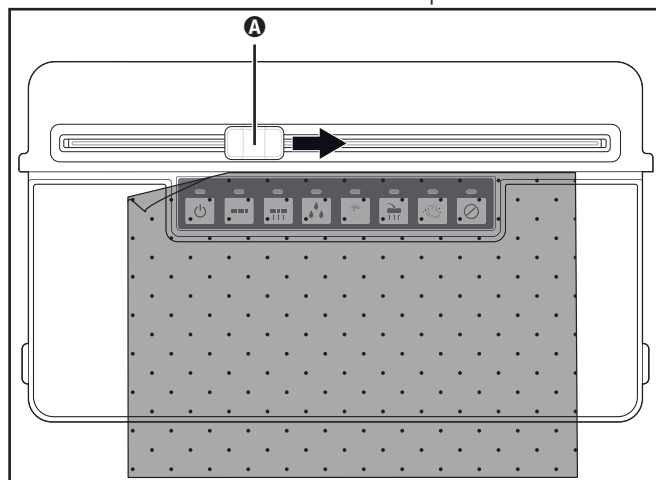
OPMERKINGEN OVER DE FOLIE

- De folie mag maximaal 30 cm breed zijn. Anders kan deze niet correct worden geseald.
- Gebruik voor dit apparaat alleen foliesoorten die aan één kant een structuur hebben (punten of groeven) en een dikte van ca. 0,17–0,29 mm (170–290 µ) en die zijn vervaardigd van nylon (PA) - PE. Anders wordt de sealnaad niet dicht en kan het apparaat beschadigd raken. U herkent folie van dit type aan de informatie op de verpakking. Al naar gelang het type en de dikte van de folie varieert de kwaliteit van de sealnaad.
- De meegeleverde folie is geschikt voor temperaturen tussen -20 °C en +110 °C.
- De meegeleverde folie is BPA-vrij en geschikt voor de magnetron. Verhit een zak echter nooit volledig geseald in de magnetron. De zak kan barsten! Eén kant van de zak moet open zijn. Verhit de zakken maximaal 3 minuten bij een maximale temperatuur van 70 °C.

- 1) Knip voor uw zak met een schaar de gewenste lengte van de buisfolie zo recht mogelijk af, of ga als volgt te werk als u het in het deksel van het opbergvak **11** geïntegreerde foliemes wilt gebruiken:
 - Schuif het foliemes **A** naar rechts of naar links tegen de rand.
 - Open het deksel van het opbergvak **11** en trek zo veel buisfolie uit het vak als u denkt nodig te hebben. Houd er daarbij rekening mee dat aan de te sealen kant van een gevulde zak minstens 6 cm van de zak moet worden vrijgelaten.

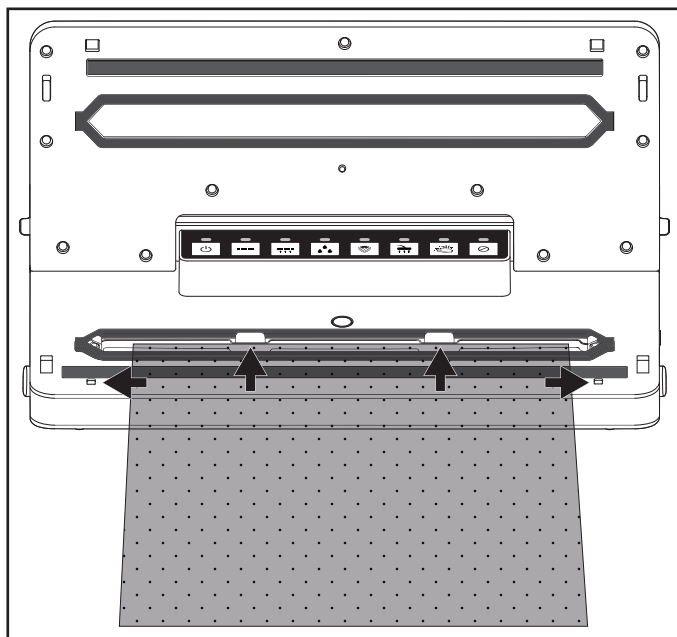


- Sluit het deksel **1** van het opbergvak weer, zodat de buisfolie vastgeklemd wordt.
- Druk het foliemes **A** iets omlaag en trek het van de ene rand naar de andere over de buisfolie om die door te snijden.



- 2) Open het apparaatdeksel **1** door op de dekselontgrendelingen **8** te drukken en het apparaatdeksel **1** omhoog te kantelen.

- 3) Leg het open uiteinde van de zak zo ver in het apparaat, dat de opening van de zak zich in het midden binnen de onderste afdichtingsring **3** bevindt. De zak mag maximaal tot aan de achterste begrenzingen **6** komen en moet tussen de voorste begrenzingen **7** liggen. Wanneer de zak op een van beide of beide begrenzingen **6/7** ligt, kan de zak niet correct worden geseald:



OPMERKING

- De zakopening moet glad op de lasdraad **4** liggen. Anders werkt het sealen niet correct.

- 4) Sluit het deksel van het apparaat **1**. De persafdichting **13** perst de zak op de lasdraad **4**, zodat er een gladde naad ontstaat. Let erop dat beide hoeken van het apparaatdeksel **1** vastklikken. Druk ze zo nodig nog een keer op de markeringen  en  omlaag, zodat het apparaatdeksel **1** vastklikt en vergrendeld is.
- 5) Druk op de toets  **15**. De indicatielampjes **15/21** gaan branden. Zodra het sealen gereed is, doven de indicatielampjes **15/21**.

OPMERKING

- U kunt het sealen op elk gewenst moment afbreken door op de toets  **21** te drukken. De indicatielampjes **15/21** doven in dat geval. Druk opnieuw op de toets  **15** om het sealen te hervatten.

LET OP - MATERIËLE SCHADE

Wanneer de indicatielampjes 15/21 tijdens het sealen na hooguit 10 seconden niet uitgaan, is het apparaat defect!

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

- 6) Open het apparaatdeksel 1 door op de dekselontgrendelingen 8 te drukken en het apparaatdeksel 1 omhoog te kantelen. Neem de zak uit het apparaat. Deze is nu aan één uiteinde geseald.

OPMERKING

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

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

LET OP - MATERIËLE SCHADE

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

- 8) Wanneer u de zak niet wilt vacuümtrekken, sealt u nu de andere, open kant.

OPMERKING

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

Vacuümtrekken

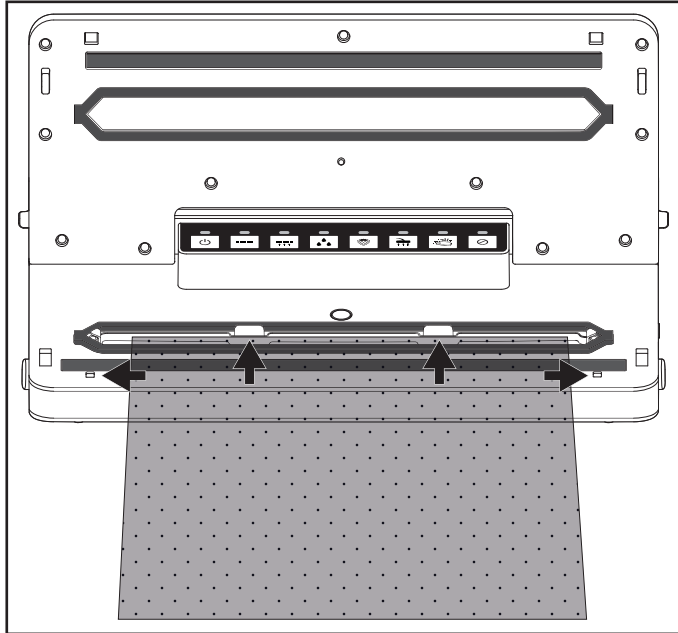
Buisfolie vacuümtrekken

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

OPMERKING

- Wanneer u zakken met uitsluitend vloeibare inhoud vacuüm wilt trekken, kunt u de vloeistof het beste kort invriezen, zodat deze tijdens het vacuümtrekken niet in het apparaat wordt gezogen. Mochten er toch onbedoeld kleinere hoeveelheden vloeistoffen of levensmiddelen naar binnen worden gezogen, dan komen die terecht in de opvangbak 9, die zich in de onderste afdichtingsring 3 bevindt.

- 1) Leg het open uiteinde van de zak zo ver in het apparaat, dat de opening van de zak zich in het midden binnen de onderste afdichtingsring **3** bevindt. De zak mag maximaal tot aan de achterste begrenzingen **6** komen en moet tussen de voorste begrenzingen **7** liggen. Anders werkt het vacuümtrekken en sealen niet:



- 2) Sluit het deksel van het apparaat **1**. Let erop dat beide hoeken van het apparaatdeksel **1** vastklikken. Druk ze zo nodig nog een keer op de markeringen  en  omlaag, zodat het apparaatdeksel **1** vastklikt en vergrendeld is.

OPMERKING

- Zorg ervoor dat de bovenste **12** en onderste afdichtingsring **3** niet beschadigd zijn. Anders kan het apparaat de lucht niet uit de zak zuigen.
- Als een van de afdichtingsringen **3/12** beschadigd is, trekt u deze gewoon uit de uitsparing en drukt u de vervangende afdichtingsring in de uitsparing.

- 3) Kies desgewenst de juiste extra functie voor uw levensmiddel. U kunt deze stap ook overslaan en verdergaan met punt 4):

- Druk op de toets  **17** als u een bijzonder vochtig of sappig levensmiddel, zoals vers gemarineerd vlees of gesneden fruit, vacuüm wilt trekken. Als er vocht tussen de folie en de lasnaad zit, kan dit leiden tot niet goed sluitende lasnaden. Wanneer deze functie wordt geactiveerd, wordt de sealtijd langer, zodat de lasnaad stabiel is. Wanneer de extra functie  “Wet” is geactiveerd, brandt het bijbehorende indicatielampje **17**.
- Druk op de toets  **18** als u levensmiddelen vacuüm wilt trekken die gevoelig zijn voor druk, zoals taarten of bessen. Wanneer de extra functie “Soft” wordt geactiveerd, wordt de onderdruk iets verminderd en wordt het levensmiddel minder sterk samengedrukt. Wanneer de extra functie  “Soft” is geactiveerd, brandt het bijbehorende indicatielampje **18**.

OPMERKING

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

- 4) Druk op de toets  **16**. De indicatielampjes **16/21** gaan branden en het apparaat zuigt de lucht uit de zak. Zodra de lucht is afgezogen, gaat ook het indicatielampje  **15** branden. Het apparaat sealt dan de zak. Zodra het sealen gereed is, doven de indicatielampjes **15/16/21**.

OPMERKING

- U kunt het vacuümtrekken op elk gewenst moment afbreken door op de toets  **21** te drukken. De indicatielampjes **15/21** doven in dat geval. Druk opnieuw op de toets  **16** om het vacuümtrekken te hervatten. Als het apparaat al bezig is met sealen en het indicatielampje **15** ook brandt, kan het proces ook met de toets  **21** worden afgebroken. De indicatielampjes **15/16/21** doven in dat geval. Druk opnieuw op de toets  **16** om het sealen te hervatten.

- 5) Open het apparaatdeksel **1** door op de dekselontgrendelingen **8** te drukken en het apparaatdeksel **1** omhoog te kantelen. Neem de vacuümgetrokken en gesealde zak uit het apparaat.

OPMERKING

- Wanneer u 5 zakken na elkaar hebt vacuümgetrokken en geseald, laat u het apparaat ca. 1 minuut afkoelen. Tijdens deze afkoelfase bestaat de kans dat u het apparaat niet kunt starten. Na de afkoelfase kunt u het apparaat op de normale wijze verder gebruiken (ook als er nog geen hele minuut verstreken is). Wanneer de extra functie  “Wet” is geactiveerd, geldt dit niet. Omdat het sealproces meer tijd in beslag neemt, dient u steeds na het sealen van een zak een afkoelfase van ca. 45 seconden in te lassen.

TIP - "SOUS-VIDE-GAREN"

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

Voorraaddozen en hersluitbare zakken vacuümtrekken

OPMERKING

- Wanneer u zakken met uitsluitend vloeibare inhoud vacuüm wilt trekken, kunt u de vloeistof het beste kort invriezen, zodat deze tijdens het vacuümtrekken niet in het apparaat wordt gezogen. Mochten er toch onbedoeld kleinere hoeveelheden vloeistoffen of levensmiddelen naar binnen worden gezogen, dan komen die terecht in de kleine opvangbak ⑨, die zich in de onderste afdichtingsring ③ bevindt.
- U kunt het vacuümtrekken op elk gewenst moment afbreken door op de toets  ②1 te drukken. De indicatielampjes ①9/②1 doven in dat geval. Druk opnieuw op de toets  ①9 om het vacuümtrekken te hervatten.

Met de meegeleverde vacuümslangen ②2 en bijbehorende adapters ②3/②4/②5 kunt u voorraaddozen en hersluitbare zakken vacuümtrekken. Bij bepaalde zakken en voorraaddozen van diverse makelij is mogelijk geen adapter ②3/②4/②5 nodig en kunt u het zwarte koppelstuk van de vacuümslang ②2 direct in de zak of voorraaddoos schuiven. Probeer uit welke van de adapters ②3/②4/②5 het beste afsluit, of dat er wellicht geen adapter ②3/②4/②5 nodig is.

OPMERKING

- Geschikte zakken en voorraaddozen zijn afzonderlijk verkrijgbaar via onze online shop. Zie daarvoor het hoofdstuk "Vervangingsonderdelen en accessoires bestellen".
- De vacuümslangen 22 en de adapters 23/24/25 zijn ook compatibel met zakken en voorraaddozen van andere fabrikanten.

Adapter	bijv. geschikt voor
Adapter A 23	FoodSaver*-lunchboxes, Ernesto, diverse zakken met ventiel
Adapter B 24	FoodSaver-vershouders, diverse zakken met ventiel
Adapter C 25	CASO** , FoodSaver-voorraaddozen

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

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

Zakken vacuümtrekken

- 1) Sluit een vacuümslang 22 aan op het aanzuigmechanisme  2 van het apparaat.
- 2) Kies de passende adapter A/B 23/24 voor de zak die u vacuüm wilt trekken en bevestig deze op de vacuümslang 22.
- 3) Sluit het deksel van het apparaat 1. Let erop dat beide hoeken van het apparaatdeksel 1 vastklikken. Druk ze zo nodig nog een keer op de markeringen  en  omlaag, zodat het apparaatdeksel 1 vastklikt en vergrendeld is.
- 4) Sluit de zak die vacuüm moet worden getrokken zorgvuldig. Het vacuümtrekken werkt alleen als de zak volledig is afgesloten. U kunt de zak het beste zo neerleggen, dat de ronde afzuigopening van de zak op een egaal oppervlak ligt.
- 5) Druk de adapter A/B 23/24 stevig op de afzuigopening van de zak.
- 6) Druk op de toets  19. De indicatielampjes 19/21 gaan branden en het apparaat zuigt de lucht uit de zak. Zodra de lucht is afgezogen, doven de indicatielampjes 19/21.
- 7) U kunt de adapter A/B 23/24 nu van de zak nemen.

Vorraaddozen vacuümtrekken

- 1) Sluit een vacuümslang 22 aan op het aanzuigmechanisme  2 van het apparaat.
- 2) Kies de passende adapter 23/24/25 voor de voorraaddoos die u vacuüm wilt trekken en bevestig deze op de vacuümslang 22.

- 3) Sluit het deksel van het apparaat **1**. Let erop dat beide hoeken van het apparaatdeksel **1** vastklikken. Druk ze zo nodig nog een keer op de markeringen  en  omlaag, zodat het apparaatdeksel **1** vastklikt en vergrendeld is.
- 4) Sluit de adapter **23/24/25** aan op de hiervoor bestemde voorziening van de voorraaddoos. Zie voor verdere informatie de gebruiksaanwijzing van de voorraaddoos.
- 5) Druk op de toets  **19**. De indicatielampjes **19/21** gaan branden en het apparaat zuigt de lucht uit de voorraaddoos. Zodra de lucht is afgezogen, doven de indicatielampjes **19/21**.
- 6) U kunt de adapter **23/24/25** nu van de voorraaddoos en het apparaat nemen.

De functie Marineren

Gebruik de functie Marineren als u levensmiddelen, bijvoorbeeld vlees, wilt marinieren. Door afwisselend vacuümtrekken en pauzeren/ventileren dringt de marinade veel sneller door in de poriën van het vlees en wordt het marinade-proces dus versneld. Het proces duurt ca. 15 minuten. U hebt er een speciale voorraaddoos voor nodig (bijv. van FoodSaver*) die geschikt is voor marinieren. Een dergelijke voorraaddoos heeft een speciaal ventiel dat ventileren mogelijk maakt tussen de fasen waarin de voorraaddoos vacuüm wordt getrokken.

- 1) Sluit een vacuümslang **22** aan op het aanzuigmechanisme  **2** van het apparaat.
- 2) Plaats als dat nodig is voor de voorraaddoos die u gebruikt, de adapter **25** op de vacuümslang **22**.
- 3) Sluit het deksel van het apparaat **1**. Let erop dat beide hoeken van het apparaatdeksel **1** vastklikken. Druk ze zo nodig nog een keer op de markeringen  en  omlaag, zodat het apparaatdeksel **1** vastklikt en vergrendeld is.
- 4) Sluit de adapter **25**, of als er geen adapter nodig is, het zwarte koppelstuk van de vacuümslang **22** aan op de hiervoor bestemde voorziening van de voorraaddoos. Zie voor verdere informatie de gebruiksaanwijzing van de voorraaddoos.
- 5) Druk op de toets  **20**. De indicatielampjes **20/21** gaan branden en het apparaat start de functie Marineren met vacuümtrekken. Het apparaat wisselt ca. 15 minuten lang af tussen vacuümtrekken (indicatielampje **20** brandt) en ventileren (indicatielampje **20** knippert). Zodra het programma afgelopen is, doven de indicatielampjes **20/21**.
- 6) U kunt de adapter **25**/de vacuümslang **22** nu van de voorraaddoos en het apparaat nemen.

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

Reiniging

GEVAAR

Levensgevaar door elektrische stroom!

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

LET OP - MATERIËLE SCHADE

Mogelijke beschadiging van het apparaat

- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen, omdat hierdoor het oppervlak van de behuizing kan worden aangetast.
- ▶ Gebruik geen harde of scherpe voorwerpen om eventuele lijmresten van de lasdraad **4** te verwijderen. Anders kan de lasdraad **4** of de isolatie beschadigd raken.
- ◆ Reinig de oppervlakken van de behuizing met een vochtige doek. Zo nodig doet u wat mild afwasmiddel op de doek en veegt u alles schoon met een doek die alleen met water is bevochtigd, om afwasmiddelresten te verwijderen.
- ◆ Veeg de bovenste **12** en onderste afdichtingsring **3**, en de persafdichting **13** af met een vochtige doek.
- ◆ Veeg de vacuümslang **22** en de adapters **23/24/25** schoon met een vochtige doek. Bij sterke verontreiniging kunt u deze onderdelen ook in warm water met een beetje afwasmiddel reinigen.
- ◆ Reinig de opvangbak **9** voor vloeistoffen in warm water met een beetje afwasmiddel.

OPMERKING

- ▶  U kunt de opvangbak **9** desgewenst ook in de vaatwasser reinigen. Zorg ervoor dat de opvangbak niet beklemd raakt in de vaatwasser en gebruik indien mogelijk het bovenste rek van de vaatwasser.
- ◆ Controleer of het apparaat en alle onderdelen volledig droog zijn voordat u ze opnieuw gebruikt.

Afvoeren



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

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



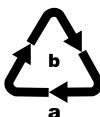
Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.



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



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



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

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

Service

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

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

IAN 367892_2101

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Vervangingsonderdelen bestellen

Vervangingsonderdelen voor dit product kunt u altijd gemakkelijk op internet nabestellen op **www.kompennass.com**.



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

OPMERKING

- Mocht u problemen ondervinden met de online bestelling, dan kunt u telefonisch of via e-mail contact opnemen met ons servicecenter.
- Geef bij uw bestelling altijd het artikelnummer aan (bijv. 123456_7890), dat te vinden is op de titelpagina van deze gebruiksaanwijzing.
- Houd er rekening mee dat online bestellen van vervangingsonderdelen niet in alle landen mogelijk is.

Obsah

Informace k tomuto stručnému návodu	90
Použití v souladu s určením	90
Rozsah dodávky a kontrola po přepravě	90
Popis přístroje	91
Technické údaje	92
Bezpečnostní pokyny	92
Umístění a zapojení	94
Požadavky na umístění přístroje	94
Zapnutí/vypnutí přístroje	94
Funkce	95
Tipy	96
Svařování hadicové fólie	97
Vakuování	100
Vakuování hadicové fólie	100
Vakuování nádob a opakovaně uzavíratelných sáčků	103
Funkce marinování	105
Čištění	106
Skladování	107
Likvidace	108
Servis	108
Dovozce	108
Objednávání náhradních dílů	109

Informace k tomuto stručnému návodu

Tento dokument je zkrácený tiskový výstup úplného návodu k obsluze.



Načtením QR kódu se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) 367892_2101 nahlédnout do návodu k obsluze a stáhnout si jej.

⚠ VÝSTRAHA!

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

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

Použití v souladu s určením

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

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

Rozsah dodávky a kontrola po přepravě

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

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

UPOZORNĚNÍ

► Zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a není viditelně poškozená. V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklých v důsledku vadného obalu nebo při přepravě kontaktujte telefonicky servisní poradenskou linku (viz kapitola **Servís**).

- ◆ Vyjměte všechny části přístroje, hadicovou fólii a návod k obsluze z krabice.
- ◆ Odstraňte z přístroje všechny obalový materiál a případné ochranné fólie.

⚠ NEBEZPEČÍ

► Děti si nesmí hrát s obalovým materiálem. Hrozí nebezpečí udušení.

Popis přístroje

Obrázek A:

- ❶ víko přístroje
- ❷ nasávací zařízení 
- ❸ spodní těsnicí kroužek
- ❹ svařovací dráty
- ❺ úložný prostor na kabel
- ❻ zadní zarážky
- ❼ přední zarážky
- ❽ odjištění víka
- ❾ záchytná miska
- ❿ sací trubice
- ⓫ víko úložné přihrádky
- ⓬ horní těsnicí kroužek
- ⓭ přitlačné těsnění

Obrázek B:

- ❿ tlačítko  (vypnutí/zapnutí přístroje) s kontrolkou (zelená)
- ⓫ tlačítko  (spuštění funkce „Svařování“) s kontrolkou (červená)
- ⓬ tlačítko  (spuštění funkce „Vakuování a svařování“) s kontrolkou (červená)
- ⓭ tlačítko  (aktivace/deaktivace přídavné funkce „Wet“) s kontrolkou (zelená)
- ⓮ tlačítko  (aktivace/deaktivace přídavné funkce „Soft“) s kontrolkou (zelená)
- ⓯ tlačítko  (spuštění funkce „Externí vakuování“) s kontrolkou (zelená)
- ⓰ tlačítko  (spuštění funkce „Marinování“) s kontrolkou (zelená)
- ⓱ tlačítko  (zrušení funkce/postupu) s kontrolkou (zelená)

Obrázek C:

- ⓲ vakuovací hadice
- ⓳ adaptér A
- ⓴ adaptér B
- ⓵ adaptér C

Technické údaje

Provozní napětí	220–240 V ~ (střídavé napětí), 50/60 Hz
Příkon	160 W
Třída ochrany	II /  (dvojitá izolace)
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Před použitím zkontrolujte, zda přístroj není zvenčí viditelně poškozený. Poškozený přístroj neuvádějte do provozu.
- Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
- Přístroj nikdy nepoužívejte s vadným síťovým kabelem.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely nebo zásuvkové lišty, které nesplňují požadované bezpečnostní normy.
- Kryt přístroje nikdy neotvírejte!
- Před čištěním vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Dbejte na to, aby se při čištění nedostala do přístroje vlhkost.

⚠ NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

⚠ POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNĚNÍ

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

Umístění a zapojení

Požadavky na umístění přístroje

Pro bezpečný a bezvadný provoz přístroje musí místo instalace splňovat následující požadavky:

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

Zapnutí/vypnutí přístroje

POZOR – Hmotné škody

- ▶ Před zapojením přístroje porovnejte přípojný údaj (napětí a frekvenci) uvedené na typovém štítku s údaji své elektrické sítě. Tyto údaje se musí shodovat, aby nedošlo k poškození přístroje.
- ▶ Ujistěte se, zda není síťový kabel přístroje poškozený a zda není položen přes horké povrchy a/nebo ostré hrany.
- ▶ Síťový kabel nenechávejte viset přes rohy (efekt zakopnutí o kabel).

- ◆ Zasuňte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.
- ◆ K zapnutí přístroje stiskněte tlačítko  14. Kontrolka 14 svítí.
- ◆ K vypnutí přístroje opět stiskněte tlačítko  14. Kontrolka 14 zhasne.
- ◆ Jestliže nebudete přístroj delší dobu používat, a před jeho čištěním, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

Funkce

Tlačítko		Funkce
	14	Vypnutí/zapnutí přístroje
	15	Spuštění funkce „Svařování“ (bez vakuování)
	16	Spuštění funkce „Vakuování a svařování“
	17	Aktivace/deaktivace přídavné funkce „Wet“ (pro zvláště vlhké potraviny)
	18	Aktivace/deaktivace přídavné funkce „Soft“ (pro potraviny citlivé na tlak, např. ovoce nebo koláče)
	19	Spuštění funkce „Externí vakuování“ (k vakuování s hadicí a adaptérem)
	20	Spuštění funkce „Marinování“ (pro marinování v nádobě)
	21	Zrušení funkce/postupu

Tipy

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

Potravina	Upozornění	Doporučená nádoba	Doporučená (přídavná) funkce
Ryby/maso	– používejte pouze v čerstvé kvalitě, – nepřerušujte chladicí řetězec	– sáček	
Marinované potraviny	– k urychlení procesu marinování	– nádoba	
Zelenina	– oloupejte nebo omyjte a osušte – blanšírujte několik minut ve vroucí vodě, zchladte rychle v ledové vodě a osušte, aby nedošlo ke ztrátě chuti a barvy nebo tvorbě plynů* během uchovávání	– sáček	
Listová zelenina / salát	– omyjte a osušte – nevhodné k mražení	– nádoba	
Ovoce	– oloupejte nebo omyjte a osušte	– lednička: nádoba	
		– mraznička: sáček	 
Bylinky	– omyjte a osušte – celé stonky	– sáček	
Pečivo		– nádoba	
		– sáček	
Práškové potraviny	– vložte kousek kuchyňské utěrky do horní části sáčku/nádoby nebo vakuujte v původním obalu	– sáček – nádoba	

Potravina	Upozornění	Doporučená nádoba	Doporučená (přídavná) funkce
Studené tekutiny		– nádoba	
	– krátce zmrazte	– sáček	
Ochlazené, uvařené pokrmy		– nádoba	
		– sáček	

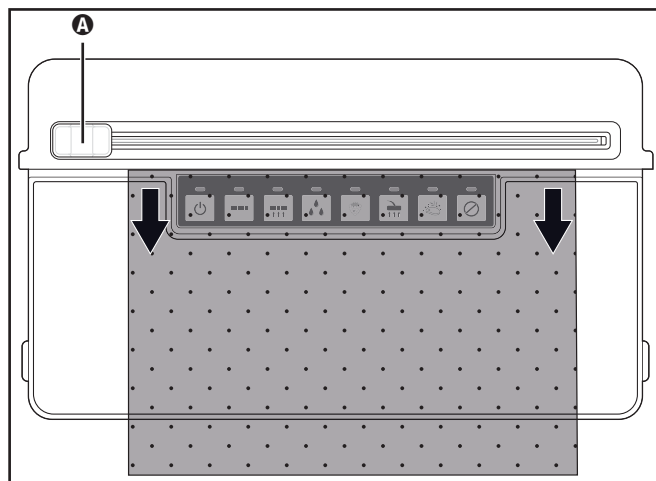
* Platí např. pro všechny druhy zelí (brokolice, růžičková kapusta, kapusta atd.), chřest, hrášek, fazole, romanesco a pak-čoi.

Svařování hadicové fólie

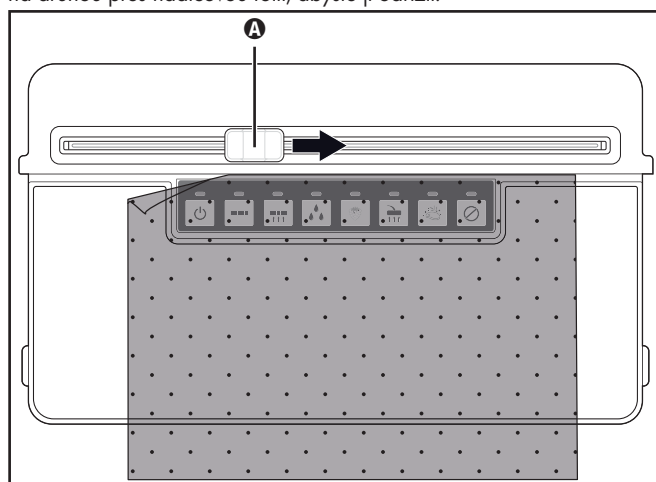
UPOZORNĚNÍ K FÓLII

- Fólie smí být široká maximálně 30 cm. V opačném případě ji nelze správně svařovat.
- Pro tento přístroj používejte pouze fólie, které mají na jedné straně strukturu (body nebo drážky) a tloušťku cca 0,17–0,29 mm (170–290 μ) a jsou vyrobené z nylonu (PA) - PE. V opačném případě svar není těsný a může dojít k poškození přístroje. Fólie tohoto typu rozpoznáte podle údajů na obalu. V závislosti na typu a tloušťce fólie se mění kvalita svaru.
- Dodaná fólie je vhodná pro teploty mezi -20 °C a +110 °C.
- Dodaná fólie neobsahuje BPA a je vhodná do mikrovlnné trouby. Sáčky však nikdy neohřívejte v mikrovlnné troubě zcela svařené. Sáček může prasknout! Jedna strana sáčku musí být otevřená. Ohřívejte sáčky maximálně 3 minuty při maximálně 70 °C.

- 1) Z hadicové fólie odstříhnete nůžkami co nejrovněji požadovanou délku pro váš sáček nebo postupujte následujícím způsobem a použijte řezačku fólie integrovanou ve víku úložné přihrádky **11**:
 - Posuňte řezačku fólie **A** k pravému nebo levému okraji.
 - Otevřete víko úložné přihrádky **11** a vytáhněte potřebnou délku hadicové fólie. Upozorňujeme, že po naplnění sáčku musí zůstat volných nejméně 6 cm od okraje určeného ke svaření.

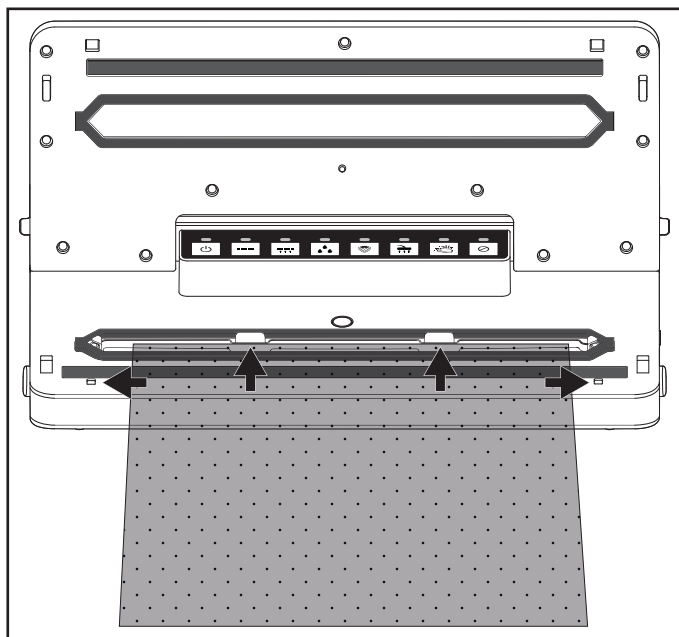


- Víko **11** opět zavřete tak, aby hadicová fólie byla uvnitř sevřená.
- Jemně stlačte řezačku fólie **A** dolů a přetáhněte ji z jedné strany na druhou přes hadicovou fólii, abyste ji odřízli.



- 2) Otevřete víko přístroje **1** zatlačením na odjištění víka **8** a víko přístroje otevřete směrem nahoru **1**.

- 3) Položte otevřený konec sáčku tak daleko do přístroje, aby se otvor sáčku nacházel středově uvnitř spodního těsnicího kroužku **3**. Sáček smí narážet maximálně na zadní zarážku **6** a musí ležet mezi předními zarážkami **7**. Pokud je sáček nad jednou nebo oběma zarážkami **6/7**, nelze jej správně svařit:



UPOZORNĚNÍ

- Otvor sáčku musí ležet hladce na svařovacích drátech **4**. V opačném případě svařování nefunguje správně.

- 4) Zavřete víko přístroje **1**. Přítlačné těsnění **13** přitlačí sáček na svařovací dráty **4**, takže vznikne hladký šev. Dbejte při tom na to, aby oba rohy víka přístroje **1** zaskočily. Případně je ještě jednou zatlačte na značkách  a , tak, aby víko přístroje **1** zaskočilo a bylo zablokováno.
- 5) Stiskněte tlačítko  **15**. Kontrolky **15/21** svítí. Po dokončení procesu uzavření kontrolky **15/21** zhasnou.

UPOZORNĚNÍ

- Proces uzavření můžete kdykoli přerušit stisknutím tlačítka  **21**. Kontrolky **15/21** potom zhasnou. Znovu stiskněte tlačítko  **15** pro obnovení procesu uzavření.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY

Jestliže kontrolky 15/21 během procesu uzavření nezhasnou nejpozději po 10 sekundách, došlo k poruše přístroje!

- Okamžitě vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky. Nepokoušejte se opravovat přístroj sami. Obráťte se na zákaznický servis.

- 6) Otevřete víko přístroje 1 zatlačením na odjištění víka 8 a víko přístroje otevřete směrem nahoru 1. Vyjměte sáček. Ten je nyní svařen na jednom konci.

UPOZORNĚNÍ

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

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

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY

- Sáček naplňte tak, aby při svařování nemohly pokud možno vytéci zbytky potravin nebo tekutiny a vniknout do přístroje.

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

UPOZORNĚNÍ

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

Vakuování

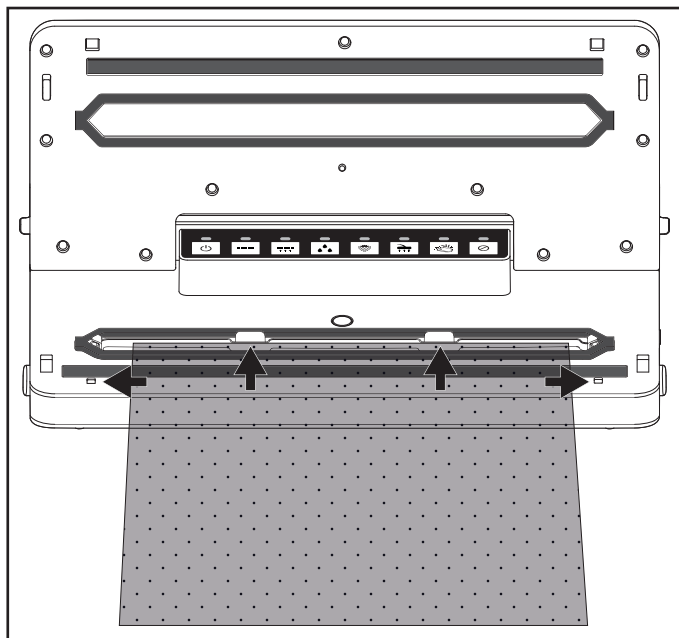
Vakuování hadicové fólie

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

UPOZORNĚNÍ

- Pokud chcete vakuovat sáčky pouze s kapalným obsahem, kapalinu krátce zmrazte, aby se během vakuování nenasála do přístroje. Pokud se však nasají nežádoucí malá množství kapalin nebo potravin, dostanou se tyto do záchytné misky 9, která se nachází ve spodním těsnicím kroužku 3.

- 1) Položte otevřený konec sáčku tak daleko do přístroje, aby se otvor sáčku nacházel středově uvnitř spodního těsnicího kroužku **3**. Sáček smí narážet maximálně na zadní zarážky **6** a musí ležet mezi předními zarážkami **7**. V opačném případě odsávání a svařování nefunguje:



- 2) Zavřete víko přístroje **1**. Dbejte při tom na to, aby oba rohy víka přístroje **1** zaskočily. Případně je ještě jednou zatlačte na značkách  a  tak, aby víko přístroje **1** zaskočilo a bylo zablokováno.

UPOZORNĚNÍ

- Dbejte na to, aby horní **12** a spodní těsnicí kroužek **3** nebyly poškozené. V opačném případě přístroj nemůže odsávat vzduch ze sáčku.
 - Pokud by byl jeden z těsnicích kroužků **3/12** poškozen, jednoduše jej vytáhněte z vyhloubení a zatlačte dovnitř vyhloubení náhradní těsnění.
- 3) Případně vyberte vhodnou přídavnou funkci pro vaše potraviny. Jinak tento krok přeskočte a pokračujte bodem 4):

- Stiskněte tlačítko  **17**, pokud chcete vakuovat zvláště vlhkou nebo šřavanatou potravinu, např. čerstvě marinované maso nebo krájené ovoce. Pokud se mezi fólií na svaru nachází vlhkost, může to vést k vadným svařům. Při aktivaci této funkce se zvýší čas svaření, aby byl svar stabilnější. Když je aktivována přídatná funkce  „Wet“, svítí příslušná kontrolka **17**.
- Stiskněte tlačítko  **18**, pokud chcete vakuovat potraviny citlivé na tlak, např. koláče nebo bobule. Při aktivaci přídatné funkce „Soft“ se podtlak trochu sníží a potravina se tak silně nestlačí. Když je aktivována přídatná funkce  „Soft“, svítí příslušná kontrolka **18**.

UPOZORNĚNÍ

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

- 4) Stiskněte tlačítko  **16**. Kontrolky **16/21** svítí a přístroj odsává vzduch ze sáčku. Jakmile byl vzduch odsát, rozsvítí se navíc kontrolka  **15**. Sáček je nyní přístrojem uzavřen. Po dokončení procesu uzavření kontrolky **15/16/21** zhasnou.

UPOZORNĚNÍ

- Proces vakuování můžete kdykoli zrušit stisknutím tlačítka  **21**. Kontrolky **16/21** potom zhasnou. Opětovným stisknutím tlačítka  **16** pokračujte v postupu vakuování. Pokud přístroj už přepnul na proces uzavření povrchu, a navíc svítí červená kontrolka **15**, může se proces přerušit také stisknutím tlačítka  **21**. Kontrolky **15/16/21** potom zhasnou. Znovu stiskněte tlačítko  **15** pro obnovení procesu uzavření.

- 5) Otevřete víko přístroje **1** zatlačením na odjištění víka **8** a víko přístroje otevřete směrem nahoru **1**. Vyjměte vakuovaný a svařený sáček.

UPOZORNĚNÍ

- Po vakuování a svaření 5 sáčků za sebou nechte přístroj cca 1 minutu ochladit. Během této ochlazovací fáze se může stát, že přístroj nelze spustit. Po ochlazovací fázi můžete přístroj normálně dále používat (i když ještě neuplynula ani celá minuta). To neplatí, pokud je aktivována přídatná funkce  „Wet“. Vzhledem k delšímu procesu svařování je po každém spuštění nutná fáze ochlazení trvající přibližně 45 sekund.

TIP - VAŘENÍ „SOUS VIDE“

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

Vakuování nádob a opakovaně uzavíratelných sáčků

UPOZORNĚNÍ

- Pokud chcete vakuovat nádoby nebo sáčky pouze s kapalným obsahem, kapalinu krátce zmrazte, aby se během vakuování nenasála do přístroje. Pokud se však nasají nežádoucí malá množství kapalin nebo potravin, dostanou se tyto do malé záchytné misky ⑨, která se nachází ve spodním těsnicím kroužku ③.
- Proces vakuování můžete kdykoli zrušit stisknutím tlačítka  ②①. Kontrolky ①⑨/②① potom zhasnou. Opětovným stisknutím tlačítka  ①⑨ pokračujte v postupu vakuování.

Vakuovacími hadicemi ②②, které jsou součástí rozsahu dodávky, a příslušnými adaptéry ②③/②④/②⑤ můžete vakuovat nádoby a opakovaně uzavíratelné sáčky. Některé sáčky nebo nádoby od různých výrobců nemusí vyžadovat adaptér ②③/②④/②⑤ a můžete přímo zasunout černou spojku na vakuovací hadici ②② do sáčku/nádoby. Vyzkoušejte, který z adaptérů ②③/②④/②⑤ se nejlépe uzavírá nebo zda je vůbec jeden z adaptérů ②③/②④/②⑤ nutný.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Vhodné sáčky a nádoby jsou k dostání samostatně v našem internetovém obchodě, viz k tomu kapitola „Objednávání náhradních dílů a příslušenství“.
- ▶ Vakuovací hadice **22** a adaptéry **23/24/25** jsou také kompatibilní se sáčky a nádobami jiných výrobců.

Adaptér	např. vhodný pro
Adaptér A 23	obědové boxy FoodSaver*, Ernesto, různé sáčky s ventilkem
Adaptér B 24	nádoby na čerstvé potraviny FoodSaver, různé sáčky s ventilkem
Adaptér C 25	CASO**, zásobní dózy FoodSaver

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

**CASO je registrovaná ochranná známka společnosti Caso Holding GmbH.

Vakuování sáčků

- 1) Zapojte vakuovací hadici **22** do nasávacího zařízení  **2** přístroje.
- 2) Vyberte vhodný adaptér A/B **23/24** pro sáček, který chcete vakuovat, a zasuněte jej na vakuovací hadici **22**.
- 3) Zavřete víko přístroje **1**. Dbejte při tom na to, aby oba rohy víka přístroje **1** zaskočily. Případně je ještě jednou zatlačte na značkách  a  tak, aby víko přístroje **1** zaskočilo a bylo zablokováno.
- 4) Opatrně uzavřete sáček určený k vakuování. Vakuování funguje pouze tehdy, když je sáček zcela uzavřen. Nejlépe sáček umístěte tak, aby sací otvor sáčku doléhal na hladký povrch.
- 5) Adaptér A/B **23/24** pevně přitlačte na sací otvor na sáčku.
- 6) Stiskněte tlačítko  **19**. Kontrolky **19/21** svítí a přístroj odsává vzduch ze sáčku. Jakmile byl vzduch odsát, zhasnou kontrolky **19/21**.
- 7) Adaptér A/B **23/24** nyní můžete ze sáčku odstranit.

Vakuování nádob

- 1) Zapojte vakuovací hadici **22** do nasávacího zařízení  **2** přístroje.
- 2) Vyberte vhodný adaptér **23/24/25** pro nádobu, kterou chcete vakuovat, a zasuněte jej na vakuovací hadici **22**.
- 3) Zavřete víko přístroje **1**. Dbejte při tom na to, aby oba rohy víka přístroje **1** zaskočily. Případně je ještě jednou zatlačte na značkách  a  tak, aby víko přístroje **1** zaskočilo a bylo zablokováno.

- 4) Zapojte adaptér **23/24/25** do příslušného zařízení nádoby. Další informace naleznete v návodu k obsluze nádoby.
- 5) Stiskněte tlačítko  **19**. Kontrolky **19/21** svítí a přístroj odsává vzduch z nádoby. Jakmile byl vzduch odsát, zhasnou kontrolky **19/21**.
- 6) Adaptér **23/24/25** můžete nyní z nádoby a z přístroje odstranit.

Funkce marinování

Funkci marinování použijte, když chcete marinovat potraviny, například maso. Střídavým vakuováním a pozastavením/zavzdušňováním proniká marináda do pórů mnohem rychleji a proces marinování se urychluje. Postup trvá cca 15 minut. K tomu budete potřebovat vhodnou vakuovací nádobu (např. od společnosti FoodSaver*), která je vhodná speciálně pro marinování. Ta se vyznačuje speciálním ventilkem, který umožňuje zavzdušnění mezi jednotlivými fázemi vakuování.

- 1) Zapojte vakuovací hadici **22** do nasávacího zařízení  **2** přístroje.
- 2) Je-li to pro použitou nádobu nezbytné, nasuňte adaptér **25** na vakuovací hadici **22**.
- 3) Zavřete víko přístroje **1**. Dbejte při tom na to, aby oba rohy víka přístroje **1** zaskočily. Případně je ještě jednou zatlačte na značkách  a  tak, aby víko přístroje **1** zaskočilo a bylo zablokované.
- 4) Připojte adaptér **25**, nebo pokud adaptér není potřeba, černou spojku na vakuovací hadici **22** k příslušnému zařízení nádoby. Další informace naleznete v návodu k obsluze nádoby.
- 5) Stiskněte tlačítko  **20**. Kontrolky **20/21** svítí a přístroj spustí program marinování s vakuováním. Přístroj nyní bude střídavě vakuovat (kontrolka **20** se rozsvítí) a zavzdušňovat (kontrolka **20** bliká) po dobu přibližně 15 minut. Po dokončení programu zhasnou kontrolky **20/21**.
- 6) Adaptér **25**/vakuovací hadici **22** můžete nyní z nádoby a z přístroje odstranit.

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

Čištění

NEBEZPEČÍ

Ohrožení života elektrickým proudem!

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

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY

Možné poškození přístroje

- ▶ Nepoužívejte agresivní ani abrazivní čisticí prostředky, protože mohou poškodit povrch krytu.
- ▶ Pro odstranění případných zbytků lepidla ze svařovacích drátů **4** nepoužívejte tvrdé ani ostré předměty. V opačném případě může dojít k poškození svařovacích drátů **4** nebo izolace.
- ◆ Povrch přístroje očistěte vlhkým hadříkem. Podle potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek a vyčištěné plochy otřete hadříkem navlhčeným pouze čistou vodou, abyste odstranili zbytky po mytí.
- ◆ Otřete horní **12** a spodní těsnicí kroužek **3**, jakož i přítlačné těsnění **13** navlhčeným hadrem.
- ◆ Otřete vakuovací hadice **22** i adaptéry **23/24/25** vlhkým hadříkem. V případě silného znečištění můžete také tyto části umýt v teplé vodě s malým množstvím mycího prostředku.
- ◆ Opláchněte záchytnou miskou **9** na kapaliny v teplé vodě s trochou mycího prostředku.

UPOZORNĚNÍ

- ▶  V případě potřeby můžete záchytnou miskou **9** vyčistit v myčce nádobí. Dávejte přitom pozor, abyste díl nepřiskřípli, a pokud možno jej umístěte do horního koše myčky nádobí.
- ◆ Před opětovným použitím se ujistěte, že přístroj a všechny jeho části jsou opět suché.

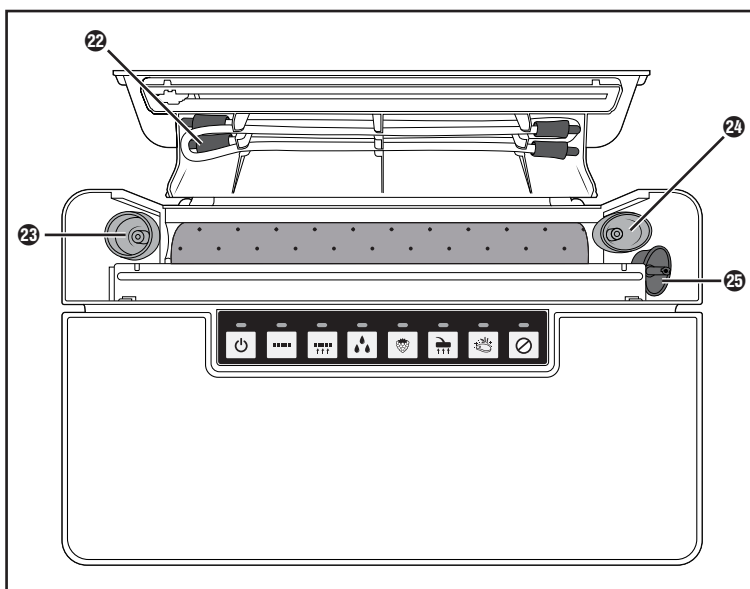
Skladování

POZOR

Možné poškození přístroje

- Přístroj skladujte s nezaskočeným víkem přístroje **1**! Jestliže je viko přístroje **1** zaskočené, je vytvářen trvalý tlak na horní **12** a spodní těsnicí kroužek **3** a na přítlačné těsnění **13**. Tím by se mohla narušit jejich funkčnost.

- 1) Příslušenství můžete uložit do úložné přihrádky přímo na přístroji. Za tímto účelem otevřete viko úložné přihrádky **11**:



- Upněte obě vakuovací hadice **22** do svorek ve víku úložné přihrádky **11**.
 - Zasuňte adaptéry A **23**, B **24** a C **25** do slotů.
 - Náhradní těsnění můžete zasunout do role fólie. Díky tomu je také stále po ruce.
- 2) Zasuňte síťový kabel do úložného prostoru na kabel **5** na spodní straně přístroje.
 - 3) Skladujte přístroj na čistém a suchém místě, bez přímého slunečního záření.

Likvidace



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

Nechte přístroj zlikvidovat ve schváleném podniku pro nakládání s odpady nebo ve vašem komunálním sběrném dvoře. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností kontaktujte příslušnou firmu, která se zabývá likvidací odpadů.



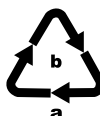
Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá správa vašeho obecního nebo městského úřadu.



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



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



Obal zlikvidujte ekologicky.

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

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 367892_2101

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Objednávání náhradních dílů

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



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

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Máte-li problémy s online objednávkou, obraťte se telefonicky nebo e-mailem na naše servisní středisko.
- ▶ Při objednávání vždy prosím uvádějte číslo výrobku (např. IAN 123456_7890), které naleznete na titulním listu tohoto návodu k obsluze.
- ▶ Vezměte prosím na vědomí, že ne pro všechny země dodání je možné objednat náhradní díly online.

Spis treści

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi	112
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	112
Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu	112
Opis urządzenia	113
Dane techniczne	114
Wskazówki bezpieczeństwa	114
Ustawianie i podłączanie	116
Wymagania dotyczące miejsca ustawienia	116
Włączanie/wyłączanie urządzenia	116
Funkcje	117
Porady	118
Zgrzewanie rękawa foliowego	119
Pakowanie próżniowe	122
Pakowanie próżniowe z użyciem rękawa foliowego	122
Pakowanie próżniowe pojemników i worków strunowych	125
Funkcja marynowania	127
Czyszczenie	128
Przechowywanie	129
Utylizacja	130
Serwis	130
Importer	130
Zamawianie części zamiennych	131

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi

Niniejszy dokument stanowi skróconą wersję drukowaną kompletnej instrukcji obsługi.



Zeskanowanie kodu QR przeniesie Cię bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com) i po wpisaniu numeru artykułu (IAN) 367892_2101 możesz wyświetlić i pobrać kompletną instrukcję obsługi.

⚠ OSTRZEŻENIE!

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

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

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Zakres dostawy i przegląd po rozpakowaniu

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Pakowarka próżniowa
- 1 rolka folii
- 2 wężyki
- 3 adaptery
- 1 zapasowy pierścień uszczelniający
- Ta skrócona instrukcja obsługi

WSKAZÓWKA

- Sprawdź dostawę pod kątem kompletności i widocznych uszkodzeń. W przypadku braku któregoś z elementów bądź uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu skontaktuj się z infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).
- ◆ Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia, rękaw foliowy oraz instrukcję obsługi.
- ◆ Usuń z urządzenia całe opakowanie i ewentualne folie ochronne.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

- ▶ Elementów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy. Niebezpieczeństwo uduszenia.

Opis urządzenia

Rysunek A:

- ❶ pokrywa urządzenia
- ❷ urządzenie zasysające 
- ❸ dolny pierścień uszczelniający
- ❹ druty zgrzewające
- ❺ schowek na kabel
- ❻ tylne ograniczniki
- ❼ przednie ograniczniki
- ❽ dźwignia odblokowania pokrywy
- ❾ tacka zbiorcza
- ❿ rurki ssące
- ⓫ pokrywa schowka
- ⓬ górny pierścień uszczelniający
- ⓭ uszczelka dociskowa

Rysunek B:

- ❿ Przycisk  (włączanie/wyłączanie urządzenia) z lampką kontrolną (kolor zielony)
- ⓮ Przycisk  (uruchamianie funkcji „zgrzewanie”) z lampką kontrolną (kolor czerwony)
- ⓯ Przycisk  (uruchamianie funkcji „pakowanie próżniowe i zgrzewanie”) z lampką kontrolną (kolor czerwony)
- ⓱ Przycisk  (włączanie/wyłączanie funkcji dodatkowej „Wet”) z lampką kontrolną (kolor zielony)
- ⓲ Przycisk  (włączanie/wyłączanie funkcji dodatkowej „Soft”) z lampką kontrolną (kolor zielony)
- ⓳ Przycisk  (uruchamianie funkcji „zewnątrzne pakowanie próżniowe”) z lampką kontrolną (kolor zielony)
- ⓴ Przycisk  (uruchamianie funkcji „marynowanie”) z lampką kontrolną (kolor zielony)
- ⓵ Przycisk  (przerwanie funkcji/operacji) z lampką kontrolną (kolor zielony)

Rysunek C:

- ⓶ wężyk próżniowy
- ⓷ adapter A
- ⓸ adapter B
- ⓹ adapter C

Dane techniczne

Napięcie robocze	220–240 V ~ (napięcie przemienne), 50/60 Hz
Pobór mocy	160 W
Klasa ochronności	II /  (podwójna izolacja)
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM!

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Naprawy urządzenia zlecaj wyłącznie w autoryzowanych punktach serwisowych lub w serwisie producenta. Niewłaściwie wykonane naprawy mogą spowodować u użytkownika zagrożenie obrażeniami lub uszkodzenie urządzenia. Powodują one też utratę gwarancji.
- Gniazdo zasilające musi być łatwo dostępne, by w razie potrzeby można było łatwo wyciągnąć wtyk kabla zasilającego z gniazda.
- Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz potencjalnych zagrożeń.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem!
- Należy zapewnić nadzór nad dziećmi, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Nigdy nie zostawiaj przygotowanego do pracy urządzenia bez nadzoru. Po zakończeniu użycia lub na czas przerw w pracy zawsze wyciągaj wtyk sieciowy z gniazda zasilania, aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia.

⚠ UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych programatorów zegarowych ani innego systemu zdalnego sterowania.

WSKAZÓWKA

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

Ustawianie i podłączanie

Wymagania dotyczące miejsca ustawienia

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

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

Włączanie/wyłączanie urządzenia

UWAGA – SZKODY MATERIALNE

- Przed podłączeniem urządzenia należy porównać dane na tabliczce znamionowej urządzenia (napięcie i częstotliwość) z danymi sieci elektrycznej. Dane te muszą być zgodne, aby nie doszło do uszkodzenia urządzenia.
- Należy się upewnić, że kabel zasilający nie jest uszkodzony i nie jest ułożony na gorących powierzchniach i/lub ostrych krawędziach.
- Kabel zasilający nie powinien zwisać w sposób stwarzający ryzyko potknięcia.
- ◆ Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- ◆ Naciśnij przycisk  **14**, aby włączyć urządzenie. Lampka kontrolna **14** świeci się.
- ◆ Naciśnij ponownie przycisk  **14**, aby wyłączyć urządzenie. Lampka kontrolna **14** zgaśnie.
- ◆ Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas oraz przed czyszczeniem, odłączyć wtyk sieciowy z gniazda zasilania.

Funkcje

Przycisk		Funkcja
	14	Włączanie / wyłączenie urządzenia
	15	Uruchamianie funkcji „zgrzewanie” (bez pakowania próżniowego)
	16	Uruchamianie funkcji „pakowanie próżniowe i zgrzewanie”
	17	Włączanie/wyłączanie funkcji dodatkowej „Wet” (do szczególnie wilgotnych produktów spożywczych)
	18	Włączanie/wyłączanie funkcji dodatkowej „Soft” (do produktów wrażliwych na naciskanie, jak np. owoce czy torty)
	19	Uruchamianie funkcji „zewnętrzne pakowanie próżniowe” (do pakowania próżniowego za pomocą wężyka i adaptera)
	20	Uruchamianie funkcji „marynowanie” (do marynowania w pojemniku)
	21	Przerwanie funkcji/operacji

Porady

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

Produkt spożywczy	Wskazówki	Zalecany pojemnik	Zalecana funkcja (dodatkowa)
Mięso/Ryby	– używać wyłącznie świeże – nie przerywać łańcucha chłodniczego	– Worek	
Żywność marynowana	– aby przyspieszyć proces marynowania	– Pojemnik	
Warzywa	– obrać lub umyć i wysuszyć – blanszować przez kilka minut we wrzącej wodzie, spłukać lodowatą wodą i osuszyć, aby uniknąć utraty smaku i koloru oraz tworzenia się gazów* podczas przechowywania	– Worek	
Warzywa liściaste / sałata	– umyć i osuszyć – nie nadają się do zamrażania	– Pojemnik	
Owoce	– obrać lub umyć i wysuszyć	– Lodówka: pojemnik	
		– Zamrażarka: worek	 
Zioła	– umyć i osuszyć – całe łodygi	– Worek	
Produkty piekarnicze		– Pojemnik	
		– Worek	
Produkty spożywcze w proszku	– umieścić kawałek ręcznika kuchennego w górnej części worka/pojemnika lub zamknąć próżniowo w oryginalnym opakowaniu	– Worek – Pojemnik	

Produkt spożywczy	Wskazówki	Zalecany pojemnik	Zalecana funkcja (dodatkowa)
Zimne płyny		– Pojemnik	
	– krótko zmrozić	– Worek	
Schłodzona, ugotowana żywność		– Pojemnik	
		– Worek	

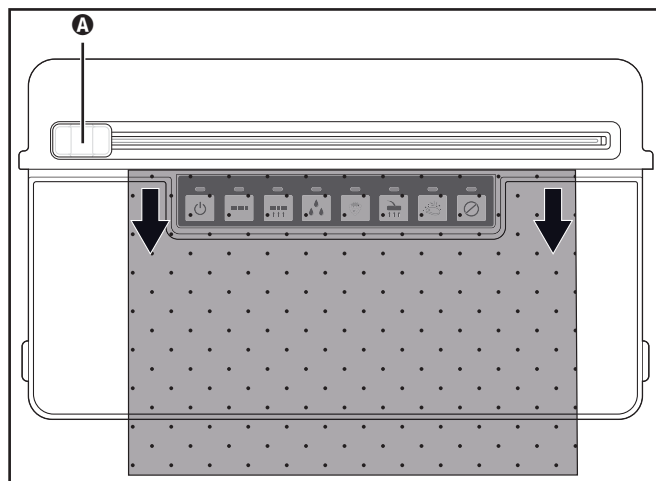
*Dotyczy to np. wszystkich gatunków kapustowatych (brokuły, brukselka, jarmuż itp.), szparagów, grochu cukrowego, fasoli, kalafiora romanesco i pak choy.

Zgrzewanie rękawa foliowego

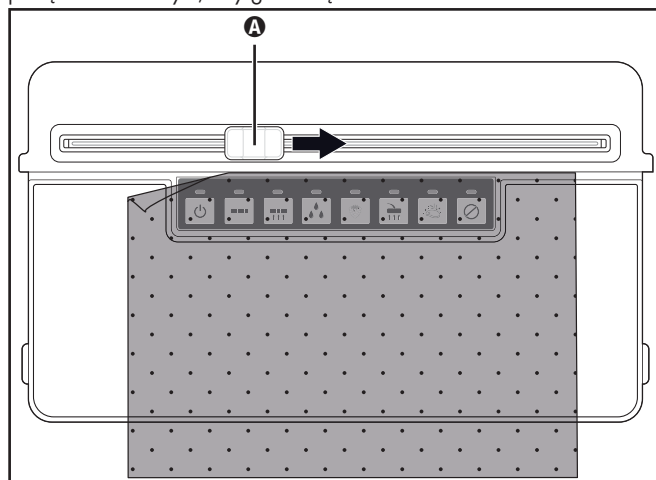
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE FOLII

- Folia może mieć maksymalnie do 30 cm szerokości. W przeciwnym razie nie będzie jej można prawidłowo zgrzać.
- Do tego urządzenia należy używać wyłącznie folii, które z jednej strony mają widoczną strukturę (punkty lub rowki) oraz mają grubość ok. 0,17 – 0,29 mm (170 – 290 µ) i wykonane są z tworzywa Nylon (PA) - PE. W przeciwnym razie spoina nie będzie szczelna i urządzenie może ulec uszkodzeniu. Folie tego rodzaju rozpoznaje się na podstawie informacji zawartych na opakowaniu. W zależności od rodzaju i grubości folii zmienia się jakość spoiny.
- Dostarczona w zestawie folia jest przystosowana do temperatur od -20°C do +110°C.
- Dostarczana folia nie zawiera BPA i jest przystosowana do używania w kuchenkach mikrofalowych. Nigdy nie podgrzewaj jednak w mikrofalówce całkowicie zamkniętych worków. Worek może pęknąć! Jedna strona worka musi być otwarta. Podgrzewaj worki maksymalnie przez 3 minuty w temperaturze maks. 70°C.

- 1) Z rękawa foliowego odetnij nożyczkami możliwie prosto odpowiednią długość dla danego worka lub postępuj w następujący sposób, aby użyć znajdujący się w pokrywie schowka **11** obcinacz folii:
 - Przesuń obcinacz folii **A** w prawo lub w lewo do krawędzi.
 - Otwórz pokrywę schowka **11** i wyciągnij tyle rękawa foliowego, ile potrzebujesz. Należy pamiętać, że po napełnieniu worka, co najmniej 6 cm musi pozostać wolne aż do krawędzi spoiny.

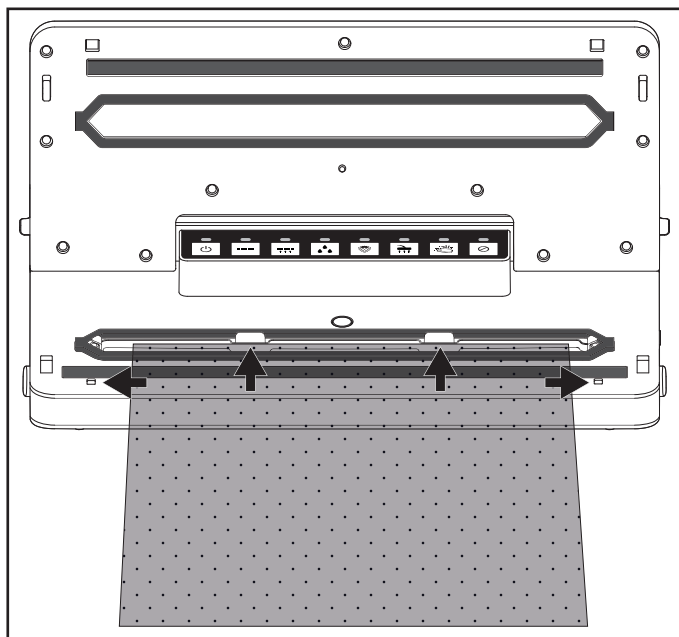


- Zamknij ponownie pokrywę ❶, aby rękaw foliowy został zaciśnięty.
- Docisnij lekko obcinacz folii **A** i pociągnij go od jednej do drugiej strony po rękawie foliowym, aby go odciąć.



- 2) Otwórz pokrywę urządzenia ❶, naciskając dźwignię odblokowania pokryw ❷ i otwórz pokrywę urządzenia ❶ do góry.

- 3) Włóż otwarty koniec worka tak daleko do urządzenia, aby otwór worka znajdował się na środku dolnego pierścienia uszczelniającego **3**. Worek może maksymalnie oprzeć się na tylnych ogranicznikach **6** i musi znajdować się między przednimi ogranicznikami **7**. Gdy worek znajdzie się nad jednym z dwóch ograniczników **6/7**, nie będzie możliwe jego prawidłowe zgrzanie:



WSKAZÓWKI

- Otwór worka musi leżeć równo na drutach zgrzewających **4**. W przeciwnym razie, zgrzewanie nie będzie odbywało się prawidłowo.
- 4) Zamknij pokrywę urządzenia **1**. Uszczelka dociskowa **13** dociska worek do drutów zgrzewających **4**, dzięki czemu powstaje równa spoina. Zwróć przy tym uwagę, aby oba narożniki pokrywy urządzenia **1** się zatrzasknęły. Należy je ewentualnie ponownie docisnąć w oznaczonych miejscach  i , aby pokrywa urządzenia **1** się zatrzasknęła i zablokowała.
 - 5) Naciśnij przycisk  **15**. Lampki kontrolne **15/21** się świecą. Gdy tylko proces zgrzewania zostanie zakończony, lampki kontrolne **15/21** zgasną.

WSKAZÓWKA

- W każdej chwili można przerwać proces zgrzewania naciskając przycisk  **21**. Lampki kontrolne **15/21** zgasną. Naciśnij ponownie przycisk  **15**, aby kontynuować proces zgrzewania.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE

Gdy lampki kontrolne 15/21 nie zgasną podczas procesu zgrzewania najpóźniej po 10 sekundach, doszło do uszkodzenia urządzenia!

- ▶ Natychmiast wyciągnij wówczas wtyk sieciowy z gniazda zasilania. Nie podejmuj samodzielnie prób naprawy urządzenia. Skontaktuj się z serwisem.

- 6) Otwórz pokrywę urządzenia 1, naciskając dźwignie odblokowania pokryw 8 i otwórz pokrywę urządzenia 1 do góry. Wyjmij worek. Jest on teraz zgrzany tylko na jednym końcu.

WSKAZÓWKA

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

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

UWAGA – SZKODY MATERIALNE

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

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

WSKAZÓWKA

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

Pakowanie próżniowe

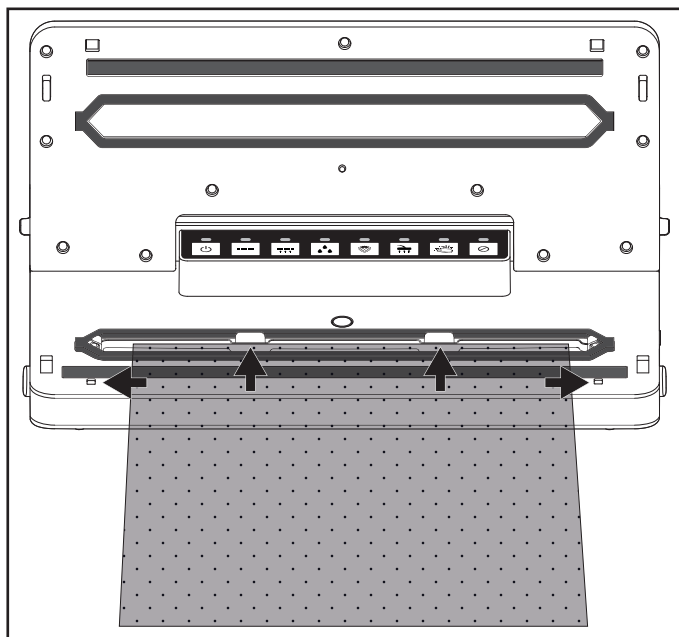
Pakowanie próżniowe z użyciem rękawa foliowego

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

WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli chcesz zapakować próżniowo worki wyłącznie z płynną zawartością, krótko zamroź płyn, aby nie został zassany do urządzenia podczas pakowania próżniowego. W razie zassania przez przypadek mniejszych ilości płynów lub żywności, dostają się one do tacki zbiorczej 9, która znajduje się wewnątrz dolnego pierścienia uszczelniającego 3.

- 1) Włóż otwarty koniec worka tak daleko do urządzenia, aby otwór worka znajdował się na środku dolnego pierścienia uszczelniającego **3**. Worek może maksymalnie oprzeć się na tylnych ogranicznikach **6** i musi znajdować się między przednimi ogranicznikami **7**. W przeciwnym razie, zasysanie i zgrzewanie nie będzie działało:



- 2) Zamknij pokrywę urządzenia **1**. Zwróć przy tym uwagę, aby oba narożniki pokrywki urządzenia **1** się zatrzasknęły. Należy je ewentualnie ponownie docisnąć w oznaczonych miejscach  i , aby pokrywka urządzenia **1** się zatrzasknęła i zablokowała.

WSKAZÓWKA

- Upewnij się, że górny **12** i dolny pierścienie uszczelniający **3** nie są uszkodzone. W przeciwnym razie urządzenie nie będzie mogło odessać powietrza z worka.
 - Jeżeli jeden z pierścieni uszczelniających **3/12** jest uszkodzony, wyciągnij go z zagłębienia i wciśnij w zagłębienie nowy pierścień uszczelniający.
- 3) W razie potrzeby należy wybrać odpowiednią funkcję dodatkową dla danego produktu spożywczego. W przeciwnym razie należy pominąć ten krok i przejść do punktu 4):

- Naciśnij przycisk  **17**, jeśli chcesz zapakować próżniowo szczególnie wilgotny lub soczysty produkt spożywczy, jak świeżo marynowane mięso lub pokrojone owoce.

Jeśli pomiędzy folią a spoiną znajduje się wilgoć, może to prowadzić do powstania wadliwych spoin. Gdy funkcja ta jest aktywna, czas zgrzewania się wydłuża, dzięki czemu spoina jest bardziej stabilna.

Gdy włączona jest funkcja dodatkowa  „Wet”, świeci się odpowiednia lampka kontrolna **17**.

- Naciśnij przycisk  **18**, gdy chcesz pakować próżniowo wrażliwe na naciskanie produkty spożywcze, takie jak torty lub jagody. Po włączeniu funkcji dodatkowej „Soft” podciśnienie zostaje nieznacznie zredukowane, a produkt spożywczy nie jest tak bardzo ściskany. Gdy włączona jest funkcja dodatkowa  „Soft”, świeci się odpowiednia lampka kontrolna **18**.

WSKAZÓWKA

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

- 4) Naciśnij przycisk  **16**. Lampki kontrolne **16/21** świecą się, a urządzenie zasysa powietrze z worka. Gdy tylko powietrze zostanie odessane, zapali się również czerwona lampka kontrolna  **15**. Urządzenie zamyka teraz worek. Gdy tylko proces zgrzewania zostanie zakończony, lampki kontrolne **15/16/21** zgasną.

WSKAZÓWKA

- W każdej chwili można przerwać proces pakowania próżniowego naciśnięciem przycisku  **21**. Lampki kontrolne **15/21** zgasną. Naciśnij ponownie przycisk  **16**, aby kontynuować proces pakowania próżniowego. Gdy urządzenie przełączy się już w tryb zgrzewania worka i świeci się dodatkowo czerwona lampka kontrolna **15**, proces może zostać przerwany przez naciśnięcie przycisku  **21**. Lampki kontrolne **15/16/21** zgasną wtedy. Naciśnij ponownie przycisk  **16**, aby kontynuować proces zgrzewania.

- 5) Otwórz pokrywę urządzenia **1**, naciskając dźwignię odblokowania pokrywy **8** i otwórz pokrywę urządzenia **1** do góry. Wyjmij zamknięty próżniowo worek.

WSKAZÓWKA

- Po odessaniu i zgrzaniu kolejno po sobie 5 worków odczekaj aż urządzenie ostygnie przez ok. 1 minutę. Podczas fazy schładzania może się zdarzyć, że nie będzie możliwe uruchomienie urządzenia. Po schłodzeniu można dalej normalnie używać urządzenia (nawet, jeśli nie upłynęła jeszcze pełna minuta).
Nie ma to zastosowania, gdy aktywowana jest funkcja dodatkowa  „Wet”. Ze względu na dłuższy proces zgrzewania, po każdym cyklu konieczna jest faza schładzania trwająca ok. 45 sekund.

WSKAZÓWKA - „GOTOWANIE SOUS-VIDE”

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

Pakowanie próżniowe pojemników i worków strunowych

WSKAZÓWKA

- Jeśli chcesz zapakować próżniowo pojemniki lub worki wyłącznie z płynną zawartością, należy krótko zmrozić płyn, aby nie został zassany do urządzenia podczas pakowania próżniowego. W razie zassania przez przypadek mniejszych ilości płynów lub żywności, dostają się one do niewielkiej tacki zbiorczej , która znajduje się wewnątrz dolnego pierścienia uszczelniającego .
- W każdej chwili można przerwać proces pakowania próżniowego naciśnięciem przycisk  . Lampki kontrolne   zgasną wtedy. Naciśnij ponownie przycisk  , aby kontynuować proces pakowania próżniowego.

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

WSKAZÓWKA

- ▶ Odpowiednie worki i pojemniki są dostępne oddzielnie w naszym sklepie internetowym, patrz rozdział „Zamawianie części zamiennych”.
- ▶ Wężyki próżniowe 22 oraz adaptery 23/24/25 są również kompatybilne z workami i pojemnikami innych producentów.

Adapter	np. pasujący do
Adapter A 23	Pojemniki śniadaniowe FoodSaver*, Ernesto, różne worki z zaworem
Adapter B 24	Pojemniki do przechowywania żywności FoodSaver, Ernesto, różne worki z zaworem
Adapter C 25	CASO**, puszki do przechowywania FoodSaver

*FoodSaver jest zarejestrowaną marką Sunbeam Products, Inc..

**CASO jest zarejestrowanym znakiem towarowym Caso Holding GmbH.

Pakowanie próżniowe worków

- 1) Podłącz wężyk próżniowy 22 do urządzenia zasysającego  2 urządzenia.
- 2) Wybierz pasujący adapter A/B 23/24 do danego worka, którego chcesz użyć do pakowania próżniowego i załóż go na wężyk próżniowy 22.
- 3) Zamknij pokrywę urządzenia 1. Zwróć przy tym uwagę, aby oba narożniki pokrywy urządzenia 1 się zablokowały. Dociśnij je ewentualnie ponownie na zaznaczeniach  i , aby pokrywa urządzenia 1 się zatrzasnęła i zablokowała.
- 4) Zamknij ostrożnie worek do pakowania próżniowego. Pakowanie próżniowe działa tylko wtedy, gdy worek jest całkowicie zamknięty. Najlepiej ułożyć worek w taki sposób, aby okrągły otwór do odsysania znajdował się na gładkiej powierzchni.
- 5) Dociśnij adapter A/B 23/24 mocno do otworu odsysania w worku.
- 6) Naciśnij przycisk  19. Lampki kontrolne 19/21 świecą się, a urządzenie zasysa powietrze z worka. Gdy powietrze zostanie odessane, zielone lampki kontrolne 19/21 zgasną.
- 7) Teraz możesz usunąć adapter A/B 23/24 z worka.

Pakowanie próżniowe pojemników

- 1) Podłącz wężyk próżniowy 22 do urządzenia zasysającego  2 urządzenia.
- 2) Wybierz pasujący adapter 23/24/25 do danego pojemnika, którego chcesz użyć do pakowania próżniowego i załóż go na wężyk próżniowy 22.

- 3) Zamknij pokrywę urządzenia **1**. Zwróć przy tym uwagę, aby oba narożniki pokryw urządzenia **1** się zatrzasknęły. Należy je ewentualnie ponownie docisnąć w oznaczonych miejscach  i , aby pokrywa urządzenia **1** się zatrzasknęła i zablokowała.
- 4) Podłącz adapter **23/24/25** do odpowiedniego złącza pojemnika. Więcej informacji można znaleźć w instrukcji obsługi pojemnika.
- 5) Naciśnij przycisk  **19**. Lampki kontrolne **19/21** świecą się, a urządzenie zasysa powietrze z pojemnika. Gdy powietrze zostanie odessane, zielone lampki kontrolne **19/21** zgasną.
- 6) Teraz możesz zdjąć adapter **23/24/25** z pojemnika i urządzenia.

Funkcja marynowania

Użyj funkcji marynowania, gdy chcesz zamarynować żywność, np. mięso. Dzięki naprzemiennemu pakowaniu próżniowemu i pauzowaniu/napowietrzaniu marynata znacznie szybciej wnika w pory, a proces marynowania jest przyspieszony. Proces ten trwa około 15 minut. Potrzebny będzie odpowiedni pojemnik próżniowy (np. firmy FoodSaver*), który jest specjalnie zaprojektowany do marynowania. Posiada on specjalny zawór, który umożliwia napowietrzanie pomiędzy fazami pakowania próżniowego.

- 1) Podłącz wężyk próżniowy **22** do urządzenia zasysającego  **2** urządzenia.
- 2) Jeśli jest to konieczne dla używanego pojemnika, załóż adapter **25** na wężyk próżniowy **22**.
- 3) Zamknij pokrywę urządzenia **1**. Zwróć przy tym uwagę, aby oba narożniki pokryw urządzenia **1** się zatrzasknęły. Należy je ewentualnie ponownie docisnąć w oznaczonych miejscach  i , aby pokrywa urządzenia **1** się zatrzasknęła i zablokowała.
- 4) Podłącz adapter **25** lub, jeśli adapter nie jest konieczny, czarną złączkę na wężyku próżniowym **22** do odpowiedniego złącza pojemnika. Więcej informacji można znaleźć w instrukcji obsługi pojemnika.
- 5) Naciśnij przycisk  **20**. Lampki kontrolne **20/21** świecą się, a urządzenie rozpoczyna program do marynowania z odciąganiem powietrza. Urządzenie będzie teraz przez ok. 15 minut na przemian odciągać powietrze (lampka kontrolna **20** świeci się) i napowietrzać (lampka kontrolna **20** miga). Po zakończeniu programu lampki kontrolne **20/21** zgasną.
- 6) Teraz możesz zdjąć adapter **25**/wężyk próżniowy **22** z pojemnika i urządzenia.

*FoodSaver jest zarejestrowaną marką Sunbeam Products, Inc..

Czyszczenie

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Śmiertelne niebezpieczeństwo na skutek porażenia prądem elektrycznym!

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

UWAGA – SZKODY MATERIALNE

Możliwe uszkodzenie urządzenia

- ▶ Nie stosuj żadnych agresywnie działających ani szorujących środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię obudowy.
- ▶ Nie używaj twardych lub ostrych przedmiotów, aby usunąć ewentualne pozostałości kleju z drutów zgrzewających ④. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia drutów zgrzewających ④ lub izolacji.
- ◆ Powierzchnię obudowy czyść zwilżoną szmatką. W razie potrzeby nanieś na ściereczkę łagodny płyn do mycia naczyń i przetrzyj ściereczką zwilżoną tylko wodą, aby usunąć pozostałości płynu do mycia naczyń.
- ◆ Przetrzyj górny ⑫ i dolny pierścień uszczelniający ③, a także uszczelkę dociskową ⑬ wilgotną szmatką.
- ◆ Przetrzyj wężyki próżniowe ⑫ oraz adaptery ⑬/⑭/⑮ wilgotną szmatką. W przypadku silnego zabrudzenia można te elementy również wyczyścić w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.
- ◆ Umyj tackę zbiorczą ⑨ na płyny w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

WSKAZÓWKA

- ▶  Tackę zbiorczą ⑨ można w razie potrzeby myć w zmywarce do naczyń. Uważaj, aby nie zakleszczyć elementu i jeśli to możliwe, umieść go w górnym koszu zmywarki.
- ◆ Przed ponownym użyciem upewnij się, że urządzenie i wszystkie jego elementy są suche.

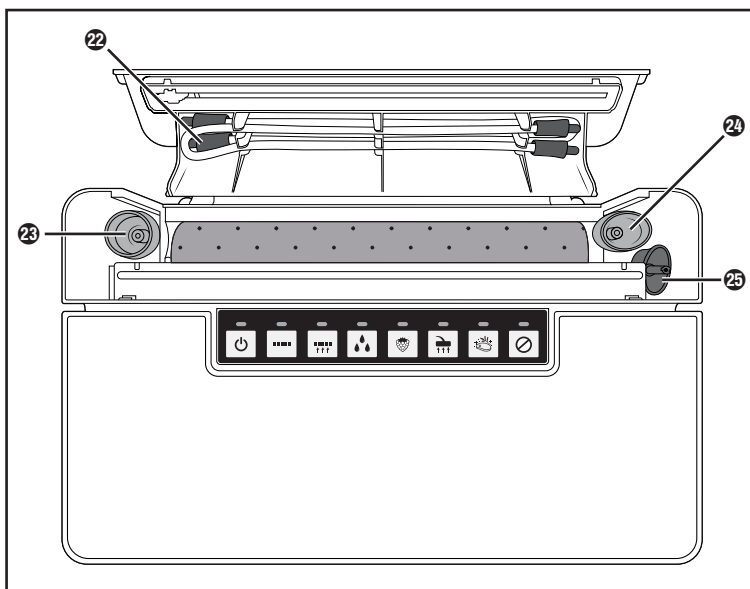
Przechowywanie

UWAGA

Możliwe uszkodzenie urządzenia

- Przechowuj urządzenie z niezamkniętą pokrywą ❶! Gdy pokrywa urządzenia ❶ jest zablokowana, wywierany jest stały nacisk na górny ❷ i dolny pierścień uszczelniający ❸, oraz na uszczelkę dociskową ❹. Może to mieć negatywny wpływ na ich późniejsze działanie.

- 1) Akcesoria można przechowywać w schowku bezpośrednio na urządzeniu. W tym celu otwórz pokrywę schowka ❶:



- Zaczep oba wężyki próżniowe ❷ w zaczepach w pokrywie schowka ❶.
 - Włóż adaptory A ❸, B ❹, oraz C ❺ na miejsca wtykowe.
 - Zapasową uszczelkę można wsunąć w rolkę folii. W ten sposób będzie też pod ręką.
- 2) Wsuń kabel zasilający do schowka na kabel ❻ znajdujący się na spodzie urządzenia.
 - 3) Urządzenie należy przechowywać w czystym, suchym miejscu, bez bezpośredniego nasłonecznienia.

Utylizacja



W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych.

Ten produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/EU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny).

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



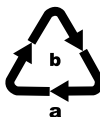
Informacje na temat możliwości utylizacji zużytego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.



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



Oddanie opakowania do punktu zbiórki surowców wtórnych pozwoli zaoszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć ilość odpadów. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



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

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 367892_2101

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.

Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Zamawianie części zamiennych

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



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

WSKAZÓWKA

- ▶ W przypadku problemów z zamówieniem online można skontaktować się z naszym centrum serwisowym telefonicznie lub mailowo.
- ▶ Składając zamówienie prosimy zawsze podawać numer artykułu (np. IAN 123456_7890), który znajduje się na stronie tytułowej niniejszej instrukcji obsługi.
- ▶ Należy pamiętać, że nie dla wszystkich krajów dostawy jest możliwe zamówienie części zamiennych przez Internet.

Obsah

Informácie o tomto krátkom návode	134
Používanie v súlade s účelom	134
Rozsah dodávky a kontrola po preprave	134
Opis prístroja	135
Technické údaje	136
Bezpečnostné pokyny	136
Umiestnenie a pripojenie	138
Požiadavky na miesto inštalácie	138
Zapnutie/vypnutie prístroja	138
Funkcie	139
Tipy	140
Zvarenie rukávovej fólie	141
Vákuovanie	144
Vákuovanie rukávovej fólie	144
Vákuovanie nádoby a opätovne uzatvárateľných vreciek	147
Funkcia marinovania	149
Čistenie	150
Uskladnenie	151
Likvidácia	152
Servis	152
Dovozca	152
Objednávanie náhradných dielov	153

Informácie o tomto krátkom návode

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



Naskenovaním QR-kódu sa dostanete priamo na servisnú stránku Lidl (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla výrobku (IAN) 367892_2101 si môžete prezrieť a stiahnuť kompletný návod na obsluhu.

⚠ VÝSTRAHA!

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

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

Používanie v súlade s účelom

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

Iné používanie alebo používanie nad tento rámec sa považuje za používanie v rozpore s účelom. Nároky akéhokoľvek druhu za škody spôsobené používaním v rozpore s účelom sú vylúčené. Riziko nesie sám používateľ.

Rozsah dodávky a kontrola po preprave

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

- Vákuovač
- 1x kotúč fólie
- 2 x hadica
- 3 x adaptéry
- 1 x náhradný tesniaci krúžok
- Tento krátky návod

UPOZORNENIE

► Skontrolujte dodávku vzhľadom na úplnosť a viditeľné poškodenia. V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených nedostatočným balením alebo prepravou sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu **Servis**).

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

♦ Odstráňte z prístroja všetky obalové materiály a prípadné ochranné fólie.

⚠ NEBEZPEČENSTVO

► Obalové materiály nesmú deti používať na hranie. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.

Opis prístroja

Obrázok A:

- ❶ Veko prístroja
- ❷ Nasávacie zariadenie 
- ❸ Spodný tesniaci krúžok
- ❹ Zváracie drôty
- ❺ Odkladacia priehradka na kábel
- ❻ Zadné dorazy
- ❼ Predné dorazy
- ❽ Odistenia veka
- ❾ Zberná miska na tuk
- ❿ Odsávacie rúrky
- ⓫ Kryt úložnej priehradky
- ⓬ Horný tesniaci krúžok
- ⓭ Prítláčné tesnenie

Obrázok B:

- ❿ Tlačidlo  (Zapnutie/vypnutie prístroja) s kontrolkou (zelená)
- ⓯ Tlačidlo  (Funkcia spustiť „Zváranie“) s kontrolkou (červená)
- ⓰ Tlačidlo  (Funkcia spustiť „Vákuovanie a zváranie“) s kontrolkou (červená)
- ⓱ Tlačidlo  (aktivovať/deaktivovať prídavnú funkciu „Wet“) s kontrolkou (zelená)
- ⓲ Tlačidlo  (aktivovať/deaktivovať prídavnú funkciu „Soft“) s kontrolkou (zelená)
- ⓳ Tlačidlo  (spustiť funkciu „Externé vákuovanie“) s kontrolkou (zelená)
- ⓴ Tlačidlo  (spustiť funkciu „Marinovanie“) s kontrolkou (zelená)
- ⓵ Tlačidlo  (prerušit funkciu/proces) s kontrolkou (zelená)

Obrázok C:

- ⓶ Vákuová hadica
- ⓷ Adaptér A
- ⓸ Adaptér B
- ⓹ Adaptér C

Technické údaje

Prevádzkové napätie	220–240 V ~ (striedavé napätie), 50/60 Hz
Príkon	160 W
Trieda ochrany	II /  (dvojitá izolácia)
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Pred použitím skontrolujte vonkajšie viditeľné poškodenia prístroja. Poškodený prístroj neuvádzajte do prevádzky.
- Ak sa prípojný sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom alebo jeho zákazníckym servisom alebo obdobne kvalifikovanou osobou, aby sa zabránilo ohrozeniam.
- Nikdy nepoužívajte prístroj, ktorý má poškodený sieťový kábel.
- Nepoužívajte predlžovacie káble ani zástrčkové lišty, ktoré nezodpovedajú príslušným bezpečnostným predpisom.
- Nikdy neotvárajte veko prístroja!
- Predtým, než začnete prístroj čistiť, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Zabezpečte, aby pri čistení nevnikla do prístroja žiadna vlhkosť.

⚠ NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Opravy prístroja nechajte vykonať iba v autorizovanom špecializovanom podniku alebo prostredníctvom zákazníkeho servisu. Pri neodborných opravách hrozí nebezpečenstvo poranenia fpre používateľa alebo sa môže poškodiť prístroj. Navyše zaniká nárok na záruku.
- Zásuvka musí byť ľahko prístupná, aby bolo možné v prípade potreby sieťový kábel rýchlo vytiahnuť.
- Deti nesmú vykonávať čistenie a používateľskú údržbu bez dohľadu.
- Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dohľadom alebo ak boli o bezpečnom používaní prístroja poučené a pochopili z toho vyplývajúce nebezpečenstvá.
- Deti sa s prístrojom nesmú hrať!
- Na deti sa musí dohliadať, aby sa zabezpečilo, že sa s prístrojom nebudú hrať.
- Ak je prístroj pripravený na prevádzku, nenechávajte ho nikdy bez dozoru. Po použití alebo pri prerušení práce vytiahnite vždy zástrčku zo sieťovej zásuvky, aby ste predišli neúmyselnému zapnutiu prístroja.

⚠ POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač ani samostatný systém diaľkového ovládania.

UPOZORNENIE

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

Umiestnenie a pripojenie

Požiadavky na miesto inštalácie

Miesto inštalácie prístroja musí spĺňať nasledovné predpoklady, aby bola zabezpečená bezpečná a bezchybná prevádzka:

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

Zapnutie/vypnutie prístroja

POZOR – VECNÉ ŠKODY

- ▶ Pred zapojením prístroja porovnajte údaje (napätie a kmitočet) na typovom štítku prístroja s údajmi vašej elektrickej siete. Tieto údaje sa musia zhodovať, aby sa nevyskytli žiadne poškodenia prístroja.
 - ▶ Ubezpečte sa, že je sieťový kábel prístroja nepoškodený a že neprechádza cez horúce plochy a/alebo ostré hrany.
 - ▶ Nenechajte sieťový kábel visieť cez rohy (nebezpečenstvo potknutia).
- ◆ Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
 - ◆ Stlačte tlačidlo  **14**, aby ste zapli prístroj. Kontrolka **14** svieti.
 - ◆ Stlačte tlačidlo  **14** znova, aby ste vypli prístroj. Kontrolka **14** zhasne.
 - ◆ Ak prístroj dlhší čas nepoužívate alebo predtým ako ho budete čistiť, vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

Funkcie

Tlačidlo		Funkcia
	14	Zapnutie/vypnutie prístroja
	15	Spustenie funkcie „Zváranie“ (bez vákuovania)
	16	Spustenie funkcie „Vákuovanie a zváranie“
	17	Aktivovanie/deaktivovanie prídavnej funkcie „Wet“ (pre obzvlášť vlhké potraviny)
	18	Aktivovať/deaktivovať prídavnú funkciu „Soft“ (pre potraviny citlivé na tlak, ako napr. ovocie alebo torty)
	19	Spustiť funkciu „Externé vákuovanie“ (na vákuovanie s hadicou a adaptérom)
	20	Spustenie funkcie „Marinovanie“ (na marinovanie v jednej nádobe)
	21	Prerušenie funkcie/procesu

Tipy

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

Potravina	Upozornenia	Odporúčaná nádoba	Odporúčaná (prídavná) funkcia
Mäso/ryba	– používať iba v čerstvej kvalite – nepretrušovať chladiaci reťazec	– vrečko	
Marinované potraviny	– na urýchlenie procesu marinovania	– nádoba	
zelenina	– ošúpať alebo umyť a osušiť – blanširovať niekoľko minút vo vriacej vode, prudko ochladiť ľadovou vodou a osušiť, aby sa počas skladovania zabránilo strate chuti a farby alebo tvoreniu plynu* počas skladovania	– vrečko	
listová zelenina/šalát	– umyť a osušiť – nevhodná na zamrazovanie	– nádoba	
ovocie	– ošúpať alebo umyť a osušiť	– chladnička: nádoba	
		– mraznička: vrečko	 
bylinky	– umyť a osušiť – celá stonka	– vrečko	
pečivo		– nádoba	
		– vrečko	
Práškovitá potravina	– do vrečka/nádoby dať kus kuchynskej papierovej utierky alebo vákuovať v originálnom obale	– vrečko – nádoba	

Potravina	Upozornenia	Odporúčaná nádoba	Odporúčaná (prídavná) funkcia
chladné kva- paliny		– nádoba	
	– krátko zamraziť	– vrecko	
ochladené dusené jedlá		– nádoba	
		– vrecko	

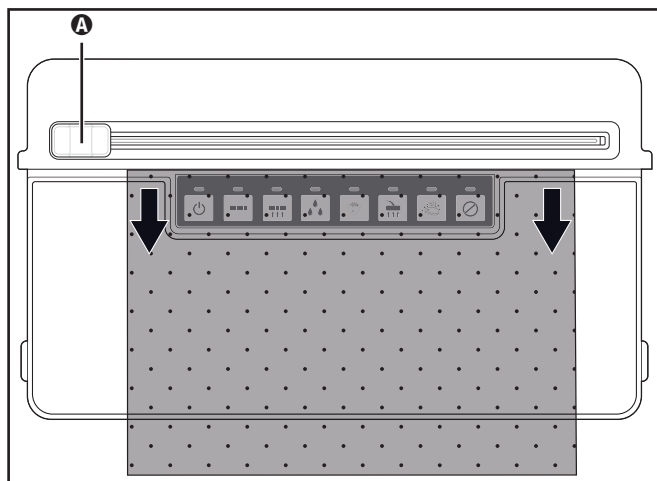
* Platí napr. pre všetky druhy hlúbavej zeleniny (brokolica, ružičkový kel, kel atď.), špargľu, sladký hrášok, fazuľu, romanesco a pak choi.

Zvarenie rukávovej fólie

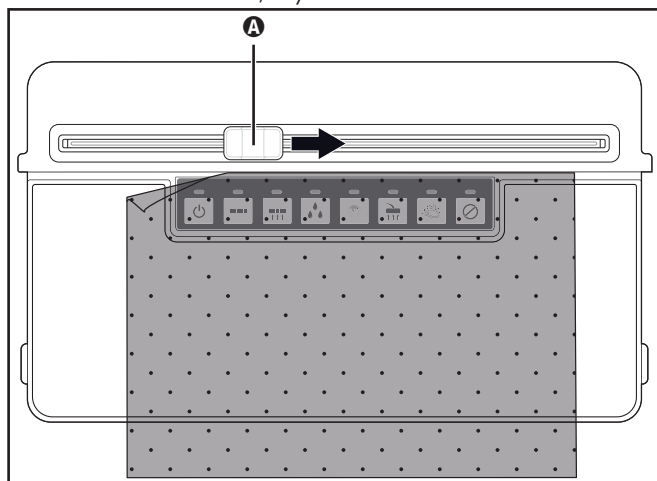
UPOZORNENIA K FÓLII

- Šírka fólie smie byť maximálne 30 cm. Inak sa nebude dať správne zvariť.
- V prístroji používajte iba fólie, ktoré sú na jednej strane štruktúrované (body alebo ryhy), majú hrúbku cca 0,17–0,29 mm (170–290 µ) a sú vyrobené z nylonu (PA) – PE. V opačnom prípade nebude zvar tesný a môže sa poškodiť prístroj. Druh fólie zistíte podľa informácií na jej obale. Kvalita zvaru závisí od druhu a hrúbky fólie.
- Pribalená fólia je vhodná pre rozsah teplôt -20 °C až +110 °C.
- Dodaná fólia je bez obsahu BPA a je vhodná pre mikrovlnné rúry. Vrecko avšak nikdy nezvárajte kompletne v mikrovlnnej rúre. Vrecko môže prasknúť! Jedna strana vrecka musí byť otvorená. Vrecko zohrievajte maximálne 3 minúty pri maximálnej 70 °C.

- 1) Odstrihnite z rukávovej fólie nožnicami podľa možnosti čo najrovnejšie potrebnú dĺžku na vaše vrecko alebo postupujte nasledovne, aby ste použili rezačku na fóliu, integrovanú v kryte úložnej priehradky ⑪:
 - Zasuňte rezačku na fóliu ① smerom doprava alebo doľava na okraj.
 - Otvorte kryt úložnej priehradky ⑪ a vytiahnite von toľko rukávovej fólie, ako potrebujete. Pritom dávajte pozor na to, že pri naplnenom vrecku musí zostať minimálne 6 cm voľných až po zváranú hranu.

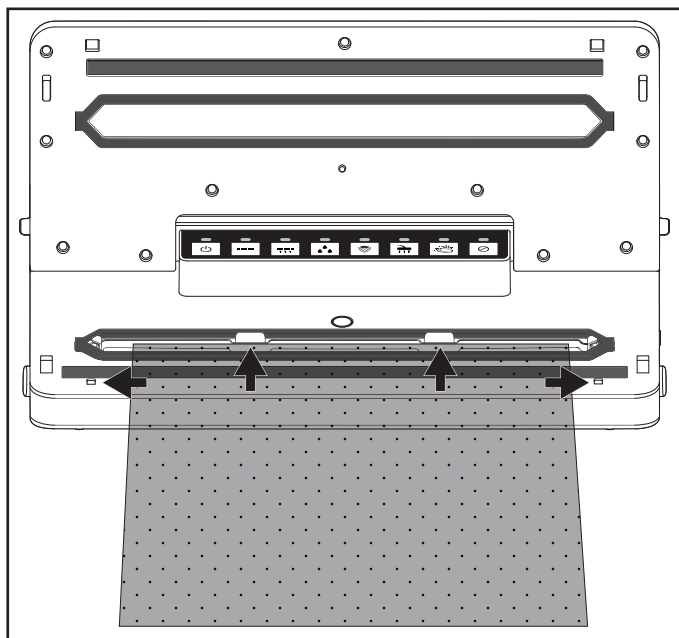


- Kryt **11** znova zatvorte tak, aby rukávová fólia sa mohla v ňom zovrieť.
- Rezačku na fóliu **A** zatlačte ľahko nadol a vytiahnite ju z jednej strany na druhú cez rukávovú fóliu, aby ste túto oddelili.



- 2) Otvorte veko prístroja **1** tak, že zatlačíte odistenia veka **8** a veko prístroja **1** otvoríte nahor.

- 3) Vložte otvorený koniec vrečka do prístroja tak, aby sa otvor vrečka nachádzal v strede v rámci spodného tesniaceho krúžku ③. Vrečko sa smie oprieť maximálne o zadné dorazy ⑥ a musí sa nachádzať v priestore medzi prednými dorazmi ⑦. Keď vrečko leží nad jedným alebo oboma dorazmi ⑥/⑦, nemôže sa správne zavariť:



UPOZORNENIE

- Otvor vrečka musí ležať na zväracích drôtoch ④ hladko. Zváranie inak nebude fungovať správne.

- 4) Zatvorte veko prístroja ①. Prítláčné tesnenie ⑬ pritlačí vrečko na zväracie drôty ④, takže vznikne hladký zvar. Pritom dbajte na to, aby sa oba rohy veka prístroja ① zaistili. Prípadne ich na značkách ⑧ a ⑨ ešte raz zatlačte nadol tak, aby veko prístroja ① zapadlo a zaistilo sa.
- 5) Stlačte tlačidlo [] ⑮. Kontrolky ⑮/⑳ svietia. Hneď ako je proces pečatenia ukončený, kontrolky ⑮/⑳ zhasnú.

UPOZORNENIE

- Proces pečatenia môžete kedykoľvek prerušiť stlačením tlačidla [] ㉑. Kontrolky ⑮/⑳ potom zhasnú. Stlačte tlačidlo [] ⑮ znova, aby ste pokračovali v procese pečatenia.

POZOR – VECNÉ ŠKODY

Ak kontrolky 15/21 počas procesu zvárania najneskôr po 10 sekundách nezhasnú, došlo k poruche prístroja!

- Okamžite vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Nepokúšajte sa opraviť prístroj sami. Kontaktujte zákaznický servis.

- 6) Otvorte veko prístroja 1 tak, že zatlačíte odistenia veka 8 a veko prístroja 1 otvoríte nahor. Odoberte vrečko. Teraz je zvarené na jednom konci.

UPOZORNENIE

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

- 7) Naplňte vrečko. Musíte ponechať voľných minimálne 6 cm vrečka od hrany určenej na zvarenie.

POZOR – VECNÉ ŠKODY

- Vrečko naplňte tak, aby pri zváraní nemohlo podľa možnosti dôjsť k úniku potravín alebo tekutín z vrečka a k ich prieniku do prístroja.

- 8) Ak nechcete vrečko vákuovať, zvaríte teraz jeho opačný, otvorený koniec.

UPOZORNENIE

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

Vákuovanie

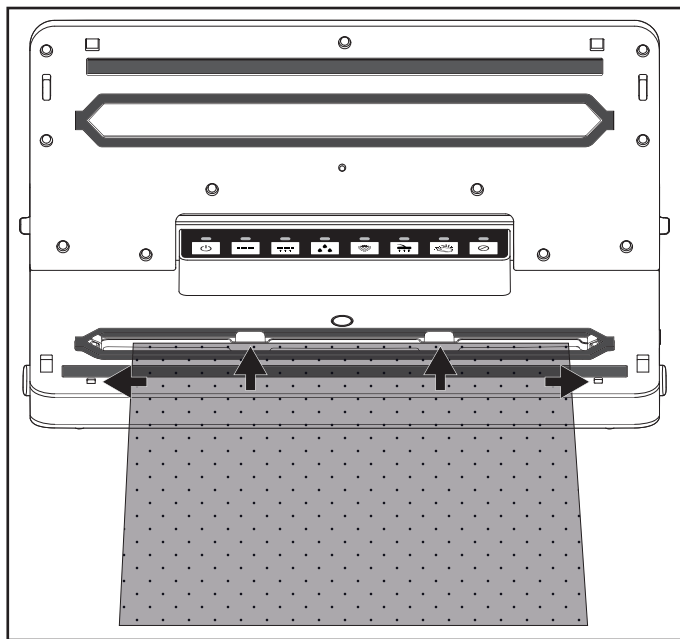
Vákuovanie rukávovej fólie

Pri zváraní môžete z vrečka odsáť vzduch (vákuovanie):

UPOZORNENIE

- Keď chcete vákuovať vrečko s výlučne tekutým obsahom, tekutinu nechajte nakrátko zamraziť, aby sa počas vákuovania nenasala do prístroja. Ak sa predsa omylom nasajú malé množstvá tekutín alebo potravín, dostanú sa do zbernej misky 9, ktorá sa nachádza v rámci spodného tesniaceho krúžku 3.

- 1) Vložte otvorený koniec vrecka do prístroja tak, aby sa otvor vrecka nachádzal v strede v rámci spodného tesniaceho krúžku ③. Vrecko sa smie oprieť maximálne o zadné dorazy ⑥ a musí sa nachádzať v priestore medzi prednými dorazmi ⑦. Inak nebudú odsávanie a zváranie fungovať:



- 2) Zatvorte veko prístroja ①. Pritom dbajte na to, aby sa oba rohy veka prístroja ① zaistili. Prípadne ich na značkách  a  ešte raz zatlačte nadol tak, aby veko prístroja ① zapadlo a zaistilo sa.

UPOZORNENIE

- Dbajte na to, aby nedošlo k poškodeniu horného ⑫ a spodného tesniaceho krúžku ③. V opačnom prípade prístroj nemôže z vrecka odsávať vzduch.
 - V prípade, že by mal byť poškodený niektorý z tesniacich krúžkov ③/⑫, vytiahnite ich jednoducho z priehlbiny a zatlačte náhradné tesnenie do priehlbiny.
- 3) Zvoľte prípadne vhodnú prídavnú funkciu pre vaše potraviny. V opačnom prípade preskočíte tento krok manipulácie a budete pokračovať s bodom 4):

- Stlačte tlačidlo  **17**, keď chcete vákuovať zvlášť vlhké alebo šľavnaté potraviny, ako čerstvo marinované mäso alebo nakrájané ovocie. Keď sa medzi fóliou na zware nachádza vlhkosť, môže to viesť k chybným zvarom. Pri aktivovaní tejto funkcie sa čas zvarovania zvýši tak, aby bol zvarový šev stabilnejší. Keď je aktivovaná prídavná funkcia  „Wet“, svieti príslušná kontrolka **17**.
- Stlačte tlačidlo  **18**, keď chcete vákuovať potraviny citlivé na dotyk, ako sú napríklad torty alebo jahody. Pri aktivovaní prídavnej funkcie „Soft“ sa podtlak trochu zníži a potravina sa tak silno nestlačí. Keď je aktivovaná prídavná funkcia  „Soft“, svieti príslušná kontrolka **18**.

UPOZORNENIE

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

- 4) Stlačte tlačidlo  **16**. Kontrolky **16/21** svietia a prístroj ťahá vzduch z vrečka. Po odsatí vzduchu sa rozsvieti navyše kontrolka  **15**. Prístroj teraz zvarí vrečko. Hneď ako je proces pečatenia ukončený, kontrolky **15/16/21** zhasnú.

UPOZORNENIE

- Proces vákuovania môžete kedykoľvek prerušiť stlačením tlačidla  **21**. Kontrolky **16/21** potom zhasnú. Stlačte tlačidlo  **16** znova, aby ste pokračovali v procese vákuovania. Ak sa prístroj medzitým už prepol do procesu pečatenia a svieti navyše kontrolka **15**, môžete proces prerušiť taktiež stlačením tlačidla  **21**. Kontrolky **15/16/21** potom zhasnú. Stlačte tlačidlo  **15** znova, aby ste pokračovali v procese pečatenia.

- 5) Otvorte veko prístroja **1** tak, že zatlačíte odistenia veka **8** a veko prístroja **1** otvoríte nahor. Odoberte vákuované a zapečatené vrečko.

UPOZORNENIE

- Keď vákuujete a pozvárate 5 vreciek, prístroj nechajte vychladiť na cca 1 minútu. Počas tejto fázy chladenia sa môže stať, že nebude možné prístroj spustiť. Po fáze chladenia môžete prístroj normálne používať ďalej (aj keď ešte neuplynula celá minúta). To neplatí, keď prídavná funkcia  „Wet“ je aktivovaná. Z dôvodu dlhšieho procesu zvarovania je po každom priebehu potrebná fáza chladenia cca 45 sekúnd.

TIP – „SOUS VIDE VARENIE“

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

Vákuovanie nádoby a opätovne uzatvárateľných vreciek

UPOZORNENIE

- Keď chcete vákuovať nádobu alebo vrecko s výlučne tekutým obsahom, tekutinu nakrátko zamrazíte, aby sa počas vákuovania nenasala do prístroja. Ak sa predsa omylom nasajú malé množstvá tekutín alebo potravín, dostanú sa do malej zbernej misy 9, ktorá sa nachádza v rámci spodného tesniaceho krúžku 3.
- Proces vákuovania môžete kedykoľvek prerušiť stlačením tlačidla 21. Kontrolky 19/21 potom zhasnú. Stlačte tlačidlo 19 znova, aby ste pokračovali v procese vákuovania.

Pomocou vákuových hadíc 22, obsiahnutých v dodávke a príslušných adaptérov 23/24/25 môžete nádoby a opätovne uzatvárateľné vrecká vákuovať. Pri niektorých vreckách alebo nádobách od rôznych výrobcov sa môže stať, že nie je potrebný žiadny adaptér 23/24/25 a čierny spojovací prvok na vákuovej hadici 22 môžete zasunúť do vrecka/nádoby. Vyskúšajte, ktorý adaptér 23/24/25 sa najlepšie zatvorí alebo či je jeden z adaptérov 23/24/25 vôbec potrebný.

UPOZORNENIE

- Vhodné vrecká a nádoby sú dostupné samostatne v našom online obchode, pozri k tomu kapitolu „Objednávanie náhradných dielov a príslušenstva“.
- Vákuové hadice 22 a adaptéry 23/24/25 sú kompatibilné aj s vreckami a nádobami iných výrobcov.

Adaptér	napr. vhodný pre
Adaptér A 23	Desiatové boxy FoodSaver*, Ernesto, rozličné vrecká s ventilom
Adaptér B 24	Nádoby na čerstvé potraviny FoodSaver, rozličné vrecká s ventilom
Adaptér C 25	CASO**, zásobné dózy FoodSaver

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

**CASO je zapísaná značka spoločnosti Caso Holding GmbH.

Vákuovanie vrecka

- 1) Pripojte vákuovú hadicu 22 na nasávacie zariadenie  2 prístroja.
- 2) Zvoľte vhodný adaptér A/B 23/24 pre vrecko, ktoré chcete vákuovať a nasuňte ho na vákuovú hadicu 22.
- 3) Zatvorte veko prístroja 1. Pritom dbajte na to, aby sa oba rohy veka prístroja 1 zaistili. Prípadne ich na značkách  a  ešte raz zatlačte nadol tak, aby veko prístroja 1 zapadlo a zaistilo sa.
- 4) Vákuované vrecko starostlivo zatvorte. Vákuovanie funguje iba vtedy, keď je vrecko úplne uzavreté. Vrecko umiestnite najlepšie tak, aby odsávací otvor ležal na hladkom povrchu.
- 5) Adaptér A/B 23/24 zatlačte pevne na odsávací otvor na vrecku.
- 6) Stlačte tlačidlo  19. Kontrolky 19/21 svietia a prístroj ťahá vzduch z vrecka. Hneď ako bol odsatý vzduch, kontrolky 19/21 zhasnú.
- 7) Teraz môžete adaptér A/B 23/24 odstrániť z vrecka.

Vákuovanie nádoby

- 1) Pripojte vákuovú hadicu 22 na nasávacie zariadenie  2 prístroja.
- 2) Zvoľte vhodný adaptér 23/24/25 pre nádobu, ktorú chcete vákuovať a nasuňte ho na vákuovú hadicu 22.
- 3) Zatvorte veko prístroja 1. Pritom dbajte na to, aby sa oba rohy veka prístroja 1 zaistili. Prípadne ich na značkách  a  ešte raz zatlačte nadol tak, aby veko prístroja 1 zapadlo a zaistilo sa.
- 4) Pripojte adaptér 23/24/25 na príslušné zariadenie nádoby. Pre ďalšie informácie si pozrite návod na obsluhu nádoby.

- 5) Stlačte tlačidlo  19. Kontrolky 19/21 svietia a prístroj fahá vzduch z nádoby. Hneď ako bol odsatý vzduch, kontrolky 19/21 zhasnú.
- 6) Adaptér 23/24/25 môžete teraz odstrániť z nádoby a prístroja.

Funkcia marinovania

Použite funkciu marinovania, keď chcete marinovať potraviny, ako napr. mäso. Striedavým vákuovaním a pozastavením/odvzdušnením vznikne marináda oveľa rýchlejšie do pórov, proces marinovania sa urýchli. Proces trvá cca 15 minút. Na to potrebujete vhodnú vákuovaciu nádobu (napr. od FoodSaver*), ktorá je špeciálne vhodná na marinovanie. Táto sa vyznačuje špeciálnym ventilom, ktorý umožňuje odvzdušnenie medzi fázami vákuovania.

- 1) Pripojte vákuovú hadicu 22 na nasávacie zariadenie  2 prístroja.
- 2) Ak je to potrebné pre použitú nádobu, zastrčte adaptér 25 na vákuovú hadicu 22.
- 3) Zatvorte veko prístroja 1. Pritom dbajte na to, aby sa oba rohy veka prístroja 1 zaistili. Prípadne ich na značkách  a  ešte raz zatlačte nadol tak, aby veko prístroja 1 zapadlo a zaistilo sa.
- 4) Pripojte adaptér 25 alebo ak nie je potrebný žiadny adaptér, čierny spojovací prvok na vákuovej hadici 22 na príslušné zariadenie nádoby. Pre ďalšie informácie si pozrite návod na obsluhu nádoby.
- 5) Stlačte tlačidlo  20. Kontrolky 20/21 svietia a prístroj spustí program marinovania s vákuovaním. Prístroj teraz svieti cca 15 minút medzi vákuovaniami (kontrolka 20 svieti) a odvzdušnením (kontrolka 20 bliká). Hneď ako je program ukončený, kontrolky 20/21 zhasnú.
- 6) Adaptér 25/vákuovú hadicu 22 môžete teraz odstrániť z nádoby a prístroja.

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

Čistenie

NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečenstvo ohrozenia života elektrickým prúdom!

- Predtým, než začnete prístroj čistiť, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Zabezpečte, aby pri čistení nevnikla do prístroja žiadna vlhkosť.

POZOR – VECNÉ ŠKODY

Možné poškodenia prístroja

- Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Mohli by poškodiť povrch prístroja.
- Na odstránenie prípadných zvyškov lepidla zo zvracacích drôtov **4** nepoužívajte žiadne tvrdé alebo ostré predmety. Inak môžete poškodiť zvracacie drôty **4** alebo izoláciu.
- ◆ Povrch telesa vyčistíte vlhkou handričkou. V prípade potreby pridajte na utierku jemný prostriedok na umývanie riadu a doutierajte ho utierkou navlhčenou iba vo vode, aby ste odstránili zvyšky prostriedku na umývanie riadu.
- ◆ Vlhkou utierkou poutierajte horný **12** a spodný tesniaci krúžok **3**, ako aj prítlačné tesnenie **13**.
- ◆ Vákuové hadice **22**, ako aj adaptér **23/24/25** utrite vlhkou handrou. V prípade silného znečistenia môžete tieto diely umyť aj v teplej vode s trochou prostriedku na umývanie riadu.
- ◆ Zbernú miskú **9** na tekutiny umyte v teplej vode s trochou prostriedku na umývanie riadu.

UPOZORNENIE

-  Zbernú miskú na tuk **9** v prípade potreby umyte v umývačke. Pritom dávajte pozor na to, aby sa diel nezasekol a ak je to možné, vložte ju do horného koša umývačky riadu.
- ◆ Skôr ako diely znovu použijete, uistite sa, že prístroj a všetky diely sú úplne suché.

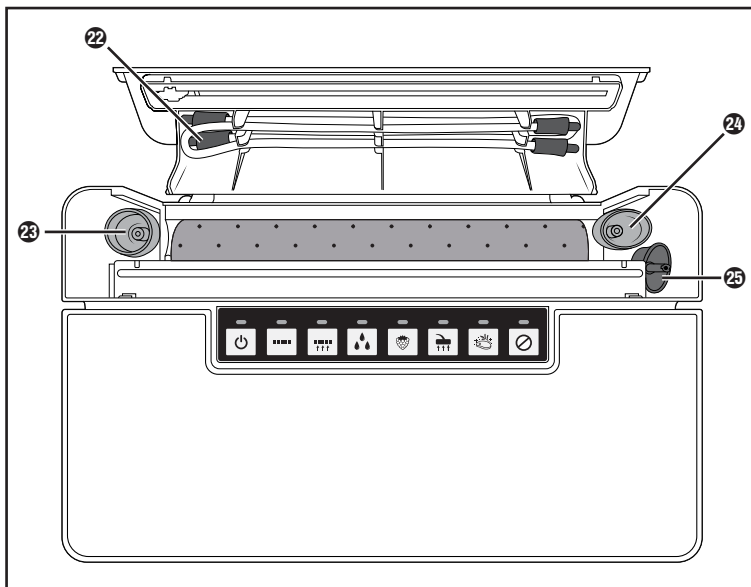
Uskladnenie

POZOR

Možné poškodenia prístroja

- Prístroj skladujte s nezaskočeným vekom prístroja ❶! Keď je veko prístroja ❶ zaskočené, pôsobí na horný ❷ a spodný tesniaci krúžok ❸, ako aj na prítlačné tesnenie ❹ trvalý tlak. Tento trvalý tlak môže narušiť funkčnosť spomínaných prvkov.

- 1) Príslušenstvo môžete uložiť v úložnej priehradke priamo na prístroji. Na tento účel otvorte kryt úložnej priehradky ❶:



- Obidve vákuové hadice ❷ upnite do svoriek v kryte úložnej priehradky ❶.
 - Zastrčte adaptér A ❸, B ❹ a C ❺ na zásuvné miesta.
 - Náhradné tesnenie môžete zasunúť do kotúča fólie. Tak je aj toto pripravené poruke.
- 2) Zastrčte sieťový kábel do odkladacej priehradky na kábel ❺ na spodnej strane prístroja.
 - 3) Prístroj uskladnite na čistom a suchom mieste bez priameho osvetlenia slnkom.

Likvidácia



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu.

Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU o odpade z elektrických a elektronických zariadení (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo v miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností sa obráťte na zariadenia na odstraňovanie odpadu.



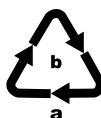
Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.



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



Recykláciou obalu sa šetria suroviny a znižujú sa náklady za odpad. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1 – 7: plasty, 20 – 22: papier a lepenka, 80 – 98: kompozitné materiály.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 367892_2101

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Objednávanie náhradných dielov

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



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

UPOZORNENIE

- Ak by ste mali mať problémy s online objednávkou, obráťte sa telefonicky alebo e-mailom na naše servisné centrum.
- Pri vašej objednávke vždy uveďte číslo výrobku (napr. IAN 123456_7890), ktoré môžete nájsť na titulnej strane tohto návodu na obsluhu.
- Zohľadnite, prosím, že online objednávanie náhradných dielov nie je možné pre všetky krajiny.

Índice

Información sobre esta guía breve	156
Uso previsto	156
Volumen de suministro e inspección de transporte	156
Descripción del aparato	157
Características técnicas.....	158
Indicaciones de seguridad	158
Instalación y conexión	160
Requisitos del lugar de instalación.....	160
Encendido/apagado del aparato.....	160
Funciones.....	161
Consejos.....	162
Sellado del rollo de bolsas de plástico	163
Envasado al vacío	166
Envasado al vacío del rollo de bolsas de plástico.....	166
Envasado al vacío de recipientes y de bolsas reutilizables.....	169
Función de marinado.....	171
Limpieza	172
Almacenamiento.....	173
Desecho	174
Asistencia técnica	175
Importador	175
Pedido de recambios	176

Información sobre esta guía breve

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



Si escanea el código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá consultar y descargar el manual completo de instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 367892_2101.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

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

Uso previsto

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

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

Volumen de suministro e inspección de transporte

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

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

INDICACIÓN

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

- ◆ Extraiga todas las piezas del aparato, el rollo de bolsas de plástico y las instrucciones de uso de la caja.
- ◆ Retire todo el material de embalaje y cualquier lámina de protección del aparato.

PELIGRO

- Los niños no deben usar los materiales de embalaje para jugar. Existe peligro de asfixia.

Descripción del aparato

Figura A:

- ❶ Tapa del aparato
- ❷ Dispositivo de aspiración 
- ❸ Anillo inferior de sellado
- ❹ Alambres fundentes
- ❺ Compartimento para el cable
- ❻ Topes traseros
- ❼ Topes delanteros
- ❽ Desencastres de la tapa
- ❾ Bandeja colectora
- ❿ Tubos de aspiración
- ⓫ Tapa del compartimento
- ⓬ Anillo superior de sellado
- ⓭ Sello de presión

Figura B:

- ❿ Botón  (encendido/apagado del aparato) con piloto de control (verde)
- ⓫ Botón  (inicio de la función "Sellado") con piloto de control (rojo)
- ⓬ Botón  (inicio de la función "Envasado al vacío y sellado") con piloto de control (rojo)
- ⓭ Botón  (activación/desactivación de la función adicional "Wet") con piloto de control (verde)
- ⓮ Botón  (activación/desactivación de la función adicional "Soft") con piloto de control (verde)
- ⓯ Botón  (inicio de la función "Envasado al vacío externo") con piloto de control (verde)
- ⓰ Botón  (inicio de la función "Marinado") con piloto de control (verde)
- ⓱ Botón  (cancelación de la función/proceso) con piloto de control (verde)

Figura C:

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

Características técnicas

Tensión de funcionamiento	220-240 V ~ (corriente alterna), 50/60 Hz
Consumo de potencia	160 W
Clase de aislamiento	II/□ (aislamiento doble)
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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

⚠ ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

⚠ ¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!

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

INDICACIÓN

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

Instalación y conexión

Requisitos del lugar de instalación

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

- Debe colocarse el aparato sobre una superficie firme, plana y horizontal.
- No utilice el aparato en un entorno cálido, mojado o muy húmedo ni cerca de materiales inflamables.
- La toma eléctrica debe quedar fácilmente accesible para que, en caso necesario, pueda desconectarse el cable de red con facilidad.

Encendido/apagado del aparato

ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES

- ▶ Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) que figuran en la placa de características con los de su red eléctrica. Dichos datos deben coincidir para que no se produzcan daños en el aparato.
 - ▶ Asegúrese de que el cable de red del aparato no presente daños y de que no esté tendido sobre superficies calientes o bordes cortantes.
 - ▶ Evite que el cable de red quede colgando por las esquinas (para evitar tropiezos).
- ◆ Conecte el enchufe en una toma eléctrica.
 - ◆ Pulse el botón  **14** para encender el aparato. Tras esto, se enciende el piloto de control **14**.
 - ◆ Para apagar el aparato, vuelva a pulsar el botón  **14**. A continuación, el piloto de control **14** se apaga.
 - ◆ Desconecte el enchufe de la toma eléctrica si no pretende utilizar el aparato durante un tiempo prolongado y antes de limpiarlo.

Funciones

Botón		Función
	14	Encendido/apagado del aparato
	15	Inicio de la función "Sellado" (sin envasado al vacío)
	16	Inicio de la función "Envasado al vacío y sellado"
	17	Activación/desactivación de la función adicional "Wet" (para alimentos especialmente húmedos)
	18	Activación/desactivación de la función adicional "Soft" (para alimentos sensibles a la presión, como frutas o tartas)
	19	Inicio de la función "Envasado al vacío externo" (para el envasado al vacío con tubo y adaptador)
	20	Inicio de la función "Marinado" (para marinar en un recipiente)
	21	Cancelación de la función/proceso

Consejos

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

Alimento	Indicaciones	Recipiente recomendado	Función (adicional) recomendada
Carne/ pescado	– Utilice solo piezas frescas. – No rompa la cadena de frío.	– Bolsa	
Alimento marinado	– Para acelerar el proceso de marinado.	– Recipiente	
Verduras	– Pélelas o lávelas y séquelas. – Blanquee las verduras en agua hirviendo durante unos minutos, corte la cocción con agua helada y séquelas para evitar una pérdida del sabor y del color o la formación de gas* durante su conservación.	– Bolsa	
Hojas para ensalada/ lechuga	– Lávelas y séquelas. – No son aptas para congelar.	– Recipiente	
Fruta	– Pélela o lávela y séquela.	– Frigorífico: recipiente	
		– Congelador: bolsa	 
Hierbas	– Lávelas y séquelas. – Ramitas enteras.	– Bolsa	
Pan, bollería, pastelería		– Recipiente	
		– Bolsa	

Alimento	Indicaciones	Recipiente recomendado	Función (adicional) recomendada
Alimentos en polvo	– Coloque un trozo de papel de cocina en la parte superior dentro de la bolsa/recipiente o enváselos al vacío en su envase original.	– Bolsa – Recipiente	
Líquidos fríos		– Recipiente	
	– Congélelos brevemente.	– Bolsa	
Platos preparados templados		– Recipiente	
		– Bolsa	

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

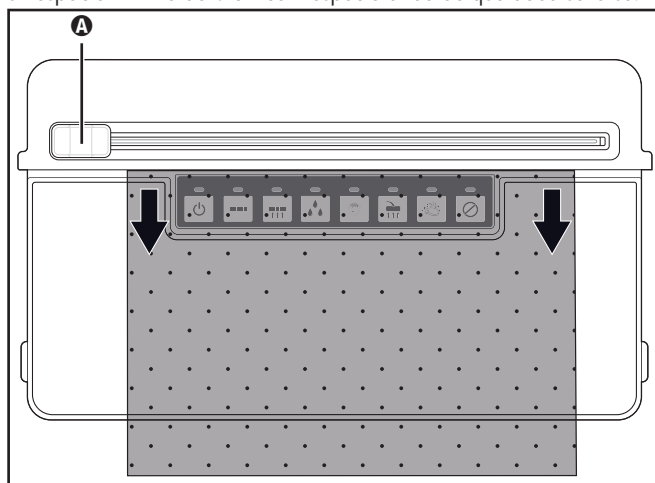
Sellado del rollo de bolsas de plástico

INDICACIONES SOBRE EL ROLLO DE BOLSAS DE PLÁSTICO

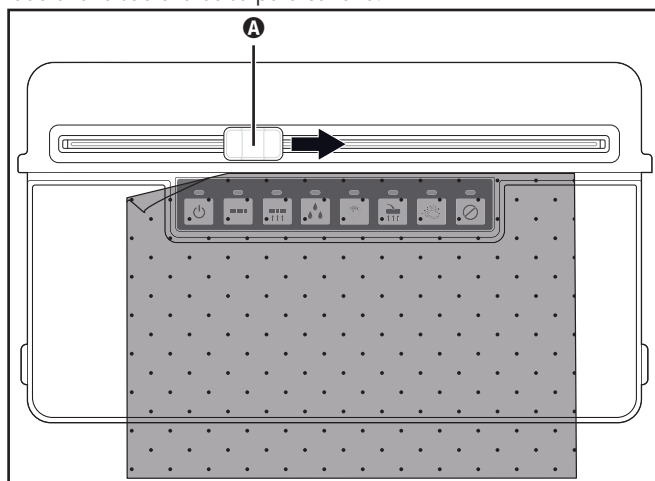
- La anchura máxima permitida para el rollo es de 30 cm. De lo contrario, no podrá sellarse correctamente.
- Utilice exclusivamente los rollos de bolsas de plástico que presenten un lado estructurado (puntos o acanaladuras), que posean un grosor de aprox. 0,17-0,29 mm (170-290 µ) y que sean de nailon (PA) PE. De lo contrario, el sellado no será hermético y el aparato podría dañarse. Para seleccionar los rollos de este tipo, consulte las indicaciones del envase. La calidad del sellado depende del tipo y del grosor del rollo de bolsas de plástico.
- El rollo suministrado es apto para temperaturas de entre -20 °C y +110 °C.
- El rollo suministrado no tiene BPA y es apto para su uso en el microondas. No obstante, no caliente nunca la bolsa totalmente sellada en el microondas. ¡De lo contrario, podría explotar! Uno de los lados de la bolsa debe estar abierto. Caliente la bolsa durante un máximo de 3 minutos a un máximo de 70 °C.

- 1) Corte el rollo con unas tijeras según la longitud necesaria para la bolsa y de la manera más recta posible o proceda de la manera siguiente para usar el cortador integrado en la tapa del compartimento **11**:

- Desplace el cortador **A** hacia el borde derecho o izquierdo.
- Abra la tapa del compartimento **11** y extraiga la longitud necesaria para la bolsa. Para ello, tenga en cuenta que, con la bolsa llena, debe dejarse un espacio mínimo de 6 cm con respecto al borde que deba sellarse.

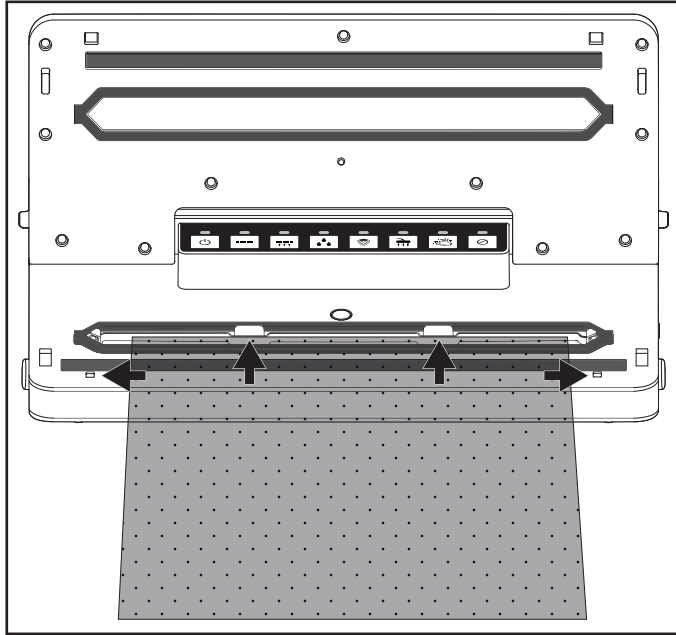


- Vuelva a cerrar la tapa **11** para fijar la bolsa.
- Presione el cortador **A** ligeramente hacia abajo y desplácelo de un lado al otro sobre la bolsa para cortarla.



- 2) Para abrir la tapa del aparato **1**, presione los desencastres de la tapa **8** y tire de la tapa del aparato **1** hacia arriba.

- 3) Introduzca el lado abierto de la bolsa en el aparato hasta que la abertura de la bolsa quede centrada dentro del anillo inferior de sellado **3**. La bolsa debe alcanzar como máximo los topes traseros **6** y debe quedar colocada entre los topes delanteros **7**. Si la bolsa queda sobre uno o dos de los topes **6/7**, no podrá sellarse correctamente:



INDICACIONES

- La abertura de la bolsa debe colocarse sobre los alambres fundentes **4** de forma que quede lisa. De lo contrario, no se sellará correctamente.
- 4) Cierre la tapa del aparato **1**. Tras esto, el sello de presión **13** presiona la bolsa contra los alambres fundentes **4** de forma que el sellado quede liso. Asegúrese de que las dos esquinas de la tapa del aparato **1** queden encastradas. En caso necesario, presiónelas hacia abajo sobre las marcas  y  de forma que la tapa del aparato **1** quede encastrada y cerrada.
 - 5) Pulse el botón  **15**. Tras esto, los pilotos de control **15/21** se iluminan. En cuanto finaliza el proceso de sellado, los pilotos de control **15/21** se apagan.

INDICACIÓN

- Puede detenerse el proceso de sellado en cualquier momento con solo pulsar el botón  **21**. Tras esto, los pilotos de control **15/21** se apagan. Vuelva a pulsar el botón  **15** para continuar con el proceso de sellado.

ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES

Si durante el proceso de sellado los pilotos de control 15/21 no se apagan tras un máximo de 10 segundos, el aparato está defectuoso.

- Desconecte inmediatamente el enchufe de la toma eléctrica. No intente reparar el aparato usted mismo. Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

- 6) Para abrir la tapa del aparato ❶, presione los desencastres de la tapa ❸ y tire de la tapa del aparato ❶ hacia arriba. Retire la bolsa. Con esto, la bolsa queda sellada por un extremo.

INDICACIÓN

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

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

ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES

- En la medida de lo posible, llene la bolsa de forma que no pueda derramarse ningún resto de alimento ni de líquidos durante el sellado y penetrar en el aparato.

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

INDICACIÓN

- Espere unos segundos antes de sellar la siguiente bolsa para que el aparato pueda enfriarse.
Durante la fase de enfriamiento no puede activarse la función "Sellado".

Envasado al vacío

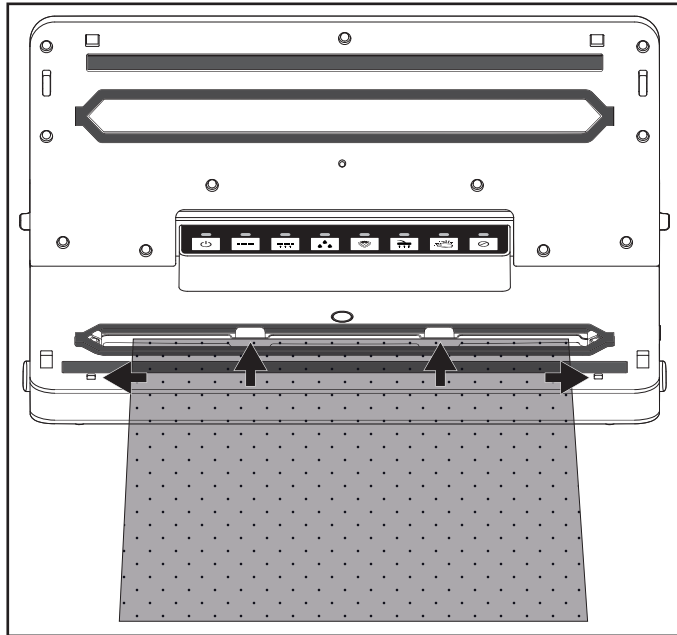
Envasado al vacío del rollo de bolsas de plástico

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

INDICACIÓN

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

- 1) Introduzca el lado abierto de la bolsa en el aparato hasta que la abertura de la bolsa quede centrada dentro del anillo inferior de sellado ③. La bolsa debe alcanzar como máximo los topes traseros ⑥ y debe quedar colocada entre los topes delanteros ⑦. De lo contrario, la succión y el sellado no pueden realizarse correctamente.



- 2) Cierre la tapa del aparato ①. Asegúrese de que las dos esquinas de la tapa del aparato ① queden encastradas. En caso necesario, presiónelas hacia abajo sobre las marcas ⑧ y ⑨ de forma que la tapa del aparato ① quede encastrada y cerrada.

INDICACIÓN

- Asegúrese de que el anillo superior de sellado ⑫ y el anillo inferior de sellado ③ no estén dañados. De lo contrario, el aparato no podrá succionar el aire de la bolsa.
- Si uno de los anillos de sellado ③/⑫ está dañado, tire de este para extraerlo de su alojamiento y coloque en su lugar el anillo de sellado de repuesto ejerciendo presión.

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

- Pulse el botón  **17** si desea envasar al vacío un alimento especialmente húmedo o jugoso, como carne recién marinada o trozos de fruta. Si hay humedad entre las dos partes de la bolsa en la zona de sellado, es posible que el sellado se realice incorrectamente. Si se activa esta función, el tiempo de sellado aumenta para que el sellado sea más estable. Si la función adicional  "Wet" está activada, se ilumina el piloto de control **17** correspondiente.
- Pulse el botón  **18** si desea envasar al vacío alimentos sensibles a la presión, como tartas o frutas del bosque. Al activar la función adicional "Soft", se reduce un poco la presión de vacío y el alimento no queda tan aplastado. Si la función adicional  "Soft" está activada, se ilumina el piloto de control **18** correspondiente.

INDICACIÓN

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

- 4) Pulse el botón  **16**. Tras esto, los pilotos de control **16/21** se iluminan y el aparato extrae el aire de la bolsa. En cuanto se succiona el aire de la bolsa, también se enciende el piloto de control  **15**. Tras esto, el aparato sellará la bolsa. En cuanto finaliza el proceso de sellado, los pilotos de control **15/16/21** se apagan.

INDICACIÓN

- Puede detenerse el proceso de envasado al vacío en cualquier momento con solo pulsar el botón  **21**. Tras esto, los pilotos de control **16/21** se apagan. Vuelva a pulsar el botón  **16** para proseguir con el proceso de envasado al vacío. Si el aparato ya ha pasado al proceso de sellado y, además, se ha iluminado el piloto de control **15**, también puede detenerse el proceso con solo pulsar el botón  **21**. Tras esto, los pilotos de control **15/16/21** se apagan. Vuelva a pulsar el botón  **16** para continuar con el proceso de sellado.

- 5) Para abrir la tapa del aparato **1**, presione los desencastres de la tapa **8** y tire de la tapa del aparato **1** hacia arriba. Retire la bolsa sellada y envasada al vacío.

INDICACIÓN

- Tras sellar al vacío 5 bolsas de forma consecutiva, deje que el aparato se enfríe durante aprox. 1 minuto. Durante esta fase de enfriamiento, es posible que no pueda activarse el aparato. Tras la fase de enfriamiento, podrá seguir utilizando el aparato con normalidad (aunque no haya transcurrido un minuto completo). Esto no se aplica si la función adicional  "Wet" está activada. Como el proceso de sellado es más largo, es necesario realizar una fase de enfriamiento de aprox. 45 segundos después de cada uso.

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

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

Envasado al vacío de recipientes y de bolsas reutilizables

INDICACIÓN

- Si desea envasar al vacío recipientes o bolsas que solo contengan líquido, congele primero el líquido brevemente para que el aparato no lo aspire durante el envasado al vacío. No obstante, si se aspiran pequeñas cantidades de líquidos o alimentos involuntariamente, estos acaban en la pequeña bandeja colectora ❶ situada dentro del anillo inferior de sellado ❸.
- Puede detenerse el proceso de envasado al vacío en cualquier momento con solo pulsar el botón  ❷. Tras esto, los pilotos de control ❶⁹/❷¹ se apagan. Vuelva a pulsar el botón  ❶⁹ para proseguir con el proceso de envasado al vacío.

Los tubos de envasado al vacío ❷² y sus correspondientes adaptadores ❷³/❷⁴/❷⁵ incluidos en el volumen de suministro permiten envasar al vacío recipientes y bolsas reutilizables. Con las bolsas o recipientes de algunos fabricantes, es posible que no se necesite ningún adaptador ❷³/❷⁴/❷⁵ y que pueda aplicarse directamente el acoplamiento negro del tubo de envasado al vacío ❷² en la bolsa/ recipiente. Pruebe qué adaptador ❷³/❷⁴/❷⁵ se acopla mejor o si realmente es necesario utilizar algún adaptador ❷³/❷⁴/❷⁵.

INDICACIÓN

- Pueden adquirirse por separado las bolsas y recipientes aptos para el aparato en nuestra tienda online; consulte el capítulo "Pedido de recambios y accesorios".
- Los tubos de envasado al vacío 22 y los adaptadores 23/24/25 también son compatibles con las bolsas y recipientes de otros fabricantes.

Adaptadores	Aptos, p. ej., para lo siguiente:
Adaptador A 23	Fiambreras de FoodSaver*, Ernesto, distintas bolsas con válvula
Adaptador B 24	Recipientes de FoodSaver, distintas bolsas con válvula
Adaptador C 25	CASO**, tarros de FoodSaver

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

**CASO es una marca registrada de Caso Holding GmbH.

Envasado al vacío de bolsas

- 1) Conecte un tubo de envasado al vacío 22 en el dispositivo de aspiración  2 del aparato.
- 2) Seleccione el adaptador A/B 23/24 más adecuado para la bolsa que desee utilizar y conéctelo en el tubo de envasado al vacío 22.
- 3) Cierre la tapa del aparato 1. Asegúrese de que las dos esquinas de la tapa del aparato 1 queden encastradas. En caso necesario, presiónelas hacia abajo sobre las marcas  y  de forma que la tapa del aparato 1 quede encastrada y cerrada.
- 4) Cierre cuidadosamente la bolsa que deba envasarse al vacío. El envasado solo funciona si la bolsa está completamente cerrada. En la medida de lo posible, coloque la bolsa de forma que su orificio de aspiración quede sobre una superficie lisa.
- 5) Presione el adaptador A/B 23/24 firmemente en el orificio de aspiración de la bolsa.
- 6) Pulse el botón  19. Tras esto, los pilotos de control 19/21 se iluminan y el aparato extrae el aire de la bolsa. En cuanto se succiona el aire, los pilotos de control 19/21 se apagan.
- 7) A continuación, podrá retirar el adaptador A/B 23/24 de la bolsa.

Envasado al vacío de recipientes

- 1) Conecte un tubo de envasado al vacío 22 en el dispositivo de aspiración  2 del aparato.
- 2) Seleccione el adaptador 23/24/25 más adecuado para el recipiente que desee utilizar y conéctelo en el tubo de envasado al vacío 22.

- 3) Cierre la tapa del aparato **1**. Asegúrese de que las dos esquinas de la tapa del aparato **1** queden encastradas. En caso necesario, presiónelas hacia abajo sobre las marcas  y  de forma que la tapa del aparato **1** quede encastrada y cerrada.
- 4) Conecte el adaptador **23/24/25** al dispositivo correspondiente del recipiente. Para obtener información adicional, consulte las instrucciones de uso del recipiente.
- 5) Pulse el botón  **19**. Tras esto, los pilotos de control **19/21** se iluminan y el aparato extrae el aire del recipiente. En cuanto se succiona el aire, los pilotos de control **19/21** se apagan.
- 6) A continuación, puede retirarse el adaptador **23/24/25** del recipiente y del aparato.

Función de marinado

Use la función de marinado si desea marinar alimentos, p. ej., carne. Al alternarse el envasado al vacío con pausas/ventilación, la marinada penetra con mucha mayor rapidez en los poros, lo que acelera el proceso de marinado. El proceso dura aprox. 15 minutos. Para ello, necesita un recipiente de envasado al vacío adecuado (p. ej., de FoodSaver*) que sea especialmente apto para el marinado. Dichos recipientes tienen una válvula especial que permite la ventilación entre las fases de envasado al vacío.

- 1) Conecte un tubo de envasado al vacío **22** en el dispositivo de aspiración  **2** del aparato.
- 2) Si el recipiente utilizado lo requiere, conecte el adaptador **25** en el tubo de envasado al vacío **22**.
- 3) Cierre la tapa del aparato **1**. Asegúrese de que las dos esquinas de la tapa del aparato **1** queden encastradas. En caso necesario, presiónelas hacia abajo sobre las marcas  y  de forma que la tapa del recipiente **1** quede encastrada y cerrada.
- 4) Conecte el adaptador **25** o, si no se necesita ningún adaptador, el acoplamiento negro del tubo de envasado al vacío **22** en el dispositivo correspondiente del recipiente. Para obtener información adicional, consulte las instrucciones de uso del recipiente.
- 5) Pulse el botón  **20**. Tras esto, los pilotos de control **20/21** se iluminan y el aparato inicia el programa de marinado con el envasado al vacío. El aparato alterna durante unos 15 minutos el envasado al vacío (el piloto de control **20** se ilumina) y la ventilación (el piloto de control **20** parpadea). En cuanto finaliza el programa, los pilotos de control **20/21** se apagan.
- 6) A continuación, puede retirarse el adaptador **25**/el tubo de envasado al vacío **22** del recipiente y del aparato.

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

Limpieza

PELIGRO

¡Peligro de muerte por descarga eléctrica!

- ▶ Desconecte el enchufe de la red eléctrica antes de comenzar con la limpieza.
- ▶ Durante la limpieza, asegúrese de que no penetre humedad en la carcasa del aparato.

ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES

Posibles daños en el aparato

- ▶ No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos, ya que podrían dañar la superficie de la carcasa.
 - ▶ No utilice objetos duros ni afilados para retirar cualquier resto adhesivo de los alambres fundentes ④. De lo contrario, podrían dañarse los alambres fundentes ④ o el aislamiento.
 - ◆ Limpie la superficie del aparato con un paño húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño y, tras esto, frote el aparato con un paño humedecido solo con agua para eliminar cualquier resto de jabón lavavajillas.
 - ◆ Limpie el anillo superior de sellado ⑫, el anillo inferior de sellado ③ y el sello de presión ⑬ con un paño húmedo.
 - ◆ Limpie los tubos de envasado al vacío ②② y los adaptadores ②③/②④/②⑤ con un paño húmedo. Si quedan restos de suciedad, también pueden limpiarse estas piezas en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas.
 - ◆ Limpie la bandeja colectora ⑨ en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas.
- ### INDICACIÓN

 - ▶  En caso necesario, también puede limpiarse la bandeja colectora ⑨ en el lavavajillas. Para ello, asegúrese de que no quede aprisionada en el lavavajillas y utilice, si es posible, la bandeja superior.
 - ◆ Asegúrese de que el aparato y todas las piezas estén secos antes de volver a utilizarlos.

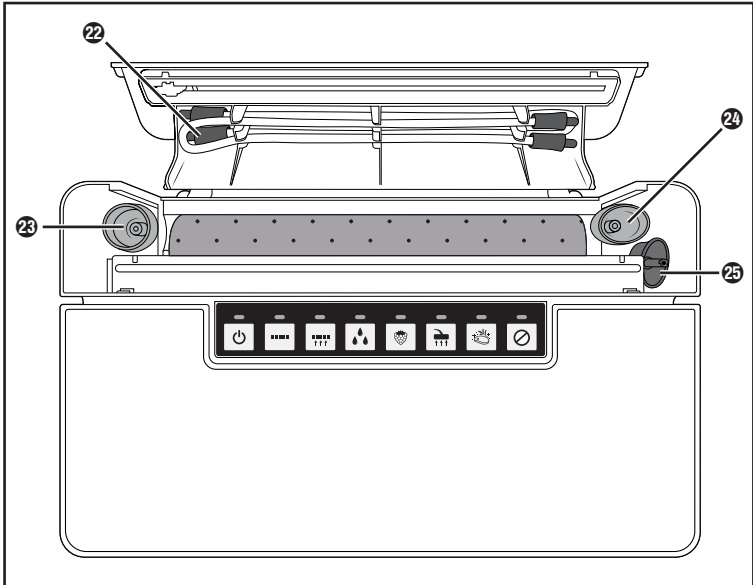
Almacenamiento

ATENCIÓN

Posibles daños en el aparato

- ¡Guarde el aparato sin encastrar la tapa **1**! Con la tapa del aparato **1** encastrada, se ejerce una presión continua sobre el anillo superior de sellado **12** y el anillo inferior de sellado **3**, así como sobre el sello de presión **13**, lo que podría afectar a su funcionamiento.

- 1) Puede guardar los accesorios directamente en el compartimento del aparato. Para ello, abra la tapa del compartimento **11**:



- Fije los dos tubos de envasado al vacío **22** en las fijaciones de la tapa del compartimento **11**.
 - Coloque los adaptadores A **23**, B **24** y C **25** en sus alojamientos.
 - Puede introducir el anillo de sellado de repuesto en el rollo de bolsas, así quedará a mano.
- 2) Coloque el cable de red en el compartimento para el cable **5** de la parte inferior del aparato.
 - 3) Guarde el aparato en un lugar limpio, seco y protegido de la radiación solar directa.

Desecho



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este producto está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



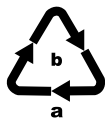
Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.



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



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



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

Asistencia técnica

ES**Servicio España**

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 367892_2101

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Pedido de recambios

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



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

INDICACIÓN

- ▶ Si tiene algún problema con el pedido en línea, puede ponerse en contacto con nuestro centro de atención al cliente por teléfono o por correo electrónico.
- ▶ Especifique siempre el número de artículo (p. ej., IAN 123456_7890) indicado en la portada de estas instrucciones de uso al realizar su pedido.
- ▶ Le rogamos que tenga en cuenta que no en todos los países a los que realizamos envíos se pueden pedir recambios por Internet.

Indholdsfortegnelse

Informationer til denne kvikvejledning	178
Tilsigtet anvendelse	178
Pakkens indhold og transporteftersyn	178
Beskrivelse af produktet	179
Tekniske data	180
Sikkerhedsanvisninger	180
Opstilling og tilslutning	182
Krav til opstillingsstedet	182
Tænd/sluk for produktet	182
Funktioner	183
Tips	184
Svejsning af slangefolien	185
Vakuumering	188
Vakuumering af slangefolie	188
Vakuumering af beholdere og poser, der kan lukkes igen	191
Marineringsfunktion	193
Rengøring	194
Opbevaring	195
Bortskaffelse	196
Service	196
Importør	196
Bestilling af reservedele	197

Informationer til denne kvikvejledning

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



Ved at scanne denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan åbne og downloade den komplette betjeningsvejledning ved at indtaste varenummeret (IAN) 367892_2101.

⚠ ADVARSEL!

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

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

Tilsigtet anvendelse

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

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

Pakkens indhold og transporteftersyn

Produktet leveres som standard med følgende dele:

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

BEMÆRK

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

- ◆ Tag alle delene, slangefolien og betjeningsvejledningen ud af kassen.
- ◆ Fjern alle emballagematerialer og eventuelle folier fra produktet.

⚠ FARE

- Børn må ikke lege med emballagematerialerne. Der er fare for kvælning.

Beskrivelse af produktet

Figur A:

- ❶ Låg
- ❷ Indsugningsanordning 
- ❸ Nederste pakningsring
- ❹ Svejsetråde
- ❺ Ledningsrum
- ❻ Bageste stop
- ❼ Forreste stop
- ❽ Oplukninger til låg
- ❾ Opsamlingskål
- ❿ Udsugningsrør
- ⓫ Låg til opbevaringsrum
- ⓬ Øverste pakningsring
- ⓭ Pressepakning

Figur B:

- ❿ Knap  (tænd/sluk produktet) med kontrollampe (grøn)
- ⓫ Knap  (funktionen start "svejsning") med kontrollampe (rød)
- ⓬ Knap  (funktionen start "vakuumering og svejsning") med kontrollampe (rød)
- ⓭ Knap  (aktivering/deaktivering af ekstrafunktionen "Wet") med kontrollampe (grøn)
- ⓮ Knap  (aktivering/deaktivering af ekstrafunktionen "Soft") med kontrollampe (grøn)
- ⓯ Knap  (start funktionen "ekstern vakuumering") med kontrollampe (grøn)
- ⓰ Knap  (start funktionen "marinering") med kontrollampe (grøn)
- ⓱ Knap  (afbryd funktion/forløb) med kontrollampe (grøn)

Figur C:

- ⓫ Vakuumslange
- ⓬ Adapter A
- ⓭ Adapter B
- ⓮ Adapter C

Tekniske data

Driftsspænding	220-240 V ~ (vekselspænding), 50/60 Hz
Effektforbrug	160 W
Beskyttelsesklasse	II /  (dobbeltisolering)
	Alle dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareegte.

Sikkerhedsanvisninger

FARE FOR ELEKTRISK STØD!

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

⚠ FARE FOR PERSONSKADER!

- Lad kun autoriserede specialforretninger eller kundeservice reparere produktet. Forkert udførte reparationer kan føre til personskader for brugerne, eller produktet kan beskadiges. Desuden bortfalder alle garantikrav.
- Der skal være let adgang til stikkontakten, så ledningen hurtigt kan trækkes ud i en nødsituation.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Dette produkt kan bruges af børn fra 8 år og derover og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller undervises i sikker brug af produktet og de farer, der kan være forbundet med det.
- Børn må ikke lege med produktet!
- Børn skal være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med produktet.
- Sørg for, at produktet altid er under opsyn, når det er klar til brug. Træk altid strømstikket ud af stikkontakten efter brug, eller hvis du afbryder arbejdet, så produktet ikke starter ved en fejltagelse.

⚠ OBS – MATERIELLE SKADER!

- Brug aldrig en ekstern timer eller et separat fjernbetjenings-system til betjening af produktet.

BEMÆRK

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

Opstilling og tilslutning

Krav til opstillingsstedet

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

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

Tænd/sluk for produktet

OBS – MATERIELLE SKADER

- ▶ Sammenlign tilslutningsdataene (spænding og frekvens) på typeskiltet med dit elnets data før tilslutning af produktet. Disse data skal stemme overens, så produktet ikke beskadiges.
- ▶ Kontrollér, at produktets strømledning er ubeskadiget og ikke er lagt over varme og/eller skarpe kanter.
- ▶ Lad ikke strømledningen hænge ud over hjørner (fare for at snuble).

- ◆ Sæt stikket i stikkontakten.
- ◆ Tryk på knappen  **14** for at tænde for produktet. Kontrollampen **14** lyser.
- ◆ Tryk på knappen  **14** igen for at slukke for produktet. Kontrollampen **14** slukkes.
- ◆ Tag stikket ud af stikkontakten, hvis du ikke skal bruge produktet i længere tid, og før du gør det rent.

Funktioner

Knap		Funktion
	14	Tænd/sluk for produktet
	15	Funktion start "svejsning" (uden vakuumering)
	16	Start funktionen "vakuumering og svejsning"
	17	Aktivering/deaktivering af ekstrafunktionen "Wet" (til meget fugtige fødevarer)
	18	Aktivering/deaktivering af funktionen "Soft" (til trykfølsomme fødevarer som f.eks. frugt eller kager)
	19	Start funktionen "ekstern vakuumering" (til vakuumering med slange og adapter)
	20	Start funktionen "Marinering" (til marinering i en beholder)
	21	Afbrydelse af funktion/forløb

Tips

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

Fødevarer	Anvisninger	Anbefalet beholder	Anbefalet (ekstra) funktion
Kød/fisk	– Brug kun friske produkter – Bryd ikke kølekæden	– Pose	
Marinerede fødevarer	– til fremskyndelse af marineringsprocessen	– Beholder	
Grøntsager	– Skræl eller skyl og tør – Blanchér nogle få minutter i kogende vand efterfulgt af iskoldt vand som chokeffekt, og lad grøntsagerne dryppe af for at undgå tab af smag og farve eller gasdannelse* under opbevaringen	– Pose	
Bladsalat/salat	– Skyl og tør – Ikke egnet til frysning	– Beholder	
Frugt	– Skræl eller skyl og tør	– Køleskab: Beholder	
		– Fryser: Pose	 
Krydderurter	– Skyl og tør – Hele stilke	– Pose	
Bagværk		– Beholder	
		– Pose	
Fødevarer i pulverform	– Læg et stykke køkkenrulle øverst i posen/holderen eller vakuümér i den originale indpakning	– Pose – Beholder	

Fødevarer	Anvisninger	Anbefalet beholder	Anbefalet (ekstra) funktion
Kolde væsker		– Beholder	
	– Frys først kort	– Pose	
Afkølede, tilberedte retter		– Beholder	
		– Pose	

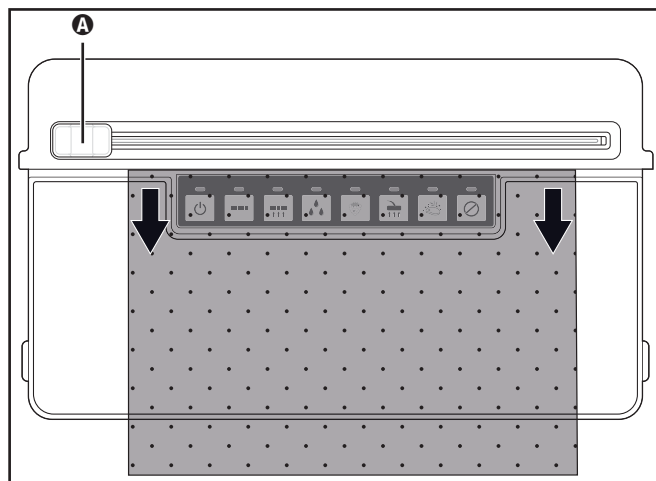
* Gælder f.eks. alle kåltyper (broccoli, rosenkål, grønkål osv.), asparges, sukkerærter, bønner, romanesco-kål og pak choy.

Svejsning af slangefolien

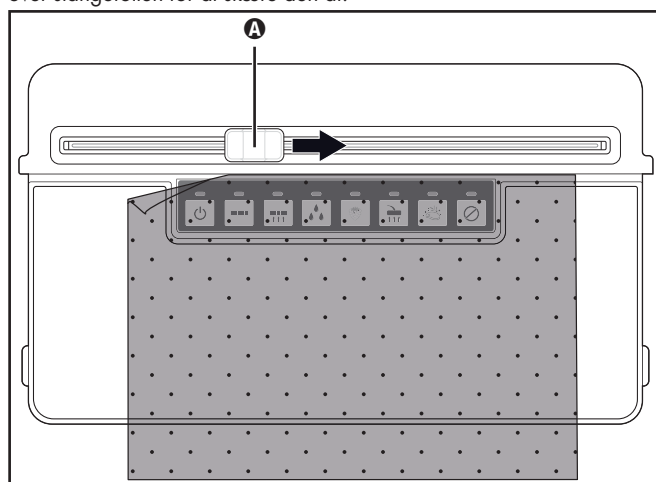
OPLYSNINGER OM FOLIEN

- Folien må maksimalt være 30 cm bred. Ellers kan den ikke svejses korrekt.
- Brug kun folier til dette produkt, som har en struktur på den ene side (punkter eller riller) og en tykkelse på ca. 0,17-0,29 mm (170-290 µ), og som er fremstillet af nylon (PA) -PE. Ellers bliver svejsesømmen ikke tæt, og produktet kan gå i stykker. Folietypen er angivet på emballagen. Svejsesømmens kvalitet varierer efter foliens type og tykkelse.
- Den medfølgende folie er egnet til temperaturer mellem -20°C og +110°C.
- Den medfølgende folie er BPA-fri og egnet til mikrobølgeovn. Varm dog aldrig posen op i mikrobølgeovnen, hvis den er svejset helt sammen. Posen kan eksplodere! Den ene side af posen skal være åben. Opvarm maksimalt posen i 3 minutter ved maksimalt 70 °C.

- 1) Skær den ønskede poselængde af slangefolien så lige som muligt med en saks, eller gå frem på følgende måde for at brug folieskæreren, som er integreret i låget til opbevaringsrummet **11** :
 - Skub folieskæreren **A** til højre eller venstre til kanten.
 - Åbn låget til opbevaringsrummet **11**, og tag så meget slangefolie ud, som du har brug for. Sørg for, at mindst 6 cm af posen er tom op til enden, der skal svejses.

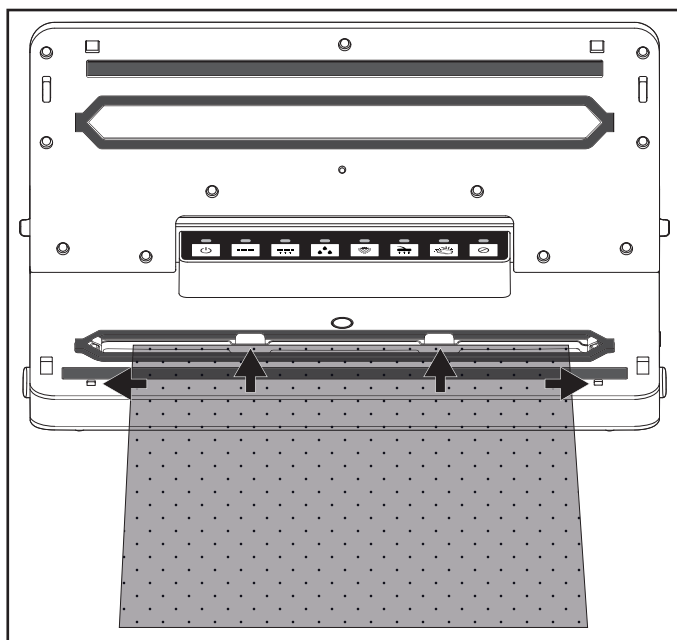


- Luk låget **1** igen, så slangefolien klemmes fast i det.
- Tryk folieskæreren **A** lidt ned, og træk den fra den ene side til den anden over slangefolien for at skære den af.



- 2) Åbn låget **1** ved at trykke på oplukningerne **8**, og åbn låget **1** ved at klappe det op.

- 3) Læg posens åbne ende ind i produktet, så posens åbning er midt i den nederste pakningsring **3**. Posen må maksimalt nå hen til de bageste stop **6** og skal ligge mellem de forreste stop **7**. Hvis posen ligger ud over et af de to stop **6/7**, kan den ikke svejses rigtigt:



BEMÆRK

- Poseåbningen skal ligge glat på svejsetrådene **4**. Ellers fungerer svejsningen ikke rigtigt.

- 4) Luk låget **1**. Pressepakningen **13** presser posen ned på svejsetrådene **4**, så der dannes en glat søm. Sørg for, at begge lågets **1** hjørner går i indgreb. Tryk eventuelt ned på markeringerne  og , så låget **1** går i indgreb og låses.
- 5) Tryk på knappen  **15**. Kontrollamperne **15/21** lyser. Så snart forseglingen er afsluttet, slukkes kontrollamperne **15/21**.

BEMÆRK

- Du kan altid stoppe forseglingen ved at trykke på knappen  **21**. Kontrollamperne **15/21** slukkes så. Tryk på knappen  **15** igen for at fortsætte forseglingen.

OBS – MATERIELLE SKADER

Hvis kontrollamperne ⑮/⑳ ikke slukkes senest efter 10 sekunder under forseglingen, er produktet defekt!

- Træk straks stikket ud af stikkontakten. Prøv ikke selv at reparere produktet. Henvend dig til kundeservice.

- 6) Åbn låget ① ved at trykke på oplukningerne ⑧, og åbn låget ① ved at klappe det op. Tag posen ud. Den er nu svejset i den ene ende.

BEMÆRK

- Kontrollér, at svejsesømmen er i orden. Når svejsesømmen er i orden, er den glat og lige uden folder.

- 7) Fyld posen. Lad mindst 6 cm pose være tom til enden, der skal svejses.

OBS – MATERIELLE SKADER

- Fyld posen, så der ikke kan løbe fødevarerester eller væske ned i produktet under svejsningen.

- 8) Hvis du ikke vil vakuumere posen, svejses den anden åbne side sammen.

BEMÆRK

- Vent nogle sekunder, før du svejser den næste pose, så produktet kan køle af. I denne afkølingsfase kan du ikke starte funktionen "svejsning".

Vakuumering

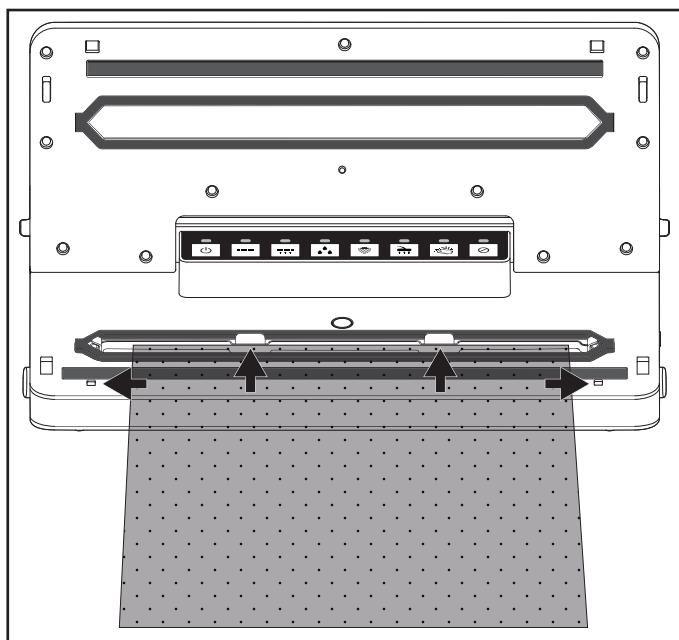
Vakuumering af slangefolie

Under svejsningen kan luften også suges ud af posen (vakuumering):

BEMÆRK

- Hvis du kun ønsker at vakuumere flydende indhold, tilrådes det at fryse væskerne kortvarigt, så væsken ikke suges ind i produktet under vakuumeringen. Hvis en smule væske eller fødevarer suges ind, kommer de ind i opsamlingskålen ⑨, som sidder inden under den nederste pakningsring ③.

- 1) Læg posens åbne ende ind i produktet, så posens åbning er midt i den nederste pakningsring **3**. Posen må maksimalt nå hen til de bageste stop **6** og skal ligge mellem de forreste stop **7**. Ellers fungerer udsugningen og svejsningen ikke rigtigt:



- 2) Luk låget **1**. Sørg for, at begge lågets **1** hjørner går i indgreb. Tryk eventuelt ned på markeringerne  og , så låget **1** går i indgreb og låses.

BEMÆRK

- Sørg for, at den øverste **12** og nederste pakningsring **3** ikke er beskadiget. Ellers kan produktet ikke suge luft ud af posen.
- Hvis en af pakningsringene **3/12** er beskadiget, skal du tage den ud af fordybningen og lægge en ny pakning i fordybningen.

- 3) Vælg den ekstra funktion, der passer til dine fødevarer. Ellers kan du springe over dette trin og fortsætte med punkt 4):

- Tryk på knappen  **17** hvis du vil vakuuere fødevarer, som er meget fugtige eller saftige som f.eks. marineret kød eller frugt, der er skåret i stykker.
Hvis der sidder fugt mellem folien på svejsesømmen, kan det føre til dårlige svejsesømme. Ved aktivering af denne funktion forlænges svejsetiden, så svejsesømmen bliver mere stabil.
Hvis ekstrafunktionen  "Wet" er aktiveret, lyser den tilhørende kontrol-lampe **17**.
- Tryk på knappen  **18**, hvis du vil vakuuere trykfølsomme fødevarer som kager eller bær. Ved aktivering af ekstrafunktionen "Soft" reduceres undertrykket en smule, og fødevarerne mases ikke så meget sammen.
Hvis ekstrafunktionen  "Soft" er aktiveret, lyser den tilhørende kontrol-lampe **18**.

BEMÆRK

- Hvis du vil vakuuere fugtige og trykfølsomme fødevarer, kan de to ekstra-funktioner aktiveres samtidig.

- 4) Tryk på knappen  **16**. Kontrollamperne **16/21** lyser, og produktet trækker luften ud af posen. Når luften er suget ud, lyser kontrollampen  **15** også. Produktet forseglers nu posen. Så snart forseglingen er afsluttet, slukkes kontrollamperne **15/16/21**.

BEMÆRK

- Du kan altid stoppe vakuumeringen ved at trykke på knappen  **21**. Kontrollamperne **16/21** slukkes så. Tryk på knappen  **16** for at fortsætte vakuumeringen.
Hvis produktet allerede har skiftet til forseglingen, og kontrollampen **15** lyser, kan forløbet også afbrydes ved tryk på knappen  **21**. Kontrollamperne **15/16/21** slukkes så. Tryk på knappen  **15** igen for at fortsætte forseglingen.

- 5) Åbn låget **1** ved at trykke på oplukningerne **8**, og åbn låget **1** ved at klappe det op. Tag den vakuumerede og forseglede pose ud.

BEMÆRK

- Når du har vakuumeret og svejset 5 poser efter hinanden, skal du lade produktet køle af i ca. 1 minut. I denne afkølingsfase kan produktet muligvis ikke startes.
Efter afkølingsfasen kan du anvende produktet normalt igen (også selv om der ikke er gået et helt minut).
Det gælder ikke, hvis ekstrafunktionen  "Wet" er aktiveret. På grund af den længere svejseproces er en afkølingsfase på ca. 45 sekunder dog nødvendig efter hvert gennemløb.

TIP - "SOUS-VIDE-TILBEREDNING"

- Da den medfølgende folie er egnet til temperaturer mellem -20 °C og +110 °C, kan du bruge den til den såkaldte "Sous-vide-tilberedning" (vakuumentilberedning). "Sous-vide" er fransk og betyder "under vakuum". Ved vakuumentilberedning svejses fødevarerne (især fisk eller kød, men grøntsager er også muligt) ind i en vakuumpose og tilberedes deri ved lav temperatur (ca. 50 til 90 °C) i vandbad eller under damp. Det har den fordel, at flygtige smags- eller aromastoffer ikke kan slippe ud under tilberedningen. Fødevarerne tørrer ikke ud, og vitaminer og aromastoffer bevares. Krydderurter eller krydderier, som svejses ind i vakuumposen, afgiver smagen mere intensivt til fødevarerne.

Vakuumering af beholdere og poser, der kan lukkes igen

BEMÆRK

- Hvis du ønsker at vakuumere beholdere eller poser udelukkende med flydende indhold, tilrådes det at fryse væskerne kortvarigt, så væsken ikke suges ind i produktet under vakuumeringen. Hvis en smule væske eller fødevarer skulle suges ind, kommer de ind i den lille opsamlingskål ⑨, som sidder inden under den nederste pakningsring ③.
- Du kan altid stoppe vakuumeringen ved at trykke på knappen  ⑫. Kontrollamperne ⑪/⑬ slukkes så. Tryk på knappen  ⑪ for at fortsætte vakuumeringen.

Med de medfølgende vakuumslinger ⑫ og tilhørende adaptere ⑬/⑭/⑮ kan du vakuumere beholdere og poser, der kan lukkes igen. Ved nogle poser eller beholdere fra forskellige producenter kan det forekomme, at en adapter ⑬/⑭/⑮ ikke er nødvendig, og du kan så sætte det sorte koblingsstykke på vakuumslangen ⑫ direkte ind i posen/beholderen. Prøv, hvilken adapter ⑬/⑭/⑮ der lukker bedst, eller om det overhovedet er nødvendigt med en adapter ⑬/⑭/⑮.

BEMÆRK

- Egnede poser og beholdere kan købes separat i vores onlineshop, se kapitlet "Bestilling af reservedele og tilbehør".
- Vakuumslangerne 22 og adapterne 23/24/25 kan også bruges med poser og beholdere fra andre producenter.

Adaptere	passer f.eks. til
Adapter A 23	FoodSaver*-madkasser, Ernesto, forskellige poser med ventil
Adapter B 24	FoodSaver-opbevaringsboks, forskellige poser med ventil
Adapter C 25	CASO** , FoodSaver-forrådsdåser

*Foodsaver er et registreret varemærke, der hører til Sunbeam Products, Inc..

**CASO er et registreret varemærke, der hører til Caso Holding GmbH.

Vakuumering af poser

- 1) Slut en vakuumslange 22 til indsugningsanordningen  2 på produktet.
- 2) Vælg den rigtige adapter A/B 23/24 til posen, du vil vakuumere, og sæt den på vakuumslangen 22.
- 3) Luk låget 1. Sørg for, at begge lågets 1 hjørner går i indgreb. Tryk eventuelt ned på markeringerne  og  igen, så låget 1 går i indgreb og låses.
- 4) Luk omhyggeligt posen, der skal vakuumeres. Vakuumeringen fungerer kun, hvis posen er helt lukket. Anbring posen, så dens udsugningsåbning ligger på en glat overflade.
- 5) Tryk adapteren A/B 23/24 fast på udsugningsåbningen på posen.
- 6) Tryk på knappen  19. Kontrollamperne 19/21 lyser, og produktet trækker luften ud af posen. Når luften er suget ud, slukkes kontrollamperne 19/21.
- 7) Nu kan du fjerne adapteren A/B 23/24 fra posen igen.

Vakuumering af beholder

- 1) Slut en vakuumslange 22 til indsugningsanordningen  2 på produktet.
- 2) Vælg den rigtige adapter 23/24/25 til beholderen, du vil vakuumere, og sæt den på vakuumslangen 22.
- 3) Luk låget 1. Sørg for, at begge lågets 1 hjørner går i indgreb. Tryk eventuelt ned på markeringerne  og , så låget 1 går i indgreb og låses.
- 4) Slut adapteren 23/24/25 til anordningen på beholderen. Se betjeningsvejledningen til beholderen, hvis du har brug for flere informationer.

- 5) Tryk på knappen  19. Kontrollamperne 19/21 lyser, og produktet trækker luften ud af beholderen. Når luften er suget ud, slukkes kontrollamperne 19/21.
- 6) Nu kan du tage adapteren 23/24/25 af beholderen og af produktet.

Marineringsfunktion

Brug marineringsfunktionen, hvis du vil marinere fødevarer som f.eks. kød. Ved skiftevis vakuumering og pause/udluftning trænger marinaden meget hurtigere ind i porerne, og marineringsprocessen går hurtigere. Processen varer ca. 15 minutter. Hertil skal du bruge en vakuumeringsbeholder (f.eks. fra FoodSaver *), som er specielt beregnet til marinering. Den har en speciel ventil, som gør det muligt at udlufte mellem marineringsfaserne.

- 1) Slut en vakuumslange 22 til indsugningsanordningen  2 på produktet.
- 2) Sæt adapteren 25 på vakuumslangen 22, hvis den er nødvendig til den anvendte beholder.
- 3) Luk låget 1. Sørg for, at begge lågets 1 hjørner går i indgreb. Tryk eventuelt ned på markeringerne  og , så låget 1 går i indgreb og låses.
- 4) Slut adapteren 25, eller - hvis adapteren ikke er nødvendig - det sorte koblingsstykke på vakuumslangen 22 til anordningen på beholderen. Se betjeningsvejledningen til beholderen, hvis du har brug for flere informationer.
- 5) Tryk på knappen  20. Kontrollamperne 20/21 lyser, og produktet starter marineringsprogrammet med vakuumeringen. Produktet skifter nu i ca. 15 minutter mellem vakuumering (kontrollampe 20 lyser) og udluftning (kontrollampe 20 blinker).
Når programmet er slut, slukkes kontrollamperne 20/21.
- 6) Nu kan du tage adapteren 25/vakuumslangen 22 af beholderen og af produktet.

* Foodsaver er et registreret varemærke, der hører til Sunbeam Products, Inc..

Rengøring

FARE

Livsfare på grund af elektrisk strøm!

- ▶ Tag stikket ud af stikkontakten, før du begynder rengøringen.
- ▶ Sørg for, at der ikke kommer fugt ind i produktet under rengøring.

OBS – MATERIELLE SKADER

Mulige skader på produktet

- ▶ Brug ikke stærke eller slibende rengøringsmidler, da de kan angribe produktets overflade.
- ▶ Brug ikke hårde eller skarpe genstande til fjernelse af eventuelle limrester fra svejsetrådene ④. Ellers kan svejsetrådene ④ eller isoleringen beskadiges.
- ◆ Rengør kabinettets overflader med en fugtig klud. Ved behov kan du hælde lidt opvaskemiddel på kluden og tørre efter med en klud fugtet med vand for at fjerne rester af opvaskemiddel.
- ◆ Tør den øverste ⑫ og nederste pakningsring ③ samt presseringen ⑬ af med en fugtig klud.
- ◆ Tør vakuumslangene ⑫ og adapteren ⑫/⑭/⑮ af med en fugtig klud. Hvis snavset sidder meget fast, kan du rengøre disse dele i varmt vand med lidt opvaskemiddel.
- ◆ Skyl opsamlingskålen ⑨ til væske i varmt vand med lidt opvaskemiddel.

BEMÆRK

- ▶  Du kan også rengøre opsamlingskålen ⑨ i opvaskemaskinen ved behov. Sørg for, at den ikke kommer i klemme, og læg den så vidt muligt i den øverste kurv i opvaskemaskinen.
- ◆ Sørg for, at produktet og alle dele er fuldstændigt tørre, før du bruger dem igen eller gemmer dem af vejen.

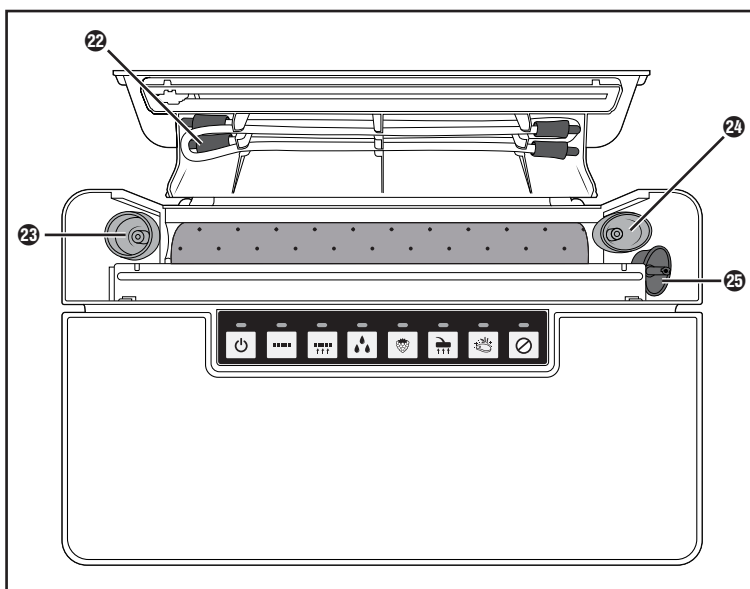
Opbevaring

OBS

Mulige skader på produktet

- Opbevar produktet, uden at låget ❶ er lukket! Hvis låget ❶ er lukket, trykkes der hele tiden på den øverste ❷ og nederste pakningsring ❸ samt på pressepakningen ❹. Derved kan funktionen forringes.

- 1) Du kan lægge tilbehøret i opbevaringsrummet på produktet. Åbn låget til opbevaringsrummet ❶:



- Sæt de to vakuumslinger 22 fast i klemmerne i låget til opbevaringsrummet ❶.
 - Sæt adapter A 23, B 24 og C 25 på stikpladserne.
 - Du kan sætte reservepakningen ind i folierullen. Så er den også klar til brug.
- 2) Sæt ledningen ind i ledningsrummet ❷ på undersiden af produktet.
 - 3) Opbevar produktet på et rent, tørt sted uden direkte sol.

Bortskaffelse



Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald.

Dette produkt er underlagt EU-direktivet 2012/19/EU WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsplads. Følg de aktuelt gældende regler. Kontakt genbrugspladsen, hvis du er i tvivl.



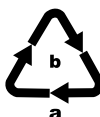
Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.



Produktet kan genbruges, er underlagt udvidet producentansvar og indsamles separat.



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



Bortskaf emballagen miljøvenligt.

Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballeringsmaterialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1–7: Plast, 20–22: Papir og pap, 80–98: Kompositmaterialer.

Service



Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 367892_2101

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Bestilling af reservedele

Du kan altid bestille reservedele til dette produkt på internettet på www.kompernass.com.



Scan QR-koden med din smartphone/tablet. Med denne QR-kode kommer du direkte til vores webside og kan se og bestille de tilgængelige reservedele.

BEMÆRK

- ▶ Hvis du har problemer med online-bestillingen, kan du henvende dig telefonisk eller pr. e-mail til vores servicecenter.
- ▶ Oplys altid artikelnummeret (fx IAN 123456_7890), som du kan finde på denne betjeningsvejlednings forside, når du afgiver din bestilling.
- ▶ Vær opmærksom på, at det ikke er muligt at foretage online-bestilling af reservedele i alle lande.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations · Stand van de informatie
Stav informací · Stan informací · Stav informácií · Estado de las informaciones · Tilstand af information:
05 / 2021 · Ident.-No.: SVEB160B2-052021-2

IAN 367892_2101