

SILVERCREST®



VACUUM SEALER SV 125 C7

(DK)

VAKUUMPAKKER

Betjeningsvejledning

(NL) (BE)

VACUMEERMACHINE

Gebruiksaanwijzing

(FR) (BE)

APPAREIL DE MISE SOUS VIDE

Mode d'emploi

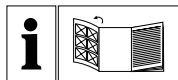
(DE) (AT) (CH)

VAKUUMIERER

Bedienungsanleitung

IAN 465208_2407

(DK) (BE) (NL)



DK

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

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.

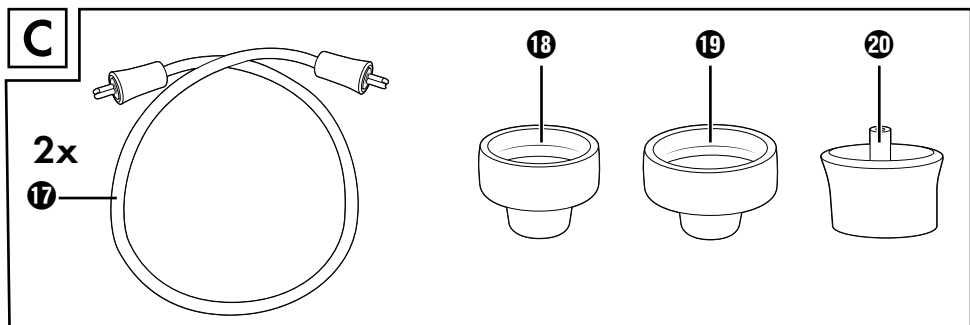
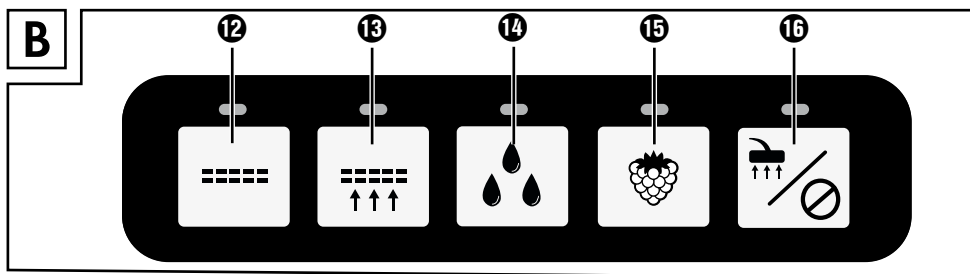
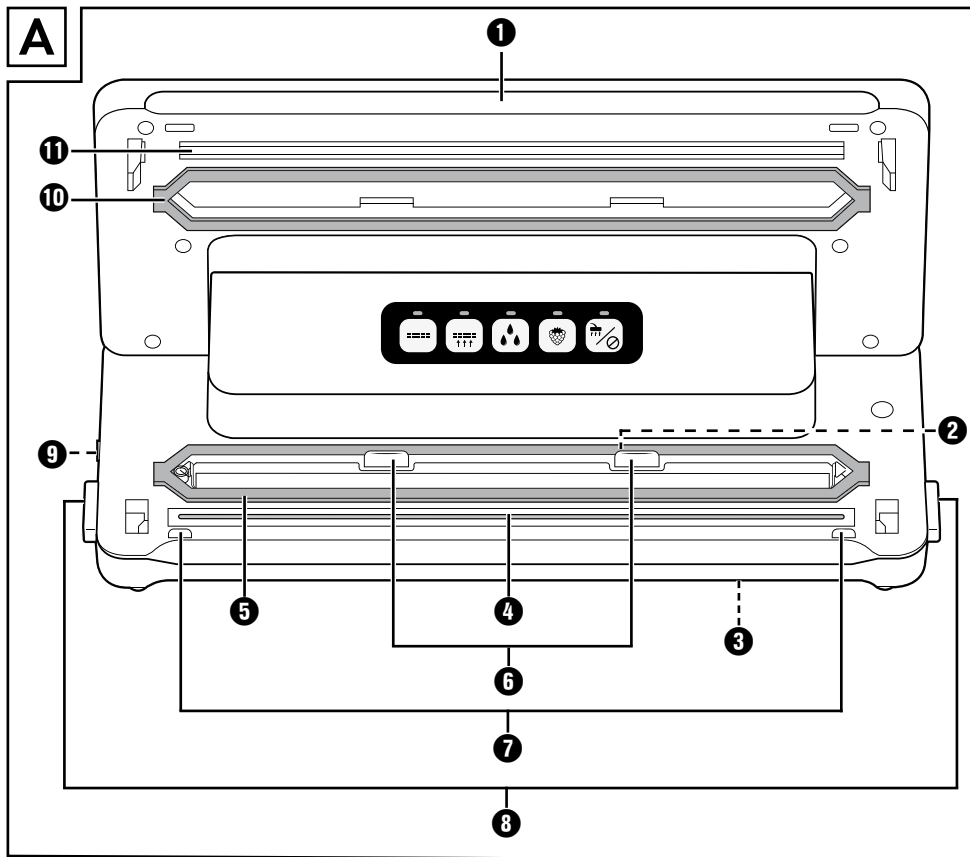
NL BE

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

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.

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
FR/BE	Mode d'emploi	Page	21
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	43
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	65



Indholdsfortegnelse

Indledning	2
Anvendelsesområde	2
Pakkens indhold og transporteftersyn	2
Udpakning	3
Beskrivelse af produktet	3
Tekniske data	4
Sikkerhedsanvisninger	4
Opstilling og tilslutning	6
Krav til opstillingsstedet	6
Elektrisk tilslutning	6
Funktioner	7
Tips	7
Svejsning af slangefolien	9
Vakuumering	12
Vakuumering af slangefolie	12
Vakuumering af beholdere og poser, der kan lukkes igen	14
Rengøring	16
Rengøring af produktet	16
Opbevaring	17
Bortskaffelse	17
Bortskaffelse af produktet	17
Bortskaffelse af emballage	18
Garanti for Kompernass Handels GmbH	18
Service	20
Importør	20
Bestilling af reservedele	20

Indledning

Til lykke med købet af dit nye produkt!

Du har valgt et moderne produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du overdrager det til andre.

Anvendelsesområde

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

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

Pakkens indhold og transporteftersyn

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Vakuumpakker
- 1 x folierulle
- 2 x slang
- 3 x adapter
- 1 x ekstra pakningsring
- Denne betjeningsvejledning

BEMÆRK

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

Udpakning

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

FARE

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

Beskrivelse af produktet

Figur A

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

Figur B

- ❿ Knap  start funktionen "svejsning" med kontrollampe (rød)
- ⓫ Knap  start funktionen "vakuumering og svejsning" med kontrollampe (rød)
- ⓬ Knap  aktivering af ekstra funktionen "Wei" med kontrollampe (grøn)
- ⓭ Knap  aktivering af ekstra funktionen "Soft" med kontrollampe (grøn)
- ⓮ Knap  start funktionen "ekstern vakuumering"/STOP-knap til alle funktioner med kontrollampe (grøn)

Figur C

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

Tekniske data

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

Sikkerhedsanvisninger

FARE FOR ELEKTRISK STØD!

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

⚠ FARE FOR PERSONSKADER!

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

⚠ FARE FOR PERSONSKADER!

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

⚠ OBS - MATERIELLE SKADER!

- Brug aldrig et eksternt timerur eller et separat 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.

Elektrisk tilslutning

OBS

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

Funktioner

Knap		Funktion
	12	Start funktionen "Svejsning" (uden vakuumering)
	13	Start funktionen "vakuumering og svejsning"
	14	Aktivering af ekstra funktionen "Wei" (til meget fugtige fødevarer)
	15	Aktivering af funktionen "Soft" (til trykfølsomme fødevarer som f.eks. frugt eller kager)
	16	Start funktionen "ekstern vakuumering" (til vakuumering med slange og adapter)/STOP-knap til alle funktioner

Tips

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

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

Fødevarer	Anvisninger	Anbefalet beholder	Anbefalede ekstrafunktioner
Bladsalat/ salat	– Skyl og tør – Ikke egnet til frysning	– Beholder	
Frugt	– Skræl eller skyl og tør	– Køleskab: Beholder	
		– Fryser: Pose	 
Krydderurter	– Skyl og tør – Hele stilke	– Pose	
Bagværk		– Beholder	
		– Pose	
Fødevarer i pulverform	– Læg et stykke køkkenrulle øverst i posen/holderen eller vakuumér i den originale indpakning	– Pose – Beholder	
Kolde væsker		– Beholder	
Afkølede, tilberedte retter		– Beholder	
		– Pose	
Hårde, spid- se fødevarer (f.eks. ukogt spiralpasta)		– Beholder	
		– Pose	

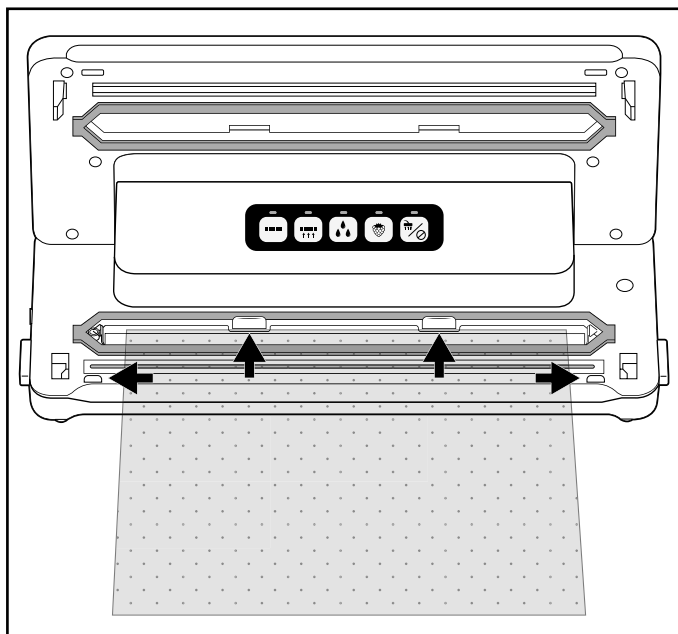
* Gælder f.eks. alle kåltyper (broccoli, rosenkål, grønkål osv.), asparges, sukkerærter, bønner, romanesco-kål og pak choy).

Svejsning af slangefolien

OPLYSNINGER OM FOLIEN

- ▶ Folien må maksimalt være 30 cm bred. Ellers kan den ikke svejses korrekt.
- ▶ Brug kun folier til dette produkt, som har en struktur på den ene side (punkter eller riller) og en tykkelse på 0,17 - 0,29 mm (170 - 290 µ), og som er fremstillet af nylon (PA) -PE. Ellers bliver svejsesømmen ikke tæt, og produktet kan gå i stykker. Folietypen er angivet på emballagen. Svejsesømmens kvalitet varierer efter foliens type og tykkelse.
- ▶ Den medfølgende folie er egnet til temperaturer mellem -20°C og +110°C.
- ▶  Den medfølgende folie er BPA-fri og egnet til mikrobølgeovn. Varm dog aldrig posen op i mikrobølgeovnen, hvis den er svejset helt sammen. Posen kan eksplodere! Den ene side af posen skal være åben. Opvarm maksimalt posen i 3 minutter ved maksimalt 900 W.

- 1) Skær den ønskede poselængde af slangefolien så lige som muligt med en saks.
- 2) Åbn låget **1** ved at trykke på oplukningerne til låget **8** og åbn låget **1** ved at klappe det op.
- 3) Læg posens åbne ende ind i produktet, så posens åbning befinder sig i midt i den nederste pakningsring **5**. Posen må maksimalt nå hen til de bageste stop **6** og skal ligge mellem de forreste stop **7**. Hvis posen ligger over et eller begge stop **6/7**, kan posen ikke svejses rigtigt sammen:



BEMÆRK

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

- 4) Luk låget ①. Pressepakningen ⑪ presser posen ned på svejsetråden ④, så der dannes en glat søm. Tryk eventuelt ned på markeringerne  og  igen, så låget ① klikker på plads og låses.
- 5) Tryk på knappen  ⑫. Kontrollampen ⑫ lyser. Så snart forseglingen er afsluttet, blinker kontrollampen ⑫ kortvarigt og slukkes derefter.

BEMÆRK

- Du kan afbryde forseglingen, hvis du ønsker det, ved at trykke på knappen  ⑮. Kontrollampen ⑫ blinker og slukkes derefter.

OBS – MATERIELLE SKADER!

Hvis kontrollampen ⑫ ikke slukkes efter senest 10 sekunder under forseglingen, er produktet defekt!

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

- 6) Åbn låget ① ved at trykke på oplukningerne til låget ③ 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 løber fødevarerester eller væske ned i produktet under svejsningen.

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

BEMÆRK

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

Vakuumering

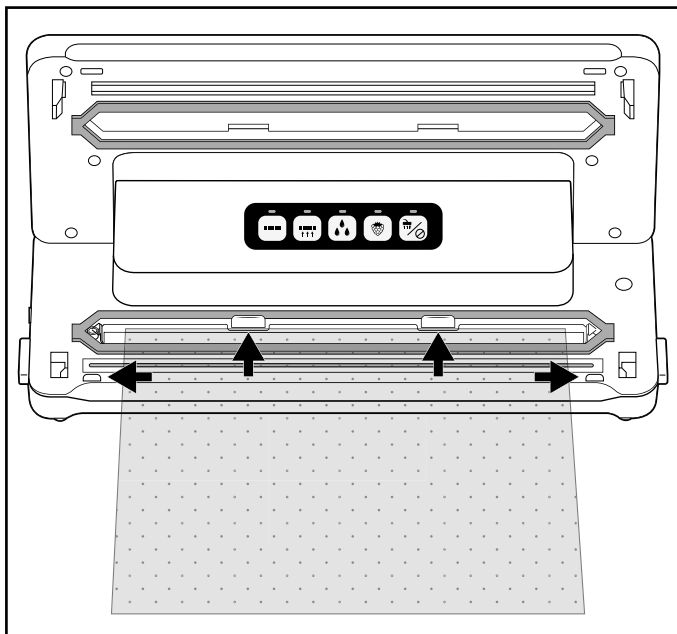
Vakuumering af slangefolie

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

BEMÆRK

- Poser, som udelukkende indeholder væske, må ikke vakuumeres.
- Hvis du vil vakuumere poser med fugtige/saftige fødevarer, skal du sørge for, at der ikke suges væske ind i produktet. Hvis en smule væske eller fødevarer alligevel suges ind, opsamles disse i den lille opsamlingskål, som befinder sig i mellemrummet mellem den nederste pakningsring ⑤.

- 1) Læg posens åbne ende ind i produktet, så posens åbning befinder sig i midt i den nederste pakningsring ⑤. 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 bæge lågets hjørner ① går i indgreb. Tryk eventuelt ned på markeringerne  og  igen, så låget ① går i indgreb og låses.

BEMÆRK

- Kontrollér, at den øverste 10 og nederste pakningsring 5 ikke er beskadigede! Ellers kan produktet ikke suge luft ud af posen.
- Hvis en af pakningsringene 10/5 er beskadiget, trækker du den ganske enkelt ud af fordybningen og trykker en ny pakning ind i fordybningen.

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

- Tryk på knappen  14 hvis du vil vakuumere fødevarer, som er meget fugtige eller saftige som f.eks. marineret kød eller frugt, der er skåret i stykker.
Hvis der sidder fugt mellem folien på svejsesømmen, kan det føre til dårlige svejsesømme. Ved aktivering af denne funktion forlænges svejsetiden, så svejsesømmen bliver mere stabil.
Hvis ekstrafunktionen  "Wet" er aktiveret, lyser den tilhørende kontrollampe 14.
- Tryk på knappen  15, hvis du vil vakuumere trykfølsomme fødevarer som kager eller bær. Ved aktivering af ekstrafunktionen "Soft" reduceres undertrykket en smule, og fødevarerne mases ikke så meget sammen.
Hvis ekstrafunktionen  "Soft" er aktiveret, lyser den tilhørende kontrollampe 15.

BEMÆRK

- Hvis du vil vakuumere fugtige og trykfølsomme fødevarer, kan de to ekstrafunktioner aktiveres samtidig.

- 4) Tryk på knappen  13. Kontrollampen 13 lyser, og produktet suger luft ud af posen. Når luften er suget ud, lyser kontrollampen  12 også. Produktet forseglar nu posen. Når forseglingen er afsluttet, blinker de to kontrollamper 13/12 og slukkes derefter.
- 5) Når begge kontrollamper 13/12 er slukket, kan du åbne låget ved at trykke på oplukningerne 8 til låget og åbne låget 1 ved at klappe det op. Tag den vakuumerede og forseglede pose ud.

BEMÆRK

- ▶ Du kan afbryde forseglingen, hvis du ønsker det, ved at trykke på knappen  **15**. Den kontrollampe **13** slukkes. Hvis du trykker på knappen  **13** igen, fortsættes vakuumeringen.
Hvis produktet allerede har skiftet til forseglingen, og kontrollampen **12** lyser, kan forløbet afbrydes med knappen  **15**. Kontrollamperne **13/12** blinker først og slukkes derefter. Produktet stopper forseglingen.
- ▶ Når du har vakuumeret og svejset 5 poser efter hinanden, skal du lade produktet køle af i ca. 1 minut. I denne afkølingsfase kan produktet muligvis ikke startes.
Efter afkølingsfasen kan du anvende produktet normalt igen (også selv om der ikke er gået et helt minut).

TIP - "SOUS-VIDE-TILBEREDNING"

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

Vakuumering af beholdere og poser, der kan lukkes igen

BEMÆRK

- ▶ Poser, som udelukkende indeholder væske, må ikke vakuumeres.
- ▶ Hvis du udelukkende vil vakuumere væske, f.eks. suppe, skal du bruge en beholder, der egner sig til vakuumering. Sørg for, at beholderens udsugningsventil ikke går ind i den påfyldte væske. Sørg for, at der er tilstrækkelig afstand til beholderens kant.
- ▶ Hvis du vil vakuumere poser med fugtige/saftige fødevarer, skal du sørge for, at der ikke suges væske ind i produktet. Hvis en smule væske eller fødevarer alligevel suges ind, opsamles disse i den lille opsamlingskål, som befinder sig i mellemrummet mellem den nederste pakningsring **5**.

Med de medfølgende vakuumslinger **17** og de tilhørende adaptere **18/19/20** kan du vakuumere beholdere og poser, der kan lukkes igen. Ved nogle poser eller beholdere fra forskellige producenter kan det forekomme, at en adapter **18/19/20** ikke er nødvendig, og du kan så sætte det sorte koblingsstykke på vakuumslangen **17** direkte ind i posen/beholderen. Prøv, hvilken adapter **18/19/20** der lukker bedst, eller om det overhovedet er nødvendigt med en adapter **18/19/20**.

BEMÆRK

- Egnede poser og beholdere kan købes separat i vores onlineshop, se kapitlet "Bestilling af reservedele".
- Vakuumslangerne **17** og adapterne **18/19/20** kan også bruges med poser og beholdere fra andre producenter.

Adaptere	passer f.eks. til
Adapter A 18	CASO* (VacuBoxx-serien), Ernesto, forskellige poser med ventil
Adapter B 19	FoodSaver** (opbevaringsboks FFC02XX, FFC002X, 003X, 005X, 008X, 010X, madkasse-sæt T020-00024), forskellige poser med ventil
Adapter C 20	CASO* (vakuumbeholdersæt, vinprop), FoodSaver** (beholdersæt FSC003)
Uden adapter	FoodSaver** (vinprop, marineringsboks)

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

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

Vakuumering af poser

- 1) Slut en vakuumslange **17** til indsugningsanordningen  **9** på produktet.
- 2) Vælg den rigtige adapter A/B **18/19** til posen, du vil vakuumere, og sæt den på vakuumslangen **17**.
- 3) Luk låget **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) Luk omhyggeligt posen, der skal vakuumeres. Vakuumeringen fungerer kun, hvis posen er helt lukket. Anbring posen, så dens udsugningsåbning ligger på en glat overflade.
- 5) Tryk adapteren A/B **18/19** fast på udsugningsåbningen på posen.
- 6) Tryk på knappen  **16**. Kontrollampen **16** lyser, og produktet suger luft ud af posen. Når luften er suget ud, slukkes kontrollampen **16**.
- 7) Nu kan du fjerne adapteren A/B **18/19** fra posen igen.

Vakuumering af beholder

- 1) Slut en vakuumslange **17** til indsugningsanordningen  **9** på produktet.
- 2) Vælg den rigtige adapter **18/19/20** til beholderen, du vil vakuumere, og sæt den på vakuumslangen **17**.
- 3) Luk låget **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 **18/19/20** til anordningen på beholderen. Se betjeningsvejledningen til beholderen, hvis du har brug for flere informationer.
- 5) Tryk på knappen  **16**. Kontrollampen **16** lyser, og produktet suger luft ud af beholderen. Når luften er suget ud, slukkes kontrollampen **16**.
- 6) Nu kan du tage adapterne **18/19/20** af beholderen og produktet.

Rengøring

FARE

Livsfare på grund af elektrisk strøm!

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

OBS

Produktet kan blive beskadiget.

- Brug ikke stærke eller skurende rengøringsmidler, da de kan angribe produktets overflade.
- Brug ikke hårde eller skarpe genstande til fjernelse af eventuelle limrester fra svejsetråden **4**. Ellers kan svejsetråden **4** eller isoleringen beskadiges.

Rengøring af produktet

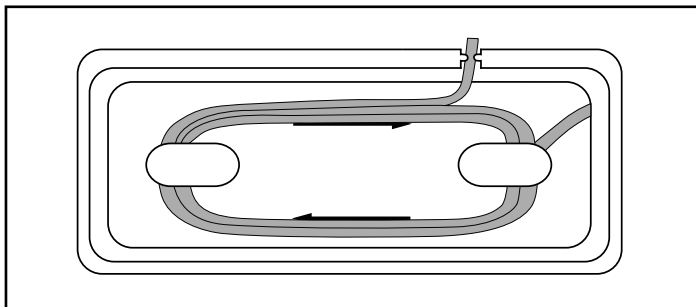
- ◆ Rengør kabinettets overflade med en let fugtet klud og et mildt opvaskemiddel.
- ◆ Tør den øverste **10** og nederste pakningsring **5** samt presseringen **11** af med en fugtig klud. Sørg for, at produktet er tørt, før du bruger det igen.
- ◆ Tør vakuumslangerne **17**, og adapteren **18/19/20** af med en fugtig klud. Hvis snavset sidder meget fast, kan du rengøre disse dele i varmt vand med lidt opvaskemiddel. Kontroller, at alle dele er helt tørre, før de bruges igen.
- ◆ Skyl opsamlingskålen til væske, som befinder sig mellem den nederste pakningsring **5**, i varmt vand med lidt opvaskemiddel.



Ved behov kan opsamlingskålen rengøres i opvaskemaskinen. Sørg for, at opsamlingskålen ikke kommer i klemme, og brug den øverste kurv i opvaskemaskinen, hvis det er muligt.

Opbevaring

Produktet har en integreret ledningsopvikling ③ på undersiden af kabinettet, hvor strømkablet kan vikles op. Vikl ledningen om ledningsopviklingen ③ i pilenes retning.



Derved undgås det, at ledningen kommer i klemme, snavses til eller udgør en risiko, fordi den hænger ned.

OBS

Produktet kan blive beskadiget.

- Lad ikke låget ① være lukket, mens produktet opbevares! Hvis låget ① er lukket, trykkes der hele tiden på den øverste ⑩ og nederste pakningsring ⑤ samt på pressepakningen ⑪. Derved kan funktionen forringes.

♦ Opbevar produktet på et rent, tørt sted uden direkte sol.

Bortskaffelse

Bortskaffelse af produktet



Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU. Dette direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.

Hvis det udtjente produkt indeholder persondata, er du selv ansvarlig for sletningen, før du afleverer det.



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

Bortskaffelse af emballage



Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforligelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges. Bortskaf emballagematerialer, som du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt. Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, 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.

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 465208_2407 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 465208_2407.

Service

DK Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 465208_2407

Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

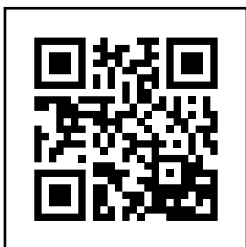
44867 BOCHUM

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 (IAN 465208_2407), som du kan finde på denne betjeningsvejlednings titelblad, når du afgiver din bestilling.
- Vær opmærksom på, at det ikke er muligt at foretage online-bestilling af reservedele i alle lande.

Table des matières

Introduction	22
Utilisation conforme	22
Contenu de la livraison et inspection après transport	22
Déballer l'appareil	23
Description de l'appareil	23
Caractéristiques techniques	24
Consignes de sécurité	24
Installation et raccordement	26
Exigences requises sur le lieu d'installation	26
Raccordement électrique	26
Fonctions	27
Conseils	27
Sceller le film tubulaire	29
Mise sous vide	32
Mettre le film tubulaire sous vide	32
Mise sous vide de récipients et de sachets réutilisables	34
Nettoyage	36
Nettoyage de l'appareil	36
Entreposage	37
Recyclage	38
Recyclage de l'appareil	38
Recyclage de l'emballage	38
Garantie de Kompernass Handels GmbH	39
Service après-vente	40
Importateur	40
Commander des pièces de rechange	41

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

Vous avez opté pour un produit moderne, de grande qualité. Le présent mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'opération et de sécurité avant l'usage du produit. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. En cas de transfert du 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 dans des quantités ménagères et uniquement pour un usage domestique. Cet appareil n'est pas prévu pour un usage commercial ou industriel et pas pour une utilisation continue.

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

Contenu de la livraison et inspection après transport

L'appareil est équipé de série des composants suivants :

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

REMARQUE

- Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (cf. chapitre **Service après-vente**).

Déballer l'appareil

- ◆ Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil, le film tubulaire et le mode d'emploi.
- ◆ Retirez tous les matériaux d'emballage.
- ◆ Enlevez la feuille de protection du champ de commande.

DANGER

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

Description de l'appareil

Figure A

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

Figure B

- ❿ Touche  démarrer la fonction «Sceller» avec le témoin lumineux (rouge)
- ⓫ Touche  démarrer la fonction «Mise sous vide et sceller» avec le témoin lumineux (rouge)
- ⓬ Touche  activer la fonction supplémentaire «Wet» avec le témoin lumineux (vert)
- ⓭ Touche  activer la fonction supplémentaire «Soft» avec le témoin lumineux (vert)
- ⓮ Touche  démarrer la fonction «Mise sous vide externe»/touche d'arrêt pour toutes les fonctions avec le témoin lumineux (vert)

Figure C

- ⓯ Tuyau à vide
- ⓰ Adaptateur A
- ⓱ Adaptateur B
- ⓲ Adaptateur C

Caractéristiques techniques

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

Consignes de sécurité

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

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

⚠ RISQUE DE BLESSURE !

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

⚠ ATTENTION - DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

REMARQUE

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

Installation et raccordement

Exigences requises sur le lieu d'installation

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

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

Raccordement électrique

ATTENTION

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

- ◆ Branchez ensuite la fiche secteur dans la prise.

Fonctions

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

Conseils

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

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

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

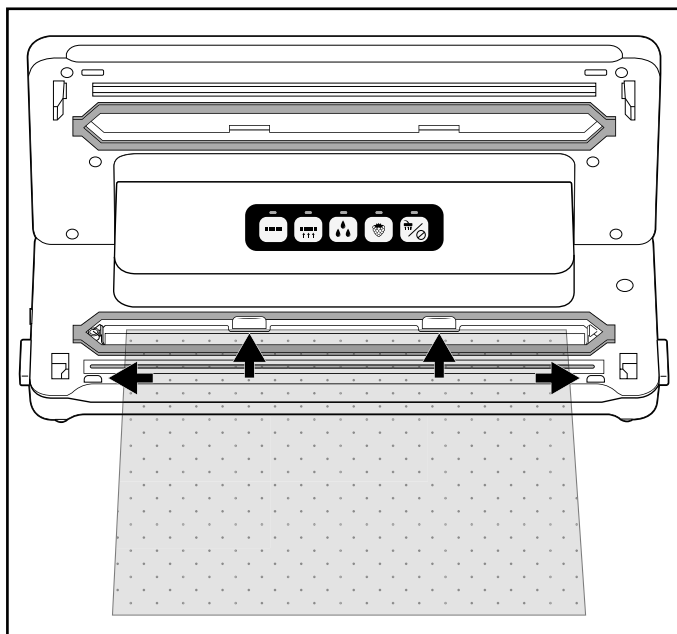
*Vaut par ex. pour tous les types de choux (brocolis, chou de Bruxelles, chou vert, etc.), les asperges, pois gourmands, haricots verts, le chou romanesco et le bok choy.

Sceller le film tubulaire

REMARQUES RELATIVES AU FILM

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

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



REMARQUE

- L'ouverture du sachet doit être placée à plat sur la bande de scellage **4**. Sinon le scellage ne fonctionne pas correctement.

- 4) Fermez le couvercle de l'appareil **1**. Le joint de scellage **11** appuie le sachet sur la bande 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.
- 5) Appuyez sur la touche  **12**. Le témoin lumineux **12** est allumé. Dès que le scellage est terminé, le témoin lumineux **12** clignote brièvement puis s'éteint.

REMARQUE

- Vous pouvez interrompre l'opération de scellage à tout moment en appuyant sur la touche  **16**. Le témoin lumineux **12** clignote puis s'éteint.

ATTENTION - RISQUE DE DOMMAGES MATÉRIELS

Si le témoin lumineux ⑫ ne s'éteint pas au plus tard au bout de 10 secondes pendant l'opération de scellage, c'est que l'appareil est défectueux !

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

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

REMARQUE

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

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

ATTENTION - RISQUE DE DOMMAGES MATÉRIELS

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

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

REMARQUE

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

Mise sous vide

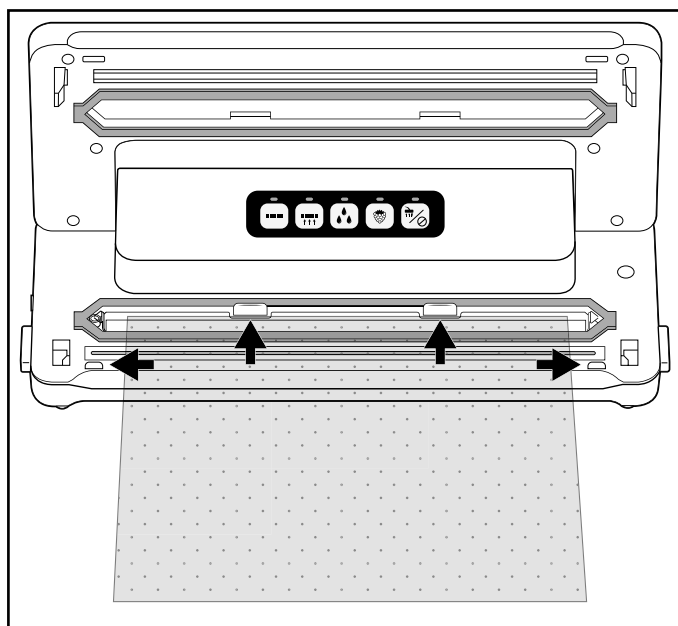
Mettre le film tubulaire sous vide

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

REMARQUE

- Ne mettez pas sous vide des sachets contenant exclusivement des liquides.
- Si vous souhaitez mettre sous vide des sachets contenant des aliments humides/juteux, veillez à ce qu'aucun liquide ne soit aspiré dans l'appareil. Si malgré tout des liquides ou des produits alimentaires sont quand même aspirés en petites quantités, ils parviennent dans le petit récipient d'interception situé au centre du joint d'étanchéité inférieur ❸.

- 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 ❸. Le sachet doit toucher au maximum les limites arrière ❹ et doit se situer entre les limites avant ❷. Sinon l'aspiration de l'air et le scellage ne fonctionnent pas :



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

REMARQUE

- Veillez à ce que le joint d'étanchéité supérieur **10** et le joint d'étanchéité inférieur **5** ne soient pas endommagés ! Sinon l'appareil ne peut plus aspirer l'air du sachet.
- Si l'un des joints d'étanchéité **10/5** 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  **14** si vous souhaitez mettre sous vide un aliment particulièrement humide ou juteux, comme de la viande fraîche marinée ou des fruits en morceaux.
S'il y a de l'humidité entre les films au niveau de la bande de scellage, cela peut entraîner des problèmes au niveau de cette bande. Lorsque cette fonction est activée, la durée du scellage est augmentée de manière à ce que la bande de scellage soit plus stable.
Lorsque la fonction supplémentaire  "Wet" est activée, le témoin lumineux **14** correspondant s'allume.
- Appuyez sur la touche  **15** 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 **15** 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  **13**. Le témoin lumineux **13** s'allume et l'appareil aspire l'air du sachet. Une fois l'air aspiré, le témoin lumineux  **12** s'allume en plus. L'appareil scelle maintenant le sachet. Une fois l'opération de scellage terminée, les deux témoins lumineux **13/12** clignotent pour ensuite s'éteindre.
- 5) Lorsque les deux témoins lumineux **13/12** sont éteints, vous pouvez ouvrir le couvercle en appuyant sur les déverrouillages du couvercle **8** et en ouvrant le couvercle de l'appareil **1** vers le haut. Retirez le sachet sous vide et soudé.

REMARQUE

- ▶ Vous pouvez interrompre l'opération de mise sous vide à tout moment en appuyant sur la touche  16. Le témoin lumineux 13 s'éteint. Appuyez à nouveau sur la touche  13 pour poursuivre l'opération de mise sous vide.
Si l'appareil est déjà passé en mode scellage et le témoin lumineux 12 s'allume en plus, l'opération peut également être interrompue avec la touche  16. Les témoins lumineux 13/12 commencent par clignoter puis s'éteignent. L'appareil stoppe l'opération de scellage.
- ▶ Une fois 5 sachets mis sous vide et scellés à la suite, laissez l'appareil refroidir pendant 1 minute environ. Durant cette phase de refroidissement, il est possible que vous ne puissiez pas démarrer l'appareil.
Après la phase de refroidissement, vous pouvez continuer à utiliser normalement l'appareil (même avant qu'une minute entière ne se soit écoulée).

CONSEIL - "CUISSON SOUS VIDE"

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

Mise sous vide de récipients et de sachets réutilisables

REMARQUES

- ▶ Ne mettez pas sous vide des sachets contenant exclusivement des liquides.
- ▶ Si vous souhaitez mettre sous vide uniquement des liquides, p. ex. des soupes, utilisez un récipient adapté à la mise sous vide. Veillez à ce que la valve d'aspiration du récipient ne repose pas dans le liquide versé. Laissez le cas échéant un espace suffisant par rapport au bord du récipient.
- ▶ Si vous souhaitez mettre sous vide des sachets contenant des aliments humides/juteux, veillez à ce qu'aucun liquide ne soit aspiré dans l'appareil. Si malgré tout des liquides ou des produits alimentaires sont quand même aspirés en petites quantités, ils parviennent dans le petit récipient d'interception situé au centre du joint d'étanchéité inférieur 5.

Les films tubulaires 17 et les adaptateurs 18/19/20 correspondants fournis vous permettent de mettre sous vide des récipients et des sachets réutilisables.

Avec certains sachets ou récipients de différents fabricants, il est possible qu'il ne faille pas d'adaptateur 18/19/20 et que vous puissiez glisser directement la pièce d'accouplement noire sur le tuyau à vide 17 dans le sachet/récipient.

Essayez l'adaptateur 18/19/20 qui ferme le mieux et vérifiez si l'un des adaptateurs 18/19/20 est véritablement nécessaire.

REMARQUE

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

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

*CASO est une marque déposée de Caso Holding GmbH.

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

Mise sous vide de sachets

- 1) Raccordez un tuyau à vide 17 au dispositif d'aspiration  9 de l'appareil.
- 2) Sélectionnez l'adaptateur A/B 18/19 adapté pour le sachet que vous souhaitez mettre sous vide et connectez-le au tuyau à vide 17.
- 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 18/19 sur l'ouverture d'aspiration du sachet.
- 6) Appuyez sur la touche  15. Le témoin lumineux 16 s'allume et l'appareil aspire l'air du sachet. Une fois l'air aspiré, le témoin lumineux 16 s'éteint.
- 7) Vous pouvez maintenant retirer l'adaptateur A/B 18/19 du sachet.

Mise sous vide de récipients

- 1) Raccordez un tuyau à vide **17** au dispositif d'aspiration  **9** de l'appareil.
- 2) Sélectionnez l'adaptateur **18/19/20** adapté pour le récipient que vous souhaitez mettre sous vide et connectez-le au tuyau à vide **17**.
- 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 **18/19/20** au dispositif correspondant du récipient. Consultez le mode d'emploi du récipient pour de plus amples informations.
- 5) Appuyez sur la touche  **16**. Le témoin lumineux **16** s'allume et l'appareil aspire l'air du récipient. Une fois l'air aspiré, le témoin lumineux **16** s'éteint.
- 6) Vous pouvez maintenant retirer l'adaptateur **18/19/20** du récipient et de l'appareil.

Nettoyage

DANGER

Danger de mort par électrocution !

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

ATTENTION

Endommagement potentiel de l'appareil.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, car ils peuvent aggraver la surface du boîtier.
- N'utilisez pas d'objets durs ou coupants pour éliminer d'éventuels résidus collés de la bande de scellage **4**. Sinon la bande de scellage **4** ou l'isolation risque d'être endommagée.

Nettoyage de l'appareil

- ◆ Nettoyez la surface du boîtier avec un chiffon légèrement humide et un détergent doux.
- ◆ Essayez le joint d'étanchéité supérieur **10** et le joint d'étanchéité inférieur **5**, ainsi que le joint de scellage **11** à l'aide d'un chiffon humide. Veillez à ce que l'appareil soit entièrement sec avant de le réutiliser.
- ◆ Essayez les tuyaux à vide **17**, ainsi que les adaptateurs **18/19/20** avec un chiffon humide. En cas de salissures importantes, vous pouvez également laver ces pièces dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Assurez-vous que toutes les pièces soient bien sèches avant de les réutiliser.

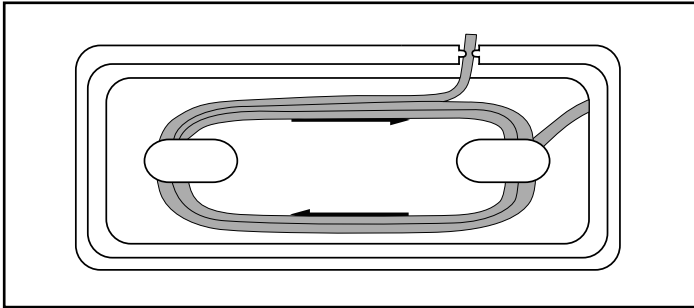
- ◆ Rincez le bac de récupération des liquides, situé entre le joint d'étanchéité inférieur **5**, avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit à vaisselle.



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

Entreposage

L'appareil possède un dispositif d'enroulement du câble intégré **3** sur le dessous de l'appareil sur lequel vous pouvez enrouler le câble secteur lorsque vous ne vous en servez pas. Enroulez le cordon d'alimentation dans le sens des flèches illustrées autour de l'enroulement du cordon **3**.



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

ATTENTION

Endommagement potentiel de l'appareil.

- Pendant que vous stockez l'appareil, ne laissez pas le couvercle de l'appareil **1** s'enclencher ! Une fois le couvercle de l'appareil **1** enclenché, une pression permanente est exercée sur le joint d'étanchéité supérieur **10** et le joint d'étanchéité inférieur **5**, ainsi que sur le joint de scellage **11**. Le bon fonctionnement de ces derniers peut ainsi être entravé.
- ◆ Entrez l'appareil à un endroit propre et sec sans exposition directe au soleil.

Recyclage

Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.



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

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. 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 triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 465208_2407 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 465208_2407.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE

Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 465208_2407

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.kompennass.com

Commander des pièces de rechange

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



Scannez le code QR avec votre smartphone/tablette.

Ce code QR vous donne un accès direct à notre site web sur lequel vous pouvez visualiser et commander les pièces de rechange disponibles.

REMARQUE

- Si vous rencontrez des problèmes avec la commande en ligne, vous pouvez vous adresser par téléphone ou par e-mail à notre Centre de service après-vente.
- Veuillez toujours indiquer à la commande la référence article (IAN 465208_2407), 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

Inleiding	44
Gebruik in overeenstemming met bestemming	44
Inhoud van het pakket en inspectie na transport	44
Uitpakken	44
Productbeschrijving	45
Technische gegevens	46
Veiligheidsvoorschriften	46
Opstellen en aansluiten	48
Eisen aan de plaats van opstelling	48
Elektrische aansluiting	48
Functies	49
Tips	49
Buisfolie gebruiken	51
Vacuüm trekken	54
Buisfolie vacuüm trekken	54
Bekers en hersluitbare zakken vacuüm trekken	56
Reiniging	58
Apparaat reinigen	59
Opbergen	59
Afvoeren	60
Apparaat afvoeren	60
Verpakking afvoeren	60
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	61
Service	62
Importeur	62
Vervangingsonderdelen bestellen	63

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat!

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgescreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

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

Inhoud van het pakket en inspectie na transport

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

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

OPMERKING

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

Uitpakken

- ◆ Haal alle onderdelen van het apparaat, de rol folie en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- ◆ Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- ◆ Verwijder de beschermfolie van het display.

⚠ GEVAAR

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

Productbeschrijving

Afbeelding A

- ❶ Apparaatdeksel
- ❷ Afzuigopening
- ❸ Kabelspoel
- ❹ Lasdraad
- ❺ Onderste afdichtingsring
- ❻ Begrenzungen achter
- ❼ Begrenzungen voor
- ❽ Dekselontgrendeling
- ❾ Aanzuigmechanisme 
- ❿ Bovenste afdichtingsring
- ⓫ Persafdichting

Afbeelding B

- ❿ Toets  functie "Sealen" starten met indicatielampje (rood)
- ⓫ Toets  functie "Vacuüm trekken en sealen" starten met indicatielampje (rood)
- ⓬ Toets  extra functie "Wet" activeren met indicatielampje (groen)
- ⓭ Toets  extra functie "Soft" activeren met indicatielampje (groen)
- ⓮ Toets  functie "Extern vacuüm trekken" starten/STOP-toets voor alle functies met indicatielampje (groen)

Afbeelding C

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

Technische gegevens

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

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

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

⚠ LETSELGEVAAR!

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

⚠ LET OP - MATERIËLE SCHADE!

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

OPMERKING

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

Opstellen en aansluiten

Eisen aan de plaats van opstelling

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

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

Elektrische aansluiting

LET OP

- Vergelijk voor het aansluiten van het apparaat de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw lichtnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd raakt.
 - Verzeker u ervan dat het snoer van het apparaat onbeschadigd is en niet over hete vlakken en/of scherpe kanten wordt geleid.
 - Let erop dat het snoer niet strak gespannen wordt of knikt.
 - Laat het snoer niet over hoeken hangen (gevaar voor struikelen).
- ◆ Steek de stekker in het stopcontact.

Funcities

Toets		Funcie
	12	Funcie "Sealen" starten (zonder vacuüm trekken)
	13	Funcie "Vacuüm trekken en sealen" starten
	14	Extra funcie "Wet" activeren (voor heel vochtige levensmiddelen)
	15	Extra funcie "Soft" activeren (voor levensmiddelen die gevoelig zijn voor druk, zoals fruit of taarten)
	16	Funcie "Extern vacuüm trekken" starten (voor vacuüm trekken met slang en adapter)/STOP-toets voor alle functies

Tips

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

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

Levens-middel	Instructies	Aanbevolen verpakking	Aanbevolen extra functie
Bladgroente/ sla	- wassen en drogen - niet geschikt voor invriezen	- bak	
Fruit	- schillen of wassen en drogen	- koelkast: bak	
		- vriezer: zak	 
Kruiden	- wassen en drogen - volledige takjes	- zak	
Bakproducten		- bak	
		- zak	
Poedervormige levensmiddelen	- een stuk keukenrol boven in de zak/bak leggen of in de originele verpakking vacuüm trekken	- zak - bak	
Koude vloeistoffen		- bak	
Afgekoelde, gare etenswaren		- bak	
		- zak	
Harde, puntige levensmiddelen (bijv. ongekookte spirelli)		- bak	
		- zak	

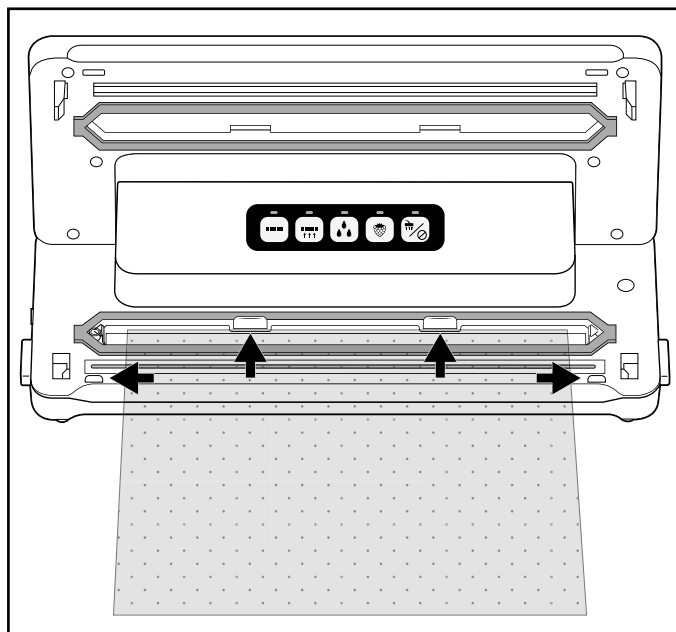
*Geldt bijv. voor alle koolsoorten (broccoli, spruitjes, groene kool enz.), asperges, peultjes, bonen, romanesco en paksoi.

Buisfolie gebruiken

OPMERKINGEN OVER DE FOLIE

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

- 1) Knip voor uw zak met een schaar de gewenste lengte van de buisfolie zo recht mogelijk af.
- 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 **5** 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 ① 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 ⑫. Het indicatielampje ⑫ brandt. Zodra het sealen gereed is, knippert het indicatielampje ⑫ kort en gaat daarna uit.

OPMERKING

- U kunt het sealen op elk gewenst moment afbreken door op de toets ⑮ te drukken. Het indicatielampje ⑫ knippert en gaat daarna uit.

LET OP - MATERIËLE SCHADE

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

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

- 6) Open het apparaatdeksel 1 door op de dekselontgrendelingen 2 te drukken en het apparaatdeksel 1 omhoog te kantelen. Neem de zak uit. 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 vacuüm trekken, sealt u nu de andere, open kant.

OPMERKING

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

Vacuüm trekken

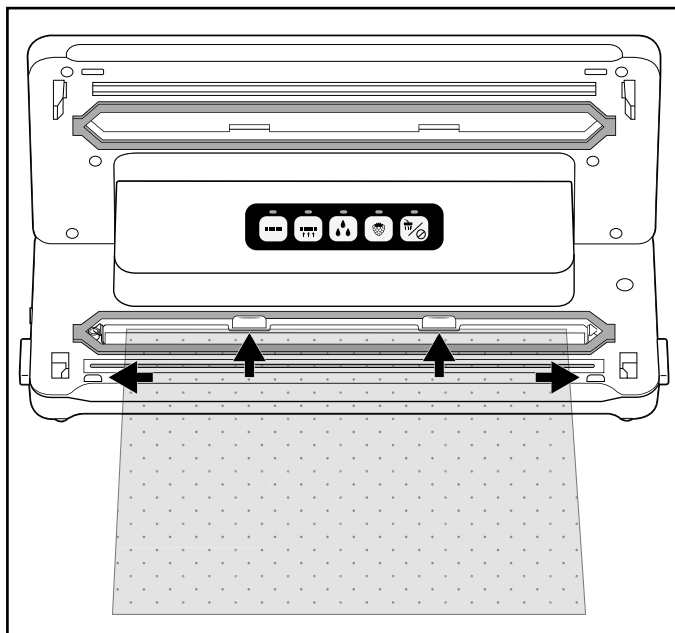
Buisfolie vacuüm trekken

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

OPMERKING

- Gebruik het vacuüm trekken niet voor zakken waarin zich uitsluitend vloeistoffen bevinden.
- Als u zakken met vochtige/sappige levensmiddelen vacuüm wilt trekken, zorg er dan voor dat er geen vloeistoffen in het apparaat worden gezogen. Mochten er toch onbedoeld kleinere hoeveelheden vloeistoffen of levensmiddelen naar binnen worden gezogen, dan komen die terecht in de kleine opvangbak die zich tussen de onderste afdichtingsring ❸ 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 ❸ bevindt. De zak mag maximaal tot aan de achterste begrenzingen ❹ komen en moet tussen de voorste begrenzingen ❷ liggen. Anders werkt het vacuüm trekken en sealen niet:



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

OPMERKING

- Let erop dat de bovenste 10 en onderste afdichtingsring 5 niet beschadigd zijn! Anders kan het apparaat de lucht niet uit de zak zuigen.
- Als een van de afdichtingsringen 10/5 beschadigd is, trekt u deze gewoon uit de uitsparing en drukt u de vervangende afdichtingsring in de uitsparing.

- 3) Kies desgewenst de juiste extra functie voor uw levensmiddel. Anders slaat u deze stap over en gaat u verder met punt 4):
- Druk op de toets  14 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 14.
 - Druk op de toets  15 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 15.

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  13. Het indicatielampje 13 gaat branden en het apparaat zuigt de lucht uit de zak. Zodra de lucht is afgezogen, brandt ook het indicatielampje  12. Het apparaat seal nu de zak. Zodra het sealen gereed is, knipperen beide indicatielampjes 13/12 en gaan daarna uit.
- 5) Wanneer beide indicatielampjes 13/12 uit zijn, kunt u het deksel openen door op de dekselontgrendelingen 8 te drukken en het apparaatdeksel 1 naar boven toe te openen. Neem de vacuüm getrokken en gesealde zak uit het apparaat.

OPMERKING

- ▶ U kunt het vacuüm trekken op elk gewenst moment onderbreken door op de toets  16 te drukken. Het indicatielampje 13 gaat uit. Druk opnieuw op de toets  16 om het vacuüm trekken voort te zetten. Als het apparaat al bezig is met sealen en het indicatielampje 12 ook brandt, kan het proces met de toets  16 worden afgebroken. De indicatielampjes 13/12 knipperen eerst en gaan daarna uit. Het apparaat stopt dan het sealproces.
- ▶ Wanneer u 5 zakken na elkaar hebt vacuümgetrokken en geseald, laat u het apparaat ca. 1 minuut afkoelen. Tijdens deze afkoelfase bestaat de kans dat u het apparaat niet kunt starten. Na de afkoelfase kunt u het apparaat op de normale wijze verder gebruiken (ook als er nog geen hele minuut verstreken is).

TIP - "SOUS-VIDE-GAREN"

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

Bekers en hersluitbare zakken vacuüm trekken

OPMERKINGEN

- ▶ Gebruik het vacuüm trekken niet voor zakken waarin zich uitsluitend vloeistoffen bevinden.
- ▶ Wanneer u alleen vloeistoffen, bijv. soepen, vacuüm wilt trekken, gebruik dan een recipiënt die geschikt is voor vacuüm trekken. Zorg ervoor dat het afzuigventiel van de recipiënt niet in de vloeistof steekt waarmee de recipiënt is gevuld. Laat zo nodig voldoende afstand tot de rand van de recipiënt.
- ▶ Als u zakken met vochtige/sappige levensmiddelen vacuüm wilt trekken, zorg er dan voor dat er geen vloeistoffen in het apparaat worden gezogen. Mochten er toch onbedoeld kleinere hoeveelheden vloeistoffen of levensmiddelen naar binnen worden gezogen, dan komen die terecht in de kleine opvangbak die zich tussen de onderste afdichtingsring 5 bevindt.

Met de meegeleverde vacuümslangen **17** en bijbehorende adapters **18/19/20** kunt u bekertjes en hersluitbare zakken vacuüm trekken. Bij bepaalde zakken en voorraaddozen van diverse merken is mogelijk geen adapter **18/19/20** nodig en kunt u het zwarte koppelstuk van de vacuümslang **17** direct in de zak of voorraaddoos schuiven. Probeer uit welke van de adapters **18/19/20** het beste afsluit, of dat er wellicht geen adapter **18/19/20** nodig is.

OPMERKING

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

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

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

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

Zakken vacuüm trekken

- 1) Sluit een vacuümslang **17** aan op het aanzuigmechanisme  **9** van het apparaat.
- 2) Kies de passende adapter A/B **18/19** voor de zak die u vacuüm wilt trekken en bevestig deze op de vacuümslang **17**.
- 3) Sluit het deksel van het apparaat **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 vacuüm trekken werkt alleen als de zak volledig is afgesloten. U kunt de zak het beste zo neerleggen, dat de ronde afzuigopening van de zak op een egaal oppervlak ligt.
- 5) Druk de adapter A/B **18/19** stevig op de ronde afzuigopening van de zak.

- 6) Druk op de toets  16. Het indicatielampje 16 gaat branden en het apparaat zuigt de lucht uit de zak. Zodra de lucht is afgezogen, gaat het indicatielampje 16 uit.
- 7) U kunt de adapter A/B 18/19 nu van de zak af halen.

Bekers vacuüm trekken

- 1) Sluit een vacuümslang 17 aan op het aanzuigmechanisme  9 van het apparaat.
- 2) Kies de passende adapter 18/19/20 voor de beker die u vacuüm wilt trekken en bevestig deze op de vacuümslang 17.
- 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 18/19/20 aan op de hiervoor bestemde voorziening van de beker. Zie voor verdere informatie de gebruiksaanwijzing van de beker.
- 5) Druk op de toets  16. Het indicatielampje 16 gaat branden en het apparaat zuigt de lucht uit de beker. Zodra de lucht is afgezogen, gaat het indicatielampje 16 uit.
- 6) U kunt de adapters 18/19/20 nu van de beker en het apparaat af halen.

Reiniging

GEVAAR

Levensgevaar door elektrische stroom!

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

LET OP

Mogelijke beschadiging van het apparaat.

- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen, omdat hierdoor het oppervlak van de behuizing kan worden aangetast.
- Gebruik geen harde of scherpe voorwerpen om eventuele lijmresten van de lasdraad 4 te verwijderen. Anders kan de lasdraad 4 of de isolatie beschadigd raken.

Apparaat reinigen

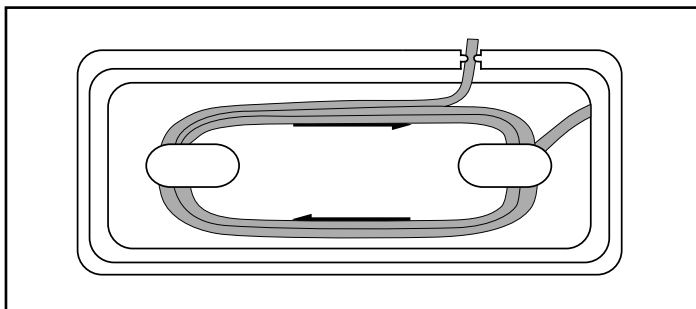
- ◆ Reinig het oppervlak van de behuizing met een licht vochtige doek en een mild afwasmiddel.
- ◆ Veeg de bovenste ⑩ en onderste afdichtingsring ⑤, en de persafdichting ⑪ af met een vochtige doek. Zorg ervoor dat het apparaat droog is voordat u het opnieuw gebruikt.
- ◆ Veeg de vacuümslang ⑪, en de adapters ⑪/⑫/⑬ schoon met een vochtige doek. Bij sterke verontreiniging kunt u deze onderdelen ook in warm water met een beetje afwasmiddel reinigen. Controleer of alle onderdelen volledig zijn opgedroogd voordat u ze opnieuw gebruikt.
- ◆ Was de opvangbak voor vloeistoffen, die zich tussen de onderste afdichtingsring ⑤ bevindt, af in warm water met een beetje afwasmiddel.



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

Opbergen

Het apparaat heeft aan de onderkant van de behuizing een geïntegreerde kabelspool ③, waarop u het snoer kunt wikkelen wanneer u het apparaat niet gebruikt. Rol het netsnoer in de richting van de weergegeven pijl om de kabelspool ③.



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

LET OP

Mogelijke beschadiging van het apparaat.

- Bergt u het apparaat op, laat dan niet het apparaatdeksel ① vastklikken! Wanneer het apparaatdeksel ① is vastgeklit, wordt er continu druk uitgeoefend op de bovenste ⑩ en onderste afdichtingsring ⑤, en op de persafdichting ⑪. Dit kan een nadelige invloed hebben op de werking van deze onderdelen.

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

Afvoeren

Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamel punten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.

Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.

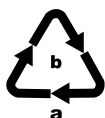


Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

Verpakking afvoeren



De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar. 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.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 465208_2407 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 465208_2407 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

NL **Service Nederland**
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE **Service België**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 465208_2407

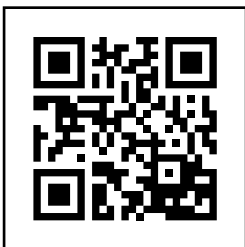
Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DUITSLAND
www.kompernass.com

Vervangingsonderdelen bestellen

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



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

OPMERKING

- ▶ Mocht u problemen ondervinden met de online bestelling, dan kunt u telefonisch of via e-mail contact opnemen met ons servicecenter.
- ▶ Geef bij uw bestelling altijd het artikelnummer aan (IAN 465208_2407), 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.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	66
Bestimmungsgemäße Verwendung	66
Lieferumfang und Transportinspektion	66
Auspacken	67
Gerätebeschreibung	67
Technische Daten	68
Sicherheitshinweise	68
Aufstellen und Anschließen	70
Anforderungen an den Aufstellort	70
Elektrischer Anschluss	70
Funktionen	71
Tipps	71
Schlauchfolie verschweißen	73
Vakuuieren	76
Schlauchfolie vakuumieren	76
Behälter und wiederverschließbare Beutel vakuumieren	78
Reinigung	80
Gerät reinigen	81
Aufbewahrung	81
Entsorgung	82
Gerät entsorgen	82
Verpackung entsorgen	82
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	83
Service	84
Importeur	84
Ersatzteile bestellen	85

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein modernes und hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie dieses Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. 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
- 1 x Folienrolle
- 2 x Vakuumschlauch
- 3 x Adapter
- 1 x Ersatzdichtungsring
- Diese Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Auspacken

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

GEFAHR

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A

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

Abbildung B

- ❿ Taste  Funktion „Verschweißen“ starten mit Kontrollleuchte (rot)
- ⓫ Taste  Funktion „Vakuuieren und Verschweißen“ starten mit Kontrollleuchte (rot)
- ⓬ Taste  Zusatz-Funktion „Wet“ aktivieren mit Kontrollleuchte (grün)
- ⓭ Taste  Zusatz-Funktion „Soft“ aktivieren mit Kontrollleuchte (grün)
- ⓮ Taste  Funktion „externes Vakuuieren“ starten/STOPP-Taste für alle Funktionen mit Kontrollleuchte (grün)

Abbildung C

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

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES!

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

⚠ VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Aufstellen und Anschließen

Anforderungen an den Aufstellort

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

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

Elektrischer Anschluss

ACHTUNG

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
 - Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel des Gerätes unbeschädigt ist und nicht über heiße Flächen und/oder scharfe Kanten verlegt wird.
 - Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht straff gespannt oder geknickt wird.
 - Lassen Sie das Netzkabel nicht über Ecken hängen (Stolperdrahteffekt).
- ◆ Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.

Funktionen

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

Tipps

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

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

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

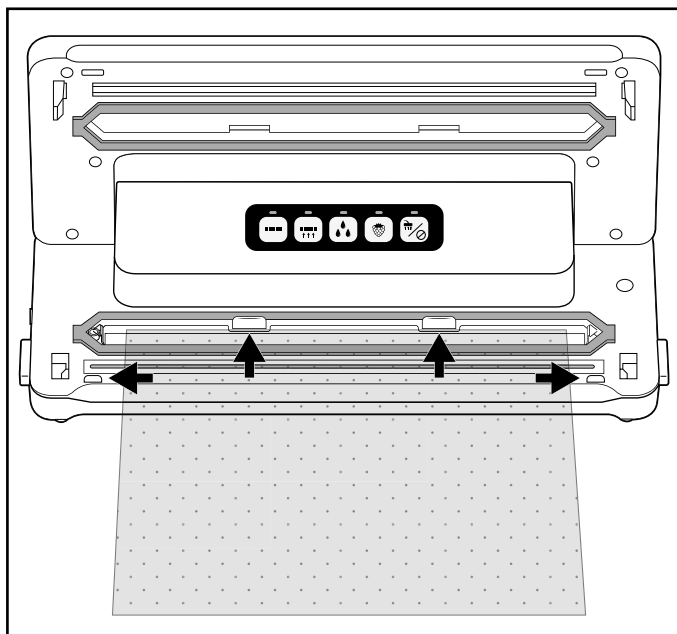
* Gilt z. B. für alle Kohlarten (Brokkoli, Rosenkohl, Grünkohl etc.), Spargel, Zuckerschoten, Bohnen, Romanesco und Pak Choy.

Schlauchfolie verschweißen

HINWEISE ZUR FOLIE

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

- 1) Schneiden Sie die gewünschte Länge für Ihren Beutel von der Schlauchfolie mit einer Schere möglichst gerade ab.
- 2) Öffnen Sie den Gerätedeckel **1**, indem Sie die Deckelentriegelungen **8** drücken und den Gerätedeckel **1** nach oben hin öffnen.
- 3) Legen Sie das offene Ende des Beutels so weit in das Gerät, dass sich die Öffnung des Beutels mittig innerhalb des unteren Dichtungsringes **5** befindet. Der Beutel darf maximal bis an die hinteren Begrenzungen **6** stoßen und muss zwischen den vorderen Begrenzungen **7** liegen. Wenn der Beutel über einer oder beiden Begrenzungen **6/7** liegt, kann der Beutel nicht korrekt verschweißt werden:



HINWEIS

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

HINWEIS

- Sie können den Versiegelungsvorgang jederzeit abbrechen, indem Sie die Taste  ⑬ drücken. Die Kontrollleuchte ⑫ blinkt und erlischt dann.

ACHTUNG - SACHSCHADEN

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

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

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

HINWEIS

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

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN

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

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

HINWEIS

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

Vakuuieren

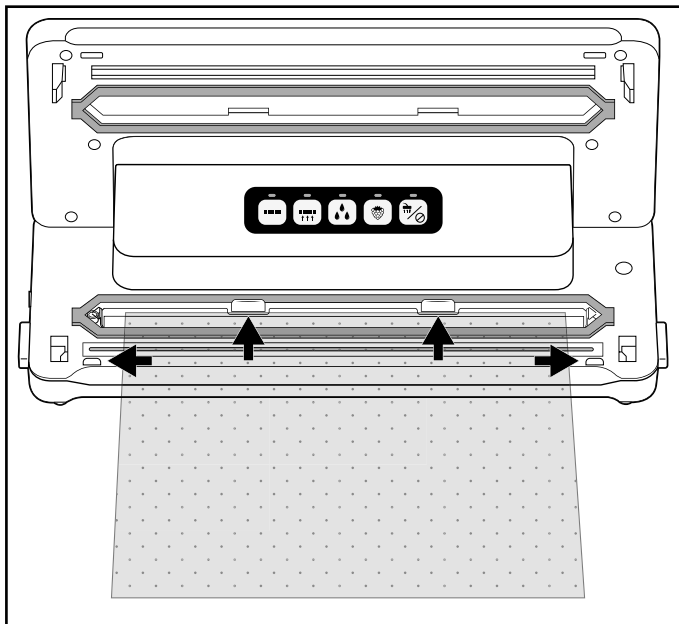
Schlauchfolie vakuumieren

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

HINWEIS

- Vakuumieren Sie keine Beutel, in denen sich ausschließlich Flüssigkeiten befinden.
- Wenn Sie Beutel mit feuchten/saftigen Lebensmitteln vakuumieren wollen, achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Gerät gesaugt werden. Sollten doch mal ungewollt kleinere Mengen an Flüssigkeiten oder Lebensmittel eingesaugt werden, gelangen diese in die kleine Auffangschale, die sich zwischen dem unteren Dichtungsring **5** befindet.

- 1) Legen Sie das offene Ende des Beutels so weit in das Gerät, dass sich die Öffnung des Beutels mittig innerhalb des unteren Dichtungsringes **5** befindet. Der Beutel darf maximal bis an die hinteren Begrenzungen **6** stoßen und muss zwischen den vorderen Begrenzungen **7** liegen. Ansonsten funktioniert das Absaugen und Verschweißen nicht:



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

HINWEIS

- ▶ Achten Sie darauf, dass der obere **10** und der untere Dichtungsring **5** nicht beschädigt sind! Ansonsten kann das Gerät die Luft nicht aus dem Beutel saugen.
- ▶ Sollte einer der Dichtungsringe **10/5** beschädigt sein, ziehen Sie diesen einfach aus der Vertiefung heraus und drücken Sie die Ersatzdichtung in die Vertiefung rein.

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

- Drücken Sie die Taste  **14**, wenn Sie ein besonders feuchtes oder saftiges Lebensmittel, wie frisch mariniertes Fleisch oder geschnittenes Obst, vakuumieren wollen.
Wenn sich Feuchtigkeit zwischen der Folie an der Schweißnaht befindet, kann dies zu fehlerhaften Schweißnähten führen. Bei Aktivierung dieser Funktion wird die Zeit des Verschweißens erhöht, so dass die Schweißnaht stabiler ist.
Wenn die Zusatz-Funktion  „Weiß“ aktiviert ist, leuchtet die dazugehörige Kontrollleuchte **14**.
- Drücken Sie die Taste  **15**, wenn Sie druckempfindliche Lebensmittel, wie Torten oder Beeren, vakuumieren wollen. Bei Aktivierung der Zusatz-Funktion „Soft“ wird der Unterdruck etwas reduziert und das Lebensmittel nicht so stark gequetscht.
Wenn die Zusatz-Funktion  „Soft“ aktiviert ist, leuchtet die dazugehörige Kontrollleuchte **15**.

HINWEIS

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

- 4) Drücken Sie die Taste  **13**. Die Kontrollleuchte **13** leuchtet und das Gerät zieht die Luft aus dem Beutel. Sobald die Luft abgesaugt wurde, leuchtet zusätzlich die Kontrollleuchte  **12**. Das Gerät versiegelt nun den Beutel. Sobald der Versiegelungsvorgang beendet ist, blinken beide Kontrollleuchten **13/12** und erlöschen dann.
- 5) Wenn beide Kontrollleuchten **13/12** erloschen sind, können Sie den Deckel öffnen, indem Sie die Deckelentriegelungen **8** drücken und den Geräte-
deckel **1** nach oben hin öffnen. Entnehmen Sie den vakuumierten und versiegelten Beutel.

HINWEIS

- ▶ Sie können den Vakuumiervorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie die Taste  **15** drücken. Die Kontrollleuchte **13** erlischt. Wenn Sie die Taste  **16** erneut drücken, wird der Vakuumiervorgang fortgesetzt. Hat das Gerät schon in den Versiegelungsvorgang gewechselt und die Kontrollleuchte **12** leuchtet zusätzlich, kann der Vorgang auch mit der Taste  **15** abgebrochen werden. Die Kontrollleuchten **13/12** blinken erst und erlöschen dann. Das Gerät stoppt den Versiegelungsvorgang.
- ▶ Wenn Sie 5 Beutel hintereinander vakuumiert und verschweißt haben, lassen Sie das Gerät ca. 1 Minute abkühlen. Während dieser Abkühlphase kann es sein, dass sich das Gerät nicht starten lässt. Nach der Abkühlphase können Sie das Gerät normal weiterverwenden (auch wenn noch keine ganze Minute verstrichen ist).

TIPP - „SOUS-VIDE-GAREN“

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

Behälter und wiederverschließbare Beutel vakuumieren

HINWEISE

- ▶ Vakuumieren Sie keine Beutel, in denen sich ausschließlich Flüssigkeiten befinden.
- ▶ Wenn Sie ausschließlich Flüssigkeiten, z. B. Suppen vakuumieren wollen, nutzen Sie einen zum Vakuumieren geeigneten Behälter. Achten Sie darauf, dass das Absaugventil des Behälters nicht in die eingefüllte Flüssigkeit ragt. Lassen Sie gegebenenfalls ausreichend Abstand zum Rand des Behälters.
- ▶ Wenn Sie Beutel mit feuchten/saftigen Lebensmitteln vakuumieren wollen, achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Gerät gesaugt werden. Sollten doch mal ungewollt kleinere Mengen an Flüssigkeiten oder Lebensmittel eingesaugt werden, gelangen diese in die kleine Auffangschale, die sich zwischen dem unteren Dichtungsring **5** befindet.

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

HINWEIS

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

Adapter	z. B. passend für
Adapter A 18	CASO* (Serie VacuBoxx), Ernesto, verschiedene Beutel mit Ventil
Adapter B 19	FoodSaver** (Frischebehälter FFC02XX, FFC002X, 003X, 005X, 008X, 010X, Lunchbox-Set T020-00024), verschiedene Beutel mit Ventil
Adapter C 20	CASO* (Vakuumbehälter-Set, Weinstopfen), FoodSaver** (Behälter-Set FSC003)
Ohne Adapter	FoodSaver** (Weinstopfen, Marinierbox)

*CASO ist eine eingetragene Marke der Caso Holding GmbH.

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

Beutel vakuumieren

- 1) Schließen Sie einen Vakuumschlauch **17** an die Ansaugvorrichtung  **9** des Gerätes an.
- 2) Wählen Sie den passenden Adapter A/B **18/19** für den Beutel, den Sie vakuumieren wollen und stecken Sie diesen auf den Vakuumschlauch **17**.
- 3) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**. Achten Sie dabei darauf, dass beide Ecken des Gerätedeckels **1** einrasten. Drücken Sie diese gegebenenfalls noch einmal an den Markierungen  und  herunter, so dass der Gerätedeckel **1** einrastet und verriegelt ist.
- 4) Schließen Sie den zu vakuumierenden Beutel sorgfältig. Das Vakuumieren funktioniert nur, wenn der Beutel komplett verschlossen ist. Positionieren Sie den Beutel am besten so, dass die Absaugöffnung des Beutels auf einer glatten Oberfläche liegt.
- 5) Drücken Sie den Adapter A/B **18/19** fest auf die Absaugöffnung am Beutel.

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

Behälter vakuumieren

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

Reinigung

GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

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

ACHTUNG

Mögliche Beschädigung des Gerätes

- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Gehäuseoberfläche angreifen können.
- Verwenden Sie keine harten oder scharfen Gegenstände, um eventuelle Klebereste vom Schweißdraht **4** zu entfernen. Andernfalls könnte der Schweißdraht **4** oder die Isolierung beschädigt werden.

Gerät reinigen

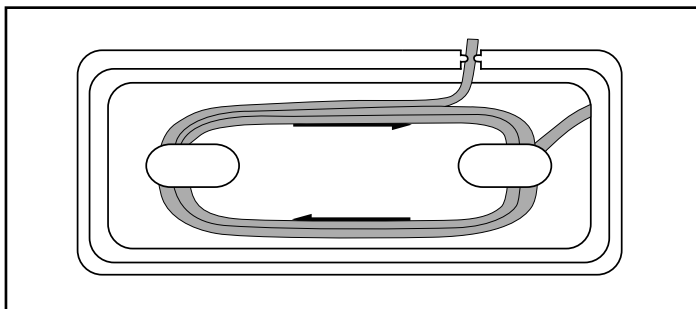
- ◆ Reinigen Sie die Gehäuseoberfläche mit einem leicht feuchten Tuch und einem milden Spülmittel.
- ◆ Wischen Sie den oberen ⑩ und den unteren Dichtungsring ⑤ sowie die Anpressdichtung ⑪ mit einem feuchten Tuch ab. Stellen Sie sicher, dass das Gerät wieder trocken ist, bevor Sie es erneut verwenden.
- ◆ Wischen Sie die Vakuumschläuche ⑰ sowie die Adapter ⑱/⑲/⑳ mit einem feuchten Tuch ab. Bei starker Verschmutzung können Sie diese Teile auch in warmem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor einer erneuten Benutzung trocken sind.
- ◆ Spülen Sie die Auffangschale für Flüssigkeiten, die sich zwischen dem unteren Dichtungsring ⑤ befindet, in warmem Wasser mit etwas Spülmittel.



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

Aufbewahrung

Das Gerät hat eine integrierte Kabelaufwicklung ③ an der Gehäuseunterseite, auf die Sie das Netzkabel bei Nichtgebrauch aufwickeln können. Wickeln Sie das Netzkabel in Richtung der abgebildeten Pfeile um die Kabelaufwicklung ③.



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

ACHTUNG

Mögliche Beschädigung des Gerätes

- Lassen Sie, während Sie das Gerät lagern, nicht den Gerätedeckel ① einrasten! Wenn der Gerätedeckel ① eingerastet ist, wird andauernder Druck auf den oberen ⑩ und unteren Dichtungsring ⑤ sowie auf die Anpressdichtung ⑪ ausgeübt. Diese können dadurch in Ihrer Funktion beeinträchtigt werden.
- ◆ Lagern Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung.

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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

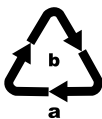


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 465208_2407 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 465208_2407 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 465208_2407

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

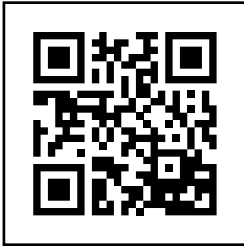
44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Ersatzteile bestellen

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



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

HINWEIS

- ▶ Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, wenden Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter.
- ▶ Bitte geben Sie immer die Artikelnummer (IAN 465208_2407), die Sie dem Titelblatt dieser Bedienungsanleitung entnehmen können, bei Ihrer Bestellung mit an.
- ▶ Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

08/2024 · Ident.-No.: SV125C7-082024-1

IAN 465208_2407