

SILVERCREST®



VAKUUMIERER SVEB 160 A1

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
GERMANY

Stand der Informationen · Version des informations · Versione delle informazioni:
07/2020 ID: SVEB 160 A1_20_V1.3

DE AT CH

VAKUUMIERER
Bedienungsanleitung

FR CH

APPAREIL DE MISE SOUS VIDE
Mode d'emploi

IT CH

MACCHINA SIGILLASACCHETTI
Manuale di istruzioni per l'uso

IAN 347713_2001

AT CH

IAN 347713_2001

AT CH



Deutsch..... 2

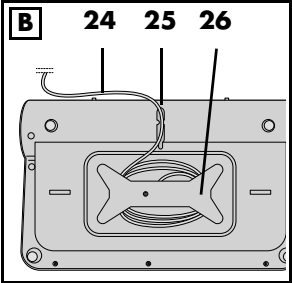
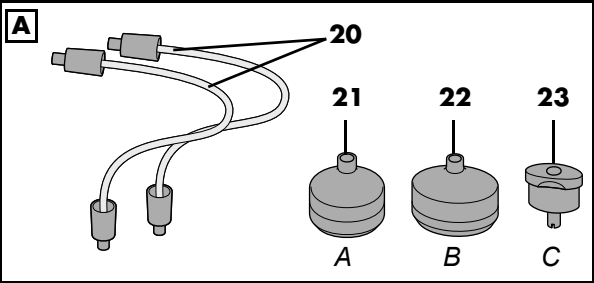
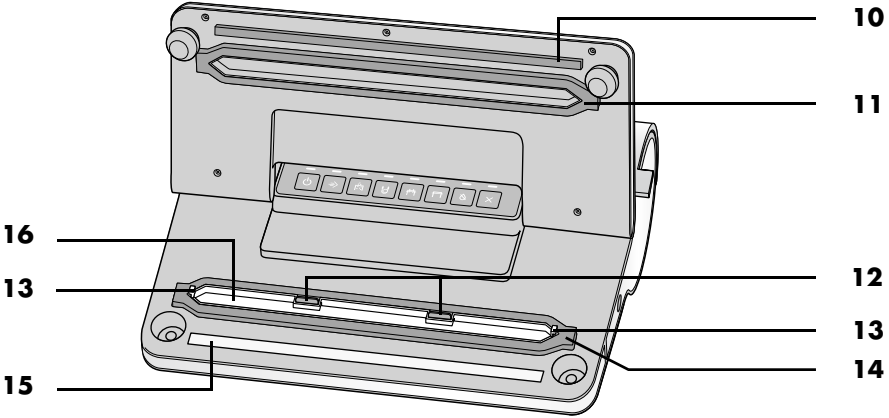
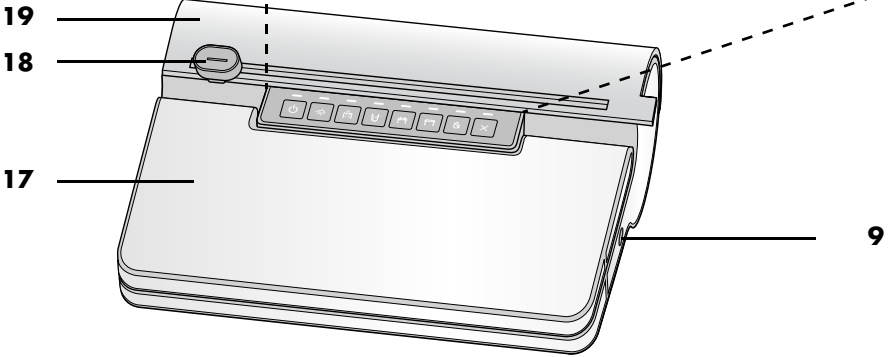
Français 22

Italiano 42



Übersicht / Aperçu de l'appareil / Panoramica

- 1 2 3 4 5 6 7 8



Inhalt

1. Übersicht	3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
3. Sicherheitshinweise	4
4. Lieferumfang	7
5. Vorteile von vakuumierten Lebensmitteln	7
5.1 Haltbarkeit	7
5.2 Sous-vide - schonende Kochmethode im Vakuumbeutel	7
6. Aufstellen und anschließen	8
7. Überblick über die Funktionen	8
8. Grundbedienung	9
8.1 Ein-/Ausschalten	9
8.2 Arbeitsgang abbrechen	9
9. Folienbeutel (ohne Ventil)	9
9.1 Anforderungen an die Folie/Beutel	9
9.2 Beutel herstellen	9
9.3 Beutel füllen	11
9.4 Beutel vakuumieren und verschweißen	11
9.5 Beutel verschweißen (ohne Vakuum)	12
10. Vakuum-Behälter und -Beutel (mit Ventil)	12
10.1 Vakuum-Behälter vakuumieren	13
10.2 Vakuum-Beutel mit Ventil vakuumieren	13
11. Zusatzfunktionen verwenden	14
11.1 Funktion Wet aktivieren	14
11.2 Funktion Soft aktivieren	14
11.3 Marinierfunktion	14
12. Reinigen und Aufbewahren	15
12.1 Reinigen	15
12.2 Aufbewahren	16
13. Entsorgen	16
14. Problemlösung	17
15. Folien und Zubehörteile bestellen	17
16. Technische Daten	18
17. Garantie der HOYER Handel GmbH	19

1. Übersicht









- 1  Ein-/Austaste mit LED
- 2  Taste und LED für die Funktion Soft (für druckempfindliche Lebensmittel)
- 3  Taste und LED für die Marinierfunktion
- 4  Taste und LED für die Funktion Vakuumschlauch
(zum Vakuumieren von Behältern und Beuteln mit Ventil über den Anschluss **9**)
- 5  Taste und LED für die Funktion Vakuum + Folie verschweißen
- 6  Taste und LED für die Funktion Folie verschweißen (kein Vakuum)
- 7  Taste und LED für die Funktion Wet (für feuchte Lebensmittel)
- 8  Stopptaste mit LED (durch Drücken können alle Funktionen abgebrochen werden)
- 9 Anschluss für Vakuumschläuche **20**
- 10 Dichtungsstreifen
- 11 Oberer Dichtungsring
- 12 Hintere Begrenzungsstege
- 13 Seitliche Begrenzungsstege / Anfasser der Auffangschale **16**
- 14 Unterer Dichtungsring
- 15 Schweißdraht
- 16 Auffangschale für Flüssigkeit (entnehmbar)
- 17 Deckel
- 18 Folienschneider
- 19 Fach für Folienrolle

Bild A:

- 20 Vakuumschläuche (60 cm)
- 21 Adapter A (z. B. für Ernesto-Behälter* und FoodSaver-Lunchboxen**)
- 22 Adapter B (z. B. für FoodSaver-Frischebehälter**)
- 23 Adapter C (z. B. für CASO-Behälter** und FoodSaver-Vorratsdosen**)

* Nicht im Lieferumfang enthalten

** Behälter anderer Hersteller - nicht im Lieferumfang enthalten.

CASO ist eine eingetragene Marke der Caso Holding GmbH

FoodSaver ist eine eingetragene Marke der Sunbeam Products, Inc.

Bild B:

- 24 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 25 Öffnung für die Anschlussleitung auf der Unterseite des Gerätes
- 26 Kabelaufwicklung auf der Unterseite des Gerätes

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Vakuuierer.

Für einen sicheren Umgang mit dem Produkt und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für spätere Informationen auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Vakuuierer!

Symbole am Gerät



Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zum Einschweißen und/oder zum Vakuumieren von Lebensmitteln.

Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert und darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie nur spezielle Kunststofffolien, die für die Verwendung von Vakuuierern/Folienschweißgeräten geeignet sind. Beachten Sie die Hinweise auf der Verpackung der Kunststofffolien.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



GEFAHR! Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

WARNUNG! Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

VORSICHT: Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- ⊙ Lassen Sie das angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ⊙ 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.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.



GEFAHR für Kinder

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.



GEFAHR für oder durch Haus- und Nutztiere

- ⊙ Von Elektrogeräten können auch Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit

- ⊙ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser.
- ⊙ Das Gerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst danach das Gerät heraus. Benutzen Sie das Gerät in diesem Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einer Fachwerkstatt überprüfen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.



GEFAHR durch Stromschlag

- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass niemand auf diese treten, daran hängen bleiben oder darüber stolpern kann.

- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät (Gefahr von Kabelbruch!). Verwenden Sie die Kabelaufwicklung auf der Unterseite.
- ⊙ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Anschlussleitung aufwickeln.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Netzstecker, nie an der Anschlussleitung ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
... nach jedem Gebrauch,
... wenn eine Störung auftritt,
... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
... bevor Sie das Gerät reinigen und
... bei Gewitter.



GEFAHR - Brandgefahr

- ⊙ Lassen Sie das angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche.
- ⊙ Wegen möglicher Überhitzung und Brandgefahr das angeschlossene Gerät niemals abdecken!
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien oder brennbaren Gasen.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen

- ⊙ Der Schweißdraht wird beim Betrieb sehr heiß. Berühren Sie den heißen Schweißdraht nicht.
- ⊙ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.



GEFAHR von Verletzungen

- ⊙ Achten Sie darauf, dass Sie mit den Adaptern niemals Haut oder Haare ansaugen.



GEFAHR durch mangelnde Hygiene

- ⊙ Für einen unbeschwerten Genuss Ihrer unter Vakuum verschweißten Lebensmittel sollten Sie unbedingt folgende Hygienetipps beachten:
 - Achten Sie bei der Vorbereitung der Lebensmittel und beim Verpacken auf absolute Sauberkeit aller Arbeitsgeräte.
 - Reinigen Sie den Vakuumierer und alle Arbeitsgeräte nach dem Gebrauch gründlich.
 - Verderbliche Lebensmittel sollen unmittelbar nach dem Verschweißen gekühlt oder eingefroren werden.
 - Nach dem Auftauen oder Erhitzen von verderblichen Lebensmitteln müssen diese umgehend verzehrt werden.

WARNUNG vor Sachschäden

- ⊙ Nach einem Schweiß- und/oder Vakuumiervorgang muss das Gerät abkühlen. Zum Schutz des Gerätes wird zwischen zwei Schweißvorgängen kurzzeitig eine automatische Sperre aktiviert. Die Dauer dieser Sperre hängt von der verwendeten Funktion ab.
- ⊙ Verwenden Sie nur spezielle Kunststofffolien, die für die Verwendung von Vakuumierern/Folienschweißgeräten geeignet sind.

- ⊙ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass Sie beim Absaugen der Luft keine Flüssigkeit ansaugen.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

4. Lieferumfang

- 1 Vakuumierer
- 1 Ersatz-Dichtungsring für den unteren Dichtungsring **14**
- 1 Rolle Folienschlauch (im Fach **19**)
- 2 Vakuumschläuche (60 cm) **20**
- 1 Adapter A (z. B. für Ernesto-Behälter und FoodSaver-Lunchboxen) **21**
- 1 Adapter B (z. B. für FoodSaver-Frischebehälter) **22**
- 1 Adapter C (z. B. für CASO-Behälter und FoodSaver-Vorratsdosen) **23**
- 1 Auffangschale für Flüssigkeit **16** (eingesetzt)
- 1 Bedienungsanleitung

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie, ob das Gerät unbeschädigt ist.

5. Vorteile von vakuumierten Lebensmitteln

5.1 Haltbarkeit

Vakuumierte Lebensmittel halten deutlich länger frisch. Dies liegt daran, dass der Verpackung, in der das Lebensmittel liegt, beim Vakuumieren weitgehend der Sauerstoff entzogen wird.

Des Weiteren schützen hochwertige Folien und das Vakuumverfahren gut vor Gefrierbrand.

5.2 Sous-vide - schonende Kochmethode im Vakuumbbeutel

Der Traum von jedem Hobbykoch: ein Steak, innen rosig saftig und außen kross. Nur leider gelingt das nicht immer mit den herkömmlichen Methoden oder benötigt ein exaktes Timing. Sous-vide macht das Kochen leichter und bringt fast immer perfekte Ergebnisse.

Im Grunde ist Sous-vide nichts anderes, als das langsame Garziehen von vakuumverschweißten Lebensmitteln.

Zum einen ist Sous-vide eine sehr einfache Methode, exzellente Resultate beim Zubereiten von Lebensmitteln zu erhalten. Zum anderen ist Sous-vide eine klare Absage an das „Schnell-schnell“ unserer Tage.




Profiköche nutzen die Methode schon seit vielen Jahren. Mit neuen Sous-vide-Geräten wird diese Garmethode nun auch für den Hobbykoch zu Hause erschwinglich.






6. Aufstellen und anschließen

Schließen Sie den Netzstecker **24** nur an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.

1. Wickeln Sie soviel Anschlussleitung **24** von der Kabelaufwicklung **26** ab, wie Sie benötigen.
2. Führen Sie die Anschlussleitung **24** durch die Öffnung **25** auf der Unterseite des Gerätes und drücken Sie sie ggf. zum Fixieren in die Öffnung.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene Fläche, die hitzeunempfindlich ist.
4. Stecken Sie den Netzstecker **24** in die Steckdose.







7. Überblick über die Funktionen

Taste	Funktion / LED-Verhalten
 1	Ein-/Austaste: - in Standby schalten (LED leuchtet) - ausschalten (LED erlischt)
 2	Funktion Soft (für druckempfindliche Lebensmittel wie z. B. Beeren, Torte): - aktivieren (LED leuchtet) - deaktivieren (LED erlischt)
 3	Marinierfunktion (zum Marinieren in einem Vakuum-Behälter): - starten (LED leuchtet) - LED erlischt, wenn Funktion beendet.

Taste	Funktion / LED-Verhalten
 4	Vakuuieren über den Anschluss 9 mit einem Vakuumschlauch 20 und einem Adapter 21/22/23 : - starten (LED leuchtet) - LED erlischt, wenn Funktion beendet.
 5	Folienbeutel vakuumieren und verschweißen: - starten (LED leuchtet) - LED erlischt, wenn Funktion beendet.
 6	Folienbeutel verschweißen (ohne Vakuum): - starten (LED leuchtet) - LED erlischt, wenn Funktion beendet.
 7	Funktion Wet für feuchte und saftige Lebensmittel: - aktivieren (LED leuchtet) - deaktivieren (LED erlischt)
 8	Stopptaste: - LED leuchtet, sobald eine beliebige Funktion aktiviert wurde. - Taste drücken, um aktive Funktionen zu stoppen/deaktivieren



WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Nach einem Schweiß- und/oder Vakuuiervorgang muss das Gerät abkühlen. Zum Schutz des Gerätes wird zwischen zwei Schweißvorgängen kurzzeitig eine automatische Sperre aktiviert. Die Dauer dieser Sperre hängt von der verwendeten Funktion ab.


- Die Funktionen  **3**,  **4**,  **5** und  **6** stoppen automatisch, wenn der Vorgang abgeschlossen ist.
Durch Drücken der Stopptaste  **8** kann der Vorgang vorher abgebrochen werden.
- Vor dem Vakuumieren und/oder Verschweißen können Sie die Funktionen Wet  **7** und Soft \Rightarrow **2** aktivieren.
Durch erneutes Drücken der Taste wird die Funktion deaktiviert.

8. Grundbedienung

8.1 Ein-/Ausschalten

1. Drücken Sie die Taste  **1**, um das Gerät einzuschalten. Die LED leuchtet.
2. Drücken Sie die Taste  **1** erneut, um das Gerät auszuschalten. Die LED erlischt.
3. Wenn Sie die Arbeit beenden, ziehen Sie den Netzstecker **24**.

8.2 Arbeitsgang abbrechen

- Sie können jeden Vorgang vorzeitig abbrechen, indem Sie die Stopptaste  **8** drücken.

9. Folienbeutel (ohne Ventil)

9.1 Anforderungen an die Folie/Beutel

- Sie können Schlauchfolie oder fertige Beutel verwenden.
- Die Folie darf nicht breiter als 30 cm sein.
- Die Folie muss auf einer Seite Punkte/Noppen oder Rillen haben. Glatte Folie eignet sich nicht zum Verschweißen.
- Die Stärke sollte zwischen 0,17 und 0,29 mm (170 - 290 μ m) liegen.
- Achten Sie beim Kauf auch darauf, für welchen Temperaturbereich die Folie eingesetzt werden kann. Ideal ist ein Bereich von -20 °C und +110 °C. Diese Folien können tiefgefroren oder gekocht werden. Die mitgelieferte Folie ist dafür geeignet.
- Sie finden diese Angaben auf der Verpackung der Folie oder Beutel.

9.2 Beutel herstellen

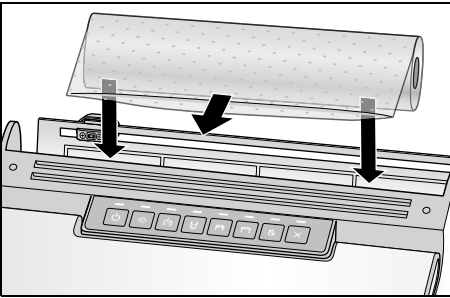


GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

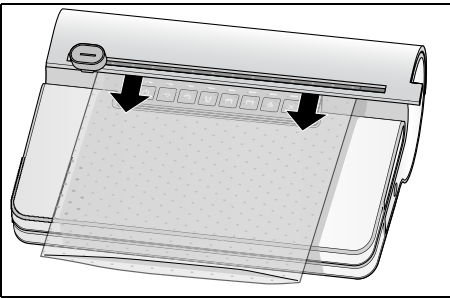
- ⊙ Der Schweißdraht **15** wird beim Betrieb sehr heiß. Berühren Sie den heißen Schweißdraht **15** nicht.

HINWEIS: Wenn Sie fertige Beutel verwenden, entfallen die folgenden Schritte.

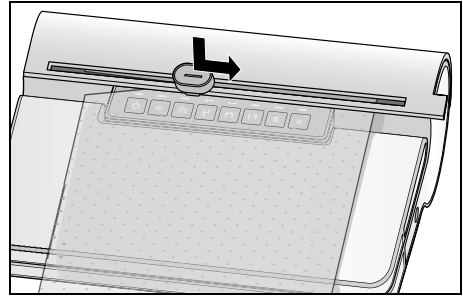
1. Öffnen Sie das Fach **19** und legen Sie die Folienrolle ein wie abgebildet.



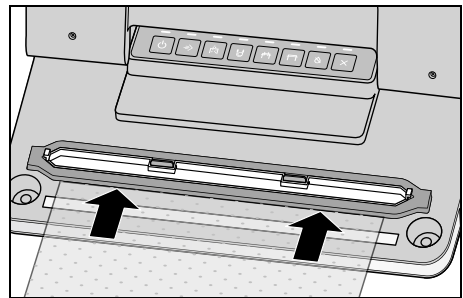
2. Rollen Sie so viel Folienschlauch von der Rolle ab, wie Sie für Ihren Beutel benötigen und schließen Sie das Fach **19**. Beachten Sie bei der Länge des Beutels, dass nach dem Befüllen ca. 7 bis 8 cm Platz nach oben bleiben muss.



3. Drücken Sie den Folienschneider **18** herunter, während Sie diesen über den Folienschlauch bewegen, um das Stück abzuschneiden. Damit die Folie glatt anliegt, halten Sie den Folienschlauch dabei mit einer Hand fest.

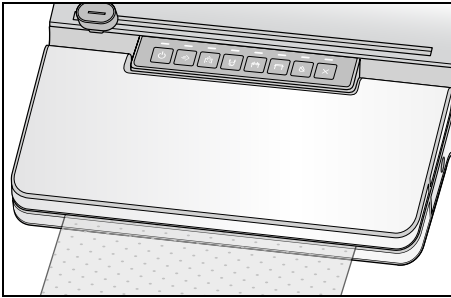


4. Öffnen Sie den Deckel **17**.
5. Legen Sie das Stück Folienschlauch wie abgebildet im Vakuumierer an die Vorderkante des unteren Dichtungs-rings **14**.



6. Achten Sie darauf, dass die Folie keine Falten wirft - insbesondere nicht über dem Schweißdraht **15**.

- Schließen Sie den Deckel **17** und drücken ihn etwas herunter.



- Drücken Sie die Taste **1**, um das Gerät in Standby zu schalten. Die LED leuchtet.
- Drücken Sie die Taste **6**. Die LED leuchtet, die Pumpe läuft, der Deckel wird angesaugt und die Folie wird verschweißt. Der Schweißvorgang wird automatisch beendet und die LED erlischt.
- Öffnen Sie den Deckel **17** und entnehmen Sie den Beutel.
- Prüfen Sie die Schweißnaht. Sie sollte ein glatter, faltenfreier Streifen sein.

9.3 Beutel füllen

VORSICHT:

- Dort, wo Sie den Beutel verschweißen wollen, dürfen sich keine Speisen oder Flüssigkeiten befinden. Diese Stellen müssen sauber und trocken sein. Andernfalls kann keine richtige Schweißnaht erstellt werden.

- Füllen Sie den Beutel nur bis ca. 7 bis 8 cm unterhalb des oberen Randes.

9.4 Beutel vakuumieren und verschweißen



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- Zum Vakuumieren dürfen sich keine Flüssigkeiten im Beutel befinden.
- Achten Sie darauf, dass Sie beim Absaugen der Luft keine Flüssigkeit ansaugen. Falls dies doch geschieht, unterbrechen Sie den Vorgang sofort durch Drücken der Stopptaste **X 8**.

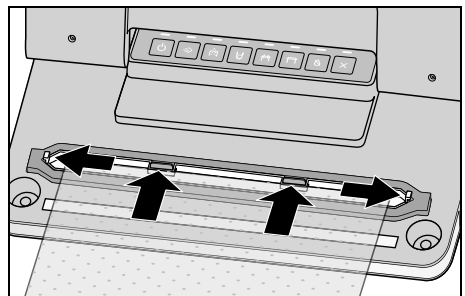


GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- Der Schweißdraht **15** wird beim Betrieb sehr heiß. Berühren Sie den heißen Schweißdraht **15** nicht.

HINWEIS: Beim Vakuumieren von Folienbeuteln darf kein Vakuumschlauch **20** im Anschluss **9** stecken.

- Glätten Sie den Beutel dort, wo er verschweißt werden soll.
- Öffnen Sie den Deckel **17**.
- Legen Sie den Beutel in das Gerät. Dabei muss das Ende der Folie kurz vor den hinteren Begrenzungsstegen **12** und zwischen den seitlichen Begrenzungsstegen **13** liegen.



- Achten Sie darauf, dass die Folie keine Falten wirft - insbesondere nicht über dem Schweißdraht **15**.

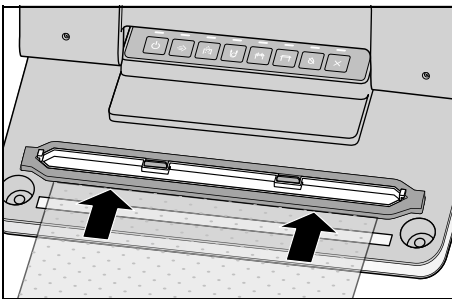
5. Schließen Sie den Deckel **17** und drücken ihn etwas herunter.
6. Drücken Sie die Taste **1**, um das Gerät in Standby zu schalten. Die LED leuchtet.
7. Drücken Sie die Taste **5**. Die LED leuchtet. Der Folienbeutel wird zuerst vakuumiert und dann verschweißt. Die LED erlischt, wenn der Vorgang beendet ist.

HINWEIS: Falls die LED **5** nicht erlischt und das Geräusch der Vakuumpumpe nicht aufhört, obwohl die Luft im Folienbeutel nicht weiter abgesaugt wird, unterbrechen Sie den Vorgang. Prüfen Sie den Folienbeutel auf korrekte Lage im Gerät und auf Undichtigkeiten.

8. Öffnen Sie den Deckel **17** und entnehmen Sie den Beutel.
9. Prüfen Sie die Schweißnaht. Sie sollte ein glatter, faltenfreier Streifen sein.

9.5 Beutel verschweißen (ohne Vakuum)

1. Verfahren Sie genauso wie beim Vakuumieren und Verschweißen (siehe "Beutel vakuumieren und verschweißen" auf Seite 11) bis Arbeitsschritt 6.
2. Legen Sie das Stück Folienschlauch im Vakuumierer an die Vorderkante des unteren Dichtungsringes **14**.



3. Drücken Sie die Taste **6**. Die LED leuchtet. Die Folie wird verschweißt. Der Schweißvorgang wird automatisch beendet und die LED erlischt.
4. Öffnen Sie den Deckel **17** und entnehmen Sie den Beutel.
5. Prüfen Sie die Schweißnaht. Sie sollte ein glatter, faltenfreier Streifen sein.

10. Vakuum-Behälter und -Beutel (mit Ventil)

Über den Anschluss **9** und einen Vakuumschlauch **20** können Sie Vakuum-Behälter und -Beutel mit Ventilen verschiedener Hersteller vakuumieren. Für die unterschiedlichen Ventile befinden sich folgende Adapter im Lieferumfang:

Adapter	z. B. passend für
Adapter A 21	Ernesto, FoodSaver-Lunchboxen
Adapter B 22	FoodSaver-Frischebehälter
Adapter C 23	CASO, FoodSaver-Vorratsdosen



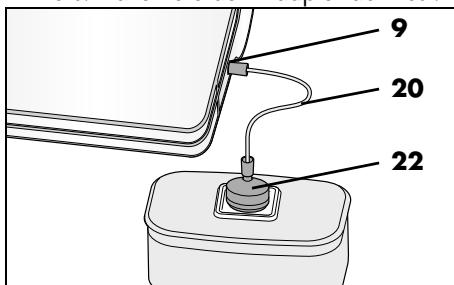
GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Achten Sie darauf, dass Sie beim Absaugen der Luft keine Flüssigkeit ansaugen. Falls dies doch geschieht, unterbrechen Sie den Vorgang sofort durch Drücken der Stoptaste **8**.
- ⊙ Beachten Sie die Hersteller-Angaben zur Füllhöhe der Behälter und Beutel.

HINWEIS: Die Vakuum-Behälter und -Beutel sind nicht im Lieferumfang enthalten.

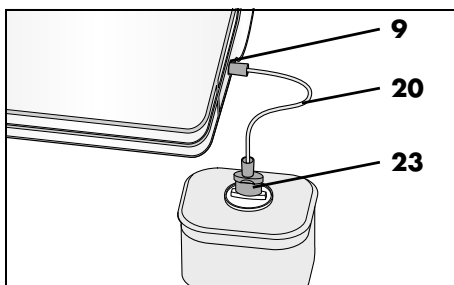
10.1 Vakuum-Behälter vakuumieren

1. Befüllen Sie den Vakuum-Behälter bis zur maximalen Füllhöhe und schließen Sie den Behälter-Deckel.
2. Drücken Sie einen Vakuumschlauch **20** mit dem einen Ende in den Anschluss **9** rechts am Gerät hinein.
3. Stecken Sie den zum Ventil passenden Adapter **21/22/23** auf das andere Ende des Vakuumschlauchs **20**.
4. Drücken Sie den Adapter **A 21** oder **B 22** auf das Ventil des Vakuum-Behälters. Halten Sie den Adapter dort fest.



Oder:

Stecken Sie den Adapter **C 23** in das Ventil des Vakuum-Behälters.



5. Drücken Sie die Taste **U 4**. Die LED leuchtet. Das Vakuumieren beginnt.
6. Nach dem Vakuumieren erlischt die LED und der Vakuumiervorgang ist beendet.

7. Entfernen Sie den Vakuumschlauch **20** und den Adapter **21/22/23** von dem Vakuum-Behälter und wiederholen Sie gegebenenfalls den Vorgang mit einem weiteren Behälter.
8. Nach Beenden des Vakuumierens entfernen Sie den Vakuumschlauch **20** vom Anschluss **9**.

10.2 Vakuum-Beutel mit Ventil vakuumieren

1. Geben Sie die vorbereiteten Lebensmittel in den Vakuum-Beutel. Achten Sie darauf, dass sich unter dem Ventil keine Lebensmittel befinden.
2. Verschließen Sie den Vakuum-Beutel sorgfältig.
3. Legen Sie den Vakuum-Beutel flach auf einen ebenen Untergrund mit dem Ventil nach oben.
4. Verfahren Sie weiter wie bei Vakuum-Behältern ab Schritt 2. (siehe "Vakuum-Behälter vakuumieren" auf Seite 13) und verwenden Sie den Adapter **A 21**.

HINWEIS: Geeignete Vakuum-Beutel mit Ventil können Sie im Onlineshop unter der Artikelnummer 306376 bestellen (siehe "Folien und Zubehörteile bestellen" auf Seite 17).

11. Zusatzfunktionen verwenden

11.1 Funktion Wet aktivieren



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Zum Vakuumieren dürfen sich keine Flüssigkeiten im Beutel befinden.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass Sie beim Absaugen der Luft keine Flüssigkeit ansaugen. Falls dies doch geschieht, unterbrechen Sie den Vorgang sofort durch Drücken der Stopptaste **X 8**.

Wenn sich im Beutel feuchte Lebensmittel (z. B. mariniertes Fleisch/Fisch, küchenfertiges, geschnittenes Gemüse/Obst) befinden, kann dies zu fehlerhaften Schweißnähten führen. Durch das Aktivieren der Funktion Wet **⌂ 7** wird die Zeit des Verschweißens erhöht, um eine bessere Schweißnaht zu erhalten.

- Drücken Sie vor dem Vakuumieren/Verschweißen die Taste **⌂ 7**, um die Funktion zu aktivieren. Die LED leuchtet.
- Zum Deaktivieren der Funktion drücken Sie die Taste **⌂ 7** erneut.
- Wenn Sie die Stopptaste **X 8** drücken, wird die Funktion Wet **⌂ 7** ebenfalls deaktiviert.
- Wenn das Vakuumieren/Verschweißen beendet ist oder abgebrochen wird, erlischt die LED und die Funktion wird automatisch deaktiviert.
- Während des Vakuumierens/Verschweißens kann die Funktion Wet **⌂ 7** weder aktiviert noch deaktiviert werden.

HINWEIS: Diese Funktion ist nicht dafür geeignet, Flüssigkeiten wie z. B. Suppen zu vakuumieren. Diese müssen vor dem Vakuumieren angefroren werden.

11.2 Funktion Soft aktivieren

Mit der Funktion Soft \Rightarrow **2** wird der Unterdruck etwas reduziert, damit druckempfindliche Lebensmittel (z. B. Beeren oder Torte) nicht gedrückt werden.


- Drücken Sie vor dem Vakuumieren/Verschweißen die Taste \Rightarrow **2**, um die Funktion zu aktivieren. Die LED leuchtet.
- Zum Deaktivieren der Funktion drücken Sie die Taste \Rightarrow **2** erneut.
- Wenn Sie die Stopptaste **X 8** drücken, wird die Funktion Soft \Rightarrow **2** ebenfalls deaktiviert.
- Wenn das Vakuumieren/Verschweißen beendet ist oder abgebrochen wird, erlischt die LED und die Funktion wird automatisch deaktiviert.
- Während des Vakuumierens/Verschweißens kann die Funktion Soft \Rightarrow **2** weder aktiviert noch deaktiviert werden.

11.3 Marinierfunktion

HINWEISE:

- Achten Sie darauf, dass Ihr Vakuum-Behälter zum Marinieren geeignet ist.
- Sie können die Funktion auch mit Beuteln durchführen. Dafür sind keine Spezialbeutel erforderlich.
- Im Folgenden wird der Vorgang mit einem Vakuum-Behälter beschrieben.

Mit Hilfe der Marinierfunktion ist es möglich, den Mariniervorgang zu beschleunigen. Durch einen Wechsel von Vakuumieren und Belüften dringt die Marinade viel schneller in die Poren des Fleisches ein. Schon nach einem Durchgang der Marinierfunktion (ca. 10 Minuten) ist das Fleisch mariniert. Für die Marinierfunktion benötigen Sie einen Vakuum-Behälter (nicht im Lieferumfang), der über den Anschluss **9**, einen Vakuumschlauch **20** und den passenden Adapter **21/22/23** angeschlossen wird.

1. Geben Sie das Fleisch mit der Marinade in den Vakuum-Behälter. Beachten Sie dabei die Hersteller-Angaben zur Füllhöhe.
2. Verschließen Sie den Vakuum-Behälter.
3. Drücken Sie einen Vakuumschlauch **20** mit dem einen Ende in den Anschluss **9** rechts am Gerät hinein.
4. Stecken Sie den zum Ventil passenden Adapter **21/22/23** auf das andere Ende des Vakuumschlauchs **20**.
5. Drücken Sie den Adapter A **21** oder B **22** auf das Ventil des Vakuum-Behälters. Halten Sie den Adapter dort fest.
Oder:
Stecken Sie den Adapter C **23** in das Ventil des Vakuum-Behälters.
6. Drücken Sie die Taste für die Marinierfunktion  **3**. Die LED leuchtet. Das Gerät durchläuft nun automatisch das Marinierprogramm von ca. 10 Minuten mit wechselnden Funktionen (Vakuum, Pause, usw.).
7. Wenn das Marinierprogramm vollständig beendet ist, erlischt die LED.
8. Entfernen Sie den Vakuumschlauch **20** von dem Vakuum-Behälter und vom Anschluss **9**.

12. Reinigen und Aufbewahren



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- ⊙ Der Schweißdraht **15** wird beim Betrieb sehr heiß. Berühren Sie den heißen Schweißdraht **15** nicht.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker **24** des Gerätes.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Das Gerät und die Anschlussleitung mit Netzstecker **24** dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

12.1 Reinigen

Um die einwandfreie Funktion und volle Leistungsfähigkeit Ihres Gerätes sicherzustellen, reinigen Sie es regelmäßig.

- Wischen Sie das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Vor dem nächsten Einsatz muss das Gerät komplett trocken sein.

Auffangschale

1. Greifen Sie die beiden Anfasser **13** mit den Fingern und heben Sie die Auffangschale für Flüssigkeiten **16** vorsichtig nach oben heraus.
2. Gießen Sie die Flüssigkeit ab.
3. Spülen Sie die Auffangschale **16** unter warmem Spülwasser ab oder geben Sie diese in die Geschirrspülmaschine. Trocknen Sie sie vor dem Einsetzen.
4. Setzen Sie die Auffangschale **16** von oben in das Gerät.

Dichtungsring

1. Fassen Sie den Dichtungsring **14** mit zwei Fingern an und ziehen ihn nach oben ab.
2. Spülen Sie den Dichtungsring **14** unter warmem Spülwasser ab. Trocknen Sie ihn vor dem Einsetzen.

3. Setzen Sie den Dichtungsring **14** wieder in die entsprechende Form im Gerät. Achten Sie darauf, dass er glatt anliegt und keine Wellen hat.

HINWEIS: Der Dichtungsring **14** ist ein Verschleißteil. Durch den hohen Andruck verliert er mit der Zeit etwas seine Form. In diesem Fall ersetzen Sie ihn durch einen neuen (1x im Lieferumfang).

12.2 Aufbewahren

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Beim Lagern soll der Deckel **17** nur lose geschlossen sein, damit die Dichtungen **11** und **14** nicht beschädigt werden.
- **Bild B:** Wickeln Sie die Anschlussleitung **24** um die Kabelaufwicklung **26** auf der Unterseite des Gerätes. Beachten Sie dabei die Pfeile, die die Richtung für das Aufwickeln kennzeichnen.
- Bewahren Sie das Gerät geschützt vor Staub und Schmutz und unerreichbar für Kinder auf.

13. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.


14. Problemlösung

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> • Ist die Stromversorgung sichergestellt?
Nähte sind nicht dicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Achten Sie darauf, dass die Folie glatt zwischen dem Dichtungstreifen 10 und dem Schweißdraht 15 liegt. • Die Folie war an der Schweißstelle feucht oder verschmutzt. • Bei feuchten Lebensmitteln aktivieren Sie die Funktion Wet  7.
Gerät verschweißt nicht mehrmals hintereinander.	<ul style="list-style-type: none"> • Zum Schutz des Gerätes wird zwischen zwei Schweißvorgängen kurzzeitig eine automatische Sperre aktiviert.

15. Folien und Zubehörteile bestellen

Folienrollen

Zur aroma-, luft- und wasserdichten Konservierung von Lebensmitteln.

Passend z. B. für die SilverCrest-Vakuuierer SVEB 160 A1 und SV 125 A1/B2 und die SilverCrest-Folienschweißgeräte SFS 110 A1/B1/B2/C2.

Diese Folien sind für schonendes Sous-vide-Garen geeignet.



3 Folienrollen
Breite: 20 cm / Länge: je 3 m



2 Folienrollen
Breite: 28 cm / Länge: je 3 m

Weitere Zubehörteile

Auf unserer Webseite erhalten Sie die Information, welche weiteren Zubehörteile nachbestellt werden können.

Bestellung online

shop.hoyerhandel.com



1. Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet.
2. Mit dem QR-Code gelangen Sie auf eine Webseite, wo Sie die Nachbestellung vornehmen können.

16. Technische Daten

Modell:	SVEB 160 A1
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Schutzklasse:	II <input type="checkbox"/>
Leistung:	160 W
Pausenzeit:	Automatische Sperre nach jedem Einsatz zum Schutz vor Überhitzung. Die Dauer dieser Sperre hängt von der verwendeten Funktion ab.

Verwendete Symbole

	G epürfte S icherheit. Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Wiederverwertbare Materialien: Pappe (außer Wellpappe)
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

Technische Änderungen vorbehalten.

17. Garantie der HOYER Handel 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 Original Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Leuchtmittel oder andere 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 lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center 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 die Artikelnummer **IAN: 347713_2001** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



Service-Center

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
(kostenfrei)
E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich
Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 347713_2001



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **347713_2001** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	23
2. Utilisation conforme	24
3. Consignes de sécurité	24
4. Éléments livrés	27
5. Avantages des aliments sous vide	27
5.1 Durée de conservation	27
5.2 Sous vide - méthode de cuisson délicate dans un sachet sous vide	27
6. Mise en place et branchement	28
7. Récapitulatif des fonctions	28
8. Commandes de base	29
8.1 Mise en marche/arrêt	29
8.2 Arrêt d'une opération	29
9. Sachet en film (sans valve)	29
9.1 Exigences posées au film/sachet	29
9.2 Fabrication des sachets	30
9.3 Remplissage du sachet	31
9.4 Mise sous vide et soudage du sachet	31
9.5 Soudage du sachet (sans vide)	32
10. Récipients et sachets sous vide (avec valve)	32
10.1 Mise sous vide d'un récipient sous vide	33
10.2 Mise sous vide d'un sachet sous vide avec valve	33
11. Utilisation des fonctions complémentaires	34
11.1 Activer la fonction Wet	34
11.2 Activer la fonction Soft	34
11.3 Fonction marinade	34
12. Nettoyage et rangement	35
12.1 Nettoyage	35
12.2 Rangement	36
13. Mise au rebut	36
14. Dépannage	37
15. Commander des films et des accessoires	37
16. Caractéristiques techniques	38
17. Garantie de HOYER Handel GmbH	39

1. Aperçu de l'appareil









- 1  Bouton marche/arrêt avec DEL
- 2  Bouton et DEL pour la fonction Soft (pour aliments sensibles à la pression)
- 3  Bouton et DEL pour la fonction marinade
- 4  Bouton et DEL pour la fonction tuyau de vide
(pour la mise sous vide de récipients et sachets avec valve via la prise **9**)
- 5  Bouton et DEL pour la fonction vide + soudage de film
- 6  Bouton et DEL pour la fonction soudage de film (sans vide)
- 7  Bouton et DEL pour la fonction Wet (pour aliments humides)
- 8  Bouton d'arrêt avec DEL (appuyer sur ce bouton permet d'interrompre toutes les fonctions)
- 9 Prise pour tuyaux de vide **20**
- 10 Bande d'étanchéité
- 11 Bague d'étanchéité supérieure
- 12 Nervures de délimitation arrière
- 13 Nervures de délimitation latérales / poignées du bac récupérateur **16**
- 14 Bague d'étanchéité inférieure
- 15 Fil à souder
- 16 Bac récupérateur de liquide (amovible)
- 17 Couvercle
- 18 Coupe-film
- 19 Compartiment pour le rouleau de film

Figure A :

- 20 Tuyaux de vide (60 cm)
- 21 Adaptateur A (p. ex. pour récipients Ernesto* et boîtes à lunch FoodSaver**)
- 22 Adaptateur B (p. ex. pour boîtes alimentaires fraîcheur FoodSaver**)
- 23 Adaptateur C (p. ex. pour récipients CASO et boîtes de conservation FoodSaver**)

* Non inclus dans la livraison

** Récipients d'autres fabricants - non inclus dans la livraison.

CASO est une marque déposée de Caso Holding GmbH

Foodsaver est une marque déposée de Sunbeam Products, Inc.

Figure B :

- 24 Câble de raccordement avec fiche secteur
- 25 Orifice pour le câble de raccordement situé sur le dessous de l'appareil
- 26 Enrouleur pour le câble situé sur le dessous de l'appareil

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouvel appareil de mise sous vide.

Pour manipuler le produit en toute sécurité et vous familiariser avec le volume de livraison :

- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respectez en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conservez le présent mode d'emploi pour pouvoir le consulter par la suite.**
- **Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel appareil de mise sous vide !

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique que ces matériaux d'excellente qualité n'altèrent ni le goût ni l'odeur des aliments.

2. Utilisation conforme

Utilisez l'appareil exclusivement pour souder et/ou pour mettre sous vide des sachets contenant des aliments.

L'appareil est conçu pour un usage domestique privé et ne peut être utilisé à des fins commerciales.

L'appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur.

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Utilisez exclusivement des films alimentaires en plastique spécialement conçus pour être utilisés avec des appareils de mise sous vide/soude-sacs. Observez les instructions indiquées sur l'emballage des films alimentaires.

3. Consignes de sécurité

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaire dans le présent mode d'emploi :



DANGER ! Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

ATTENTION : risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

REMARQUE : remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- ⊙ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.



DANGER pour les enfants

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.



DANGER pour ou provoqué par les animaux domestiques et d'élevage

- ⊙ Les appareils électriques peuvent aussi présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité

- ⊙ Protégez l'appareil contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau.
- ⊙ L'appareil, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.

- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ En cas de chute de l'appareil dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur avant de retirer l'appareil. Dans ce cas, cessez d'utiliser l'appareil, faites-le vérifier par un atelier spécialisé.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées.



DANGER ! Risque d'électrocution

- ⊙ Ne mettez pas l'appareil en service si l'appareil ou le câble de raccordement présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.
- ⊙ Disposez le câble de raccordement de façon à ce que personne ne puisse marcher dessus, se prendre dedans ou trébucher.

- ⊙ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil (risque de rupture du câble !). Utilisez l'enrouleur pour le câble situé sur le dessous de l'appareil.
- ⊙ Laissez complètement refroidir l'appareil avant d'enrouler le câble de raccordement.
- ⊙ Veillez à ne pas coincer ou écraser le câble de raccordement.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche secteur, jamais sur le câble de raccordement.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
 - ... après chaque utilisation,
 - ... lorsqu'une panne survient,
 - ... quand vous n'utilisez pas l'appareil,
 - ... avant de nettoyer l'appareil et
 - ... en cas d'orage.



DANGER ! Risque d'incendie

- ⊙ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- ⊙ Utilisez l'appareil sur une surface stable, plate et résistante à la chaleur.
- ⊙ En raison d'un risque éventuel de surchauffe et d'incendie, ne recouvrez jamais l'appareil branché !
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux ou de gaz inflammables.



DANGER ! Risque de brûlures

- ⊙ Lors du fonctionnement, le fil à souder devient très chaud. Ne touchez pas le fil à souder très chaud.
- ⊙ Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.



DANGER ! Risque de blessures

- ⊙ Veillez à ne jamais aspirer sur la peau, les cheveux ou les vêtements avec les adaptateurs.



Danger ! Risques liés à un manque d'hygiène

- ⊙ Pour savourer en toute quiétude les aliments que vous avez conditionnés sous vide, vous devez impérativement respecter les conseils d'hygiène suivants :
 - Pendant la préparation des aliments et lors du conditionnement, veillez strictement à la propreté de tous les ustensiles.
 - Nettoyez soigneusement l'appareil de mise sous vide et tous les ustensiles après usage.
 - Il faut réfrigérer ou congeler les aliments périssables immédiatement après avoir soudé les sacs.
 - Les aliments périssables doivent être consommés immédiatement après avoir été décongelés ou réchauffés.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels

- ⊙ Après une opération de soudage et/ou de mise sous vide, l'appareil doit refroidir. Afin de protéger l'appareil, un blocage automatique est activé pendant un court moment entre deux opérations de soudage. La durée de ce blocage dépend de la fonction utilisée.
- ⊙ Utilisez exclusivement des films alimentaires en plastique spécialement conçus pour être utilisés avec des appareils de mise sous vide/soude-sacs.

- ⊙ Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes (comme p. ex. les plaques de cuisson) ni à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.
- ⊙ Veillez à ce qu'aucun liquide ne soit aspiré lors de l'aspiration de l'air.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds antidérapants en plastique. Au besoin, placez une surface antidérapante sous l'appareil.
- ⊙ N'utilisez pas de détergent corrosif ou provoquant des rayures.

4. Éléments livrés

- 1 appareil de mise sous vide
- 1 bague d'étanchéité de remplacement pour la bague d'étanchéité inférieure **14**
- 1 rouleau de film tubulaire (dans le comparatif **19**)
- 2 tuyaux de vide (60 cm) **20**
- 1 adaptateur A (p. ex. pour récipients Ernesto et boîtes à lunch FoodSaver) **21**
- 1 adaptateur B (p. ex. pour boîtes alimentaires fraîcheur FoodSaver) **22**
- 1 adaptateur C (p. ex. pour récipients CASO et boîtes de conservation FoodSaver) **23**
- 1 bac récupérateur de liquide **16** (mis en place)
- 1 mode d'emploi

Avant la première utilisation

- Enlevez tout le matériel d'emballage.
- Vérifiez que l'appareil est en bon état.

5. Avantages des aliments sous vide

5.1 Durée de conservation

Les aliments sous vide restent frais bien plus longtemps. C'est grâce au fait qu'il n'y a quasiment plus d'oxygène dans le sachet contenant les aliments suite à la mise sous vide.

De plus, le film de qualité supérieure et la méthode sous vide protègent bien contre la brûlure de congélation.

5.2 Sous vide - méthode de cuisson délicate dans un sachet sous vide

Le rêve de tous les passionnés de cuisine : un steak juteux rosé à cœur et croustillant à l'extérieur. Malheureusement cela ne réussit pas toujours avec les méthodes traditionnelles ou nécessite un timing précis. La méthode sous vide facilite la cuisson et donne, presque toujours, des résultats parfaits. Finalement, la méthode sous vide n'est rien d'autre que la cuisson lente à basse température d'aliments emballés en sachets sous vide.

D'une part, la cuisson sous vide est une méthode très simple pour obtenir d'excellents résultats lors de la préparation d'aliments. D'autre part, la méthode sous vide est un refus clair de la tendance « vite vite » actuelle.



Les cuisiniers professionnels utilisent cette méthode depuis de nombreuses années. Avec les nouveaux appareils sous vide domestiques, cette méthode de cuisson devient aussi abordable même pour l'amateur passionné de cuisine.

6. Mise en place et branchement

Raccordez la fiche secteur **24** uniquement à une prise de courant conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.

1. Déroulez la longueur de câble de raccordement **24** nécessaire de l'enrouleur pour le câble **26**.
2. Faites passer le câble de raccordement **24** par l'orifice **25** situé sur le dessous de l'appareil et appuyez si nécessaire sur le câble pour le fixer dans l'orifice.
3. Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et résistant à la chaleur.
4. Branchez la fiche secteur **24** sur la prise de courant.

7. Récapitulatif des fonctions







Bouton	Fonction / comportement de la DEL
 1	Bouton marche/arrêt : - mise en veille (la DEL s'allume) - mise à l'arrêt (la DEL s'éteint)
 2	Fonction Soft (pour aliments sensibles à la pression tels que des baies, une tarte) : - activation (la DEL s'allume) - désactivation (la DEL s'éteint)

Bouton	Fonction / comportement de la DEL
 3	Fonction marinade (pour faire mariner des aliments dans un récipient sous vide) : - démarrage (la DEL s'allume) - la DEL s'éteint lorsque la fonction prend fin.
 4	Mise sous vide par la prise 9 avec un tuyau de vide 20 et un adaptateur 21/22/23 : - démarrage (la DEL s'allume) - la DEL s'éteint lorsque la fonction prend fin.
 5	Mise sous vide et soudage du sachet en film : - démarrage (la DEL s'allume) - la DEL s'éteint lorsque la fonction prend fin.
 6	Soudage du sachet en film (sans vide) : - démarrage (la DEL s'allume) - la DEL s'éteint lorsque la fonction prend fin.
 7	Fonction Wet pour aliments humides et juteux : - activation (la DEL s'allume) - désactivation (la DEL s'éteint)
 8	Bouton d'arrêt : - la DEL s'allume dès l'activation de n'importe quelle fonction. - appuyer sur le bouton pour arrêter/désactiver les fonctions actives

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !



- ⊙ Après une opération de soudage et/ou de mise sous vide, l'appareil doit refroidir.

Afin de protéger l'appareil, un blocage automatique est activé pendant un court moment entre deux opérations de soudage. La durée de ce blocage dépend de la fonction utilisée.


-
- Les fonctions  **3**,  **4**,  **5** et  **6** s'arrêtent automatiquement lorsque l'opération est terminée. L'opération peut être préalablement arrêtée en appuyant sur le bouton d'arrêt  **8**.
 - Les fonctions Wet  **7** et Soft \Rightarrow **2** peuvent être activées avant la mise sous vide et/ou le soudage. La fonction est désactivée en appuyant à nouveau sur le bouton.

8. Commandes de base

8.1 Mise en marche/arrêt

1. Appuyez sur le bouton  **1** pour mettre l'appareil en marche. La DEL s'allume.
2. Appuyez une nouvelle fois sur le bouton  **1** pour arrêter l'appareil. La DEL s'éteint.
3. Débranchez la fiche secteur **24** lorsque vous arrêtez l'opération.

8.2 Arrêt d'une opération

- Toute opération peut être arrêtée prématurément en appuyant sur le bouton d'arrêt  **8**.

9. Sachet en film (sans valve)

9.1 Exigences posées au film/sachet

- Vous pouvez utiliser du film tubulaire ou des sachets prêts à l'emploi.
- La largeur du film ne doit pas dépasser 30 cm.
- Le film doit présenter des points/bulles ou des rainures sur une face. Le film lisse ne convient pas au soudage.
- L'épaisseur du film doit être comprise entre 0,17 et 0,29 mm (170 - 290 μm).
- Lors de l'achat du film plastique, vérifiez bien la plage de température pour laquelle il est conçu. La plage idéale va de -20 °C à +110 °C. Ces films peuvent être congelés ou cuits. Le film livré avec l'appareil convient à cette utilisation.
- Ces informations figurent sur l'emballage du film ou des sachets.

9.2 Fabrication des sachets

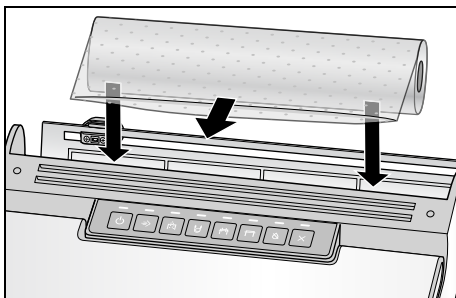


DANGER ! Risque de brûlures !

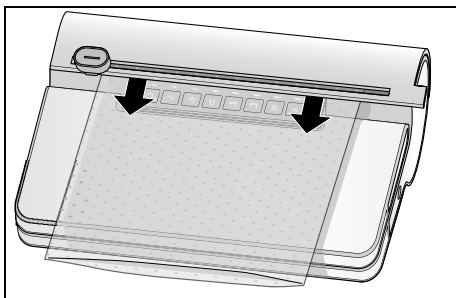
- ⊙ Lors du fonctionnement, le fil à souder **15** devient très chaud. Ne touchez pas le fil à souder **15** très chaud.

REMARQUE : les opérations ci-après sont superflues si vous utilisez des sachets prêts à l'emploi.

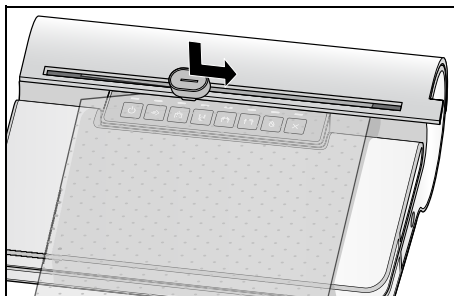
1. Ouvrez le compartiment **19** et mettez-y le rouleau de film tel qu'illustré.



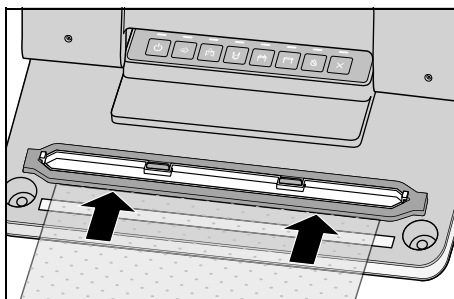
2. Déroulez la longueur de film tubulaire dont vous avez besoin pour confectionner votre sachet et fermez le compartiment **19**. Lorsque vous estimez la longueur du sachet, tenez compte du fait qu'après le remplissage une hauteur d'env. 7 à 8 cm doit rester libre en haut du sachet.



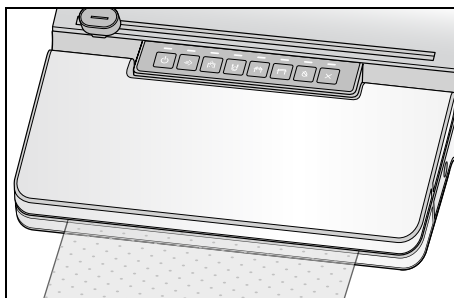
3. Appuyez sur le coupe-film **18** lorsque vous le déplacez sur le film tubulaire afin d'en couper un morceau. Tenez ce faisant le film tubulaire d'une main pour que le film soit bien plat.



4. Ouvrez le couvercle **17**.
5. Placez le morceau de film tubulaire tel qu'illustré dans l'appareil de mise sous vide contre le bord avant de la bague d'étanchéité inférieure **14**.



6. Veillez à ce que le film ne se plisse pas - surtout pas sur le fil à souder **15**.
7. Fermez le couvercle **17** et appuyez légèrement dessus.



8. Appuyez sur le bouton **1** pour mettre l'appareil en mode veille. La DEL s'allume.
9. Appuyez sur le bouton **6**. La DEL s'allume, la pompe fonctionne, le couvercle est aspiré et le film est soudé. Le soudage se termine automatiquement et la DEL s'éteint.
10. Ouvrez le couvercle **17** et sortez le sachet.
11. Vérifiez le cordon de soudure. Il doit former une bande lisse, sans pli.

9.3 Remplissage du sachet

ATTENTION :

- ⊙ L'endroit où vous voulez souder le sachet doit être totalement exempt d'aliments ou de liquides. Ces endroits doivent être propres et secs. Sinon, il n'est pas possible de réaliser un cordon de soudure correct.

- Remplissez le sachet en laissant env. 7 à 8 cm de libre en haut du sachet.

9.4 Mise sous vide et soudage du sachet



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité !

- ⊙ Le sachet ne doit contenir aucun liquide lors de la mise sous vide.
- ⊙ Veillez à ce qu'aucun liquide ne soit aspiré lors de l'aspiration de l'air. Si cela se produit malgré tout, interrompez immédiatement l'opération en appuyant sur le bouton d'arrêt **X 8**.

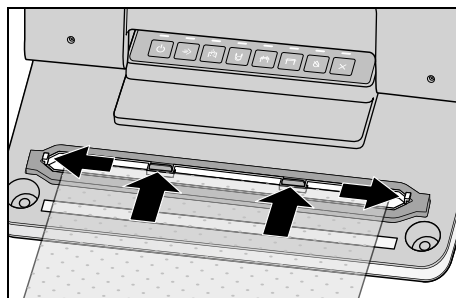


DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Lors du fonctionnement, le fil à souder **15** devient très chaud. Ne touchez pas le fil à souder **15** très chaud.

REMARQUE : pendant la mise sous vide de sachets en film, aucun tuyau de vide **20** ne doit être branché dans la prise **9**.

1. Défroissez le sachet à l'endroit où il doit être soudé.
2. Ouvrez le couvercle **17**.
3. Placez le sachet dans l'appareil. Ce faisant, l'extrémité du film doit se trouver juste devant les nervures de délimitation arrière **12** et entre les nervures de délimitation latérales **13**.



4. Veillez à ce que le film ne se plisse pas - surtout pas sur le fil à souder **15**.
5. Fermez le couvercle **17** et appuyez légèrement dessus.
6. Appuyez sur le bouton **1** pour mettre l'appareil en mode veille. La DEL s'allume.
7. Appuyez sur le bouton **5**. La DEL s'allume. Le sachet en film est tout d'abord mis sous vide puis soudé. La DEL s'éteint quand l'opération est terminée.

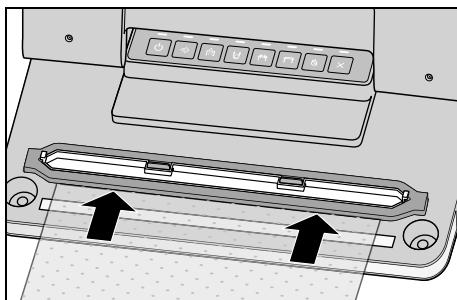
REMARQUE : si la DEL **5** ne s'éteint pas et que le bruit de la pompe à vide ne cesse pas bien qu'il n'y ait plus d'aspiration d'air dans le sachet en film, interrompez l'opération. Vérifiez la position correcte du sachet en film dans l'appareil et les éventuels fuites.

8. Ouvrez le couvercle **17** et sortez le sachet.

- Vérifiez le cordon de soudure. Il doit former une bande lisse, sans pli.

9.5 Soudage du sachet (sans vide)

- Procédez de la même manière que pour la mise sous vide et le soudage (voir « Mise sous vide et soudage du sachet » à la page 31), et ce jusqu'à l'étape 6.
- Placez le morceau de film tubulaire dans l'appareil de mise sous vide contre le bord avant de la bague d'étanchéité inférieure **14**.



- Appuyez sur le bouton **F 6**. La DEL s'allume. Le soudage du film est en cours. Le soudage se termine automatiquement et la DEL s'éteint.
- Ouvrez le couvercle **17** et sortez le sachet.
- Vérifiez le cordon de soudure. Il doit former une bande lisse, sans pli.

10. Récipients et sachets sous vide (avec valve)

Via la prise **9** et un tuyau de vide **20**, vous pouvez mettre sous vide les récipients et sachets sous vide avec valves de différents fabricants. Les éléments livrés comprennent les adaptateurs suivants pour les différentes valves :

Adaptateur	p. ex. approprié pour
Adaptateur A 21	Ernesto, boîtes à lunch FoodSaver
Adaptateur B 22	Boîtes alimentaires fraîcheur FoodSaver
Adaptateur C 23	CASO, boîtes de conservation Food-Saver



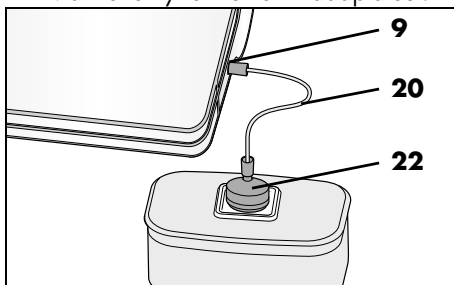
DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité !

- ⊙ Veillez à ce qu'aucun liquide ne soit aspiré lors de l'aspiration de l'air. Si cela se produit malgré tout, interrompez immédiatement l'opération en appuyant sur le bouton d'arrêt **X 8**.
- ⊙ Respectez les consignes du fabricant concernant le niveau de remplissage des récipients et sachets.

REMARQUE : les récipients et sachets sous vide ne sont pas inclus dans la livraison.

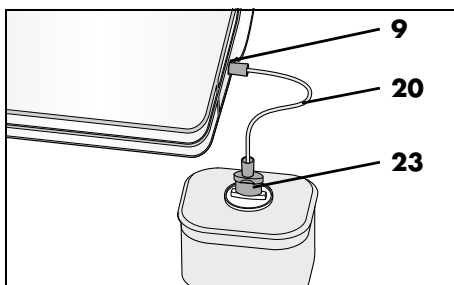
10.1 Mise sous vide d'un récipient sous vide

1. Remplissez le récipient sous vide jusqu'au niveau de remplissage maximal et fermez le couvercle de récipient.
2. Enfoncez une extrémité du tuyau de vide **20** dans la prise **9** située à droite sur l'appareil.
3. Enfillez l'adaptateur **21/22/23** adapté à la valve sur l'autre extrémité du tuyau de vide **20**.
4. Appuyez l'adaptateur **A 21** ou **B 22** sur la valve du récipient sous vide. Maintenez y fermement l'adaptateur.



Ou :

Enfilez l'adaptateur **C 23** dans la valve du récipient sous vide.



5. Appuyez sur le bouton **4**. La DEL s'allume. La mise sous vide commence.
6. Après la mise sous vide, la DEL s'éteint et l'opération de mise sous vide est terminée.
7. Retirez le tuyau de vide **20** et l'adaptateur **21/22/23** du récipient sous vide

et répétez si besoin l'opération avec un autre récipient.

8. Après la fin de la mise sous vide, débranchez le tuyau de vide **20** de la prise **9**.

10.2 Mise sous vide d'un sachet sous vide avec valve

1. Mettez les aliments préparés dans le sachet sous vide. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'aliments sous la valve.
2. Fermez soigneusement le sachet sous vide.
3. Posez le sachet sous vide bien à plat sur une surface plane, avec la valve tournée vers le haut.
4. Continuez comme avec le récipient sous vide à partir de l'étape 2. (voir « Mise sous vide d'un récipient sous vide » à la page 33) et utilisez l'adaptateur **A 21**.

REMARQUE : vous pouvez commander des sachets sous vide appropriés avec valve dans la boutique en ligne sous le numéro d'article 306376 (voir « Commander des films et des accessoires » à la page 37).

11. Utilisation des fonctions complémentaires

11.1 Activer la fonction Wet



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité !

- ⊙ Le sachet ne doit contenir aucun liquide lors de la mise sous vide.
- ⊙ Veillez à ce qu'aucun liquide ne soit aspiré lors de l'aspiration de l'air. Si cela se produit malgré tout, interrompez immédiatement l'opération en appuyant sur le bouton d'arrêt **X 8**.

La présence d'aliments humides dans le sachet (p. ex. de la viande/du poisson mariné(e), des légumes/des fruits prêts à être cuisinés et coupés) peut mener à des cordons de soudure défectueux. L'activation de la fonction Wet **⊗ 7** augmente la durée de soudage en vue d'obtenir un meilleur cordon de soudure.

- Avant la mise sous vide/le soudage, appuyez sur le bouton **⊗ 7** pour activer la fonction. La DEL s'allume.
- Pour désactiver la fonction, appuyez à nouveau sur le bouton **⊗ 7**.
- Lorsque vous appuyez sur le bouton d'arrêt **X 8**, la fonction Wet **⊗ 7** est également désactivée.
- Lorsque la mise sous vide/le soudage est terminé ou est interrompu, la DEL s'éteint et la fonction est automatiquement désactivée.
- Lors de la mise sous vide/du soudage, la fonction Wet **⊗ 7** ne peut être ni activée ni désactivée.

REMARQUE : cette fonction ne convient pas pour mettre sous vide des liquides tels que des soupes. Ceux-ci doivent être congelés avant la mise sous vide.

11.2 Activer la fonction Soft

La fonction Soft \Rightarrow **2** réduit quelque peu la dépression afin que les aliments sensibles à la pression (p. ex. baies ou tarte) ne soient pas pressés.

- Avant la mise sous vide/le soudage, appuyez sur le bouton \Rightarrow **2** pour activer la fonction. La DEL s'allume.
- Pour désactiver la fonction, appuyez à nouveau sur le bouton \Rightarrow **2**.
- Lorsque vous appuyez sur le bouton d'arrêt **X 8**, la fonction Soft \Rightarrow **2** est également désactivée.
- Lorsque la mise sous vide/le soudage est terminé ou est interrompu, la DEL s'éteint et la fonction est automatiquement désactivée.
- Lors de la mise sous vide/du soudage, la fonction Soft \Rightarrow **2** ne peut être ni activée ni désactivée.


11.3 Fonction marinade

REMARQUES :

- Veillez à ce que votre récipient sous vide soit adapté pour faire mariner des aliments.
- Vous pouvez également exécuter la fonction en utilisant des sachets. Des sachets spéciaux ne sont pour cela pas nécessaires.
- Ci-après est décrit le processus de marinage avec un récipient sous vide.

La fonction marinade permet d'accélérer le processus de marinage. Via une alternance entre mise sous vide et aération, la marinade pénètre beaucoup plus rapidement dans les pores de la viande. La viande est marinée après une unique activation de la fonction marinade (processus durant env. 10 minutes).

Pour la fonction marinade, un récipient sous vide (non inclus dans la livraison) raccordé via la prise **9**, via un tuyau de vide **20** et via l'adaptateur **21/22/23** approprié est nécessaire.

1. Mettez la viande avec la marinade dans le récipient sous vide. Respectez ce faisant les consignes du fabricant concernant le niveau de remplissage.
2. Fermez le récipient sous vide.
3. Enfoncez une extrémité du tuyau de vide **20** dans la prise **9** située à droite sur l'appareil.
4. Enfillez l'adaptateur **21/22/23** adapté à la valve sur l'autre extrémité du tuyau de vide **20**.
5. Appuyez l'adaptateur A **21** ou B **22** sur la valve du récipient sous vide. Maintenez y fermement l'adaptateur.
Ou :
Enfilez l'adaptateur C **23** dans la valve du récipient sous vide.
6. Appuyez sur le bouton de la fonction marinade  **3**. La DEL s'allume. L'appareil exécute à présent automatiquement le programme de marinade durant env. 10 minutes en alternant les fonctions (vide, pause, etc.).
7. Lorsque le programme de marinade est complètement terminé, la DEL s'éteint.
8. Retirez le tuyau de vide **20** du récipient sous vide et débranchez-le de la prise **9**.

12. Nettoyage et rangement



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- ⊙ Lors du fonctionnement, le fil à souder **15** devient très chaud. Ne touchez pas le fil à souder **15** très chaud.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Avant le nettoyage, débranchez la fiche secteur **24** de l'appareil.



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité !

- ⊙ L'appareil et le câble de raccordement avec fiche secteur **24** ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez pas de détergent corrosif ou provoquant des rayures.
-

12.1 Nettoyage

Nettoyez l'appareil régulièrement pour assurer son parfait fonctionnement et sa pleine capacité.

- Essuyez l'appareil avec un chiffon légèrement humecté.
- L'appareil doit être complètement sec avant l'utilisation suivante.

Bac récupérateur

1. Saisissez les deux poignées **13** avec les doigts et soulevez prudemment le bac récupérateur de liquide **16** vers le haut.
2. Videz le liquide.

- Rincez le bac récupérateur **16** à l'eau de vaisselle chaude ou mettez-le dans le lave-vaisselle. Séchez-le avant de le mettre en place.
- Insérez le bac récupérateur **16** du haut dans l'appareil.

Bague d'étanchéité

- Prenez la bague d'étanchéité **14** à deux doigts et tirez-la vers le haut.
- Rincez la bague d'étanchéité **14** à l'eau de vaisselle chaude. Séchez-la avant de la mettre en place..
- Remettez la bague d'étanchéité **14** dans la forme adéquate dans l'appareil. Veillez à ce que la bague soit bien en contact sur toute la surface et ne forme pas d'ondulations.

REMARQUE : la bague d'étanchéité **14** est une pièce d'usure. La forte pression lui fait perdre un peu sa forme au fil du temps. Dans ce cas, remplacez-la par une nouvelle bague (1 bague incluse dans la livraison).

12.2 Rangement

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Pour le rangement, le couvercle **17** doit juste être fermé afin de ne pas endommager les bagues **11** et **14**.
- **Figure B :** enrroulez le câble de raccordement **24** autour de l'enrouleur pour le câble **26** situé sur le dessous de l'appareil. Ce faisant, tenez compte des flèches indiquant le sens d'enroulement.
- Rangez l'appareil dans un endroit protégé contre la poussière et la saleté et inaccessible aux enfants.

13. Mise au rebut

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques.



Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.



Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.



Emballage

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.


14. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Cause possible / solution
Ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none">• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ?
Les cordons de soudure ne sont pas hermétiques.	<ul style="list-style-type: none">• Veillez à ce que le film soit bien lisse entre la bande d'étanchéité 10 et le fil à souder 15.• Le film était humide ou sali à l'endroit de la soudure.• Pour les aliments humides, activez la fonction Wet  7.
L'appareil ne soude pas plusieurs fois d'affilée.	<ul style="list-style-type: none">• Afin de protéger l'appareil, un blocage automatique est activé pendant un court moment entre deux opérations de soudage.

15. Commander des films et des accessoires

Rouleaux de film

Pour conserver les aliments en les protégeant des odeurs, de l'air et de l'eau. Adaptés p. ex. aux appareils de mise sous vide SilverCrest SVEB 160 A1 et SV 125 A1/B2 et aux soude-sacs SilverCrest SFS 110 A1/B1/B2/C2. Ces films sont adaptés à la cuisson sous vide, qui préserve les aliments.



3 rouleaux de film
Largeur : 20 cm / Longueur : 3 m chacun



2 rouleaux de film
Largeur : 28 cm / Longueur : 3 m chacun

Autres accessoires

Sur notre site Web, vous trouverez les informations concernant les autres accessoires qui peuvent être commandés.

Commande en ligne
shop.hoyerhandel.com








1. Scannez le code QR avec votre smart-phone/tablette.
2. Le code QR vous permet d'accéder à un site Web sur lequel vous pouvez passer une commande.

16. Caractéristiques techniques

Modèle :	SVEB 160 A1
Tension secteur :	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Classe de protection :	II <input type="checkbox"/>
Puissance :	160 W
Temps de pause :	Blocage automatique après chaque utilisation afin de protéger l'appareil contre toute surchauffe. La durée de ce blocage dépend de la fonction utilisée.

Symboles utilisés

	G eprüfte S icherheit (sécurité contrôlée). Les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Matériaux recyclables : carton (hormis le carton ondulé)
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.

Sous réserves de modifications techniques.

17. Garantie de **HOYER Handel GmbH**

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, batteries, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroutement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 347713_2001** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **347713_2001**.



Centre de service

CH Service Suisse
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN : 347713_2001

Indice

1. Panoramica	43
2. Uso conforme	44
3. Istruzioni per la sicurezza	45
4. Materiale in dotazione	47
5. Vantaggi degli alimenti sotto vuoto	48
5.1 Conservabilità	48
5.2 Sous-vide - un delicato metodo di cottura nel sacchetto sottovuoto	48
6. Collocazione e collegamento	48
7. Panoramica delle funzioni	49
8. Uso di base	50
8.1 Accensione/spengimento	50
8.2 Interruzione dell'operazione di lavoro	50
9. Sacchetto di pellicola (senza valvola)	50
9.1 Requisiti della pellicola/del sacchetto	50
9.2 Produzione di un sacchetto	50
9.3 Riempimento del sacchetto	51
9.4 Messa sottovuoto e sigillatura dei sacchetti	52
9.5 Sigillatura del sacchetto (senza vuoto)	52
10. Recipiente e sacchetti sottovuoto (con valvola)	53
10.1 Messa sottovuoto di recipiente sottovuoto	53
10.2 Messa sottovuoto di sacchetto sottovuoto con valvola	54
11. Utilizzo di funzioni aggiuntive	54
11.1 Attivazione della funzione Wet	54
11.2 Attivazione della funzione Soft	55
11.3 Funzione di marinatura	55
12. Pulizia e conservazione	56
12.1 Pulizia	56
12.2 Conservazione	57
13. Smaltimento	57
14. Risoluzione dei problemi	57
15. Ordinazione di pellicole e accessori	58
16. Dati tecnici	59
17. Garanzia della HOYER Handel GmbH	59

1. Panoramica









- 1  Tasto on/off con LED
- 2  Tasto e LED per la funzione Soft (per alimenti sensibili alla pressione)
- 3  Tasto e LED per la funzione di marinatura
- 4  Tasto e LED per la funzione di flessibile per vuoto
(per mettere sottovuoto recipienti e sacchetti con valvola sopra l'attacco **9**)
- 5  Tasto e LED per la funzione Vuoto + sigillatura pellicola
- 6  Tasto e LED per la funzione Sigillatura pellicola (senza vuoto)
- 7  Tasto e LED per la funzione Wet (per alimenti umidi)
- 8  Tasto di arresto con LED (premendolo si possono interrompere tutte le funzioni)
- 9 Attacco per flessibili per vuoto **20**
- 10 Striscia di tenuta
- 11 Guarnizione anulare superiore
- 12 Linguette delimitatrici posteriori
- 13 Linguette delimitatrici laterali / impugnature della vaschetta di raccolta **16**
- 14 Guarnizione anulare inferiore
- 15 Filo di apporto
- 16 Vaschetta di raccolta per liquido (estraibile)
- 17 Coperchio
- 18 Taglierina
- 19 Scomparto per il rullo di pellicola

Figura A:

- 20 Flessibili per vuoto (60 cm)
- 21 Adattatore A (ad es. per recipienti Ernesto* e portavivande FoodSaver**)
- 22 Adattatore B (ad es. per contenitori salvafreschezza FoodSaver**)
- 23 Adattatore C (ad es. per recipienti CASO o contenitori per provviste FoodSaver**)

* Non compresi nel materiale in dotazione

** Recipienti di altri produttori non compresi nel materiale in dotazione.

CASO è un marchio registrato della Caso Holding GmbH

Foodsaver è un marchio registrato della Sunbeasm Products, Inc.

Figura B:

- 24 Cavo di collegamento con spina
- 25 Apertura per il cavo di collegamento situato sul lato inferiore dell'apparecchio
- 26 Avvolgicavo sul lato inferiore dell'apparecchio

Vi ringraziamo della vostra fiducia!

Congratulazioni per l'acquisto della vostra nuova sigillatrice sottovuoto.

Per un impiego sicuro del prodotto e per conoscerne tutto il ventaglio di prestazioni:

- **Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima della prima messa in funzione.**
- **Attenersi soprattutto alle istruzioni per la sicurezza!**
- **È consentito usare l'apparecchio solo come descritto nel manuale d'uso.**
- **Custodire il presente manuale d'uso per riferimento futuro.**
- **Se si cede l'apparecchio a terzi, consegnare anche questo manuale d'uso. Il manuale d'uso è parte integrante del prodotto.**

Ci auguriamo che la vostra nuova sigillatrice sottovuoto possa darvi molte soddisfazioni!

2. Uso conforme

Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per sigillare e/o mettere sottovuoto alimenti.

L'apparecchio è pensato per l'uso domestico e non va utilizzato in ambito commerciale.

Usare l'apparecchio solo al chiuso.

Uso indebito prevedibile

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Utilizzare solo pellicole di plastica speciali idonee per l'uso di sigillatrici sottovuoto/sigillatrici per pellicola. Osservare le indicazioni riportate sulla confezione delle pellicole di plastica.
-

Simboli presenti sull'apparecchio



Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.

3. Istruzioni per la sicurezza

Avvertenze

Laddove necessario, nel presente manuale d'uso vengono utilizzate le seguenti avvertenze di sicurezza:



PERICOLO! Rischio elevato: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di danni a persone.

AVVERTENZA! Rischio medio: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni o gravi danni materiali.

ATTENZIONE: rischio ridotto: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lievi lesioni o danni materiali.

NOTA: comportamenti e circostanze particolari da tenere in considerazione durante l'uso dell'apparecchio.

Istruzioni per un impiego sicuro

- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliati o istruiti circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere svolte da bambini non sorvegliati.
- ⊙ Non lasciare incustodito l'apparecchio quando è collegato alla rete elettrica.
- ⊙ Se il cavo di collegamento alla rete di questo apparecchio subisce danni, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando separato.



PERICOLO per i bambini

- ⊙ Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.



PERICOLO per gli animali domestici o causato dagli animali domestici

- ⊙ Gli apparecchi elettrici possono comportare anche pericoli per gli animali domestici e da lavoro. Inoltre possono anche essere gli stessi animali a causare danni all'apparecchio. Come regola generale, mantenere gli animali lontani dagli apparecchi elettrici.



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità

- ⊙ Proteggere l'apparecchio dall'umidità, da goccioline o spruzzi d'acqua.
- ⊙ Non immergere l'apparecchio, il cavo di collegamento e la spina in acqua o altri liquidi.
- ⊙ Se nell'apparecchio penetrano liquidi, staccare immediatamente la spina. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.
- ⊙ Qualora l'apparecchio cadesse in acqua, staccare immediatamente la spina e solo allora togliere l'apparecchio dall'acqua. In questo caso non usare più l'apparecchio e farlo controllare da una ditta specializzata.
- ⊙ Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.



PERICOLO di scossa elettrica

- ⊙ Non mettere in funzione l'apparecchio se esso o il cavo di collegamento presentano danni visibili o se l'apparecchio è caduto.
- ⊙ Posare il cavo di collegamento in modo tale che nessuno possa calpestarlo, restarvi impigliato o inciamparvi.
- ⊙ Collegare la spina solo ad una presa di corrente correttamente installata e facilmente accessibile la cui tensione coincida con quella indicata sulla targhetta di omologazione. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- ⊙ Assicurarsi che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi. Non avvolgere il cavo di collegamento intorno all'apparecchio (rischio di rottura del cavo!). Utilizzare l'avvolgicavo situato sul lato inferiore.
- ⊙ Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di avvolgere il cavo di collegamento.

- ⊙ Assicurarsi che il cavo di collegamento non rimanga incastrato o schiacciato.
- ⊙ Per staccare la spina dalla presa di corrente, tirare sempre dalla spina, mai dal cavo di collegamento.
- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente, ...
...dopo ogni utilizzo,
...se si verifica un guasto,
...quando non si utilizza l'apparecchio,
...prima di pulire l'apparecchio e
...in caso di temporali.



PERICOLO di incendio

- ⊙ Non lasciare incustodito l'apparecchio quando è collegato alla rete elettrica.
- ⊙ Utilizzare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore.
- ⊙ Non coprire mai l'apparecchio collegato a causa del rischio di surriscaldamento e incendio!
- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio vicino a materiali infiammabili o gas infiammabili.



PERICOLO di lesioni da ustione

- ⊙ Durante il funzionamento il filo di appporto si riscalda molto. Non toccare il filo di appporto rovente.
- ⊙ Far raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o metterlo da parte.



PERICOLO di lesioni

- ⊙ Non aspirare mai pelle o capelli con gli adattatori.



PERICOLO causato dalla scarsa igiene

- ⊙ Per poter consumare senza preoccupazioni gli alimenti sigillati sotto vuoto, è assolutamente necessario attenersi ai seguenti suggerimenti in materia di igiene:
 - Per la preparazione degli alimenti e per il confezionamento mantenere un'assoluta pulizia di tutti gli strumenti di lavoro.
 - Dopo l'uso pulire a fondo la sigillatrice sottovuoto e tutti gli strumenti di lavoro.
 - Gli alimenti deperibili vanno messi in frigorifero o nel congelatore subito dopo averli sigillati.
 - Consumare gli alimenti deperibili poco dopo averli scongelati o riscaldati.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali

- ⊙ Dopo un processo di sigillatura e/o di messa sottovuoto l'apparecchio deve raffreddarsi.
Per proteggere l'apparecchio viene attivato brevemente un blocco automatico tra due operazioni di sigillatura. La durata di questo blocco dipende dalla funzione utilizzata.
- ⊙ Utilizzare solo pellicole di plastica speciali idonee per l'uso di sigillatrici sottovuoto/sigillatrici per pellicola.
- ⊙ Non collocare mai l'apparecchio su superfici calde (ad es. fornelli) o vicino a fonti di calore o fiamme libere.
- ⊙ Quando si aspira l'aria, fare attenzione a non aspirare liquido.
- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo di plastica. Dato che i mobili vengono rivestiti con una grande varietà di vernici e materiali plastici e trattati con diversi prodotti per la manutenzione, non è possibile escludere del tutto che alcuni di questi materiali contengano componenti che possano

aggreddire e ammorbidire i piedini di plastica. Eventualmente, collocare una superficie d'appoggio antiscivolo sotto l'apparecchio.

- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.

4. Materiale in dotazione

- 1 sigillatrice sottovuoto
- 1 guarnizione anulare di riserva per la guarnizione anulare inferiore **14**
- 1 rullo di tubo di pellicola (nello scomparto **19**)
- 2 flessibili per vuoto (60 cm) **20**
- 1 adattatore A (ad es. per recipienti Ernesto e portavivande FoodSaver) **21**
- 1 adattatore B (ad es. per contenitori salvafreschezza FoodSaver) **22**
- 1 adattatore C (ad es. per recipienti CASO o contenitori per provviste FoodSaver) **23**
- 1 vaschetta di raccolta per liquido **16** (inserito)
- 1 manuale d'uso

Prima del primo utilizzo

- Togliere tutto il materiale di imballaggio.
- Verificare che l'apparecchio sia intatto.

5. Vantaggi degli alimenti sotto vuoto

5.1 Conservabilità

Gli alimenti sotto vuoto si mantengono freschi molto più a lungo. Ciò è dovuto al fatto che, con la messa sottovuoto, dalla confezione che racchiude l'alimento viene estratto quasi tutto l'ossigeno.

Inoltre le pellicole di qualità e la messa sotto vuoto proteggono bene dalla bruciatura da congelamento.

5.2 Sous-vide - un delicato metodo di cottura nel sacchetto sottovuoto

Il sogno di ogni cuoco dilettante: una bistecca succosa e rosata all'interno e croccante all'esterno. Ma purtroppo non sempre ci si riesce con i metodi comuni, oppure è necessario un calcolo esatto dei tempi. La cottura sous-vide agevola il lavoro in cucina e consente quasi sempre risultati perfetti.

In fin dei conti la cottura sous-vide non è altro che una lenta cottura di alimenti sigillati sottovuoto.

Da un canto la cottura sous-vide è una maniera molto semplice di ottenere eccellenti risultati nella preparazione degli alimenti. Dall'altro la cottura sous-vide una chiara risposta alla frenesia dei nostri giorni.







I cuochi professionisti utilizzano questo metodo già da molti anni. Con nuovi apparecchi per cottura sous-vide, questo metodo di cottura è ora accessibile anche ai cuochi dilettanti, a casa.


6. Collocazione e collegamento

Collegare la spina **24** solo ad una presa di corrente correttamente installata e facilmente accessibile la cui tensione coincida con quella indicata sulla targhetta di omologazione. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.








1. Svolgere dall'avvolgicavo **26** il tratto di cavo di collegamento **24** necessario.
2. Far passare il cavo di collegamento **24** attraverso l'apertura **25** situata sul lato inferiore dell'apparecchio ed eventualmente premerlo nell'apertura per il fissaggio.
3. Collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana e insensibile al calore.
4. Inserire la spina **24** nella presa di corrente.

7. Panoramica delle funzioni

Tasto	Funzione / comportamento LED
 1	Tasto on/off: - commutare l'apparecchio alla modalità stand-by (il LED si accende) - spegnere (il LED si spegne)
 2	funzione Soft (per alimenti sensibili alla pressione quali ad es. frutti di bosco, torte): - attivare (il LED si accende) - disattivare (il LED si spegne)
 3	Funzione di marinatura (per la marinatura in un recipiente sottovuoto): - avviare (il LED si accende) - il LED si spegne, se la funzione è conclusa.
 4	Messa sottovuoto attraverso l'attacco 9 con un flessibile per vuoto 20 e un adattatore 21/22/23 : - avviare (il LED si accende) - il LED si spegne, se la funzione è conclusa.
 5	Mettere sottovuoto un sacchetto di pellicola e sigillarlo: - avviare (il LED si accende) - il LED si spegne, se la funzione è conclusa.
 6	Sigillare il sacchetto di pellicola (senza vuoto): - avviare (il LED si accende) - il LED si spegne, se la funzione è conclusa.



Tasto	Funzione / comportamento LED
 7	Funzione Wet per alimenti umidi e succosi: - attivare (il LED si accende) - disattivare (il LED si spegne)
 8	Tasto di arresto: - il LED si accende non appena è stata attivata una funzione a piacere. - premere il tasto per arrestare/disattivare funzioni attive

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!


- ⊙ Dopo un processo di sigillatura e/o di messa sottovuoto l'apparecchio deve raffreddarsi.
Per proteggere l'apparecchio viene attivato brevemente un blocco automatico tra due operazioni di sigillatura. La durata di questo blocco dipende dalla funzione utilizzata.
- Le funzioni  **3**,  **4**,  **5** e  **6** si arrestano automaticamente al termine dell'operazione.
Premendo il tasto di arresto  **8** si può interrompere l'operazione in anticipo.
- Prima della messa sottovuoto e/o della sigillatura è possibile attivare le funzioni Wet  **7** e Soft  **2**.
Premendo nuovamente il tasto si disattiva la funzione.

8. Uso di base

8.1 Accensione/ spegnimento

1. Premere il tasto  **1** per accendere l'apparecchio. Il LED si accende.
2. Premere il tasto  **1** per accendere l'apparecchio. Il LED si spegne.
3. Al termine del lavoro, staccare la spina **24**.

8.2 Interruzione dell'operazione di lavoro

- È possibile interrompere in anticipo qualsiasi operazione premendo il tasto di arresto  **8**.

9. Sacchetto di pellicola (senza valvola)

9.1 Requisiti della pellicola/ del sacchetto

- È possibile usare tubi di pellicola o sacchetti pronti.
- La pellicola non deve essere più larga di 30 cm.
- La pellicola deve presentare su un lato punti/sporgenze o rigature. La pellicola liscia non è adatta alla sigillatura.
- Lo spessore dovrebbe essere compreso tra 0,17 e 0,29 mm (170 - 290 µm).

- Durante l'acquisto fare attenzione anche all'intervallo di temperatura entro il quale è possibile utilizzare la pellicola. È ideale un intervallo da -20 °C a +110 °C. Queste pellicole possono essere congelate o usate per cucinare. La pellicola fornita è adatta a questi scopi.
- Queste indicazioni sono riportate sulla confezione della pellicola o del sacchetto.

9.2 Produzione di un sacchetto

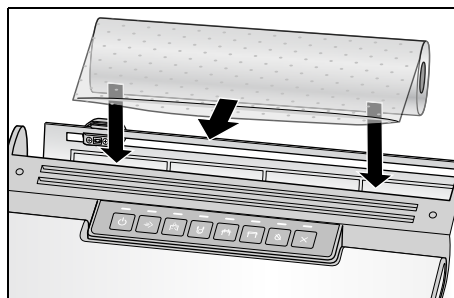


PERICOLO di lesioni da ustione!

- ⊙ Durante il funzionamento il filo di apporto **15** si riscalda molto. Non toccare il filo di apporto **15** rovente.

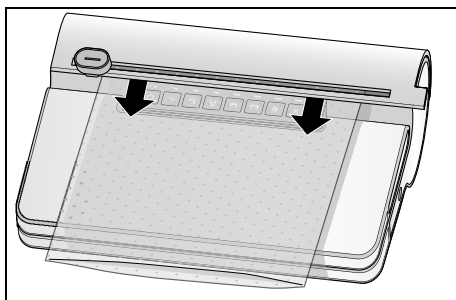
NOTA: se si utilizzano sacchetti pronti, i passi che seguono non sono necessari.

1. Aprire lo scomparto **19** e introdurre il rullo di pellicola come rappresentato.

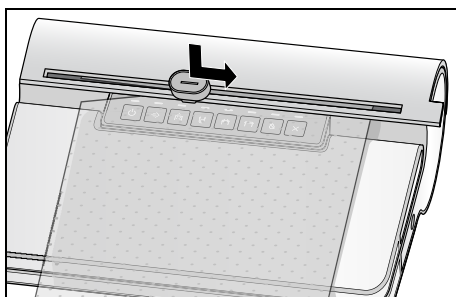


2. Svolgere dal rullo la quantità di tubo di pellicola necessaria per il sacchetto e chiudere lo scomparto **19**. Per quanto riguarda la lunghezza del sacchetto, tenere presente che dopo il riempimento

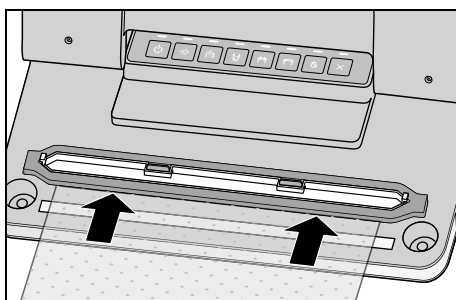
devono restare circa 7-8 cm di spazio verso l'alto.



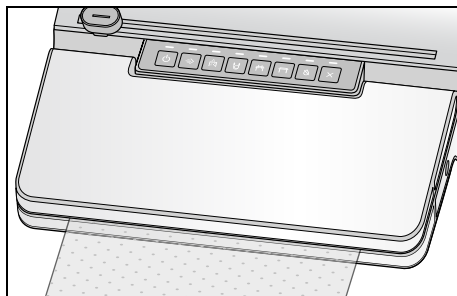
3. Premere la taglierina **18** verso il basso muovendola contemporaneamente sopra il tubo di pellicola per tagliare l'unità. Affinché la pellicola poggi liscia, tenere fermo il tubo di pellicola con una mano.





4. Aprire il coperchio **17**.
5. Collocare l'unità di tubo di pellicola nella sigillatrice sottovuoto come rappresentato in corrispondenza del bordo anteriore della guarnizione anulare inferiore **14**.



6. Assicurarsi che la pellicola non crei pieghe, in particolare sopra il filo di apporto **15**.
7. Chiudere il coperchio **17** e premerlo leggermente verso il basso.



8. Premere il tasto  **1** per mettere l'apparecchio in modalità stand-by. Il LED si accende.
9. Premere il tasto  **6**. Il LED si accende, la pompa si muove, il coperchio viene aspirato e la pellicola viene sigillata. L'operazione di sigillatura viene conclusa automaticamente e il LED si spegne.
10. Aprire il coperchio **17** e prelevare il sacchetto.
11. Controllare il cordone di saldatura. Dovrebbe essere una striscia liscia e priva di pieghe.

9.3 Riempimento del sacchetto

ATTENZIONE:

- ⊙ Nel punto in cui si desidera sigillare il sacchetto non devono trovarsi alimenti né liquidi. Questi punti devono essere puliti e asciutti. In caso contrario non è possibile creare un cordone di saldatura corretto.

- Riempire il sacchetto non oltre 7-8 cm dal bordo superiore.

9.4 Messa sottovuoto e sigillatura dei sacchetti



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

- ⊙ Durante la messa sottovuoto non devono trovarsi liquidi nel sacchetto.
- ⊙ Quando si aspira l'aria, fare attenzione a non aspirare liquido. Se tuttavia ciò dovesse avvenire, interrompere immediatamente l'operazione premendo il tasto di arresto X 8.

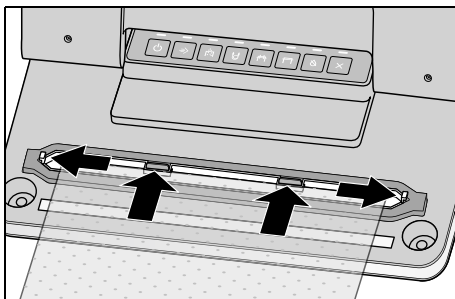


PERICOLO di lesioni da ustione!

- ⊙ Durante il funzionamento il filo di apporto 15 si riscalda molto. Non toccare il filo di apporto 15 rovente.

NOTA: quando si mettono sottovuoto sacchetti di pellicola non deve trovarsi inserito nessun flessibile per vuoto 20 nell'attacco 9.

1. Lasciare il sacchetto nel punto in cui si intende sigillarlo.
2. aprire il coperchio 17.
3. collocare il sacchetto nell'apparecchio. L'estremità della pellicola deve essere collocata poco prima delle linguette delimitatrici posteriori 12 e tra le linguette delimitatrici laterali 13.



4. Assicurarsi che la pellicola non crei pieghe, in particolare sopra il filo di apporto 15.

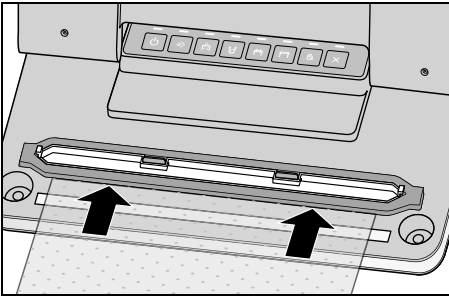
5. Chiudere il coperchio 17 e premerlo leggermente verso il basso.
6. Premere il tasto 1 per mettere l'apparecchio in modalità stand-by. Il LED si accende.
7. Premere il tasto 5. Il LED si accende. Il sacchetto di pellicola viene prima messo sotto vuoto e poi sigillato. Il LED si spegne al termine dell'operazione.


NOTA: se il LED 5 non si spegne e il rumore della pompa per vuoto non cessa sebbene non venga più aspirata aria nel sacchetto di pellicola, interrompere l'operazione. Controllare se il sacchetto di pellicola è posizionato correttamente nell'apparecchio e se sono presenti fughe.

8. Aprire il coperchio 17 e prelevare il sacchetto.
9. Controllare il cordone di saldatura. Dovrebbe essere una striscia liscia e priva di pieghe.

9.5 Sigillatura del sacchetto (senza vuoto)

1. Procedere come per la messa sottovuoto e la sigillatura (vedere "Messa sottovuoto e sigillatura dei sacchetti" a pagina 52) fino alla fase di lavoro 6.
2. Collocare l'unità di tubo di pellicola nella sigillatrice sottovuoto presso il bordo anteriore della guarnizione anulare inferiore 14.



3. Premere il tasto  **6**. Il LED si accende. La pellicola viene sigillata. L'operazione di sigillatura viene conclusa automaticamente e il LED si spegne.
4. Aprire il coperchio **17** e prelevare il sacchetto.
5. Controllare il cordone di saldatura. Dovrebbe essere una striscia liscia e priva di pieghe.

10. Recipiente e sacchetti sottovuoto (con valvola)

L'attacco **9** e un flessibile per vuoto **20** consentono di mettere sottovuoto recipienti e sacchetti sottovuoto con valvole di produttori diversi. Il materiale in dotazione comprende i seguenti adattatori per le varie valvole:

Adattatore	Adatto ad es. per
Adattatore A 21	Ernesto, portavivande FoodSaver
Adattatore B 22	Contenitori salvafreschezza FoodSaver
Adattatore C 23	CASO, contenitori per provviste Food-Saver



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

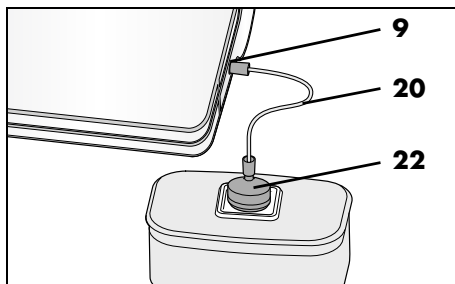
- ⊙ Quando si aspira l'aria, fare attenzione a non aspirare liquido. Se tuttavia ciò dovesse avvenire, interrompere immediatamente l'operazione premendo il tasto di arresto **X 8**.
- ⊙ Attenersi alle indicazioni dei produttori in quanto a livello di riempimento dei recipienti e dei sacchetti.

NOTA: i recipienti e i sacchetti sottovuoto non sono compresi nel materiale in dotazione.

10.1 Messa sottovuoto di recipiente sottovuoto

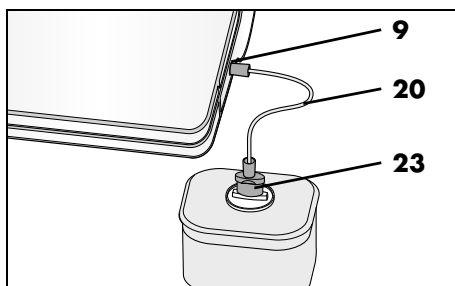
1. Riempire il recipiente sottovuoto fino al livello di riempimento massimo e chiudere il coperchio del recipiente.
2. Sospingere un flessibile per vuoto **20** con un'estremità nell'attacco **9** del lato destro dell'apparecchio.
3. Applicare l'adattatore **21/22/23** adatto alla valvola all'altra estremità del flessibile per vuoto **20**.

4. Premere l'adattatore A **21** o B **22** sulla valvola del recipiente sottovuoto. Sostenere saldamente l'adattatore.



Oppure:

Inserire l'adattatore C **23** nella valvola del recipiente sottovuoto.



5. Premere il tasto **4**. Il LED si accende. Inizia la messa sottovuoto.
6. Dopo la messa sottovuoto il LED si spegne e l'operazione di messa sotto vuoto è conclusa.
7. Togliere il flessibile per vuoto **20** e l'adattatore **21/22/23** dal recipiente sottovuoto e ripetere eventualmente l'operazione con un altro recipiente.
8. Al termine della messa sottovuoto togliere il flessibile per vuoto **20** dall'attacco **9**.

10.2 Messa sottovuoto di sacchetto sottovuoto con valvola

1. Mettere gli alimenti preparati nel sacchetto sottovuoto. Fare in modo che sotto la valvola non si trovino alimenti.
2. Chiudere accuratamente il sacchetto sottovuoto.
3. Appiattire il sacchetto sottovuoto su una base piana con la valvola verso l'alto.
4. Procedere come per i recipienti sottovuoto dal passo 2. (vedere "Messa sottovuoto di recipiente sottovuoto" a pagina 53) e utilizzare l'adattatore A **21**.

NOTA: è possibile ordinare sacchetti sottovuoto con valvola adatti nel negozio online con il numero di articolo 306376 (vedere "Ordinazione di pellicole e accessori" a pagina 58).

11. Utilizzo di funzioni aggiuntive

11.1 Attivazione della funzione Wet



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

- ⊙ Durante la messa sottovuoto non devono trovarsi liquidi nel sacchetto.
- ⊙ Quando si aspira l'aria, fare attenzione a non aspirare liquido. Se tuttavia ciò dovesse avvenire, interrompere immediatamente l'operazione premendo il tasto di arresto **X 8**.

Se nel sacchetto si trovano alimenti umidi (per esempio carne/pesce marinati, frutta/

verdura tagliati, pronti da cucinare), possono crearsi cordoni di saldatura difettosi. Attivando la funzione Wet **7** si aumenta il tempo di sigillatura per ottenere un cordone di saldatura migliore.

- Prima della messa sottovuoto/sigillatura, premere il tasto **7** per attivare la funzione. Il LED si accende.
- Per disattivare la funzione premere di nuovo il tasto **7**.
- Premendo il tasto di arresto **8**, viene disattivata anche la funzione Wet **7**.
- Una volta conclusa la messa sottovuoto/sigillatura o se essa viene interrotta, il LED si spegne e la funzione viene disattivata automaticamente.
- Durante la messa sottovuoto/sigillatura la funzione Wet **7** non può essere attivata né disattivata.

NOTA: questa funzione non è adatta a mettere sotto vuoto liquidi, ad es. minestre. Queste ultime devono essere congelate prima della messa sottovuoto.

11.2 Attivazione della funzione Soft

Con la funzione Soft \Rightarrow **2** si riduce un poco la pressione negativa in modo da non schiacciare gli alimenti sensibili alla pressione (ad es. frutti di bosco o torte).

- Prima della messa sottovuoto/sigillatura, premere il tasto \Rightarrow **2** per attivare la funzione. Il LED si accende.
- Per disattivare la funzione premere di nuovo il tasto \Rightarrow **2**.
- Premendo il tasto di arresto **8**, si disattiva anche la funzione Soft \Rightarrow **2**.
- Una volta conclusa la messa sottovuoto/sigillatura o se essa viene interrotta, il LED si spegne e la funzione viene disattivata automaticamente.

- Durante la messa sottovuoto/sigillatura la funzione Soft \Rightarrow **2** non può essere attivata né disattivata.

11.3 Funzione di marinatura

NOTE:

- Assicurarsi che il vostro recipiente sottovuoto sia adatto alla marinatura.
 - È possibile eseguire la funzione anche utilizzando dei sacchetti. A tale scopo non sono necessari sacchetti speciali.
 - Di seguito viene descritta l'operazione con un recipiente sottovuoto.
-


La funzione di marinatura consente di accelerare l'operazione di marinatura. Mediante un'alternanza di messa sottovuoto e di ventilazione la marinata penetra molto più velocemente nei pori della carne. Già dopo una fase di funzione di marinatura (circa 10 minuti) la carne è marinata.

Per la funzione di marinatura è necessario un recipiente sottovuoto (non compreso nel materiale in dotazione) che viene collegato attraverso un attacco **9**, un flessibile per vuoto **20** e l'adattatore adatto **21/22/23**.

1. Collocare la carne con la marinata nel recipiente sottovuoto. Attenersi alle indicazioni del produttore in quanto al livello di riempimento.
2. Chiudere il recipiente sottovuoto.
3. Sospingere un flessibile per vuoto **20** con un'estremità nell'attacco **9** del lato destro dell'apparecchio.
4. Applicare l'adattatore **21/22/23** adatto alla valvola all'altra estremità del flessibile per vuoto **20**.
5. Premere l'adattatore **A 21** o **B 22** sulla valvola del recipiente sottovuoto. Sostenere saldamente l'adattatore.

Opure:

Inserire l'adattatore **C 23** nella valvola del recipiente sottovuoto.

6. Premere il tasto per la funzione di marinatura  **3**. Il LED si accende. A questo punto l'apparecchio attraversa automaticamente il programma di marinatura di circa 10 minuti con funzioni che si alternano (vuoto, pausa, ecc.).
7. Quando il programma di marinatura è completato, il LED si spegne.
8. Rimuovere il flessibile per vuoto **20** dal recipiente sottovuoto e dall'attacco **9**.

12. Pulizia e conservazione



PERICOLO di lesioni da ustione!

- ⊙ Far raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o metterlo da parte.
- ⊙ Durante il funzionamento il filo di apporto **15** si riscalda molto. Non toccare il filo di apporto **15** rovente.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Prima della pulizia staccare la spina **24** dell'apparecchio.



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

- ⊙ Non immergere l'apparecchio e il cavo di collegamento con spina **24** in acqua o altri liquidi.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.
-

12.1 Pulizia

Per assicurare un funzionamento corretto e la piena funzionalità dell'apparecchio, pulirlo regolarmente.

- Pulire l'apparecchio con un panno leggermente inumidito.
- Prima del successivo utilizzo l'apparecchio deve essere completamente asciutto.

Vaschetta di raccolta

1. Prendere le due impugnature **13** con le dita e sollevare con cautela la vaschetta di raccolta per i liquidi **16** verso l'alto.
2. Versare via il liquido.
3. Sciacquare la vaschetta di raccolta **16** con acqua di rigovernatura calda o metterlo in lavastoviglie. Asciugarla prima di inserirla.
4. Inserire la vaschetta di raccolta **16** dall'alto nell'apparecchio.

Guarnizione anulare

1. Prendere la guarnizione anulare **14** con due dita e tirarla verso l'alto.
2. Sciacquare la guarnizione anulare **14** con acqua di rigovernatura calda. Asciugarla prima di inserirla.
3. Collocare nuovamente la guarnizione anulare **14** nell'apposita forma dell'apparecchio. Assicurarsi che poggia piana e non presenti rughe.

NOTA: la guarnizione anulare **14** è un pezzo soggetto a usura. A causa della pressione di appoggio elevata cui è soggetta, con il tempo perde un poco della propria forma. In tal caso sostituirla con una nuova (1 nel materiale in dotazione).

12.2 Conservazione

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Per la tenuta a magazzino, il coperchio **17** deve essere chiuso solo in modo lento affinché le guarnizioni **11** e **14** non vengano danneggiate.
- **Figura B:** avvolgere il cavo di collegamento **24** intorno all'avvolgicavo **26** sul lato inferiore dell'apparecchio. Prestare attenzione alle frecce che indicano la direzione di avvolgimento.
- Conservare l'apparecchio al riparo da polvere e sporcizia e fuori della portata dei bambini.

13. Smaltimento

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici.



Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.



Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.


14. Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, scorrere l'elenco di controllo seguente. poiché l'anomalia di funzionamento potrebbe essere dovuta a un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non tentare in nessun caso di riparare l'apparecchio da soli.

Guasto	Possibili cause / rimedi
L'apparecchio non funziona	<ul style="list-style-type: none">• L'alimentazione di corrente è collegata?
I cordoni non sono ermetici.	<ul style="list-style-type: none">• Assicurarsi che la pellicola sia liscia tra la striscia di tenuta 10 e il filo di apporto 15.• La pellicola era umida o sporca nel punto di sigillatura.• Per gli alimenti umidi attivare la funzione Wet  7.
L'apparecchio non sigilla più volte di seguito.	<ul style="list-style-type: none">• Per proteggere l'apparecchio viene attivato brevemente un blocco automatico tra due operazioni di sigillatura.

15. Ordinazione di pellicole e accessori

Rulli di pellicola

Per conservare alimenti proteggendoli da odori, aria e acqua.

Adatti ad esempio alle sigillatrici sottovuoto SilverCrest SVEB 160 A1 e SV 125 A1/B2 e alle sigillatrici per pellicola SilverCrest SFS 110 A1/B1/B2/C2.

Queste pellicole sono adatte ad una delicata cottura sous-vide.



3 rulli di pellicola

Larghezza: 20 cm / lunghezza: 3 m ciascuno



2 rulli di pellicola

Larghezza: 28 cm / lunghezza: 3 m ciascuno

Altri accessori


Sul nostro sito web si possono ottenere informazioni sugli altri accessori che è possibile ordinare.

Ordinazione online
shop.hoyerhandel.com








1. Scansionare il codice QR con lo smartphone/tablet.
2. Con il codice QR si accede a un sito web dove è possibile effettuare gli ordini.

16. Dati tecnici

Modello:	SVEB 160 A1
Tensione di rete:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Classe di protezione:	II 
Potenza:	160 W
Tempo di pausa:	Blocco automatico dopo ciascun impiego per la protezione dal surriscaldamento. La durata di questo blocco dipende dalla funzione utilizzata.

Simboli utilizzati

	Geprüfte Sicherheit (sicurezza verificata). Gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Materiali riciclabili: cartone (tranne il cartone ondulato)
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.

Con riserva di modifiche tecniche.

17. Garanzia della HOYER Handel GmbH

Gentile cliente, questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

Sono escluse dalla garanzia i pezzi soggetti a normale usura e i danni a parti fragili quali interruttori, batterie, lampadine o altri pezzi realizzati in vetro.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 347713_2001** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.

- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **347713_2001** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza



Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: hoyer@lidl.it



Assistenza Svizzera

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

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 347713_2001



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo

non è un indirizzo di assistenza.

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

DE-22761 Hamburg

GERMANIA