

SILVERCREST®



VAKUUMIERER SV 125 C6

DE AT CH

VAKUUMIERER

Bedienungsanleitung

IT CH

MACCHINA SIGILLASACCHETTI

Istruzioni per l'uso

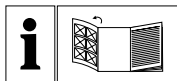
FR CH

APPAREIL DE MISE SOUS VIDE

Mode d'emploi

IAN 425039_2310

DE AT CH



DE AT CH

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

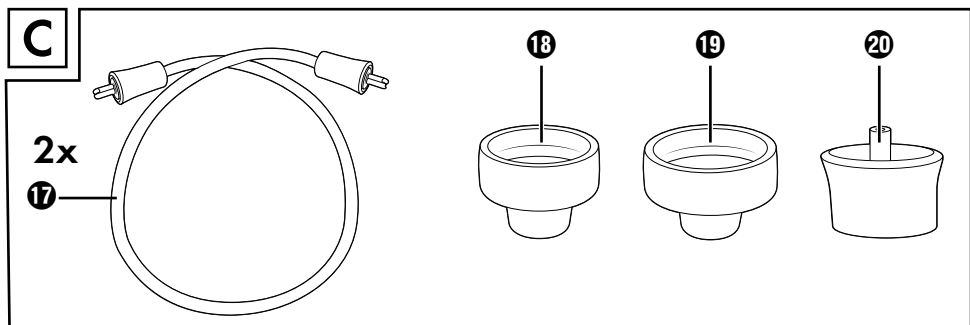
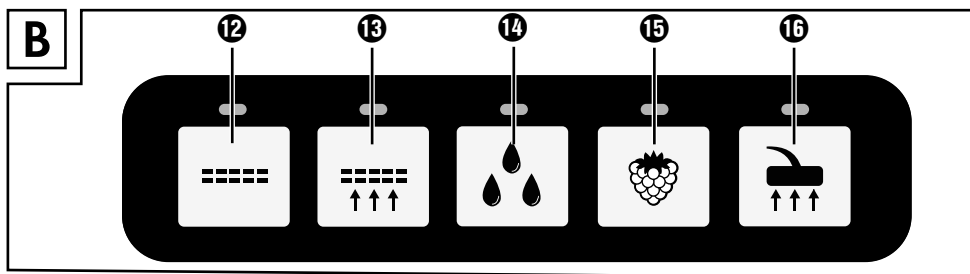
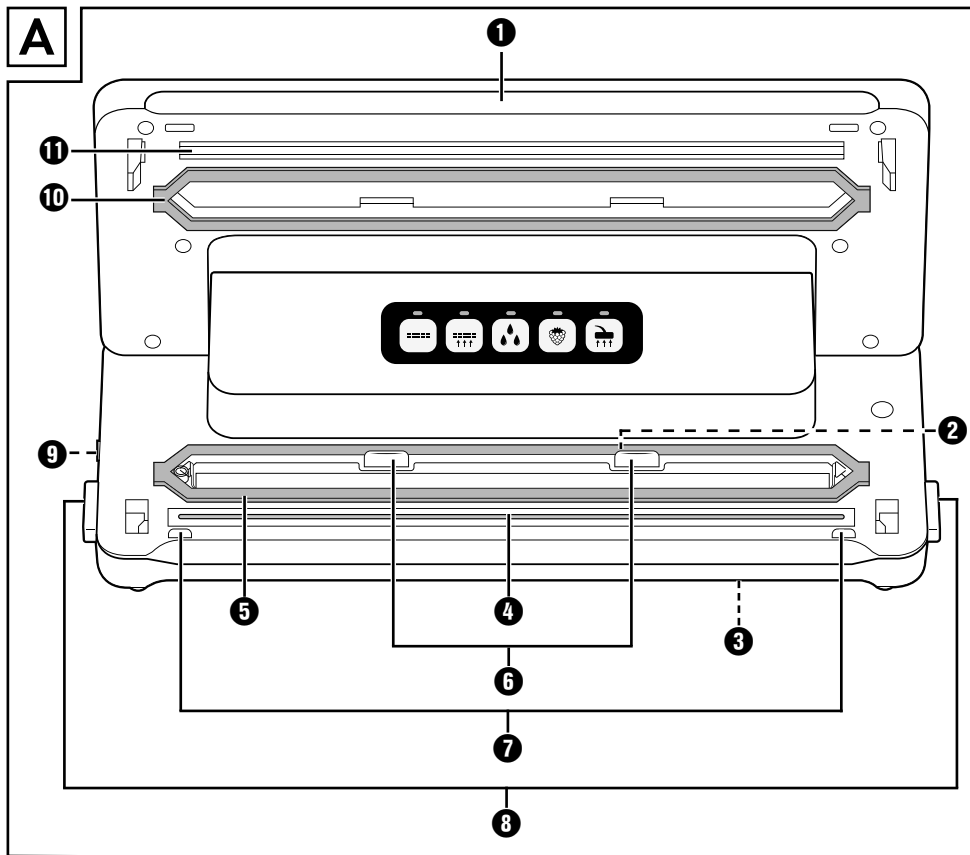
FR CH

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

IT CH

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	23
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	45



Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang und Transportinspektion	2
Auspacken	3
Gerätebeschreibung	3
Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	4
Aufstellen und Anschließen	6
Anforderungen an den Aufstellort	6
Elektrischer Anschluss	6
Funktionen	7
Tipps	7
Schlauchfolie verschweißen	9
Vakuuieren	12
Schlauchfolie vakuumieren	12
Behälter und wiederverschließbare Beutel vakuumieren	14
Reinigung	16
Gerät reinigen	17
Aufbewahrung	17
Entsorgung	18
Gerät entsorgen	18
Verpackung entsorgen	19
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	19
Service	21
Importeur	21
Ersatzteile bestellen	22

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
- 1x Folienrolle
- 2 x Vakuumschlauch
- 3 x Adapter
- 1x 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/abbrechen) mit Kontrollleuchte (rot)
- ⓫ Taste  (Funktion „vakuumieren und verschweißen“ starten/abbrechen) mit Kontrollleuchte (rot)
- ⓬ Taste  (Zusatz-Funktion „Wet“ aktivieren/deaktivieren) mit Kontrollleuchte (grün)
- ⓭ Taste  (Zusatz-Funktion „Soft“ aktivieren/deaktivieren) mit Kontrollleuchte (grün)
- ⓮ Taste  (Funktion „extern vakuumieren“ starten/abbrechen) mit Kontrollleuchte (grün)

Abbildung C:

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

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES!

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

⚠ VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Aufstellen und Anschließen

Anforderungen an den Aufstellort

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

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

Elektrischer Anschluss

ACHTUNG

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

Funktionen

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

Tipps

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

Lebensmittel	Hinweise	Empfohlenes Behältnis	Empfohlene Zusatz-Funktion
Fleisch/Fisch	– 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	

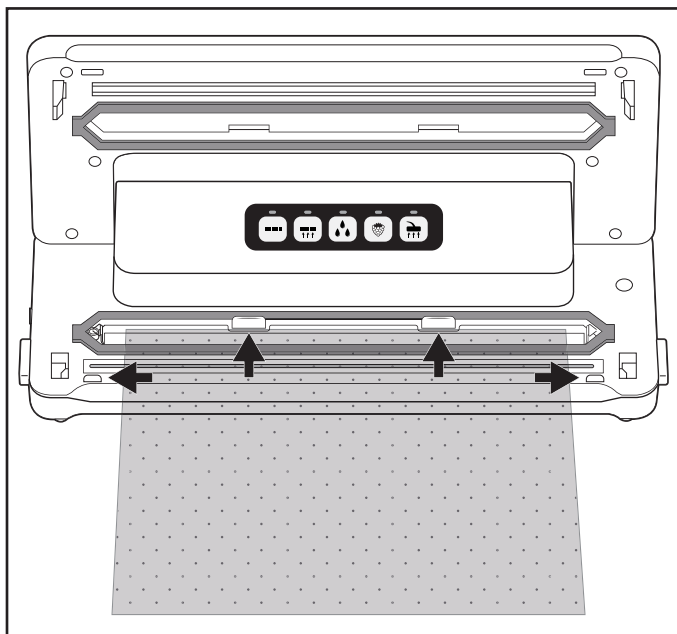
* Gilt z. B. für alle Kohlarten (Brokkoli, Rosenkohl, Grünkohl etc.), Spargel, Zuckerschoten, Bohnen, Romanesco und Pak Choy.

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

HINWEIS

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN

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

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

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

HINWEIS

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

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN

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

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

HINWEIS

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

Vakuuieren

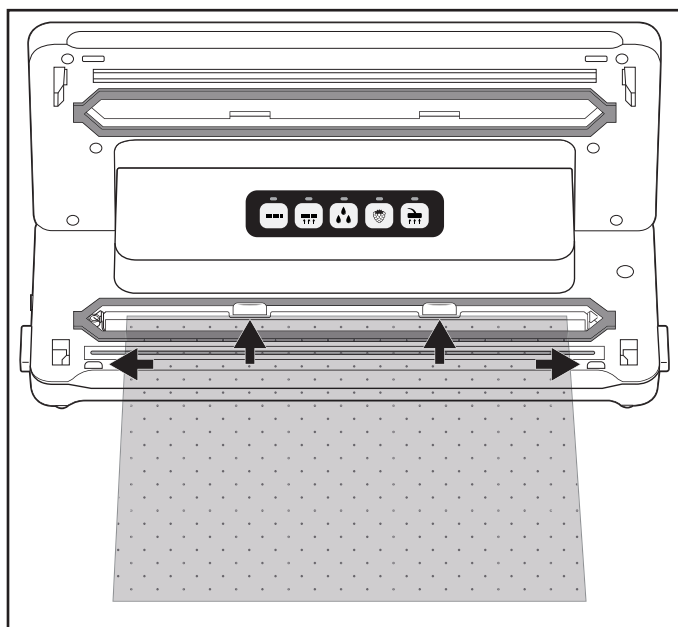
Schlauchfolie vakuumieren

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

HINWEIS

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

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



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

HINWEIS

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

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

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

TIPP - „SOUS-VIDE-GAREN“

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

Behälter und wiederverschließbare Beutel vakuumieren

HINWEISE

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

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

HINWEIS

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

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

*CASO ist eine eingetragene Marke der Caso Holding GmbH.

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

Beutel vakuumieren

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

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

Behälter vakuumieren

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

Reinigung

GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

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

ACHTUNG

Mögliche Beschädigung des Gerätes

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

Gerät reinigen

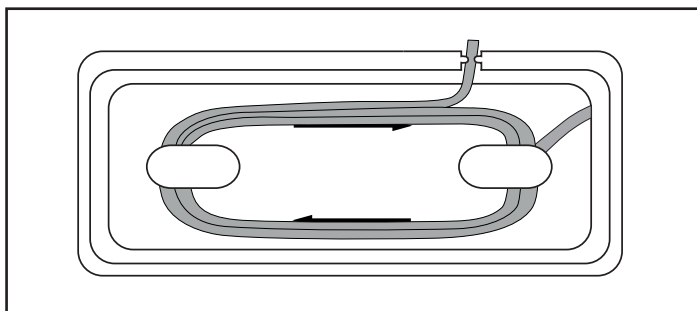
- ◆ Reinigen Sie die Gehäuseoberfläche mit einem leicht feuchten Tuch und einem milden Spülmittel.
- ◆ Wischen Sie den oberen ❶ und den unteren Dichtungsring ❷ sowie die Anpressdichtung ❸ mit einem feuchten Tuch ab. Stellen Sie sicher, dass das Gerät wieder trocken ist, bevor Sie es erneut verwenden.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



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

Aufbewahrung

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



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

ACHTUNG

Mögliche Beschädigung des Gerätes

- Lassen Sie, während Sie das Gerät lagern, nicht den Gerätedeckel ❶ einrasten! Wenn der Gerätedeckel ❶ eingerastet ist, wird andauernder Druck auf den oberen ❿ und unteren Dichtungsring ❺ sowie auf die Anpressdichtung ❶ 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 Kassenbonn 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 (Kassenbonn) 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, Akkus 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) 425039_2310 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) 425039_2310 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 425039_2310

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Ersatzteile bestellen

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



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

HINWEIS

- ▶ Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, wenden Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter.
- ▶ Bitte geben Sie immer die Artikelnummer (IAN 425039_2310), die Sie dem Titelblatt dieser Bedienungsanleitung entnehmen können, bei Ihrer Bestellung mit an.
- ▶ Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

Table des matières

Introduction	24
Utilisation conforme	24
Contenu de la livraison et inspection après transport	24
Déballer l'appareil	25
Description de l'appareil	25
Caractéristiques techniques	26
Consignes de sécurité	26
Installation et raccordement	28
Exigences requises sur le lieu d'installation	28
Raccordement électrique	28
Fonctions	29
Conseils	29
Sceller le film tubulaire	31
Mise sous vide	34
Mettre le film tubulaire sous vide	34
Mise sous vide de récipients et de sachets réutilisables	36
Nettoyage	38
Nettoyage de l'appareil	38
Entreposage	39
Recyclage	40
Recyclage de l'appareil	40
Recyclage de l'emballage	40
Garantie de Kompernass Handels GmbH	41
Service après-vente	42
Importateur	43
Commander des pièces de rechange	43

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 Couvercle 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/stopper la fonction «Sceller») avec le témoin lumineux (rouge)
- ⓫ Touche  (démarrer/stopper la fonction «Mise sous vide et sceller») avec le témoin lumineux (rouge)
- ⓬ Touche  (activer/désactiver la fonction supplémentaire «Wet») avec le témoin lumineux (vert)
- ⓭ Touche  (activer/désactiver la fonction supplémentaire «Soft») avec le témoin lumineux (vert)
- ⓮ Touche  (démarrer/stopper la fonction «Mise sous vide externe») 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/stopper la fonction "Sceller" (sans mise sous vide)
	13	Démarrer/stopper la fonction "Mise sous vide et sceller"
	14	Activer/désactiver la fonction supplémentaire "Wet" (pour les aliments particulièrement humides)
	15	Activer/désactiver la fonction supplémentaire "Soft" (pour les aliments sensibles à la pression comme par ex. les fruits ou gâteaux)
	16	Démarrer/stopper la fonction "Mise sous vide externe" (pour mettre sous vide avec tuyau et adaptateur)

Conseils

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

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

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

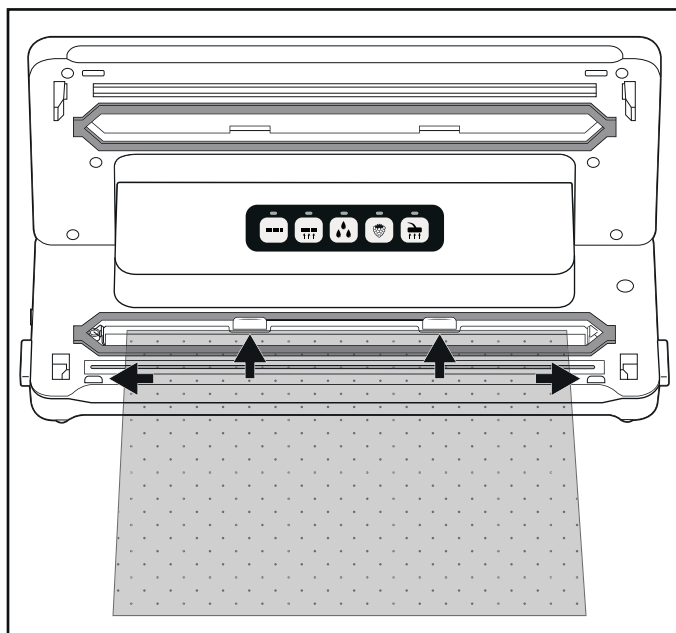
*Vaut par ex. pour tous les types de choux (brocolis, chou de Bruxelles, chou vert, etc.), les asperges, pois gourmands, haricots verts, le chou romanesco et le bok choy.

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 **1**, en appuyant sur les verrouillages du couvercle **8** et en ouvrant le couvercle de l'appareil **1** 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 **5**. Le sachet doit toucher au maximum les limites arrière **6** et doit se situer entre les limites avant **7**. Lorsque le sachet se situe au-dessus d'une ou des deux limites **6/7**, 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 à nouveau sur la touche  ⑫. 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

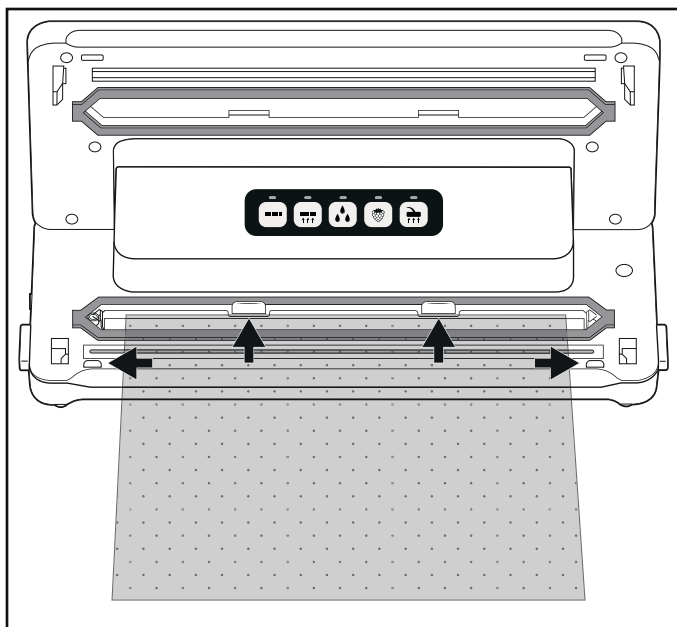
Mettre le film tubulaire sous vide

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 ⑤.

- 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 ⑤. Le sachet doit toucher au maximum les limites arrière ⑥ et doit se situer entre les limites avant ⑦. Sinon l'aspiration de l'air et le scellage ne fonctionnent pas :



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

REMARQUE

- Veillez à ce que le joint d'étanchéité supérieur 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 à nouveau sur la touche  13. Le témoin lumineux 13 correspondant 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  12. 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 épicées 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  **16**. Le témoin lumineux **16** s'allume et l'appareil aspire l'air du sachet. Une fois l'air aspiré, le témoin lumineux **16** s'éteint.
- 7) Vous pouvez maintenant retirer l'adaptateur A/B **18/19** du sachet.

Mise sous vide de récipients

- 1) Raccordez un tuyau à vide **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.

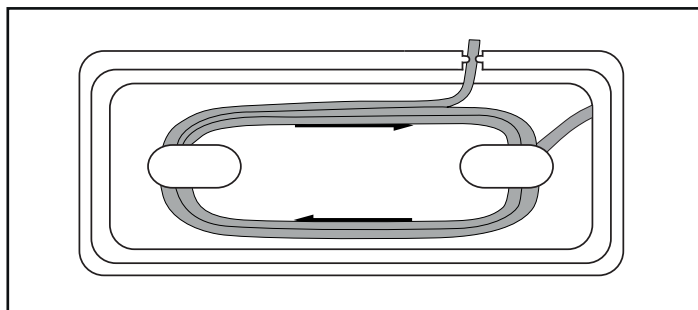
- ◆ Rincez le bac de récupération des liquides, situé entre le joint d'étanchéité inférieur **5**, avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit à vaisselle.



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.

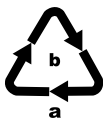


Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

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, batteries 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) 425039_2310 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) 425039_2310.

Service après-vente

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

CH Service Suisse
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 425039_2310

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Commander des pièces de rechange

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



Scannez le code QR avec votre smartphone/tablette.

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

REMARQUE

- Si vous rencontrez des problèmes avec la commande en ligne, vous pouvez vous adresser par téléphone ou par e-mail à notre Centre de service après-vente.
- Veuillez toujours indiquer à la commande la référence article (IAN 425039_2310), 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.

Indice

Introduzione	46
Uso conforme	46
Volume della fornitura e ispezione per eventuali danni da trasporto ..	46
Disimballaggio	46
Descrizione dell'apparecchio	47
Dati tecnici	48
Indicazioni relative alla sicurezza	48
Installazione e collegamento	50
Requisiti del luogo d'installazione	50
Collegamento elettrico	50
Funzioni	51
Consigli	51
Sigillatura della pellicola tubolare	53
Messa sotto vuoto	56
Messa sottovuoto della pellicola tubolare	56
Messa sottovuoto di contenitori e sacchetti richiudibili	58
Pulizia	60
Pulizia dell'apparecchio	60
Conservazione	61
Smaltimento	62
Smaltimento dell'apparecchio	62
Smaltimento dell'imballaggio	62
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	63
Assistenza	64
Importatore	65
Ordinazione dei pezzi di ricambio	65

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio!

È stato scelto un prodotto moderno e di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzare con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Usare il prodotto solo come descritto e per i campi di impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

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

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

Volume della fornitura e ispezione per eventuali danni da trasporto

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Macchina sigillasacchetti
- 1 rotolo di pellicola
- 2 tubi flessibili
- 3 adattatori
- 1 anello di guarnizione di ricambio
- Le presenti istruzioni per l'uso

AVVISO

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

Disimballaggio

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

PERICOLO

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

Descrizione dell'apparecchio

Figura A

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

Figura B

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

Figura C

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

Dati tecnici

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

Indicazioni relative alla sicurezza

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

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

** PERICOLO DI LESIONI!**

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

** ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!**

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

NOTA

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

Installazione e collegamento

Requisiti del luogo d'installazione

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

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

Collegamento elettrico

ATTENZIONE

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

- ◆ Inserire la spina nella presa di corrente.

Funzioni

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

Consigli

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

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

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

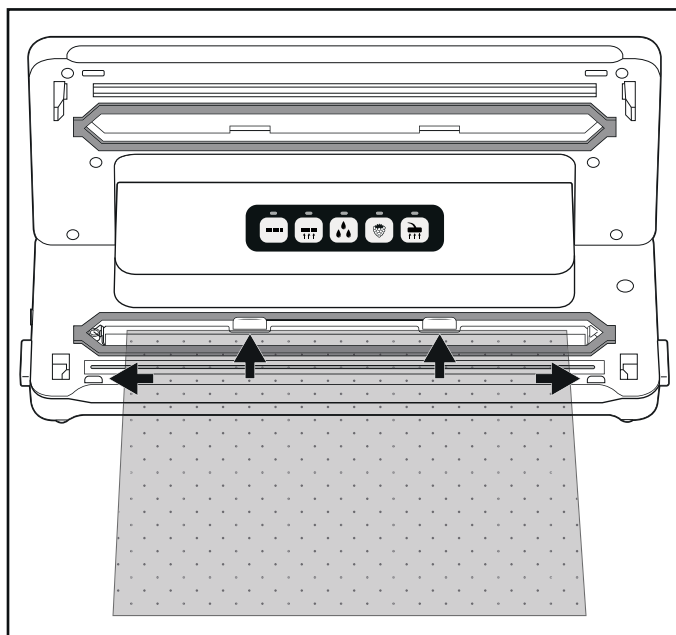
* Si applica ad es. a tutti i tipi di cavoli (broccoli, cavolini di Bruxelles, cavoli ricci ecc.), agli asparagi, alle taccole, ai fagioli, al broccolo romanesco e al cavolo cinese.

Sigillatura della pellicola tubolare

AVVERTENZE RELATIVE ALLA PELLICOLA

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

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



AVVISO

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

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

AVVISO

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

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI

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

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

- 6) Aprire il coperchio dell'apparecchio ① premendo i dispositivi di sblocco ⑧ e aprire il coperchio ① verso l'alto. Rimuovere il sacchetto. Una delle sue estremità è ora sigillata.

AVVISO

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

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

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI

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

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

AVVISO

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

Messa sotto vuoto

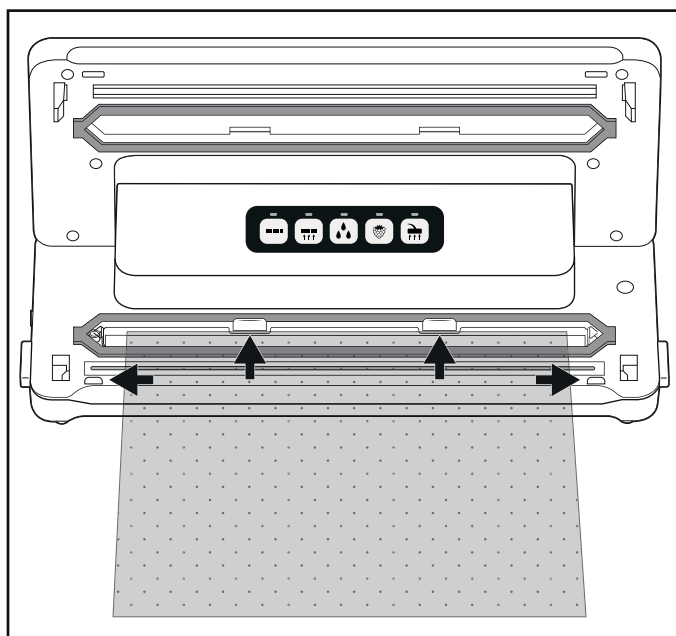
Messa sottovuoto della pellicola tubolare

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

NOTA

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

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



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

AVVISO

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

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

NOTA

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

NOTA

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

CONSIGLIO "COTTURA SOUS VIDE"

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

Messa sottovuoto di contenitori e sacchetti richiudibili

NOTE

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

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

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

NOTA

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

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

* CASO è un marchio registrato della Caso Holding GmbH.

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

Messa sottovuoto di sacchetti

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

Messa sottovuoto di contenitori

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

Pulizia

PERICOLO

Pericolo di morte a causa di scossa elettrica!

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

ATTENZIONE

Possibile danneggiamento dell'apparecchio.

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

Pulizia dell'apparecchio

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

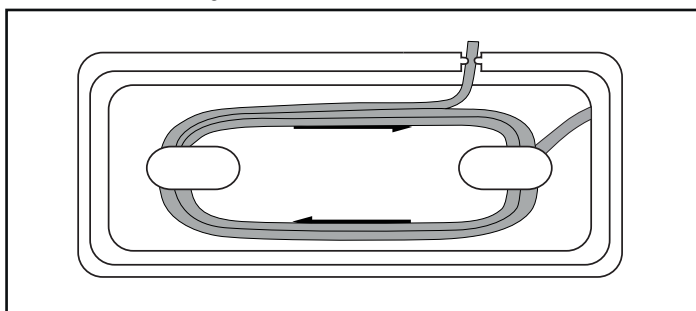
- ◆ Strofinare i tubi flessibili per messa sotto vuoto 17, nonché l'adattatore 18/19/20 con un panno umido. In caso di sporco resistente questi componenti possono anche venire puliti in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo. Prima di riutilizzare i componenti, accertarsi che questi siano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



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

Conservazione

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



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

ATTENZIONE

Possibile danneggiamento dell'apparecchio.

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

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio



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

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

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



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

Smaltimento dell'imballaggio



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



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

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 425039_2310 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 425039_2310 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 800781188
E-Mail: kompernass@lidl.it

CH Assistenza Svizzera
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 425039_2310

Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Ordinazione dei pezzi di ricambio

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



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

AVVERTENZA

- Qualora si riscontrino problemi con l'ordine online, ci si può rivolgere al nostro centro di assistenza telefonicamente o tramite e-mail.
- Al momento dell'ordine si prega di indicare sempre il codice articolo (IAN 425039_2310), che può essere tratto dalla copertina di questo manuale di istruzioni.
- Si tenga presente che l'ordinazione online di pezzi di ricambio non è possibile in tutti i Paesi in cui effettuiamo consegne.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

11 / 2023 · Ident.-No.: SV125C6-112023-1

IAN 425039_2310

