

SILVERCREST®



www.tidi-service.com



VACUUM SEALER SV 125 A1

HOYER Handel GmbH
Taskoprustraße 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

Status of information · Informationernes stand · Version des informations
Stand van de informatie · Stand der Informationen:

12/2018 ID: SV 125 A1_18_V1.5

GB **IE** **NL**

VACUUM SEALER

Operating instructions

FR **BE**

APPAREIL DE MISE SOUS VIDE

Mode d'emploi

DE **CH**

VAKUUMIERER

Bedienungsanleitung

DK

VAKUUMPAKKER

Bejævningsvejledning

NL **BE**

VACUUMERMACHINE

Gebruiksaanwijzing

IAN 310996

GB

IE

NL

DK

BE

IAN 310996

GB

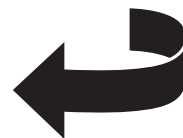
IE

NL

DK

BE

DE



English 2

Dansk 16

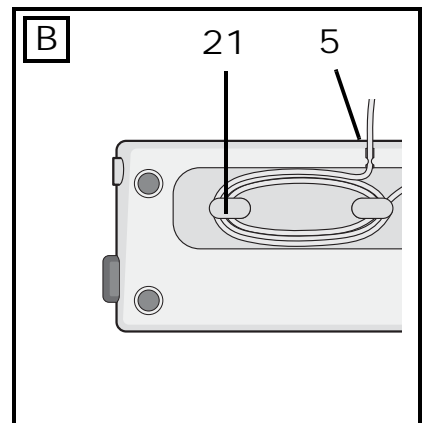
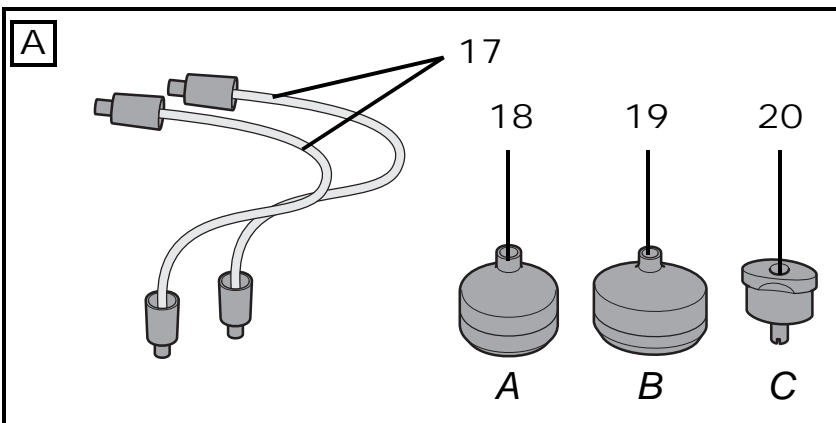
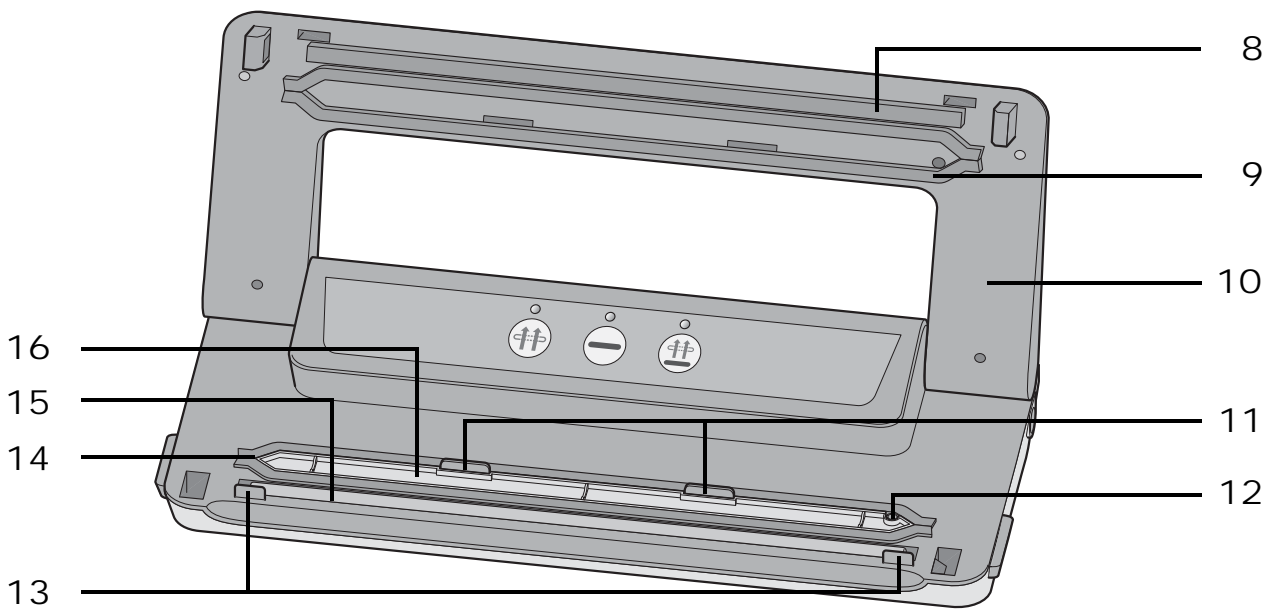
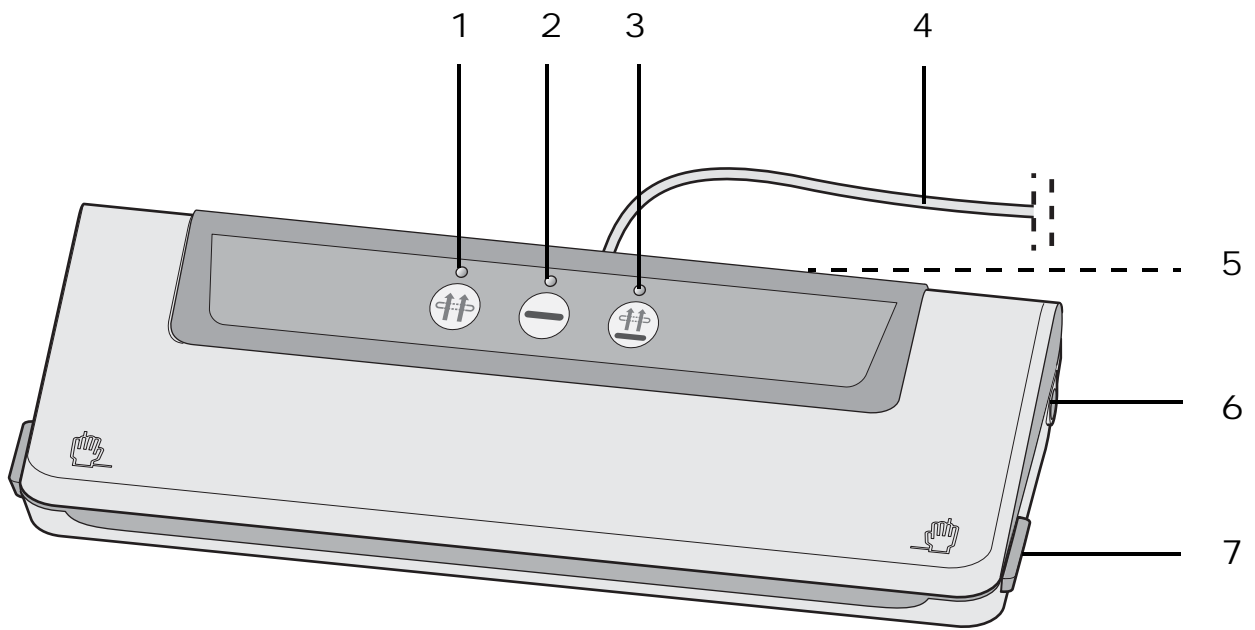
Français 30

Nederlands 46

Deutsch 60



Overview / Oversigt / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Übersicht



Contents

1. Overview	3
2. Intended purpose	4
3. Safety information	4
4. Items supplied	7
5. Power supply	7
6. Advantages of vacuum-packed food	7
6.1 Durability	7
6.2 Sous-Vide - gentle cooking method in a vacuum bag	7
7. Preparation	8
7.1 Setting up the device	8
7.2 Requirements on the film/bags	8
7.3 Producing a bag	8
8. Use	8
8.1 Overview of the functions.....	8
8.2 Vacuum-packing vacuum containers and bags (with valve).....	9
8.3 Filling bags (without valves).....	10
8.4 Sealing bags (without valves)	10
8.5 Vacuum-packing and sealing bags (without valves)	10
9. Cleaning and storage	11
9.1 Cleaning.....	11
9.2 Storage	12
10. Disposal	12
11. Trouble-shooting	12
12. Ordering film bags and accessories	13
13. Technical specifications	14
14. Warranty of the HOYER Handel GmbH	14

1. Overview





















- 1  Button and LED for the vacuum function (for containers and bags with the valve above the connection 6)
- 2  Button and LED for the seal film function (no vacuum)
- 3  Button and LED for the vacuum + seal film function
- 4  Power cable with mains plug
- 5  Opening for the power cable on the underside of the device
- 6  Connection for vacuum tubes 17
- 7  Button for opening the lid (left and right)
- 8  Sealing strip
- 9  Upper sealing ring
- 10  Lid
- 11  Rear reference ridge
- 12  Suction nozzle (for the vacuum + seal film function)
- 13  Side reference ridge
- 14  Lower sealing ring
- 15  Welding wire
- 16  Collector for liquids (removable)

Figure A:

- 17  Vacuum tubes (60 cm)
- 18  Adapter *A* (e.g. for Ernesto containers* and FoodSaver lunchboxes**)
- 19  Adapter *B* (e.g. for FoodSaver freshness containers**)
- 20  Adapter *C* (e.g. for CASO containers** and FoodSaver storage boxes**)


* not included in items supplied

** Containers from other manufacturers - not included in items supplied.

CASO is a registered brand of Caso Holding GmbH

FoodSaver is a registered brand of Sunbeam Products, Inc.

Figure B:

- 21  Cable spool at the underside of the device

Thank you for your trust!

Congratulations on your new vacuum sealer.

For safe handling of the product and in order to get to know the entire range of features:

- **Read these user instructions through thoroughly prior to initial use.**
- **Above all, observe the safety information!**
- **The device should only be used as described in these user instructions.**
- **Keep these user instructions for information purposes.**
- **If you pass the device on to someone else, please include this copy of the user instructions. The user instructions are a component of the product.**

We hope you enjoy your new vacuum sealer!

Symbols on your device



The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.

2. Intended purpose

Use the device exclusively for bag sealing and/or vacuum-packing food.

The device is designed for private home use and must not be used for commercial purposes.

The device must only be used indoors.

Foreseeable misuse

WARNING! Risk of material damage!

- ⦿ Only use special plastic film bags that are suitable for use with vacuum sealers / bag sealers. Comply with the notes on the packaging of the plastic film bags.
-

3. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings are used in this copy of the user instructions:



DANGER! High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

WARNING! Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

CAUTION: low risk: failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.

NOTE: circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

Instructions for safe operation

- ⦿ This device can be used by children from the age of 8 and people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding, if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting dangers. Children must not play with the device. Cleaning and user maintenance must not be performed by children without supervision.
- ⦿ Never leave the device unattended while it is plugged in.
- ⦿ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⦿ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.



DANGER for children

- ⦿ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags. There is a risk of suffocation.



DANGER to or from pets and livestock

- ⦿ Electrical devices can also represent a hazard to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.



DANGER! Risk of electric shock due to moisture

- ⦿ Protect the device from moisture, water drops and water splashes.
- ⦿ The device, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
- ⦿ If liquid gets into the device, remove the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⦿ If the device has fallen into water, pull out the mains plug immediately, and

only then remove the device from the water. Do not use the device again, and have it checked by a specialist workshop.

- ⦿ Never touch the device with wet hands.



DANGER! Risk of electric shock

- ⦿ Do not use the device if the device or the power cable has any visible damage, or if the device has previously been dropped.
- ⦿ Lay the power cable such that no one can step on it, get caught on it, or trip over it.
- ⦿ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.
- ⦿ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not wrap the power cable around the device (Danger! Risk of cable damage!). Use the cable spool on the underside of the device.
- ⦿ Let the device cool down completely before winding up the power cable.

- ⊙ Ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ To pull the mains plug out of the wall socket, always pull on the mains plug, and never on the power cable.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket ...
 - ... after every use,
 - ... if there is a fault,
 - ... when you are not using the device,
 - ... before you clean the device and
 - ... during thunderstorms.



DANGER - Fire hazard

- ⊙ Never leave the device unattended while it is plugged in.
- ⊙ Use the device on a stable, level and heat-resistant surface.
- ⊙ Never cover the device when connected due to possible overheating and fire hazard!
- ⊙ Do not use the device in the vicinity of flammable materials or flammable gases.



DANGER! Risk of injury through burning

- ⊙ The welding wire becomes very hot during operation. Do not touch the hot welding wire.
- ⊙ Allow the device to cool down completely before you clean it or put it away.



DANGER! Risk of injury

- ⊙ Ensure that you never vacuum your skin, hair or clothing with the adapters.



DANGER caused by insufficient hygiene

- ⊙ For a carefree enjoyment of your vacuum-sealed food, you should always comply with the following hygiene tips:
 - During the preparation and packaging of the food make sure that the entire equipment is perfectly clean.
 - Clean the vacuum sealer and all devices thoroughly after use.
 - Perishable food should be cooled or frozen immediately after sealing.
 - After thawing or heating perishable food, this must be consumed immediately.

WARNING! Risk of material damage

- ⊙ After the sealing and/or vacuuming process, the device needs to cool down for at least 80 seconds.
- ⊙ Only use special plastic film bags that are suitable for use with vacuum sealers / bag sealers.
- ⊙ Never place the device on hot surfaces (e.g. hot plates) or near to heat sources or open fire.
- ⊙ Ensure that no liquid is sucked in during the extraction of air.
- ⊙ The device is fitted with non-slip silicon feet. Because furniture can be coated with a wide variety of varnishes and plastics, and treated with various care products, the possibility cannot be excluded that some of these substances have components that may attack and soften the silicon feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.
- ⊙ Do not use any sharp or abrasive cleaning agents.

4. Items supplied

- 1 vacuum sealer
- 1 spare sealing ring for the lower sealing ring 14
- 1 roll of vacuum bagging tube
- 2 vacuum tubes (60 cm) 17
- 1 adapter *A* (e.g. for Ernesto containers and FoodSaver Lunchboxes) 18
- 1 adapter *B* (e.g. for FoodSaver freshness containers) 19
- 1 adapter *C* (e.g. for CASO containers and FoodSaver storage boxes) 20
- 1 collector for liquids 16 (inserted)
- 1 copy of the user instructions

Before using for the first time

- Remove all packing materials.
- Check that the device is undamaged.

5. Power supply

Only connect the mains plug 4 to a properly installed and easily accessible wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.

1. Unwind the required length of power cable 4 from the cable spool 21.
2. Lead the power cable 4 through the opening 5 on the underside of the device.
3. Connect the mains plug 4 with the wall socket.

6. Advantages of vacuum-packed food

6.1 Durability

Vacuum-packed food keeps fresh for a significantly longer period. This is due to the fact that during the vacuum-packing process the oxygen is removed from the food package.

Furthermore, high-quality film bags and the vacuum packing protect well against freezer burn.

6.2 Sous-Vide - gentle cooking method in a vacuum bag

The dream of every hobby cook: a steak that is pink and juicy on the inside, crispy on the outside. But unfortunately it does not always work using conventional methods, or it requires exact timing. Sous-Vide makes cooking easier, and almost always yields perfect results.

In principle, Sous-Vide is nothing more than the slow cooking of vacuum-sealed food. On the one hand, Sous-Vide is a very simple method for achieving excellent results when preparing food. On the other hand, Sous-Vide is a clear rejection of the "always-in-a-rush" attitude of our age.

Professional cooks have been using this method for many years. With the new Sous-Vide devices, this cooking method is now also affordable for hobby cooks at home.

7. Preparation

7.1 Setting up the device

Place the device on a dry, level and heat-resistant surface.

7.2 Requirements on the film/bags

- You can use tubular film or complete bags.
- The film bag must not be wider than 30 cm.
- The film bag must have dots/knobs or grooves on one side. Smooth film bags are not suited for sealing.
- The thickness should be between 0.17 and 0.29 mm (170 - 290 µm).
- When buying the film bag, check the temperature range it is suited for. The ideal range is between -20 °C and +110 °C. Such film bags can be deep-frozen or boiled. The film supplied is suitable for this application.
- You will find those data on the package of the film or bag.




7.3 Producing a bag

If you use finished bags, these steps do not apply.

1. Unwind the length of vacuum bagging tube from the roll that you require for your bag. Regarding the length of the bag, remember that a space of approx. 6 cm towards the top should be left after filling.
2. Use scissors to cut the piece of vacuum bagging tube as straight as possible.
3. Seal one end of the bag (see "Sealing bags (without valves)" on page 10).

8. Use

8.1 Overview of the functions

Button	Function
 1	Start/cancel vacuum-packing using the connection 6 with a vacuum tube 17 and an adapter 18/19/20
 2	Start/cancel sealing (without vacuum)
 3	Start/cancel vacuum-packing and sealing the film bag

All functions stop automatically when the process is complete.

Pressing the function button again can cancel the process sooner.

WARNING! Risk of material damage!

- ⦿ After the sealing and/or vacuuming process, the device needs to cool down for at least 80 seconds.
-

8.2 Vacuum-packing vacuum containers and bags (with valve)

This function allows you to vacuum-pack vacuum containers and bags with valves from various different manufacturers. For the different valves, the following adapters are included in the items supplied:

Adapter	e.g. suitable for
Adapter A 18	Ernesto, FoodSaver Lunchboxes
Adapter B 19	FoodSaver freshness containers
Adapter C 20	CASO, FoodSaver storage boxes



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

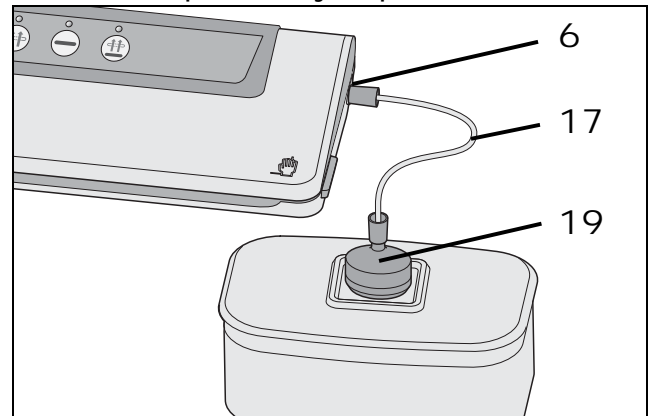
- ⊙ Ensure that no liquid is sucked in during the extraction of air. If this nevertheless occurs, immediately interrupt the process by pressing the active function button 1 again.
- ⊙ Please comply with the manufacturers' instructions regarding the filling levels for containers and bags.

NOTE: the vacuum containers and bags are not included in the items supplied.

Vacuum containers

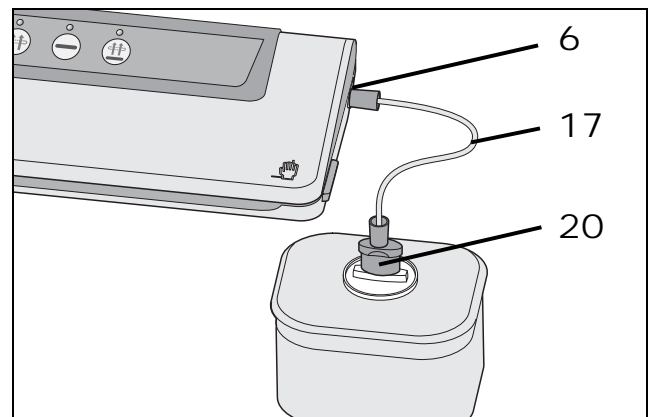
1. Fill the vacuum container to the maximum filling level and close the container lid.
2. Press one end of the vacuum tube 17 into the connection 6 on the right of the device.
3. Fit the adapter 18/19/20 suitable for the valve onto the other end of the vacuum tube 17.


4. Press the adapter A 18 or B 19 onto the valve of the vacuum container. Hold the adapter firmly in place.



Or:

Insert adapter C 20 into the valve of the vacuum container.



5. Press the button  1. The LED lights up. The vacuum-packing process starts.
6. After the vacuum-packing process, the LED goes out and the vacuum-packing process is complete.
7. Remove the vacuum tube 17 and the adapter 18/19/20 from the vacuum container and repeat the process if necessary with another container.
8. After you have finished vacuum-packing, remove the vacuum tube 17 from the connection 6.

Vacuum bags with valves

1. Place the prepared food into the vacuum bag. Ensure that there is no food under the valve.
2. Carefully close the vacuum bag.

3. Place the vacuum bag flat on a level surface with the valve pointing upwards.
4. Proceed as for vacuum containers, starting at step 2 (see "Vacuum containers" on page 9).

8.3 Filling bags (without valves)

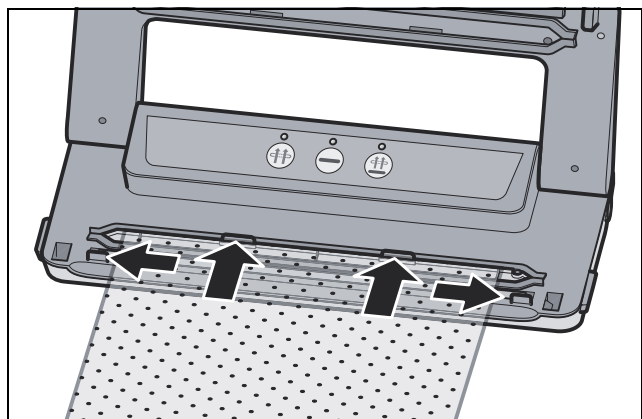
CAUTION:

- ⊙ No food or liquids must be present at the top edge, where you want to seal the bag. That area must be clean and dry. Otherwise, it is impossible to produce a proper welding seam.

- Fill the bag only up to a level of 6 cm below the top edge.

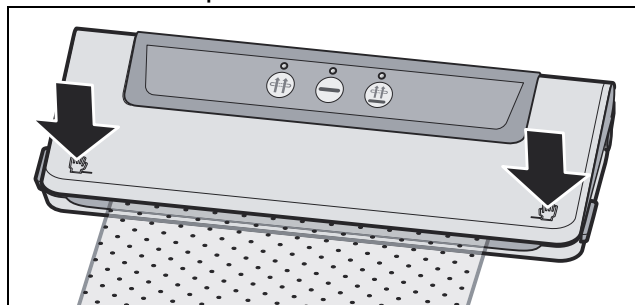
8.4 Sealing bags (without valves)

1. Smooth the bag where it is to be sealed.
2. Open the lid 10. If necessary, press the buttons 7 first.
3. Place the bag in the device. For this purpose, the end of the film bag must be positioned just before the rear reference ridges 11 and the side reference ridges 13.



4. Ensure again that there are no creases in the film bag - especially in the area above the welding wire 15.

5. Close the lid 10.
6. Use both hands to press firmly on the edges of the lid 10. They must audibly click into place.



7. Press the button — 2. The LED lights up. The film bag is being sealed. After approx. 5 - 7 seconds, the LED goes out and the sealing process is completed.
8. Simultaneously, press buttons 7 in order to release the lock of the lid 10.
9. Open the lid 10 and remove the bag.
10. Check the welding seam. It should be a smooth creaseless seam.

8.5 Vacuum-packing and sealing bags (without valves)



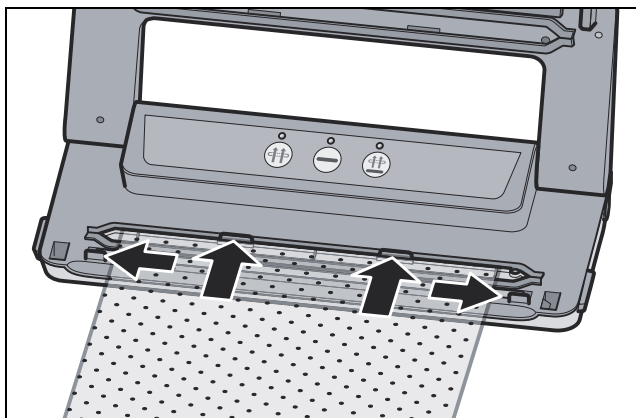
DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

- ⊙ For vacuum-packing, no liquids must be inside the bag.
- ⊙ Ensure that no liquid is sucked in during the extraction of air. If this nevertheless occurs, immediately interrupt the process by pressing the active function button 3 again.

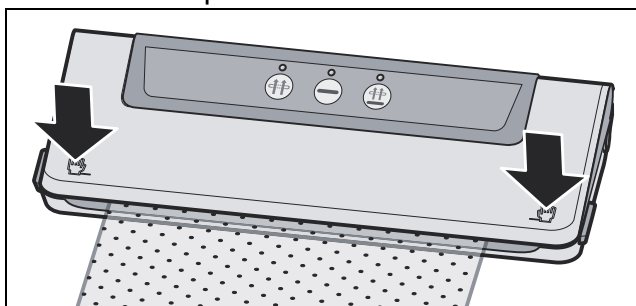
NOTE: when vacuum-packing film bags, there must not be any vacuum tube 17 plugged into the connection 6.


1. Smooth the bag where it is to be sealed.
2. Open the lid 10.
3. Place the bag in the device. For this purpose, the end of the film bag must be

positioned just before the rear reference ridges 11 and the side reference ridges 13.



4. Ensure again that there are no creases in the film bag - especially in the area above the welding wire 15.
5. Close the lid 10.
6. Use both hands to press firmly on the edges of the lid 10. They must audibly click into place.



7. Press the button  3. The LED lights up. The film bag is first vacuum-packed and then sealed. The LED goes out when the process is complete.

NOTE: if the LED 3 does not go out and the noise of the vacuum pump does not stop, despite the fact that no further air is being sucked out of the film bag, cancel the process. Check that the film bag is in the correct position in the device, and check for leaks.

8. Simultaneously, press buttons 7 in order to release the lock of the lid 10.
9. Open the lid 10 and remove the bag.
10. Check the welding seam. It should be a smooth creaseless seam.

9. Cleaning and storage



DANGER! Risk of injury through burning/scalding!

- ⊙ Allow the device to cool down completely before you clean it or put it away.
- ⊙ The welding wire 15 becomes very hot during operation. Do not touch the hot welding wire 15.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Prior to cleaning, disconnect the mains plug 4 of the device.



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

- ⊙ The device and the power cable with mains plug 4 must not be immersed in water or other liquids.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not use any sharp or abrasive cleaning agents.

9.1 Cleaning

In order to ensure the proper function and the full capacity of your device, clean it regularly.

- Wipe down the housing of the device with a damp cloth.
- Prior to the next use, the device must be completely dry.

Collector

1. Grasp the centre or both outer ridges with your fingers and carefully lift the collector for liquids 16 out upwards.
2. Drain the liquid.
3. Rinse the collector 16 under warm dish-water or place it in the dishwasher. Make sure it is dry before inserting it.

4. Insert the collector 16 into the device from above.

Sealing ring

1. Grasp the sealing ring 14 with two fingers and lift it off upwards.
2. Rinse the sealing ring 14 under warm dishwater. Make sure it is dry before inserting it.
3. Replace the sealing ring 14 in the respective form inside the device. Ensure that it lies in smooth contact and is not wavy.

NOTE: the sealing ring 14 is a wearing part. Due to the high contact pressure, it will lose its shape over time. In this case, replace it with a new one (included in the items supplied).

9.2 Storage

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ During storage, the lid 10 must not be locked, but only loosely closed. Permanent locking could damage seals 9 and 14.

- Figure B: wind the power cable 4 around the cable spool 21 at the underside of the device.
- Store the device so that it is protected against dust and dirt and out of the reach of children.

10. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires sep-



arate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.

Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

11. Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Do not attempt to repair the device yourself under any circumstances.

Fault	Possible causes / Action
No function	<ul style="list-style-type: none"> • Has the device been connected to the power supply?
Seams are not tight	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure that the film bag is positioned smoothly between the sealing strip 8 and the welding wire 15. • The film was damp or contaminated at the seam.

12. Ordering film bags and accessories

Film bag rolls

For the aroma-tight, airtight and watertight preservation of food.

Suitable e.g. for the SilverCrest vacuum sealer SV 125 A1 and the SilverCrest bag sealer SFS 110 A1/B1/B2/C2.

These film bags are suitable for gentle Sous-Vide cooking.



3 film bag rolls
Width: 20 cm / Length: each 3 m



2 film bag rolls
Width: 28 cm / Length: each 3 m

Additional accessories

On our website you can find information regarding the accessories that can be reordered.

Ordering online
shop.hoyerhandel.com



1. Scan the QR code with your smartphone/tablet.
2. With the QR code you will access a website where you can submit your re-order.

13. Technical specifications

Model:	SV 125 A1
Mains voltage:	220 - 240 V ~ 50-60 Hz
Protection class:	II <input type="checkbox"/>
Power rating:	125 W
Pause time:	at least 80 seconds after each use

Symbols used

	Certified Safety. Devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials: cardboard (except corrugated cardboard)

Subject to technical modifications.

14. Warranty of the HOYER Handel GmbH

Dear Customer,
your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects.

Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, batteries, lamps or other parts manufactured from glass.

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

Handling in case of a warranty claim

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number IAN: 310996 and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by telephone or email.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.



Please visit www.lidl-service.com to download this and many other manuals, product videos and software.



Service Centre

GB Service Great Britain
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IE Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: hoyer@lidl.ie

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 310996



Supplier

Please note that the following address is no service address. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
GERMANY

Indhold

1. Oversigt	17
2. Brug i overensstemmelse med formålet	18
3. Sikkerhedsanvisninger	18
4. Leveringsomfang	21
5. Strømforsyning	21
6. Fordele ved vakuumerede fødevarer	21
6.1 Holdbarhed	21
6.2 Sous vide – skånsom tilberedningsmetode i vakuumpose	21
7. Forberedelse	22
7.1 Opstilling af apparatet	22
7.2 Krav til folie/pose	22
7.3 Fremstilling af poser	22
8. Brug	22
8.1 Overblik over funktionerne	22
8.2 Vakuum af vakuum-beholder og pose (med ventil)	23
8.3 Fyld posen (uden ventil)	24
8.4 Sammensvejs posen (uden ventil)	24
8.5 Vakuumering og sammensvejsning af pose (uden ventil)	24
9. Rengøring und opbevaring	25
9.1 Rengøring	25
9.2 Opbevaring	26
10. Bortskaffelse	26
11. Problemløsning	26
12. Bestilling af folie og tilbehørsdele	27
13. Tekniske data	28
14. HOYER Handel GmbHs garanti	28

1. Oversigt





- 1  Knap og LED til funktionen Vakuum (for beholdere og poser med ventil over tilslutning 6)
- 2  Knap og LED til funktionen Sammensvejs folie (intet vakuum)
- 3  Knap og LED til funktionen Vakuum + Sammensvejs folie
- 4  Tilslutningsledning med netstik
- 5 Åbning til tilslutningsledningen på apparatets underside
- 6 Tilslutning til vakuumslange 17
- 7 Knap til åbning af låget (venstre og højre)
- 8 Tætningslister
- 9 Øverste pakningsring
- 10 Låg
- 11 Bagerste stop
- 12 Udsugningsdyse (til funktionen Vakuum + Sammensvejs folie)
- 13 Sidestop
- 14 Nederste pakningsring
- 15 Svejsetråd
- 16 Opsamlingskål til væske (aftagelig)

Fig. A:

- 17 Vakuumslange (60 cm)
- 18 Adapter A (f.eks. til Ernesto-beholder* og FoodSaver-madkasser**)
- 19 Adapter B (f.eks. til FoodSaver-friskhedsbeholder**)
- 20 Adapter C (f.eks. til CASO-beholdere** og FoodSaver-forråds krukker**)

* Medfølger ikke

** Beholder fra anden producent – medfølger ikke.

CASO er et registreret varemærke tilhørende Caso Holding GmbH

FoodSaver er et registreret varemærke tilhørende Sunbeam Products, Inc.

Fig. B:

- 21 Kabeloprulning på undersiden af apparatet

Mange tak for din tillid!

Vi ønsker dig tillykke med din nye vakuummaskine.

For en sikker brug af produktet og for at lære alle funktioner at kende:

- Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem inden den første ibrugtagning.
- Følg frem for alt sikkerhedsanvisningerne!
- Apparatet må kun betjenes som beskrevet i denne betjeningsvejledning.
- Opbevar denne betjeningsvejledning til senere brug.
- Hvis apparatet gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlægges. Betjeningsvejledningen er en del af produktet.

Vi ønsker dig god fornøjelse med din nye vakuummaskine!

Symboler på apparatet



Dette symbol angiver, at således mærkede materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.

2. Brug i overensstemmelse med formålet

Brug udelukkende apparatet til svejsning og/eller vakuumering af fødevarer.

Apparatet er beregnet til privat brug og må ikke bruges til erhvervsmæssige formål.

Apparatet må kun benyttes indendørs.

Forudseeligt misbrug

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Brug kun specielle plastfolier, som er egnet til brug i vakuummaskiner/foliesvejseapparater. Følg anvisningerne på plastfoliens emballage.

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

Hvor det er påkrævet, anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:



FARE! Høj risiko: ignorering af advarslen kan medføre skader på liv og helbred.

ADVARSEL! Moderat risiko: ignorering af advarslen kan medføre personskader eller alvorlige materielle skader.

FORSIGTIG! lav risiko: ignorering af advarslen kan medføre lettere personskader eller materielle skader.

ANVISNING! forhold og særlige detaljer, som skal overholdes ved brug af apparatet.

Anvisninger om sikker brug

- ⊙ Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og af personer med indskrænkede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn eller er blevet undervist i en sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn af en voksen.
- ⊙ Lad aldrig det tilsluttede apparat være uden opsyn.
- ⊙ Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en lignende kvalificeret person for at undgå risici.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.



FARE for børn

- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastikposerne. Der er fare for at blive kvalt.



FARE for eller på grund af kæle- og husdyr

- ⊙ Elektriske apparater kan også udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr også forårsage skader på apparatet. Hold derfor principielt dyr væk fra elektriske apparater.



FARE for elektrisk stød på grund af fugtighed

- ⊙ Beskyt apparatet mod fugt, dråber eller stænkvand.
- ⊙ Apparatet, tilslutningsledningen og netstikket må ikke dyppes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Hvis væske skulle være trængt ind i apparatet, skal netstikket omgående trækkes ud. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- ⊙ Skulle apparatet alligevel være faldet i vandet, skal du straks trække netstikket ud og først derefter tage apparatet op. Benyt i dette tilfælde ikke apparatet me-

re, men få det eftersat på et specialværksted.

- ⊙ Rør ikke apparatet med våde hænder.



FARE for elektrisk stød

- ⊙ Tag ikke apparatet i brug, hvis dette eller tilslutningsledningen har synlige skader, eller hvis man forinden har tabt apparatet.
- ⊙ Anbring tilslutningsledningen sådan, at ingen kan træde på denne, hænge fast i den eller snuble over den.
- ⊙ Sæt kun netstikket i en korrekt installeret, let tilgængelig stikkontakt, hvis spænding svarer til den på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
- ⊙ Sørg for, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Undlad at vikler tilslutningsledningen rundt om apparatet (fare for kabelbrud!). Brug kabeloprulningen på undersiden.
- ⊙ Lad apparatet køle helt af, inden du vikler tilslutningsledningen op.
- ⊙ Pas på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme eller bliver mast.

- ⊙ Træk altid i netstikket, aldrig i tilslutningsledningen, for at trække netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten, ... efter hver brug, ... hvis der opstår en fejl, ... hvis du ikke bruger apparatet, ... før du rengør apparatet og ... ved tordenvejr.



FARE - Brandfare

- ⊙ Lad aldrig det tilsluttede apparat være uden opsyn.
- ⊙ Anvend apparatet på en stabil, plan og varmebestandig flade.
- ⊙ Tildæk på grund af faren for overophedning og brand aldrig det tilsluttede apparat!
- ⊙ Brug ikke apparatet i nærheden af brandfarlige materialer eller brandfarlige gasser.



FARE for forbrændingsskade

- ⊙ Svejsetråden bliver meget varm under brug. Rør ikke ved den varme svejsetråd.
- ⊙ Lad apparatet køle fuldstændig af, før du rengør det eller stiller det væk.



FARE for kvæstelser

- ⊙ Pas på, at adapterne ikke suger sig fast i hud eller hår.



FARE på grund af manglende hygiejne

- ⊙ For en problemløs nydelse af dine under vakuum indsvejsede fødevarer bør du i alle tilfælde overholde følgende hygiejnetips:
 - Vær ved forberedelsen af fødevarerne og ved emballeringen opmærksom på at alle arbejdsredskaber er absolut rene.
 - Rengør vakuummaskinen og alle arbejdsredskaber grundigt efter brug.

- Letfordærlige fødevarer bør nedkøles eller nedfryses straks efter indvejsningen.
- Letfordærlige fødevarer skal omgående spises efter optøning eller opvarmning.

ADVARSEL mod materielle skader

- ⊙ Apparatet skal køle af i mindst 80 sekunder efter en svejse- og/eller vakuumeringsproces.
- ⊙ Brug kun specielle plastfolier, som er egnet til brug i vakuummaskiner/foliesvejsesapparater.
- ⊙ Stil aldrig apparatet på varme flader (f.eks. kogeplader) eller i nærheden af varmekilder eller åben ild.
- ⊙ Sørg for, at du ikke opsuger væske ved udsugning af luften.
- ⊙ Apparatet har skridsikre silikonefødder. Da møbler har mange forskellige lak- og kunststofoverflader og bliver behandlet med mange forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at nogle af disse stoffer indeholder bestanddele, som angriber og opløder silikonefødderne. Læg i givet fald et skridsikkert underlag under apparatet.
- ⊙ Brug aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler.

4. Leveringsomfang

- 1 vakuummaskine
- 1 reservepakningsring til den nederste pakningsring 14
- 1 rulle slangefolie
- 2 vakuumslinger (60 cm) 17
- 1 adapter *A* (f.eks. til Ernesto-beholder og FoodSaver-madkasser) 18
- 1 adapter *B* (f.eks. til FoodSaver-friskhedsbeholder) 19
- 1 adapter *C* (f.eks. til CASO-beholdere og FoodSaver-forråds krukker) 20
- 1 opsamlingskål til væske 16 (indsat)
- 1 betjeningsvejledning

Inden den første brug

- Fjern al emballage.
- Kontrollér, om apparatet er ubeskadiget.

5. Strømforsyning

Sæt kun netstikket 4 i en korrekt installeret, let tilgængelig stikkontakt, hvis spænding svarer til den på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.

1. Vikl så meget tilslutningsledning 4 af kabeloprulningen 21, som du behøver.
2. Træk tilslutningsledningen 4 gennem åbningen 5 på undersiden af apparatet.
3. Stik netstikket 4 i stikkontakten.

6. Fordele ved vakuumerede fødevarer

6.1 Holdbarhed

Vakuumerede fødevarer holder sig friske betydeligt længere. Det skyldes, at man ved vakuumeringen stort set har fjernet ilten fra emballagen, som fødevarer er pakket ind i. Desuden beskytter kvalitetsfolier og selve vakuumprocessen godt mod frostbrand.

6.2 Sous vide – skånsom tilberedningsmetode i vakuumpose

Enhver hobbykoks drøm: en steak der er medium indeni og sprød på ydersiden. Blot lykkes det desværre ikke altid med de traditionelle metoder, eller det kræver en nøjagtig timing. Sous vide gør madlavningen nemmere og giver næsten altid perfekte resultater.

I grunden er sous vide intet andet end at lade vakuumsvejsede levnedsmidler simre langsomt.

For det første er sous vide en meget enkel metode til at opnå fortræffelige resultater ved tilberedningen af levnedsmidler. For det andet er sous vide et klart nej til vore dages "hurtig, hurtig".

Professionelle kokke har allerede benyttet metoden i flere år. Med de nye sous vide-apparater bliver denne tilberedningsmetode nu også opnåelig for hobbykokken i hjemmet.

7. Forberedelse

7.1 Opstilling af apparatet

Stil apparatet på et tørt, jævnt og varmebestandigt underlag.

7.2 Krav til folie/pose

- Du kan bruge slangefolie eller færdige poser.
- Folien må ikke være bredere end 30 cm.
- Folien skal have nopper eller riller på den ene side. Glat folie egner sig ikke til sammensvejsning.
- Folien skal være mellem 0,17 og 0,29 mm (170-290 µm) tyk.
- Når du køber folien, skal du også være opmærksom på, hvilke temperaturområder folien kan bruges til. Det er bedst med et område mellem -20 °C og +110 °C. Den slags folie kan dybfryses eller koges. Den medfølgende folie egner sig til begge dele.
- Du finder disse oplysninger på folie- eller poseemballagen.




7.3 Fremstilling af poser

Hvis du bruger færdige poser, bortfalder de følgende trin.

1. Rul så meget slangefolie af rullen, som du behøver til din pose. Vær ved posens længde opmærksom på, at der efter fyldning af posen skal være ca. 6 cm plads op til den øverste kant.
2. Klip stykket så lige som muligt af slangefolien med saks.
3. Sammensvejs den ene ende af posen (se "Sammensvejs posen (uden ventil)" på side 24).

8. Brug

8.1 Overblik over funktionerne

Knap	Funktion
 1	Start/afbryd vakuumering over tilslutningen 6 med en vakuumslange 17 og en adapter 18/19/20
 2	Start/afbryd sammensvejsning (uden vakuum)
 3	Start/afbryd vakuumering og sammensvejsning af foliepose

Alle funktioner stopper automatisk, når processen er afsluttet.

Hvis du trykker på knappen igen, kan processen afbrydes før tid.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Apparatet skal køle af i mindst 80 sekunder efter en svejse- og/eller vakuumeringsproces.

8.2 Vakuum af vakuumbeholder og pose (med ventil)

Med denne funktion kan du vakuumere vakuumbeholdere og -poser med ventiler fra forskellige producenter. Følgende adaptere medfølger til de forskellige ventiler:

Adapter	passer f.eks. til
Adapter A 18	Ernesto, FoodSaver-madkasser
Adapter B 19	FoodSaver-friskhedsbeholder
Adapter C 20	CASO, FoodSaver-forrådskrucker



FARE for elektrisk stød pga. fugtighed!

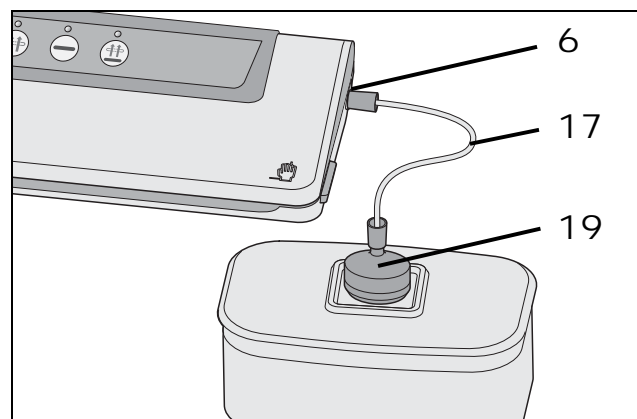
- ⦿ Sørg for, at du ikke opsuger væske ved udsugning af luften. Hvis dette alligevel er tilfældet, skal du afbryde processen ved at trykke på den aktive knap 1.
- ⦿ Vær opmærksom på producentens anvisninger om beholderens og posens opfyldningshøjde.

ANVISNING: vakuumbeholderne og -poserne medfølger ikke.

Vakuumbeholdere

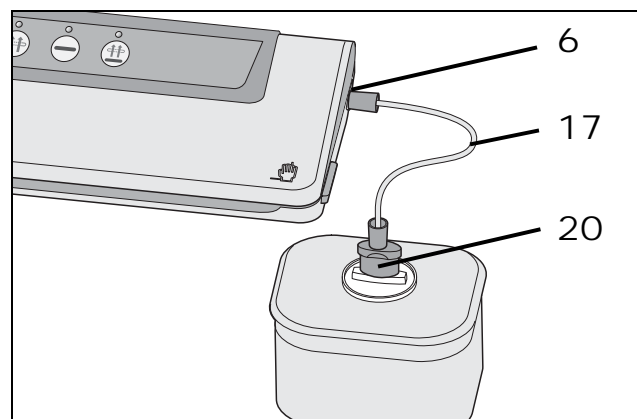
1. Fyld vakuumbeholderen op til den maksimale opfyldningshøjde, og luk beholderens låg.
2. Tryk en vakuumslange 17 med den ene ende i tilslutningen 6 ind på højre side i apparatet.
3. Stik adapteren 18/19/20, der passer til ventilen, på den anden ende af vakuumslangen 17.

4. Tryk på adapteren A 18 eller B 19 på vakuumbeholderens ventil. Hold adapteren fast dér.



Eller:

Stik adapteren C 20 ind i vakuumbeholderens ventil.



5. Tryk på knappen 1. LED-lampen lyser. Vakuumeringen starter.
6. Efter vakuumeringen slukker LED-lampen, og vakuumeringsprocessen er slut.
7. Fjern vakuumslangen 17 og adapteren 18/19/20 fra vakuumbeholderen, og gentag evt. processen med en ny beholder.
8. Fjern vakuumslangen 17 fra tilslutningen 6, når vakuumeringen er slut.

Vakuumpose med ventil

1. Kom de forberedte fødevarer i vakuumposen. Sørg for, at der ikke er nogen fødevarer under ventilen.
2. Luk omhyggeligt vakuumposen.
3. Læg vakuumposen fladt ud på et jævnt underlag med ventilen opad.

4. Fortsæt som ved vakuum-beholdere fra trin 2 (se "Vakuumbeholdere" på side 23).

8.3 Fyld posen (uden ventil)

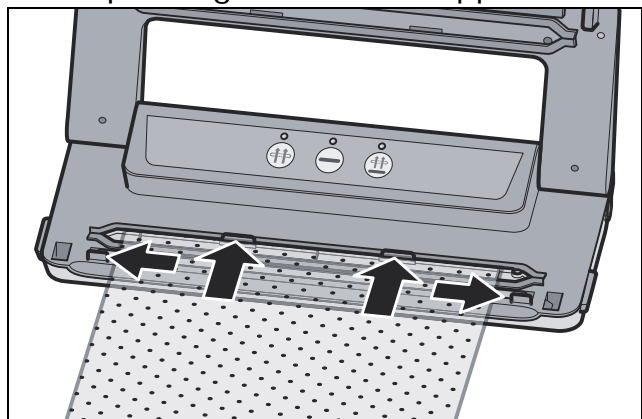
FORSIGTIG:

- ⊙ Der, hvor du vil sammensvejsen posen, må der ikke befinde sig fødevarer eller væsker. Disse steder skal være rene og tørre. Ellers kan der ikke fremstilles en korrekt svejsesøm.

- Fyld kun posen til ca. 6 cm under den øverste kant.

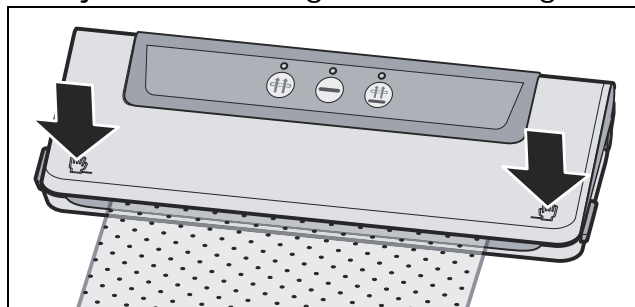
8.4 Sammensvejs posen (uden ventil)

1. Glat posen der, hvor den skal sammensvejses.
2. Åben låget 10. Tryk evt. først på knapperne 7.
3. Læg posen ind i apparatet. Foliens ende skal ligge lige foran de bagerste stop 11 og mellem sidestoppene 13.



4. Kontrollér igen, at folien er glat – især lige over svejsetråden 15.
5. Luk låget 10.

6. Tryk med begge hænder på lågets 10 hjørner. De skal gå hørbart i indgreb.



7. Tryk på knappen — 2. LED-lampen lyser. Folien bliver sammensvejet. Efter ca. 5-7 sekunder slukker LED-lampen, og svejseprocessen er færdig.
8. Tryk samtidigt på knapperne 7 for at låse låget 10 op.
9. Åben låget 10 og tag posen ud.
10. Kontrollér svejsesømmen. Den skal være en glat, foldefri stribe.

8.5 Vakuumering og sammensvejsning af pose (uden ventil)



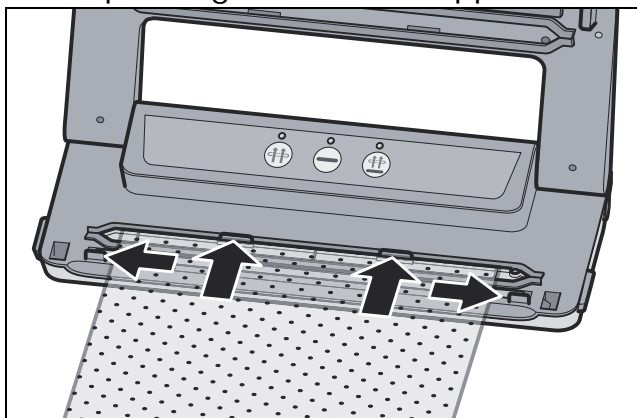
FARE for elektrisk stød pga. fugtighed!

- ⊙ Ved vakuumeringen må der ikke befinde sig nogen væsker i posen.
- ⊙ Sørg for, at du ikke opsuger væske ved udsugning af luften. Hvis dette alligevel er tilfældet, skal du afbryde processen ved at trykke på den aktive knap 3.

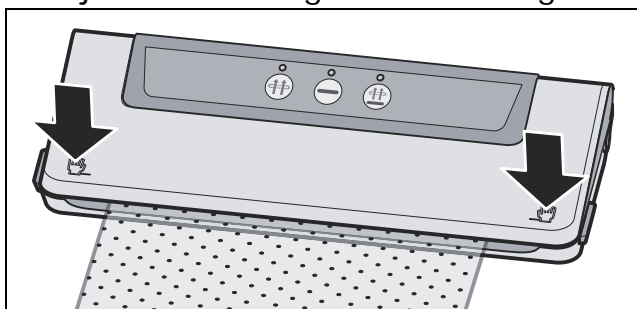
ANVISNING: ved vakuumering af folieposer må der ikke være en vakuumslange 17 i tilslutningen 6.


1. Glat posen der, hvor den skal sammensvejses.
2. Åben låget 10.

3. Læg posen ind i apparatet. Foliens ende skal ligge lige foran de bagerste stop 11 og mellem sidestoppene 13.



4. Kontrollér igen, at folien er glat – især lige over svejsetråden 15.
5. Luk låget 10.
6. Tryk med begge hænder på lågets 10 hjørner. De skal gå hørbart i indgreb.



7. Tryk på knappen  3. LED-lampen lyser. Folieposen bliver først vakuumeret og derefter sammensvejset. LED-lampen slukker, når processen er slut.

ANVISNING: hvis LED-lampen 3 ikke slukker, og lyden af vakuumpumpen ikke stopper, selvom luften ikke længere bliver suget ud af folieposen, skal du afbryde processen. Kontrollér, at folieposen ligger korrekt i apparatet, og at den ikke er utæt.

8. Tryk samtidigt på knapperne 7 for at låse låget 10 op.
9. Åben låget 10 og tag posen ud.
10. Kontrollér svejsesømmen. Den skal være en glat, foldefri stribe.

9. Rengøring und opbevaring



Fare for kvæstelser på grund af forbrænding/skoldning!

- ⊙ Lad apparatet køle fuldstændig af, før du rengør det eller stiller det væk.
- ⊙ Svejsetråden 15 bliver meget varm under brug. Rør ikke ved den varme svejsetråd 15.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Træk netstikket 4 ud af stikkontakten inden rengøring.



FARE for elektrisk stød pga. fugtighed!

- ⊙ Apparatet og tilslutningsledningen med netstik 4 må ikke dyppes i vand eller andre væsker.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Brug aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler.

9.1 Rengøring

For at sikre dit apparats fejlfrie funktion og fulde ydeevne, skal du rengøre apparatet regelmæssigt.

- Tør apparatet af med en let fugtig klud.
- Inden den næste brug skal apparatet være helt tørt.

Opsamlingskål

1. Tag fat om den midterste eller de to yderste mellemstykker med fingrene, og løft opsamlingskålen til væsker 16 forsigtigt opad og ud.
2. Hæld væsken væk.
3. Vask opsamlingskålen 16 i varmt opvaskevand, eller kom den i opvaskemaskinen. Tør den af, inden den sættes i igen.

4. Sæt opsamlingsskålen 16 i apparatet oppefra.

Pakningsring

1. Tag fat om pakningsringen 14 med to fingre og træk den af opad.
2. Vask pakningsringen 14 af i varmt opvaskevand. Tør den af, inden den sættes i igen.
3. Sæt pakningsringen 14 på plads i apparatet igen. Sørg for, at den ligger glat og ikke buler.

ANVISNING: pakningsringen 14 er en sliddele. Grundet for højt pres mister den med tiden sin form. I dette tilfælde skal den udskiftes (i leveringsomfang).

9.2 Opbevaring

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⦿ Ved opbevaring må låget 10 ikke være låst, men kun løst lukket. En permanent låsning kan beskadige de pakninger 9 og 14.

- Fig. B: vikl tilslutningsledningen 4 op på kabeloprulningen 21 på undersiden af apparatet.
- Opbevar apparatet beskyttet mod støv og snavs og utilgængeligt for børn.

10. Bortskaffelse

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet.



Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.

Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du være opmærksom på de tilsvarende miljøbestemmelser i landet.

11. Problemløsning

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, skal du først gå den følgende tjekliste igennem. Måske er der kun tale om et mindre problem, som du selv kan løse.



FARE for elektrisk stød!

- ⦿ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager / foranstaltninger
Virker ikke	<ul style="list-style-type: none">• Er strømforsyningen sikret?
Svejsesøm er ikke tæt	<ul style="list-style-type: none">• Sørg for, at folien ligger glat mellem tætningslisterne 8 og svejsetråden 15.• Folien var fugtig eller snavset på svejsestedet.

12. Bestilling af folie og tilbehørsdele

Folieruller

Til aroma-, luft- og vandtæt konservering af fødevarer.

Passer f.eks. til SilverCrest-vakuummaskiner SV 125 A1 og SilverCrest-foliesvejsesapparater SFS 110 A1/B1/B2/C2.

Disse folier er egnet til skånsom sous vide tilberedning.



3 folieruller

Bredde: 20 cm / længde: 3 m



2 folieruller

Bredde: 28 cm / længde: 3 m

Flere tilbehørsdele

På vores hjemmeside kan du finde informationer om, hvilke andre tilbehørsdele du kan efterbestille.

Online-bestilling

shop.hoyerhandel.com



1. Scan QR-koden med din smartphone/ tablet.
2. Med QR-koden kommer du til en hjemmeside, hvor du kan foretage efterbestillingen.

13. Tekniske data

Model:	SV 125 A1
Netspænding:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Beskyttelses- klasse:	II <input type="checkbox"/>
Effekt:	125 W
Pausetid:	min. 80 sekunder efter hver brug

Anvendte symboler

	Afprøvet sikkerhed. Apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Genbrugelige materialer: pap (undtaget bølgepap)

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

14. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

Du har 3 års garanti fra købsdatoen på dette apparat. I tilfælde af mangler på dette produkt gælder de lovpligtige rettigheder for dig i forhold til sælgeren af produktet. Disse lovpligtige rettigheder bliver ikke begrænset af vores i efterfølgende nævnte stillede garanti.

Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale kvittering bedes opbevaret godt. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt, vil produktet – ud fra vores vurdering – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

Garantiperioden bliver ikke forlænget som følge af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, der allerede forefindes ved købet, skal omgående meddeles efter udpakningen. Reparationer, der indtræffer efter garantiperiodens udløb, er for kundens regning.

Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrollet samvittighedsfuldt inden leveringen. Garantien gælder for materiale- eller fabriktionsfejl.

Denne garanti omfatter ikke sliddele, der er udsat for normalt slid og for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier, lyskilder eller dele, der er fremstillet af glas.

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passet. For at anvende produktet korrekt, skal alle de anførte anvisninger i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes i betjeningsvejledningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås. Produktet er udelukkende bestemt til privat brug og ikke til erhvervsmæssigt brug. Ved misligholdelse og uhensigtsmæssig behandling, brug af vold og ved indgreb, som ikke er blevet udført af vores autoriserede servicecenter, ophører garantien.

Afvikling af en garantisag

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du gå frem efter følgende anvisninger:

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret IAN: 310996 og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter telefonisk eller pr. e-mail.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,


med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvori fejlen består, samt hvornår denne er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange flere håndbøger, produktvideoer og software.



Service-center

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

IAN: 310996



Leverandør

Bemærk venligst, at den følgende adresse ikke er en service-adresse. Kontakt først det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
TYSKLAND

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	31
2. Utilisation conforme	32
3. Consignes de sécurité	32
4. Éléments livrés	35
5. Alimentation électrique	35
6. Avantages des aliments sous vide	35
6.1 Durée de conservation	35
6.2 Sous vide - méthode de cuisson délicate dans un sachet sous vide	35
7. Préparation	36
7.1 Installation de l'appareil	36
7.2 Exigences posées au film/sachet	36
7.3 Fabrication des sachets	36
8. Utilisation	36
8.1 Récapitulatif des fonctions	36
8.2 Mettre sous vide les récipients sous vide et sachets (avec valve)	37
8.3 Remplir un sachet (sans valve)	38
8.4 Souder un sachet (sans valve)	38
8.5 Mettre sous vide et souder les sachets (sans valve)	39
9. Nettoyage et rangement	40
9.1 Nettoyage	40
9.2 Rangement	40
10. Mise au rebut	41
11. Dépannage	41
12. Commander le film et les accessoires	42
13. Caractéristiques techniques	43
14. Garantie de HOYER Handel GmbH	43

1. Aperçu de l'appareil





- 1  Bouton et DEL pour la fonction vide (pour récipient et sachet avec valve via la prise) 6
- 2  Bouton et DEL pour la fonction soudage de film (sans vide)
- 3  Bouton et DEL pour la fonction vide + soudage de film
- 4  Câble de raccordement avec fiche secteur
- 5 Orifice pour le câble de raccordement en dessous de l'appareil
- 6 Prise pour flexibles de vide 17
- 7 Boutons d'ouverture du couvercle (à gauche et à droite)
- 8 Bande d'étanchéité
- 9 Bague d'étanchéité supérieure
- 10 Couvercle
- 11 Nervures de délimitation arrière
- 12 Buse d'aspiration (pour la fonction vide + soudage de film)
- 13 Nervures de délimitation latérales
- 14 Bague d'étanchéité inférieure
- 15 Fil à souder
- 16 Bac récupérateur de liquide (amovible)

Figure A :

- 17 Flexibles de vide (60 cm)
- 18 Adaptateur A (p. ex. pour récipients Ernesto* et boîtes à lunch FoodSaver**)
- 19 Adaptateur B (p. ex. pour boîtes alimentaires fraîcheur FoodSaver**)
- 20 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 :

- 21 Enrouleur pour le câble au 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 à réaliser 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 au 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 ! Manque d'hygiène

- ⊙ Pour apprécier 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 pendant au moins 80 secondes.
- ⊙ 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 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 doté de pieds en silicone 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 en silicone. Au besoin, placez un support antidérapant 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
- 2 flexibles de vide (60 cm) 17
- 1 adaptateur A (p. ex. pour récipients Ernesto et boîtes à lunch FoodSaver) 18
- 1 adaptateur B (p. ex. pour boîtes alimentaires fraîcheur FoodSaver) 19
- 1 adaptateur C (p. ex. pour récipients CASO et boîtes de conservation FoodSaver) 20
- 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. **Alimentation électrique**

Raccordez la fiche secteur 4 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 4 nécessaire de l'enrouleur pour le câble 21.
2. Faites passer le câble de raccordement 4 par l'orifice 5 au dessous de l'appareil.
3. Branchez la fiche secteur 4 sur la prise de courant.

6. **Avantages des aliments sous vide**

6.1 **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 l'altération lors de la congélation.

6.2 **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 mé-

thode 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 méthode 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.

7. Préparation

7.1 Installation de l'appareil

Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et résistant à la chaleur.

7.2 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.




7.3 Fabrication des sachets

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

1. Déroulez la longueur de film tubulaire dont vous avez besoin pour confectionner votre sachet. Lorsque vous estimez la longueur du sachet, tenez compte du fait qu'après le remplissage une hauteur d'env. 6 cm doit rester libre en haut du sachet.
2. Coupez, aussi droit que possible, le morceau de film tubulaire au ciseau.
3. Soudez une extrémité du sachet (voir « Souder un sachet (sans valve) » à la page 38).

8. Utilisation

8.1 Récapitulatif des fonctions

Bouton	Fonction
 1	Lancer/arrêter la mise sous vide par la prise 6 avec un flexible de vide 17 et un adaptateur 18/19/20
 2	Lancer/arrêter le soudage (sans vide)
 3	Lancer/arrêter la mise sous vide et le soudage des sachets en film.

Toutes les fonctions s'arrêtent automatiquement lorsque l'opération est terminée. L'opération peut être préalablement arrêtée en appuyant à nouveau sur le bouton de fonction.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Après une opération de soudage et/ou de mise sous vide, l'appareil doit refroidir pendant au moins 80 secondes.

8.2 Mettre sous vide les récipients sous vide et sachets (avec valve)

Avec cette fonction, 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 18	Ernesto, boîtes à lunch FoodSaver
Adaptateur B 19	Boîtes alimentaires fraîcheur FoodSaver
Adaptateur C 20	CASO, boîtes de conservation Food-Saver



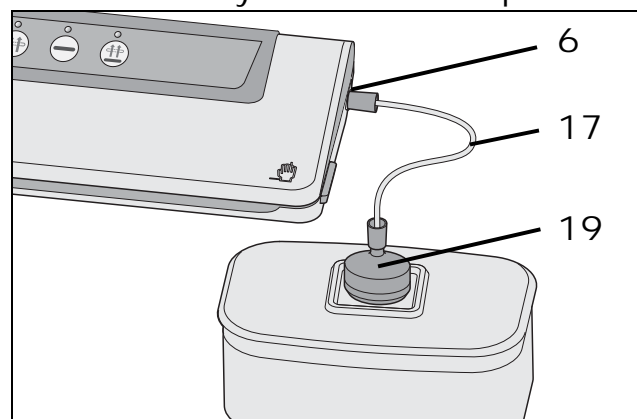
DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité !

- ⊙ 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 à nouveau sur le bouton de fonction active 1.
- ⊙ Respectez les consignes du fabricant concernant le niveau de remplissage des récipients et sachets.

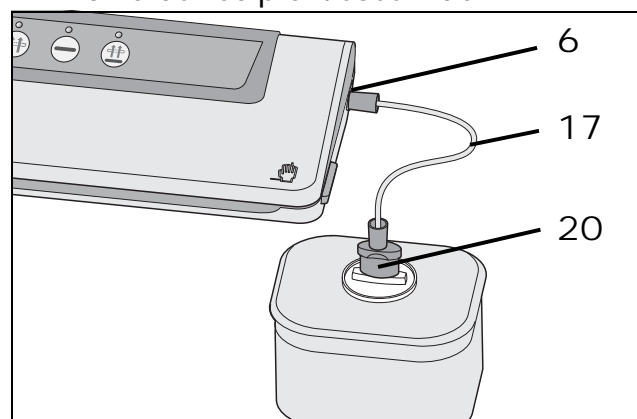
REMARQUE : les récipients et sachets sous vide ne sont pas inclus dans la livraison.

Récipients 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 flexible de vide 17 dans la prise 6 à droite sur l'appareil.
3. Enfilez l'adaptateur 18/19/20 adapté à la valve sur l'autre extrémité du flexible de vide 17.
4. Appuyez l'adaptateur A 18 ou B 19 sur la valve du récipient sous vide. Maintenez y fermement l'adaptateur.



Ou :
Enfilez l'adaptateur C 20 dans la valve du récipient sous vide.



5. Appuyez sur le bouton 1. 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 flexible de vide 17 et l'adaptateur 18/19/20 du récipient sous

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

- Après la fin de la mise sous vide, débranchez le flexible de vide 17 de la prise 6.

Sachet sous vide avec valve

- Mettez les aliments préparés dans le sachet sous vide. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'aliments sous la valve.
- Fermez soigneusement le sachet sous vide.
- Posez le sachet sous vide bien à plat sur une surface plane, avec la valve tournée vers le haut.
- Continuez comme avec le récipient sous vide à partir de l'étape 2 (voir « Récipients sous vide » à la page 37).

8.3 Remplir un sachet (sans valve)

ATTENTION :

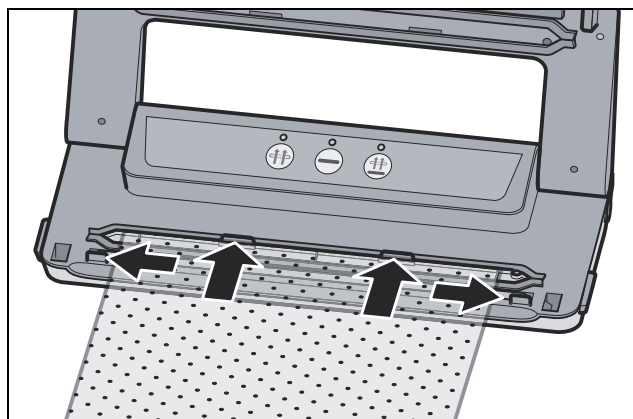
- L'endroit où vous voulez souder le sachet doit être totalement exempt d'aliments ou de liquides. Ces endroits doivent être propres et secs. Sinon, il n'est pas possible de réaliser un cordon de soudure correct.

- Remplissez le sachet en laissant 6 cm de libre en haut du sachet.

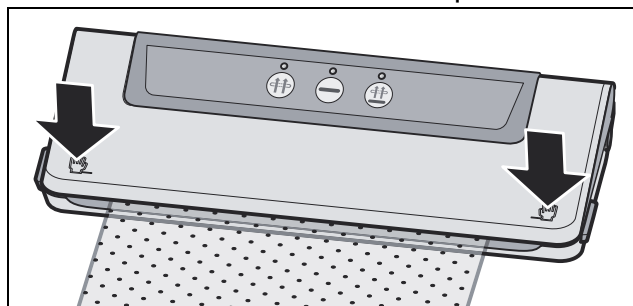
8.4 Souder un sachet (sans valve)

- Défroissez le sachet à l'endroit où il doit être soudé.
- Ouvrez le couvercle 10. Le cas échéant, appuyez pour cela d'abord sur les boutons 7.
- Placez le sachet dans l'appareil. Ce faisant, l'extrémité du film doit se trouver juste devant les nervures de délimitation

arrière 11 et entre les nervures de délimitation latérales 13.



- Veillez à nouveau à ce que le film ne se plisse pas - surtout pas à l'endroit sur le fil à souder 15.
- Fermez le couvercle 10.
- Appuyez fermement les deux mains sur les deux coins du couvercle 10. Vous devez les entendre s'encliquer.



- Appuyez sur le bouton — 2. La DEL s'allume. Le soudage du film est en cours. Après env. 5 - 7 secondes, la DEL s'éteint et le soudage est terminé.
- Appuyez simultanément sur les boutons 7 pour débloquer le couvercle 10.
- Ouvrez le couvercle 10 et sortez le sachet.
- Vérifiez le cordon de soudure. Il doit former une bande lisse, sans pli.

8.5 Mettre sous vide et souder les sachets (sans valve)

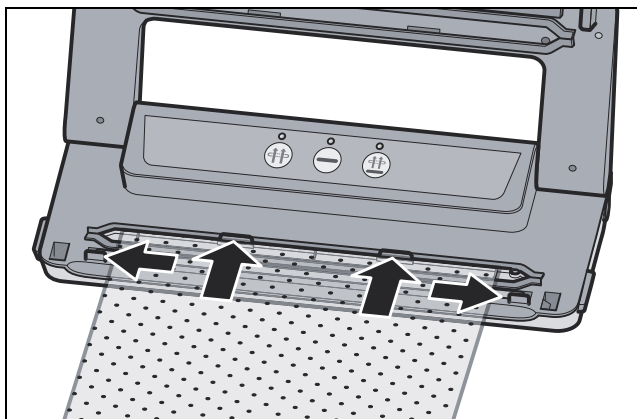


DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité !

- ⦿ 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 à nouveau sur le bouton de fonction active 3.

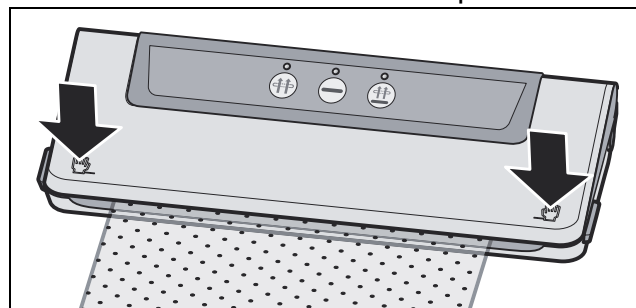
REMARQUE : pendant la mise sous vide de sachets en film, aucun flexible de vide 17 ne doit être branché dans la prise 6.


1. Défroissez le sachet à l'endroit où il doit être soudé.
2. Ouvrez le couvercle 10.
3. Placez le sachet dans l'appareil. Ce faisant, l'extrémité du film doit se trouver juste devant les nervures de délimitation arrière 11 et entre les nervures de délimitation latérales 13.



4. Veillez à nouveau à ce que le film ne se plisse pas - surtout pas à l'endroit sur le fil à souder 15.
5. Fermez le couvercle 10.

6. Appuyez fermement les deux mains sur les deux coins du couvercle 10. Vous devez les entendre s'encliqueter.



7. Appuyez sur le bouton  3. La DEL s'allume. Il faut commencer par mettre sous vide le sachet en film puis le souder.
La DEL s'éteint quand l'opération est terminée.

REMARQUE : si la DEL 3 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. Appuyez simultanément sur les boutons 7 pour débloquer le couvercle 10.
9. Ouvrez le couvercle 10 et sortez le sachet.
10. Vérifiez le cordon de soudure. Il doit former une bande lisse, sans pli.

9. Nettoyage et rangement



DANGER ! Risque de blessures par brûlures/ébullition !

- ⊙ 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 4 de l'appareil.



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

- ⊙ L'appareil et le câble de raccordement avec fiche secteur 4 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.
-

9.1 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. Prenez la nervure centrale ou les deux nervures extérieures avec les doigts et soulevez prudemment le bac récupérateur de liquide 16 vers le haut.
2. Videz le liquide.

3. 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.
4. Insérez le bac récupérateur 16 du haut dans l'appareil.

Bague d'étanchéité

1. Prenez la bague d'étanchéité 14 à deux doigts et tirez-le vers le haut.
 2. Rincez la bague d'étanchéité 14 à l'eau de vaisselle chaude. Séchez-le avant de le mettre en place.
 3. Remettez la bague d'étanchéité 14 dans la forme adéquate dans l'appareil. Veillez à ce que le joint 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-le par un nouveau (compris dans les éléments livrés).

9.2 Rangement

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Pour le rangement, le couvercle 10 ne doit pas être bloqué mais juste fermé. Un blocage permanent pourrait endommager les joints 9 et 14.
 - Figure B : enroulez le câble de raccordement 4 autour de l'enrouleur pour le câble 21 au dessous de l'appareil.
 - Rangez l'appareil dans un endroit protégé contre la poussière et la saleté et inaccessible aux enfants.
-

10. 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. 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.

11. 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 8 et le fil à souder 15.• Le film était humide ou sali à l'endroit de la soudure.

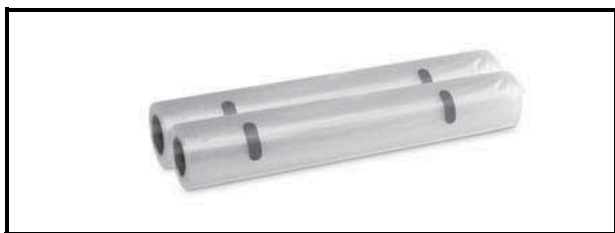
12. Commander le film et les accessoires

Rouleaux de film

Pour conserver les aliments en les protégeant des odeurs, de l'air et de l'eau. Adaptés p. ex. à l'appareil de mise sous vide SilverCrest SV 125 A1 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 internet, 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.

13. Caractéristiques techniques

Modèle :	SV 125 A1
Tension secteur :	220 - 240 V ~ 50-60 Hz
Classe de protection :	II 
Puissance :	125 W
Temps de pause :	au moins 80 secondes après chaque utilisation

Symboles utilisés

	Geprüfte Sicherheit (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)

Sous réserves de modifications techniques.

14. 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.
 Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1. S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
2. Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

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.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

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.

Déroulement 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 : 310996 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.



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.



Centre de service

(FR) Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: hoyer@lidl.fr

(BE) Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN : 310996



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

Inhoud

1. Overzicht	47
2. Correct gebruik	48
3. Veiligheidsinstructies	48
4. Levering	51
5. Stroomvoorziening	51
6. Voordelen van gevacumeerde levensmiddelen	51
6.1 Houdbaarheid	51
6.2 Sous-vide - behoedzame bereidingsmethode in een vacumeerzak	51
7. Voorbereiding	52
7.1 Apparaat plaatsen	52
7.2 Eisen aan de folie/zakken	52
7.3 Zakken maken	52
8. Gebruik	52
8.1 Overzicht van de functies.....	52
8.2 Vacumeereservoir en zak (met ventiel) vacumeren.....	53
8.3 Zak (zonder ventiel) vullen	54
8.4 Zak (zonder ventiel) sealen	54
8.5 Zak (zonder ventiel) vacumeren en sealen.....	54
9. Reinigen en bewaren	55
9.1 Reinigen	56
9.2 Bewaren	56
10. Weggooien	56
11. Problemen oplossen	57
12. Folies en accessoires bestellen	57
13. Technische gegevens	58
14. Garantie van HOYER Handel GmbH	58

1. *Overzicht*

- 1  Toets en LED voor de functie Vacumeren (voor reservoir en zak met ventiel via de aansluiting 6)
- 2  Toets en LED voor de functie Folie sealen (geen vacuüm)
- 3  Toets en LED voor de functie Vacumeren + Folie sealen
- 4  Aansluitsnoer met stekker
- 5 Opening voor het aansluitsnoer aan de onderkant van het apparaat
- 6 Aansluiting voor vacumeerslang 17
- 7 Toetsen voor het openen van het deksel (links en rechts)
- 8 Afdichtstrip
- 9 Bovenste afdichtring
- 10 Deksel
- 11 Achterste begrenzingsnokjes
- 12 Afzuigopening (voor de functie Vacumeren + Folie sealen)
- 13 Begrenzingsnokjes aan de zijkant
- 14 Onderste afdichtring
- 15 Sealdraad
- 16 Opvangbak voor vloeistof (afneembaar)

Afbeelding A:

- 17 Vacumeerslangen (60 cm)
- 18 Adapter *A* (bijv. voor Ernesto-reservoir* en FoodSaver-lunchboxen**)
- 19 Adapter *B* (bijv. voor FoodSaver-vershoudreservoir**)
- 20 Adapter *C* (bijv. voor CASO-reservoir** en FoodSaver-voorraaddozen**)

* Niet bij de levering inbegrepen

** Reservoirs van andere fabrikanten - niet bij de levering inbegrepen.
CASO is een geregistreerd merk van Caso Holding GmbH
FoodSaver is een geregistreerd merk van Sunbeam Products, Inc.

Afbeelding B:

- 21 Kabelopwikkeling aan de onderkant van het apparaat

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Hartelijk gefeliciteerd met uw nieuwe vacumeerapparaat.

Om het product veilig te gebruiken en om alle functies van het apparaat te leren kennen:

- Lees deze handleiding vóór de eerste ingebruikname zorgvuldig door.
- Neem altijd de veiligheidsinstructies in acht!
- Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze handleiding wordt beschreven.
- Bewaar deze handleiding om er later informatie uit te kunnen halen.
- Wanneer u het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dient u deze handleiding bij te voegen. De handleiding maakt deel uit van het product.

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe vacumeerapparaat!

Symbolen op het apparaat



Het symbool geeft aan dat materialen die hiermee worden aangeduid, de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

2. Correct gebruik

Gebruik het apparaat uitsluitend voor het in-sealen en/of vacumeren van levensmiddelen.

Het apparaat is ontworpen voor privé-gebruik en mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Het apparaat mag uitsluitend binnen worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Maak uitsluitend gebruik van speciale kunststoffolies die geschikt zijn voor het gebruik van vacumeerapparaten/folie-sealapparaten. Neem de instructies op de verpakking van de kunststoffolie in acht.
-

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig, worden de volgende waarschuwingen in deze handleiding vermeld:



GEVAAR! Hoog risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan tot letsel leiden.

WAARSCHUWING! Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

LET OP: gering risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan lichte verwondingen of materiële schade veroorzaken.

AANWIJZING: situaties en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende risico's hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd en onderhouden, wanneer zij niet onder toezicht staan.
- ⊙ Laat het aangesloten apparaat nooit zonder toezicht achter.
- ⊙ Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaar te voorkomen.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.



GEVAAR voor kinderen

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.



GEVAAR voor of door huis- en gebruiksdieren

- ⊙ Elektrische apparaten kunnen ook voor huis- en gebruiksdieren een risico vormen. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.



GEVAAR voor een elektrische schok door vocht

- ⊙ Bescherm het apparaat tegen vocht, druppel- of spatwater.
- ⊙ Het apparaat, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het apparaat terecht komt, moet de stekker direct uit het

stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren alvorens het opnieuw in gebruik te nemen.

- ⊙ Mocht het apparaat toch ooit in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en pak daarna het apparaat pas uit het water. Gebruik het apparaat in dat geval niet meer, maar laat het door een gespecialiseerd bedrijf controleren.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met natte handen.



GEVAAR door een elektrische schok

- ⊙ Neem het apparaat niet in gebruik, wanneer het apparaat of het aansluitsnoer zichtbaar beschadigd is of wanneer het apparaat voorheen is gevallen.
- ⊙ Leg het aansluitsnoer zodanig neer dat niemand erop kan trappen, erachter blijft hangen of erover kan struikelen.

- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten goed toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat (risico op kabelbreuk!). Gebruik de kabelopwikkeling aan de onderkant.
- ⊙ Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u het aansluitsnoer opwikkelt.
- ⊙ Let erop dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- ⊙ Om de stekker uit het stopcontact te trekken, moet u altijd aan de stekker trekken, nooit aan het aansluitsnoer.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ... na elk gebruik, ... wanneer er zich een storing voordoet, ... wanneer u het apparaat niet gebruikt, ... voordat u het apparaat reinigt en ... bij onweer.



GEVAAR – Brandgevaar

- ⊙ Laat het aangesloten apparaat nooit zonder toezicht achter.
- ⊙ Gebruik het apparaat op een stevig, vlak en hittebestendig oppervlak.
- ⊙ Vanwege mogelijke oververhitting en brandgevaar mag het aangesloten apparaat nooit worden afgedekt!
- ⊙ Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen of brandbare gassen.



GEVAAR voor verwondingen door verbranden

- ⊙ De sealdraad wordt tijdens het gebruik erg heet. Raak de hete sealdraad niet aan.

- ⊙ Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u het reinigt of opbergt.



GEVAAR voor verwondingen

- ⊙ Let erop dat u met de adapters nooit huid of haren vastzuigt.



GEVAAR door gebrekkige hygiëne

- ⊙ Om zorgeloos van uw onder vacuüm gesealde levensmiddelen te kunnen genieten, dient u de volgende hygiënetips per se in acht te nemen:
 - Let er bij het voorbereiden van de levensmiddelen en tijdens het verpakken op, dat alle apparaten waarmee wordt gewerkt absoluut schoon zijn.
 - Reinig het vacumeerapparaat en alle apparaten waarmee wordt gewerkt, grondig na gebruik.
 - Bederfelijke levensmiddelen dienen direct na het sealen gekoeld of ingevroren te worden.
 - Wanneer bederfelijke levensmiddelen ontdooid of opgewarmd zijn, moeten ze onmiddellijk worden geconsumeerd.

WAARSCHUWING voor materiële schade

- ⊙ Na het sealen en/of vacumeren moet het apparaat ten minste 80 seconden afkoelen.
- ⊙ Maak uitsluitend gebruik van speciale kunststoffolies die geschikt zijn voor het gebruik van vacumeerapparaten/folie-sealapparaten.
- ⊙ Plaats het apparaat nooit op hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
- ⊙ Let erop dat er bij het afzuigen van de lucht geen vloeistof wordt aangezogen.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van siliconen pootjes. Omdat meubels met een grote verscheidenheid aan lakken en kunststoffen gecoat zijn en met verschillende onderhoudsmiddelen worden behandeld,

kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten, die de siliconen pootjes aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

4. Levering

- 1 vacumeerapparaat
- 1 vervangingsafdichtring voor de onderste afdichtring 14
- 1 rol folie
- 2 vacumeerslangen (60 cm) 17
- 1 adapter A (bijv. voor Ernesto-reservoir en FoodSaver-lunchboxen) 18
- 1 adapter B (bijv. voor FoodSaver-vershoudreservoir) 19
- 1 adapter C (bijv. voor CASO-reservoir en FoodSaver-voorraaddozen) 20
- 1 opvangbak voor vloeistof 16 (geplaatst)
- 1 handleiding

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Controleer of het apparaat onbeschadigd is.

5. Stroomvoorziening

Sluit de stekker 4 alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten goed toegankelijk blijven.

1. Wikkel net zoveel aansluitsnoer 4 van de kabelopwikkeling 21 af als u nodig heeft.
2. Voer het aansluitsnoer 4 door de opening 5 aan de onderkant van het apparaat.
3. Steek de stekker 4 in het stopcontact.

6. Voordelen van gevacumeerde levensmiddelen

6.1 Houdbaarheid

Gevacumeerde levensmiddelen blijven duidelijk langer vers. Dat komt doordat bijna alle zuurstof tijdens het vacumeren wordt onttrokken aan de verpakking, waarin het levensmiddel is ingeseald.

Verder beschermen hoogwaardige folies en de vacumeermethode goed tegen vriesbrand.

6.2 *Sous-vide* - behoedzame bereidingsmethode in een vacumeerzak

De droom van elke hobbykok: een steak die van binnen roze en sappig is en aan de buitenkant krokant is. Maar dat lukt met de gebruikelijke methoden helaas niet altijd of er is een nauwkeurige timing voor nodig. *Sous-vide* maakt het bereiden gemakkelijker en zorgt bijna altijd voor perfecte resultaten. Eigenlijk is *sous-vide* niets anders dan het langzaam laten garen van vacuüm verpakte levensmiddelen.

Eenzijds is *sous-vide* een heel eenvoudige methode om uitstekende resultaten bij het bereiden van levensmiddelen te verkrijgen. Anderzijds is *sous-vide* een duidelijke afwijking van het "snel snel" van het dagelijkse leven van tegenwoordig.

Professionele koks gebruiken deze methode al vele jaren. Met nieuwe *sous-vide*-apparaten wordt deze gaarmethode nu ook voor de hobbykok thuis betaalbaar.

7. Voorbereiding

7.1 Apparaat plaatsen

Zet het apparaat op een droge, vlakke ondergrond die ongevoelig is voor hitte.

7.2 Eisen aan de folie/zakken

- U kunt gebruikmaken van folie op een rol of van kant-en-klare zakken.
- De folie mag niet breder zijn dan 30 cm.
- De folie moet aan één kant puntjes/noppen of groeven hebben. Gladde folie is niet geschikt om te sealen.
- De dikte dient tussen 0,17 en 0,29 mm (170 - 290 µm) te liggen.
- Let er bij het kopen op voor welke temperatuurzone de folie kan worden gebruikt. Ideaal is een zone tussen -20 °C en +110 °C. Deze folies kunnen diepgevroren of gekookt worden. De bijgeleverde folie is daarvoor geschikt.
- U vindt deze informatie op de verpakking van de folie of de zakken.




7.3 Zakken maken

Wanneer u kant-en-klare zakken gebruikt, zijn de volgende stappen niet nodig.

1. Rol net zoveel folie van de rol af, als u voor uw zak nodig heeft. Let er bij de lengte van de zak op, dat na het vullen een ruimte van ca. 6 cm aan de bovenkant over moet blijven.
2. Knip het stuk folie zo recht mogelijk af met een schaar.
3. Seal één uiteinde van de zak (zie "Zak (zonder ventiel) sealen" op pagina 54).

8. Gebruik

8.1 Overzicht van de functies

Toets	Functie
 1	Vacumeren via de aansluiting 6 met een vacumeerslang 17 en een adapter 18/19/20 starten/afbreken
 2	Sealen (zonder vacumeren) starten/afbreken
 3	Foliezak vacumeren en sealen starten/afbreken

Alle functies stoppen automatisch, wanneer het proces is afgerond.

Het proces kan eerder worden afgebroken door opnieuw op de functietoets te drukken.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Na het sealen en/of vacumeren moet het apparaat ten minste 80 seconden afkoelen.
-

8.2 Vacumeerreservoir en zak (met ventiel) vacumeren

Met deze functie kunt u het vacumeerreservoir en de -zak met ventielen van verschillende fabrikanten vacumeren. Voor de verschillende ventielen worden de volgende adapters meegeleverd:

Adapter	bijv. geschikt voor
Adapter A 18	Ernesto, FoodSaver-lunchboxen
Adapter B 19	FoodSaver-vershoudreservoirs
Adapter C 20	CASO, FoodSaver-voorraadozen



GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

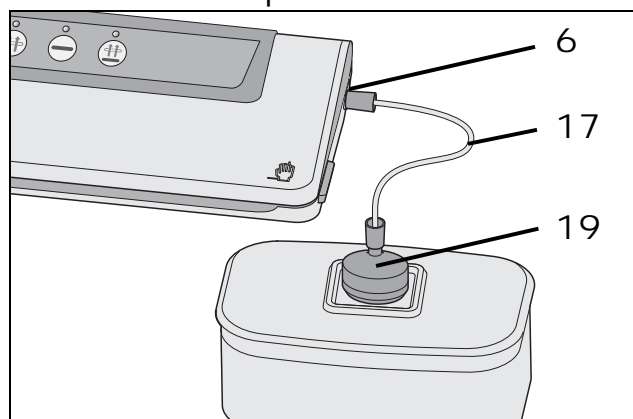
- ⊙ Let erop dat er bij het afzuigen van de lucht geen vloeistof wordt aangezogen. Indien dat toch gebeurt, moet u het proces onmiddellijk onderbreken door opnieuw op de actieve functietoets 1 te drukken.
- ⊙ Neem de gegevens van de fabrikant over de vulhoogte van het reservoir en de zak in acht.

AANWIJZING: het vacumeerreservoir en de -zak zijn niet bij de levering inbegrepen.

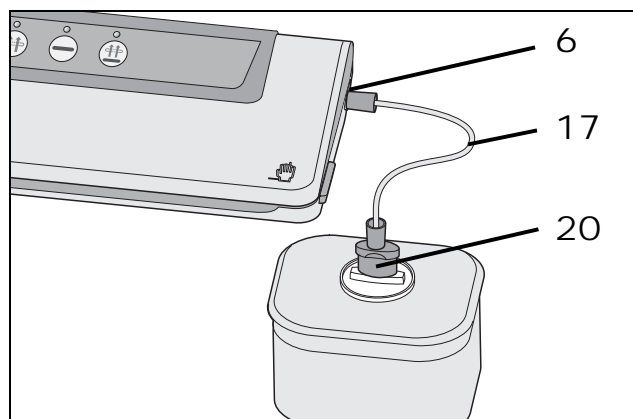
Vacumeerreservoir


1. Vul het vacumeerreservoir tot de maximale vulhoogte en sluit het deksel van het reservoir.
2. Druk een vacumeerslang 17 met één uiteinde in de aansluiting 6 rechts in het apparaat.
3. Steek de bij het ventiel passende adapter 18/19/20 op het andere uiteinde van de vacumeerslang 17.

4. Druk de adapter A 18 of B 19 op het ventiel van het vacumeerreservoir. Houd de adapter daar vast.



Of:
steek de adapter C 20 in het ventiel van het vacumeerreservoir.



5. Druk op de toets  1. De LED brandt. Het vacumeren begint.
6. Na het vacumeren dooft de LED. Dan is het vacumeerproces afgerond.
7. Verwijder de vacumeerslang 17 en de adapter 18/19/20 van het vacumeerreservoir en herhaal het proces eventueel met een ander reservoir.
8. Verwijder de vacumeerslang 17 van de aansluiting 6 nadat het vacumeren voltooid is.

Vacumeerzak met ventiel

1. Doe de voorbereide levensmiddelen in de vacumeerzak. Let erop dat er geen levensmiddelen onder het ventiel zitten.
2. Sluit de vacumeerzak zorgvuldig.

3. Leg de vacumeerzak plat op een vlakke ondergrond met het ventiel omhoog gericht.
4. Ga verder te werk zoals bij vacumeerreservoirs vanaf stap 2 (zie "Vacumeerreservoir" op pagina 53).

8.3 Zak (zonder ventiel) vullen

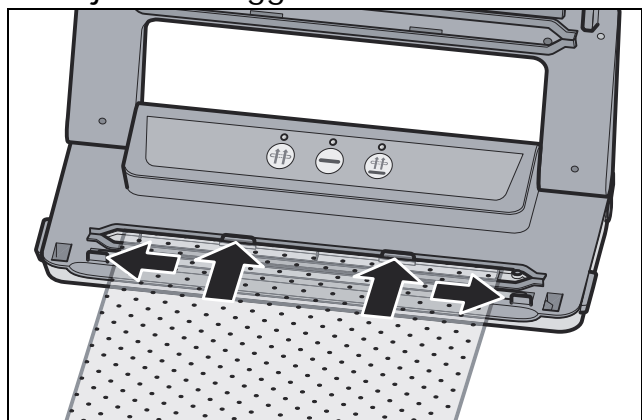
LET OP:

- ⊙ Op de plaats waar u de zak wilt sealen, mogen zich geen voedsel of vloeistoffen bevinden. Deze plaatsen moeten schoon en droog zijn. Anders kan er geen goede sealnaad worden gemaakt.

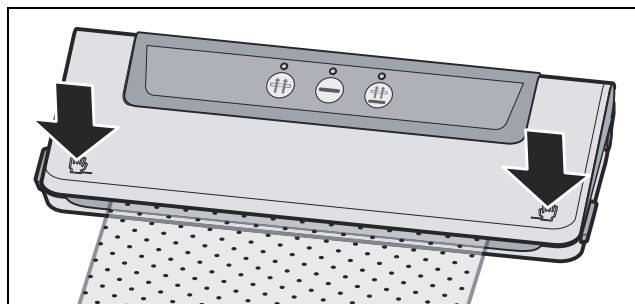
- Vul de zak slechts tot 6 cm onder de bovenste rand.

8.4 Zak (zonder ventiel) sealen

1. Maak de zak glad op de plaats waar deze moet worden geseald.
2. Open het deksel 10. Druk daarvoor eventueel eerst op de toetsen 7.
3. Leg de zak in het apparaat. Daarbij moet het uiteinde van de folie kort vóór de achterste begrenzingsnokjes 11 en tussen de begrenzingsnokjes aan de zijkant 13 liggen.



4. Let er opnieuw op dat er geen plooiën in de folie komen - vooral niet op de plaats boven de sealdraad 15.
5. Sluit het deksel 10.
6. Druk met beide handen stevig op de hoeken van het deksel 10. Deze moeten hoorbaar vastklikken.



7. Druk op de toets — 2. De LED brandt. De folie wordt geseald. Na ca. 5 - 7 seconden dooft de LED en is het sealen klaar.
8. Druk de toetsen 7 tegelijkertijd in om de vergrendeling van het deksel 10 los te maken.
9. Open het deksel 10 en haal de zak uit het apparaat.
10. Controleer de sealnaad. Deze dient glad te zijn, zonder vouwen.

8.5 Zak (zonder ventiel) vacumeren en sealen

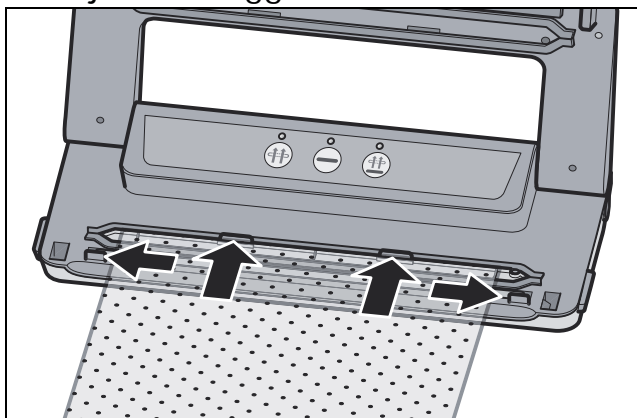


GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

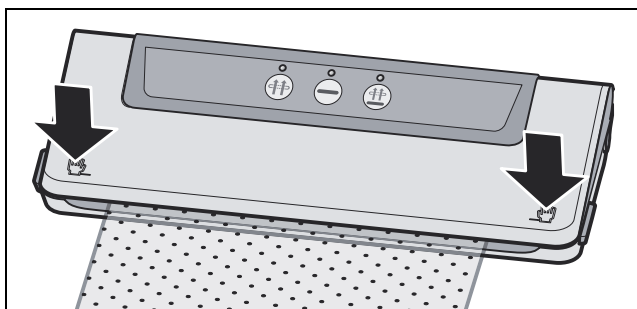
- ⊙ Bij het vacumeren mogen zich geen vloeistoffen in de zak bevinden.
- ⊙ Let erop dat er bij het afzuigen van de lucht geen vloeistof wordt aangezogen. Indien dat toch gebeurt, moet u het proces onmiddellijk onderbreken door opnieuw op de actieve functietoets 3 te drukken.


AANWIJZING: bij het vacumeren van foliezakken mag er geen vacumeerslang 17 in de aansluiting 6 zijn gestoken.

1. Maak de zak glad op de plaats waar deze moet worden geseald.
2. Open het deksel 10.
3. Leg de zak in het apparaat. Daarbij moet het uiteinde van de folie kort vóór de achterste begrenzningsnokjes 11 en tussen de begrenzningsnokjes aan de zijkant 13 liggen.



4. Let er opnieuw op dat er geen plooiën in de folie komen - vooral niet op de plaats boven de sealdraad 15.
5. Sluit het deksel 10.
6. Druk met beide handen stevig op de hoeken van het deksel 10. Deze moeten hoorbaar vastklikken.



7. Druk op de toets  3. De LED brandt. De foliezak wordt eerst gevacumeerd en daarna geseald. De LED dooft zodra het proces voltooid is.

AANWIJZING: onderbreek het proces, indien de LED 3 niet dooft en het geluid van de vacuumpomp niet stopt, hoewel de lucht in de foliezak niet verder wordt weggezogen. Controleer of de foliezak op de juis-

te wijze in het apparaat geplaatst is en op lekkages.

8. Druk de toetsen 7 tegelijkertijd in om de vergrendeling van het deksel 10 los te maken.
9. Open het deksel 10 en haal de zak uit het apparaat.
10. Controleer de sealnaad. Deze dient glad te zijn, zonder vouwen.

9. Reinigen en bewaren



GEVAAR voor verwondingen door verbranden/verschroeien!

- ⊙ Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u het reinigt of opbergt.
- ⊙ De sealdraad 15 wordt tijdens het gebruik erg heet. Raak de hete sealdraad 15 niet aan.



GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker 4 van het apparaat uit het stopcontact alvorens het apparaat te reinigen.



GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

- ⊙ Het apparaat en het aansluitsnoer met stekker 4 mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

9.1 Reinigen

Om een probleemloze functie en de volledige capaciteit van uw apparaat te waarborgen, dient u het regelmatig te reinigen.

- Veeg het apparaat af met een licht vochtige doek.
- Het apparaat moet helemaal droog zijn alvorens het opnieuw te gebruiken.

Opvangbak

1. Pak het middelste of de beide buitenste nokjes met de vingers vast en til de opvangbak voor vloeistof 16 er voorzichtig naar boven uit.
2. Giet de vloeistof weg.
3. Spoel de opvangbak 16 met warm afwaswater af of zet deze in de vaatwasser. Droog ze goed af, voordat u ze terug plaatst.
4. Plaats de opvangbak 16 van bovenaf in het apparaat.

Afdichtring

1. Pak de afdichtring 14 met twee vingers vast en trek deze er naar boven af.
2. Spoel de afdichtring 14 met warm afwaswater af. Droog ze goed af voordat u ze terugplaatst.
3. Plaats de afdichtring 14 weer in de betreffende vorm in het apparaat. Let erop dat deze plat ligt en geen golfjes heeft.

AANWIJZING: de afdichtring 14 is een slijtonderdeel. Door de hoge druk verliest deze in de loop der tijd iets van zijn vorm. Vervang deze dan door een nieuwe (bij de levering inbegrepen).

9.2 Bewaren

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⦿ Bij het opbergen mag het deksel 10 niet vergrendeld zijn, maar moet het losjes dichtzitten. Een langdurige vergrendeling zou de afdichtingen 9 en 14 kunnen beschadigen.
-

- Afbeelding B: wikkel het aansluit-snoer 4 rond de kabelopwikkeling 21 aan de onderkant van het apparaat.
- Bewaar het apparaat beschermd tegen stof en vuil, en onbereikbaar voor kinderen.

10. Weggooien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in



de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid.

Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.

Verpakking

Als u de verpakking wilt weggooien, houdt u dan aan de betreffende milieuvoorschriften in uw land.

11. Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, doorloopt u eerst deze checklist. Misschien is het een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.



GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken/maatregelen
Geen functie	<ul style="list-style-type: none">• Is de stroomvoorziening gewaarborgd?
Naden zijn niet dicht	<ul style="list-style-type: none">• Let erop dat de folie glad tussen de afdichtstrip 8 en de seal draad 15 ligt.• De folie was op de sealplaats vochtig of vies.



3 folierollen
Breedte: 20 cm/lengte: 3 m per stuk



2 folierollen
Breedte: 28 cm/lengte: 3 m per stuk

Meer accessoires

Op onze website vindt u informatie over welke andere accessoires er kunnen worden nabesteld.

Bestelling online

shop.hoyerhandel.com

12. Folies en accessoires bestellen

Folierollen

Voor het geur-, lucht- en waterdicht conserveren van levensmiddelen.

Bijv. passend voor het SilverCrest-vacumeerapparaat SV 125 A1 en de SilverCrest-folie-sealapparaten SFS 110 A1/B1/B2/C2.

Deze folies zijn geschikt voor zorgvuldig vacuümgenen.



1. Scan de QR-code met uw smartphone/tablet.
2. Met de QR-code komt u op een website terecht waar u de nabestelling kunt plaatsen.

13. Technische gegevens

Model:	SV 125 A1
Netspanning:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Beschermings- klasse:	II <input type="checkbox"/>
Vermogen:	125 W
Pauzetijd:	min. 80 seconden na elk gebruik

Gebruikte symbolen

	Geteste veiligheid. Apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen: karton (behalve golfkarton)

Technische wijzigingen voorbehouden.

14. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. Wanneer dit product onvolkomenheden vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.

Wanneer zich binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout voordoet, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het koopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan.

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

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schades en onvolkomenheden die eventueel al bij de koop aanwezig waren, moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die zich voordoen na het verstrijken van de garantieperiode zijn kosten verbonden.

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

Van de garantie uitgesloten zijn slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden. Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

Afhandeling in geval van garantie

Om een snelle behandeling van uw verzoek te waarborgen, dient u de volgende aanwijzingen te volgen:

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer IAN: 310996 en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst telefonisch of per e-mail contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, productvideo's en software downloaden.



Servicecenters

 Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.nl

 Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 310996



Leverancier

Let erop, dat het onderstaande adres geen serviceadres is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DUITSLAND

Inhalt

1. Übersicht	61
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	62
3. Sicherheitshinweise	62
4. Lieferumfang	65
5. Stromversorgung	65
6. Vorteile von vakuumierten Lebensmitteln	65
6.1 Haltbarkeit	65
6.2 Sous-vide - schonende Kochmethode im Vakuumbeutel	65
7. Vorbereitung	66
7.1 Gerät aufstellen	66
7.2 Anforderungen an die Folie/Beutel	66
7.3 Beutel herstellen	66
8. Gebrauch	66
8.1 Überblick über die Funktionen	66
8.2 Vakuum-Behälter und -Beutel (mit Ventil) vakuumieren	67
8.3 Beutel (ohne Ventil) füllen	68
8.4 Beutel (ohne Ventil) verschweißen	68
8.5 Beutel (ohne Ventil) vakuumieren und verschweißen	68
9. Reinigen und Aufbewahren	69
9.1 Reinigen	70
9.2 Aufbewahren	70
10. Entsorgen	70
11. Problemlösung	71
12. Folien und Zubehörteile bestellen	71
13. Technische Daten	72
14. Garantie der HOYER Handel GmbH	72

1. Übersicht





- 1  Taste und LED für die Funktion Vakuum (für Behälter und Beutel mit Ventil über den Anschluss 6)
- 2  Taste und LED für die Funktion Folie verschweißen (kein Vakuum)
- 3  Taste und LED für die Funktion Vakuum + Folie verschweißen
- 4  Anschlussleitung mit Netzstecker
- 5 Öffnung für die Anschlussleitung auf der Unterseite des Gerätes
- 6 Anschluss für Vakuumschläuche 17
- 7 Tasten zum Öffnen des Deckels (links und rechts)
- 8 Dichtungstreifen
- 9 oberer Dichtungsring
- 10 Deckel
- 11 hintere Begrenzungsstege
- 12 Absaugdüse (für die Funktion Vakuum + Folie verschweißen)
- 13 seitliche Begrenzungsstege
- 14 unterer Dichtungsring
- 15 Schweißdraht
- 16 Auffangschale für Flüssigkeit (entnehmbar)

Bild A:

- 17 Vakuumschläuche (60 cm)
- 18 Adapter *A* (z. B. für Ernesto-Behälter* und FoodSaver-Lunchboxen**)
- 19 Adapter *B* (z. B. für FoodSaver-Frischebehälter**)
- 20 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:

- 21 Kabelaufwicklung auf der Unterseite des Gerätes

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Vakuumierer.

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 Vakuumierer!

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 Vakuumierern/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 Fernwirksystem 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 mindestens 80 Sekunden abkühlen.
- ⊙ 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 Silikonfüßen 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 Silikonfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

4. Lieferumfang

- 1 Vakuuierer
- 1 Ersatz-Dichtungsring für den unteren Dichtungsring 14
- 1 Rolle Folienschlauch
- 2 Vakuumschläuche (60 cm) 17
- 1 Adapter *A* (z. B. für Ernesto-Behälter und FoodSaver-Lunchboxen) 18
- 1 Adapter *B* (z. B. für FoodSaver-Frischebehälter) 19
- 1 Adapter *C* (z. B. für CASO-Behälter und FoodSaver-Vorratsdosen) 20
- 1 Auffangschale für Flüssigkeit 16 (eingesetzt)
- 1 Bedienungsanleitung

Vor dem ersten Gebrauch

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

5. Stromversorgung

Schließen Sie den Netzstecker 4 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 4 von der Kabelaufwicklung 21 ab, wie Sie benötigen.
2. Führen Sie die Anschlussleitung 4 durch die Öffnung 5 auf der Unterseite des Gerätes.
3. Stecken Sie den Netzstecker 4 in die Steckdose.

6. Vorteile von vakuumierten Lebensmitteln

6.1 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.

Desweiteren schützen hochwertige Folien und das Vakuumverfahren gut vor Gefrierbrand.

6.2 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.

7. Vorbereitung

7.1 Gerät aufstellen

Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene Fläche, die hitzeunempfindlich ist.

7.2 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 µm) 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.




7.3 Beutel herstellen

Wenn Sie fertige Beutel verwenden, entfalten die folgenden Schritte.

1. Rollen Sie so viel Folienschlauch von der Rolle ab, wie Sie für Ihren Beutel benötigen. Beachten Sie bei der Länge des Beutels, dass nach dem Befüllen ca. 6 cm Platz nach oben bleiben muss.
2. Schneiden Sie das Stück Folienschlauch möglichst gerade mit einer Schere ab.
3. Verschweißen Sie das eine Ende des Beutels (siehe "Beutel (ohne Ventil) verschweißen" auf Seite 68).

8. Gebrauch

8.1 Überblick über die Funktionen

Taste	Funktion
 1	Vakuuieren über den Anschluss 6 mit einem Vakuumschlauch 17 und einem Adapter 18/19/20 starten/abbrechen
 2	Verschweißen (ohne Vakuum) starten/abbrechen
 3	Folienbeutel vakuuieren und verschweißen starten/abbrechen

Alle Funktionen stoppen automatisch, wenn der Vorgang abgeschlossen ist.

Durch erneutes Drücken der Funktionstaste kann der Vorgang vorher abgebrochen werden.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Nach einem Schweiß- und/oder Vakuuivorgang muss das Gerät mindestens 80 Sekunden abkühlen.

8.2 Vakuumbehälter und -Beutel (mit Ventil) vakuumieren

Mit dieser Funktion können Sie Vakuumbehälter und -Beutel mit Ventilen verschiedener Hersteller vakuumieren. Für die unterschiedlichen Ventile befinden sich folgende Adapter im Lieferumfang:

Adapter	z. B. passend für
Adapter A 18	Ernesto, FoodSaver-Lunchboxen
Adapter B 19	FoodSaver-Frischebehälter
Adapter C 20	CASO, FoodSaver-Vorratsdosen



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

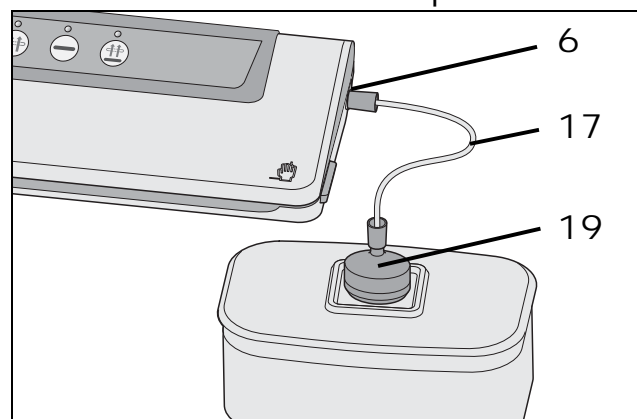
- ⊙ Achten Sie darauf, dass Sie beim Absaugen der Luft keine Flüssigkeit ansaugen. Falls dies doch geschieht, unterbrechen Sie den Vorgang sofort durch erneutes Drücken der aktiven Funktionstaste 1.
- ⊙ Beachten Sie die Hersteller-Angaben zur Füllhöhe der Behälter und Beutel.

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

Vakuumbehälter

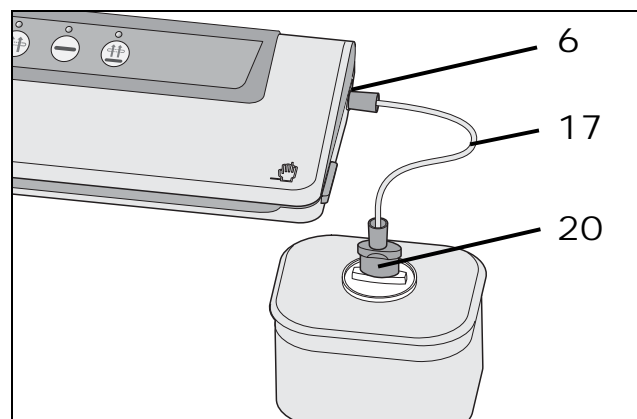
1. Befüllen Sie den Vakuumbehälter bis zur maximalen Füllhöhe und schließen Sie den Behälter-Deckel.
2. Drücken Sie einen Vakuumschlauch 17 mit dem einen Ende in den Anschluss 6 rechts am Gerät hinein.
3. Stecken Sie den zum Ventil passenden Adapter 18/19/20 auf das andere Ende des Vakuumschlauchs 17.


4. Drücken Sie den Adapter A 18 oder B 19 auf das Ventil des Vakuumbehälters. Halten Sie den Adapter dort fest.



Oder:

Stecken Sie den Adapter C 20 in das Ventil des Vakuumbehälters.



5. Drücken Sie die Taste  1. Die LED leuchtet. Das Vakuumieren beginnt.
6. Nach dem Vakuumieren erlischt die LED und der Vakuumiervorgang ist beendet.
7. Entfernen Sie den Vakuumschlauch 17 und den Adapter 18/19/20 von dem Vakuumbehälter und wiederholen Sie gegebenenfalls den Vorgang mit einem weiteren Behälter.
8. Nach Beenden des Vakuumierens entfernen Sie den Vakuumschlauch 17 vom Anschluss 6.

Vakuumbbeutel mit Ventil

1. Geben Sie die vorbereiteten Lebensmittel in den Vakuumbbeutel. 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" auf Seite 67).

8.3 Beutel (ohne Ventil) füllen

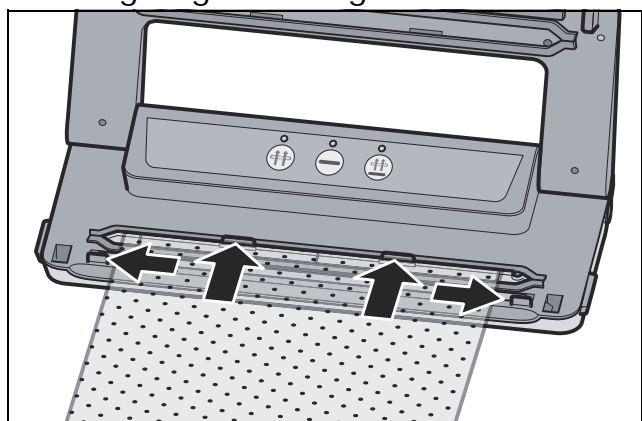
VORSICHT:

- ⊙ 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.

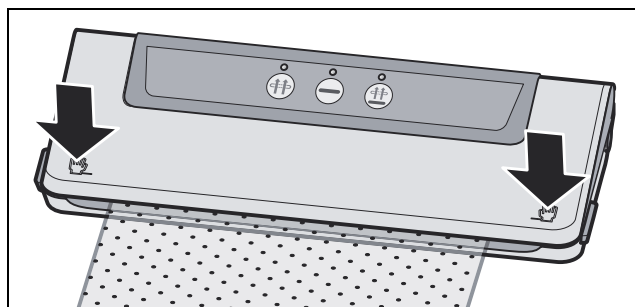
- Füllen Sie den Beutel nur bis 6 cm unterhalb des oberen Randes.

8.4 Beutel (ohne Ventil) verschweißen

1. Glätten Sie den Beutel dort, wo er verschweißt werden soll.
2. Öffnen Sie den Deckel 10. Gegebenenfalls drücken Sie dazu zuerst die Tasten 7.
3. Legen Sie den Beutel in das Gerät. Dabei muss das Ende der Folie kurz vor den hinteren Begrenzungsstegen 11 und zwischen den seitlichen Begrenzungsstegen 13 liegen.



4. Achten Sie erneut darauf, dass die Folie keine Falten wirft - besonders nicht an der Stelle über dem Schweißdraht 15.
5. Schließen Sie den Deckel 10.
6. Drücken Sie mit beiden Händen fest auf die Ecken des Deckels 10. Diese müssen hörbar einrasten.



7. Drücken Sie die Taste — 2. Die LED leuchtet. Die Folie wird verschweißt. Nach ca. 5 - 7 Sekunden erlischt die LED und der Schweißvorgang ist beendet.
8. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten 7, um die Arretierung des Deckels 10 zu lösen.
9. Öffnen Sie den Deckel 10 und entnehmen Sie den Beutel.
10. Prüfen Sie die Schweißnaht. Sie sollte ein glatter, faltenfreier Streifen sein.

8.5 Beutel (ohne Ventil) vakuumieren und verschweißen

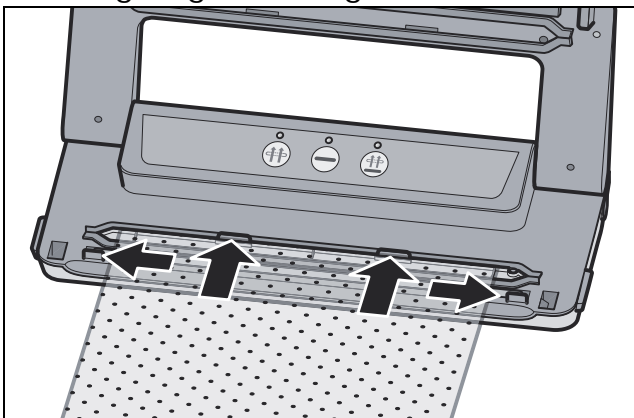


GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

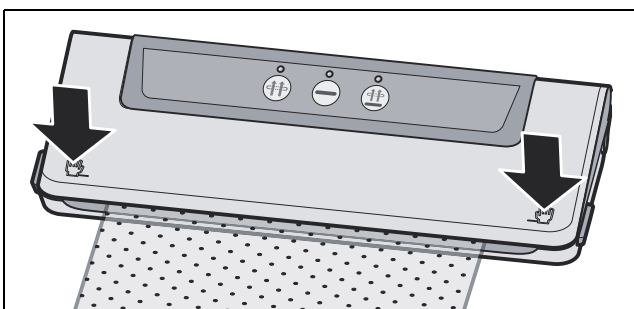
- ⊙ Zum Vakuumieren dürfen sich keine Flüssigkeiten im Beutel befinden.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass Sie beim Absaugen der Luft keine Flüssigkeit ansaugen. Falls dies doch geschieht, unterbrechen Sie den Vorgang sofort durch erneutes Drücken der aktiven Funktionstaste 3.


HINWEIS: Beim Vakuumieren von Folienbeuteln darf kein Vakuumschlauch 17 im Anschluss 6 stecken.

1. Glätten Sie den Beutel dort, wo er verschweißt werden soll.
2. Öffnen Sie den Deckel 10.
3. Legen Sie den Beutel in das Gerät. Dabei muss das Ende der Folie kurz vor den hinteren Begrenzungsstegen 11 und zwischen den seitlichen Begrenzungsstegen 13 liegen.



4. Achten Sie erneut darauf, dass die Folie keine Falten wirft - besonders nicht an der Stelle über dem Schweißdraht 15.
5. Schließen Sie den Deckel 10.
6. Drücken Sie mit beiden Händen fest auf die Ecken des Deckels 10. Diese müssen hörbar einrasten.




7. Drücken Sie die Taste  3. Die LED leuchtet. Der Folienbeutel wird zuerst vakuumiert und dann verschweißt. Die LED erlischt, wenn der Vorgang beendet ist.


HINWEIS: Falls die LED 3 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. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten 7, um die Arretierung des Deckels 10 zu lösen.
9. Öffnen Sie den Deckel 10 und entnehmen Sie den Beutel.
10. Prüfen Sie die Schweißnaht. Sie sollte ein glatter, faltenfreier Streifen sein.

9. Reinigen und Aufbewahren

-  **GEFAHR** von Verletzungen durch Verbrennen/Verbrühen!
- ⊙ 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 4 des Gerätes.

-  **GEFAHR** von Stromschlag durch Feuchtigkeit!
- ⊙ Das Gerät und die Anschlussleitung mit Netzstecker 4 dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

9.1 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 den mittleren oder die beiden äußeren Stege mit den Fingern und heben Sie die Auffangschale für Flüssigkeiten 16 vorsichtig nach oben raus.
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 (im Lieferumfang).

9.2 Aufbewahren

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Beim Lagern darf der Deckel 10 nicht arretiert, sondern nur lose geschlossen sein. Eine dauerhafte Arretierung könnte die Dichtungen 9 und 14 beschädigen.
-

- Bild B: Wickeln Sie die Anschlussleitung 4 um die Kabelaufwicklung 21 auf der Unterseite des Gerätes.
- Bewahren Sie das Gerät geschützt vor Staub und Schmutz und unerreichbar für Kinder auf.

10. 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 Müllsammmlung 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. 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.

11. 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!

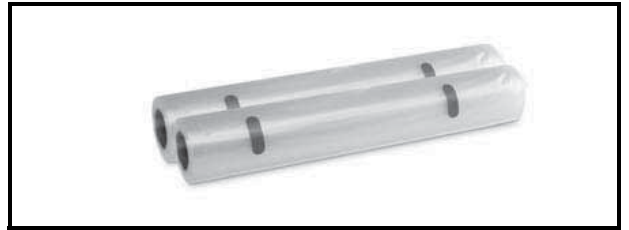
- ⊙ Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

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 8 und dem Schweißdraht 15 liegt. • Die Folie war an der Schweißstelle feucht oder verschmutzt.



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

12. Folien und Zubehörteile bestellen

Folienrollen

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

Passend z. B. für den SilverCrest-Vakuumierer SV 125 A1 und die SilverCrest-Folien-schweißgeräte SFS 110 A1/B1/B2/C2.

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




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.

13. Technische Daten

Modell:	SV 125 A1
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50-60 Hz
Schutzklasse:	II <input type="checkbox"/>
Leistung:	125 W
Pausenzeit:	mind. 80 Sekunden nach jedem Einsatz

Verwendete Symbole

	Geprüfte Sicherheit. 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)

Technische Änderungen vorbehalten.

14. 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 Kasson 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 (Kasson) 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 Anliegen zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer IAN: 310996 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.



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



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: 310996



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