

# SILVERCREST®



## VACUUM SEALER SVEB 160 B2

(HU)

### VÁKUUMOS FÓLIAHEGESZTŐ

Használati utasítás

(CZ)

### VAKUOVAČKA

Návod k obsluze

(DE) (AT) (CH)

### VAKUUMIERER

Bedienungsanleitung

(SI)

### APARAT ZA VAKUUMIRANJE

Navodila za uporabo

(SK)

### VÁKUOVAČ

Návod na obsluhu

IAN 367892\_2101

(HU) (SI)  
(CZ) (SK)



(HU)

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

---

(SI)

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

---

(CZ)

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

---

(SK)

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

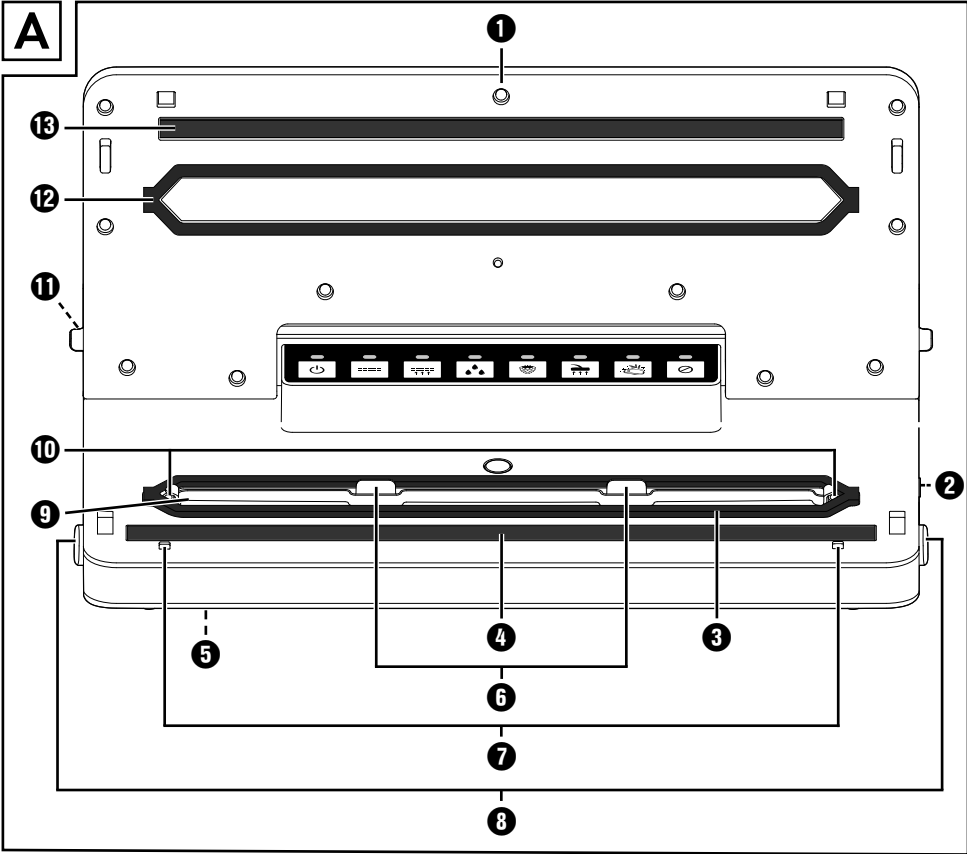
---

(DE) (AT) (CH)

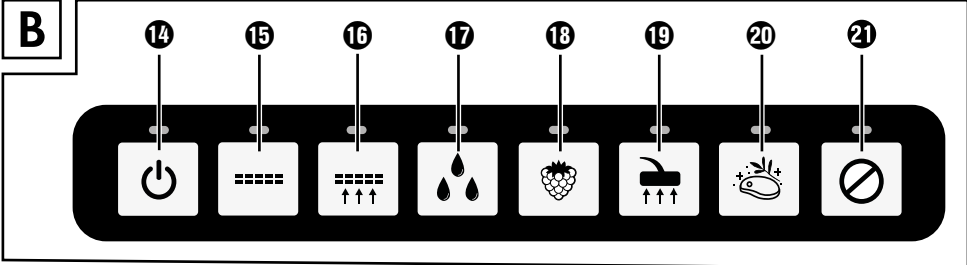
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

HU	Használati utasítás	Oldal	1
SI	Navodila za uporabo	Stran	25
CZ	Návod k obsluze	Strana	47
SK	Návod na obsluhu	Strana	71
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	95

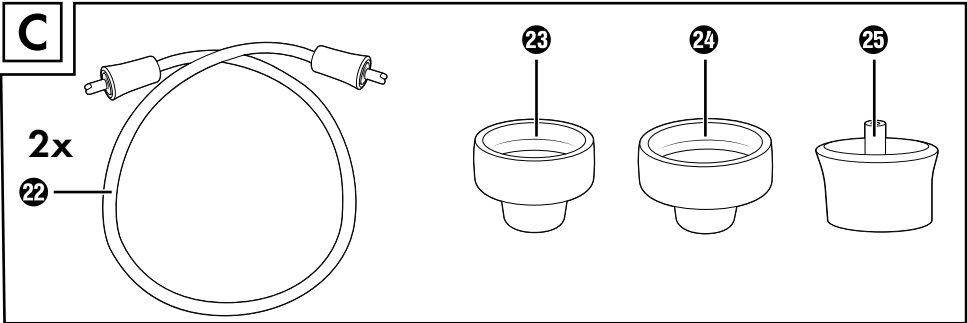
# A



# B



# C



## Tartalomjegyzék

<b>Bevezető</b>	<b>2</b>
<b>Rendeltetésszerű használat</b>	<b>2</b>
<b>A csomag tartalma és hiánytalanságának ellenőrzése</b>	<b>2</b>
<b>A készülék leírása</b>	<b>3</b>
<b>Műszaki adatok</b>	<b>4</b>
<b>Biztonsági utasítások</b>	<b>4</b>
<b>Felállítás és csatlakoztatás</b>	<b>6</b>
A felállítás helyére vonatkozó követelmények	6
A készülék be-, kikapcsolása	6
<b>Funkciók</b>	<b>7</b>
<b>Tippek</b>	<b>8</b>
<b>Tömlőfólia hegesztése</b>	<b>9</b>
<b>Vákuumozás</b>	<b>12</b>
Tömlőfólia vákuumozása	12
Tárolóedények és visszazárható zacskók vákuumozása	15
Pácoló funkció	17
<b>Tisztítás</b>	<b>18</b>
<b>Tárolás</b>	<b>19</b>
<b>Ártalmatlanítás</b>	<b>20</b>
<b>A Kompernass Handels GmbH garanciája</b>	<b>21</b>
Szerviz	22
Gyártja	22
<b>Pótalkatrészek rendelése</b>	<b>23</b>

## Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

Vásárlásával modern és kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja. A készülék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

## Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag normál háztartási mennyiségű élelmiszer lezárására és vákuumozására és csak otthoni használatra készült. A készülék nem alkalmas kereskedelmi vagy ipari, illetve folyamatos használatra.

Más vagy ezen túlmenő használat nem rendeltetésszerűnek minősül. Semmilyen, a nem rendeltetésszerű használatból eredő kárigény nem érvényesíthető.

A kockázatot egyedül a felhasználó viseli.

## A csomag tartalma és hiánytalanságának ellenőrzése

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- Vákuumos fóliahegesztő
- 1 db fóliatekerics
- 2 db tömlő
- 3 db adapter
- 1 db pótlőtömítőgyűrű
- jelen használati útmutató

### TUDNIVALÓ

- ▶ Ellenőrizze a csomagot, hogy teljes-e és nincs-e rajta látható sérülés. Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálatához (lásd a **Szerviz** fejezetet).
- ◆ Vegye ki a dobozból a készülék összes részét, a tömlőfóliát és a használati útmutatót.
- ◆ Vegye le a készülékről az összes csomagolóanyagot és esetleges védőfóliát.

### ⚠ VESZÉLY









- ▶ A csomagolóanyagot gyermekek nem használhatják játékként. Fulladásveszély áll fenn.

## A készülék leírása

A ábra:

- 1 készülékfedél
- 2 beszívó szerkezet 
- 3 alsó tömítőgyűrű
- 4 hegesztőhuzalok
- 5 kábeltároló rekesz
- 6 hátsó határolóelemek
- 7 elülső határolóelemek
- 8 fedél-kireteszelők
- 9 felfogó tálca
- 10 szívócső
- 11 tárolórekesz fedél
- 12 felső tömítőgyűrű
- 13 leszorító tömítés



B ábra:

- 14  gomb (készülék be-, kikapcsolása) működésjelző lámpával (zöld)
- 15  gomb („fóliahegesztés” funkció indítása) működésjelző lámpával (piros)
- 16  gomb („vákuumozás és fóliahegesztés” funkció indítása) működésjelző lámpával (piros)
- 17  gomb („Wet” kiegészítő funkció bekapcsolása/kikapcsolása) működésjelző lámpával (zöld)
- 18  gomb („Soft” kiegészítő funkció bekapcsolása/kikapcsolása) működésjelző lámpával (zöld)
- 19  gomb („külső vákuumozás” funkció indítása) működésjelző lámpával (zöld)
- 20  gomb („pácolás” funkció indítása) működésjelző lámpával (zöld)
- 21  gomb (funkció/folyamat megszakítása) működésjelző lámpával (zöld)

C ábra:

- 22 vákuumtömlő
- 23 A adapter
- 24 B adapter
- 25 C adapter

## Műszaki adatok

Üzemi feszültség	220-240 V ~ (váltóáram), 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	160 W
Védelmi osztály	II /  (dupla szigetelés)
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.

## Biztonsági utasítások

### **ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!**

- Használat előtt ellenőrizze a készüléket, hogy nincs-e rajta külső, látható sérülés. Ne működtessen hibás készüléket.
- A veszélyek megelőzése érdekében a sérült csatlakozóvezetékét a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- Soha ne használja a készüléket hibás hálózati kábellel.
- Ne használjon olyan hosszabbítót vagy elosztót, ami nem felel meg a biztonsági előírásoknak.
- Soha ne nyissa ki a készülékházat!
- Tisztítás előtt húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ügyeljen arra, hogy a tisztítás során ne kerüljön folyadék a készülékbe.

**⚠ SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

- Csak megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal javíttassa a készüléket. A szakszerűtlen javítás jelentős veszélyt jelenthet a használó számára, vagy megsérülhet maga a készülék is. Ezen kívül a garancia is érvényét veszti.
- A csatlakozóaljzatnak könnyen elérhetőnek kell lenni, hogy vészhelyzet esetén a hálózati kábelt könnyen ki lehessen húzni.
- Tisztítást és a felhasználó által végzendő karbantartást felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek.
- Ezt a készüléket 8 éves kor feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel!
- Ügyeljen a gyermekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket, ha az üzemkész. A készülék akaratlan bekapcsolásának megelőzése érdekében használat után vagy munkaszünet esetén mindig húzza ki a hálózati csatlakozót a hálózati csatlakozóaljzataból.

**⚠ FIGYELEM - ANYAGI KÁR!**

- Ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetéséhez.



## TUDNIVALÓ

- A felhasználó részéről nincs szükség beavatkozásra a termék 50 és 60 Hz közötti átállításához. A termék 50 és 60 Hz-en egyaránt működik.

## Felállítás és csatlakoztatás



### A felállítás helyére vonatkozó követelmények

A készülék biztonságos és hibátlan működéséhez a felállítás helyére vonatkozóan az alábbi feltételeknek kell teljesülniük:









- Felállításakor a készüléket stabil, sima és vízszintes felületre kell helyezni.
- Ne működtesse a készüléket forró, vizes vagy nagyon nedves környezetben vagy gyúlékony anyagok közelében.
- A csatlakozóaljzatnak könnyen elérhetőnek kell lenni, hogy vészhelyzet esetén a hálózati kábelt könnyen ki lehessen húzni.

### A készülék be-, kikapcsolása

#### FIGYELEM - ANYAGI KÁROK






- ▶ A készülék csatlakoztatása előtt hasonlítsa össze az adattáblán lévő csatlakoztatási adatokat (feszültség és frekvencia) az elektromos hálózat adataival. Ezeknek az adatoknak meg kell egyezniük, hogy ne keletkezzen kár a készülékben.
- ▶ Győződjön meg arról, hogy a készülék hálózati kábele ne legyen megsérülve, és ne tegye forró felületre és/vagy éles szegélyre.
- ▶ Ne hagyja, hogy a hálózati kábel sarkokon lógjon (botlásveszély).
- ◆ Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
- ◆ Nyomja meg a  gombot **14** a készülék bekapcsolásához. A működésjelző lámpa **14** világít.
- ◆ Nyomja meg még egyszer a  gombot **14** a készülék kikapcsolásához. A működésjelző lámpa **14** kialszik.
- ◆ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzataból, ha hosszabb ideig nem használja a készüléket, illetve a készülék tisztítása előtt.



## Funkciók

Gomb		Funkció
	14	Készülék be-, kikapcsolása
	15	„Fóliahegesztés” funkció indítása (vákuumozás nélkül)
	16	„Vákuumozás és fóliahegesztés” funkció indítása
	17	„Wet” kiegészítő funkció bekapcsolása/kikapcsolása (kifejezetten nedves élelmiszerekhez)
	18	„Soft” kiegészítő funkció bekapcsolása/kikapcsolása (nyomásra érzékeny élelmiszerekhez, pl. gyümölcsökhöz vagy tortákhoz)
	19	„Külső vákuumozás” funkció indítása (vákuumozáshoz tömlővel és adapterrel)
	20	„Pácolás” funkció indítása (tárolóedényben pácoláshoz)
	21	Funkció/folyamat megszakítása

## Tippek

A következő táblázatban az élelmiszerek optimális előkészítéséről és feldolgozásáról kaphat tájékoztatást.

Élelmiszer	Tudnivalók	Ajánlott tárolóeszköz	Ajánlott (kiegészítő) funkció
hús/hal	<ul style="list-style-type: none"> <li>– csak friss hozzávalókat használjon</li> <li>– ne szakítsa meg a hűtőláncot</li> </ul>	– zacskó	
pácolt élelmiszer	– a pácolási folyamat felgyorsításához	– tárolóedény	
zöldség	<ul style="list-style-type: none"> <li>– hámozza meg vagy mossa meg és szárítsa meg</li> <li>– blansírozza néhány percig forrásban lévő vízben, hűtse le jeges vízzel és törölje szárazra, hogy elkerülje az íz- és színvesztést, valamint a gázképződést* a tárolás során</li> </ul>	– zacskó	
leveles zöldség/saláta	<ul style="list-style-type: none"> <li>– mossa meg és szárítsa meg</li> <li>– nem alkalmas fagyasztásra</li> </ul>	– tárolóedény	
gyümölcs	– hámozza meg vagy mossa meg és szárítsa meg	– hűtőszekrény: tárolóedény	
		– fagyasztószekrény: zacskó	 
fűszernövények	<ul style="list-style-type: none"> <li>– mossa meg és szárítsa meg</li> <li>– egész szár</li> </ul>	– zacskó	
pékáru		– tárolóedény	
		– zacskó	
por állagú élelmiszer	– tegyen egy darab konyhai papírtörlet a zacskóba/ tárolóedénybe felülre vagy vákuozza eredeti csomagolásban	– zacskó – tárolóedény	

Élelmiszer	Tudnivalók	Ajánlott tárolóeszköz	Ajánlott (kiegészítő) funkció
hideg folyadékok		– tárolóedény	
	– röviden fagyassza le	– zacskó	
lehűtött, főtt ételek		– tárolóedény	
		– zacskó	

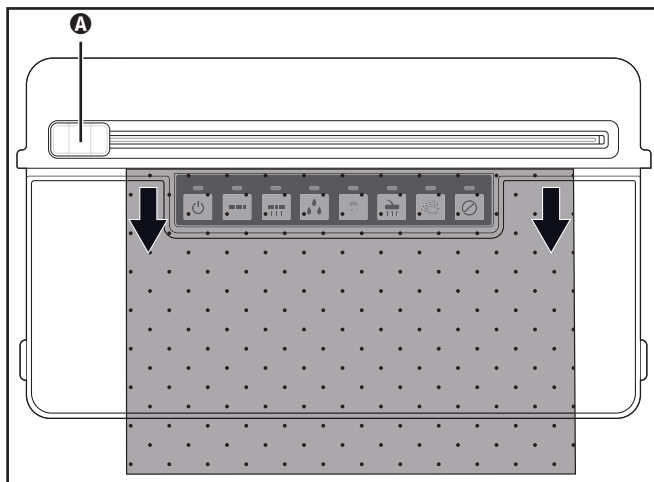
\* Pl. minden fajta káposztára (brokkoli, kelbimbó, kelkáposzta stb.), spárgára, cukorborsóra, babra, pagodakarfiolra és bordáskelre vonatkozik.

## Tömlőfólia hegesztése

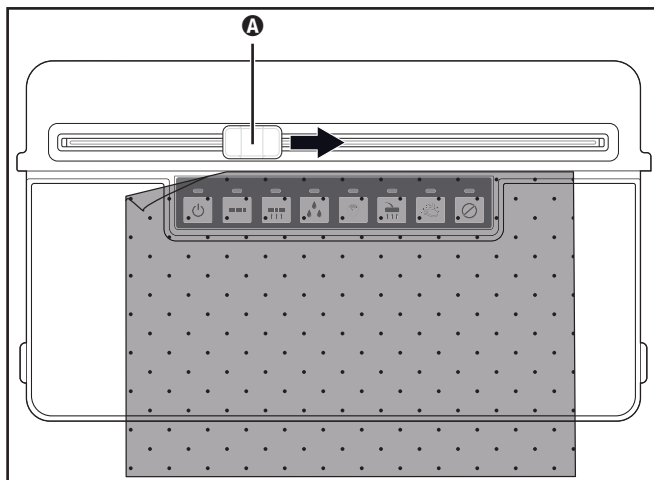
### A FÓLIÁVAL KAPCSOLATOS TUDNIVALÓK

- ▶ A fólia legfeljebb 30 cm széles lehet. Ellenkező esetben nem lehet megfelelően összeheszesíteni.
- ▶ Ezt a készüléket csak az egyik oldalán strukturált (pontozott vagy bordázott), kb. 0,17 - 0,29 mm (170 - 290 μ) vastag és nejlon (PA) - PE anyagból készült fóliákkal használja. Ellenkező esetben a hegesztési varrat nem zár és kár keletkezhet a készülékben. Az ilyen fóliákat a csomagoláson feltüntetett adatokról ismerheti fel. A hegesztési varrat minősége a fólia típusától és vastagságától függ.
- ▶ A mellékelt fólia -20 °C és +110 °C közötti hőmérsékletekre alkalmas.
- ▶ A mellékelt fólia BPA-mentes és mikrohullámú sütőhöz alkalmas. Viszont soha ne melegítse a zacskókat teljesen lezárva a mikrohullámú sütőben. A zacskó kidurranhat! A zacskó egyik oldalát ki kell nyitni. A zacskót legfeljebb 3 percig, legfeljebb 70 °C-on melegítse.

- 1) Vágja le a zacskóhoz szükséges hosszúságot a tömlőfóliáról lehetőleg egyenesen egy ollóval, vagy tegye a következőt a tárolórekesz fedelébe **1** épített fóliavágó használatához:
  - Tolja a fóliavágót **A** jobbra vagy balra a szélhez.
  - Nyissa ki a tárolórekesz fedelét **1** és húzza ki a tömlőfóliát annyira, amennyire szüksége van. Közben ügyeljen arra, hogy a megtöltött zacskók legalább 6 cm-re a lehegesztett szélíg szabadon maradjanak.

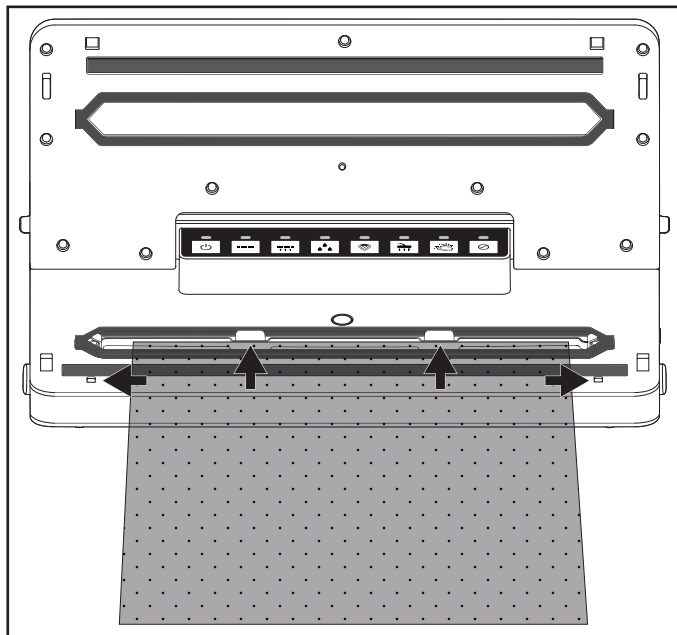


- Zárja vissza a fedelet **11** , hogy a tömlőfóliára szoruljon.
- A levágáshoz nyomja le kissé a fóliavágót **A** és húzza az egyik oldalról a másikra a tömlőfólia fölött.






- 2) Nyissa ki a készülékfedelet **1** ; ehhez nyomja meg a fedél-kiretesselőket **8** és nyissa fel a készülékfedelet **1** .

- 3) Helyezze be a zacskó nyitott végét annyira a készülékbe, hogy a zacskó nyílása közepén az alsó tömítőgyűrűn **3** belül legyen. A zacskót legfeljebb a hátsó határolóelemekig **6** szabad hátra tolni és az elülső határolóelemek **7** között kell lennie. Ha a zacskó egy vagy mindkét határoló-elem **6/7** fölött van, akkor nem hegeszthető le megfelelően:





## TUDNIVALÓ

- ▶ A zacskónyílásnak laposan kell a hegesztőhuzalokon **4** feküdni. Ellenkező esetben nem működik megfelelően a hegesztés.

- 4) Zárja le a készülékfedelel **1**. A leszorító tömítés **13** a zacskót a hegesztőhuzalokra **4** nyomja és sima varrat jön létre. Ügyeljen arra, hogy a készülékfedél **1** mindkét sarka bekattanjon. Szükség esetén nyomja le a sarkokat még egyszer a jelöléseknél  és  úgy, hogy a készülékfedél **1** bekattanjon és reteszelve legyen.
- 5) Nyomja meg a  gombot **15**. A működésjelző lámpák **15/21** világitanak. Amint befejeződik a hegesztési folyamat, a működésjelző lámpák **15/21** kialszanak.

## TUDNIVALÓ

- ▶ A hegesztési folyamatot bármikor megszakíthatja a  gomb **21** megnyomásával. Ekkor kialszanak a működésjelző lámpák **15/21**. A hegesztési folyamat folytatásához nyomja meg újra a  gombot **15**.

## FIGYELEM - ANYAGI KÁROK

**Ha a működésjelző lámpák (15/21) a hegesztési folyamat után legkésőbb 10 másodperc múlva nem alszanak ki, akkor a készülék hibás!**

- ▶ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból. Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a készüléket. Forduljon az ügyfélszolgálathoz.
- 6) Nyissa ki a készülékfedelelet **1**; ehhez nyomja meg a fedél-kireteszelőket **8** és nyissa fel a készülékfedelelet **1**. Vegye ki a zacskót. Az egyik vége ezzel le van zárva.

## TUDNIVALÓ

- ▶ Győződjön meg arról, hogy megfelelő-e a hegesztési varrat. A megfelelő hegesztési varratnak ránc nélküli, sima és egyenes csíknak kell lennie.
- 7) Töltse meg a zacskót. Hagyjon szabadon legalább 6 cm zacskót a lezárandó peremig.

## FIGYELEM - ANYAGI KÁROK

- ▶ Úgy töltse meg a zacskót, hogy a lezárásnál lehetőleg ne folyjon ki belőle élelmiszer vagy folyadék és ne tudjon a készülékbe kerülni.
- 8) Ha nem szeretné vákuumozni a zacskót, akkor hegeszse le a másik, nyitott oldalát.

## TUDNIVALÓ

- ▶ A következő zacskó hegesztése előtt várjon néhány másodpercet, hogy a készülék le tudjon hűlni.  
A lehűlési fázis közben a „Hegesztés” funkció nem indítható.

## Vákuumozás

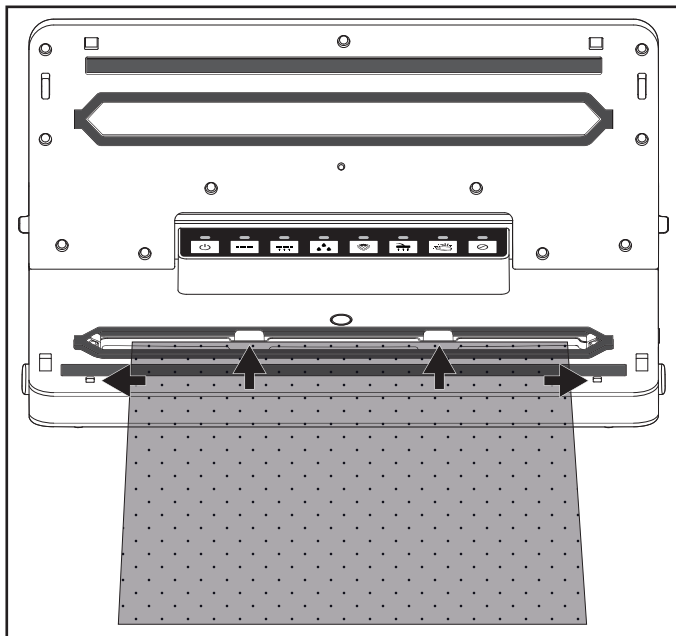
### Tömlőfólia vákuumozása



A hegesztésnél a levegőt is kiszívhatja a zacskóból (vákuumozás):

## TUDNIVALÓ

- ▶ Ha a zacskóban kizárólag folyadékot szeretne vákuumozni, akkor először fagyassza le kissé a folyadékot, hogy a vákuumozás közben ne szívódjon be a készülékbe. Ha véletlenül mégis beszívódik egy kis mennyiségű folyadék vagy élelmiszer, akkor az a felfogó tálcába **9** kerül, ami az alsó tömítőgyűrűn **3** belül található.

- 1) Helyezze be a zacskó nyitott végét annyira a készülékbe, hogy a zacskó nyílása közepén az alsó tömitőgyűrűn **3** belül legyen. A zacskót legfeljebb a hátsó határolóelemekig **6** szabad hátra tolni és az elülső határolóelemek **7** között kell lennie. Ellenkező esetben nem működik a levegő-kiszívás és a hegesztés:







- 2) Zárja le a készülékfedelet **1**. Ügyeljen arra, hogy a készülékfedél **1** mindkét sarka bekattanjon. Szükség esetén nyomja le a sarkokat még egyszer a jelöléseknél  és  úgy, hogy a készülékfedél **1** bekattanjon és reteszelve legyen.

## TUDNIVALÓ



- ▶ Ügyeljen arra, hogy ne sérüljön meg a felső **12** és az alsó tömitőgyűrű **3**. Ellenkező esetben a készülék nem tudja kiszívni a zacskóban lévő levegőt.
  - ▶ Ha valamelyik tömitőgyűrű **3**/**12** sérült, akkor egyszerűen húzza ki a mélyedésből és nyomja be a póttömitőgyűrűt a mélyedésbe.
- 3) Adott esetben válassza a megfelelő kiegészítő funkciót az élelmiszeréhez. Egyéb esetben ugorja át ezt a lépést és folytassa a 4) ponttal:







- Különösen nedves vagy lédús élelmiszerek, például pácolt hús vagy darabolt gyümölcs vákuumozása esetén nyomja meg a  gombot **17**. Ha nedvesség kerül a fólia közé a hegesztési varratra, akkor az hibás hegesztési varratokat eredményezhet. A funkció bekapcsolása esetén nő a fóliahegesztés ideje, így a hegesztési varrat stabilabb lesz. Ha be van kapcsolva a „Wet” kiegészítő funkció , akkor világít a hozzátartozó működésjelző lámpa **17**.
- Nyomásra érzékeny élelmiszerek, például torták vagy bogycs gyümölcsök vákuumozása esetén nyomja meg a  gombot **18**. A „Soft” kiegészítő funkció bekapcsolása esetén a vákuum valamivel alacsonyabb lesz és az élelmiszer nem nyomódik össze annyira. Ha be van kapcsolva a „Soft” kiegészítő funkció , akkor világít a hozzátartozó működésjelző lámpa **18**.

## TUDNIVALÓ

- ▶ Ha nedves és nyomásra érzékeny élelmiszert szeretne vákuumozni, akkor egyszerre bekapcsolható mindkét kiegészítő funkció.


- 4) Nyomja meg a  gombot **16**. A zöld működésjelző lámpa **16/21** világít és a készülék kiszívja a levegőt a zacskóból. A levegő kiszívása után világítani kezd a működésjelző lámpa  **16** is.
- 5) Ekkor a készülék lezárja a zacskót. Amint befejezte a hegesztési folyamatot, kialszanak a működésjelző lámpák **15/16/21**.

## TUDNIVALÓ

- ▶ A vákuumozási folyamatot bármikor megszakíthatja a  gomb **21** megnyomásával. Ekkor kialszanak a működésjelző lámpák **15/21**. A vákuumozási folyamat folytatásához nyomja meg újra a  gombot **16**. Ha a készülék már megkezdte a hegesztési műveletet és világít a működésjelző lámpa **15** is, akkor a műveletet a  gombbal **21** is meg lehet szakítani. Ekkor kialszanak a működésjelző lámpák **15/16/21**. A hegesztési folyamat folytatásához nyomja meg újra a  gombot **16**.

- 6) Nyissa ki a készülékfedelelet **1**; ehhez nyomja meg a fedél-kireteszelőket **3** és nyissa fel a készülékfedelelet **1**. Vegye ki a vákuumozott és lezárt zacskót.

## TUDNIVALÓ



- ▶ Ha 5 zacskót vákuumozott és hegesztett le egymás után, akkor hagyja a készüléket kb. 1 percig hűlni. A lehűlési fázis közben előfordulhat, hogy a készüléket nem lehet elindítani. A lehűlési fázis után a készüléket a szokásos módon tovább használhatja (akkor is, ha nem telt el teljesen egy perc). Ez nem érvényes, ha be van kapcsolva a „Wet” kiegészítő funkció . A hosszabb hegesztési folyamat miatt minden átfutás után tartson kb. 45 másodperc szünetet.

## TIPP - „SOUS-VIDE-PÁROLÁS”

- ▶ Mivel a mellékelt fólia -20 °C és +110 °C közötti hőmérsékletekhez alkalmas, használhatja az ún. „sous-vidé-pároláshoz” (vákumpárolás) is. A „sous-vidé” francia kifejezés, jelentése „vákuum alatt”. A vákumpárolásnál a párolandó élelmiszer (elsősorban hal vagy hús, de lehet zöldség is) egy vákuumzacskóba van hegesztve és abban alacsony hőmérsékleten (kb. 50 - 90 °C) vízfürdőben vagy gőzben kerül párolásra. Előnye, hogy a párolás során nem tudnak eltávozni az illékony ízanyagok vagy aromák. A párolni kívánt élelmiszer nem szárad ki és megmaradnak a benne lévő vitaminok és aromaanyagok. A vákuumzacskóba hegesztett fűszernövények és fűszerek intenzívebben adják át ízüket a párolni kívánt ételnek.

## Tárolóedények és visszazárható zacskók vákuumozása

### TUDNIVALÓ

- ▶ Ha a tárolóedényben vagy a zacskóban kizárólag folyadékot szeretne vákuumozni, akkor először fagyassza le kissé a folyadékot, hogy a vákuumozás közben ne szivódjon be a készülékbe. Ha véletlenül mégis beszívódik egy kis mennyiségű folyadék vagy élelmiszer, akkor az a kis felfogó tálcába ❶ kerül, ami az alsó tömítőgyűrűn ❸ belül található.
- ▶ A vákuumozási folyamatot bármikor megszakíthatja a  gomb ❷ megnyomásával. Ekkor kialszanak a működésjelző lámpák ❶/❸/❹. A vákuumozási folyamat folytatásához nyomja meg újra a  gombot ❶.

A csomagban található vákuumtömlőkkel ❷ és a megfelelő adapterekkel ❸/❹/❺ tárolóedényeket és visszazárható zacskókat vákuumozhat. Különböző gyártók néhány zacskójánál és edényénél előfordulhat, hogy nem szükséges adapter ❸/❹/❺ és a vákuumtömlőn ❷ lévő fekete csatlakozóelemet a zacskóba/tárolóedénybe tudja tolni. Próbálja ki, hogy melyik adapter ❸/❹/❺ zár a legjobban és hogy egyáltalán szükséges-e adapter ❸/❹/❺.

## TUDNIVALÓ





- ▶ Megfelelő zacskók és tárolóedények külön is kaphatók webáruházunkon keresztül, ehhez lásd a „Alkatrészek és tartozékok rendelése” fejezetet.
- ▶ A vákuumtömlők **22** és az adapterek **23/24/25** más gyártók zacskóival és tárolóedényeivel is kompatibilisek.

Adapterek	használati példák
A adapter <b>23</b>	FoodSaver* uzsonnás dobozok, Ernesto, különböző zacskók szeleppel
B adapter <b>24</b>	FoodSaver frissentartó-dobozok, különböző szelepes zacskók
C adapter <b>25</b>	CASO** , FoodSaver tárolóedények


\*A FoodSaver a Sunbeam Products, Inc. bejegyzett védjegye.




\*\*A CASO a Caso Holding GmbH bejegyzett védjegye.

### Zacskó vákuumozása

- 1) Csatlakoztasson egy vákuumtömlőt **22** a készülék beszívó szerkezetéhez  **2**.
- 2) Válassza ki a megfelelő adaptert A/B **23/24** a vákuumozni kívánt zacskóhoz és helyezze a vákuumtömlőre **22**.
- 3) Zárja le a készülékfedelet **1**. Ügyeljen arra, hogy a készülékfedél **1** mindkét sarka bekattanjon. Adott esetben nyomja le ismét a jelöléseknél  és  úgy, hogy a készülékfedél **1** bekattanjon és reteszelve legyen.
- 4) Gondosan zárja le a vákuumozni kívánt zacskót. A vákuumozás csak akkor működik, ha a zacskó teljesen le van zárva. A legjobb, ha a zacskót úgy helyezi el, hogy a zacskó szívónyílása egy sima felületen legyen.
- 5) Nyomja az adaptert A/B **23/24** szorosan a zacskón lévő szívónyílásra.
- 6) Nyomja meg a  gombot **19**. A zöld működésjelző lámpa **19/21** világít és a készülék kiszívja a levegőt a zacskóból. Amint kiszívta a levegőt, kialszanak a működésjelző lámpák **19/21**.
- 7) Ekkor eltávolíthatja az adaptert A/B **23/24** a zacskóról.





### Tárolóedény vákuumozása

- 1) Csatlakoztasson egy vákuumtömlőt **22** a készülék beszívó szerkezetéhez  **2**.
- 2) Válassza ki a megfelelő adaptert **23/24/25** a vákuumozni kívánt tárolóedényhez és helyezze a vákuumtömlőre **22**.

- 3) Zárja le a készülékfedelelet **1**. Ügyeljen arra, hogy a készülékfedél **1** mindkét sarka bekattanjon. Szükség esetén nyomja le a sarkokat még egyszer a jelöléseknél  és  úgy, hogy a készülékfedél **1** bekattanjon és reteszelve legyen.
- 4) Csatlakoztassa az adaptert **23/24/25** a tárolóedény megfelelő szerkezetére. További információk a tárolóedény használati útmutatójában található.
- 5) Nyomja meg a  gombot **19**. A működésjelző lámpák **20/21** világítanak és a készülék kiszívja a levegőt a tárolóedényből. Amint kiszívta a levegőt, kialszanak a működésjelző lámpák **20/21**.
- 6) Ekkor eltávolíthatja az adaptert **23/24/25** a tárolóedényről és a készülékről.

## Pácoló funkció

A pácoló funkcióval élelmiszereket, pl. húst pácolhat. A vákuumozás és szűnet/szellőztetés váltakozása révén a pác sokkal gyorsabban behatol a pórusokba és felgyorsul a pácolási folyamat. A folyamat kb. 15 percig tart. Ehhez egy alkalmas vákuum-tárolóedényre van szükség (pl. FoodSaver\*), amely kifejezetten pácolásra alkalmas. Ennek egy speciális szelepe van, amely lehetővé teszi a szellőzést a vákuumozási fázisok között.

- 1) Csatlakoztasson egy vákuumtömlőt **22** a készülék beszívó szerkezetéhez  **2**.
- 2) Ha a használt tárolóedényhez szükséges, akkor helyezze az adaptert **25** a vákuumtömlőre **22**.
- 3) Zárja le a készülékfedelelet **1**. Ügyeljen arra, hogy a készülékfedél **1** mindkét sarka bekattanjon. Szükség esetén nyomja le a sarkokat még egyszer a jelöléseknél  és  úgy, hogy a készülékfedél **1** bekattanjon és reteszelve legyen.
- 4) Csatlakoztassa az adaptert **25**, vagy ha nem szükséges adapter, akkor a vákuumtömlőn **22** lévő fekete csatlakozóelemet a tárolóedény megfelelő szerkezetére. További információk a tárolóedény használati útmutatójában található.
- 5) Nyomja meg a  gombot **20**. A működésjelző lámpák **20/21** világítanak és a készülék elindítja a pácoló programot a vákuumozással. A készülék ekkor kb. 15 percig váltogat vákuumozás (működésjelző lámpa **20** világít) és szellőztetés (működésjelző lámpa **20** világít) között. Amint a program befejeződik, kialszanak a működésjelző lámpák **20/21**.
- 6) Ekkor eltávolíthatja az adaptert **25**/vákuumtömlőt **22** a tárolóedényről és a készülékről.

\*A FoodSaver a Sunbeam Products, Inc. bejegyzett védjegye.

## Tisztítás

### VESZÉLY

#### Elektromos áramütés veszélye!


- ▶ Tisztítás előtt húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a tisztítás során ne kerüljön folyadék a készülékbe.

### FIGYELEM - ANYAGI KÁROK

#### Kár keletkezhet a készülékben

- ▶ Ne használjon erős vagy súroló hatású tisztítószeret, mert ez kárt tehet a készülék felületében.
- ▶ Ne használjon kemény vagy hegyes tárgyakat a ragasztómaradványok hegesztőhuzalokról **4** történő eltávolításhoz. Ellenkező esetben kár keletkezhet a hegesztőhuzalokban **4** vagy a szigetelésben.
- ◆ A ház felületét nedves törlőkendővel tisztítsa meg. Szükség esetén tegyen kímélő hatású mosogatószert a törlőkendőre, majd törölje át egy csupán vízzel megnedvesített törlőkendővel, hogy eltávolítsa a mosogatószer-maradványokat.
- ◆ A felső **12** és az alsó tömítőgyűrűt **3**, valamint a leszorító tömítést **18** nedves törlőkendővel törölheti le.
- ◆ A vákuumtömlőket **22**, valamint az adaptereket **23/24/25** nedves törlőkendővel törölheti le. Erős szennyeződés esetén ezeket a részeket enyhén mosogatószeres meleg vízben is megtisztíthatja.
- ◆ Mosogassa el a folyadék-felfogó tálcát **9** enyhén mosogatószeres meleg vízben.

### TUDNIVALÓ

- ▶  A felfogó tálca **9** szükség szerint mosogatógépben is tisztítható. Ügyeljen arra, hogy az alkatrész ne szoruljon be, helyezze lehetőleg a mosogatógép felső kosarába.
- ◆ Győződjön meg arról, hogy a készülék és az összes alkatrésze teljesen száraz, mielőtt ismét használja.

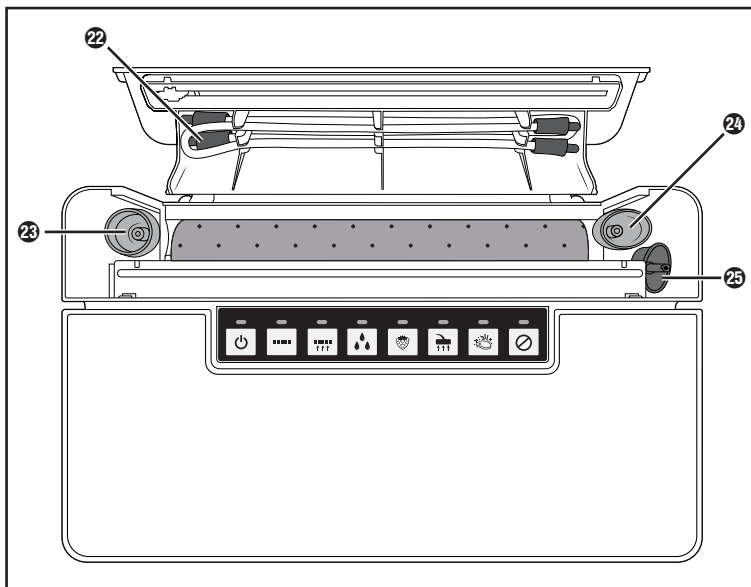
## Tárolás

### FIGYELEM

#### Kár keletkezhet a készülékben

- ▶ Ne tárolja a készüléket bekattintott készülékfedéllel **11**! Ha a készülékfedél **11** be van kattintva, akkor állandó nyomás éri a felső **12** és az alsó tömítőgyűrűt **3**, valamint a leszorító tömítést **13**. Ez hátrányosan befolyásolhatja a működésüket.

- 1) A tartozékokat a tárolórekeszben közvetlenül a készüléken is tárolhatja. Ehhez nyissa ki a tárolórekesz fedelét **11**:



- Csíptesse be a két vákuumtömítőt **22** a tárolórekesz fedél **11** kapcsai közé.
  - Helyezze az adaptereket A **23**, B **24** és C **25** az erre kialakított nyílásokba.
  - A póttömítést a fóliatekercsbe tolhatja. Így ezek is kéznél vannak.
- 2) A hálózati kábelt tolja a készülék alján lévő kábeltároló rekeszbe **5**.
  - 3) Tárolja a készüléket tiszta és száraz helyen, közvetlen napsugárzástól védve.

## Ártalmatlanítás



**Semmi esetre ne dobja a készüléket a háztartási hulladékba. Ez a termék a 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment) európai irányelv hatálya alá tartozik.**

A készüléket kizárólag engedélyezett hulladékkezelő üzemben vagy települése hulladékkezelő létesítményében ártalmatlanítsa. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.



Az elhasznált termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése önkormányzatánál vagy a városi önkormányzatnál.



Nyersanyagot takarít meg és csökkenti a hulladékmennyiséget, ha a csomagolást visszajuttatja a nyersanyag-körforgásba. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon.

Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel:

1–7: műanyagok; 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.

## A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

### Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

### Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciái lejárta után esedékes javítások díjkötelesek.

### A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.



## A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 367892\_2101.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termék bemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) és a cikkszám megadásával (IAN) 367892\_2101 megnyithatja a használati útmutatót.

## Szerviz

**(HU) Szerviz Magyarország**

Tel.: 06800 21225

E-Mail: [kompernass@lidl.hu](mailto:kompernass@lidl.hu)

IAN 367892\_2101

## Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Pótalkatrészek rendelése

A termékhez bármikor kényelmesen rendelhet pótalkatrészeket a [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com) weboldalon.



Szkennelje be a QR-kódot az okostelefonjával/ táblagépével. Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a weboldalunkra kerül, ahol megtekintheti és megrendelheti a rendelkezésre álló pótalkatrészeket.

### TUDNIVALÓ

- ▶ Ha probléma merül fel az online rendeléssel, forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz telefonon vagy e-mailben.
- ▶ A rendelés során mindig adja meg a cikkszámot (pl. IAN 123456\_7890), ami a használati útmutató címlapján található.
- ▶ Ne feledje, hogy nem minden országban rendelhető meg az alkatrészek interneten.



## Kazalo

<b>Uvod</b> .....	<b>26</b>
<b>Predvidena uporaba</b> .....	<b>26</b>
<b>Vsebina kompleta in pregled po prevozu</b> .....	<b>26</b>
<b>Opis naprave</b> .....	<b>27</b>
<b>Tehnični podatki</b> .....	<b>28</b>
<b>Varnostna navodila</b> .....	<b>28</b>
<b>Postavitev in priključitev</b> .....	<b>30</b>
Zahteve za mesto postavitve .....	30
Vklop/izklop naprave .....	30
<b>Funkcije</b> .....	<b>31</b>
<b>Nasveti</b> .....	<b>32</b>
<b>Varjenje folijske cevi</b> .....	<b>33</b>
<b>Vakuumiranje</b> .....	<b>36</b>
Vakuumiranje folijske cevi .....	36
Vakuumiranje posode in vrečk za ponovno zapiranje .....	39
Funkcija mariniranja .....	41
<b>Čiščenje</b> .....	<b>42</b>
<b>Shranjevanje</b> .....	<b>43</b>
<b>Odstranjevanje med odpadke</b> .....	<b>44</b>
<b>Proizvajalec</b> .....	<b>44</b>
<b>Pooblaščen serviser</b> .....	<b>44</b>
<b>Garancijski list</b> .....	<b>45</b>
<b>Naročanje nadomestnih delov</b> .....	<b>46</b>

## Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave!

Odločili ste se za sodoben in kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranitev naprave med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Izdelek uporabljajte samo na opisani način in le za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

## Predvidena uporaba

Ta naprava je predvidena izključno za varjenje folije in vakuumiranje živil v gospodinjsko običajnih količinah ter samo za zasebno uporabo. Ta naprava ni predvidena za poslovno ali industrijsko uporabo, ravno tako ne za trajno uporabo.

Kakršna koli druga ali drugačna uporaba od navedene velja za nepredvideno. Uveljavljanje kakršnih koli zahtevkov zaradi škode, nastale zaradi nepredvidene uporabe, je izključeno. Tveganje nosi izključno uporabnik.

## Vsebina kompleta in pregled po prevozu

Naprava ima standardno priložene naslednje sestavne dele:

- aparat za vakuumiranje
- 1x zvitek folije
- 2x folijska cev
- 3x adapter
- 1x nadomestni tesnilni obroč
- ta navodila za uporabo

### OPOMBA

► Preverite, ali komplet vsebuje vse sestavne dele in ali ti nimajo vidnih poškodb. V primeru nepopolne dobave ali poškodb zaradi pomanjkljive embalaže ali prevoza se obrnite na telefonsko servisno službo (glejte poglavje »**Servis**«).


- ◆ Iz škatle vzemite vse dele naprave, folijsko cev in navodila za uporabo.
- ◆ Z naprave odstranite vse embalažne materiale in morebitno zaščitno folijo.

### NEVARNOST









► Otroci embalažnih materialov ne smejo uporabljati za igro. Obstaja nevarnost zadušitve.

## Opis naprave

Slika A:

- ❶ pokrov naprave
- ❷ sesalna priprava 
- ❸ spodnji tesnilni obroč
- ❹ varilne žice
- ❺ predal za shranjevanje kabla
- ❻ zadnji omejitli
- ❼ sprednji omejitli
- ❽ tipki za sprostitvev pokrova
- ❾ lovilna posoda
- ❿ sesalna cev
- ⓫ pokrov predala za shranjevanje
- ⓬ zgornji tesnilni obroč
- ⓭ pritisno tesnilo


Slika B:

- ❶❹ tipka  (vklop/izklop naprave) s kontrolno lučko (zeleno)
- ❶❺ tipka  (zagon funkcije »varjenje«) s kontrolno lučko (rdečo)
- ❶❶ tipka  (zagon funkcije »vakuumiranje in varjenje«) s kontrolno lučko (rdečo)
- ❶❷ tipka  (vklop/izklop dodatne funkcije »Wet«) s kontrolno lučko (zeleno)
- ❶❸ tipka  (vklop/izklop dodatne funkcije »Soft«) s kontrolno lučko (zeleno)
- ❶❹ tipka  (zagon funkcije »zunanje vakuumiranje«) s kontrolno lučko (zeleno)
- ❶❺ tipka  (zagon funkcije »mariniranje«) s kontrolno lučko (zeleno)
- ❶❶ tipka  (prekinitev funkcije/postopka) s kontrolno lučko (zeleno)

Slika C:

- ❶❶ cevka za vakuumiranje
- ❶❷ adapter A
- ❶❸ adapter B
- ❶❹ adapter C

## Tehnični podatki

Obratovalna napetost	220–240 V~ (izmenična napetost), 50/60 Hz
Poraba moči	160 W
Razred zaščite	II/□ (dvojna izolacija)
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za stik z živili.

## Varnostna navodila

### **⚠ NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!**

- Pred uporabo preverite, ali so na napravi vidne zunanje poškodbe. Poškodovane naprave ne uporabljajte več.
- Če je električni priključni kabel pri tej napravi poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
- Naprave nikoli ne uporabljajte s pomanjkljivim električnim kablom.
- Ne uporabljajte podaljškov kabla ali razdelilnih letev z vtičnicami, ki ne ustrezajo veljavnim predpisom o varnosti.
- Ohišja naprave nikoli ne odpirajte!
- Pred čiščenjem potegnite električni vtič iz vtičnice.
- Pazite na to, da pri čiščenju v napravo ne zaide vlaga.

**⚠ NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!**

- Popravilo naprave prepustite samo pooblaščenim strokovnim delavnicam ali servisni službi. Zaradi nestrokovnih popravil lahko pride do nevarnosti telesnih poškodb za uporabnika ali do poškodb naprave. Poleg tega preneha veljati garancija.
- Vtičnica mora biti preprosto dostopna, tako da lahko električni kabel v primeru sile brez težav potegnete iz vtičnice.
- Otroci ne smejo naprave čistiti ali vzdrževati v obsegu, predvidenem za uporabnike, če pri tem niso pod nadzorom.
- Otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi telesnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem smejo napravo uporabljati le pod nadzorom ali če so bili poučeni o varni uporabi naprave in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz njene uporabe.
- Otroci se ne smejo igrati z napravo!
- Otroke je treba nadzorovati, da preprečite igro z napravo.
- Naprave nikoli ne pustite brez nadzora, ko je pripravljena za delovanje. Električni vtič po uporabi ali ob prekinitvah dela zmeraj potegnite iz vtičnice, da preprečite nehoteni zagon.

**⚠ POZOR – MATERIALNA ŠKODA!**

- Naprave ne uporabljajte z zunanjo stikalno uro ali ločenim daljinskim sistemom.

**OPOMBA**

- Uporabniku izdelka ni treba preklapljati med 50 in 60 Hz. Izdelek se sam prilagodi na 50 ali 60 Hz.



## Postavitev in priključitev



### Zahteve za mesto postavitve

Za varno delovanje naprave brez napak mora mesto postavitve izpolnjevati naslednje pogoje:

- Napravo postavite na trdno, ravno in vodoravno podlago.
- Naprave ne uporabljajte v vroči, mokri ali zelo vlažni okolici ali v bližini gorljivega materiala.
- Vtičnica mora biti preprosto dostopna, tako da lahko električni kabel v primeru sile brez težav potegnete iz vtičnice.

### Vklop/izklop naprave

#### POZOR – MATERIALNA ŠKODA






- ▶ Pred priključitvijo naprave primerjajte njene podatke za priključitev (napetost in frekvenco) na tipski tablici s podatki električnega omrežja. Ti podatki se morajo med seboj ujemati, da ne pride do poškodb naprave.
- ▶ Prepričajte se, da je električni kabel naprave nepoškodovan in da ni položen čez vroče površine in/ali ostre robove.
- ▶ Električnega kabla ne pustite viseti čez kote (nevarnost spotika).
- ◆ Električni vtič priključite v električno vtičnico.
- ◆ Pritisnite tipko  **14**, da napravo vklopite. Kontrolna lučka **14** sveti.
- ◆ Znova pritisnite tipko  **14**, da napravo izklopite. Kontrolna lučka **14** ugasne.
- ◆ Povlecite električni vtič iz električne vtičnice, ko naprave dlje časa ne boste uporabljali in preden jo začnete čistiti.



## Funkcije

Tipka	Funkcija
	<b>14</b> vklop/izklop naprave
	<b>15</b> zagon funkcije »varjenje« (brez vakuumiranja)
	<b>16</b> zagon funkcije »vakuumiranje in varjenje«
	<b>17</b> vklop/izklop dodatne funkcije »Wet« (za posebej mokra živila)
	<b>18</b> vklop/izklop dodatne funkcije »Soft« (za živila, občutljiva na pritiskanje, npr. sadje ali torte)
	<b>19</b> zagon funkcije »zunanje vakuumiranje« (za vakuumiranje s cevko in adapterjem)
	<b>20</b> zagon funkcije »mariniranje« (za mariniranje v posodi)
	<b>21</b> prekinitve funkcije/postopka

## Nasveti

V spodnji tabeli najdete navodila za optimalno pripravo in obdelavo živil.

Živilo	Opombe	Priporočena posoda	Priporočena dodatna funkcija
Meso/ribe	– uporabljajte jih samo sveže – ne prekinite hladilne verige	– vrečka	
Marinirana živila	– za pospešitev postopka mariniranja	– posoda	
Zelenjava	– olupite ali operite in osušite – nekaj minut blanširajte v vreli vodi, na hitro ohladite z ledeno vodo in osušite, da preprečite izgubo okusa in barve ali nastajanje plinov* med shranjevanjem	– vrečka	
Listnata zelenjava/solata	– operite in osušite – ni primerna za zamrzovanje	– posoda	
Sadje	– olupite ali operite in osušite	– hladilnik: posoda	
		– zamrzovalnik: vrečka	 
Zelišča	– operite in osušite – cela stebila	– vrečka	
Pekovski izdelki		– posoda	
		– vrečka	
Prašnata živila	– v vrečko/posodo dajte papirnato servieto ali pa vakuumirajte v originalni embalaži	– vrečka – posoda	

Živilo	Opombe	Priporočena posoda	Priporočena dodatna funkcija
Mrzle tekočine		– posoda	
	– na kratko jih zamrznite	– vrečka	
Ohlajene skuhane jedi		– posoda	
		– vrečka	

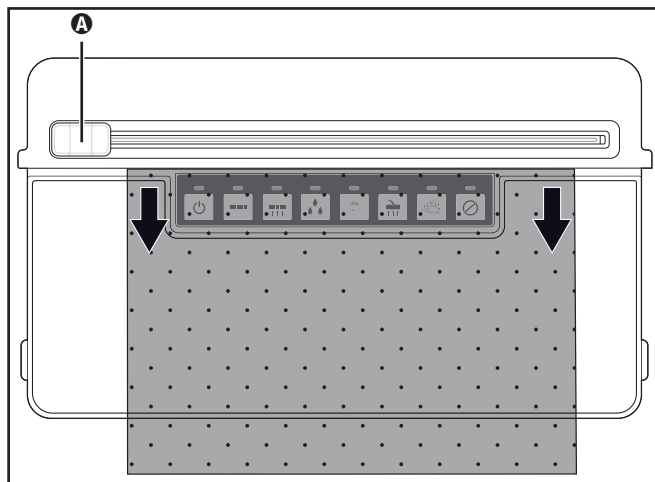
\*Velja npr. za vse vrste kapusnic (brokoli, brstični ohrovit, listni ohrovit itd.), beluše, stroke mladega graha, fižol, romanenko in kitajsko zelje.

## Varjenje folijske cevi

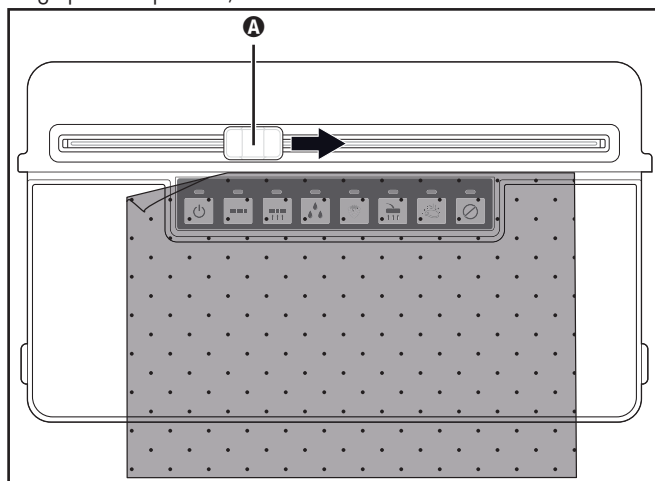
### NAPOTKI O FOLIJI

- ▶ Folija sme biti široka največ 30 cm. Drugače je ni mogoče pravilno zvariti.
- ▶ Za to napravo uporabljajte samo folijo, ki ima na eni strani strukturo (pike ali utore) in debelino pribl. 0,17–0,29 mm (170–290 μ) ter je iz najlona (PA) in polietilena (PE). Drugače zvar ne bo tesnil in se naprava lahko poškoduje. Folije te vrste prepoznate po podatkih na embalaži. Odvisno od vrste in debeline folije je različna tudi kakovost zvara.
- ▶ Priložena folija je primerna za temperature med –20 °C in 110 °C.
- ▶ Priložena folija ne vsebuje BPA in je primerna za mikrovalovno pečico. Vendar pa vrečk nikoli ne segrevajte v mikrovalovni pečici, dokler so še popolnoma zvarjene. Vrečka se lahko razpoči! Ena stran vrečke mora biti odprta. Vrečke segrevajte največ 3 minute pri največ 70 °C.

- 1) S škarjami z zvitka folijske cevi čim bolj ravno odrežite potrebno dolžino vrečke ali pa ravnajte, kot sledi, da uporabite rezalnik folije, ki je del pokrova predala za shranjevanje **11**:
  - Rezalnik folije **A** potisnite v desno ali levo do roba.
  - Odprite pokrov predala za shranjevanje **11** in izvlcite toliko folijske cevi, kot je potrebujete. Pri tem upoštevajte, da mora pri napolnjeni vrečki do roba za varjenje ostati najmanj 6 cm prazne vrečke.

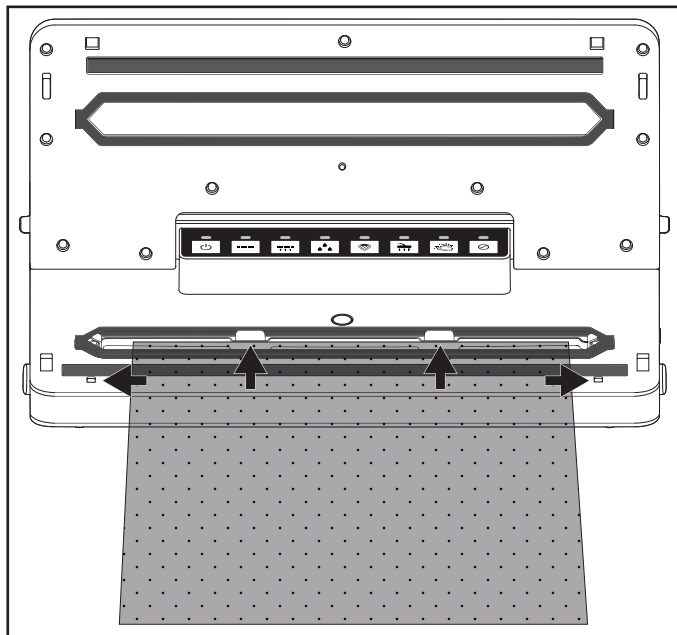


- Pokrov **1** znova zaprite, tako da se folijska cev zatakne v njem.
- Rezalnik folije **A** rahlo pritisnite navzdol in ga povlecite z ene strani na drugo preko folijske cevi, da to odrežete.






- 2) Odprite pokrov naprave **1**, tako da pritisnete tipki za sprostitve pokrova **8** in pokrov naprave **1** odprete navzgor.



- 3) Odprti konec vrečke vstavite tako daleč v napravo, da je odprtina vrečke na sredini in znotraj spodnjega tesnilnega obroča **3**. Vrečka se sme največ dotikati zadnjih omejil **6** in mora biti nameščena med sprednjima omejitoma **7**. Če je vrečka položena na enem ali obeh omejitih **6/7**, vrečke ni mogoče pravilno zvariti:



## OPOMBA

- Odprtina vrečke mora gladko ležati na varilnih žicah **4**. Drugače varjenje ne poteka pravilno.
- 4) Zaprite pokrov naprave **1**. Pritisno tesnilo **13** pritisne vrečko na varilne žice **4**, tako da nastane gladek zvar. Pri tem pazite, da se oba kota pokrova naprave **1** zaskočita. Po potrebi ju še na oznakah  in  potisnite navzdol, tako da se pokrov naprave **1** zaskoči in je zaprt.
- 5) Pritisnite tipko  **15**. Kontrolni lučki **15/21** svetita. Ko je postopek varjenja zaključen, kontrolni lučki **15/21** ugasneta.

## OPOMBA

- Postopek varjenja lahko kadar koli prekinete s pritiskom tipke  **21**. Kontrolni lučki **15/21** potem ugasneta. Znova pritisnite tipko  **15**, da se postopek varjenja lahko nadaljuje.

## POZOR – MATERIALNA ŠKODA

**Če kontrolni lučki 19/21 med postopkom varjenja ne ugasneta čez največ 10 sekund, je naprava pokvarjena!**

- ▶ Električni vtič takoj potegnite iz električne vtičnice. Naprave ne poskušajte popraviti sami. Obrnite se na servisno službo.
- 6) Odprite pokrov naprave 1, tako da pritisnete tipki za sprostitve pokrova 8 in pokrov naprave 1 odprete navzgor. Vrečko vzemite ven. Ta je zdaj na enem koncu zvarjena.

## OPOMBA

- ▶ Preverite, ali je zvar brezhiben. Pravilen zvar ima obliko gladke, ravne črte brez gub.
- 7) Vrečko napolnite. Do roba za varjenje morate imeti najmanj 6 cm prazne vrečke.

## POZOR – MATERIALNA ŠKODA

- ▶ Vrečko napolnite tako, da ostanki živil ali tekočine pri varjenju nikakor ne morejo uhajati iz vrečke in zaiti v napravo.
- 8) Če vrečke ne želite vakuumirati, zdaj zvarite drugo, odprto stran.

## OPOMBA

- ▶ Preden začnete varjenje naslednje vrečke, počakajte nekaj sekund, da se naprava lahko ohladi. Med ohlajevanjem funkcije »varjenje« ne morete zagnati.

## Vakuumiranje

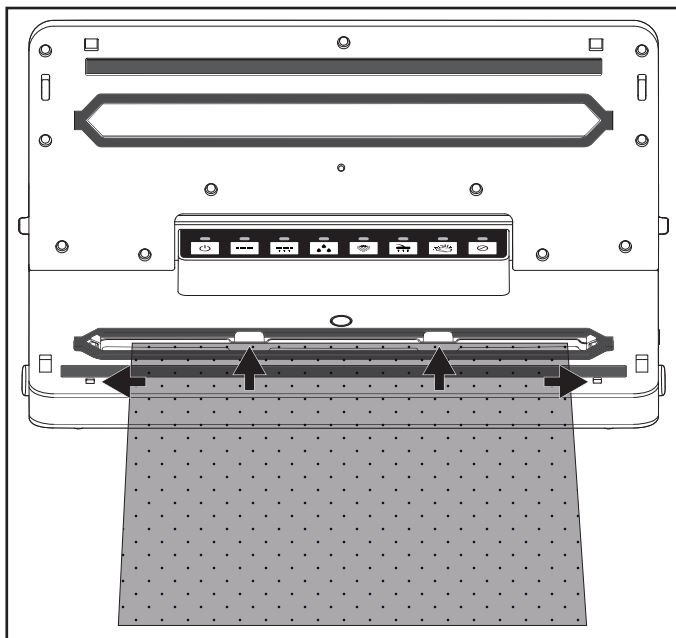
### Vakuumiranje folijske cevi



Pri varjenju lahko iz vrečke tudi posesate zrak (vakuumiranje):

## OPOMBA

- ▶ Če želite vakuumirati vrečke z izključno tekočo vsebino, tekočino na kratko zamrznite, da je naprava med vakuumiranjem ne posesa. Če kdaj vseeno nehote posesate manjše količine tekočin ali živil, jih prestreže lovilna posoda 9, ki je v spodnjem tesnilnem obroču 3.

- 1) Odprti konec vrečke vstavite tako daleč v napravo, da je odprtina vrečke na sredini in znotraj spodnjega tesnilnega obroča **3**. Vrečka se sme največ dotikati zadnjih omejil **6** in mora biti nameščena med sprednjima omejiteloma **7**. Drugače sesanje in varjenje ne delujeta:







- 2) Zaprite pokrov naprave **1**. Pri tem pazite, da se oba kota pokrova naprave **1** zaskočita. Po potrebi ju še na oznakah  in  potisnite navzdol, tako da se pokrov naprave **1** zaskoči in je zaprt.

## OPOMBA

- Pazite na to, da zgornji **12** in spodnji tesnilni obroč **3** nista poškodovana. Drugače naprava ne more posesati zraka iz vrečke.
- Če je kateri od tesnilnih obročev **3**/**12** poškodovan, ga preprosto izvlcite iz vdolbine in v vdolbino potisnite nadomestni tesnilni obroč.



- 3) Po potrebi izberite ustrezno dodatno funkcijo za svoje živilo. Drugače ta korak preskočite in nadaljujte s točko 4):







- Pritisnite tipko  **17**, če želite vakuumirati posebej mokro ali sočno živilo, na primer sveže marinirano meso ali narezano sadje. Če je med folijo in zvarom vlaga, lahko to privede do nepravilnih zvarov. Pri aktiviranju te funkcije se podaljša čas varjenja, tako da je zvar bolj stabilen. Če je aktivirana dodatna funkcija  »Wet«, sveti ustrezna kontrolna lučka **17**.
- Pritisnite tipko  **18**, če želite vakuumirati živila, občutljiva na pritiskanje, kot so torte ali jagodičevje. Pri aktiviranju dodatne funkcije »Soft« se podtlak malce zmanjša, živilo pa se ne stisne tako zelo. Če je aktivirana dodatna funkcija  »Soft«, sveti ustrezna kontrolna lučka **18**.

## OPOMBA

- ▶ Če želite vakuumirati vlažno in na pritiskanje občutljivo živilo, lahko tudi istočasno aktivirate obe dodatni funkciji.


- 4) Pritisnite tipko  **16**. Kontrolni lučki **16/21** svetita in naprava vleče zrak iz vrečke. Ko je zrak posesan, zasveti tudi kontrolna lučka  **15**. Naprava zdaj vrečko zvari. Ko je postopek varjenja zaključen, kontrolne lučke **15/16/21** ugasnejo.

## OPOMBA

- ▶ Postopek varjenja lahko kadar koli prekinete s pritiskom tipke  **21**. Kontrolni lučki **16/21** potem ugasneta. Pritisnite tipko  **16** še enkrat, da se postopek vakuumiranja nadaljuje. Če je naprava že začela postopek varjenja in sveti kontrolna lučka **15**, je postopek ravno tako mogoče prekiniti s pritiskom tipke  **21**. Kontrolne lučke **15/16/21** potem ugasnejo. Znova pritisnite tipko  **16**, da se postopek varjenja lahko nadaljuje.

- 5) Odprite pokrov naprave **1**, tako da pritisnete tipki za sprostitve pokrova **8** in pokrov naprave **1** odprete navzgor. Vakuumirano in zvarjeno vrečko vzemite ven.

## OPOMBA



- ▶ Ko vakuumirate in zvarite 5 vrečk zaporedoma, pustite napravo približno 1 minuto, da se ohladi. Med ohlajevanjem se lahko zgodi, da naprave ne morete zagnati. Po ohlajevanju lahko napravo znova uporabljate kot prej (tudi če ena minuta še ni v celoti potekla). To ne velja, če je aktivirana dodatna funkcija  »Wet«. Zaradi daljšega postopka varjenja je po koncu vsakega treba počakati pribl. 45 sekund zaradi ohladitve.

## NASVET – KUHANJE »SOUS VIDE«

- ▶ Ker je priložena folija primerna za temperature med  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  in  $110\text{ }^{\circ}\text{C}$ , jo lahko uporabljate za tako imenovano kuhanje »sous vide« (kuhanje v vakuumu). »Sous vide« je francoski izraz in pomeni »v vakuumu«. Pri kuhanju v vakuumu se živilo (večinoma ribe ali meso, lahko pa tudi zelenjava) zvari v vakuumsko vrečko in se potem pri nizki temperaturi (pribl. od  $50$  do  $90\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) kuha v vodni kopeli ali pod paro. Prednost tega postopka je, da hlapljive snovi ali arome med pripravo ne morejo uhajati iz živila. Živilo se ne izsuši in vitamini ter arome se ne uničijo. Zelišča in začimbe, ki jih skupaj z živilom zvarite v vakuumsko vrečko, svoj okus živilu oddajo še intenzivneje.

## Vakuumiranje posode in vrečk za ponovno zapiranje

### OPOMBA

- ▶ Če želite vakuumirati posodo ali vrečke z izključno tekočo vsebino, tekočino na kratko zamrznite, da je naprava med vakuumiranjem ne poseja. Če kdaj vseeno nehotе posesate manjše količine tekočin ali živil, jih prestreže majhna lovilna posoda ❶, ki je v spodnjem tesnilnem obroču ❸.
- ▶ Postopek varjenja lahko kadar koli prekinete s pritiskom tipke  ❷. Kontrolni lučki ❸/❹ potem ugasneta. Pritisnite tipko  ❶ še enkrat, da se postopek vakuumiranja nadaljuje.

S cevkami za vakuumiranje ❷ in ustreznimi adapterji ❸/❹/❺, ki spadajo v vsebino kompleta, lahko vakuumirate posode in vrečke za ponovno zapiranje. Pri nekaterih vrečkah ali posodi različnih proizvajalcev se lahko zgodi, da adapterja ❸/❹/❺ ne potrebujete in lahko črno spojko na cevki za vakuumiranje ❷ neposredno potisnete v vrečko/posodo. Preizkusite, kateri adapter ❸/❹/❺ je najboljši za zapiranje in ali je adapter ❸/❹/❺ sploh potreben.

## OPOMBA





- ▶ Ustrezno posodo in vrečke dodatno dobite v naši spletni trgovini; glejte poglavje »Naročanje nadomestnih delov in pribora«.
- ▶ Cevke za vakuumiranje **22** in adapterji **23/24/25** so združljivi tudi z vrečkami ter posodami drugih proizvajalcev.

Adapterji	primerni npr. za
Adapter A <b>23</b>	posodo za shranjevanje obrokov FoodSaver*, Ernesto, različne vrečke z ventilom
Adapter B <b>24</b>	posodo za ohranjanje svežine hrane FoodSaver, različne vrečke z ventilom
Adapter C <b>25</b>	CASO**, posodo za zaloge hrane FoodSaver




\* FoodSaver je registrirana blagovna znamka podjetja Sunbeam Products, Inc.


\*\* CASO je registrirana blagovna znamka podjetja Caso Holding GmbH.

### Vakuumiranje vrečk

- 1) Priklopite cevko za vakuumiranje **22** na sesalno pripravo  **2** naprave.
- 2) Izberite primeren adapter A/B **23/24** za vrečko, ki jo želite vakuumirati, in ga nataknite na cevko za vakuumiranje **22**.
- 3) Zaprite pokrov naprave **1**. Pri tem pazite, da se oba kota pokrova naprave **1** zaskočita. Po potrebi ga še na oznakah  in  potisnite navzdol, tako da se pokrov naprave **1** zaskoči in je zaprt.
- 4) Vrečko za vakuumiranje skrbno zaprite. Vakuumiranje je mogoče samo, če je vrečka popolnoma zaprta. Najbolje je, da vrečko namestite tako, da je odprtina vrečke za izsesavanje položena na gladko površino.
- 5) Trdno pritisnite adapter A/B **23/24** na odprtino za izsesavanje na vrečki.
- 6) Pritisnite tipko  **19**. Kontrolni lučki **19/21** svetita in naprava vleče zrak iz vrečke. Ko je zrak izsesan, kontrolni lučki **19/21** ugasneta.
- 7) Zdaj lahko adapter A/B **23/24** ločite od vrečke.





### Vakuumiranje posode

- 1) Priklopite cevko za vakuumiranje **22** na sesalno pripravo  **2** naprave.
- 2) Izberite primeren adapter **23/24/25** za posodo, ki jo želite vakuumirati, in ga nataknite na cevko za vakuumiranje **22**.
- 3) Zaprite pokrov naprave **1**. Pri tem pazite, da se oba kota pokrova naprave **1** zaskočita. Po potrebi ju še na oznakah  in  potisnite navzdol, tako da se pokrov naprave **1** zaskoči in je zaprt.

- 4) Priključite adapter **23/24/25** na ustrezne priprave posode. Za več informacij glejte navodila za uporabo posode.
- 5) Pritisnite tipko  **19**. Kontrolni lučki **19/21** svetita in naprava vleče zrak iz posode. Ko je zrak izsesan, kontrolni lučki **19/21** ugasneta.
- 6) Adapter **23/24/25** zdaj lahko odstranite s posode in naprave.

## Funkcija mariniranja

Uporabite funkcijo mariniranja, če želite marinirati živila, kot npr. meso. Zaradi izmeničnega vakuumiranja in premora/zračenja marinada veliko hitreje prodre v pore, postopek mariniranja pa se tako pospeši. Postopek traja pribl. 15 minut. Zanj potrebujete primerno posodo za vakuumiranje (npr. FoodSaver\*), ki je posebej primerna za mariniranje. Takšna posoda ima poseben ventil, ki omogoča zračenje med posameznimi postopki vakuumiranja.

- 1) Priklopite cevko za vakuumiranje **22** na sesalno pripravo  **2** naprave.
- 2) Nataknite adapter **25** na cevko za vakuumiranje **22**, če je potreben za posodo, ki jo uporabljate.
- 3) Zaprite pokrov naprave **1**. Pri tem pazite, da se oba kota pokrova naprave **1** zaskočita. Po potrebi ju še na oznakah  in  potisnite navzdol, tako da se pokrov naprave **1** zaskoči in je zaprt.
- 4) Priključite adapter **25**, oziroma, če adapter ni potreben, črno spojko na cevki za vakuumiranje **22** na ustrezno pripravo posode. Za več informacij glejte navodila za uporabo posode.
- 5) Pritisnite tipko  **20**. Kontrolni lučki **20/21** svetita in naprava zažene program mariniranja z vakuumiranjem. Naprava zdaj pribl. 15 minut preklaplja med vakuumiranjem (kontrolna lučka **20** svetil) in zračenjem (kontrolna lučka **20** utripa).  
Ko se program konča, kontrolni lučki **20/21** ugasneta.
- 6) Adapter **25**/cevko za vakuumiranje **22** lahko zdaj odstranite s posode in naprave.

\* FoodSaver je registrirana blagovna znamka podjetja Sunbeam Products, Inc.

## Čiščenje

### NEVARNOST

#### Smrtna nevarnost zaradi električnega toka!


- ▶ Pred čiščenjem potegnite električni vtič iz vtičnice.
- ▶ Pazite na to, da pri čiščenju v napravo ne zaide vlaga.

### POZOR – MATERIALNA ŠKODA

#### Možne poškodbe naprave

- ▶ Ne uporabljajte agresivnih ali grobih čistilnih sredstev, saj lahko poškodujejo površino ohišja.
- ▶ Za odstranjevanje morebitnih prilepljenih ostankov z varilnih žic **4** ne uporabljajte trdih ali ostrih predmetov. Drugače se lahko varilne žice **4** ali izolacija poškodujejo.
- ◆ Površino ohišja očistite z vlažno krpo. Po potrebi dajte na krpo blago sredstvo za pomivanje in površine naknadno obrišite s krpo, navlaženo samo z vodo, da odstranite ostanke od pomivanja.
- ◆ Obrišite zgornji **12** in spodnji tesnilni obroč **3** ter pritisno tesnilo **15** z vlažno krpo.
- ◆ Cevke za vakuumiranje **22** in adapterje **23/24/25** obrišite z vlažno krpo. V primeru trdovratne umazanije lahko te dele očistite tudi v topli vodi z nekaj sredstva za pomivanje posode.
- ◆ Lovilno posodo **9** za tekočine pomijte s toplo vodo z malo sredstva za pomivanje.

### OPOMBA

- ▶  Lovilno posodo **9** lahko po potrebi očistite tudi v pomivalnem stroju. Pri tem pazite, da se vam ne zatakne, in jo po možnosti položite v zgornjo košaro pomivalnega stroja.
- ◆ Preden napravo in njene dele znova uporabite, zagotovite, da so popolnoma suhi.

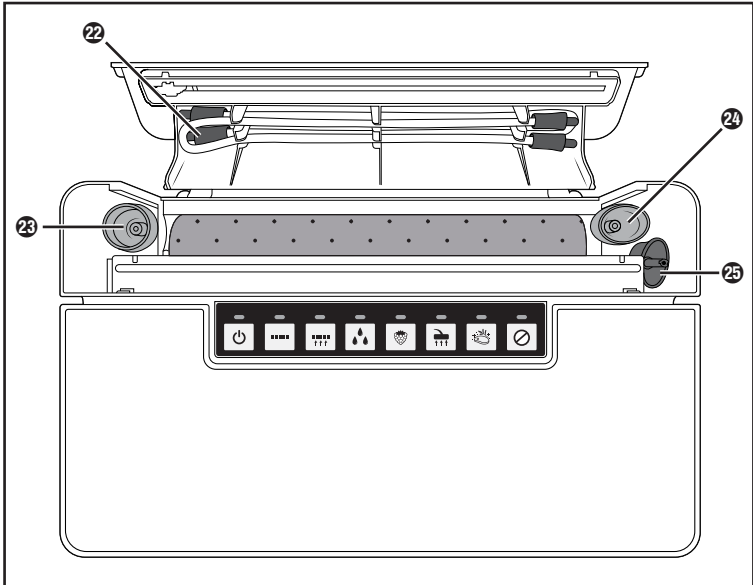
## Shranjevanje

### POZOR

#### Možne poškodbe naprave

- Naprave ne hranite z zaskočenim pokrovom naprave **1**! Če se pokrov naprave **1** zaskoči, izvaja trajen pritisk na zgornji **12** in spodnji tesnilni obroč **3** ter na pritisno tesnilo **13**. To bi lahko neugodno vplivalo na njihovo delovanje.

- 1) Pribor lahko shranite v predalu za shranjevanje neposredno na napravi. V ta namen odprite pokrov predala za shranjevanje **11**:



- Cevki za vakuumiranje **22** zataknete v sponki v pokrovu predala za shranjevanje **11**.
  - Nataknite adapterje A **23**, B **24** in C **25** na natična mesta.
  - Nadomestno tesnilo lahko potisnete v zvitek folije. Tako je tudi to na dosegu.
- 2) Potisnite električni kabel v predal za shranjevanje kabla **5** na spodnji strani naprave.
  - 3) Napravo shranite na čistem in suhem kraju brez neposredne sončne svetlobe.

## Odstranjevanje med odpadke



**Naprave nikakor ne odvrzite med običajne gospodinjske odpadke.**

**Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (angl. Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Opadno napravo oddajte pri podjetju, registriranem za odstranjevanje odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za odstranjevanje odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. V primeru dvoma se obrnite na najbližje podjetje za odstranjevanje odpadkov.



○ možnostih za odstranitev odsluženega izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.



Vrnitev embalaže v cikel materialov prihrani surovine in zmanjša količino odpadkov. Nepotrebne embalažne materiale zavržite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.



Embalažo odložite med odpadke na okoljsko primeren način.

Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite.

Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne snovi, 20–22: papir in karton, 80–98: sestavljeni materiali.

## Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Pooblaščen serviser



**Servis Slovenija**

Tel.: 080080917

E-Mail: [kompernass@lidl.si](mailto:kompernass@lidl.si)

IAN 367892\_2101

## Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Kompennass Handels GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

### Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda



## Naročanje nadomestnih delov

Nadomestne dele za ta izdelek lahko vedno udobno naročite na spletu na [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com).



Preberite kodo QR s svojim pametnim telefonom/ tabličnim računalnikom. S to kodo QR pridete neposredno na naše spletno mesto, kjer si lahko ogledate in naročite razpoložljive nadomestne dele.

### OPOMBA

- ▶ Če bi imeli težave z naročanjem na spletu, se po telefonu ali e-pošti obrnite na naš servisni center.
- ▶ Pri naročilu vedno navedite številko artikla (npr. IAN 123456\_7890), ki jo najdete na naslovnici teh navodil za uporabo.
- ▶ Upoštevajte, da spletno naročilo nadomestnih delov ni mogoče v vseh državah.

## Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>48</b>
<b>Použití v souladu s určením</b> .....	<b>48</b>
<b>Rozsah dodávky a kontrola po přepravě</b> .....	<b>48</b>
<b>Popis přístroje</b> .....	<b>49</b>
<b>Technické údaje</b> .....	<b>50</b>
<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>50</b>
<b>Umístění a zapojení</b> .....	<b>52</b>
Požadavky na umístění přístroje .....	52
Zapnutí/vypnutí přístroje .....	52
<b>Funkce</b> .....	<b>53</b>
<b>Tipy</b> .....	<b>54</b>
<b>Svařování hadicové fólie</b> .....	<b>55</b>
<b>Vakuování</b> .....	<b>58</b>
Vakuování hadicové fólie .....	58
Vakuování nádob a opakovaně uzavíratelných sáčků .....	61
Funkce marinování .....	63
<b>Čištění</b> .....	<b>64</b>
<b>Skladování</b> .....	<b>65</b>
<b>Likvidace</b> .....	<b>66</b>
<b>Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>67</b>
Servis .....	68
Dovozce .....	68
<b>Objednávání náhradních dílů</b> .....	<b>69</b>

## Úvod

Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje!

Svým nákupem jste se rozhodli pro moderní a kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Tento výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

## Použití v souladu s určením

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

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

## Rozsah dodávky a kontrola po přepravě

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

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

### UPOZORNĚNÍ


- ▶ Zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a není viditelně poškozená. V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklých v důsledku vadného obalu nebo při přepravě kontaktujte telefonicky servisní poradenskou linku (viz kapitola **Servís**).
- ◆ Vyměte všechny části přístroje, hadicovou fólii a návod k obsluze z krabice.
- ◆ Odstraňte z přístroje všechen obalový materiál a případné ochranné fólie.

### NEBEZPEČÍ









- ▶ Děti si nesmí hrát s obalovým materiálem. Hrozí nebezpečí udušení.

## Popis přístroje

Obrázek A:

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



Obrázek B:

- ❏ tlačítko  (vypnutí/zapnutí přístroje) s kontrolkou (zelená)
- ❑ tlačítko  (spuštění funkce „Svařování“) s kontrolkou (červená)
- ❒ tlačítko  (spuštění funkce „Vakuování a svařování“) s kontrolkou (červená)
- ❓ tlačítko  (aktivace/deaktivace přídavné funkce „Wet“) s kontrolkou (zelená)
- ❔ tlačítko  (aktivace/deaktivace přídavné funkce „Soft“) s kontrolkou (zelená)
- ❕ tlačítko  (spuštění funkce „Externí vakuování“) s kontrolkou (zelená)
- ❖ tlačítko  (spuštění funkce „Marinování“) s kontrolkou (zelená)
- ❗ tlačítko  (zrušení funkce/postupu) s kontrolkou (zelená)

Obrázek C:

- ❘ vakuovací hadice
- ❙ adaptér A
- ❚ adaptér B
- ❛ adaptér C

## Technické údaje

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

## Bezpečnostní pokyny

### **NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

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

**⚠ NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

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

**⚠ POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!**

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

**UPOZORNĚNÍ**

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

## Umístění a zapojení



### Požadavky na umístění přístroje

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

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

### Zapnutí/vypnutí přístroje

#### POZOR – HDMOTNÉ ŠKODY

- ▶ Před zapojením přístroje porovnejte přípojné údaje (napětí a frekvenci) uvedené na typovém štítku s údaji své elektrické sítě. Tyto údaje se musí shodovat, aby nedošlo k poškození přístroje.
- ▶ Ujistěte se, zda není síťový kabel přístroje poškozený a zda není položen přes horké povrchy a/nebo ostré hrany.
- ▶ Síťový kabel nenechávejte viset přes rohy (efekt zakopnutí o kabel).
- ◆ Zasuňte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.
- ◆ K zapnutí přístroje stiskněte tlačítko  14. Kontrolka 14 svítí.
- ◆ K vypnutí přístroje opět stiskněte tlačítko  14. Kontrolka 14 zhasne.
- ◆ Jestliže nebudete přístroj delší dobu používat, a před jeho čištěním, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.






## Funkce



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



## Tipy

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

Potravina	Upozornění	Doporučená nádoba	Doporučená (přídavná) funkce
Ryby/maso	<ul style="list-style-type: none"> <li>– používejte pouze v čerstvé kvalitě,</li> <li>– nepřerušujte chladicí řetězec</li> </ul>	– sáček	
Marinované potraviny	– k urychlení procesu marinování	– nádoba	
Zelenina	<ul style="list-style-type: none"> <li>– oloupejte nebo omyjte a osušte</li> <li>– blanšírujte několik minut ve vroucí vodě, zchladte rychle v ledové vodě a osušte, aby nedošlo ke ztrátě chuti a barvy nebo tvorbě plynů* během uchovávání</li> </ul>	– sáček	
Listová zelenina / salát	<ul style="list-style-type: none"> <li>– omyjte a osušte</li> <li>– nevhodné k mražení</li> </ul>	– nádoba	
Ovoce	– oloupejte nebo omyjte a osušte	– lednička: nádoba	
		– mraznička: sáček	 
Bylinky	<ul style="list-style-type: none"> <li>– omyjte a osušte</li> <li>– celé stonky</li> </ul>	– sáček	
Pečivo		– nádoba	
		– sáček	
Práškové potraviny	– vložte kousek kuchyňské utěrky do horní části sáčku/nádoby nebo vakuujte v původním obalu	<ul style="list-style-type: none"> <li>– sáček</li> <li>– nádoba</li> </ul>	

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

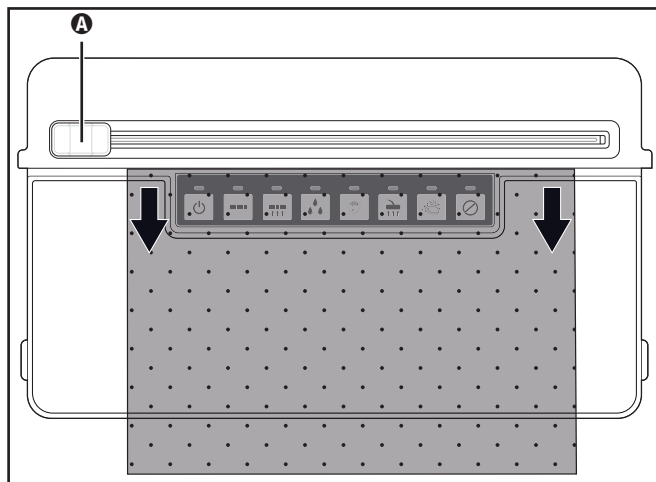
\* Platí např. pro všechny druhy zelí (brokolice, růžičková kapusta, kapusta atd.), chřest, hrášek, fazole, romanesco a pak-čoi.

## Svařování hadicové fólie

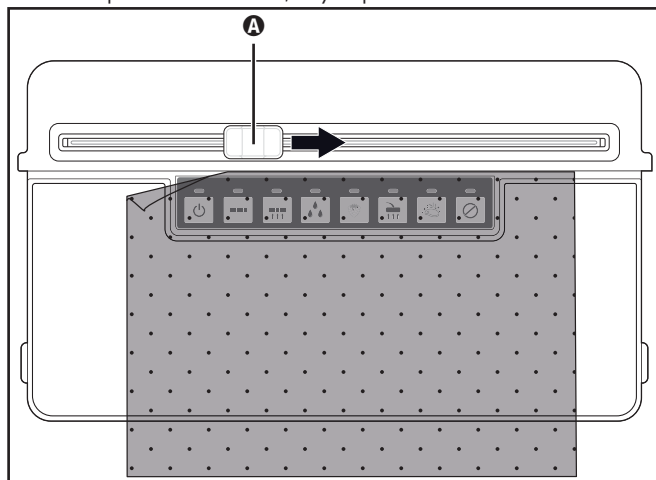
### UPOZORNĚNÍ K FÓLII

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

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

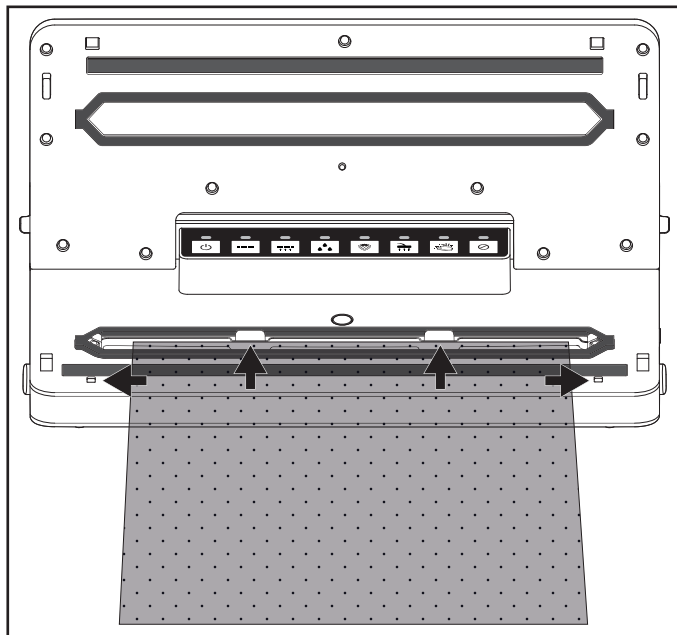


- Víko **1** opět zavřete tak, aby hadicová fólie byla uvnitř sevřená.
- Jemně stlačte řezačku fólie **A** dolů a přetáhněte ji z jedné strany na druhou přes hadicovou fólii, abyste ji odřízli.






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



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



## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Otvor sáčku musí ležet hladce na svařovacích drátech ④. V opačném případě svařování nefunguje správně.
- 4) Zavřete víko přístroje ①. Přítlačné těsnění ⑮ přitlačí sáček na svařovací dráty ④, takže vznikne hladký šev. Dbejte při tom na to, aby oba rohy víka přístroje ① zaskočily. Případně je ještě jednou zatlačte na značkách  a  tak, aby víko přístroje ① zaskočilo a bylo zablokované.
  - 5) Stiskněte tlačítko  ⑮. Kontrolky ⑮/⑳ svítí. Po dokončení procesu uzavření kontrolky ⑮/⑳ zhasnou.

## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Proces uzavření můžete kdykoli přerušit stisknutím tlačítka  ㉑. Kontrolky ⑮/⑳ potom zhasnou. Znovu stiskněte tlačítko  ⑮ pro obnovení procesu uzavření.

## POZOR – HMOTNÉ ŠKODY

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

► Okamžitě vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky. Nepokoušejte se opravovat přístroj sami. Obratě se na zákaznický servis.

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

## UPOZORNĚNÍ

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

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

## POZOR – HMOTNÉ ŠKODY

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

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

## UPOZORNĚNÍ

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

## Vakuování

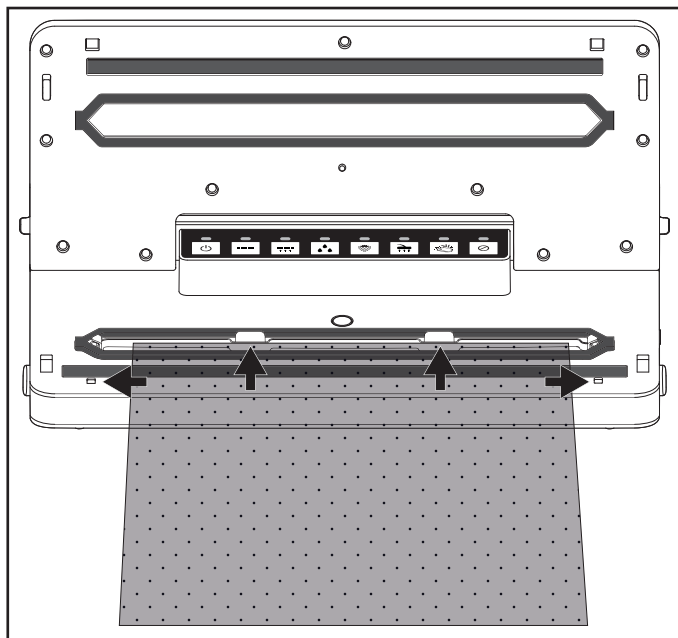
### Vakuování hadicové fólie



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

## UPOZORNĚNÍ

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

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







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

## UPOZORNĚNÍ



- Dbejte na to, aby horní ⑫ a spodní těsnicí kroužek ③ nebyly poškozené. V opačném případě přístroj nemůže odsávat vzduch ze sáčku.
- Pokud by byl jeden z těsnicích kroužků ③/⑫ poškozen, jednoduše jej vytáhněte z vyhloubení a zatlačte dovnitř vyhloubení náhradní těsnění.

- 3) Případně vyberte vhodnou přídavnou funkci pro vaše potraviny. Jinak tento krok přeskočte a pokračujte bodem 4):





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

## UPOZORNĚNÍ

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


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

## UPOZORNĚNÍ

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

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

## UPOZORNĚNÍ

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

## TIP - VAŘENÍ „SOUS VIDE“

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

## Vakuování nádob a opakovaně uzavíratelných sáčků

### UPOZORNĚNÍ

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

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



## UPOZORNĚNÍ





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

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




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


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

### Vakuování sáčků

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





### Vakuování nádob

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

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

## Funkce marinování

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

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

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

## Čištění

### NEBEZPEČÍ

#### Ohrožení života elektrickým proudem!


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

### POZOR – HMOTNÉ ŠKODY

#### Možné poškození přístroje

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

### UPOZORNĚNÍ

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

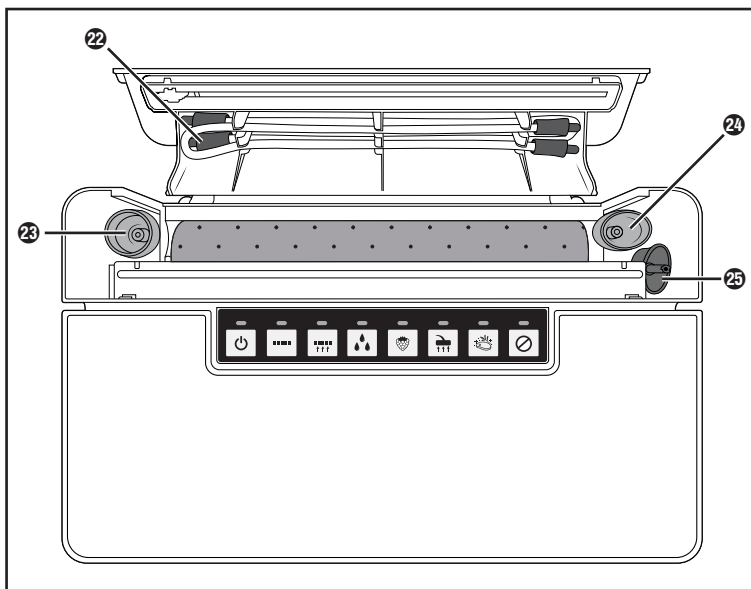
## Skladování

### POZOR

#### Možné poškození přístroje

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

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



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

## Likvidace



**V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.**

**Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU (o odpadních elektrických a elektronických zařízeních).**

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



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



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



Obal zlikvidujte ekologicky.

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

## Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

### Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

### Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

### Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebením, a proto lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

## Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 367892\_2101 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 367892\_2101 otevřít svůj návod k obsluze.

## Servis



**Servis Česko**

Tel.: 800143873

E-Mail: [kompernass@lidl.cz](mailto:kompernass@lidl.cz)

IAN 367892\_2101

## Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Objednávání náhradních dílů

Náhradní díly k tomuto výrobku si můžete dodatečně objednat vždy pohodlně na internetu na adrese [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com).



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

### **UPOZORNĚNÍ**

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





## Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>72</b>
<b>Používanie v súlade s účelom</b> .....	<b>72</b>
<b>Rozsah dodávky a kontrola po preprave</b> .....	<b>72</b>
<b>Opis prístroja</b> .....	<b>73</b>
<b>Technické údaje</b> .....	<b>74</b>
<b>Bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>74</b>
<b>Umiestnenie a pripojenie</b> .....	<b>76</b>
Požiadavky na miesto inštalácie .....	76
Zapnutie/vypnutie prístroja .....	76
<b>Funkcie</b> .....	<b>77</b>
<b>Tipy</b> .....	<b>78</b>
<b>Zvarenie rukávovej fólie</b> .....	<b>79</b>
<b>Vákuovanie</b> .....	<b>82</b>
Vákuovanie rukávovej fólie .....	82
Vákuovanie nádoby a opätovne uzatvárateľných vreciek .....	85
Funkcia marinovania .....	87
<b>Čistenie</b> .....	<b>88</b>
<b>Uskladnenie</b> .....	<b>89</b>
<b>Likvidácia</b> .....	<b>90</b>
<b>Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH</b> .....	<b>91</b>
Servis .....	92
Dovozca .....	92
<b>Objednávanie náhradných dielov</b> .....	<b>93</b>

## Úvod

Srdečne vám blahoželáme ku kúpe vášho nového prístroja!

Touto kúpou ste sa rozhodli pre moderný výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba tak, ako je to tu opísané, a iba v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

## Používanie v súlade s účelom

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

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

## Rozsah dodávky a kontrola po preprave

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

- Vákuovač
- 1 x kotúč fólie
- 2 x hadica
- 3 x adaptér
- 1 x náhradný tesniaci krúžok
- Tento návod na obsluhu

### UPOZORNENIE


- ▶ Skontrolujte dodávku vzhľadom na úplnosť a viditeľné poškodenia. V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených nedostatočným balením alebo prepravou sa obráťte na zákaznickú linku servisu (pozri kapitolu **Servis**).
- ◆ Vyberte všetky diely prístroja, rukávovú fóliu a návod na obsluhu z kartónového obalu.
- ◆ Odstráňte z prístroja všetky obalové materiály a prípadné ochranné fólie.

### NEBEZPEČENSTVO









- ▶ Obalové materiály nesmú deti používať na hranie. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.

## Opis prístroja

Obrázok A:

- 1 Veko prístroja
- 2 Nasávacie zariadenie 
- 3 Spodný tesniaci krúžok
- 4 Zváracie drôty
- 5 Odkladacia priehradka na kábel
- 6 Zadné dorazy
- 7 Predné dorazy
- 8 Odistenia veka
- 9 Zberná miska na tuk
- 10 Odsávacie rúrky
- 11 Kryt úložnej priehradky
- 12 Horný tesniaci krúžok
- 13 Prítláčné tesnenie



Obrázok B:

- 14 Tlačidlo  (Zapnutie/vypnutie prístroja) s kontrolkou (zelená)
- 15 Tlačidlo  (Funkcia spustíť „Zváranie“) s kontrolkou (červená)
- 16 Tlačidlo  (Funkcia spustíť „Vákuovanie a zváranie“) s kontrolkou (červená)
- 17 Tlačidlo  (aktivovať/deaktivovať prídavnú funkciu „Wet“) s kontrolkou (zelená)
- 18 Tlačidlo  (aktivovať/deaktivovať prídavnú funkciu „Soft“) s kontrolkou (zelená)
- 19 Tlačidlo  (spustíť funkciu „Externé vákuovanie“) s kontrolkou (zelená)
- 20 Tlačidlo  (spustíť funkciu „Marinovanie“) s kontrolkou (zelená)
- 21 Tlačidlo  (prerušíť funkciu/proces) s kontrolkou (zelená)

Obrázok C:

- 22 Vákuová hadica
- 23 Adaptér A
- 24 Adaptér B
- 25 Adaptér C

## Technické údaje

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

## Bezpečnostné pokyny

### **NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

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

**⚠ NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

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

**⚠ POZOR – VECNÉ ŠKODY!**

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

**UPOZORNENIE**

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

## Umiestnenie a pripojenie



### Požiadavky na miesto inštalácie

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

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

### Zapnutie/vypnutie prístroja

#### POZOR – VECNÉ ŠKODY

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






## Funkcie

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



## Tipy

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

Potravina	Upozornenia	Odporúčaná nádoba	Odporúčaná (prídavná) funkcia
Mäso/ryba	<ul style="list-style-type: none"> <li>– používať iba v čerstvej kvalite</li> <li>– neprerušovať chladiaci režim</li> </ul>	– vrecko	
Marinované potraviny	– na urýchlenie procesu marinovania	– nádoba	
zelenina	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ošúpať alebo umyť a osušiť</li> <li>– blanširovať niekoľko minút vo vriacej vode, prudko ochladiť ľadovou vodou a osušiť, aby sa počas skladovania zabránilo strate chuti a farby alebo tvoreniu plynu* počas skladovania</li> </ul>	– vrecko	
listová zelenina/šalát	<ul style="list-style-type: none"> <li>– umyť a osušiť</li> <li>– nevhodná na zamrazovanie</li> </ul>	– nádoba	
ovocie	– ošúpať alebo umyť a osušiť	– chladnička: nádoba	
		– mraznička: vrecko	 
bylinky	<ul style="list-style-type: none"> <li>– umyť a osušiť</li> <li>– celá stonka</li> </ul>	– vrecko	
pečivo		– nádoba	
		– vrecko	
Práškovitá potravina	– do vrecka/nádoby dať kus kuchynskej papierovej utierky alebo vákuovať v originálnom obale	– vrecko – nádoba	

Potravina	Upozornenia	Odporúčaná nádoba	Odporúčaná (prídavná) funkcia
chladné kvapaliny		– nádoba	
	– krátko zamraziť	– vrečko	
ochladené dusené jedlá		– nádoba	
		– vrečko	

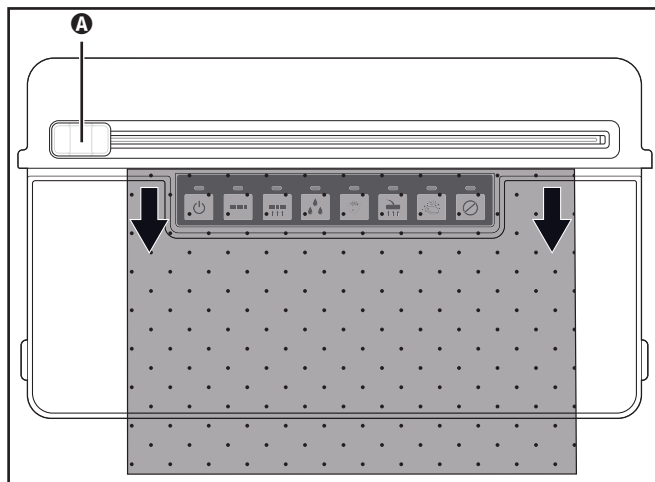
\* Platí napr. pre všetky druhy hlúbavej zeleniny (brokolica, ružičkový kel, kel atď.), špargľu, sladký hrášok, fazuľu, romanesco a pak choi.

## Zvarenie rukávovej fólie

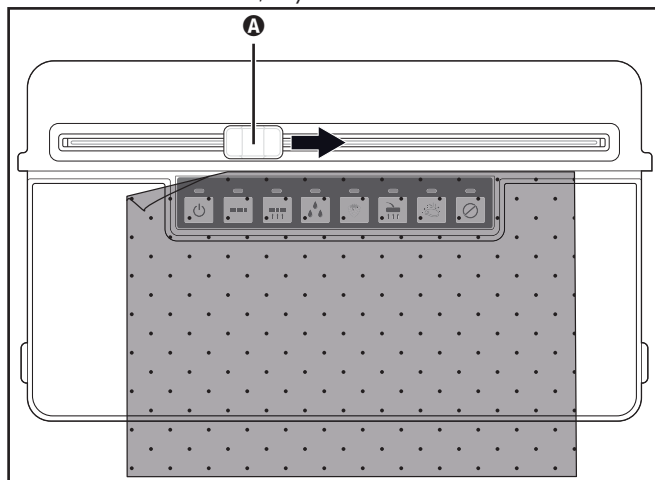
### UPOZORNENIA K FÓLII

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

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

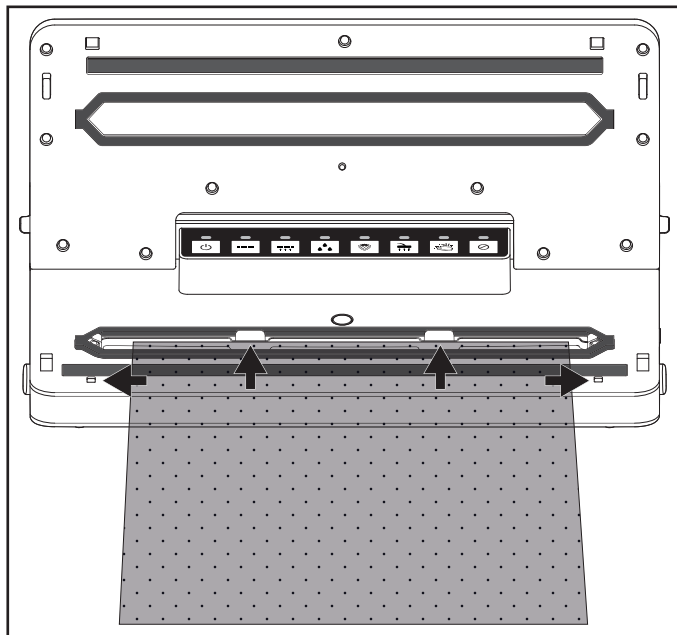


- Kryt **11** znova zatvorte tak, aby rukávová fólia sa mohla v ňom zovrieť.
- Rezačku na fóliu **A** zatlačte ľahko nadol a vytiahnite ju z jednej strany na druhú cez rukávovú fóliu, aby ste túto oddelili.






- 2) Otvorte veko prístroja **1** tak, že zatlačíte odistenia veka **3** a veko prístroja **1** otvoríte nahor.

- 3) Vložte otvorený koniec vrecka do prístroja tak, aby sa otvor vrecka nachádzal v strede v rámci spodného tesniaceho krúžku **4**. Vrecko sa smie oprieť maximálne o zadné dorazy **6** a musí sa nachádzať v priestore medzi prednými dorazmi **7**. Keď vrecko leží nad jedným alebo oboma dorazmi **6/7**, nemôže sa správne zavariť:





## UPOZORNENIE

- ▶ Otvor vrecka musí ležať na zväracích drôtoch **4** hladko. Zváranie inak nebude fungovať správne.

- 4) Zatvorte veko prístroja **1**. Prítláčne tesnenie **13** pritlačí vrecko na zväracie drôty **4**, takže vznikne hladký zvar. Prítom dbajte na to, aby sa oba rohy veka prístroja **1** zaistili. Prípadne ich na značkách  a  ešte raz zatlačte nadol tak, aby veko prístroja **1** zapadlo a zaistilo sa.
- 5) Stlačte tlačidlo  **15**. Kontrolky **15/21** svietia. Hneď ako je proces pečatenia ukončený, kontrolky **15/21** zhasnú.

## UPOZORNENIE

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

## POZOR – VECNÉ ŠKODY

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

► Okamžite vytriahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Nepokúšajte sa opraviť prístroj sami. Kontaktujte zákaznický servis.

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

## UPOZORNENIE

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

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

## POZOR – VECNÉ ŠKODY

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

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

## UPOZORNENIE

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

## Vákuovanie

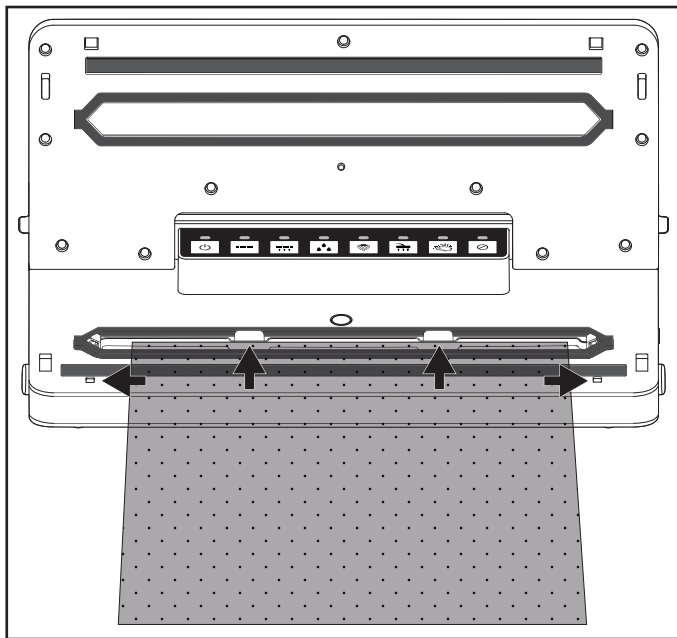
### Vákuovanie rukávovej fólie

Pri zváraní môžete z vrečka odsáť vzduch (vákuovanie):

## UPOZORNENIE

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

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







- 2) Zatvorte veko prístroja ①. Pritom dbajte na to, aby sa oba rohy veka prístroja ① zaistili. Prípadne ich na značkách ⑧ a ⑨ ešte raz zatlačte nadol tak, aby veko prístroja ① zapadlo a zaistilo sa.

## UPOZORNENIE



- Dbajte na to, aby nedošlo k poškodeniu horného ⑫ a spodného tesniaceho krúžku ③. V opačnom prípade prístroj nemôže z vrečka odsávať vzduch.
- V prípade, že by mal byť poškodený niektorý z tesniacich krúžkov ③/⑫, vyťahnite ich jednoducho z priehlbiny a zatlačte náhradné tesnenie do priehlbiny.

- 3) Zvoľte prípadne vhodnú prídavnú funkciu pre vaše potraviny. V opačnom prípade preskočíte tento krok manipulácie a budete pokračovať s bodom 4):





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

## UPOZORNENIE

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


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

## UPOZORNENIE

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

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

## UPOZORNENIE

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

## TIP – „SOUS VIDE VARENIE“

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

## Vákuovanie nádoby a opätovne uzatvárateľných vreciek

### UPOZORNENIE

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

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



## UPOZORNENIE





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

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




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


\*\*CASO je zapísaná značka spoločnosti Caso Holding GmbH.

### Vákuovanie vrecka

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





### Vákuovanie nádoby

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

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

## Funkcia marinovania

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

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

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

## Čistenie

### NEBEZPEČENSTVO

#### Nebezpečenstvo ohrozenia života elektrickým prúdom!


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

### POZOR – VECNÉ ŠKODY

#### Možné poškodenia prístroja

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

### UPOZORNENIE

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

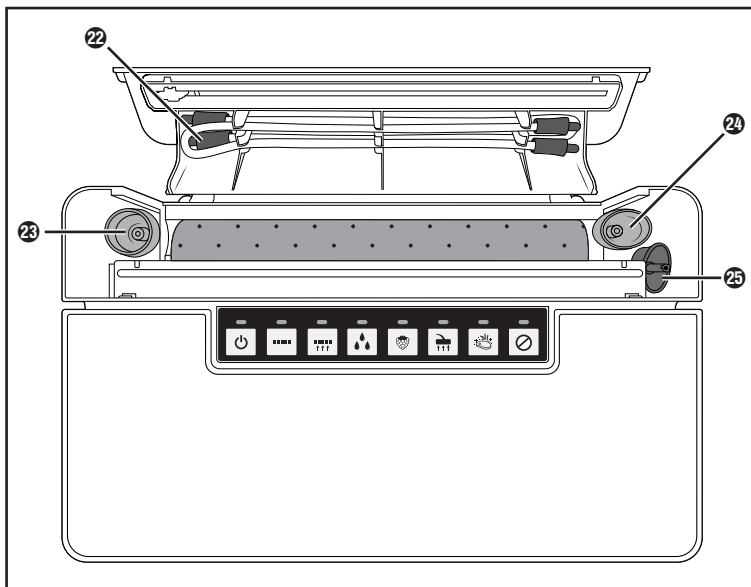
## Uskladnenie

### POZOR

#### Možné poškodenia prístroja

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

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



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

## Likvidácia



**Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu.**

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

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



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



Recykláciou obalu sa šetria suroviny a znižujú sa náklady za odpad.

Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky.

Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich osobitne.

Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1 - 7: plasty, 20 - 22: papier a lepenka, 80 - 98: kompozitné materiály.

## Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

### Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobné chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

### Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

### Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

## Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 367892\_2101 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 367892\_2101 otvoríte váš návod na obsluhu.

## Servis



**Servis Slovensko**

Tel. 0850 232001

E-Mail: [kompernass@lidl.sk](mailto:kompernass@lidl.sk)

IAN 367892\_2101

## Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Objednávanie náhradných dielov

Náhradné diely pre tento výrobok si môžete trvalo pohodlne doobjednať na internete na stránke [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com).



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

### UPOZORNENIE

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





## Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>96</b>
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>96</b>
<b>Lieferumfang und Transportinspektion</b> .....	<b>96</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>97</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>98</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>98</b>
<b>Aufstellen und Anschließen</b> .....	<b>100</b>
Anforderungen an den Aufstellort .....	100
Gerät ein/-ausschalten .....	100
<b>Funktionen</b> .....	<b>101</b>
<b>Tipps</b> .....	<b>102</b>
<b>Schlauchfolie verschweißen</b> .....	<b>103</b>
<b>Vakuuieren</b> .....	<b>106</b>
Schlauchfolie vakuumieren .....	106
Behälter und wiederverschließbare Beutel vakuumieren .....	109
Marinierfunktion .....	111
<b>Reinigung</b> .....	<b>112</b>
<b>Aufbewahrung</b> .....	<b>113</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>114</b>
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>115</b>
Service .....	116
Importeur .....	116
<b>Ersatzteile bestellen</b> .....	<b>117</b>

## 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:


- ① Gerätedeckel
- ② Ansaugvorrichtung 
- ③ unterer Dichtungsring
- ④ Schweißdrähte
- ⑤ Kabelstaufach
- ⑥ hintere Begrenzungen
- ⑦ vordere Begrenzungen
- ⑧ Deckelentriegelungen
- ⑨ Auffangschale
- ⑩ Absaugrohre
- ⑪ Deckel Aufbewahrungsfach
- ⑫ oberer Dichtungsring
- ⑬ Anpressdichtung

Abbildung B:











- ⑭ Taste  (Gerät ein-/ausschalten) mit Kontrollleuchte (grün)
- ⑮ Taste  (Funktion „Verschweißen“ starten) mit Kontrollleuchte (rot)
- ⑯ Taste  (Funktion „Vakuuieren und Verschweißen“ starten) mit Kontrollleuchte (rot)
- ⑰ Taste  (Zusatz-Funktion „Wet“ aktivieren/deaktivieren) mit Kontrollleuchte (grün)
- ⑱ Taste  (Zusatz-Funktion „Soft“ aktivieren/deaktivieren) mit Kontrollleuchte (grün)
- ⑲ Taste  (Funktion „Extern vakuuieren“ starten) mit Kontrollleuchte (grün)
- ⑳ Taste  (Funktion „Marinieren“ starten) mit Kontrollleuchte (grün)
- ㉑ Taste  (Funktion/Vorgang abbrechen) mit Kontrollleuchte (grün)

Abbildung C:

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

## Technische Daten

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

## Sicherheitshinweise

### **GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES!**

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

**⚠ VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

**⚠ ACHTUNG - SACHSCHADEN!**

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

## HINWEIS

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

## Aufstellen und Anschließen



### Anforderungen an den Aufstellort

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

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

### Gerät ein/-ausschalten

#### ACHTUNG - SACHSCHADEN

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






## Funktionen



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



## Tipps

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

Lebensmittel	Hinweise	Empfohlenes Behältnis	Empfohlene (Zusatz-) Funktion
Fleisch/Fisch	<ul style="list-style-type: none"> <li>– nur in frischer Qualität verwenden</li> <li>– Kühlkette nicht unterbrechen</li> </ul>	– Beutel	
Marinierte Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> <li>– zur Beschleunigung des Marinierprozesses</li> </ul>	– Behälter	
Gemüse	<ul style="list-style-type: none"> <li>– schälen oder waschen und trocknen</li> <li>– 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</li> </ul>	– Beutel	
Blattgemüse/ Salat	<ul style="list-style-type: none"> <li>– waschen und trocknen</li> <li>– nicht zum Einfrieren geeignet</li> </ul>	– Behälter	
Obst	<ul style="list-style-type: none"> <li>– schälen oder waschen und trocknen</li> </ul>	– Kühlschrank: Behälter	
		– Gefrierschrank: Beutel	 
Kräuter	<ul style="list-style-type: none"> <li>– waschen und trocknen</li> <li>– ganze Stängel</li> </ul>	– Beutel	
Backwaren		– Behälter	
		– Beutel	
Pulvrige Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ein Stück Küchenrolle oben in den Beutel/Behälter geben oder in Originalverpackung vakuumieren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Beutel</li> <li>– Behälter</li> </ul>	

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

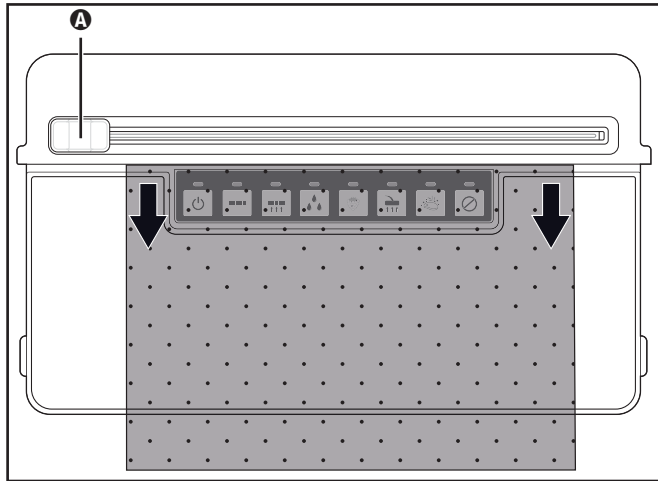
\*Gilt z. B. für alle Kohlarten (Brokkoli, Rosenkohl, Grünkohl etc.), Spargel, Zuckerschoten, Bohnen, Romanesco und Pak Choy.

## Schlauchfolie verschweißen

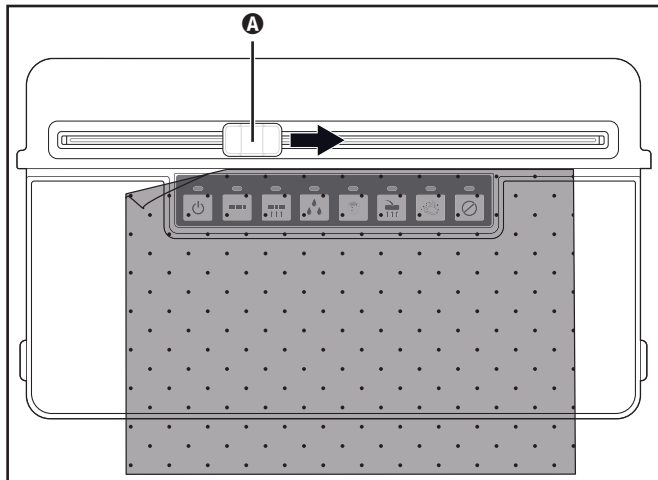
### HINWEISE ZUR FOLIE

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

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

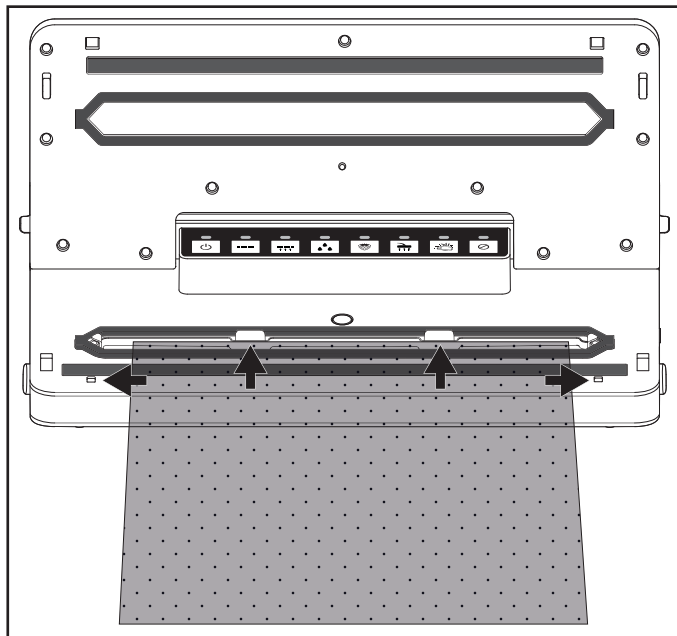


- Schließen Sie den Deckel **1** wieder, so dass die Schlauchfolie darin eingeklemmt wird.
- Drücken Sie den Folienschneider **A** leicht herunter und ziehen Sie ihn von der einen Seite zur anderen über die Schlauchfolie, um diese abzutrennen.



- 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:



## HINWEISZ

- Die Beutelöffnung 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 ⑮/⑳ während des Versiegelungsvorgangs nach spätestens 10 Sekunden nicht erlöschen, liegt ein Defekt des Gerätes vor!**

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

- 6) Öffnen Sie den Gerätedeckel ①, indem Sie die Deckelentriegelungen ⑧ drücken und den Gerätedeckel ① nach oben hin öffnen. Entnehmen Sie den Beutel. Dieser ist nun an einem Ende verschweißt.

## HINWEIS

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

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

## ACHTUNG - SACHSCHADEN

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

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

## HINWEIS

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

## Vakuumieren

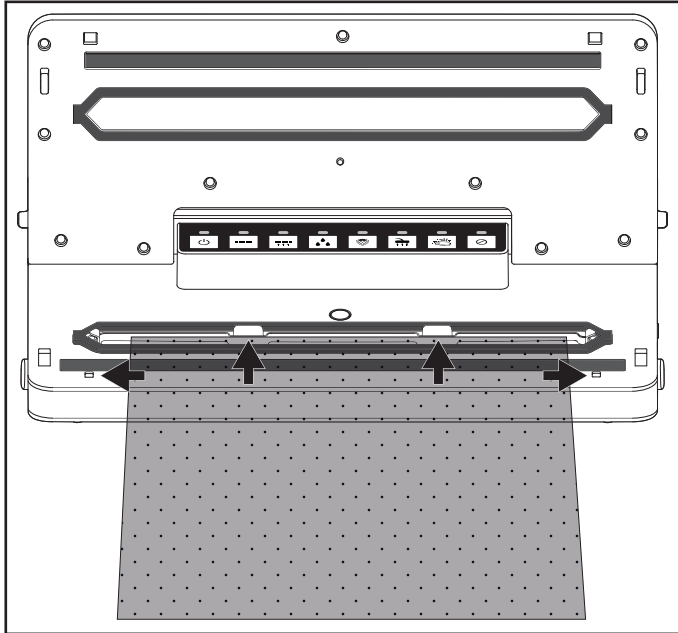
### Schlauchfolie vakuumieren



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

## HINWEIS

- ▶ Wenn Sie Beutel mit ausschließlich flüssigem Inhalt vakuumieren wollen, frieren Sie die Flüssigkeit kurz an, damit sie während des Vakuumierens nicht in das Gerät gesaugt werden. Sollten doch mal ungewollt kleinere Mengen an Flüssigkeiten oder Lebensmittel eingesaugt werden, gelangen diese in die Auffangschale ⑨, die sich innerhalb des unteren Dichtungsrings ③ befindet.

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







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

## HINWEIS



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

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





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

## HINWEIS

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


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

## HINWEIS

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

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

## HINWEIS









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















## TIPP - „SOUS-VIDE-GAREN“

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

## Behälter und wiederverschließbare Beutel vakuumieren

### HINWEIS

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

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



## HINWEIS





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

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


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




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

### Beutel vakuumieren

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





### Behälter vakuumieren

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

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

## Marinierfunktion

Verwenden Sie die Marinierfunktion, wenn Sie Lebensmittel wie z. B. Fleisch marinieren wollen. Durch abwechselndes Vakuumieren und Pausieren/Belüften dringt die Marinade viel schneller in die Poren ein, der Marinierprozess wird beschleunigt. Der Vorgang dauert ca. 15 Minuten. Sie benötigen dazu einen geeigneten Vakuumbelüfter (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 **22** sowie die Adapter **23/24/25** mit einem feuchten Tuch ab. Bei starker Verschmutzung können Sie diese Teile auch in warmem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen.
- ◆ Spülen Sie die Auffangschale **9** für Flüssigkeiten in warmem Wasser mit etwas Spülmittel.

### **HINWEIS**

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

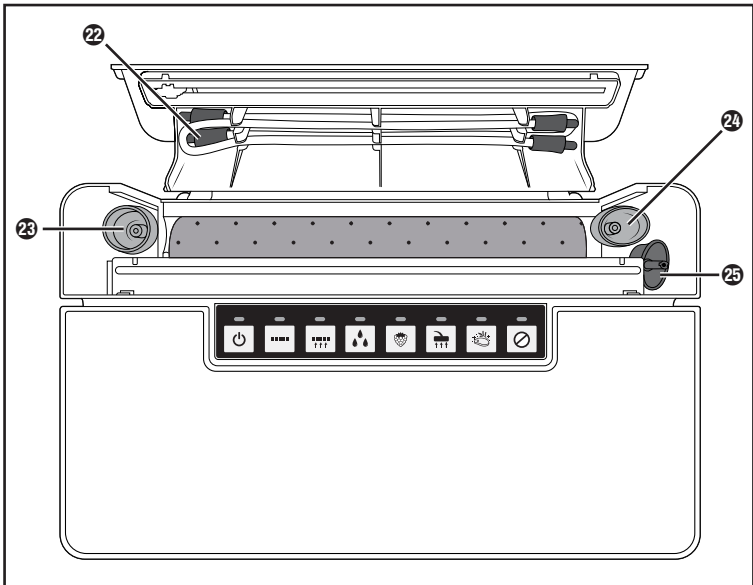
## Aufbewahrung

### ACHTUNG

#### Mögliche Beschädigung des Gerätes

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

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



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

## Entsorgung



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

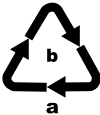
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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



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 Kassenschein und die Artikelnummer (IAN) 367892\_2101 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 (Kassenschein) 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 367892\_2101 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## Service

### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)  
E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 367892\_2101

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
DEUTSCHLAND  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Ersatzteile bestellen

Sie können Ersatzteile für dieses Produkt bequem im Internet unter [www.kompernass.com](http://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](http://www.kompernass.com)

Információk állása · Stanje informacij · Stav informací

Stav informácií · Stand der Informationen:

05 / 2021 · Ident.-No.: SVEB160B2-052021-2

---

IAN 367892\_2101

