



www.idl-service.com



VAKUUMIERER SV 125 A1 VACUUM SEALER SV 125 A1 APPAREIL DE MISE SOUS VIDE SV 125 A1

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

Stand der Informationen · Status of information · Version des informations · Stand van de informatie
Stan informací · Stav informací · Stav informácií:

12/2018 ID: SV 125 A1_18_V1.5

(DE) (CH) Bedienungsanleitung
VAKUUMIERER

(FR) (BE) Mode d'emploi

APPAREIL DE MISE SOUS VIDE

(PL) Instrukcja obsługi

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

(SK) Návod na obsluhu

VÁKUOVAČ

(GB) (IE) Operating instructions
VACUUM SEALER

(NL) (BE) Gebruiksaanwijzing

VACUUMEERMACHINE

(CZ) Návod k obsluze

VAKUOVAČKA

IAN 310996

8

IAN 310996

(DE) (GB) (IE) (FR) (BE)
(NL) (PL) (CZ) (SK)



Deutsch 2

English 16

Français 30

Nederlands 46

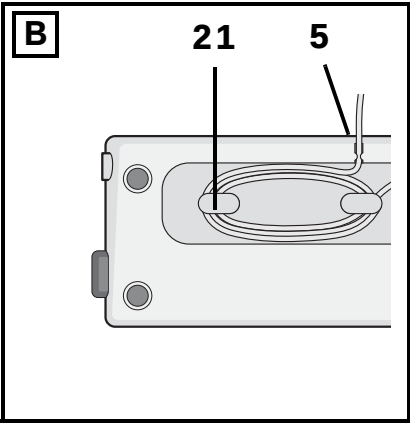
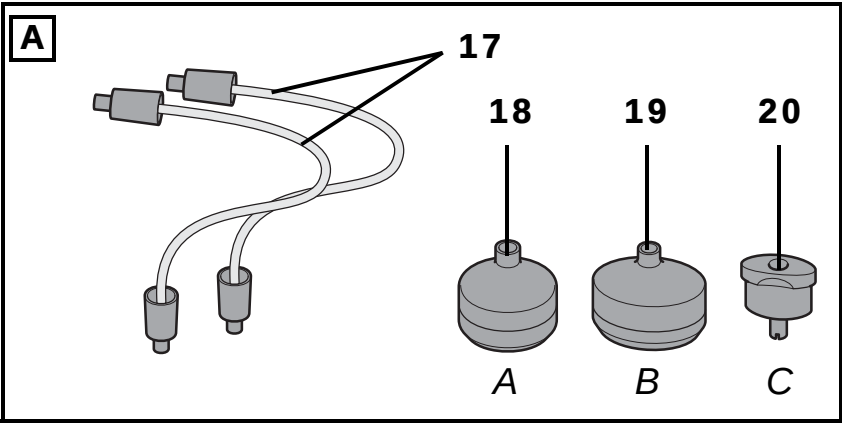
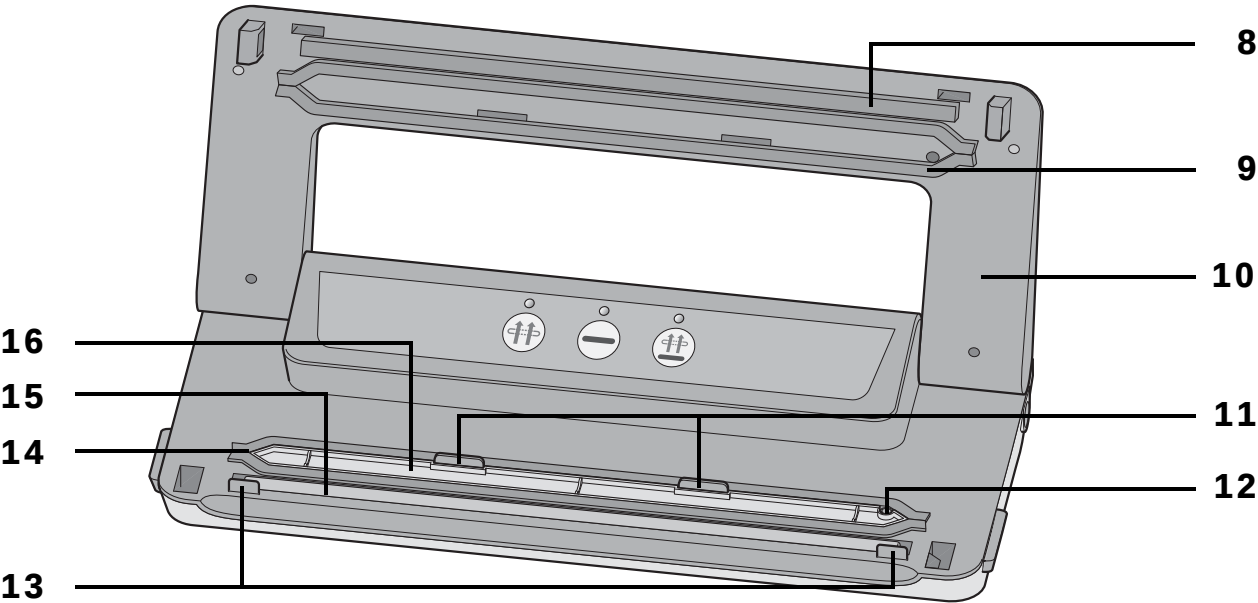
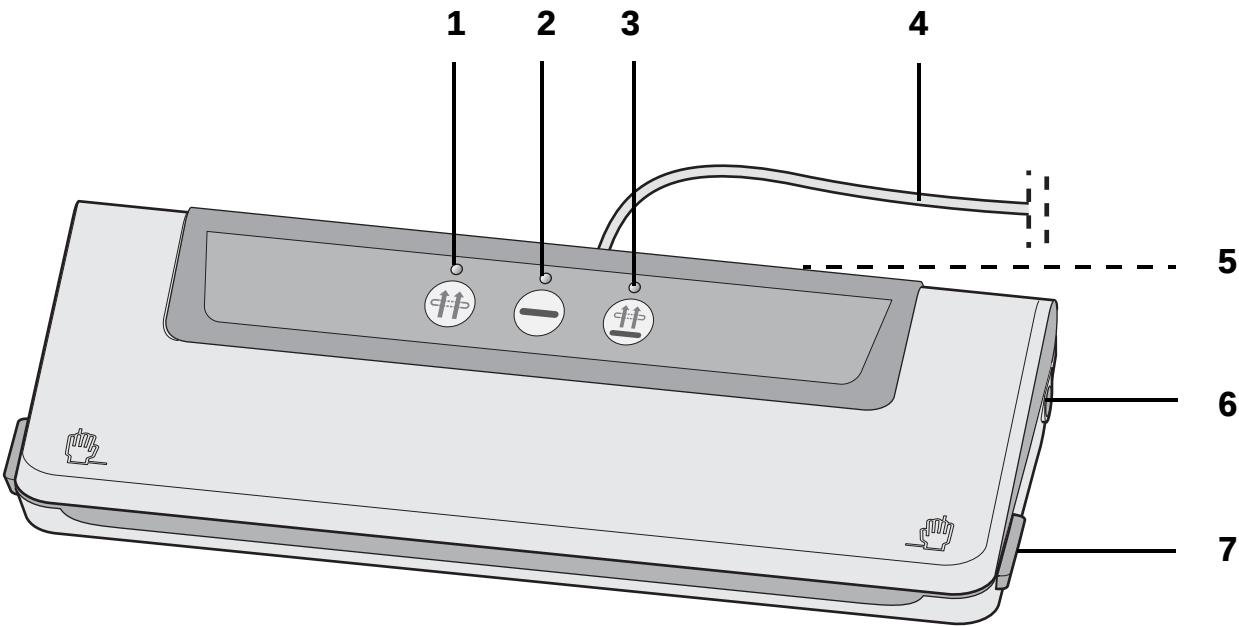
Polski 60

Česky 76

Slovenčina 90



**Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Przegląd /
Přehled / Prehľad**



Inhalt

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

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 Kunststoffolien, 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 Vakuumierer
- 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 Vakuumbeutel

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 10).

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 vakuumieren 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 Vakuu- miervorgang muss das Gerät mindestens 80 Sekunden abkühlen.

8.2 Vakuum-Behälter und -Beutel (mit Ventil) vakuumieren

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

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

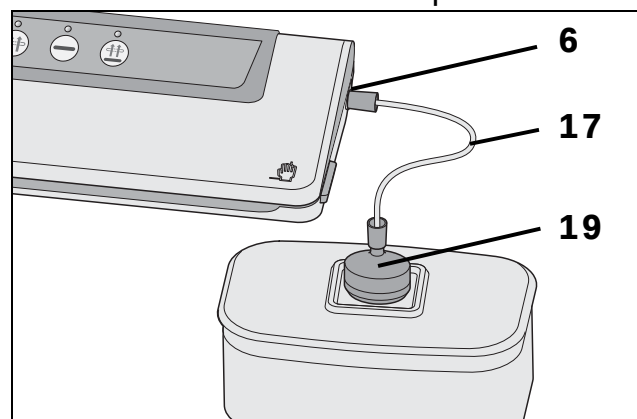
- ⊙ Achten Sie darauf, dass Sie beim Absaugen der Luft keine Flüssigkeit ansaugen. Falls dies doch geschieht, unterbrechen Sie den Vorgang sofort durch erneutes Drücken der aktiven Funktionstaste **1**.
- ⊙ Beachten Sie die Hersteller-Angaben zur Füllhöhe der Behälter und Beutel.

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

Vakuum-Behälter

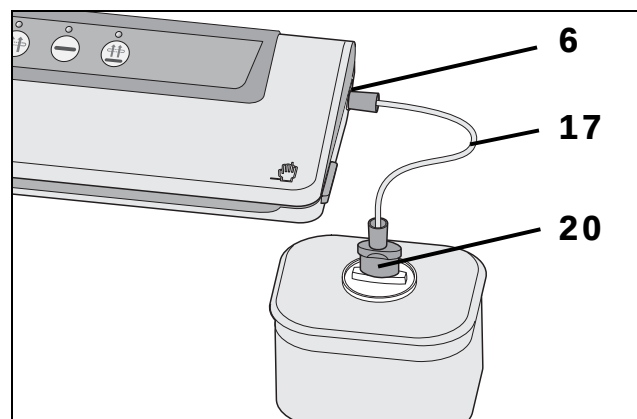
1. Befüllen Sie den Vakuum-Behälter bis zur maximalen Füllhöhe und schließen Sie den Behälter-Deckel.
2. Drücken Sie einen Vakuumschlauch **17** mit dem einen Ende in den Anschluss **6** rechts am Gerät hinein.
3. Stecken Sie den zum Ventil passenden Adapter **18/19/20** auf das andere Ende des Vakuumschlauchs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

4. Drücken Sie den Adapter A **18** oder B **19** auf das Ventil des Vakuum-Behälters. Halten Sie den Adapter dort fest.



Oder:

Stecken Sie den Adapter C **20** in das Ventil des Vakuum-Behälters.



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 Vakuum-Behälter und wiederholen Sie gegebenenfalls den Vorgang mit einem weiteren Behälter.
8. Nach Beenden des Vakuumierens entfernen Sie den Vakuumschlauch **17** vom Anschluss **6**.

Vakuum-Beutel mit Ventil

1. Geben Sie die vorbereiteten Lebensmittel in den Vakuum-Beutel. Achten Sie darauf, dass sich unter dem Ventil keine Lebensmittel befinden.

2. Verschließen Sie den Vakuum-Beutel sorgfältig.
3. Legen Sie den Vakuum-Beutel flach auf einen ebenen Untergrund mit dem Ventil nach oben.
4. Verfahren Sie weiter wie bei Vakuum-Behältern ab Schritt 2 (siehe "Vakuum-Behälter" auf Seite 9).

8.3 Beutel (ohne Ventil) füllen

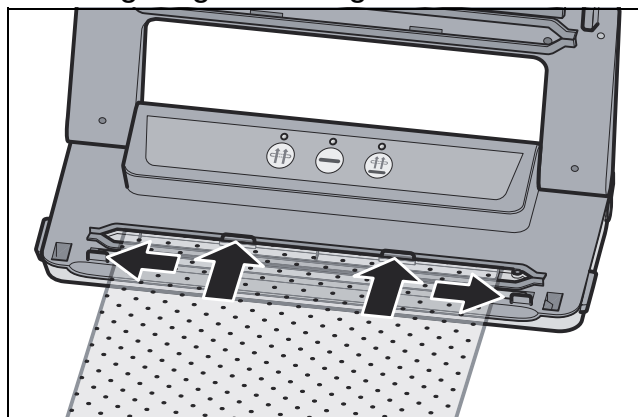
VORSICHT:

- ⊙ 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.

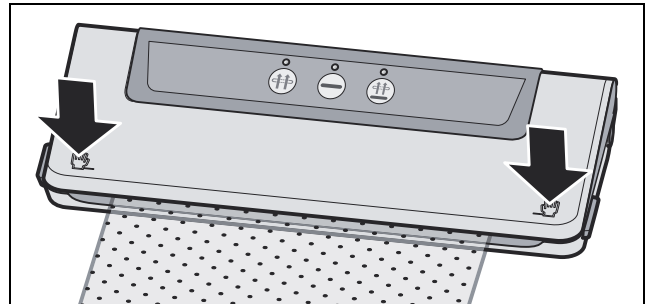
- Füllen Sie den Beutel nur bis 6 cm unterhalb des oberen Randes.

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

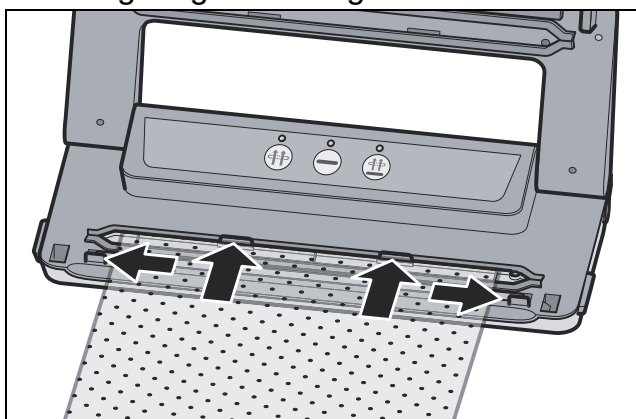


GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

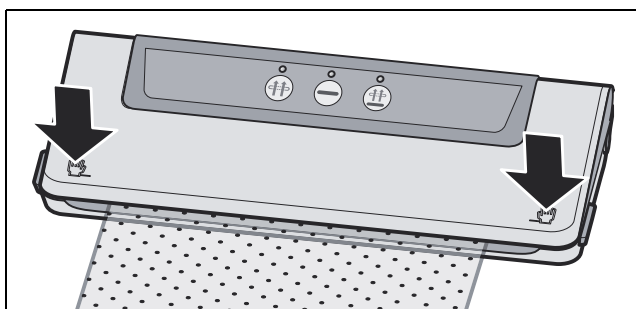
- ⊙ Zum Vakuumieren dürfen sich keine Flüssigkeiten im Beutel befinden.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass Sie beim Absaugen der Luft keine Flüssigkeit ansaugen. Falls dies doch geschieht, unterbrechen Sie den Vorgang sofort durch erneutes Drücken der aktiven Funktionstaste **3**.

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!

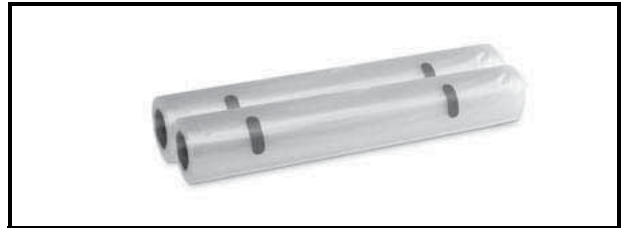
- ⊙ Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	Ist die Stromversorgung sichergestellt?
Nähte sind nicht dicht	- 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 ☐
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 Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 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

Contents

1. Overview	17
2. Intended purpose	18
3. Safety information	18
4. Items supplied	21
5. Power supply	21
6. Advantages of vacuum-packed food	21
6.1 Durability	21
6.2 Sous-Vide - gentle cooking method in a vacuum bag	21
7. Preparation	22
7.1 Setting up the device	22
7.2 Requirements on the film/bags	22
7.3 Producing a bag	22
8. Use	22
8.1 Overview of the functions	22
8.2 Vacuum-packing vacuum containers and bags (with valve)	23
8.3 Filling bags (without valves)	24
8.4 Sealing bags (without valves)	24
8.5 Vacuum-packing and sealing bags (without valves)	24
9. Cleaning and storage	25
9.1 Cleaning	25
9.2 Storage	26
10. Disposal	26
11. Trouble-shooting	26
12. Ordering film bags and accessories	27
13. Technical specifications	28
14. Warranty of the HOYER Handel GmbH	28

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!

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.

Symbols on your device



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

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 24).

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!

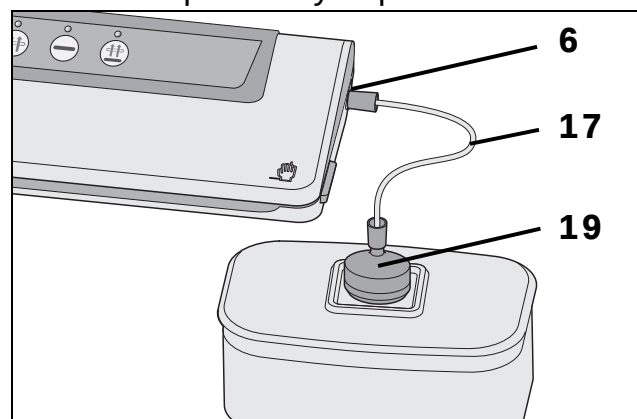
- ⦿ Ensure that no liquid is sucked in during the extraction of air. If this nevertheless occurs, immediately interrupt the process by pressing the active function button **1** again.
- ⦿ Please comply with the manufacturers' instructions regarding the filling levels for containers and bags.

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

Vacuum containers

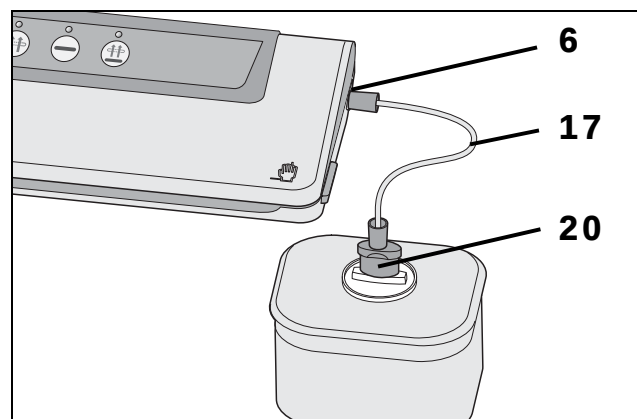
1. Fill the vacuum container to the maximum filling level and close the container lid.
2. Press one end of the vacuum tube **17** into the connection **6** on the right of the device.
3. Fit the adapter **18/19/20** suitable for the valve onto the other end of the vacuum tube **17**.

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 23).

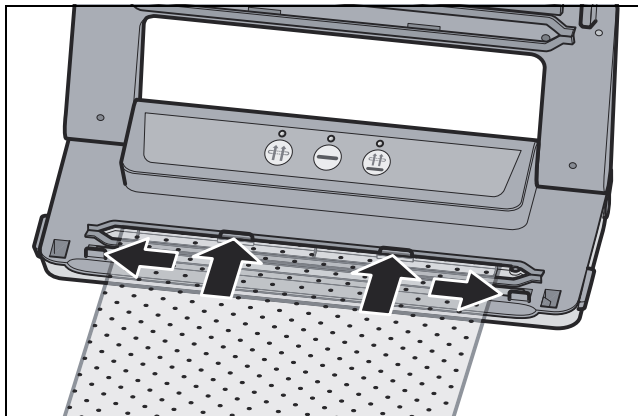
8.3 Filling bags (without valves)

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.

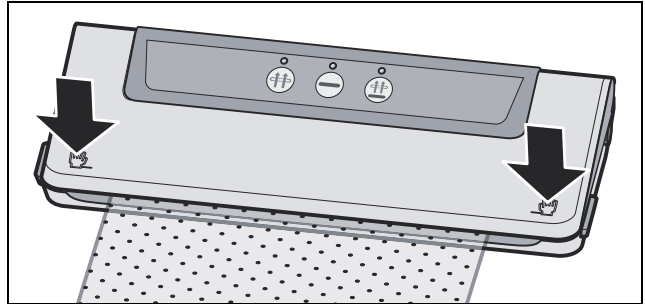
8.4 Sealing bags (without valves)

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)



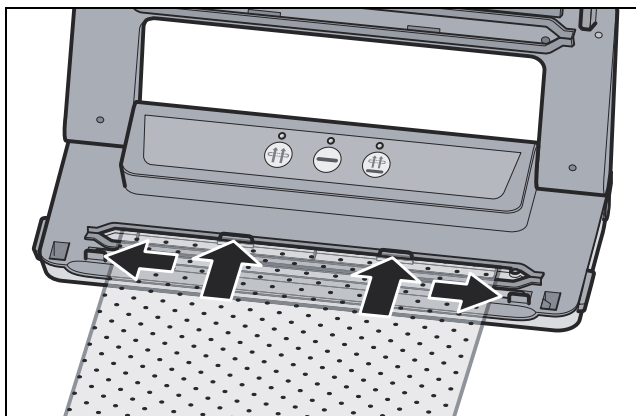
DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

- ⊙ 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.

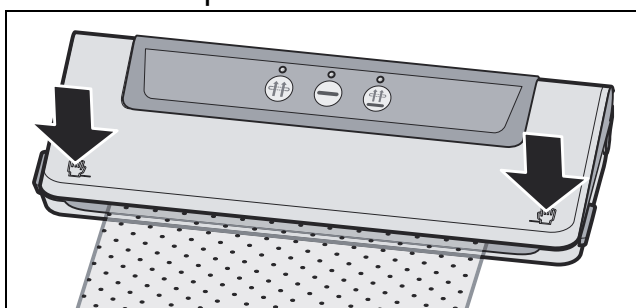
NOTE: when vacuum-packing film bags, there must not be any vacuum tube **17** plugged into the connection **6**.

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	• Has the device been connected to the power supply?
Seams are not tight	• 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.

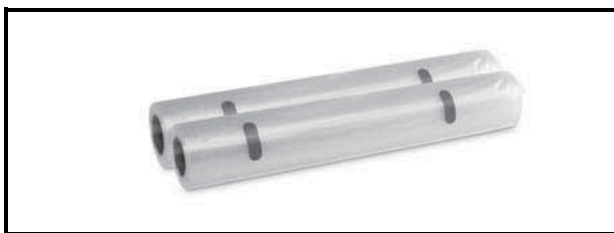
Suitable e.g. for the SilverCrest vacuum sealer SV 125 A1 and the SilverCrest bag sealer SFS 110 A1/B1/B2/C2.

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 smart-phone / 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 ☐
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



Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10 / Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.co.uk



Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR / Min., (peak))

(0,06 EUR / Min., (off peak))

E-Mail: hoyer@lidl.ie



Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: hoyer@lidl.com.mt



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

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



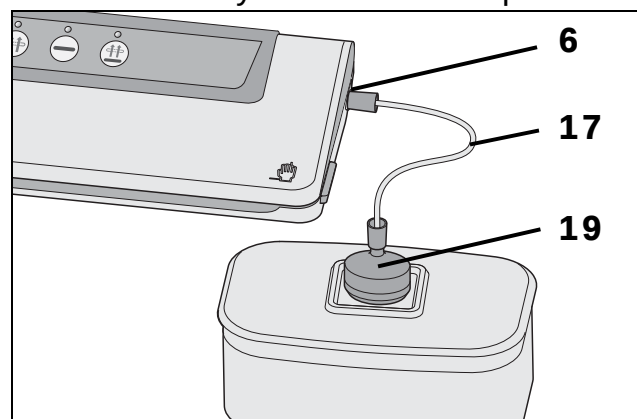
DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité !

- ⊙ 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.

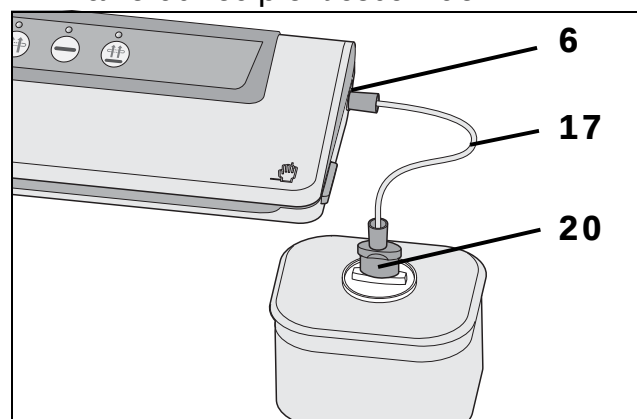
Récipients sous vide

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 :

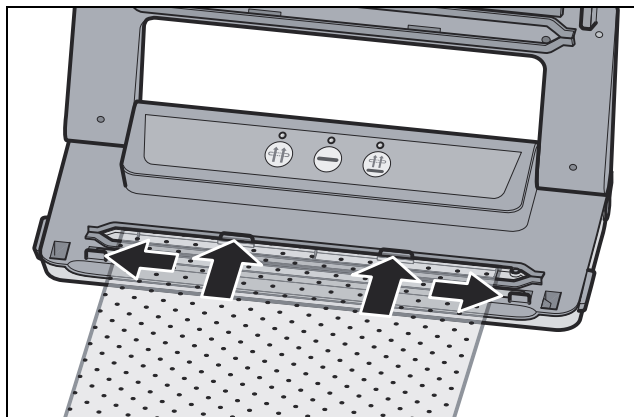
- ⊙ L'endroit où vous voulez souder le sachet doit être totalement exempt d'aliments ou de liquides. Ces endroits doivent être propres et secs. Sinon, il n'est pas possible de réaliser un cordon de soudure correct.

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

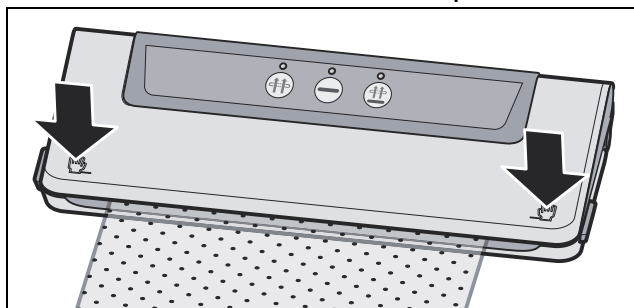
8.4 Souder un sachet (sans valve)

- 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)

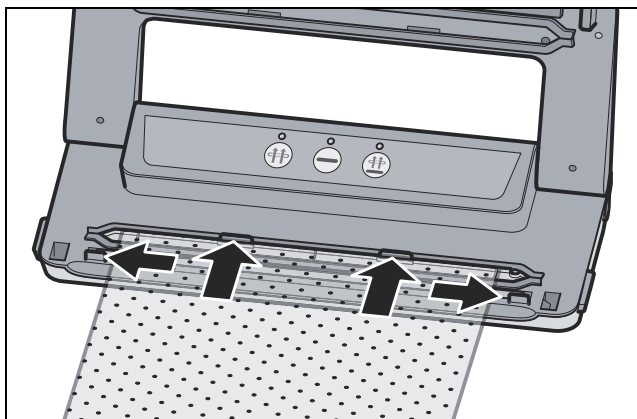


DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité !

- ⊙ 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**.

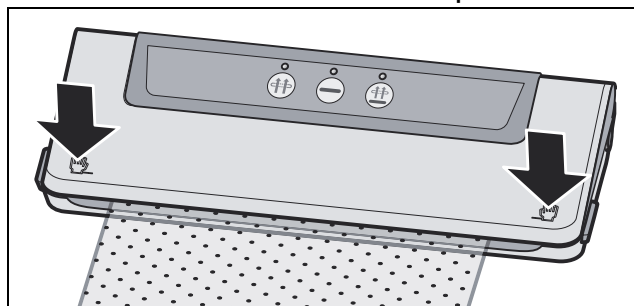
REMARQUE : pendant la mise sous vide de sachets en film, aucun flexible de vide **17** ne doit être branché dans la prise **6**.

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	• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ?
Les cordons de soudure ne sont pas hermétiques	• 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

Commande en ligne
shop.hoyerhandel.com

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.



1. Scannez le code QR avec votre smartphone / 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

(CH) Service Suisse

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

E-Mail: hoyer@lidl.ch

(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 Vacumeerreservoir 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.

Enerzijds 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-voorraaddozen



GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

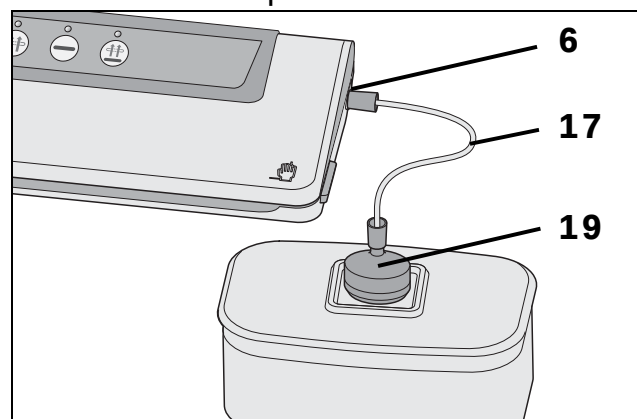
- ⊙ Let erop dat er bij het afzuigen van de lucht geen vloeistof wordt aangezogen. Indien dat toch gebeurt, moet u het proces onmiddellijk onderbreken door opnieuw op de actieve functietoets **1** te drukken.
- ⊙ Neem de gegevens van de fabrikant over de vulhoogte van het reservoir en de zak in acht.

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

Vacumeerreservoir

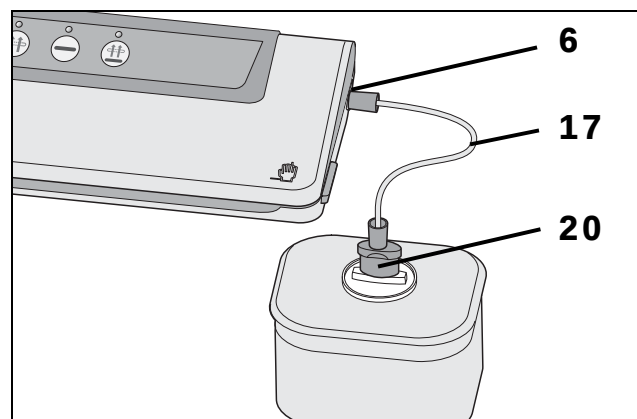
1. Vul het vacumeerreservoir tot de maximale vulhoogte en sluit het deksel van het reservoir.
2. Druk een vacumeerslang **17** met één uiteinde in de aansluiting **6** rechts in het apparaat.
3. Steek de bij het ventiel passende adapter **18/19/20** op het andere uiteinde van de vacumeerslang **17**.

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) vul-len

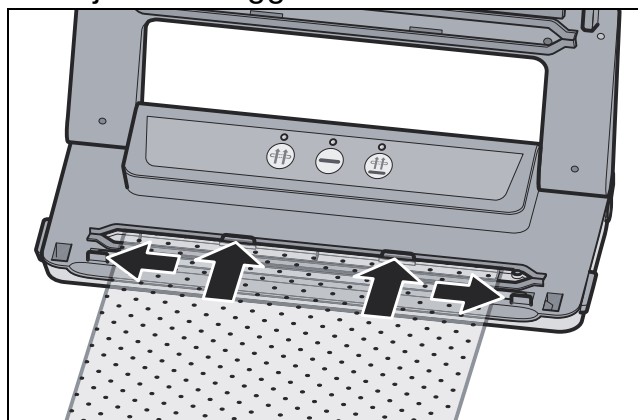
LET OP:

- ⊙ 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.

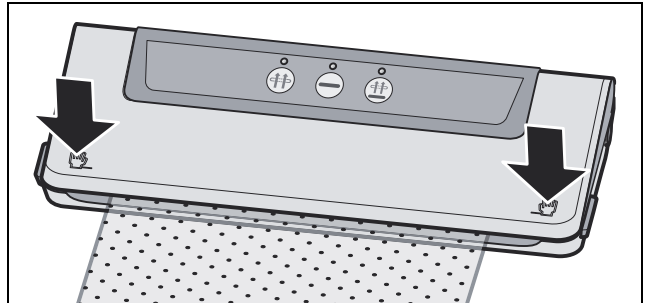
- Vul de zak slechts tot 6 cm onder de bovenste rand.

8.4 Zak (zonder ventiel) sea-len

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 plooien 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) va-cumeren en sealen

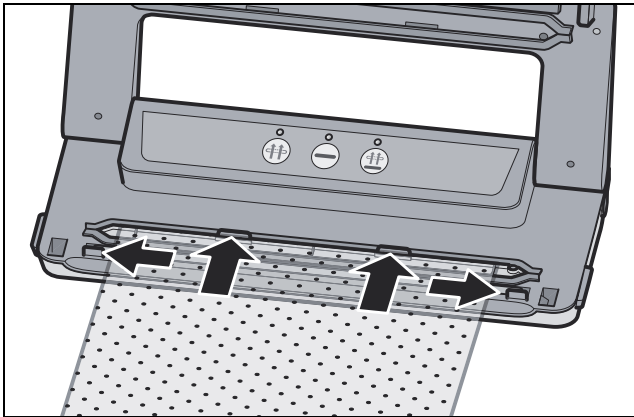


GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

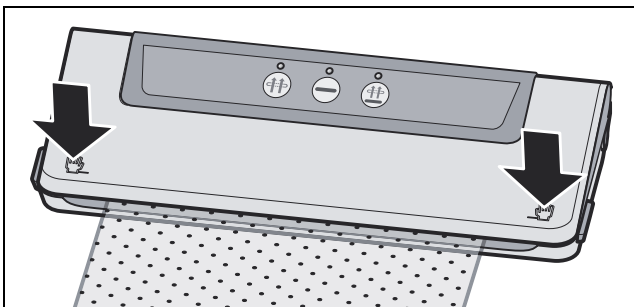
- ⊙ Bij het vacumeren mogen zich geen vloeistoffen in de zak bevinden.
- ⊙ Let erop dat er bij het afzuigen van de lucht geen vloeistof wordt aangezogen. Indien dat toch gebeurt, moet u het proces onmiddellijk onderbreken door opnieuw op de actieve functietoets **3** te drukken.

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 begrenzingsnokjes **11** en tussen de begrenzingsnokjes aan de zijkant **13** liggen.



4. Let er opnieuw op dat er geen plooien 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 juiste wijze in het apparaat geplaatst is en op lekkages.

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	• Is de stroomvoorziening gewaarborgd?
Naden zijn niet dicht	• 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 vacuümgen.



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 
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

Spis treści

1. Przegląd	61
2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem.....	62
3. Wskazówki bezpieczeństwa	62
4. Zawartość zestawu	65
5. Zasilanie	65
6. Zalety pakowanych próżniowo produktów spożywczych	66
6.1 Trwałość	66
6.2 Sous-vide – metoda delikatnego gotowania w próżniowym worku	66
7. Przygotowanie	66
7.1 Ustawić urządzenie w pozycji pionowej.....	66
7.2 Wymagania dot. folii /woreczków	66
7.3 Własnoręczne wykonywanie woreczków	66
8. Sposób użytkowania	67
8.1 Przegląd funkcji	67
8.2 Pakowanie próżniowe pojemników i worków próżniowych (z zaworem)....	67
8.3 Napełnianie worka (bez zaworu)	68
8.4 Zgrzewanie worka (bez zaworu)	68
8.5 Pakowanie próżniowe i zgrzewanie worka (bez zaworu)	69
9. Czyszczenie i przechowywanie	70
9.1 Czyszczenie.....	70
9.2 Przechowywanie.....	71
10. Utylizacja	71
11. Rozwiązywanie problemów	72
12. Zamawianie folii i akcesoriów	72
13. Dane techniczne.....	73
14. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	73

1. Przegląd

- 1  Przycisk i dioda LED dla funkcji Próżnia (dla pojemnika i worka z zaworem przez przyłącze 6)
- 2  Przycisk i dioda LED dla funkcji Zgrzewanie folii (brak próżni)
- 3  Przycisk i dioda LED dla funkcji Próżnia + Zgrzewanie folii (brak próżni)
- 4  Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 5 Otwór dla przewodu zasilającego na spodzie urządzenia
- 6 Przyłącze dla przewodów próżniowych 17
- 7 Przycisk do otwierania pokryw (po lewej i prawej stronie)
- 8 Pasek uszczelniający
- 9 Górny pierścień uszczelniający
- 10 Pokrywka
- 11 Tylne ograniczniki
- 12 Dysza odsysająca (dla funkcji Próżnia + Zgrzewanie folii)
- 13 Boczne mostki ograniczające
- 14 Dolny pierścień uszczelniający
- 15 Drut zgrzewający
- 16 Tacka na płyny (możliwość demontażu)

Rys. A:

- 17 Przewody próżniowe (60 cm)
- 18 Adapter A (np. do pojemników Ernesto* i pojemników na lunch FoodSaver**)
- 19 Adapter B (np. do pojemników utrzymujących świeżość FoodSaver**)
- 20 Adapter C (np. do pojemników CASO** i pojemników FoodSaver**)

* Nie wchodzi w zakres dostawy

** Pojemnik innego producenta – nie wchodzi w zakres dostawy.
CASO stanowi zarejestrowaną markę Caso Holding GmbH
FoodSaver stanowi zarejestrowaną markę Sunbeam Products, Inc.

Rys. B:

- 21 Podstawa do nawijania przewodu na spodzie urządzenia

Serdecznie dziękujemy za zaufanie!

Gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia do pakowania próżniowego.

Aby móc bezpiecznie korzystać z urządzenia i poznać cały zakres jego możliwości, należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami:

- **Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.**
- **Należy bezwzględnie przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji obsługi.**
- **Niniejszą instrukcję obsługi należy zachować w celu późniejszego skorzystania z zawartych w niej informacji.**
- **W przypadku przekazania urządzenia innym osobom należy dołączyć do niego instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi część produktu.**

Życzymy Państwu udanego korzystania z nowego urządzenia do pakowania próżniowego!

Symbole na urządzeniu



Symbol informuje, że użyte wysokiej jakości materiały wykonania urządzenia nie zmieniają smaku ani zapachu produktów spożywczych.

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do zgrzewania lub próżniowego pakowania i zgrzewania produktów spożywczych. Urządzenie zaprojektowano do użytku prywatnego i nie wolno go używać w celach komercyjnych.

Urządzenie może być używane wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.

Niewłaściwe użytkowanie

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ☉ Wolno używać wyłącznie specjalnych folii z tworzywa sztucznego przeznaczonych do stosowania w zgrzewarkach do folii. Należy stosować się do wskazówek zawartych na opakowaniu folii z tworzywa sztucznego.

3. Wskazówki bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W miejscach wymagających zwrócenia uwagi użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących wskazówek ostrzegawczych:



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wysokie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia.

OSTRZEŻENIE! Średnie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną obrażeń ciała lub poważnych szkód materialnych.

OSTROŻNIE: Niskie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną lekkich obrażeń ciała lub szkód materialnych.

WSKAZÓWKA: Sytuacje i aspekty, które należy brać pod uwagę podczas używania urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź przez osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są nadzorowane przez inne osoby lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i zrozumieją wynikające z tego zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą zajmować się czyszczeniem i konserwacją bez nadzoru.
- ⊙ Podłączonego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego urządzenia musi być on wymieniony przez producenta, jego serwis lub wykwalifikowaną osobę, co zapobiegnie powstaniu ewentualnych zagrożeń.
- ⊙ Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym lub osobnym zdalnym systemem sterującym.



NIEBEZPIECZEŃSTWO — zagrożenie dla dzieci

- ⊙ Materiał opakowania nie jest zabawką dla dzieci. Dzieci nie mogą bawić się workami z tworzywa sztucznego. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych i hodowlanych

- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być także źródłem zagrożeń dla zwierząt domowych i hodowlanych. Również same zwierzęta mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowanego wilgocią

- ⊙ Urządzenie należy chronić przed wilgocią oraz kroplami wody.
- ⊙ Urządzenie, przewód zasilający oraz wtyczka sieciowa nie powinny być zanurzane w wodzie i w innych cieczach.
- ⊙ Jeśli do urządzenia dostanie się jakakolwiek ciecz, natychmiast wyjąć wtyczkę. Przed ponownym uruchomieniem należy zlecić sprawdzenie urządzenia.
- ⊙ Jeżeli urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka, a dopiero później wyjąć urządzenie. W takim przypadku urządzenia nie wolno używać, lecz należy zlecić jego sprawdzenie przez specjalistyczny serwis.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem

- ⊙ Nie włączać urządzenia po wcześniejszym upadku oraz wtedy, gdy ono samo lub kabel zasilający mają widoczne uszkodzenia.
- ⊙ Przewód zasilający należy układać w taki sposób, aby wykluczyć ryzyko ewentualnego nadeptnięcia, zaczepienia lub potknięcia.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazdka, którego napięcie odpowiada danym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu zasilającego nie wolno owijać wokół urządzenia (niebezpieczeństwo zerwania przewodu!). Należy korzystać z podstawy do nawijania umieszczonego na spodzie urządzenia.
- ⊙ Przed nawinięciem przewodu zasilającego należy poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- ⊙ Należy uważać na to, aby przewód zasilający nie był zakleszczany lub zgniatany.
- ⊙ Aby wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka, należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za przewód zasilający.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
 - ... po każdym użyciu,
 - ... w przypadku wystąpienia usterki,
 - ... w przypadku nieużywania urządzenia,
 - ... przed czyszczeniem urządzenia oraz
 - ... podczas burzy.



NIEBEZPIECZEŃSTWO — niebezpieczeństwo poparzenia

- ⊙ Podłączonego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- ⊙ Urządzenie musi być używane na stabilnej, równej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- ⊙ Z uwagi na potencjalne ryzyko przegrzania i pożaru nigdy nie przykrywać urządzenia podłączonego do zasilania!
- ⊙ Nie używać urządzenia w pobliżu palnych materiałów lub gazów.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń wskutek oparzenia

- ⊙ Druk zgrzewający bardzo mocno nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykać gorącego drutu zgrzewającego.
- ⊙ Przed czyszczeniem lub schowaniem należy poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń ciała

- ⊙ Należy zwracać uwagę, aby pod żadnym pozorem nie zassać adapterem skóry czy też włosów.



NIEBEZPIECZEŃSTWO na skutek niewystarczającej higieny

- ⊙ W celu zagwarantowania pełnego smaku zapakowanych próżniowo produktów spożywczych należy bezwzględnie stosować się do poniższych zasad higieny:
 - Przy przygotowywaniu produktów spożywczych i przy ich pakowaniu należy zwracać uwagę na absolutną czystość wszystkich urządzeń roboczych.
 - Po użyciu należy dokładnie oczyścić samu urządzenie i oraz wszystkie przyrządy.

- łatwo psujące się produkty spożywcze należy bezpośrednio po zapakowaniu schłodzić lub zamrozić.
- Po rozmrożeniu lub podgrzaniu łatwo psujących się produktów spożywczych należy je od razu spożyć.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi

- ⊙ Po zakończonej operacji zgrzewania lub pakowania próżniowego urządzenie musi stygnąć przez przynajmniej 80 sekund.
- ⊙ Wolno używać wyłącznie specjalnych folii z tworzywa sztucznego przeznaczonych do stosowania w zgrzewarkach do folii.
- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno stawiać urządzenia na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) lub w pobliżu źródeł ciepła oraz otwartego ognia.
- ⊙ Przy odsysaniu powietrza uważać na to, aby nie nastąpiło zassanie cieczy.
- ⊙ Urządzenie posiada antypoślizgowe stopki silikonowe. Ponieważ meble mogą być pokryte różnorodnymi lakierami i tworzywami sztucznymi, a do ich pielęgnacji używa się różnych środków, nie można wykluczyć, że niektóre z tych materiałów zawierają składniki mogące uszkodzić stopki silikonowe lub powodować ich rozmiękczenie. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem antypoślizgową podkładkę.
- ⊙ Nie należy używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

4. Zawartość zestawu

- 1 zgrzewarka próżniowa
- 1 dolna uszczelka zastępcza **14**
- 1 rolka rękawa foliowego
- 2 przewody próżniowe (60 cm) **17**
- 1 adapter A (np. do pojemników Ernesto i pojemników na lunch FoodSaver) **18**
- 1 adapter B (np. do pojemników utrzymujących świeżość FoodSaver) **19**
- 1 adapter C (np. do pojemników CASO i pojemników na żywność FoodSaver) **20**
- 1 tacka na płyny **16** (zamontowana)
- 1 instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

- Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie.
- Sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone.

5. Zasilanie

Wtyczkę sieciową **4** należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazdka, którego napięcie odpowiada danym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.

1. Z podstawy do nawijania **21** należy odwinąć wymaganą ilość przewodu zasilającego **4**.
2. Przeciągnąć przewód zasilający **4** przez otwór **5** na spodzie urządzenia.
3. Włożyć wtyczkę sieciową **4** do gniazdka sieciowego.

6. Zalety pakowanych próżniowo produktów spożywczych

6.1 Trwałość

Zapakowane próżniowo produkty spożywcze zdecydowanie dłużej utrzymują świeżość. Powodem jest maksymalne odessanie tlenu z opakowania, w którym znajduje się produkt spożywczy, podczas operacji próżniowego pakowania.

Poza tym wysokiej jakości folie i metoda próżniowego pakowania dobrze chronią przed przemrożeniem produktów.

6.2 Sous-vide – metoda delikatnego gotowania w próżniowym worku

Marzenie każdego kucharza-amatora: stek o soczysto-różowym wnętrzu i chrupiącej powierzchni. Niestety, przy użyciu normalnych metod nie zawsze to się udaje lub też wymaga dokładnego pilnowania czasu. Metoda sous-vide ułatwia gotowanie i prawie zawsze gwarantuje perfekcyjne efekty. W zasadzie nie jest ona niczym innym, jak tylko długim gotowaniem na wolnym ogniu zapakowanych próżniowo produktów spożywczych.

Z jednej strony sous-vide to wyjątkowo łatwa metoda osiągnięcia doskonałych rezultatów przy przyrządzaniu produktów spożywczych. Z drugiej strony pozwala na odcięcie się od wszechobecnego pośpiechu w zakresie przygotowywania posiłków.

Zawodowi kucharze korzystają z tej metody już od wielu lat. Dzięki nowym wolnowarom metoda sous-vide staje się dostępna także dla kucharza-amatora przyrządzającego posiłki w domu.

7. Przygotowanie

7.1 Ustawić urządzenie w pozycji pionowej

Postawić urządzenie na suchej, równej i antypoślizgowej powierzchni, która jest niewrażliwa na wysokie temperatury.

7.2 Wymagania dot. folii/woreczków

- Do pakowania produktów spożywczych wolno używać rękawów foliowych lub gotowych woreczków.
- Maksymalna szerokość folii może wynosić 30 cm.
- Folia musi mieć na powierzchni z jednej strony punkty/wypustki. Gładka folia nie nadaje się do zgrzewania.
- Grubość folii od 0,17 do 0,29 mm (170–290 µm).
- Przy zakupie folii należy również pamiętać o tym, dla jakiego zakresu temperatur będzie ona stosowana. Idealny jest zakres od -20°C do +110 °C. Te folie można mrozić lub gotować. Do tego celu nadaje się folia dołączona do urządzenia.
- Informacje te podane są na opakowaniu folii lub woreczków.

7.3 Własnoręczne wykonywanie woreczków

Poniższy opis nie dotyczy sytuacji, w której stosowane są gotowe woreczki

1. Z rolki odwinąć ilość rękawa foliowego potrzebnego do wykonania woreczka. Należy pamiętać o tym, że po napełnieniu woreczka u góry powinno pozostać ok. 6 cm wolnego miejsca.
2. Odciąć, w miarę możliwości jak najrówniej, odmierzony kawałek rękawa foliowego nożyczkami.

3. Zgrzać jeden koniec worka (patrz „Zgrzewanie worka (bez zaworu)” na stronie 68).

8. Sposób użytkowania

8.1 Przegląd funkcji

Przycisk	Funkcja
 1	Start/przerwanie pakowania próżniowego poprzez przyłącze 6 z przewodem próżniowym 17 i adaptorem 18/19/20
 2	Start/przerwanie zgrzewania (bez próżni)
 3	Start/przerwanie pakowania próżniowego i zgrzewania worka foliowego

Automatyczne zatrzymanie wszystkich funkcji, jeżeli proces został zakończony. Poprzez ponowne wciśnięcie przycisku funkcyjnego można proces wcześniej przerwać.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Po zakończonej operacji zgrzewania lub pakowania próżniowego urządzenie musi stygnąć przez przynajmniej 80 sekund.

8.2 Pakowanie próżniowe pojemników i worków próżniowych (z zaworem)

Dzięki tej funkcji można pakować próżniowo pojemniki i worki z zaworami różnych producentów. Dla różnych zaworów zakres dostawy zawiera następujące adaptery:

Adaptory	np. odpowiedni do
Adapter A 18	Ernesto, pojemników na lunch Food-Saver
Adapter B 19	Pojemników utrzymujących świeżość FoodSaver
Adapter C 20	CASO, pojemników na żywność Food-Saver



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowanego wilgocią!

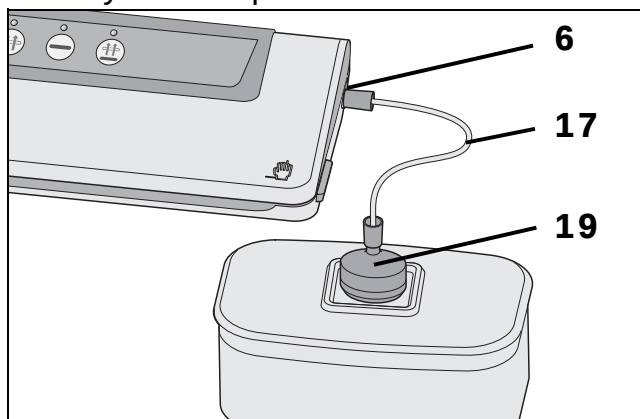
- ⊙ Przy odsysaniu powietrza uważać na to, aby nie nastąpiło zassanie cieczy. W razie konieczności procedurę można przerwać, naciskając ponownie aktywny przycisk funkcyjny **1**.
- ⊙ Należy przestrzegać wytycznych producenta dot. Wysokości napełniania zbiorników i worków.

WSKAZÓWKA: Pojemniki i worki próżniowe nie są zawarte w zakresie dostawy.

Pojemniki próżniowe

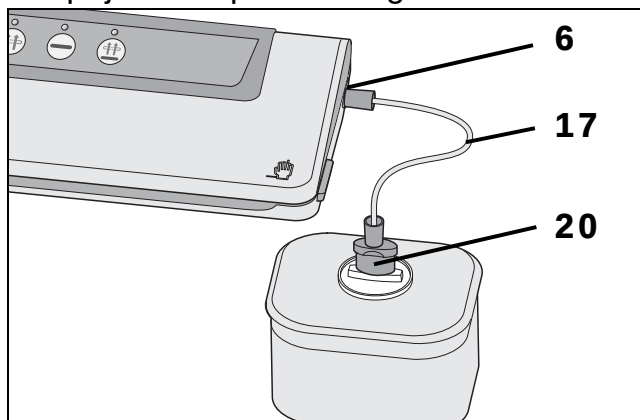
1. Pojemnik próżniowy należy napełnić do maksymalnego poziomu i zamknąć pokrywką.

2. Wprowadzić przewód próżniowy **17** jednym końcem do przyłącza **6** z prawej strony urządzenia.
3. Podłączyć do drugiego końca przewodu **18/19/20** odpowiedni dla danego zaworu adapter **17**.
4. Wcisnąć adapter **A 18** lub **B 19** na zawór pojemnika próżniowego. Przytrzymać adapter.



Lub:

Wcisnąć adapter **C 20** do zaworu pojemnika próżniowego.



5. **Nacisnąć przycisk**  **1**. Zaświeci się dioda LED. Rozpoczyna się operacja usuwania powietrza z woreczka.
6. Po zakończeniu usuwania powietrza dioda LED zgaśnie i proces próżniowy zostanie zakończony.
7. Należy usunąć przewód próżniowy **17** oraz adapter **18/19/20** z pojemnika próżniowego i ponowić w razie potrzeby proces, używając kolejnego pojemnika.

8. Po zakończeniu usuwania powietrza należy odłączyć przewód próżniowy **17** z przyłącza **6**.

Worek próżniowy z zaworem

1. Włożyć przygotowaną żywność do worka próżniowego. Zwrócić uwagę, aby żywność nie znajdowała się poniżej zaworu.
2. Starannie zamknąć worek.
3. Położyć worek próżniowy poziomo na równym podłożu zaworem do góry.
4. Postępować dalej tak jak ze zbiornikami próżniowymi od kroku 2 (patrz „Pojemniki próżniowe” na stronie 67).

8.3 Napełnianie worka (bez zaworu)

OSTROŻNIE:

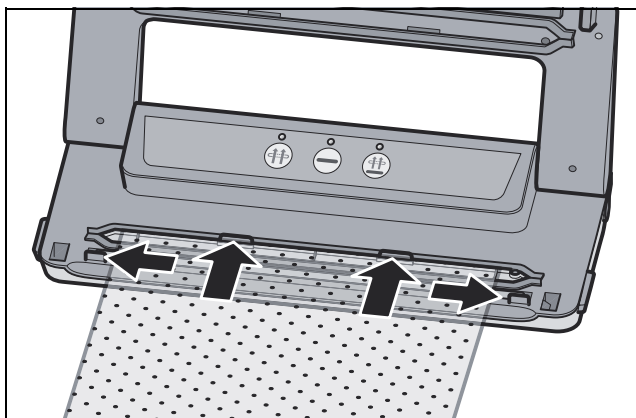
- ⊗ W miejscu, gdzie ma nastąpić zgrzewanie, nie mogą znajdować się produkty lub płyny. Te miejsca muszą być czyste i suche. W przeciwnym wypadku nie będzie możliwości utworzenia prawidłowego zgrzewu.

- Napełnić woreczek do poziomu 6 cm poniżej jego górnej krawędzi.

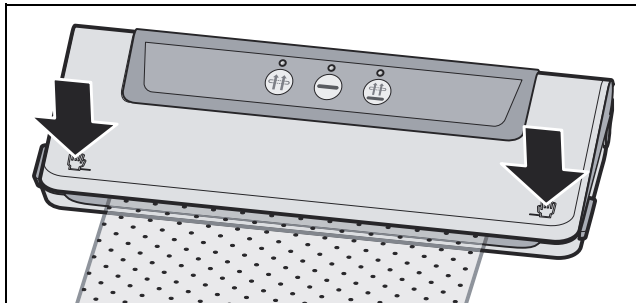
8.4 Zgrzewanie worka (bez zaworu)

1. Wygładzić woreczek w miejscu, w którym ma nastąpić zgrzewanie.
2. Otworzyć pokrywę **10**. Ew. nacisnąć najpierw przyciski **7**.

3. Włożyć woreczek do urządzenia. Koniec folii musi znajdować się tuż przed tylnymi ogranicznikami **11** i pomiędzy bocznymi mostkami ograniczającymi **13**.



4. Ponownie zwrócić uwagę na to, aby powierzchnia folii była wygładzona – w szczególności w miejscu nad drutem zgrzewającym **15**.
5. Zamknąć pokrywę **10**.
6. Mocno nacisnąć dłońmi na narożniki pokrywy **10**. Muszą one w słyszalny sposób zatrzasknąć się.



7. Nacisnąć przycisk — **2**. Zaświeci się dioda LED. Folia jest zgrzewana. Po ok. 5–7 sekundach dioda LED gaśnie i operacja zgrzewania jest zakończona.
8. Jednocześnie nacisnąć przyciski **7** w celu zwolnienia zatrzasków pokrywy **10**.
9. Otworzyć pokrywę **10** i wyjąć woreczek.
10. Sprawdzić zgrzew. Powinien on być gładkim i niepofałdowanym paskiem.

8.5 Pakowanie próżniowe i zgrzewanie worka (bez zaworu)

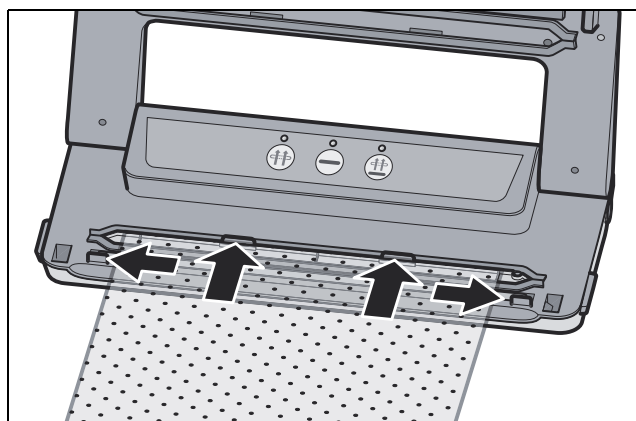


NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowanego wilgocią!

- ⊙ W przypadku usuwania powietrza z woreczka nie mogą znajdować się w nim płyny.
- ⊙ Przy odsysaniu powietrza uważać na to, aby nie nastąpiło zassanie cieczy. W razie konieczności procedurę można przerwać, naciskając ponownie aktywny przycisk funkcyjny **3**.

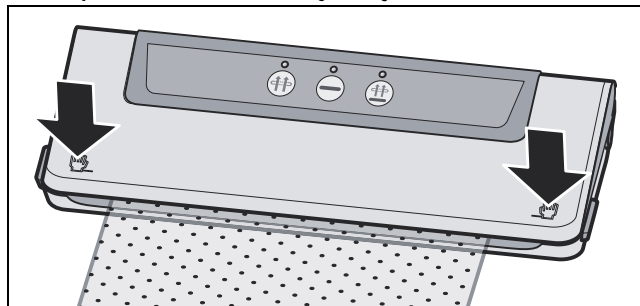
WSKAZÓWKA: Przy pakowaniu próżniowym **17** worków foliowych w przyłączy nie może **6** znajdować się przewód próżniowy.

1. Wygładzić woreczek w miejscu, w którym ma nastąpić zgrzanie.
2. Otworzyć pokrywę **10**.
3. Włożyć woreczek do urządzenia. Koniec folii musi znajdować się tuż przed tylnymi ogranicznikami **11** i pomiędzy bocznymi mostkami ograniczającymi **13**.



4. Ponownie zwrócić uwagę na to, aby powierzchnia folii była wygładzona – w szczególności w miejscu nad drutem zgrzewającym **15**.
5. Zamknąć pokrywę **10**.

6. Mocno nacisnąć dłońmi na narożniki pokrywy **10**. Muszą one w słyszalny sposób zatrzasnąć się.



7. Nacisnąć przycisk  **3**. Zaświeci się dioda LED. Najpierw następuje usuwanie powietrza z worka foliowego, a później jego zgrzewanie. Dioda LED gaśnie, gdy proces zostanie zakończony.

WSKAZÓWKA: Jeżeli dioda LED **3** nie zgaśnie i nie usną odgłosy pompy próżniowej, mimo zaprzestania odsysania powietrza z worka, należy proces przerwać. Sprawdzić czy worek foliowy jest poprawnie ułożony w urządzeniu i czy jest szczelny.

8. Jednocześnie nacisnąć przyciski **7** w celu zwolnienia zatrząsków pokrywy **10**.
9. Otworzyć pokrywę **10** i wyjąć woreczek.
10. Sprawdzić zgrzew. Powinien on być gładkim i niepofałdowanym paskiem.

9. Czyszczenie i przechowywanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO odniesienia obrażeń na skutek poparzenia!

- ⊙ Przed czyszczeniem lub schowaniem należy poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- ⊙ Druk zgrzewający **15** bardzo mocno nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykać gorącego drutu zgrzewającego **15**.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed czyszczeniem urządzenia wyjąć wtyczkę sieciową **4** urządzenia z gniazdka.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowanego wilgocią!

- ⊙ Urządzenia i przewodu zasilającego z wtyczką sieciową **4** nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie należy używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

9.1 Czyszczenie

Urządzenie należy regularnie czyścić w celu zagwarantowania jego bezproblemowego działania i pełnej wydajności.

- Urządzenie należy czyścić przy pomocy lekko zwilżonej ściereczki.
- Przed kolejnym użyciem urządzenie musi być całkowicie suche.

Tacka

1. Chwycić palcami za środkowy wypustek lub obydwie zewnętrzne wypustki i podnieść ostrożnie do góry tackę na płyny **16**.
2. Odlać powstały płyn.
3. Opłukać tackę **16** ciepłą wodą lub umyć ją w zmywarce do naczyń. Przed użyciem należy ją wysuszyć.
4. Nałożyć od góry tackę **16** na urządzenie.

Pierścień uszczelniający

1. Przytrzymać dwoma palcami pierścień uszczelniający **14** i wyciągnąć go do góry.
2. Opłukać pierścień uszczelniający **14** ciepłą wodą. Przed użyciem należy go wysuszyć.
3. Ponownie nałożyć pierścień uszczelniający **14** w odpowiedni profil na urządzeniu. Uważać, aby pierścień swobodnie przylegał do urządzenia i nie był pofałdowany.

WSKAZÓWKA: Pierścień uszczelniający **14** jest elementem ulegającym zużyciu. Pod wpływem oddziaływania dużego nacisku z czasem traci on swój kształt. W takim przypadku należy wymienić go na nowy (znajduje się w zestawie).

9.2 Przechowywanie

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

⊗ Podczas przechowywania pokrywa **10** nie może być zablokowana i powinna być tylko lekko zamknięta. Stałe zablokowanie zatrzasków mogłoby uszkodzić uszczelki **9** i **14**.

- **Rys. B:** Owinąć przewód zasilający **4** wokół podstawy do nawijania przewodu **21** na spodzie urządzenia.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu zabezpieczonym przed kurzem i brudem oraz niedostępnym dla dzieci.

10. Utylizacja

Produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/UE. Symbol przekreślonego kontenera na śmieci na kółkach oznacza, że na terenie Unii Europejskiej produkt musi zostać dostarczony do specjalnego miejsca składowania odpadów. Dotyczy to zarówno produktu, jak i wszystkich jego elementów oznaczonych tym symbolem. Tak oznaczone produkty nie mogą być utylizowane łącznie ze zwykłymi odpadami komunalnymi, lecz należy je oddać do specjalnego punktu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążać środowisko naturalne.



Opakowanie

W przypadku utylizacji opakowania należy przestrzegać odpowiednich przepisów dotyczących ochrony środowiska w danym kraju.

11. Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie będzie prawidłowo działać, należy sprawdzić poniższą listę. Może okazać się, że przyczyną jest niewielki problem, który użytkownik może usunąć samodzielnie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Usterka	Możliwe przyczyny / środki zaradcze
Urządzenie nie działa	• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne?
Zgrzewy nie są szczelne	• Folia pomiędzy paśkiem uszczelniającym 8 i drutem zgrzewającym 15 musi być gładka. • Folia w miejscu zgrzewania była wilgotna lub zbrudzona.

12. Zamawianie folii i akcesoriów

Rolki z folią

Do zabezpieczania produktów spożywczych przed dostępem innych zapachów, powietrza czy wody.

Odpowiednie do zgrzewarki próżniowej SilverCrest SV 125 A1 oraz zgrzewarki SilverCrest SFS 110 A1/B1/B2/C2.

Folie te są przeznaczone do gotowania próżniowego sous vide.



3 rolki folii

Szerokość: 20 cm / Długość: 3 m każda



2 rolki folii

Szerokość: 28 cm / Długość: 3 m każda

Dalsze akcesoria

Na naszej stronie internetowej można uzyskać informacje o dostępnych akcesoriach.

Zamawianie online

shop.hoyerhandel.com



1. Zeskanuj kod QR swoim smartfonem lub tabletem.
2. Przy użyciu kodu QR zostaniesz przeniesiony na stronę internetową, na której możesz złożyć zamówienie.

13. Dane techniczne

Model:	SV 125 A1
Napięcie sieciowe:	220–240 V ~ 50-60 Hz
Klasa ochronności:	II 
Moc:	125 W
Czas przerwy:	min. 80 sekund po każdym użyciu

Użyte symbole

	Geprüfte Sicherheit (Potwierdzone Bezpieczeństwo) Urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów.
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Materiały do powtórnego wykorzystania: tektura (z wyjątkiem folii)

Zmiany techniczne zastrzeżone.

14. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

Na niniejsze urządzenie jest udzielana 3 -letnia gwarancja obowiązująca od dnia jego zakupu. W przypadku usterek niniejszego produktu kupującemu przysługują wobec jego sprzedawcy stosowne ustawowe prawa gwarancyjne. Poniżej opisana gwarancja nie ogranicza tych ustawowych praw przysługujących kupującemu.

Warunki gwarancyjne

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna w dniu zakupu produktu. Oryginał dokumentu zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonanego zakupu.

Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcie lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony. Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urządzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterki oraz podać moment jej wystąpienia.

Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wraz z naprawą lub wymianą produktu nie rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

Świadczenie gwarancyjne nie przedłuża okresu obowiązywania gwarancji. To dotyczy także wymienionych i naprawionych części. Ewentualne stwierdzone przy zakupie uszkodzenia i usterki należy zgłosić natychmiast po rozpakowaniu produktu.

Naprawy dokonywane po upływie okresu obowiązywania gwarancji płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie wyprodukowano zgodnie surowymi przepisami dotyczącymi jakości i dokładnie skontrolowano przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje zarówno usterki materiałowe, jak i usterki powstałe podczas produkcji.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje części eksploatacyjnych, które są narażone na normalne zużycie, oraz uszkodzeń części kruchych, np. włącznika, akumulatorów, żarówki czy innych części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań. Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie przeprowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

Postępowanie w przypadku gwarancji

Aby zapewnić szybkie załatwienie zgłaszanego przypadku, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 310996** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.

- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przesłać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com można ściągnąć niniejszą instrukcję oraz wiele innych instrukcji, filmów wideo z produktami oraz oprogramowanie.



Centrum Serwisowe

PL Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 310996



Dostawca

Należy pamiętać, że poniższy adres **nie jest adresem serwisu**. W pierwszej kolejności należy kontaktować się z podanym powyżej centrum serwisowym.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
NIEMCY

Obsah

1. Přehled	77
2. Použití k určenému účelu	78
3. Bezpečnostní pokyny	78
4. Rozsah dodávky	81
5. Napájení elektrickým proudem	81
6. Výhody vakuovaných potravin	81
6.1 Trvanlivost	81
6.2 Sous-vide – ohleduplná metoda vaření ve vakuovém sáčku	81
7. Příprava	82
7.1 Sestavení přístroje	82
7.2 Požadavky na fólii / sáček	82
7.3 Výroba sáčku	82
8. Použití	82
8.1 Přehled funkcí	82
8.2 Vakuování vakuovacích nádob a sáčků (s ventilem)	82
8.3 Plnění sáčků (bez ventilu)	84
8.4 Sváření sáčků (bez ventilu)	84
8.5 Vakuování a sváření sáčků (bez ventilu)	84
9. Čištění a skladování	85
9.1 Čištění	85
9.2 Uschování	86
10. Likvidace	86
11. Řešení problémů	86
12. Objednání fólií a dílů příslušenství	87
13. Technické parametry	88
14. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	88

1. Přehled

- 1**  Tlačítko a LED pro funkci vakuování (pro nádobu a sáček s ventilem přes přípojku **6**)
- 2**  Tlačítko a LED pro funkci sváření fólie (bez vakua)
- 3**  Tlačítko a LED pro funkci vakuování + sváření fólie
- 4**  Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
- 5** Otvor pro napájecí vedení na spodní straně přístroje
- 6** Přípojka pro vakuovací hadice **17**
- 7** Tlačítka pro otevření víka (vlevo a vpravo)
- 8** Těsnicí páska
- 9** Horní těsnicí kroužek
- 10** Víko
- 11** Zadní ohraničující lišty
- 12** Odsávací hubice (pro funkci vakuování + sváření fólie)
- 13** Boční ohraničující lišty
- 14** Dolní těsnicí kroužek
- 15** Svářecí drát
- 16** Zachycovací jímka na kapaliny (odnímatelná)

Obrázek A:

- 17** Vakuovací hadice (60 cm)
- 18** Adaptér A (např. pro nádoby Ernesto* a obědové boxy FoodSaver**)
- 19** Adaptér B (např. pro nádoby FoodSaver**)
- 20** Adaptér C (např. pro nádoby CASO** a dózy na skladování potravin FoodSaver**)

* Není obsaženo v rozsahu dodávky.

** Nádoby jiných výrobců – není obsaženo v rozsahu dodávky.

CASO je zapsaná značka společnosti Caso Holding GmbH

Foodsaver je zapsaná značka společnosti Sunbeam Products, Inc.

Obrázek B:

- 21** Navíjení kabelu na spodní straně přístroje

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k zakoupení vaší nové vakuovačky.

Pro bezpečné zacházení s výrobkem a zachování celého rozsahu výkonu dbejte následujících pokynů:

- **Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod k použití.**
- **Především se řiďte bezpečnostními pokyny!**
- **Přístroj smíte ovládat pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Uchovejte si tento návod k použití pro pozdější potřebu.**
- **Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití. Návod k použití je součástí výrobku.**

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaší novou vakuovačkou!

Symboly na přístroji



Symbol udává, že takto označené materiály nemění chuť ani vůni potravin.

2. Použití k určenému účelu

Používejte přístroj výhradně ke sváření anebo vakuování potravin.

Přístroj je určen pro použití v domácnosti a nesmí se používat ke komerčním účelům.

Přístroj se smí používat pouze ve vnitřních prostorech.

Předvídatelné nesprávné použití

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ☉ Používejte pouze speciální plastické fólie, které jsou vhodné pro použití ve vakuovačkách / svářečkách fólií. Respektujte pokyny na obalu plastických fólií.

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

V případě potřeby jsou v tomto návodu k použití uvedena následující výstražná upozornění:



NEBEZPEČÍ! Vysoké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek poranění a ohrožení života.

VÝSTRAHA! Středně velké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek zranění nebo závažné věcné škody.

POZOR: Nízké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek lehká zranění nebo věcné škody.

UPOZORNĚNÍ: Skutečnosti a zvláštnosti, které by měly být respektovány při zacházení s přístrojem.

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí přitom hrozí. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- ⊙ Nikdy nenechávejte zapojený přístroj bez dohledu.
- ⊙ Pokud je síťové napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.



NEBEZPEČÍ pro děti

- ⊙ Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitkovou zvířata nebo kvůli nim

- ⊙ Elektrospotřebiče mohou představovat také nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospotřebičů.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem kvůli vlhkosti

- ⊙ Přístroj chraňte před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou.
- ⊙ Přístroj, napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ V případě, že se do přístroje dostane tekutina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ V případě, že přístroj přece jenom spadne do vody, vytáhněte ihned síťovou zástrčku, a až poté přístroj vytáhně-

te z vody. Přístroj v tomto případě již nepoužívejte, nechte ho překontrolovat v autorizovaném servisu.

- ⊙ Neobsluhujte přístroj mokřýma rukama.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem

- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo napájecí vedení vykazují viditelné škody nebo pokud přístroj spadl na zem.
- ⊙ Napájecí vedení položte tak, aby na něj nikdo nemohl stoupnout, zaháknout se nebo zakopnout o něj.
- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, dobře přístupné zásuvce, jejíž napětí odpovídá údaji na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále dobře přístupná.
- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech. Napájecí vedení neomotávejte kolem přístroje (hrozí přetržení kabelu!). Používejte navíjení kabelu na spodní straně.
- ⊙ Nechte přístroj zcela vychladnout, předtím než navínáte napájecí vedení.
- ⊙ Dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.

- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za síťovou zástrčku, nikdy za napájecí vedení.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ...
... po každém použití,
... pokud došlo k poruše,
... pokud přístroj nepoužíváte,
... předtím než budete přístroj čistit a
... při bouřce.



NEBEZPEČÍ – nebezpečí požáru

- ⊙ Nikdy nenechávejte zapojený přístroj bez dohledu.
- ⊙ Používejte přístroj na stabilním, rovném a žáruvzdorném povrchu.
- ⊙ Kvůli možnému přehřátí a nebezpečí požáru nikdy nepřikrývejte zapojený přístroj!
- ⊙ Nepoužívejte přístroj v blízkosti hořlavých materiálů nebo hořlavých plynů.



NEBEZPEČÍ zranění popálením

- ⊙ Svářecí drát je během provozu velmi horký. Nedotýkejte se horkého svářecího drátu.
- ⊙ Předtím než budete přístroj čistit nebo ho sklídíte, nechte ho zcela vychladnout.



NEBEZPEČÍ zranění

- ⊙ Dbejte na to, abyste adaptéry nikdy nenásáli kůži nebo vlasy.



NEBEZPEČÍ kvůli nedostatečné hygieně

- ⊙ Pro nenarušený požití z vašich vakuovaných potravin byste se měli bezpodmínečně držet následujících hygienických tipů:
 - dbejte při přípravě potravin a při balení na absolutní čistotu všech pracovních nástrojů.
 - Vakuovačku a všechny pracovní nástroje po použití pečlivě vyčistěte.

- Kazící se potraviny byste měli bezprostředně po svaření vychladit nebo zamrazit.
- Po rozmrazení nebo rozehrátí kazících se potravin musí být tyto neprodleně spotřebovány.

VÝSTRAHA před věcnými škodami

- ⊙ Po svaření anebo vakuování nechte přístroj minimálně na 80 sekund vychladnout.
- ⊙ Používejte pouze speciální plastické fólie, které jsou vhodné pro použití ve vakuovačkách / svářečkách fólií.
- ⊙ Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. plotnu) nebo do blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.
- ⊙ Dbejte na to, abyste při odsátí vzduchu nenasáli žádnou tekutinu.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými silikonovými nožkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které silikonové nožky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.
- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

4. Rozsah dodávky

- 1 vakuovačka
- 1 náhradní těsnicí kroužek pro spodní těsnicí kroužek **14**
- 1 role hadicové fólie
- 2 vakuovací hadice (60 cm) **17**
- 1 adaptér A (např. pro nádoby Ernesto a obědové boxy FoodSaver) **18**
- 1 adaptér B (např. pro nádoby FoodSaver) **19**
- 1 adaptér C (např. pro nádoby CASO a dózy na skladování potravin FoodSaver) **20**
- 1 zachycovací jímka na kapaliny **16** (nasažená)
- 1 návod k použití

Před prvním použitím

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Zkontrolujte, zda není přístroj poškozený.

5. Napájení elektrickým proudem

Připojte síťovou zástrčku **4** pouze k řádně nainstalované, dobře přístupné zásuvce, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále dobře přístupná.

1. Odmotejte tolik napájecího vedení **4** z navíjení kabelu **21**, kolik potřebujete.
2. Ved'te napájecí vedení **4** otvorem **5** na spodní straně přístroje.
3. Síťovou zástrčku **4** zasun'te do zásuvky.

6. Výhody vakuovaných potravin

6.1 Trvanlivost

Vakuované potraviny vydrží výrazně déle čerstvé. To spočívá v tom, že obalu, ve kterém je potravina, byl při vakuování odebrán z velké části kyslík.

Kromě toho kvalitní fólie a vakuování dobře chrání před spálením mrazem.

6.2 Sous-vide – ohleduplná metoda vaření ve vakuovém sáčku

Sen každého amatérského kuchaře: steak uvnitř růžový a šťavnatý a zvenčí křupavý. Při běžných metodách se to ale bohužel vždy nepodaří nebo to vyžaduje přesné načasování. Sous-vide vaření usnadňuje a přináší téměř vždy dokonalé výsledky.

V zásadě není Sous-vide nic jiného než pomalé vaření vakuově zavařených potravin. Jednak je Sous-vide velmi jednoduchý způsob, jak při přípravě potravin získat vynikající výsledky. Zadruhé je Sous-vide jasnou odpovědí na úspěchanost naší doby.

Profesionální kuchaři používají tuto metodu už řadu let. Díky novým přístrojům Sous-vide je teď tato metoda vaření přístupná i amatérským kuchařům doma.

7. Příprava

7.1 Sestavení přístroje

Postavte přístroj na suchou, rovnou plochu, která je žáruvzdorná.

7.2 Požadavky na fólii / sáček

- Můžete použít hadicovou fólii nebo hotové sáčky.
- Fólie nesmí být širší než 30 cm.
- Fólie musí mít na jedné straně body / výstupky nebo drážky. Hladké fólie se ke sváření nehodí.
- Tloušťka by se měla pohybovat mezi 0,17 a 0,29 mm (170–290 µm).
- Dbejte při nákupu také na to, pro jaký teplotní rozsah se může fólie použít. Ideální je rozsah mezi -20 °C a +110 °C. Tyto fólie mohou být hluboce zmrazeny nebo vařeny. Dodaná fólie je k tomuto vhodná.
- Tyto údaje naleznete na obalu fólie nebo sáčku.

7.3 Výroba sáčku

Pokud používáte hotové sáčky, odpadají následující kroky.

1. Odmotejte z role tolik hadicové fólie, kolik potřebujete pro svůj sáček. Dbejte při délce sáčku na to, že po naplnění musí nahoře zůstat cca 6 cm místa.
2. Odstříhnete nůžkami pokud možno rovný kus hadicové fólie.
3. Svařte jeden konec sáčku (viz „Sváření sáčků (bez ventilu)“ na straně 84).

8. Použití

8.1 Přehled funkcí

Tlačítko	Funkce
 1	Spuštění / přerušení vakuování přes přípojku 6 s vakuovací hadicí 17 a adaptérem 18 / 19 / 20
 2	Spuštění / přerušení sváření (bez vakuování)
 3	Spuštění / přerušení vakuování a sváření fóliového sáčku

Všechny funkce se automaticky zastaví, když je proces dokončen.

Opětovným stisknutím funkčního tlačítka lze proces přerušit dřív.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ☉ Po svaření anebo vakuování nechejte přístroj minimálně na 80 sekund vychladnout.

8.2 Vakuování vakuovacích nádob a sáčků (s ventilem)

Díky této funkci lze vakuovat vakuovací nádoby a sáčky s ventily různých výrobců. Pro různé ventily se v rozsahu dodávky nachází následující adaptéry:

Adaptér	vhodný např. pro
Adaptér A 18	Ernesto, obědové boxy FoodSaver
Adaptér B 19	nádoby FoodSaver
Adaptér C 20	CASO, nádoby na skladování potravin FoodSaver



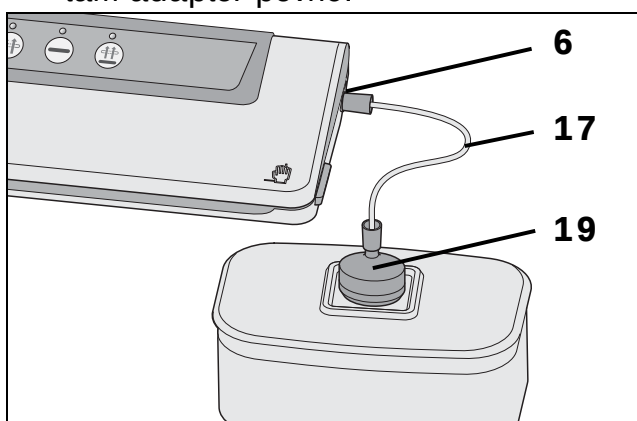
NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

- ⊙ Dbejte na to, abyste při odsátí vzduchu nenasáli žádnou tekutinu. Pokud se to přeci jen stane, přerušte ihned práci stisknutím aktivního funkčního tlačítka **1**.
- ⊙ Dbejte údajů výrobce týkajících se výšky plnění nádob a sáčků.

UPOZORNĚNÍ: Vakuovací nádoby a sáčky nejsou obsaženy v rozsahu dodávky.

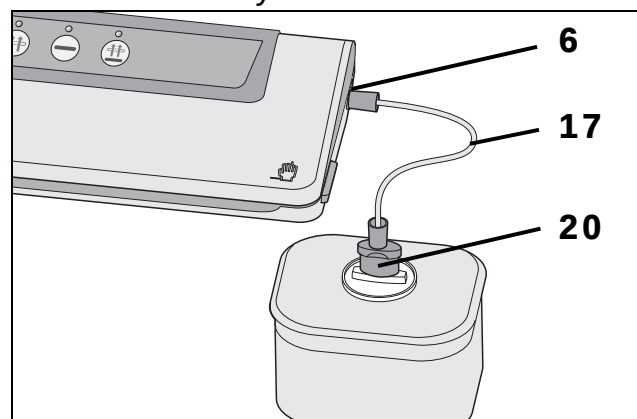
Vakuovací nádoby

1. Naplňte vakuovací nádobu až po maximální výšku plnění a zavřete víko nádoby.
2. Vtlačte vakuovací hadici **17** jedním koncem do přípojky **6** vpravo na přístroji.
3. Nasadte adaptér **18/19/20** vhodný k ventilu na druhý konec vakuovací hadice **17**.
4. Přitlačte adaptér **A 18** nebo **B 19** na ventil vakuovací nádoby. Připevněte tam adaptér pevně.



Nebo:

Zastrčte adaptér **C 20** do ventilu vakuovací nádoby.



5. **Stiskněte tlačítko** **1**. LED svítí. Vakuování je zahájeno.
6. Po vakuování zhasne LED a proces vakuování je ukončen.
7. Odstraňte vakuovací hadici **17** a adaptér **18/19/20** z vakuovací nádoby a opakujte v případě potřeby postup s další nádobou.
8. Po ukončení vakuování odstraňte vakuovací hadici **17** z přípojky **6**.

Vakuovací sáčky s ventilem

1. Dejte připravené potraviny do vakuovacího sáčku. Dbejte na to, aby se pod ventilem nenacházely žádné potraviny.
2. Vakuovací sáček pečlivě uzavřete.
3. Položte vakuovací sáček na plochu na rovný podklad s ventilem nahoru.
4. Postupujte dále jako u vakuovacích nádob od kroku 2 (viz „Vakuovací nádoby“ na straně 83).

8.3 Plnění sáčků (bez ventilu)

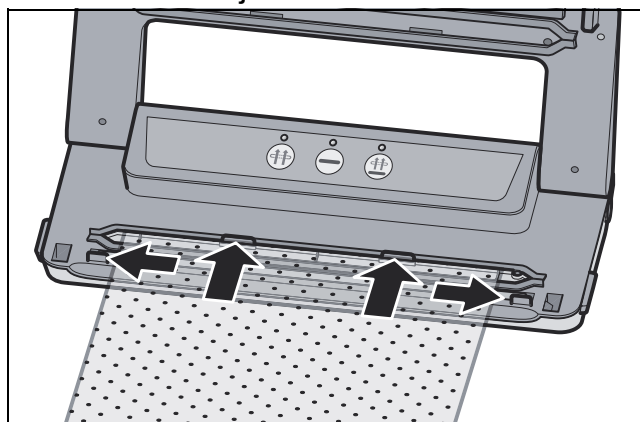
POZOR:

- ☉ Tam, kde chcete sáček svařit, se nesmí nacházet žádné pokrmky nebo tekutiny. Tato místa musí být čistá a suchá. Jinak nemůže vzniknout správný svarový šev.

- Naplňte sáček pouze do 6 cm pod horní okraj.

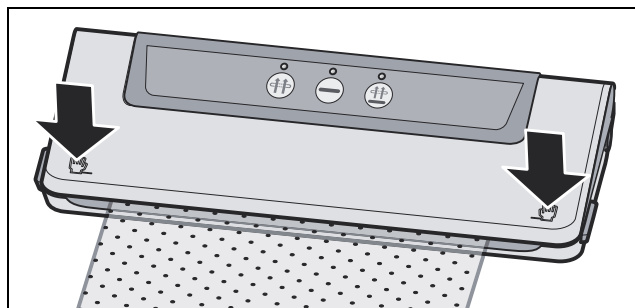
8.4 Sváření sáčků (bez ventilu)

1. Vyhlad'te sáček tam, kde má být svařen.
2. Otevřete víko **10**. V případě potřeby k tomu nejdříve stiskněte tlačítka **7**.
3. Sáček vložte do přístroje. Přitom musí konec fólie ležet kousek před zadními ohraničujícími lištami **11** a mezi bočními ohraničujícími lištami **13**.



4. Dbejte opět na to, aby fólie nebyla shrnutá – zvláště na místě nad svářecím drátem **15**.
5. Zavřete víko **10**.

6. Oběma rukama pevně zatlačte na rohy víka **10**. Tyto musí slyšitelně zaklapnout.



7. Stiskněte tlačítko **2**. LED svítí. Fólie se svařuje.
Po cca 5–7 sekundách zhasne LED a sváření je ukončeno.
8. Stiskněte současně tlačítka **7**, abyste uvolnili blokování víka **10**.
9. Otevřete víko **10** a vyjměte sáček.
10. Zkontrolujte svarový šev. Měl by to být hladký pruh bez záhybů.

8.5 Vakuování a sváření sáčků (bez ventilu)



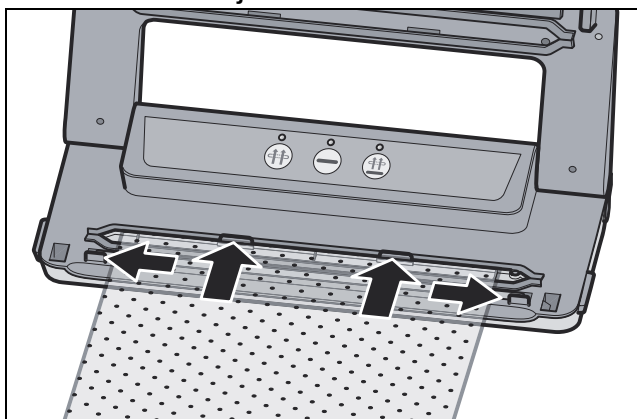
NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

- ☉ Abyste mohli vakuovat, nesmí být v sáčku žádné tekutiny.
- ☉ Dbejte na to, abyste při odsátí vzduchu nenasáli žádnou tekutinu. Pokud se to přeci jen stane, přerušete ihned práci stisknutím aktivního funkčního tlačítka **3**.

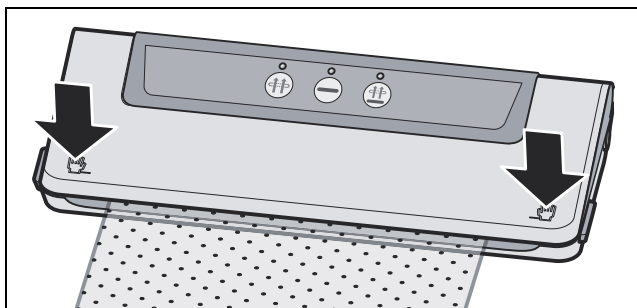
UPOZORNĚNÍ: Při vakuování fóliových sáčků nesmí být v přípojce **6** zastrčena žádná vakuovací hadice **17**.

1. Vyhlad'te sáček tam, kde má být svařen.
2. Otevřete víko **10**.
3. Sáček vložte do přístroje. Přitom musí konec fólie ležet kousek před zadními

ohraničujícími lištami **11** a mezi bočními ohraničujícími lištami **13**.



4. Dbejte opět na to, aby fólie nebyla shrnutá – zvláště na místě nad svářecím drátem **15**.
5. Zavřete víko **10**.
6. Oběma rukama pevně zatlačte na rohy víka **10**. Tyto musí slyšitelně zaklapnout.



7. Stiskněte tlačítko  **3**. LED svítí. Fóliový sáček se nejdříve vakuuje a poté svaří.
LED zhasne, když je proces ukončen.

UPOZORNĚNÍ: Pokud LED **3** nezhasne a zápach vakuovací pumpy nezmizí, ačkoliv se vzduch ve fóliovém sáčku již neodsává, přerušete proces. Zkontrolujte, zda fóliový sáček leží v přístroji správně a zda těsní.

8. Stiskněte současně tlačítka **7**, abyste uvolnili blokování víka **10**.
9. Otevřete víko **10** a vyjměte sáček.
10. Zkontrolujte svarový šev. Měl by to být hladký pruh bez záhybů.

9. Čištění a skladování



NEBEZPEČÍ poranění popálením / opařením!

- ⊙ Předtím než budete přístroj čistit nebo ho sklidíte, nechte ho zcela vychladnout.
- ⊙ Svářecí drát **15** je během provozu velmi horký. Nedotýkejte se horkého svářecího drátu **15**.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Vytáhněte před čištěním síťovou zástrčku **4** přístroje ze zásuvky.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem kvůli vlhkosti!

- ⊙ Přístroj a napájecí vedení se síťovou zástrčkou **4** nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

9.1 Čištění

Aby byla zajištěna bezvadná funkčnost a plná výkonnost vašeho přístroje, pravidelně ho čistěte.

- Otřete přístroj lehce navlhčeným hadříkem.
- Před dalším použitím musí přístroj úplně uschnout.

Zachycovací jímka

1. Chytněte prsty za střední nebo obě vnější lišty a zachycovací jímku na kapaliny **16** opatrně vytáhněte nahoru.
2. Tekutinu vylijte.
3. Umyjte zachycovací jímku **16** pod teplou vodou nebo ji dejte do myčky na nádobí. Před vložením ji osušte.
4. Nasadte zachycovací jímku **16** ze shora do přístroje.

Těsnicí kroužek

1. Uchopte těsnicí kroužek **14** dvěma prsty a vytáhněte ho nahoru.
2. Umyjte těsnicí kroužek **14** pod teplou vodou. Před vložením ho osušte.
3. Nasadte těsnicí kroužek **14** v příslušném tvaru do přístroje. Dbejte na to, aby hladce přiléhal a netvořil vlny.

UPOZORNĚNÍ: Těsnicí kroužek **14** je díl podléhající opotřebení. Kvůli vysokému tlaku ztrácí časem svůj tvar. V tomto případě ho nahraďte novým (součást balení).

9.2 Uschování

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- Při uskladnění nesmí být víko **10** zablokováno, ale jen zavřené. Dlouhodobé blokování by mohlo poškodit těsnění **9** a **14**.
- **Obrázek B:** Vedte napájecí vedení **4** kolem navíjení kabelu **21** na spodní straně přístroje.
- Uchovávejte přístroj chráněný před prachem a nečistotami a mimo dosah dětí.

10. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU. Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elek-



trických zařízení. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.

Obal

Chcete-li obal zlikvidovat, řiďte se příslušnými předpisy k ochraně životního prostředí ve vaší zemi.

11. Řešení problémů

Pokud by váš přístroj nefungoval podle požadavků, projděte si, prosím, nejdříve tento kontrolní seznam. Možná se jedná o nepatrný problém, který můžete sami odstranit.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	• Je zajištěno napájení elektrickým proudem?
Svary netěsní	• Dbejte na to, aby byla fólie mezi těsnicími pásky 8 a svářecím drátem 15 hladká. • Fólie byla na místě sva-ru vlhká nebo znečištěná.

12. Objednání fólií a dílů příslušenství

Objednávka online
shop.hoyerhandel.com

Role fólií

K aroma-, vzducho- a vodotěsné konzervaci potravin.

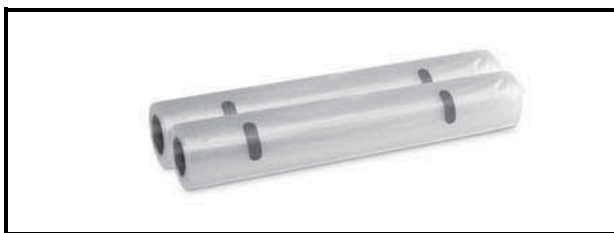
Vhodné např. pro vakuovačku SilverCrest SV 125 A1 a svářecí přístroje SilverCrest SFS 110 A1/B1/B2/C2.

Tyto fólie jsou vhodné pro šetrné vaření sous-vide.



3 role fólií

Šířka: 20 cm / délka: každá 3 m



2 role fólií

Šířka: 28 cm / délka: každá 3 m

Další díly příslušenství

Na našich webových stránkách obdržíte informaci, které další díly příslušenství můžete doobjednat.



1. Naskenujte QR kód vaším smartphonem / tabletem.
2. S QR kódem se dostanete na webovou stránku, kde si můžete doobjednat.

13. Technické parametry

Model:	SV 125 A1
Síťové napětí:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Třída ochrany:	II ☐
Výkon:	125 W
Délka pauzy:	min 80 sekund po každém použití

Použité symboly

	Testovaná Bezpečnost . Přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnic EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály: lepenka (kromě vlnité lepenky)

Technické změny vyhrazeny.

14. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník, na tento přístroj jste získali 3 letou záruku od data nákupu. V případě vad tohoto výrobku vám vůči prodávajícímu náleží zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou naší níže popsanou zárukou omezena.

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uschovejte si prosím dobře originál účtenky. Tento podklad bude vyžadován jako důkaz nákupu.

Objeví-li se během tří let od data nákupu tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní chyba, výrobek vám - podle naší volby - zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem pro poskytnutí záruky je to, že během tříleté lhůty bude předložen defektní přístroj a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým popisem toho, v čem vada spočívá, a kdy k ní došlo.

Pokud naše záruka kryje závadu, obdržíte opravený nebo nový výrobek. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční lhůta.

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky neprodlužuje. To platí také pro náhradní a opravené díly. Případné škody a vady vyskytující se již při nákupu musíte ihned po rozbalení přístroje nahlásit. Po vypršení záruční lhůty jsou případné opravy zpoplatněné.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic pro kvalitu výrobku a před dodáním byl svědomitě testován.

Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

Ze záruky jsou vyloučeny díly podléhající rychlému opotřebení, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a poškození křehkých dílů, např. vypínačů, baterií, osvětlení nebo skleněných dílů.

Tato záruka propadá, pokud byl výrobek používán poškozený a nevhodně nebo tak byl udržován. Pro vhodné použití výrobku musíte přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k použití. Bezpodmínečně se musíte vyvarovat účelům použití a manipulaci, od kterých jste v návodu k použití zrazováni nebo před kterými jste varováni. Výrobek je určen pouze k soukromému, nikoliv komerčnímu použití. Při neoprávněném a nevhodném použití, použití síly a při zásazích, které nebyly provedeny autorizovaným servisním střediskem, záruka zaniká.

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 310996** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.



Na adrese www.lidl-service.com můžete stáhnout tuto a mnohé další příručky, videa a software.



Servisní střediska

CZ Servis Česko
Tel.: 800143873
E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 310996



Dodavatel

Respektujte prosím to, že níže uvedená adresa **není adresou servisu**. Nejdříve kontaktuje výše uvedené servisní středisko.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	91
2. Použitie v súlade s účelom použitia	92
3. Bezpečnostné pokyny	92
4. Obsah balenia	95
5. Napájanie	95
6. Výhody vákuovaných potravín	95
6.1 Trvanlivosť.....	95
6.2 Sous-vide – šetrná metóda varenia vo vákuových vreckách	95
7. Príprava	96
7.1 Umiestnenie prístroja	96
7.2 Požiadavky na fóliu / vrecká.....	96
7.3 Výroba vreciek	96
8. Použitie	96
8.1 Prehľad funkcií	96
8.2 Vákuovanie vákuovej nádoby a vrecka (s ventilom)	96
8.3 Naplnenie vrecka (bez ventilu)	98
8.4 Zváranie vrecka (bez ventilu).....	98
8.5 Vákuovanie a zváranie vrecka (bez ventilu)	98
9. Čistenie a skladovanie	99
9.1 Čistenie	99
9.2 Uskladnenie	100
10. Likvidácia	100
11. Riešenie problémov	100
12. Objednanie fólií a dielov príslušenstva.....	101
13. Technické údaje	102
14. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH	102

1. Prehľad

- 1  Tlačidlo a LED pre funkciu vákua (pre nádobu a vrečko s ventilom nad pripojením **6**)
- 2  Tlačidlo a LED pre funkciu zvárania fólie (bez vákua)
- 3  Tlačidlo a LED pre funkciu vákua + zvárania fólie
- 4  Pripojovací kábel so zástrčkou
- 5 Otvor na pripojovací kábel na spodnej strane prístroja
- 6 Pripojenie pre vákuové hadičky **17**
- 7 Tlačidlá na otvorenie veka (vľavo a vpravo)
- 8 Tesniace pružky
- 9 Horný tesniaci krúžok
- 10 Veko
- 11 Zadné zarážky
- 12 Odsávacia dýza (pre funkciu vákua + zvárania fólie)
- 13 Bočné zarážky
- 14 Dolný tesniaci krúžok
- 15 Zvárací drôt
- 16 Zachytávacia miska na kvapalinu (odnímateľná)

Obrázok A:

- 17 Vákuové hadičky (60 cm)
- 18 Adaptér A (napr. na nádobu Ernesto* a krabičky na obed FoodSaver**)
- 19 Adaptér B (napr. na nádobu na uchovávanie čerstvého jedla FoodSaver**)
- 20 Adaptér C (napr. na nádobu CASO** a nádoby na zásoby FoodSaver**)

* Nie je súčasťou dodávky

** Nádoby iných výrobcov – nie sú súčasťou dodávky.

CASO je registrovaná známka spoločnosti Caso Holding GmbH

Foodsaver je registrovaná známka spoločnosti Sunbeam Products, Inc.

Obrázok B:

- 21 Navíjanie kábla na spodnej strane prístroja

Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k novému vákuovaču.

Na bezpečné zaobchádzanie s výrobkom a oboznámenie sa s celým rozsahom výkonov:

- **Pred prvým uvedením do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu.**
- **Bezpodmienečne sa riadte bezpečnostnými pokynmi!**
- **Prístroj sa smie používať len tak, ako je to opísané v tomto návode na obsluhu.**
- **Tento návod na použitie si uschovajte, ak by ste neskôr potrebovali ďalšie informácie.**
- **Ak prístroj v budúcnosti odovzdáte ďalej, priložte k nemu aj tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu je súčasťou produktu.**

Prajeme vám veľa radosti s novým vákuovačom!

Symbols na prístroji



Symbol uvádza, že takto označené materiály nemenia chuť ani vôňu potravín.

2. Použitie v súlade s účelom použitia

Tento prístroj používajte výlučne na zvarovanie obalov na potraviny alebo vákuovanie potravín.

Prístroj je koncipovaný na používanie v domácnosti a nesmie sa používať na komerčné účely.

Prístroj sa smie používať len vo vnútorných priestoroch.

Predvídateľné nesprávne použitie

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Používajte len špeciálne plastové fólie, ktoré sú vhodné do vákuovačov / zväčiek fólií. Rešpektujte pokyny na obale plastových fólií.

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

Pre prípad potreby sú v tomto návode na obsluhu uvedené nasledovné výstražné upozornenia:



NEBEZPEČENSTVO! Vysoké riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia a ohrozenie života.

VÝSTRAHA! Stredné riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia alebo rozsiahle vecné škody.

POZOR: Nízke riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť ľahké poranenia alebo vecné škody.

UPOZORNENIE: Skutočnosti a špecifiká, ktoré by sa mali rešpektovať pri manipulácii s prístrojom.

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a / alebo vedomostí, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili riziká, ktoré sú s jeho používaním spojené. Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- ⊙ Zapojený prístroj nikdy nenechávajte bez dozoru.
- ⊙ Ak dôjde k poškodeniu sieťového pripojovacieho vedenia tohto prístroja, kábel musí vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba. Tým sa zabráni ohrozeniu, ktoré by mohlo vyplývať z poškodeného kábla.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.



NEBEZPEČENSTVO pre deti

- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá alebo nimi spôsobené nebezpečenstvo

- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte priblížiť sa k elektrickým prístrojom.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti

- ⊙ Prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou.
- ⊙ Prístroj, pripojovacie vedenie a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Ak by sa do prístroja dostala kvapalina, okamžite vytiahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.

- ⊙ Ak by aj napriek tomu prístroj niekedy spadol do vody, potom okamžite vytiahnite zástrčku a až následne vyberte prístroj von. V takom prípade prístroj viac nepoužívajte a nechajte ho skontrolovať v odbornom servise.
- ⊙ Prístroj neobsluhujte s mokрыmi rukami.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom

- ⊙ Prístroj nikdy neuvádzajte do prevádzky v prípade, že sú prístroj alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené alebo ak vám predtým prístroj spadol.
- ⊙ Pripojovacie vedenie ved'te tak, aby naň nikto nemohol stúpiť, zachytiť sa oň alebo sa na ňom potknúť.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, dobre prístupnej zásuvky, ktorej napätie zodpovedá údaju na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení dobre prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovací kábel nemohol poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Pripájací kábel neovíjajte okolo prístroja (nebez-

pečnosť zalomenia kábla!). Použite navíjanie kábla na spodnej strane.

- ⊙ Pred navinutím pripojovacieho kábla dajte stroj úplne vychladnúť.
- ⊙ Dbajte na to, aby nedošlo k zacvknutiu alebo stlačeniu pripojovacieho vedenia.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za pripojovacie vedenie.
- ⊙ Zástrčku vytiahnite zo zásuvky ...
 - ... po každom použití,
 - ... v prípade poruchy,
 - ... ak prístroj nepoužívate,
 - ... pred každým čistením a
 - ... počas búrky.



NEBEZPEČENSTVO požiaru

- ⊙ Zapojený prístroj nikdy nenechávajte bez dozoru.
- ⊙ Prístroj používajte na stabilnom, rovnom a teplovzdornom povrchu.
- ⊙ Z dôvodu možného prehriatia a nebezpečenstva požiaru zapojený prístroj nikdy neprikrývajte!
- ⊙ Nepoužívajte prístroj v blízkosti horľavých materiálov alebo horľavých plynov.



NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku popálenia

- ⊙ Zvárací drôt je počas prevádzky veľmi horúci. Nedotýkajte sa horúceho zváračieho drôtu.
- ⊙ Pred čistením alebo uskladnením nechajte prístroj úplne vychladnúť.



NEBEZPEČENSTVO poranení

- ⊙ Dbajte o to, aby ste adaptérmi nikdy nenasali pokožku alebo vlasy.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku nedostatočnej hygieny

- ⊙ Pre bezstarostné vychutnanie vákuovo balených potravín je potrebné bezpodmienečne dbať na nasledujúce požiadavky na hygienu:

- Aj pri príprave potravín a ich balení dbajte na absolútnu čistotu všetkých pracovných nástrojov.
- Vákuovač a všetky pracovné prístroje po použití dôkladne vyčistite.
- Potraviny, ktoré sa rýchlo kazia, by mali byť ihneď po zvarení vrečka uložené do chladu alebo zmrazené.
- Po ich rozmrazení alebo ohriatí by ste ich mali ihneď skonzumovať.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami

- ⊙ Po zvarovaní a / alebo vákuovaní sa prístroj musí dať schlaďiť aspoň na 80 sekúnd.
- ⊙ Používajte len špeciálne plastové fólie, ktoré sú vhodné do vákuovačov / zváračiek fólií.
- ⊙ Prístroj nikdy nekladte na horúce povrchy (napr. platničky sporáka), ani do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.
- ⊙ Dbajte na to, aby ste pri odsávaní vzduchu nenasali tekutinu.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými silikónovými nožičkami. Pretože povrchová úprava nábytku obsahuje rôzne laky a plasty a nábytok sa preto ošetruje rôznymi čistiacimi prostriedkami, nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré môžu poškodiť a zmäkčiť silikónové pätky. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

4. Obsah balenia

- 1 vákuovač
- 1 náhradný tesniaci krúžok pre spodný tesniaci krúžok **14**
- 1 kotúč hadicovej fólie
- 2 vákuové hadičky (60 cm) **17**
- 1 adaptér A (napr. na nádobu Ernesto a krabičky na obed FoodSaver) **18**
- 1 adaptér B (napr. na nádobu na uchovávanie čerstvého jedla FoodSaver) **19**
- 1 adaptér C (napr. na nádobu CASO a nádoby na zásoby FoodSaver) **20**
- 1 zachytávacia miska na kvapalinu **16** (vložená)
- 1 návod na obsluhu

Pred prvým použitím

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Skontrolujte, či prístroj nie je poškodený.

5. Napájanie

Zástrčku **4** pripájajte len do riadne nainštalovanej, dobre prístupnej zásuvky, ktorej napätie zodpovedá údaju na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení dobre prístupná.

1. Odmotajte toľko pripojovacieho kábla **4** z navíjania kábla **21**, koľko potrebujete.
2. Pripojovací kábel **4** ved'te cez otvor **5** na spodnej strane prístroja.
3. Zapojte zástrčku **4** do zásuvky.

6. Výhody vákuovaných potravín

6.1 Trvanlivosť

Vákuované potraviny vydržia oveľa dlhšie čerstvé. Z obalu, v ktorom sa potravina nachádza, sa totiž pri vákuovaní odoberie veľká časť kyslíka.

Kvalitné fólie a proces vákuovania chránia aj pred spálením mrazom.

6.2 Sous-vide – šetrná metóda varenia vo vákuových vreckách

Sen každého hobby kuchára: steak, ktorý je vo vnútri ružový a šťavnatý a zvonku chrumkavý. Ale to sa, žiaľ, nepodarí vždy s bežnými metódami varenia alebo si to vyžaduje presné načasovanie. Sous-vide robí varenie ľahkým a prináša takmer vždy perfektné výsledky.

V zásade nie je Sous-Vide nič iné, než pomalé varenie vákuovo balených potravín. Sous-vide je v prvom rade jednoduchá metóda, ako dosiahnuť vynikajúce výsledky pri príprave potravín. Sous-vide je však aj jasné odmietnutie „uponáhľaného“ životného štýlu našich dní.

Profesionálni kuchári používajú túto metódu už mnoho rokov. Vďaka novým prístrojom Sous-vide sa táto metóda varenia stáva dostupnou aj pre hobby kuchára v domácnosti.

7. Príprava

7.1 Umiestnenie prístroja

Prístroj postavte na suchú a rovnú plochu, ktorá nie je citlivá na teplo.

7.2 Požiadavky na fóliu / vrecká

- Môžete použiť hadicovú fóliu alebo hotové vrecká.
- Fólia nesmie byť širšia než 30 cm.
- Fólia musí mať na jednej strane bodky / nopy alebo drážky. Hladká fólia sa na zvarenie nehodí.
- Hrúbka by mala byť 0,17 až 0,29 mm (170 – 290 µm).
- Pri jej kúpe myslite na to, pri akom teplotnom rozsahu sa fólia bude môcť používať. Ideálny je rozsah od -20 °C do +110 °C. Tieto fólie sa môžu zmrazovať alebo variť. Fólia, ktorá je súčasťou dodávky, je na to vhodná.
- Tieto údaje nájdete na obale fólie alebo vreciek.

7.3 Výroba vreciek

Ak používate hotové vrecká, nasledujúce kroky odpadávajú.

1. Odmotajte z fóliovej hadice toľko fólie, koľko potrebujete na vrecko. Dbajte pri tom na dĺžku vrecka, keďže po jeho naplnení musí hore ostať cca 6 cm miesta.
2. Odstrihnite čo najrovnejší kus fóliovej hadice.
3. Zvarte jeden koniec vrecka (pozri „Zváranie vrecka (bez ventilu)“ na strane 98).

8. Použitie

8.1 Prehľad funkcií

Tlačidlo	Funkcia
 1	spustenie / prerušenie vákuovania pomocou pripojenia 6 s vákuovou hadičkou 17 a adaptérom 18 / 19 / 20
 2	spustenie / prerušenie zvarovania (bez vákuu)
 3	spustenie / prerušenie vákuovania a zvarovania

Všetky funkcie sa automaticky zastavia, keď je proces ukončený.

Opätovným stlačením tlačidla funkcie je možné proces ukončiť ešte predtým.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Po zvarovaní a / alebo vákuovaní sa prístroj musí dať schlaďiť aspoň na 80 sekúnd.

8.2 Vákuovanie vákuovej nádoby a vrecka (s ventilom)

Pomocou tejto funkcie môžete vákuovať vákuové nádoby a vrecká s ventilmi rozličných výrobcov. Súčasťou balenia sú nasledujúce adaptéry pre rozličné ventily:

Adaptér	napr. sa hodí pre
Adaptér A 18	krabičky na obed Ernesta, FoodSaver
Adaptér B 19	nádobu na uchovávanie čerstvého jedla FoodSaver
Adaptér C 20	nádoby na zásoby CASO, FoodSaver



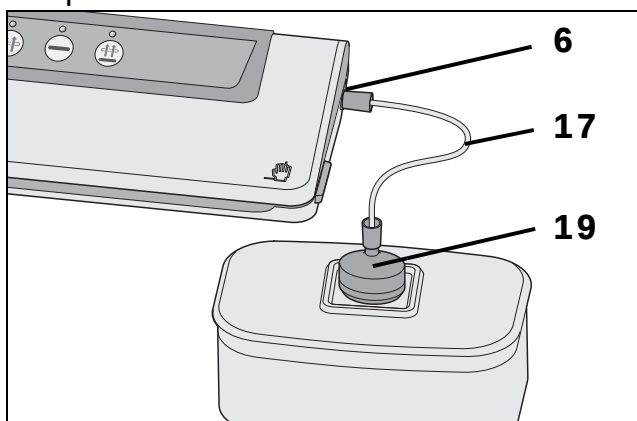
NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

- ⊙ Dbajte na to, aby ste pri odsávaní vzduchu nenasali tekutinu. Ak k tomu predsa len dôjde, ihneď prerušte proces opätovným stlačením tlačidla funkcie **1**.
- ⊙ Dodržiavajte pokyny výrobcu o výške naplnenia nádob a vreciek.

UPOZORNENIE: Vákuové nádoby a vrecká nie sú súčasťou dodávky.

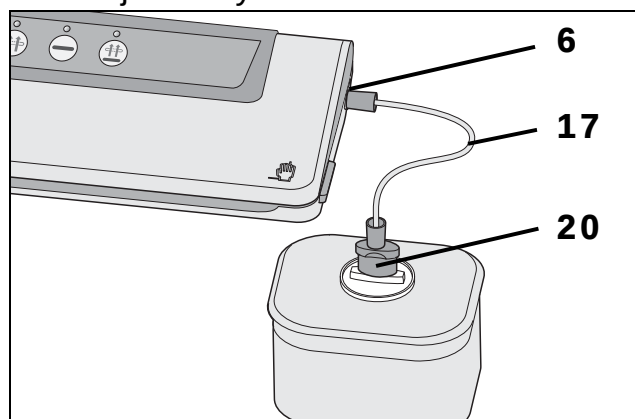
Vákuová nádoba

1. Naplňte vákuovú nádobu až po maximálnu výšku naplnenia a zatvorte veko nádoby.
2. Zatlačte vákuovú hadičku **17** s jedným koncom do pripojenia **6** vpravo na prístroji.
3. Zasuňte adaptér **18/19/20**, ktorý sa hodí k ventilu, na druhý koniec vákuovej hadičky **17**.
4. Zatlačte adaptér **A 18** alebo **B 19** na vákuovú nádobu. Adaptér tam pevne pridržite.



Alebo:

zastreďte adaptér **C 20** do ventilu vákuovej nádoby.



5. **Stlačte tlačidlo** **1**. LED svieti. Vákuovanie sa začína.
6. Po vákuovaní zhasne LED a vákuovanie je ukončené.
7. Odstráňte vákuovú hadičku **17** a adaptér **18/19/20** z vákuovej nádoby a prípadne postup zopakujte s ďalšou nádobou.
8. Po skončení vákuovania odstráňte vákuovú hadičku **17** z prípojky **6**.

Vákuové vrecko s ventilom

1. Vložte pripravené potraviny do vákuového vrečka. Dbajte o tom, aby sa pod ventilom nenachádzali žiadne potraviny.
2. Starostlivo uzavrite vákuové vrecko.
3. Položte vákuové vrecko naplocho na rovný podklad s ventilom smerom nahor.
4. Postupujte ako pri vákuových nádobách od kroku 2 (pozri „Vákuová nádoba“ na strane 97).

8.3 Naplnenie vrecka (bez ventilu)

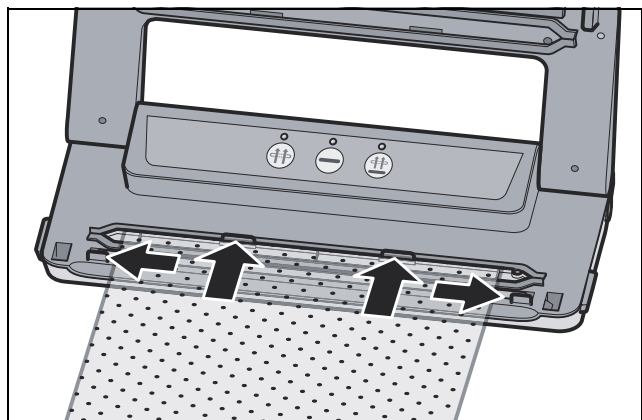
POZOR:

- ☉ Tam, kde chcete zvariť vrecko, sa nesmú nachádzať potraviny alebo tekutiny. Tieto miesta musia byť čisté a suché. V opačnom prípade sa nemôže vytvoriť správny zvar.

- Naplňte vrecko tak, aby 6 cm od horného okraja zostalo voľné miesto.

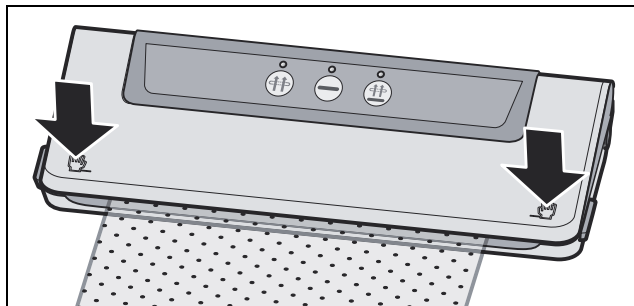
8.4 Zváranie vrecka (bez ventilu)

1. Vyhladíte vrecko tam, kde má byť zvarené.
2. Otvorte veko **10**. V prípade potreby najprv stlačte tlačidlá **7**.
3. Vložte vrecko do prístroja. Koniec fólie pritom musí ležať tesne pred zadnými zarážkami **11** a medzi bočnými zarážkami **13**.



4. Opäť dbajte na to, aby sa na fólii nevytvárali záhyby – hlavne nie na mieste nad zváracím drôtom **15**.
5. Zatvorte veko **10**.

6. Oboma rukami pevne tlačte rohy veka **10**. Tieto musia počuteľne zapadnúť.



7. Stlačte tlačidlo **2**. LED svieti. Fólia sa zvaruje. Po cca 5 – 7 sekundách červená LED zhasne a proces zvárania je ukončený.
8. Stlačte súčasne tlačidlá **7**, aby sa uvoľnila aretácia veka **10**.
9. Otvorte veko **10** a vyberte vrecko.
10. Skontrolujte zvar. Mal by to byť hladký pásik bez záhybov.

8.5 Vákuovanie a zváranie vrecka (bez ventilu)



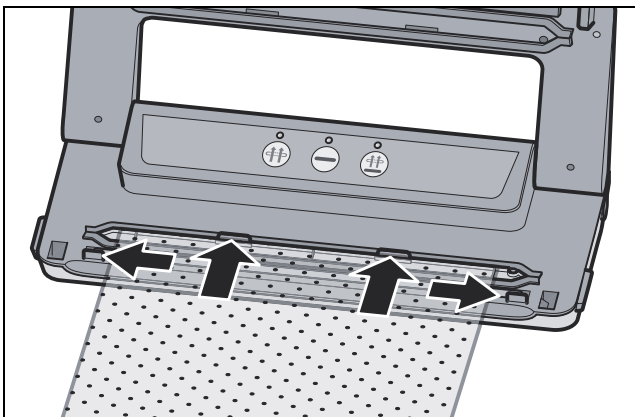
NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

- ☉ Pri vákuovaní sa vo vrečku nesmú nachádzať tekutiny.
- ☉ Dbajte na to, aby ste pri odsávaní vzduchu nenasali tekutinu. Ak k tomu predsa len dôjde, ihneď prerušte proces opätovným stlačením tlačidla funkcie **3**.

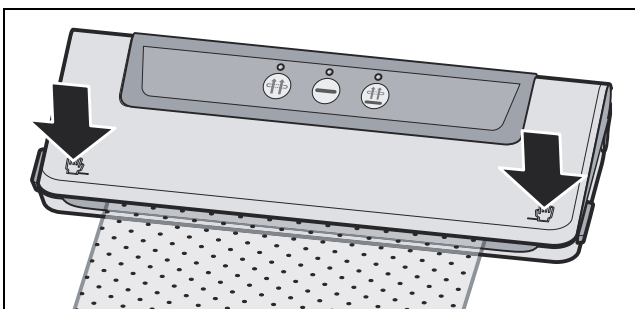
UPOZORNENIE: Pri vákuovaní fóliových vreciek nesmie byť v pripojení **6** žiadna vákuová hadička **17**.

1. Vyhladíte vrecko tam, kde má byť zvarené.
2. Otvorte veko **10**.

3. Vložte vrečko do prístroja. Koniec fólie pritom musí ležať tesne pred zadnými zarážkami **11** a medzi bočnými zarážkami **13**.



4. Opäť dbajte na to, aby sa na fólii nevytvárali záhyby – hlavne nie na mieste nad zväracím drôtom **15**.
5. Zatvorte veko **10**.
6. Oboma rukami pevne tlačte rohy veka **10**. Tieto musia počuteľne zapadnúť.



7. Stlačte tlačidlo  **3**. LED svieti. Fóliové vrečko sa najprv vakuuje a potom zvara.
LED zhasne, keď je proces ukončený.

UPOZORNENIE: Ak LED **3** nezhasne a zvuk vákuovej pumpy neprestane, hoci sa už vzduch nenasáva do fóliového vrečka, prerušte proces. Skontrolujte, či je fóliové vrečko správne uložené v prístroji a či nie je netesné.

8. Stlačte súčasne tlačidlá **7**, aby sa uvoľnila aretácia veka **10**.
9. Otvorte veko **10** a vyberte vrečko.
10. Skontrolujte zvar. Mal by to byť hladký pásik bez záhybov.

9. Čistenie a skladovanie



NEBEZPEČENSTVO poranenia popálením / oparením

- ⊙ Pred čistením alebo uskladnením nechajte prístroj úplne vychladnúť.
- ⊙ Zvärací drôt **15** je počas prevádzky veľmi horúci. Nedotýkajte sa horúceho zväracieho drôtu **15**.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Pred čistením vytiahnite zástrčku **4** prístroja.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

- ⊙ Prístroj a pripojovacie vedenie so zástrčkou **4** sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

9.1 Čistenie

Aby ste zabezpečili bezchybné fungovanie a plný výkon prístroja, pravidelne ho čistite.

- Prístroj utrite mierne navlhčenou utierkou.
- Pred ďalším použitím musí byť prístroj úplne suchý.

Zachytávací miska

1. Uchopte prstami stredné alebo oba vonkajšie výstupky a zdvihnite zachytávaciu misku na kvapalinu **16** opatrne nahor.
2. Vylejte kvapalinu.
3. Opláchnite zachytávaciu misku **16** v teplej vode alebo ju umyte v umývačke riadu. Pred použitím ju osušte.

4. Nasadíte zachytávaciu miskú **16** zhora do prístroja.

Tesniaci krúžok

1. Dvoma prstami uchopíte tesniaci krúžok **14** a stiahnete ho smerom nahor.
2. Opláchnite tesniaci krúžok **14** v teplej vode. Pred použitím ho osušte.
3. Tesniaci krúžok **14** znova nasadíte do príslušnej formy v prístroji. Dbajte na to, aby hladko priliehal a nevlnil sa.

UPOZORNENIE: Tesniaci krúžok **14** je súčasť, ktorá podlieha opotrebovaniu. V dôsledku vysokého tlaku stráca časom mierne svoj tvar. V takomto prípade ho vymeňte za nový (súčasť dodávky).

9.2 Uskladnenie

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ☉ Pri skladovaní sa veko **10** nesmie aretovať, ale len voľne uzavrieť. Trvalá aretácia by mohla poškodiť tesnenia **9** a **14**.

- **Obrázok B:** Omotajte pripojovací kábel **4** okolo priestoru na navinutie kábla **21** na spodnej strane prístroja.
- Prístroj chráňte pred prachom a nečistotou a skladujte ho mimo dosahu detí.

10. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ. Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť odovzdaný do osobitného zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené pro-



dukty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov. Recyklácia pomáha znížiť spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.

Obal

Ak chcete zlikvidovať obal, dbajte na príslušné predpisy vo vašej krajine týkajúce sa životného prostredia.

11. Riešenie problémov

Ak by váš prístroj zrazu prestal správne fungovať, skontrolujte ho najprv podľa tohto kontrolného zoznamu. Možno ide len o malý problém, ktorý budete vedieť odstrániť aj vy.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ☉ V žiadnom prípade sa nepokúšajte opraviť prístroj sami.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Prístroj nefunguje	• Je zabezpečené napájanie prúdom?
Švy nie sú tesné.	• Dbajte na to, aby fólia ležala rovno a bez záhybov medzi tesniacim prúžkom 8 a zväracím drôtom 15. • Fólia bola v mieste zvaru vlhká alebo znečistená.

12. Objednanie fólií a dielov príslušenstva

Fóliové kotúče

Na vzduchotesné a vodotesné konzervovanie potravín, nepriepustné pre aromatické látky.

Vhodné, napr. pre vákuovače SilverCrest SV 125 A1 a zväračky fólií SilverCrestSFS 110 A1/B1/B2/C2.

Tieto fólie sú vhodné na šetrné varenie sous-vide.



3 fóliové kotúče
Šírka: 20 cm/dĺžka: 3 m



2 fóliové kotúče
Šírka: 28 cm/dĺžka: 3 m

Ďalšie diely príslušenstva

Na našej webovej stránke získate informácie o tom, ktoré ďalšie diely príslušenstva si môžete doobjednať.

Objednávka online
shop.hoyerhandel.com



1. Smartfónom alebo tabletom naskenujte QR kód.
2. Pomocou QR kódu sa dostanete na webovú stránku, kde môžete zadať objednávku.

13. Technické údaje

Model:	SV 125 A1
Sieťové napätie:	220 - 240 V ~ 50-60 Hz
Trieda ochrany:	II 
Výkon:	125 W
Prestávka:	min. 80 sekúnd po každom použití

Použité symboly

	O verená b epečnosť. Prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Recyklovateľné materiály: kartón (okrem vlnitej lepenky)

Technické zmeny vyhradené.

14. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník, na tento prístroj sa vzťahuje záruka 3 roky od dátumu kúpy. V prípade výskytu nedostatkov tohto výrobku máte voči predajcovi výrobku zákonom stanovené práva. Tieto zákonom stanovené práva nie sú obmedzené našimi nižšie uvedenými záručnými podmienkami.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe. V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne chyba materiálu alebo výrobná chyba, výrobok Vám - podľa nášho uváženia - zdarma opravíme alebo vymeníme. Toto záručné plnenie predpokladá, že v rámci trojročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko písomne popíšete, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol. V prípade, že sa záruka vzťahuje na príslušnú poruchu, obdržíte od nás opravený alebo nový výrobok. Pri oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Záručná doba a zákonná záruka

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. Toto sa vzťahuje aj na vymenené a opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky existujúce už pri kúpe sa musia nahlásiť ihneď po vybalení. Prípadné opravy po uplynutí záručnej doby budú spoplatnené.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prísnych smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný. Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

Záruka sa nevzťahuje na namáhané diely, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, na poškodenia krehkých dielov, napr. spínačov, batérií, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odborne. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhýbať.

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojom a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

Postup pri reklamacii

Pre rýchle spracovanie vašej žiadosti, prosím, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 310996** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.



Na stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť túto a mnohé ďalšie príručky, videá k výrobkom a softvér.



Servisné stredisko

(SK) Servis Slovensko
Tel.: 0850 232001
E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 310996



Dodávateľ

Majte, prosím, na pamäti, že nasledujúca adresa **nie je servisná adresa**: Najskôr kontaktujte vyššie uvedené servisné centrum.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
NEMECKO