



VAKUUMIERER SVEB 160 B2

DE AT CH

VAKUUMIERER

Bedienungsanleitung

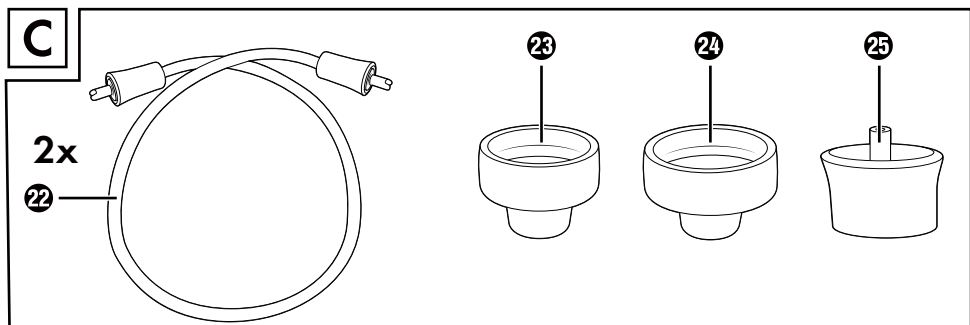
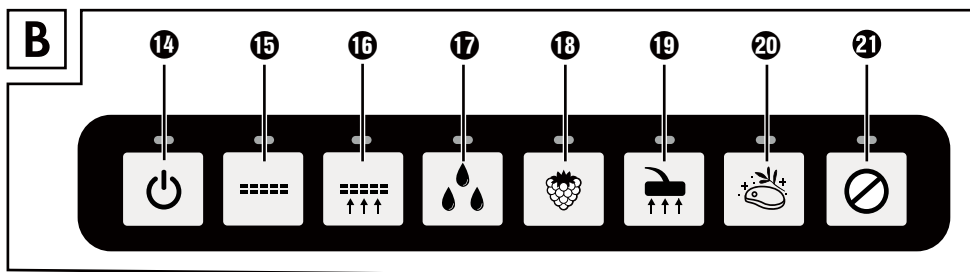
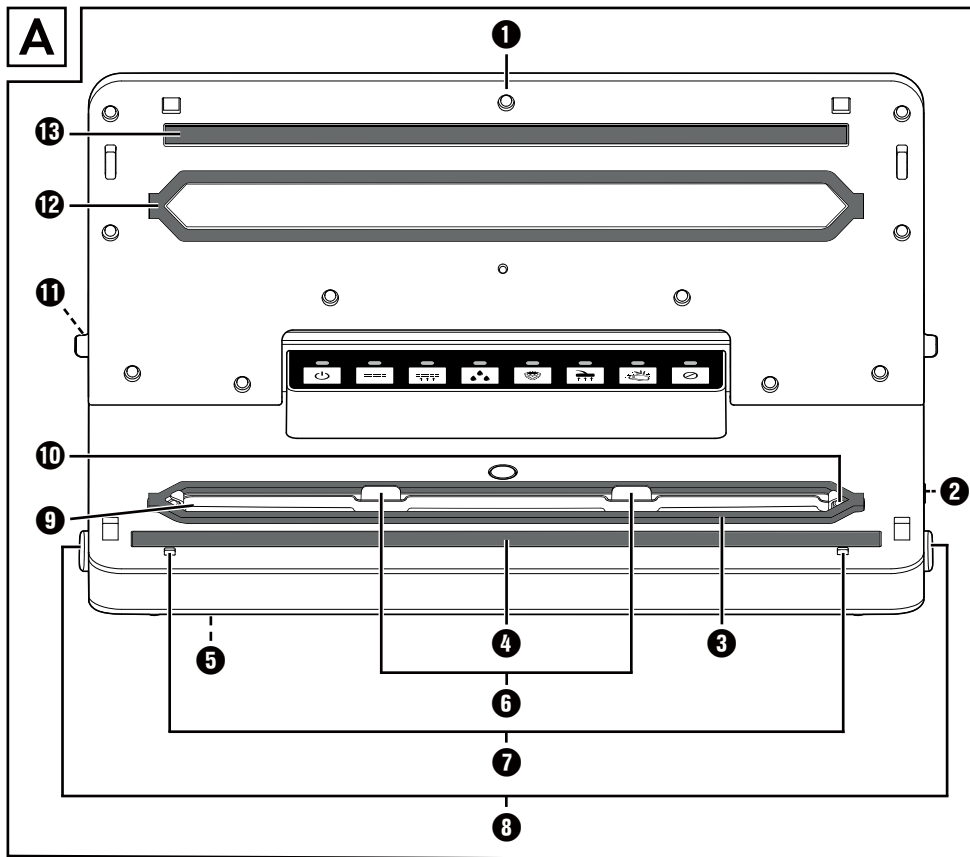
IAN 390022_2201

AT



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.



Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang und Transportinspektion	2
Gerätebeschreibung	3
Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	4
Aufstellen und Anschließen	6
Anforderungen an den Aufstellort	6
Gerät ein/-ausschalten	6
Funktionen	7
Tipps	8
Schlauchfolie verschweißen	9
Vakuuieren	12
Schlauchfolie vakuumieren	12
Behälter und wiederverschließbare Beutel vakuumieren	15
Marinierfunktion	17
Reinigung	18
Aufbewahrung	19
Entsorgung	20
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	21
Service	22
Importeur	22
Ersatzteile bestellen	23

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 Schlauch
- 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**).

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



GEFAHR

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ➊ Gerätedeckel
- ➋ Ansaugvorrichtung 
- ➌ unterer Dichtungsring
- ➍ Schweißdrähte
- ➎ Kabelstufach
- ➏ hintere Begrenzungen
- ➐ vordere Begrenzungen
- ➑ Deckelentriegelungen
- ➒ Auffangschale
- ➓ Absaugrohr
- ➔ Deckel Aufbewahrungsfach
- ➕ oberer Dichtungsring
- ➖ Anpressdichtung

Abbildung B:

- ➗ Taste  (Gerät ein-/ausschalten) mit Kontrollleuchte (grün)
- ➙ Taste  (Funktion „Verschweißen“ starten) mit Kontrollleuchte (rot)
- ➚ Taste  (Funktion „Vakuuieren und Verschweißen“ starten) mit Kontrollleuchte (rot)
- ➛ Taste  (Zusatz-Funktion „Wet“ aktivieren/deaktivieren) mit Kontrollleuchte (grün)
- ➜ Taste  (Zusatz-Funktion „Soft“ aktivieren/deaktivieren) mit Kontrollleuchte (grün)
- ➝ Taste  (Funktion „Extern vakuuieren“ starten) mit Kontrollleuchte (grün)
- ➞ Taste  (Funktion „Marinieren“ starten) mit Kontrollleuchte (grün)
- ➟ Taste  (Funktion/Vorgang abbrechen) mit Kontrollleuchte (grün)

Abbildung C:

- ➠ Vakuumschlauch
- ➡ Adapter A
- Adapter B
- ➣ Adapter C

Technische Daten

Betriebsspannung	220–240 V ~ (Wechselspannung), 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	160 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES!

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

⚠ VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Aufstellen und Anschließen

Anforderungen an den Aufstellort

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

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

Gerät ein/-ausschalten

ACHTUNG - SACHSCHADEN

- ▶ Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
- ▶ Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel des Gerätes unbeschädigt ist und nicht über heiße Flächen und/oder scharfe Kanten verlegt wird.
- ▶ Lassen Sie das Netzkabel nicht über Ecken hängen (Stolperdrahteffekt).
- ◆ Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- ◆ Drücken Sie die Taste  **14**, um das Gerät einzuschalten. Die Kontrollleuchte **14** leuchtet.
- ◆ Drücken Sie die Taste  **14** erneut, um das Gerät auszuschalten. Die Kontrollleuchte **14** erlischt.
- ◆ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden und bevor Sie es reinigen.

Funktionen

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

Tipps

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

Lebensmittel	Hinweise	Empfohlenes Behältnis	Empfohlene (Zusatz-) Funktion
Fleisch/Fisch	– nur in frischer Qualität verwenden – Kühlkette nicht unterbrechen	– Beutel	
Marinierte Lebensmittel	– zur Beschleunigung des Marinierprozesses	– Behälter	
Gemüse	– schälen oder waschen und trocknen – wenige Minuten in kochendem Wasser blanchieren, mit Eiswasser abschrecken und abtrocknen, um den Verlust von Geschmack und Farbe oder Gasbildung* während der Lagerung zu vermeiden	– Beutel	
Blattgemüse/ Salat	– waschen und trocknen – nicht zum Einfrieren geeignet	– Behälter	
Obst	– schälen oder waschen und trocknen	– Kühlschrank: Behälter	
		– Gefrierschrank: Beutel	 
Kräuter	– waschen und trocknen – ganze Stängel	– Beutel	
Backwaren		– Behälter	
		– Beutel	
Pulvrige Lebensmittel	– ein Stück Küchenrolle oben in den Beutel/Behälter geben oder in Originalverpackung vakuumieren	– Beutel – Behälter	

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

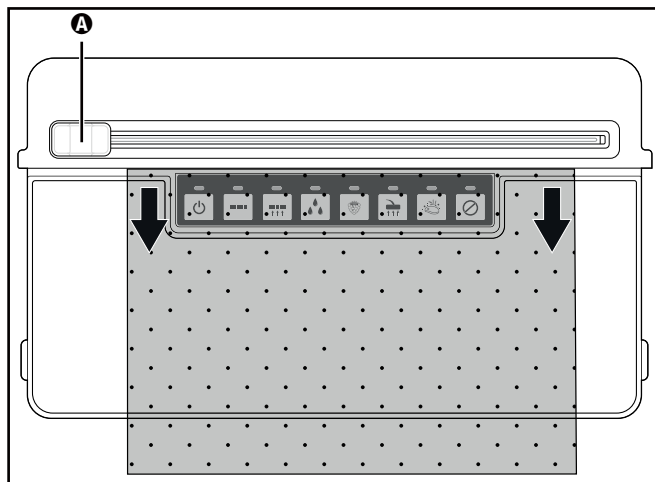
* Gilt z. B. für alle Kohlarten (Brokkoli, Rosenkohl, Grünkohl etc.), Spargel, Zuckerschoten, Bohnen, Romanesco und Pak Choy.

Schlauchfolie verschweißen

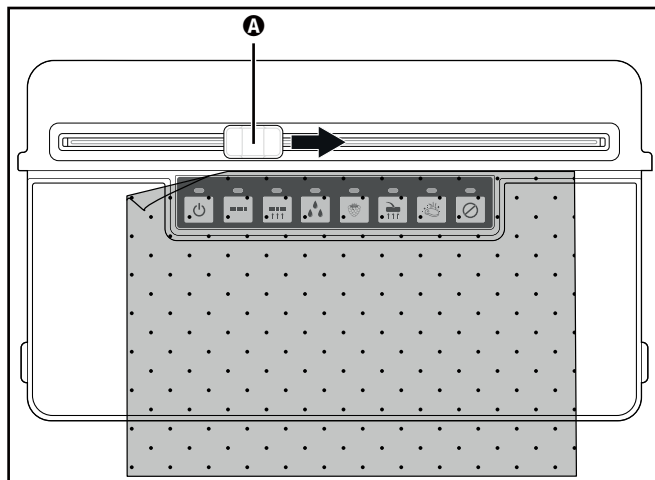
HINWEISE ZUR FOLIE

- ▶ Die Folie darf maximal 30 cm breit sein. Ansonsten kann sie nicht korrekt verschweißt werden.
- ▶ Benutzen Sie für dieses Gerät nur Folien, die auf einer Seite eine Struktur haben (Punkte oder Rillen) und eine Stärke von ca. 0,17–0,29 mm (170–290 µ) und aus Nylon (PA) - PE hergestellt sind. Ansonsten wird die Schweißnaht nicht dicht und das Gerät kann beschädigt werden. Sie erkennen Folien dieser Art an den Angaben auf der Verpackung. Je nach Art und Stärke der Folie variiert die Qualität der Schweißnaht.
- ▶ Die mitgelieferte Folie ist für Temperaturen zwischen -20 °C und +110 °C geeignet.
- ▶ Die mitgelieferte Folie ist BPA-frei und mikrowellengeeignet (bis max. 900 W und 3 Min. bei geöffnetem Beutel). Erhitzen Sie die Beutel jedoch niemals komplett verschweißt in der Mikrowelle. Der Beutel kann bersten! Eine Seite des Beutels muss geöffnet sein. Erhitzen Sie die Beutel maximal 3 Minuten bei maximal 70 °C.

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

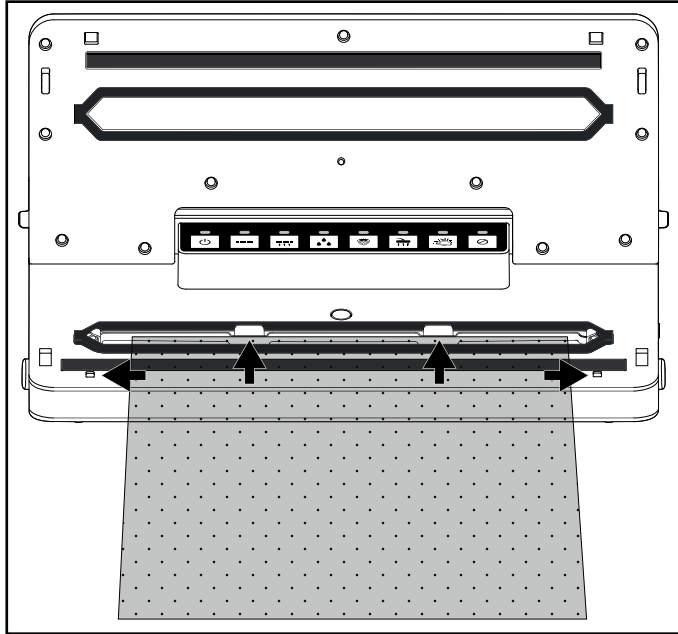


- Schließen Sie den Deckel **1** wieder, so dass die Schlauchfolie darin eingeklemmt wird.
- Drücken Sie den Folienschneider **A** leicht herunter und ziehen Sie ihn von der einen Seite zur anderen über die Schlauchfolie, um diese abzutrennen.



- 2) Öffnen Sie den Gerätedeckel **1**, indem Sie die Deckelentriegelungen **8** drücken und den Gerätedeckel **1** nach oben hin öffnen.

- 3) Legen Sie das offene Ende des Beutels so weit in das Gerät, dass sich die Öffnung des Beutels mittig innerhalb des unteren Dichtungsringes **3** befindet. Der Beutel darf maximal bis an die hinteren Begrenzungen **6** stoßen und muss zwischen den vorderen Begrenzungen **7** liegen. Wenn der Beutel über einer oder beiden Begrenzungen **6/7** liegt, kann er nicht korrekt verschweißt werden:



HINWEIS

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

- 4) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**. Die Anpressdichtung **15** presst den Beutel auf die Schweißdrähte **4**, so dass eine glatte Naht entsteht. Achten Sie dabei darauf, dass beide Ecken des Gerätedeckels **1** einrasten. Drücken Sie diese gegebenenfalls noch einmal an den Markierungen und herunter, so dass der Gerätedeckel **1** einrastet und verriegelt ist.
- 5) Drücken Sie die Taste **15**. Die Kontrollleuchten **15/21** leuchten. Sobald der Versiegelungsvorgang abgeschlossen ist, erlöschen die Kontrollleuchten **15/21**.

HINWEIS

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN

Wenn die Kontrollleuchten 15/21 während des Versiegelungsvorgangs nach spätestens 10 Sekunden nicht erlöschen, liegt ein Defekt des Gerätes vor!

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

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

HINWEIS

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

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN

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

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

HINWEIS

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

Vakuumieren

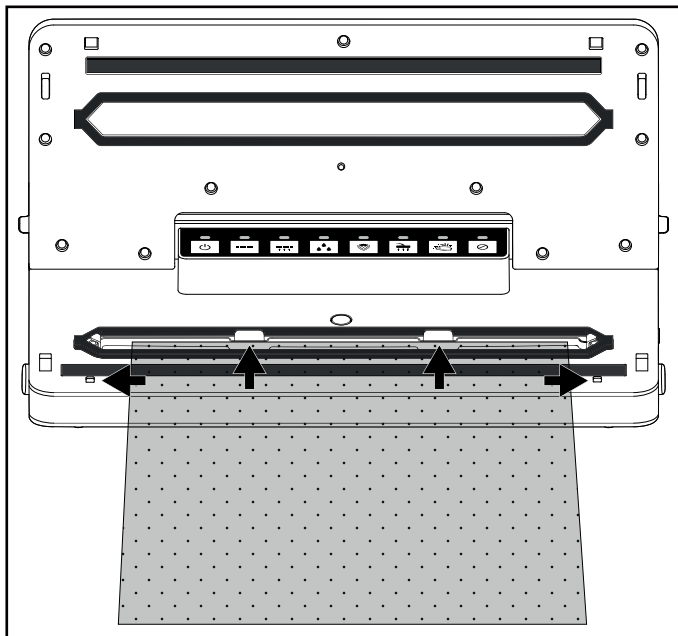
Schlauchfolie vakuumieren

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

HINWEIS

- Wenn Sie Beutel mit ausschließlich flüssigem Inhalt vakuumieren wollen, frieren Sie die Flüssigkeit kurz an, damit sie während des Vakuumierens nicht in das Gerät gesaugt werden. Sollten doch mal ungewollt kleinere Mengen an Flüssigkeiten oder Lebensmittel eingesaugt werden, gelangen diese in die Auffangschale ❹, die sich innerhalb des unteren Dichtungsrings ❸ befindet.

- 1) Legen Sie das offene Ende des Beutels so weit in das Gerät, dass sich die Öffnung des Beutels mittig innerhalb des unteren Dichtungsringes **3** befindet. Der Beutel darf maximal bis an die hinteren Begrenzungen **6** stoßen und muss zwischen den vorderen Begrenzungen **7** liegen. Ansonsten funktioniert das Absaugen und Verschweißen nicht:



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

HINWEIS

- Achten Sie darauf, dass der obere **12** und der untere Dichtungsring **3** nicht beschädigt sind. Ansonsten kann das Gerät die Luft nicht aus dem Beutel saugen.
- Sollte einer der Dichtungsringe **3/12** beschädigt sein, ziehen Sie diesen einfach aus der Vertiefung heraus und drücken Sie die Ersatzdichtung in die Vertiefung hinein.

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

- Drücken Sie die Taste  **17**, wenn Sie ein besonders feuchtes oder saftiges Lebensmittel, wie frisch mariniertes Fleisch oder geschnittenes Obst, vakuumieren wollen.
Wenn sich Feuchtigkeit zwischen der Folie an der Schweißnaht befindet, kann dies zu fehlerhaften Schweißnähten führen. Bei Aktivierung dieser Funktion wird die Zeit des Verschweißens erhöht, so dass die Schweißnaht stabiler ist.
Wenn die Zusatz-Funktion  „Wet“ aktiviert ist, leuchtet die dazugehörige Kontrollleuchte **17**.
- Drücken Sie die Taste  **18**, wenn Sie druckempfindliche Lebensmittel, wie Torten oder Beeren, vakuumieren wollen. Bei Aktivierung der Zusatz-Funktion „Soft“ wird der Unterdruck etwas reduziert und das Lebensmittel nicht so stark gequetscht.
Wenn die Zusatz-Funktion  „Soft“ aktiviert ist, leuchtet die dazugehörige Kontrollleuchte **18**.

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

- Wenn Sie 5 Beutel hintereinander vakuumiert und verschweißt haben, lassen Sie das Gerät ca. 1 Minute abkühlen. Während dieser Abkühlphase kann es sein, dass sich das Gerät nicht starten lässt. Nach der Abkühlphase können Sie das Gerät normal weiter verwenden (auch wenn noch keine ganze Minute verstrichen ist). Dies gilt nicht, wenn die Zusatz-Funktion  „Wet“ aktiviert ist. Aufgrund des längeren Verschweißprozesses ist nach jedem Durchlauf eine Abkühlphase von ca. 45 Sekunden notwendig.

TIPP - „SOUS-VIDE-GAREN“

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

Behälter und wiederverschließbare Beutel vakuumieren

HINWEIS

- Wenn Sie Behälter oder Beutel mit ausschließlich flüssigem Inhalt vakuumieren wollen, frieren Sie die Flüssigkeit kurz an, damit sie während des Vakuumierens nicht in das Gerät gesaugt wird. Sollten doch mal ungewollt kleinere Mengen an Flüssigkeiten oder Lebensmittel eingesaugt werden, gelangen diese in die kleine Auffangschale **9**, die sich innerhalb des unteren Dichtungsringes **3** befindet.
- Sie können den Vakuumiervorgang jederzeit durch Drücken der Taste  **21** abbrechen. Die Kontrollleuchten **19/21** erlöschen dann. Drücken Sie die Taste  **19** erneut, um den Vakuumiervorgang fortzusetzen.

Mit den im Lieferumfang enthaltenen Vakuumschläuchen **22** und entsprechenden Adaptern **23/24/25** können Sie Behälter und wiederverschließbare Beutel vakuumieren. Bei einigen Beuteln oder Behältern von verschiedenen Herstellern kann es sein, dass kein Adapter **23/24/25** nötig ist und Sie direkt das schwarze Kupplungsstück am Vakuumschlauch **22** in den Beutel/den Behälter schieben können. Probieren Sie aus, welcher Adapter **23/24/25** am besten abschließt oder ob einer der Adapter **23/24/25** überhaupt nötig ist.

HINWEIS

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

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

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

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

Beutel vakuumieren

- 1) Schließen Sie einen Vakuumschlauch 22 an die Ansaugvorrichtung  2 des Gerätes an.
- 2) Wählen Sie den passenden Adapter A/B 23/24 für den Beutel, den Sie vakuumieren wollen und stecken Sie diesen auf den Vakuumschlauch 22.
- 3) Schließen Sie den Gerätedeckel 1. Achten Sie dabei darauf, dass beide Ecken des Gerätedeckels 1 einrasten. Drücken Sie diese gegebenenfalls noch einmal an den Markierungen  und  herunter, so dass der Gerätedeckel 1 einrastet und verriegelt ist.
- 4) Schließen Sie den zu vakuumierenden Beutel sorgfältig. Das Vakuumieren funktioniert nur, wenn der Beutel komplett verschlossen ist. Positionieren Sie den Beutel am besten so, dass die Absaugöffnung des Beutels auf einer glatten Oberfläche liegt.
- 5) Drücken Sie den Adapter A/B 23/24 fest auf die Absaugöffnung am Beutel.
- 6) Drücken Sie die Taste  19. Die Kontrollleuchten 19/21 leuchten und das Gerät zieht die Luft aus dem Beutel. Sobald die Luft abgesaugt wurde, erlöschen die Kontrollleuchten 19/21.
- 7) Sie können den Adapter A/B 23/24 nun vom Beutel entfernen.

Behälter vakuumieren

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

- 3) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**. Achten Sie dabei darauf, dass beide Ecken des Gerätedeckels **1** einrasten. Drücken Sie diese gegebenenfalls noch einmal an den Markierungen  und  herunter, so dass der Gerätedeckel **1** einrastet und verriegelt ist.
- 4) Schließen Sie den Adapter **23/24/25** an die entsprechende Vorrichtung des Behälters an. Sehen Sie für weitere Informationen in die Bedienungsanleitung des Behälters.
- 5) Drücken Sie die Taste  **19**. Die Kontrollleuchten **19/21** leuchten und das Gerät zieht die Luft aus dem Behälter. Sobald die Luft abgesaugt wurde, erlöschen die Kontrollleuchten **19/21**.
- 6) Sie können den Adapter **23/24/25** nun vom Behälter und vom Gerät entfernen.

Marinierfunktion

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

- 1) Schließen Sie einen Vakuumschlauch **22** an die Ansaugvorrichtung  **2** des Gerätes an.
- 2) Stecken Sie, falls für den benutzen Behälter nötig, den Adapter **25** auf den Vakuumschlauch **22**.
- 3) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**. Achten Sie dabei darauf, dass beide Ecken des Gerätedeckels **1** einrasten. Drücken Sie diese gegebenenfalls noch einmal an den Markierungen  und  herunter, so dass der Gerätedeckel **1** einrastet und verriegelt ist.
- 4) Schließen Sie den Adapter **25**, oder, falls kein Adapter nötig ist, das schwarze Kupplungsstück am Vakuumschlauch **22** an die entsprechende Vorrichtung des Behälters an. Sehen Sie für weitere Informationen in die Bedienungsanleitung des Behälters.
- 5) Drücken Sie die Taste  **20**. Die Kontrollleuchten **20/21** leuchten und das Gerät startet das Marinierprogramm mit dem Vakuumieren. Das Gerät wechselt nun ca. 15 Minuten lang zwischen Vakuumieren (Kontrollleuchte **20** leuchtet) und Belüften (Kontrollleuchte **20** blinkt). Sobald das Programm beendet ist, erlöschen die Kontrollleuchten **20/21**.
- 6) Sie können den Adapter **25**/den Vakuumschlauch **22** nun vom Behälter und vom Gerät entfernen.

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

Reinigung

GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN

Mögliche Beschädigung des Gerätes

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

HINWEIS

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

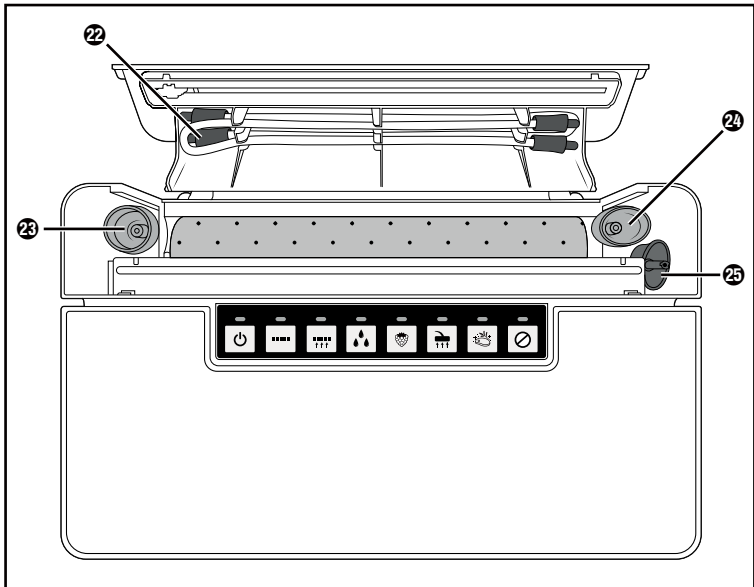
Aufbewahrung

ACHTUNG

Mögliche Beschädigung des Gerätes

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

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



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

Entsorgung



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, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.



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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

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) 390022_2201 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) 390022_2201 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.: 0820 201 222

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 390022_2201

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Ersatzteile bestellen

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



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

HINWEIS

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen:

03 / 2022 · Ident.-No.: SVEB160B2-012022-1

IAN 390022_2201

