



VAKUUMIERER SVEB 160 C4 VACUUM SEALER SVEB 160 C4 APPAREIL DE MISE SOUS VIDE SVEB 160 C4

DE AT CH Bedienungsanleitung

VAKUUMIERER

GB Operating instructions

VACUUM SEALER

FR BE CH Mode d'emploi

APPAREIL DE MISE SOUS VIDE

NL BE Gebruiksaanwijzing

VACUMEERMACHINE

PL Instrukcja obsługi

ZGRZEWARKA PRÓŻNIOWA

CZ Návod k obsluze

VAKUOVÁ SVĚŘEČKA FÓLIÍ

SK Návod na obsluhu

VÁKUOVAČKA

ES Instrucciones de servicio

ENVASADORA AL VACÍO

DK Betjeningsvejledning

VAKUUMPAKKER

IT CH Manuale di istruzioni per l'uso

MACCHINA SIGILLASACCHETTI

HU Kezelési útmutató

VÁKUUMOS FÓLIAHEGESZTŐ

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Stand der Informationen · Status of information · Version des information
Stand van de informatie · Stan informacj · Stav informacj
Stav informacj · Estado de las informaciones · Informationernes stand
Versione delle informazioni · Az információj kelte

05/2024 ID: SVEB 160 C4_24_V1.1

IAN 460084_2401



IAN 460084_2401

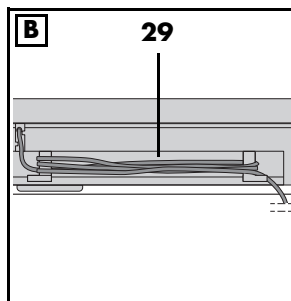
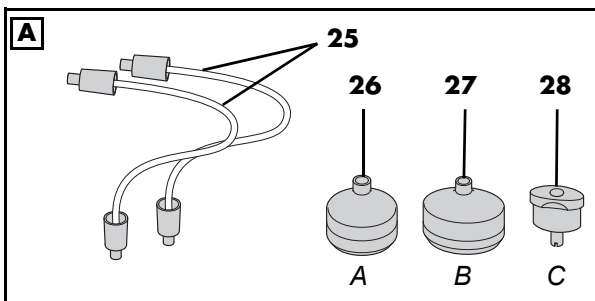
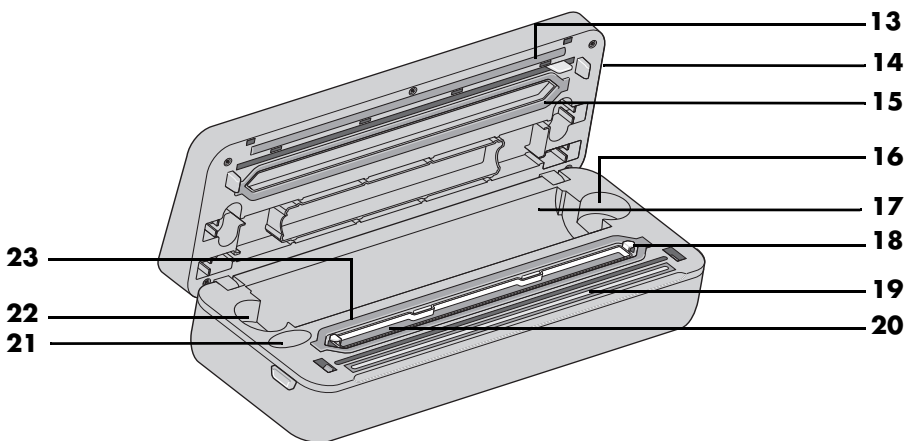
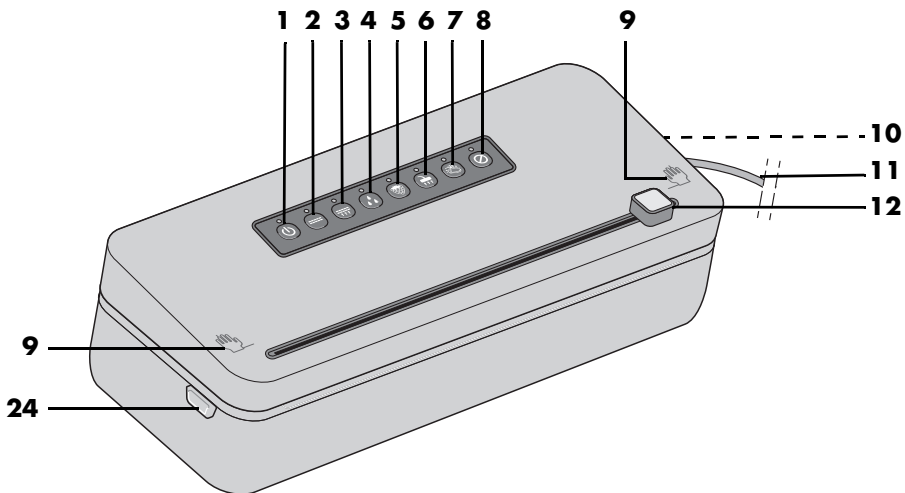




Deutsch	2
English	22
Français	42
Nederlands	64
Polski	84
Česky	106
Slovenčina	124
Español	142
Dansk	162
Italiano	180
Magyar	202



Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Przegląd / Přehled / Prehľad / Vista general / Oversigt / Panorámica / Àttekintés



Inhalt

1. Übersicht	3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
3. Sicherheitshinweise	4
4. Lieferumfang	7
5. Gerät ein-/ausschalten	7
6. Vorteile von vakuumierten Lebensmitteln	7
6.1 Haltbarkeit	7
6.2 Sous-vide - schonende Kochmethode im Vakuumbeutel	8
7. Vorbereitung	8
7.1 Gerät aufstellen	8
7.2 Anforderungen an die Folie/Beutel	8
7.3 Beutel herstellen	8
8. Gebrauch	9
8.1 Überblick über die Funktionen	9
8.2 Tipps	10
8.3 Vakuum-Behälter und -Beutel (mit Ventil) vakuumieren	11
8.4 Beutel (ohne Ventil) füllen	12
8.5 Funktion Wet aktivieren	12
8.6 Funktion Soft aktivieren	13
8.7 Beutel (ohne Ventil) verschweißen	13
8.8 Beutel (ohne Ventil) vakuumieren und verschweißen	14
8.9 Marinieren	14
9. Reinigen und Aufbewahren	15
9.1 Reinigen	15
9.2 Aufbewahren	16
10. Entsorgen	16
11. Problemlösung	17
12. Folien und Zubehörteile bestellen	18
13. Technische Daten	18
14. Garantie der HOYER Handel GmbH	19

1. Übersicht










- 1  Taste und LED Ein-/Ausschalten
- 2  Taste und LED für die Funktion Folie verschweißen (kein Vakuum)
- 3  Taste und LED für die Funktion Vakuum + Folie verschweißen
- 4  Taste und LED für die Funktion Wet (für feuchte Lebensmittel)
- 5  Taste und LED für die Funktion Soft (für empfindliche Lebensmittel)
- 6  Taste und LED für die Funktion Vakuum (für Behälter und Beutel mit Ventil über den Anschluss **10**)
- 7  Taste und LED für die Funktion Marinieren
- 8  Taste und LED für die Funktion Abbrechen
- 9  Markierungen: Deckel an beiden Stellen gleichzeitig herunterdrücken
- 10 Anschluss für Vakuumschläuche **25**
- 11 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 12 Folienschneider
- 13 Dichtungsstreifen
- 14 Gerätedeckel
- 15 oberer Dichtungsring
- 16 Aufbewahrungsfach für Adapter A
- 17 Aufbewahrungsfach für Folienschlauchrolle
- 18 Absaugdüsen, links und rechts (für die Funktion Vakuum + Folie verschweißen)
- 19 Schweißdraht
- 20 Auffangschale für Flüssigkeit (entnehmbar)
- 21 Aufbewahrungsfach für Adapter C
- 22 Aufbewahrungsfach für Adapter B
- 23 unterer Dichtungsring
- 24 Tasten zum Öffnen des Deckels (links und rechts)

Bild A:

- 25 Vakuumschläuche (60 cm)
- 26 Adapter A (z. B. für Ernesto-Behälter* und FoodSaver-Lunchboxen**)
- 27 Adapter B (z. B. für FoodSaver-Frischebehälter**)
- 28 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:

- 29 Kabelaufwicklung auf der Rückseite 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 und Marinieren 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 Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- ⊙ Lassen Sie das angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.



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 Rückseite.
- ⊙ 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
 - 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 Adaptoren 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 5 Schweiß- und/oder Vakuumiervorgängen muss das Gerät mindestens 60 Sekunden abkühlen. Zum Schutz des Gerätes wird zwischen zwei Schweißvorgängen kurzzeitig eine automatische Sperre aktiviert.
- ⊙ Verwenden Sie nur spezielle Kunststofffolien, die für die Verwendung von Vakuumierern/Folienschweißgeräten geeignet sind.

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

4. Lieferumfang

- 1 Vakuumierer
- 1 Ersatz-Dichtungsring für den unteren Dichtungsring **23**
- 1 Rolle Folienschlauch
- 2 Vakuumschläuche (60 cm) **25**
- 1 Adapter A (z. B. für Ernesto-Behälter und FoodSaver-Lunchboxen) **26**
- 1 Adapter B (z. B. für FoodSaver-Frischebehälter) **27**
- 1 Adapter C (z. B. für CASO-Behälter und FoodSaver-Vorratsdosen) **28**
- 1 Auffangschale für Flüssigkeit **20** (eingesetzt)
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

Vor dem ersten Gebrauch

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

5. Gerät ein-/ausschalten

Schließen Sie den Netzstecker **11** 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 **11** von der Kabelaufwicklung **29** ab, wie Sie benötigen.
2. Stecken Sie den Netzstecker **11** in die Steckdose.
3. Drücken Sie die Taste **Ⓢ 1**, um das Gerät einzuschalten. Die LED **1** leuchtet.
4. Drücken Sie die Taste **Ⓢ 1** erneut, um das Gerät auszuschalten. Die LED **1** erlischt.

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.

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

6.2 *Sous-vidé* - schonende Kochmethode im Vakuumbbeutel

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

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

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

Profiköche nutzen die Methode schon seit vielen Jahren. Mit neuen *Sous-vidé*-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.
- Die Folien sind mikrowellengeeignet: max. 900 W und 3 Minuten bei geöffnetem Beutel.
- 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 13).

Oder:

Gehen Sie wie folgt vor, um den integrierten Folienschneider **12** zu nutzen.

1. Schieben Sie den Folienschneider **12** nach rechts oder links an den Rand des Deckels **14**.
2. Öffnen Sie den Deckel **14** und ziehen Sie so viel von der Schlauchfolienrolle aus dem Aufbewahrungsfach **17** heraus, wie Sie benötigen. Beachten Sie bei der Länge des Beutels, dass nach dem Befüllen ca. 6 cm Platz nach oben bleiben muss.
3. Schließen Sie den Deckel **14** wieder, so dass die Folie fest darin eingeklemmt ist.
4. Drücken Sie den Folienschneider **12** leicht herunter und führen Sie ihn von

einer Seite zu der anderen, um die Folie durchzuschneiden.



5. Drücken Sie die beiden Tasten zum Öffnen des Deckels **24** und öffnen Sie ihn.
6. Verschweißen Sie das eine Ende des Beutels (siehe "Beutel (ohne Ventil) verschweißen" auf Seite 13).

8. Gebrauch






8.1 Überblick über die Funktionen




Taste	Funktion
 1	Gerät Ein-/Ausschalten
 2	Verschweißen (ohne Vakuum) starten
 3	Folienbeutel vakuumieren und verschweißen starten
 4	Für feuchte und saftige Lebensmittel, aktivieren/deaktivieren
 5	Für druckempfindliche Lebensmittel wie z. B. Beeren, Torte, aktivieren/deaktivieren
 6	Vakuumieren über den Anschluss 10 mit einem Vakuumschlauch 25 und einem Adapter 26/27/28 starten
 7	Marinieren starten
 8	Funktion/Vorgang abbrechen

WARNUNG vor Sachschäden!








- ⊙ Nach 5 Schweiß- und/oder Vakuumiervorgängen muss das Gerät mindestens 60 Sekunden abkühlen. Zum Schutz des Gerätes wird zwischen zwei Schweißvorgängen kurzzeitig eine automatische Sperre aktiviert.
- ⊙ Wenn die Kontrollleuchten  **2** und  **8** während des Versiegelungsvorgangs nach spätestens 10 Sekunden nicht erlöschen, liegt ein Defekt des Gerätes vor. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbstständig zu reparieren. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass der obere **15** und der untere Dichtungsring **23** unbeschädigt sind. Das Gerät kann bei einem defekten Dichtungsring die Luft nicht aus dem Beutel saugen. Ersetzen Sie ggf. einen defekten Dichtungsring.

Die Funktionen  **2**,  **3**,  **6**, und  **7** stoppen automatisch, wenn der Vorgang abgeschlossen ist. Durch Drücken der Taste  **8** kann der Vorgang vorher abgebrochen werden.

Vor dem Vakuumieren und/oder Verschweißen drücken Sie die Taste  **4**, um besonders feuchte Lebensmittel oder die Taste  **5**, um besonders druckempfindliche Lebensmittel zu vakuumieren. Durch erneutes Drücken der jeweiligen Taste oder der Taste  **8** wird die Funktion deaktiviert.

8.2 Tipps

Lebensmittel	Hinweise	Empfohlenes Behältnis	Empfohlene (Zusatz-) Funktion
Fleisch / Fisch	<ul style="list-style-type: none"> - nur in frischer Qualität verwenden - Kühlkette nicht unterbrechen 	- Beutel	
Marinierte Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> - zur Beschleunigung des Marinierprozesses 	- Behälter	
Gemüse	<ul style="list-style-type: none"> - schälen oder waschen und trocknen - wenige Minuten in kochendem Wasser blanchieren, mit Eiswasser abschrecken und abtrocknen, um den Verlust von Geschmack und Farbe oder Gasbildung während der Lagerung zu vermeiden 	- Beutel	
Blattgemüse Salat	<ul style="list-style-type: none"> - waschen und trocknen - nicht zum Einfrieren geeignet 	- Behälter	
Obst	<ul style="list-style-type: none"> - schälen oder waschen und trocknen 	- Kühlschrank: Behälter	
		- Gefrierschrank: Beutel	 
Kräuter	<ul style="list-style-type: none"> - waschen und trocknen - ganze Stängel 	- Beutel	
Backwaren		- Behälter	
		- Beutel	
Pulvrige Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> - ein Stück Küchenrolle oben in den Beutel / Behälter geben oder in Originalverpackung vakuumieren 	- Beutel - Behälter	
Kalte Flüssigkeiten	<ul style="list-style-type: none"> - kurz anfrieren 	- Behälter	
		- Beutel	
Abgekühlte, gegarte Speisen		- Behälter	
		- Beutel	

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

HINWEIS: Die Adapter **26**, **27** und **28** befinden sich in den Aufbewahrungsfächern im Inneren des Gerätes.

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 26	Ernesto, FoodSaver-Lunchboxen
Adapter B 27	FoodSaver-Frischebehälter
Adapter C 28	CASO, FoodSaver-Vorratsdosen



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

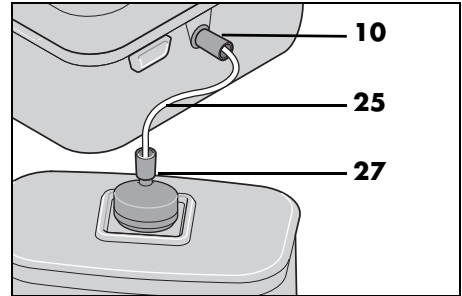
- ⊙ Achten Sie darauf, dass Sie beim Absaugen der Luft keine Flüssigkeit ansaugen. Falls dies doch geschieht, unterbrechen Sie den Vorgang sofort durch Drücken der Taste **8**.
- ⊙ Beachten Sie die Hersteller-Angaben zur Füllhöhe der Behälter und Beutel.

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

Vakuum-Behälter

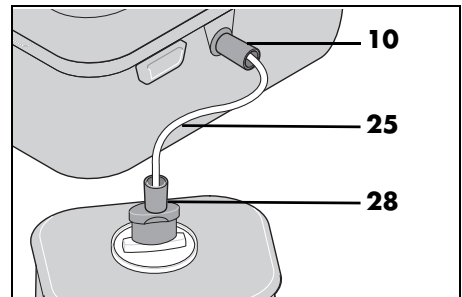
1. Befüllen Sie den Vakuum-Behälter bis zur maximalen Füllhöhe und schließen Sie den Behälter-Deckel.
2. Drücken Sie einen Vakuumschlauch **25** mit dem einen Ende in den Anschluss **10** rechts am Gerät hinein.

3. Stecken Sie den zum Ventil passenden Adapter **26/27/28** auf das andere Ende des Vakuumschlauchs **25**.
4. Drücken Sie den Adapter A **26** oder B **27** auf das Ventil des Vakuum-Behälters. Halten Sie den Adapter dort fest.



Oder:

Stecken Sie den Adapter C **28** in das Ventil des Vakuum-Behälters.



1. Drücken Sie die Taste **6**. Die LED's **6** und **8** leuchten. Das Vakuumieren beginnt.
2. Nach dem Vakuumieren erlöschen die LED's und der Vakuumiervorgang ist beendet.
3. Entfernen Sie den Vakuumschlauch **25** und den Adapter **26/27/28** von dem Vakuum-Behälter und wiederholen Sie gegebenenfalls den Vorgang mit einem weiteren Behälter.
4. Nach Beenden des Vakuumierens entfernen Sie den Vakuumschlauch **25** vom Anschluss **10**.

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 11) und verwenden Sie den Adapter A 26.

HINWEIS: Geeignete Vakuum-Beutel mit Ventil können Sie im Onlineshop unter der Artikelnummer 424974 bestellen (siehe "Folien und Zubehörteile bestellen" auf Seite 18).

8.4 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.


8.5 Funktion Wet aktivieren






GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!



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

HINWEIS: Aufgrund des längeren Verschweißprozesses ist nach jedem Verschweißen eine Abkühlphase von ca. 45 Sekunden notwendig.


Wenn sich im Beutel feuchte Lebensmittel (z. B. mariniertes Fleisch/Fisch, küchenfertiges, geschnittenes Gemüse/Obst) befinden, kann dies zu fehlerhaften Schweißnähten führen. Durch das Aktivieren der Funktion  4 wird die Zeit des Verschweißens erhöht, um eine bessere Schweißnaht zu erhalten.




- Drücken Sie vor dem Vakuumieren/Verschweißen die Taste  4, um die Funktion zu aktivieren. Die LED leuchtet.
- Zum Deaktivieren der Funktion drücken Sie die Taste  4 erneut.
- Wenn das Vakuumieren/Verschweißen beendet ist oder abgebrochen wird, erlischt die LED und die Funktion wird automatisch deaktiviert.
- Während des Vakuumierens/Verschweißens kann die Funktion  4 weder aktiviert noch deaktiviert werden.

HINWEISE:

- Diese Funktion ist nicht dafür geeignet, Flüssigkeiten wie z. B. Suppen zu vakuumieren. Diese müssen vor dem Vakuumieren angefroren werden.
- Zum Vakuumieren von feuchten und druckempfindlichen Lebensmitteln können Sie die Funktionen  4 und  5 auch gleichzeitig aktivieren.

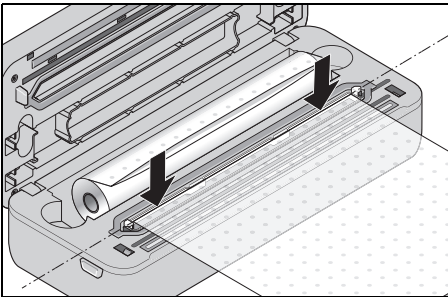
8.6 Funktion Soft aktivieren

Mit der Funktion  **5** wird der Unterdruck etwas reduziert, damit druckempfindliche Lebensmittel (z. B. Beeren oder Torte) nicht gedrückt werden.

- Drücken Sie vor dem Vakuumieren/Verschweißen die Taste  **5**, um die Funktion zu aktivieren. Die LED leuchtet.
- Zum Deaktivieren der Funktion drücken Sie die Taste  **5** erneut.
- Wenn das Vakuumieren/Verschweißen beendet ist oder abgebrochen wird, erlischt die LED und die Funktion wird automatisch deaktiviert.
- Während des Vakuumierens/Verschweißens kann die Funktion  **5** weder aktiviert noch deaktiviert werden.

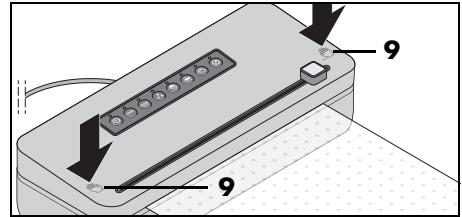
8.7 Beutel (ohne Ventil) verschweißen



1. Glätten Sie den Beutel dort, wo er verschweißt werden soll.
2. Öffnen Sie den Deckel **14**. Gegebenenfalls drücken Sie dazu zuerst die Tasten **24**.
3. Legen Sie den Beutel soweit in das Gerät, dass sich die Öffnung des Beutels mittig innerhalb des unteren Dichtungsringes **23** befindet.




4. Achten Sie erneut darauf, dass die Folie keine Falten wirft - besonders nicht an der Stelle über dem Schweißdraht **19**.
5. Schließen Sie den Deckel **14**.

6. Drücken Sie mit beiden Händen fest auf die Markierungen **9** an den Ecken des Deckels **14**. Diese müssen hörbar einrasten.



7. Drücken Sie die Taste  **2**. Die LED leuchtet. Die Folie wird verschweißt. Nach Beendigung des Schweißvorganges erlischt die LED  **2**.

HINWEIS: Wenn Sie die Funktion  **4** aktiviert haben, dauert der Schweißvorgang einige Sekunden länger.

8. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **24**, um die Arretierung des Deckels **14** zu lösen.
9. Öffnen Sie den Deckel **14** und entnehmen Sie den Beutel.
10. Prüfen Sie die Schweißnaht. Sie sollte ein glatter, faltenfreier Streifen sein.

8.8 Beutel (ohne Ventil) vakuumieren und verschweißen

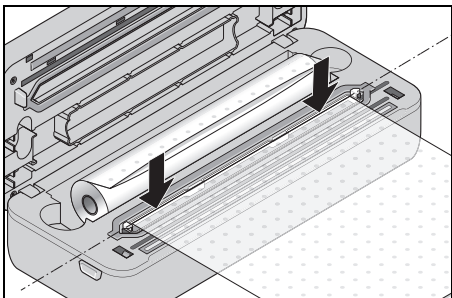


GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

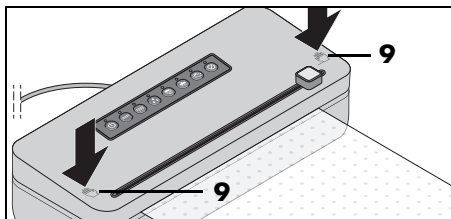
- ⊙ Zum Vakuumieren dürfen sich keine Flüssigkeiten im Beutel befinden.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass Sie beim Absaugen der Luft keine Flüssigkeit ansaugen. Falls dies doch geschieht, unterbrechen Sie den Vorgang sofort durch Drücken der Taste ⊙ **8**.


HINWEIS: Beim Vakuumieren von Folienbeuteln darf kein Vakuumschlauch **25** im Anschluss **10** stecken.

1. Glätten Sie den Beutel dort, wo er verschweißt werden soll.
2. Öffnen Sie den Deckel **14**.
3. Legen Sie den Beutel soweit in das Gerät, dass sich die Öffnung des Beutels mittig innerhalb des unteren Dichtungsringes **23** befindet.



4. Achten Sie erneut darauf, dass die Folie keine Falten wirft - besonders nicht an der Stelle über dem Schweißdraht **19**.
5. Schließen Sie den Deckel **14**.
6. Drücken Sie mit beiden Händen fest auf die Markierungen **9** an den Ecken des Deckels **14**. Diese müssen hörbar einrasten.



7. Drücken Sie die Taste  **3**. Die LED leuchtet. Der Folienbeutel wird zuerst vakuumiert und dann verschweißt. Beim Verschweißen leuchtet zusätzlich die LED **2**. Wenn der Vorgang beendet ist blinken beide LED's kurz und erlöschen dann.

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 **24**, um die Arretierung des Deckels **14** zu lösen.
9. Öffnen Sie den Deckel **14** und entnehmen Sie den Beutel.
10. Prüfen Sie die Schweißnaht. Sie sollte ein glatter, faltenfreier Streifen sein.

8.9 Marinieren

Mit der Marinierfunktion können Sie z. B. Fleisch marinieren. Durch ein abwechselndes Vakuumieren und Pausieren dringt die Marinade viel schneller in die Poren des Fleisches ein. Der Vorgang dauert ca. 15 Minuten. Sie benötigen dazu einen geeigneten Marinierbehälter, der speziell zum Marinieren geeignet ist. Dieser zeichnet sich durch ein spezielles Ventil aus, welches das Belüften zwischen den Vakuumierphasen möglich macht.

1. Schließen Sie einen Vakuumschlauch **25** an den Anschluss für Vakuumschläuche **10** des Gerätes an.
2. Stecken Sie ggf. den Adapter **26/27/28** auf den Vakuumschlauch **25**.
3. Schließen Sie den Gerätedeckel **14**.

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass beide Ecken des Gerätedeckels einrasten. Drücken Sie diese ggf. noch einmal an den Markierungen **9** herunter, so dass der Gerätedeckel **14** einrastet und verriegelt ist.

4. Schließen Sie den Adapter **26/27/28** bzw. das schwarze Kupplungsstück am Vakuumschlauch **25** an die entsprechende Vorrichtung des Behälters an. Beachten Sie für weitere Informationen die Bedienungsanleitung des Behälters.
5. Drücken Sie die Taste  **7**. Die LED's **7** und  **8** leuchten und das Gerät startet die Marinierfunktion. Das Gerät wechselt nun ca. 15 Minuten lang zwischen Vakuumieren (die LED  **7** leuchtet) und Belüften (die LED  **7** blinkt). Sobald das Programm beendet ist, erlöschen die Kontrollleuchten.
6. Sie können den Adapter **26/27/28** bzw. den Vakuumschlauch **25** nun vom Behälter und von dem Gerät entfernen.

9. Reinigen und Aufbewahren



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen/Verbrühen!

- ⊙ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- ⊙ Der Schweißdraht **19** wird beim Betrieb sehr heiß. Berühren Sie den heißen Schweißdraht **19** nicht.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker **11** des Gerätes.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Das Gerät und die Anschlussleitung mit Netzstecker **11** 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 die beiden äußeren Stege mit den Fingern und heben Sie die Auffangschale für Flüssigkeiten **20** vorsichtig nach oben heraus.
2. Gießen Sie die Flüssigkeit ab.
3. Spülen Sie die Auffangschale **20** unter warmem Spülwasser ab oder geben

Sie diese in die Geschirrspülmaschine. Trocknen Sie sie vor dem Einsetzen.

4. Setzen Sie die Auffangschale **20** von oben in das Gerät.

Dichtungsring

1. Fassen Sie den Dichtungsring **23** mit zwei Fingern an und ziehen ihn nach oben ab.
2. Spülen Sie den Dichtungsring **23** unter warmem Spülwasser ab. Trocknen Sie ihn vor dem Einsetzen.
3. Setzen Sie den Dichtungsring **23** wieder in die entsprechende Form im Gerät. Achten Sie darauf, dass er glatt anliegt und keine Wellen hat.

HINWEIS: Der Dichtungsring **23** 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 **14** nicht arretiert, sondern nur lose geschlossen sein. Eine dauerhafte Arretierung könnte die Dichtungen **15** und **23** beschädigen.

- **Bild B:** Wickeln Sie die Anschlussleitung **11** um die Kabelaufwicklung **29** auf der Rückseite 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 Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von



Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

In Deutschland sind Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.


11. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none">• Ist die Stromversorgung sichergestellt?
Nähte sind nicht dicht.	<ul style="list-style-type: none">• Achten Sie darauf, dass die Folie glatt zwischen dem Dichtungstreifen 13 und dem Schweißdraht 19 liegt.• Die Folie war an der Schweißstelle feucht oder verschmutzt.• Bei feuchten Lebensmitteln aktivieren Sie die Funktion  4.
Gerät verschweißt nicht mehrmals hintereinander.	<ul style="list-style-type: none">• Zum Schutz des Gerätes wird zwischen zwei Schweißvorgängen kurzzeitig eine automatische Sperre aktiviert.

12. Folien und Zubehörteile bestellen

Folienrollen

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

Passend z. B. für den SilverCrest-Vakuumierer SVEB 160 C3/C4, SV 125 A1/B2/D1 und die SilverCrest-Folienschweißgeräte SFS 110 A1/B1/B2/C2.

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



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



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

Weitere Zubehörteile

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

Bestellung online
shop.hoyerhandel.com



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

13. Technische Daten

Modell:	SVEB 160 C4
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	II <input type="checkbox"/>
Leistung:	160 W
Pausenzeit:	ca. 60 Sekunden nach 5 Einsätzen

Verwendete Symbole

	Schutzisolierung
	G eprüfte S icherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.

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, 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: 460084_2401** 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 Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **460084_2401** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 460084_2401



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist.

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND

Contents

1. Overview	23
2. Intended purpose	24
3. Safety information	24
4. Items supplied	27
5. Switching the device on/off	27
6. Advantages of vacuum-packed food	27
6.1 Durability	27
6.2 Sous-vide - gentle cooking method in a vacuum bag	27
7. Preparation	28
7.1 Setting up the device	28
7.2 Requirements on the film/bags	28
7.3 Producing a bag	28
8. Use	29
8.1 Overview of the functions	29
8.2 Tips	30
8.3 Vacuum-packing vacuum containers and bags (with valve)	31
8.4 Filling bags (without valves)	32
8.5 Activating the Wet function	32
8.6 Activating the Soft function	32
8.7 Sealing bags (without valves)	33
8.8 Vacuum-packing and sealing bags (without valves)	33
8.9 Marinate	34
9. Cleaning and storage	35
9.1 Cleaning	35
9.2 Storage	36
10. Disposal	36
11. Trouble-shooting	36
12. Ordering film bags and accessories	37
13. Technical specifications	37
14. Warranty of the HOYER Handel GmbH	38

1. Overview










- 1  Button and LED for switching on/off
- 2  Button and LED for the Seal Film function (no vacuum)
- 3  Button and LED for the Vacuum + Seal Film function
- 4  Button and LED for the Wet function (for moist food)
- 5  Button and LED for the Soft function (for sensitive food)
- 6  Button and LED for the Vacuum function (for containers and bags with the valve above the connection **10**)
- 7  Button and LED for the Marinate function
- 8  Button and LED for the Cancel function
- 9  Markings: press down the lid at both spots simultaneously
- 10 Connection for vacuum tubes **25**
- 11 Power cable with mains plug
- 12 Film cutter
- 13 Sealing strip
- 14 Device lid
- 15 Upper sealing ring
- 16 Storage compartment for adapter A
- 17 Storage compartment for vacuum bagging tube roll
- 18 Suction nozzles, left and right (for the Vacuum + Seal Film function)
- 19 Welding wire
- 20 Collector for liquids (removable)
- 21 Storage compartment for adapter C
- 22 Storage compartment for adapter B
- 23 Lower sealing ring
- 24 Buttons for opening the lid (left and right)

Figure A:

- 25 Vacuum tubes (60 cm)
- 26 Adapter A (e.g. for Ernesto containers* and FoodSaver Lunchboxes**)
- 27 Adapter B (e.g. for FoodSaver freshness containers**)
- 28 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:

- 29 Cable spool on the back of the device

Thank you for placing your trust in our products!

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 thoroughly prior to initial use.**
- **Above all, observe the safety information!**
- **The device should only be used as described in this copy of the user instructions.**
- **Keep this copy of the 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 part of the product.**

We hope you enjoy your new vacuum sealer!

Symbols on your device



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

2. Intended purpose

Only use the device for sealing and/or vacuum-packing and marinating 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 these 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: ignoring this warning may result in minor injuries or damage to property.

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

Instructions for safe operation

- ⊙ This device can be used by children from the age of 8 and people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or a lack of experience or knowledge if they are supervised or have been instructed in how to use this device safely and if they have understood the resulting dangers. Children must not play with the device. Cleaning and user maintenance must not be carried out 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.
- ⊙ Misuse may result in injuries.



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, disconnect 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 back.

- ⊙ 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.
- ⊙ Pull the mains plug out of the wall socket:
 - after every use
 - when a malfunction occurs
 - when you are not using the device
 - before you clean the device
 - 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 5 sealing and/or vacuum-packing processes, the device must cool down for at least 60 seconds.
To protect the device, an automatic lock is briefly activated between two sealing processes.
- ⊙ 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 clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.

4. Items supplied



- 1 vacuum sealer
- 1 spare sealing ring for the lower sealing ring **23**
- 1 roll of vacuum bagging tube
- 2 vacuum tubes (60 cm) **25**
- 1 adapter A (e.g. for Ernesto containers and FoodSaver Lunchboxes) **26**
- 1 adapter B (e.g. for FoodSaver freshness containers) **27**
- 1 adapter C (e.g. for CASO containers and FoodSaver storage boxes) **28**
- 1 collector for liquids **20** (inserted)
- 1 complete copy of the user instructions (on the Internet)
- 1 copy of the short manual (enclosed with the device)

Before using for the first time

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

5. Switching the device on/off

Only connect the mains plug **11** 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 **11** from the cable spool **29**.
2. Connect the mains plug **11** with the wall socket.
3. Press the button  **1** to switch the device on. The LED **1** is lit.
4. Press the  **1** button again to switch off the device. The LED **1** goes out.

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 packaging.

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.
- The films are microwaveable: max. 900 W and 3 minutes with the bag open.
- You will find those data on the packaging 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 33).









Or:

Follow the steps below to use the built-in film cutter **12**.

1. Slide the film cutter **12** to the right or left to the edge of the lid **14**.
2. Open the lid **14** and pull out as much of the tubular film roll as you need from the storage compartment **17**. Regarding the length of the bag, remember that a space of approx. 6 cm towards the top should be left after filling.
3. Close the lid **14** again so that the film is firmly clamped inside.
4. Press the film cutter **12** down gently and guide it from one side to the other to cut through the film.
5. Press the two buttons for opening the lid **24** and open it.
6. Seal one end of the bag (see "Sealing bags (without valves)" on page 33).

8. Use



8.1 Overview of the functions

Button	Function
 1	Switching the device on/off
 2	Start sealing (without vacuum)
 3	Start vacuum-packing and sealing the film bag
 4	Activate/deactivate for moist and juicy food
 5	Activate/deactivate for pressure-sensitive food, e.g. berries, cakes
 6	Start vacuum-packing using the connection 10 with a vacuum tube 25 and an adapter 26/27/28
 7	Start marinating
 8	Cancel function/process






WARNING! Risk of material damage!




- ⊙ After 5 sealing and/or vacuum-packing processes, the device must cool down for at least 60 seconds.

To protect the device, an automatic lock is briefly activated between two sealing processes.








- ⊙ If the control lights  **2** and  **8** do not go out after a maximum of 10 seconds during the sealing process, there is a fault with the device. Do not attempt to repair the device yourself. Contact customer service.

NOTE: make sure that the upper **15** and lower sealing rings **23** are undamaged. The device cannot suck the air out of the bag if the sealing ring is defective. If necessary, replace any defective sealing ring.

The functions  **2**,  **3**,  **6**, and  **7** stop automatically when the process is complete. The process can be cancelled earlier by pressing the  **8** button.

Before vacuum-packing and/or sealing, press the  **4** button to vacuum particularly moist food or the  **5** button to vacuum particularly pressure-sensitive food. Pressing the respective button again or pressing the  **8** button deactivates the function.

8.2 Tips

Food	Notes	Recommended container	Recommended (additional) function
Meat / Fish	- only use fresh products - Do not interrupt the cooling chain	- Bag	
Marinated food	- to speed up the marinating process	- Container	
Vegetables	- peel or wash and dry - blanch for a few minutes in boiling water, rinse with ice water and dry to avoid loss of flavour and colour or gas formation during storage	- Bag	
Leafy vegetables Lettuce	- wash and dry - not suitable for freezing	- Container	
Fruit	- peel or wash and dry	- Refrigerator: Container	
		- Freezer: Bag	 
Herbs	- wash and dry - entire stems	- Bag	
Baked goods		- Container	
		- Bag	
Powdery food	- place a piece of kitchen roll in the top of the bag/container or vacuum seal in the original packaging	- Bag - Container	
Cold liquids	- briefly freeze	- Container	
		- Bag	
Cooled, cooked food		- Container	
		- Bag	

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

NOTE: the adapters **26**, **27** and **28** are located in the storage compartments inside the device.

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 26	Ernesto, FoodSaver Lunchboxes
Adapter B 27	FoodSaver freshness containers
Adapter C 28	CASO, FoodSaver storage boxes



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

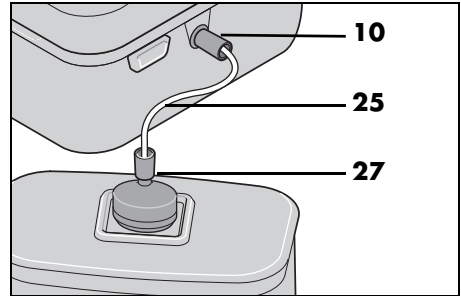
- ⊙ Ensure that no liquid is sucked in during the extraction of air. If this occurs, stop the process immediately by pressing the ⊙ **8** button.
- ⊙ Please comply with the manufacturers' instructions regarding the filling levels for containers and bags.

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

Vacuum containers

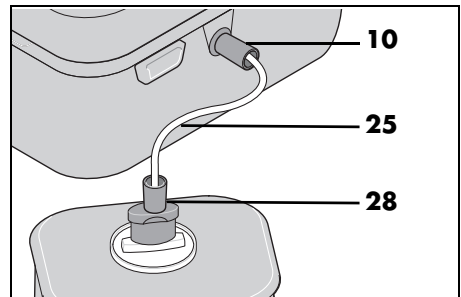
1. Fill the vacuum container to the maximum filling level and close the container lid.
2. Press one end of the vacuum tube **25** into the connection **10** on the right of the device.

3. Fit the adapter **26/27/28** suitable for the valve onto the other end of the vacuum tube **25**.
4. Press the adapter A **26** or B **27** onto the valve of the vacuum container. Hold the adapter firmly in place.



Or:

Insert the adapter C **28** into the valve of the vacuum container.



1. Press the button ⊕ **6**. The LEDs ⊕ **6** and ⊙ **8** are lit. The vacuum-packing process starts.
2. After the vacuum-packing process, the LEDs go out and the vacuum-packing process is complete.
3. Remove the vacuum tube **25** and the adapter **26/27/28** from the vacuum container and repeat the process if necessary with another container.
4. After you have finished vacuum-packing, remove the vacuum tube **25** from the connection **10**.

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 31), and use adapter A **26**.

NOTE: suitable vacuum bags with valves can be ordered from the online shop under article number 424974 (see "Ordering film bags and accessories" on page 37).

8.4 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.

8.5 Activating the Wet function



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 occurs, stop the process immediately by pressing the ⊙ **8** button.

NOTE: due to the longer sealing process, a cooling phase of approx. 45 seconds is necessary after each sealing.

If the bag contains moist food (e.g. marinated meat/fish, ready-to-use cut vegetables/fruit), this can result in incomplete seals. By activating the function ⊕ **4**, the duration of the sealing process is increased in order to achieve a better welding seam.

- Press the ⊕ **4** button before vacuum-packing/sealing to activate the function. The LED is lit.
- To deactivate the function, press the ⊕ **4** button again.
- When the vacuum-packing/sealing process is completed or has been cancelled, the LED goes out and the function is automatically deactivated.
- During the vacuum-packing/sealing process, the function ⊕ **4** can neither be activated nor deactivated.


NOTES:

- This function is not suitable for vacuum-packing liquids, e.g. soup. These need to be frozen before vacuum-packing.
- To vacuum-pack moist and pressure-sensitive food, you can activate the ⊕ **4** and ⊗ **5** functions simultaneously.

8.6 Activating the Soft function

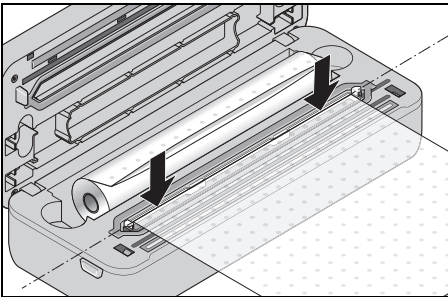
The ⊗ **5** function reduces the vacuum pressure slightly so that pressure-sensitive food (e.g. berries or cake) is not compressed.

- Press the ⊗ **5** button before vacuum-packing/sealing to activate the function. The LED is lit.
- To deactivate the function, press the ⊗ **5** button again.
- When the vacuum-packing/sealing process is completed or has been cancelled, the LED goes out and the function is automatically deactivated.

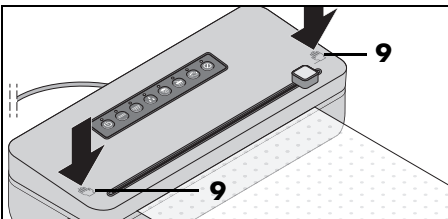
- During the vacuum-packing/sealing process, the function  **5** can neither be activated nor deactivated.



8.7 Sealing bags (without valves)


1. Smooth the bag where it is to be sealed.
2. Open the lid **14**. If necessary, press the buttons **24** first.
3. Place the bag in the device until the opening of the bag is in the centre of the lower sealing ring **23**.



4. Ensure again that there are no creases in the film bag - especially in the area above the welding wire **19**.
5. Close the lid **14**.
6. Use both hands to press firmly on the markings **9** on the edges of the lid **14**. They must audibly click into place.



7. Press the button  **2**. The LED is lit. The film bag is being sealed. After the sealing process is finished, the  **2** LED goes out.


NOTE: if you have activated the  **4** function, the sealing process takes a few seconds longer.

8. Simultaneously, press buttons **24** in order to release the lock of the lid **14**.
9. Open the lid **14** and remove the bag.
10. Check the welding seam. It should be a smooth creaseless seam.

8.8 Vacuum-packing and sealing bags (without valves)

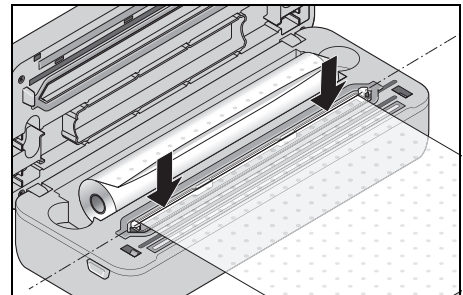


DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

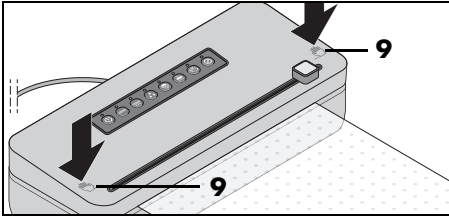
- ⊙ For vacuum-packing, no liquids must be inside the bag.
- ⊙ Ensure that no liquid is sucked in during the extraction of air. If this occurs, stop the process immediately by pressing the  **8** button.


NOTE: when vacuum-packing film bags, there must not be any vacuum tube **25** plugged into the connection **10**.

1. Smooth the bag where it is to be sealed.
2. Open the lid **14**.
3. Place the bag in the device until the opening of the bag is in the centre of the lower sealing ring **23**.



4. Ensure again that there are no creases in the film bag - especially in the area above the welding wire **19**.
5. Close the lid **14**.
6. Use both hands to press firmly on the markings **9** on the edges of the lid **14**. They must audibly click into place.



7. Press the button  **3**. The LED is lit. The film bag is first vacuum-packed and then sealed. The LED **2** is also lit during sealing. When the process is finished, both LEDs flash briefly and then go out.

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 **24** in order to release the lock of the lid **14**.
9. Open the lid **14** and remove the bag.
10. Check the welding seam. It should be a smooth creaseless seam.

8.9 Marinate

You can use the Marinate function to marinate meat, for example. By alternating between vacuum-packing and pausing, the marinade penetrates the pores of the meat much faster. The process takes about 15 minutes. You will need a suitable marinating container that is specially designed for marinating. It is characterised by a special valve which makes venting possible between the vacuuming phases.

1. Connect a vacuum tube **25** to the connection for vacuum tubes **10** on the device.
2. If necessary, plug the adapter **26/27/28** onto the vacuum tube **25**.
3. Close the device lid **14**.

NOTE: make sure that both corners of the device lid click into place. If necessary, press it down again at the markings so that the device lid **14** engages and is locked.

4. Connect the adapter **26/27/28** or the black coupling piece on the vacuum tube **25** to the corresponding fixture of the container. For further information, please refer to the user instructions of the container.
5. Press the button  **7**. The **7** and  **8** LEDs are lit and the device starts the Marinate function. The device now alternates between vacuum-packing (the LED  **7** is lit) and venting (the LED  **7** flashes) for approx. 15 minutes. The control lights go out as soon as the program is finished.
6. You can now remove the adapter **26/27/28** or the vacuum tube **25** from the container and the device.

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 **19** becomes very hot during operation. Do not touch the hot welding wire **19**.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Prior to cleaning, disconnect the mains plug **11** of the device.



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

- ⊙ The device and the power cable with mains plug **11** must not be immersed in water or other liquids.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not clean using sharp objects 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 both outer ridges with your fingers and carefully lift the collector for liquids **20** out upwards.
2. Drain the liquid.
3. Rinse the collector **20** under warm dish-water or place it in the dishwasher. Make sure it is dry before inserting it.
4. Insert the collector **20** into the device from above.

Sealing ring

1. Grasp the sealing ring **23** with two fingers and lift it off upwards.
 2. Rinse the sealing ring **23** under warm dish-water. Make sure it is dry before inserting it.
 3. Replace the sealing ring **23** in the respective form inside the device. Ensure that it lies in smooth contact and is not wavy.
-

NOTE: the sealing ring **23** 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 **14** must not be locked, but only loosely closed. Permanent locking could damage seals **15** and **23**.

- **Figure B:** wind the power cable **11** around the cable spool **29** on the back 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 separate 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.

This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. 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 / Actions
No function	<ul style="list-style-type: none">• Has the device been connected to the power supply?
Seams are not tight.	<ul style="list-style-type: none">• Ensure that the film bag is positioned smoothly between the sealing strip 13 and the welding wire 19.• The film was damp or contaminated at the seam.• For moist food, activate the ☹️ 4 function.
Device does not seal several bags in a row.	<ul style="list-style-type: none">• To protect the device, an automatic lock is briefly activated between two sealing processes.

12. Ordering film bags and accessories

Film bag rolls

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

Suitable e.g. for the SilverCrest vacuum sealer SVEB 160 C3/C4, SV 125 A1/B2/D1 and the SilverCrest bag sealer SFS 110 A1/B1/B2/C2.

These film bags are suitable for gentle sous-vide cooking.



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



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

Additional accessories

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

Ordering online
shop.hoyerhandel.com











1. Scan the QR code with your Smartphone/Tablet.
2. The QR code will take you to a website where you can place the reorder.

13. Technical specifications

Model:	SVEB 160 C4
Mains voltage:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Protection class:	II <input type="checkbox"/>
Power rating:	160 W
Pause time:	approx. 60 seconds after 5 uses

Symbols used

	Double insulation
	G eprüfte S icherheit (certified safety): devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). (Not for UK)
	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 are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
	AC voltage
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.

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, or the purchase price will be refunded. 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, 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: 460084_2401** 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.

At www.lidl-service.com you can download this and many other manuals, product videos and installation software.



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **460084_2401** to open your user instructions.



Service Centre

(GB) Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

(IE) Service Ireland
Tel.: 1800 101010
E-Mail: hoyer@lidl.ie

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

(CY) Service Cyprus
Tel.: 8009 4241
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 460084_2401



Supplier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	43
2. Utilisation conforme	44
3. Consignes de sécurité	44
4. Éléments livrés	47
5. Mise en marche/arrêt de l'appareil	47
6. Avantages des aliments sous vide	47
6.1 Durée de conservation	47
6.2 Sous vide - méthode de cuisson délicate dans un sachet sous vide	48
7. Préparation	48
7.1 Installation de l'appareil	48
7.2 Exigences posées au film/sachet	48
7.3 Fabrication des sachets	48
8. Utilisation	49
8.1 Récapitulatif des fonctions	49
8.2 Conseils	50
8.3 Mettre sous vide les boîtes sous vide et sachets (avec valve)	51
8.4 Remplir un sachet (sans valve)	52
8.5 Activer la fonction Wet	52
8.6 Activer la fonction Soft	53
8.7 Souder un sachet (sans valve)	53
8.8 Mettre sous vide et souder les sachets (sans valve)	54
8.9 Marinade	54
9. Nettoyage et rangement	55
9.1 Nettoyage	55
9.2 Rangement	56
10. Élimination	56
11. Dépannage	57
12. Commander des films et des accessoires	57
13. Caractéristiques techniques	58
14. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France	59
15. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse	62

1. Aperçu de l'appareil










- 1  Bouton et DEL marche/arrêt
- 2  Bouton et DEL pour la fonction Soudage de film (sans vide)
- 3  Bouton et DEL pour la fonction Vide + Soudage de film
- 4  Bouton et DEL pour la fonction Wet (pour aliments humides)
- 5  Bouton et DEL pour la fonction Soft (pour aliments sensibles à la pression)
- 6  Bouton et DEL pour la fonction Vide (pour boîtes et sachets avec valve via le raccord) **10**
- 7  Bouton et DEL pour la fonction Marinade
- 8  Bouton et DEL pour la fonction Interruption
- 9  Repères : appuyer sur le couvercle aux deux endroits en même temps
- 10 Raccord pour tuyaux de vide **25**
- 11 Câble de raccordement avec fiche secteur
- 12 Coupe-film
- 13 Bande d'étanchéité
- 14 Couvercle de l'appareil
- 15 Bague d'étanchéité supérieure
- 16 Compartiment de rangement pour l'adaptateur A
- 17 Compartiment de rangement pour le rouleau de film tubulaire
- 18 Buses d'aspiration droite et gauche (pour la fonction Vide + Soudage de film)
- 19 Fil à souder
- 20 Bac récupérateur de liquide (amovible)
- 21 Compartiment de rangement pour l'adaptateur C
- 22 Compartiment de rangement pour l'adaptateur B
- 23 Bague d'étanchéité inférieure
- 24 Boutons d'ouverture du couvercle (à gauche et à droite)

Figure A :

- 25 Tuyaux de vide (60 cm)
- 26 Adaptateur A (p. ex. pour boîtes Ernesto* et boîtes à lunch FoodSaver***)
- 27 Adaptateur B (p. ex. pour boîtes fraîcheur FoodSaver***)
- 28 Adaptateur C (p. ex. pour boîtes CASO** et boîtes de conservation FoodSaver***)

* Non incluses dans la livraison

** Boîtes d'autres fabricants - non incluses dans la livraison.

CASO est une marque déposée de Caso Holding GmbH

FoodSaver est une marque déposée de Sunbeam Products, Inc.

Figure B :

- 29 Enrouleur de câble situé à l'arrière 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 et faire mariner 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 la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.
- ⊙ 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.
- ⊙ Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.



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 de câble situé à l'arrière 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.
- ⊙ 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
 - en cas d'orage



DANGER ! Risque d'incendie !

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



DANGER ! Risque de brûlures !

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



DANGER ! Risque de blessures !

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



Danger ! Risques liés à un manque d'hygiène !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Après 5 opérations de soudage et/ou de mise sous vide, l'appareil doit refroidir pendant au moins 60 secondes. Afin de protéger l'appareil, un blocage automatique est activé pendant un court moment entre deux opérations de soudage.
- ⊙ Utilisez exclusivement des films alimentaires en plastique spécialement conçus pour être utilisés avec des appareils de mise sous vide/soude-sacs.

- ⊙ Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes (comme p. ex. les plaques de cuisson) ni à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.
- ⊙ Veillez à ce qu'aucun liquide ne soit aspiré lors de l'aspiration de l'air.
- ⊙ L'appareil est 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 **23**
- 1 rouleau de film tubulaire
- 2 tuyaux de vide (60 cm) **25**
- 1 adaptateur A (p. ex. pour boîtes Ernesto et boîtes à lunch FoodSaver) **26**
- 1 adaptateur B (p. ex. pour boîtes fraîcheur FoodSaver) **27**
- 1 adaptateur C (p. ex. pour boîtes CASO et boîtes de conservation FoodSaver) **28**
- 1 bac récupérateur de liquide **20** (mis en place)
- 1 mode d'emploi complet (sur Internet)
- 1 notice succincte (joint à l'appareil)

Avant la première utilisation

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

5. Mise en marche/arrêt de l'appareil

Raccordez la fiche secteur **11** 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 **11** nécessaire de l'enrouleur pour le câble **29**.
2. Branchez la fiche secteur **11** sur la prise de courant.
3. Appuyez sur le bouton  **1** pour mettre l'appareil en marche. La DEL **1** s'allume.
4. Appuyez une nouvelle fois sur le bouton  **1** pour arrêter l'appareil. La DEL **1** s'éteint.

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 la brûlure de 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 méthode sous vide facilite la cuisson et donne, presque toujours, des résultats parfaits. Finalement, la méthode sous vide n'est rien d'autre que la cuisson lente à basse température d'aliments emballés en sachets sous vide.

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

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

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 alimentaire, 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.
- Les films sont micro-ondables : max. 900 W et 3 minutes pour un sachet ouvert.
- 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 53).

Ou :


Procédez de la manière suivante pour utiliser le coupe-film **12** intégré.

1. Poussez le coupe-film **12** vers la droite ou la gauche au bord du couvercle **14**.
2. Ouvrez le couvercle **14** et tirez la longueur de film tubulaire nécessaire du compartiment de rangement **17**. 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.
3. Refermez le couvercle **14** de sorte à maintenir fermement le film.



4. Appuyez légèrement sur le coupe-film **12** et faites-le glisser d'un bord à l'autre pour couper le film.
5. Appuyez sur les deux boutons d'ouverture du couvercle **24** et ouvrez-le.
6. Soudez une extrémité du sachet (voir « Souder un sachet (sans valve) » à la page 53).

8. Utilisation






8.1 Récapitulatif des fonctions




Bouton	Fonction
 1	Mise en marche/arrêt de l'appareil
 2	Démarrer le soudage (sans vide)
 3	Démarrer la mise sous vide et le soudage du sachet en film
 4	Activer/désactiver la fonction pour aliments humides et juteux
 5	Activer/désactiver la fonction pour aliments sensibles à la pression tels que des baies, tartes, etc.
 6	Démarrer la mise sous vide via le raccord 10 avec un tuyau de vide 25 et un adaptateur 26/27/28
 7	Démarrer la marinade
 8	Interrompre la fonction/l'opération

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !








- ⊙ Après 5 opérations de soudage et/ou de mise sous vide, l'appareil doit refroidir pendant au moins 60 secondes. Afin de protéger l'appareil, un blocage automatique est activé pendant un court moment entre deux opérations de soudage.
- ⊙ Si les voyants lumineux  **2** et  **8** ne s'éteignent pas au bout de 10 secondes au plus tard pendant le processus de soudage, l'appareil est défectueux. N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même. Veuillez contacter le service client.

REMARQUE : veillez à ce que la bague d'étanchéité supérieure **15** et la bague d'étanchéité inférieure **23** soient intactes. L'appareil ne peut pas aspirer l'air du sachet si une bague d'étanchéité est abîmée. Le cas échéant, remplacez la bague d'étanchéité.

Les fonctions  **2**,  **3**,  **6** et  **7** s'arrêtent automatiquement lorsque l'opération est terminée. L'opération peut être préalablement arrêtée en appuyant sur le bouton  **8**.

Avant la mise sous vide et/ou le soudage, appuyez sur le bouton  **4** pour la mise sous vide d'aliments particulièrement humides ou le bouton  **5** pour les aliments particulièrement sensibles à la pression. Désactivez la fonction en appuyant à nouveau sur le bouton correspondant ou le bouton  **8**.

8.2 Conseils

Aliments	Remarques	Réceptient recommandé	Fonction (additionnelle) recommandée
Viande/ poisson	- n'utiliser que des aliments frais - ne pas briser la chaîne du froid	- Sachet	
Aliments marinés	- pour accélérer le processus de marinade	- Boîte	
Légumes	- éplucher ou laver et sécher - blanchir quelques minutes à l'eau bouillante, plonger dans l'eau gla- cée et sécher pour éviter la perte de goût et de couleur ou la forma- tion de gaz pendant le stockage	- Sachet	
Légumes- feuilles Salade	- laver et sécher - ne pas congeler	- Boîte	
Fruits	- éplucher ou laver et sécher	- Réfrigérateur : Boîte	
		- Congélateur : Sachet	 
Herbes	- laver et sécher - tiges entières	- Sachet	
Pâtisseries		- Boîte	
		- Sachet	
Aliments en poudre	- insérer un morceau d'essuie-tout en haut du sachet/boîte ou mettre sous vide dans l'emballage d'ori- gine	- Sachet - Boîte	
Liquides froids	- congeler brièvement	- Boîte	
		- Sachet	
Plats cuits re- froidis		- Boîte	
		- Sachet	

8.3 Mettre sous vide les boîtes sous vide et sachets (avec valve)


REMARQUE : les adaptateurs **26**, **27** et **28** se trouvent dans les compartiments de rangement à l'intérieur de l'appareil.

Avec cette fonction, vous pouvez mettre sous vide les boîtes 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 26	Ernesto, boîtes à lunch FoodSaver
Adaptateur B 27	Boîtes fraîcheur FoodSaver
Adaptateur C 28	CASO, boîtes de conservation Food-Saver



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

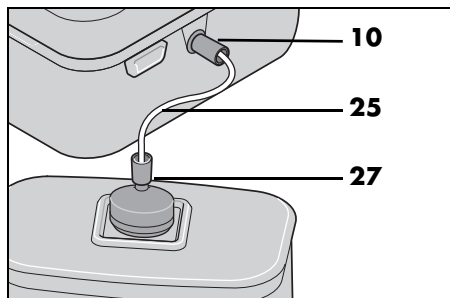
- ⊙ Veillez à ce qu'aucun liquide ne soit aspiré lors de l'aspiration de l'air. Si cela se produit malgré tout, interrompez immédiatement l'opération en appuyant sur le bouton  **8**.
- ⊙ Respectez les consignes du fabricant concernant le niveau de remplissage des boîtes et sachets.

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

Boîtes sous vide

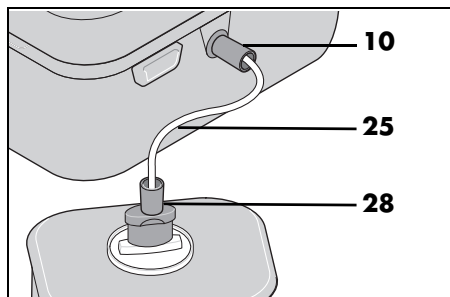
1. Remplissez la boîte sous vide jusqu'au niveau de remplissage maximal et fermez le couvercle de la boîte.




2. Enfoncez une extrémité du tuyau de vide **25** dans le raccord **10** situé à droite sur l'appareil.
3. Enfillez l'adaptateur **26/27/28** adapté à la valve sur l'autre extrémité du tuyau de vide **25**.
4. Appuyez l'adaptateur A **26** ou B **27** sur la valve de la boîte sous vide. Maintenez-y fermement l'adaptateur.



Ou :

Insérez l'adaptateur C **28** dans la valve de la boîte sous vide.



1. Appuyez sur le bouton  **6**. Les DEL  **6** et  **8** s'allument. La mise sous vide commence.
2. Après la mise sous vide, les DEL s'éteignent et l'opération de mise sous vide est terminée.
3. Retirez le tuyau de vide **25** et l'adaptateur **26/27/28** de la boîte sous vide et répétez si besoin l'opération avec une autre boîte.

- Après la fin de la mise sous vide, débranchez le tuyau de vide **25** du raccord **10**.

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 pour les boîtes sous vide à partir de l'étape 2 (voir « Boîtes sous vide » à la page 51) et utilisez l'adaptateur A **26**.

REMARQUE : vous pouvez commander des sachets sous vide avec valve appropriés dans la boutique en ligne sous le numéro d'article 424974 (voir « Commander des films et des accessoires » à la page 57).

8.4 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.

8.5 Activer la fonction Wet



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



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

REMARQUE : au vu de la durée du soudage, une phase de refroidissement d'env. 45 secondes est nécessaire après chaque opération de soudage.


La présence d'aliments humides dans le sachet (p. ex. de la viande/du poisson mariné(e), des légumes/des fruits prêts à être cuisinés et coupés) peut mener à des cordons de soudure défectueux. L'activation de la fonction **⊕ 4** augmente la durée du soudage en vue d'obtenir un meilleur cordon de soudure.




- Avant la mise sous vide/le soudage, appuyez sur le bouton **⊕ 4** pour activer la fonction. La DEL s'allume.
- Pour désactiver la fonction, appuyez à nouveau sur le bouton **⊕ 4**.
- Lorsque la mise sous vide/le soudage est terminé ou est interrompu, la DEL s'éteint et la fonction est automatiquement désactivée.
- Lors de la mise sous vide/du soudage, la fonction **⊕ 4** ne peut être ni activée ni désactivée.

REMARQUES :

- Cette fonction ne convient pas pour mettre sous vide des liquides tels que des soupes. Ceux-ci doivent être congelés avant la mise sous vide.
- Pour la mise sous vide d'aliments humides **et** sensibles à la pression, vous pouvez activer les fonctions  **4** et  **5** simultanément.

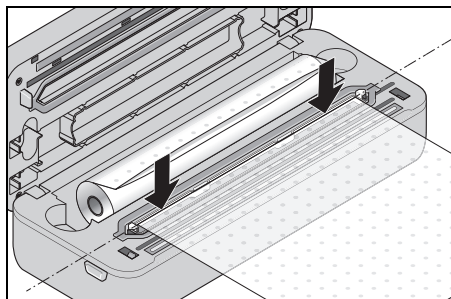
8.6 Activer la fonction Soft

La fonction  **5** réduit quelque peu la dépression afin que les aliments sensibles à la pression (p. ex. baies ou tarte) ne soient pas comprimés.

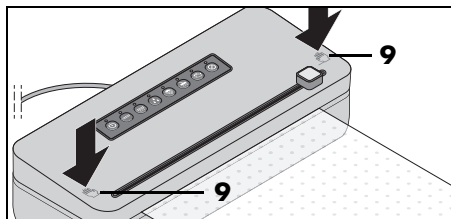
- Avant la mise sous vide/le soudage, appuyez sur le bouton  **5** pour activer la fonction. La DEL s'allume.
- Pour désactiver la fonction, appuyez à nouveau sur le bouton  **5**.
- Lorsque la mise sous vide/le soudage est terminé ou est interrompu, la DEL s'éteint et la fonction est automatiquement désactivée.
- Lors de la mise sous vide/du soudage, la fonction  **5** ne peut être ni activée ni désactivée.



8.7 Souder un sachet (sans valve)


1. Défroissez le sachet à l'endroit où il doit être soudé.
2. Ouvrez le couvercle **14**. Le cas échéant, appuyez pour cela d'abord sur les boutons **24**.
3. Placez le sachet dans l'appareil de façon à ce que l'ouverture du sachet se trouve au milieu de la bague d'étanchéité inférieure **23**.



4. Veillez à nouveau à ce que le film ne se plisse pas - surtout pas à l'endroit sur le fil à souder **19**.
5. Fermez le couvercle **14**.
6. Appuyez fermement les deux mains sur les repères **9** sur les deux coins du couvercle **14**. Vous devez les entendre s'enclencher.



7. Appuyez sur le bouton  **2**. La DEL s'allume. Le soudage du film est en cours. La DEL  **2** s'éteint à la fin de l'opération de soudage.

REMARQUE : si vous avez activé la fonction  **4**, l'opération de soudage dure quelques secondes de plus.

8. Appuyez simultanément sur les boutons **24** pour débloquer le couvercle **14**.
9. Ouvrez le couvercle **14** et sortez le sachet.
10. Vérifiez le cordon de soudure. Il doit former une bande lisse, sans pli.

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

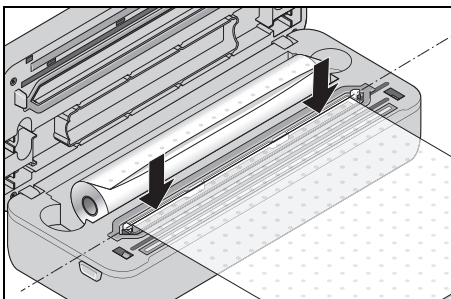


DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité !

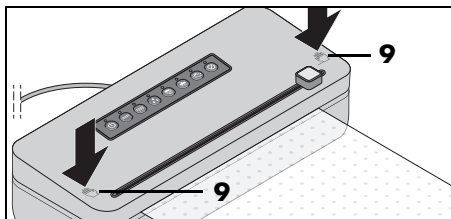
- Le sachet ne doit contenir aucun liquide lors de la mise sous vide.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne soit aspiré lors de l'aspiration de l'air. Si cela se produit malgré tout, interrompez immédiatement l'opération en appuyant sur le bouton **8**.

REMARQUE : pendant la mise sous vide de sachets en film, aucun tuyau de vide **25** ne doit être branché sur le raccord **10**.

1. Défroissez le sachet à l'endroit où il doit être soudé.
2. Ouvrez le couvercle **14**.
3. Placez le sachet dans l'appareil de façon à ce que l'ouverture du sachet se trouve au milieu de la bague d'étanchéité inférieure **23**.



4. Veillez à nouveau à ce que le film ne se plisse pas - surtout pas à l'endroit sur le fil à souder **19**.
5. Fermez le couvercle **14**.
6. Appuyez fermement les deux mains sur les repères **9** sur les deux coins du couvercle **14**. Vous devez les entendre s'enclencher.



7. Appuyez sur le bouton **3**. La DEL s'allume. Le sachet en film est tout d'abord mis sous vide puis soudé. Lors d'une opération de soudage, la DEL **2** s'allume également. Les deux DEL clignotent brièvement et s'éteignent à la fin de l'opération.

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 **24** pour débloquer le couvercle **14**.
9. Ouvrez le couvercle **14** et sortez le sachet.
10. Vérifiez le cordon de soudure. Il doit former une bande lisse, sans pli.





8.9 Marinade

La fonction marinade permet de faire mariner de la viande p. ex. Grâce à l'alternance entre la mise sous vide et des pauses, la marinade pénètre beaucoup plus rapidement dans les pores de la viande. L'opération dure env. 15 minutes. Vous aurez besoin d'une boîte spécialement conçue pour la marinade. Celle-ci se distingue par une valve spéciale qui permet l'aération entre les phases de mise sous vide.

1. Raccordez un tuyau de vide **25** au raccord pour tuyaux de vide **10** de l'appareil.

2. Insérez le cas échéant l'adaptateur **26/27/28** sur le tuyau de vide **25**.
3. Fermez le couvercle de l'appareil **14**.

REMARQUE : veillez à ce que les deux coins du couvercle de l'appareil s'enclenchent. Si besoin, appuyez de nouveau sur celui-ci au niveau des repères de façon à ce que le couvercle de l'appareil **14** s'enclenche et se verrouille.

4. Raccordez l'adaptateur **26/27/28** ou l'élément d'accouplement noir au tuyau de vide **25** sur le dispositif de la boîte prévu à cet effet. Consultez le mode d'emploi de la boîte pour plus d'informations.
5. Appuyez sur le bouton  **7**. Les DEL **7** et  **8** s'allument, et l'appareil démarre la fonction marinade. L'appareil alterne pendant env. 15 minutes entre la mise sous vide (la DEL  **7** s'allume) et l'aération (la DEL  **7** clignote). Les voyants lumineux s'éteignent dès que le programme est terminé.
6. Vous pouvez maintenant retirer l'adaptateur **26/27/28** ou le tuyau de vide **25** de la boîte et de l'appareil.

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 **19** devient très chaud. Ne touchez pas le fil à souder **19** très chaud.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Avant le nettoyage, débranchez la fiche secteur **11** de l'appareil.



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

- ⊙ L'appareil et le câble de raccordement avec fiche secteur **11** 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.

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

Bac récupérateur

1. Prenez les deux nervures extérieures avec les doigts et soulevez prudemment le bac récupérateur de liquide **20** vers le haut.
2. Videz le liquide.

- Rincez le bac récupérateur **20** à l'eau de vaisselle chaude ou mettez-le dans la lave-vaisselle. Séchez-le avant de le mettre en place.
- Insérez le bac récupérateur **20** du haut dans l'appareil.

Bague d'étanchéité

- Prenez la bague d'étanchéité **23** à deux doigts et tirez-la vers le haut.
- Rincez la bague d'étanchéité **23** à l'eau de vaisselle chaude. Séchez-la avant de la mettre en place.
- Remettez la bague d'étanchéité **23** dans la forme adéquate dans l'appareil. Veillez à ce que la bague soit bien en contact sur toute la surface et ne forme pas d'ondulations.

REMARQUE : la bague d'étanchéité **23** est une pièce d'usure. La forte pression lui fait perdre un peu sa forme au fil du temps. Dans ce cas, remplacez-la par une nouvelle (comprise dans les éléments livrés).

9.2 Rangement

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Pour le rangement, le couvercle **14** ne doit pas être bloqué mais juste fermé. Un blocage permanent pourrait endommager les bagues d'étanchéité **15** et **23**.
- **Figure B :** enroulez le câble de raccordement **11** autour de l'enrouleur de câble **29** situé à l'arrière de l'appareil.
- Rangez l'appareil dans un endroit protégé contre la poussière et la saleté et inaccessible aux enfants.

10. Élimination

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



Emballage

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

Seulement pour la France



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


11. Dépannage

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

Problème	Cause possible / Solution
Ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none">• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ?
Les cordons de soudure ne sont pas hermétiques.	<ul style="list-style-type: none">• Veillez à ce que le film soit bien lisse entre la bande d'étanchéité 13 et le fil à souder 19.• Le film était humide ou sali à l'endroit de la soudure.• Pour les aliments humides, activez la fonction  4.
L'appareil ne soude pas plusieurs fois d'affilée.	<ul style="list-style-type: none">• Afin de protéger l'appareil, un blocage automatique est activé pendant un court moment entre deux opérations de soudage.

12. Commander des films et des accessoires

Rouleaux de film

Pour mariner et conserver les aliments en les protégeant des odeurs, de l'air et de l'eau. Compatible p. ex. avec l'appareil de mise sous vide SilverCrest SVEB 160 C3/C4, SV 125 A1/B2/D1 et les soude-sacs SilverCrest SFS 110 A1/B1/B2/C2. Ces films sont adaptés à la cuisson sous vide, qui préserve les aliments.



3 rouleaux de film

Largeur : 20 cm / Longueur : 3 m chacun



2 rouleaux de film

Largeur : 28 cm / Longueur : 3 m chacun

Autres accessoires


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

Commande en ligne
shop.hoyerhandel.com



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

13. Caractéristiques techniques

Modèle :	SVEB 160 C4
Tension secteur :	220 - 240 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	II 
Puissance :	160 W
Temps de pause :	env. 60 secondes après 5 utilisations

Symboles utilisés

	Isolation de protection
	G eprüfte S icherheit (sécurité contrôlée): les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.

Sous réserves de modifications techniques.

14. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

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, ou le prix d'achat est remboursé. 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, 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 : 460084_2401** 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 d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **460084_2401**.



Centre de service

FR Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: hoyer@lidl.fr

IAN : 460084_2401



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
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

15. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse

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

Conditions de garantie

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

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

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

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

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, 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 : 460084_2401** 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 d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **460084_2401**.



Centre de service

(BE) Service Belgique
Tel.: 0800 12089
E-Mail: hoyer@lidl.be

(CH) Service Suisse
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN : 460084_2401



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
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	65
2. Correct gebruik	66
3. Veiligheidsinstructies	66
4. Levering	69
5. Apparaat in-/uitschakelen	69
6. Voordelen van gevacumeerde levensmiddelen	69
6.1 Houdbaarheid.....	69
6.2 Sous-vide - behoedzame bereidingsmethode in een vacumeerzak.....	70
7. Voorbereiding	70
7.1 Apparaat plaatsen	70
7.2 Eisen aan de folie/zakken	70
7.3 Zakken maken.....	70
8. Gebruik	71
8.1 Overzicht van de functies.....	71
8.2 Tips.....	72
8.3 Vacumeerreservoir en zak (met ventiel) vacumeren.....	73
8.4 Zak (zonder ventiel) vullen	74
8.5 Functie Wet activeren.....	74
8.6 Functie Soft activeren.....	75
8.7 Zak (zonder ventiel) sealen	75
8.8 Zak (zonder ventiel) vacumeren en sealen.....	76
8.9 Marineren.....	77
9. Reinigen en bewaren	77
9.1 Reinigen	78
9.2 Bewaren	78
10. Weggooien	78
11. Problemen oplossen	79
12. Folies en accessoires bestellen	79
13. Technische gegevens	80
14. Garantie van HOYER Handel GmbH	81

1. Overzicht

- 1  Toets en led in-/uitschakelen
- 2  Toets en led voor de functie Folie sealen (geen vacuüm)
- 3  Toets en led voor de functie Vacuüm + Folie sealen
- 4  Toets en led voor de functie Wet (voor vochtige levensmiddelen)
- 5  Toets en led voor de functie Soft (voor drukgevoelige levensmiddelen)
- 6  Toets en led voor de functie Vacuüm (voor reservoir en zak met ventiel via de aansluiting **10**)
- 7  Toets en led voor de functie Marineren
- 8  Toets en led voor de functie Afbreken
- 9  Markeringen: deksel op beide plekken tegelijkertijd naar beneden duwen
- 10 Aansluiting voor vacumeerslangen **25**
- 11 Aansluitsnoer met stekker
- 12 Foliemes
- 13 Afdichtstrip
- 14 Apparaatdeksel
- 15 Bovenste afdichtring
- 16 Opbergvak voor adapter A
- 17 Opbergvak voor folieslangrol
- 18 Afzuigopeningen, links en rechts (voor de functie Vacuüm + Folie sealen)
- 19 Sealdraad
- 20 Opvangbak voor vloeistof (afneembaar)
- 21 Opbergvak voor adapter C
- 22 Opbergvak voor adapter B
- 23 Onderste afdichtring
- 24 Toetsen voor het openen van het deksel (links en rechts)

Afbeelding A:

- 25 Vacumeerslangen (60 cm)
- 26 Adapter A (bijv. voor Ernesto-reservoir* en FoodSaver-lunchboxen**)
- 27 Adapter B (bijv. voor FoodSaver-vershoudreservoir**)
- 28 Adapter C (bijv. voor CASO-reservoir** en FoodSaver-voorraaddozen**)

* Niet bij de levering inbegrepen

** Reservoirs van andere fabrikanten - niet meegeleverd.

CASO is een geregistreerd merk van Caso Holding GmbH

FoodSaver is een geregistreerd merk van Sunbeam Products, Inc.

Afbeelding B:

- 29 Kabelopwikkeling aan de achterzijde van het apparaat

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Hartelijk gefeliciteerd met uw nieuwe vacuumeerapparaat.

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 vacuumeerapparaat!

Symbolen op het apparaat



Het symbool geeft aan dat hiermee gemarkeerde materialen de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

2. Correct gebruik

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

Het apparaat is ontworpen voor privégebruik en mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Het apparaat mag uitsluitend binnenshuis worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

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



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. Kinderen mogen zonder toezicht geen reiniging en gebruikersonderhoud uitvoeren.
- ⊙ 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.
- ⊙ Bij verkeerd gebruik kan men verwondingen oplopen.



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 gevaar 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, voordat u het weer in gebruik neemt.
- ⊙ Mocht het apparaat toch ooit in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat daarna 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 voor een elektrische schok!

- ⊙ Neem het apparaat niet in gebruik wanneer het apparaat of het aansluitsnoer zichtbare schade vertoont 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 verder 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 (gevaar voor kabelbreuk!). Gebruik de kabelopwikkeling aan de achterzijde.
- ⊙ 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;
 - 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 ontvlambare materialen of brandbare gassen.



GEVAAR voor verwondingen door verbranding!

- ⊙ 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 5 las- en/of vacumeerprocessen moet het apparaat ten minste 60 seconden afkoelen. Ter bescherming van het apparaat wordt tussen twee sealprocessen voor korte tijd een automatische blokkering geactiveerd.
- ⊙ 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 **23**
- 1 rol folieslang
- 2 vacumeerslangen (60 cm) **25**
- 1 adapter A (bijv. voor Ernesto-reservoir en FoodSaver-lunchboxen) **26**
- 1 adapter B (bijv. voor FoodSaver-vershoudreservoir) **27**
- 1 adapter C (bijv. voor CASO-reservoir en FoodSaver-voorraaddozen) **28**
- 1 opvangbak voor vloeistof **20** (geplaatst)
- 1 volledige handleiding (op het internet)
- 1 beknopte gebruiksaanwijzing (inbegrepen bij het apparaat)

Vóór het eerste gebruik

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

5. Apparaat in-/uitschakelen

Sluit de stekker **11** 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 verder goed toegankelijk blijven.

1. Wikkel net zoveel aansluitsnoer **11** van de kabelopwikkeling **29** af als u nodig heeft.
2. Steek de stekker **11** in het stopcontact.
3. Druk op de toets  **1** om het apparaat in te schakelen. De led **1** brandt.
4. Druk opnieuw op de toets  **1** om het apparaat uit te schakelen. De led **1** dooft.

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 gesealed.

Verder beschermen hoogwaardige folies en de vacumeermethode goed tegen vriesbrand.

6.2 *Sous-vidé* - behoedzame bereidingsmethode in een vacuumeerzak

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-vidé* maakt het bereiden gemakkelijker en zorgt bijna altijd voor perfecte resultaten. Eigenlijk is *sous-vidé* niets anders dan het langzaam laten garen van vacuüm verpakte levensmiddelen.

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

Professionele koks gebruiken deze methode al vele jaren. Met nieuwe *sous-vidé*-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.
- De folies zijn geschikt voor de magnetron: max. 900 W en 3 minuten bij een geopende zak.
- 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 folieslang 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 folieslang zo recht mogelijk af met een schaar.
3. Seal één uiteinde van de zak (zie "Zak (zonder ventiel) sealen" op pagina 75).









Of:

Ga als volgt te werk om het geïntegreerde foliemes **12** te gebruiken.



1. Schuif het foliemes **12** naar rechts of links aan de rand van het deksel **14**.
2. Open het deksel **14** en trek zoveel van de slangfolierol uit het opbergvak **17** als u nodig hebt. 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.
3. Sluit het deksel **14** weer, zodat de folie stevig daarin is vastgeklemd.
4. Druk het foliemes **12** een beetje omlaag en leid dit van de ene naar de andere zijde om de folie door te snijden.
5. Druk op de beide toetsen voor het openen van het deksel **24** en open het.
6. Seal één uiteinde van de zak (zie "Zak (zonder ventiel) sealen" op pagina 75).

8. Gebruik









8.1 Overzicht van de functies

Toets	Functie
 1	Apparaat in-/uitschakelen
 2	Sealen starten (zonder vacuüm)
 3	Foliezak vacumeren en sealen starten
 4	Voor vochtige en sappige levensmiddelen activeren/deactiveren
 5	Voor drukgevoelige levensmiddelen bijv. bessen, gebak, activeren/deactiveren
 6	Vacumeren via de aansluiting 10 met een vacuumslang 25 en een adapter 26/27/28 starten
 7	Marineren starten
 8	Functie/proces afbreken








WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Na 5 las- en/of vacumeerprocessen moet het apparaat ten minste 60 seconden afkoelen.
Ter bescherming van het apparaat wordt tussen twee sealprocessen voor korte tijd een automatische blokkering geactiveerd.
- ⊙ Wanneer de controlelampjes  **2** en  **8** tijdens de sealprocedure na uiterlijk 10 seconden niet doven, is er sprake van een defect van het apparaat. Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren. Neem contact op met de klantenservice.

AANWIJZING: let erop dat de bovenste **15** en de onderste afdichtring **23** onbeschadigd zijn. Het apparaat kan bij een defecte afdichtring de lucht niet uit de zak zuigen. Vervang evt. een defecte afdichtring.

De functies  **2**,  **3**,  **6** en  **7** stoppen automatisch wanneer het proces is afgesloten. Door te drukken op de toets  **8** kan het proces eerder worden afgebroken. Vóór het vacumeren en/of sealen drukt u op de toets  **4** om zeer vochtige levensmiddelen of de toets  **5** om zeer drukgevoelige levensmiddelen te vacumeren. De functie wordt gedeactiveerd door nogmaals op de betreffende toets of de toets  **8** te drukken.

8.2 Tips

Levensmiddel	Aanwijzingen	Aanbevolen kan	Aanbevolen (aanvullende) functie
Vlees/vis	- alleen vers gebruiken - koelketen niet onderbreken	- Zak	
Gemarineerd levensmiddelen	- voor het versnellen van het marinierproces	- Reservoir	
Groente	- schillen of wassen en drogen - enkele minuten in kokend water blancheren, met ijswater laten schrikken en afdrogen om verlies van smaak en kleur of gasvorming tijdens het bewaren te vermijden	- Zak	
Bladgroente sla	- wassen en drogen - niet geschikt om in te vriezen	- Reservoir	
Fruit	- schillen of wassen en drogen	- Koelkast: Reservoir	
		- Diepvries: Zak	 
Kruiden	- wassen en drogen - gehele stengel	- Zak	
Bakproducten		- Reservoir	
		- Zak	
Levensmiddelen in poedervorm	- zet één vel van een keukenrol boven in de zak/het reservoir of vacumeer in de originele verpakking	- Zak - Reservoir	
Koude vloeistoffen	- kort aanvriezen	- Reservoir	
		- Zak	
Afgekoelde, gare gerechten		- Reservoir	
		- Zak	

8.3 Vacumeerreservoir en zak (met ventiel) vacumeren

AANWIJZING: de adapters **26**, **27** en **28** bevinden zich in de opbergvakken binnenin het apparaat.

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 26	Ernesto, FoodSaver-lunchboxen
Adapter B 27	FoodSaver-vershoudreservoirs
Adapter C 28	CASO, FoodSaver-voorraaddozen



GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

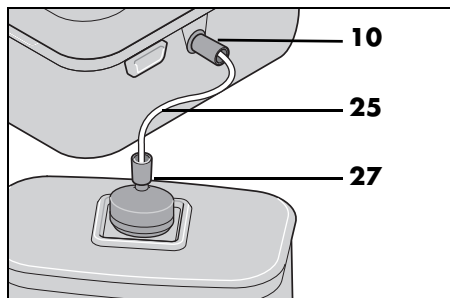
- ⊙ Let erop dat er bij het afzuigen van de lucht geen vloeistof wordt aangezogen. Als dat toch gebeurt, moet u het proces onmiddellijk onderbreken door op de toets **⊙ 8** te drukken.
- ⊙ Neem de gegevens van de fabrikant over de vulhoogte van het reservoir en de zak in acht.

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

Vacumeerreservoir

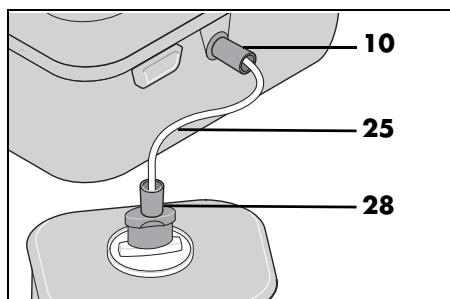
1. Vul het vacumeerreservoir tot de maximale vulhoogte en sluit het deksel van het reservoir.

2. Druk een vacumeerslang **25** met één uiteinde in de aansluiting **10** rechts in het apparaat.
3. Steek de bij het ventiel passende adapter **26/27/28** op het andere uiteinde van de vacumeerslang **25**.
4. Druk de adapter A **26** of B **27** op het ventiel van het vacumeerreservoir. Houd de adapter daar vast.



Of:

steek de adapter C **28** in het ventiel van het vacumeerreservoir.



1. Druk op de toets **⊕ 6**. De leds **⊕ 6** en **⊙ 8** branden. Het vacumeren begint.
2. Na het vacumeren dooft de led. Dan is het vacumeerproces beëindigd.
3. Verwijder de vacumeerslang **25** en de adapter **26/27/28** van het vacumeerreservoir en herhaal het proces eventueel met een ander reservoir.
4. Verwijder de vacumeerslang **25** van de aansluiting **10** nadat het vacumeren is beëindigd.

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 73) en gebruik adapter A 26.

AANWIJZING: in de onlineshop kunt u geschikte vacumeerzakken met ventiel bestellen onder artikelnummer 424974 (zie "Folies en accessoires bestellen" op pagina 79).

8.4 Zak (zonder ventiel) vullen


LET OP:

- ⊙ Op de plaats waar u de zak wilt sealen, mogen zich geen voedsel of vloeistoffen bevinden. Deze plaatsen moeten schoon en droog zijn. Anders kan er geen goede sealnaad worden gemaakt.
- Vul de zak slechts tot 6 cm onder de bovenste rand.


8.5 Functie Wet activeren






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. Als dat toch gebeurt, moet u het proces onmiddellijk onderbreken door op de toets  8 te drukken.

AANWIJZING: vanwege het langere sealproces is telkens na het sealen een afkoelfase van ca. 45 seconden noodzakelijk.


Wanneer er vochtige levensmiddelen in de zak zitten (bijv. gemarineerd vlees/vis, kant-en-klare producten voor bereiding, gesneden groenten/fruit), kan dit tot foutieve sealnaden leiden. Door de functie  4 te activeren, wordt de duur van het sealen verhoogd om een betere sealnaad te verkrijgen.




- Druk vóór het vacumeren/sealen op de toets  4 om de functie te activeren. De led brandt.
- Druk opnieuw op de toets  4 om de functie te deactiveren.
- Wanneer het vacumeren/sealen is beëindigd of afgebroken, dooft de led en wordt de functie automatisch uitgeschakeld.
- Tijdens het vacumeren/sealen kan de functie  4 noch geactiveerd noch gedeactiveerd worden.

AANWIJZINGEN:

- Deze functie is niet geschikt voor het vacumeren van vloeistoffen zoals soepen. Deze moeten voor het vacumeren ingevroren worden.
- Voor het vacumeren van vochtige en drukgevoelige levensmiddelen kunt u de functie  4 en  5 ook tegelijkertijd activeren.

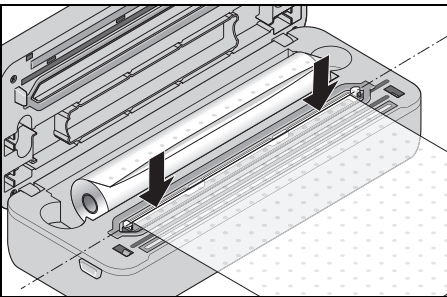
8.6 Functie Soft activeren

Met de functie  **5** wordt de onderdruk wat verlaagd, zodat drukgevoelige levensmiddelen (bijv. bessen of gebak) niet beschadigd worden.

- Druk vóór het vacumeren/sealen op de toets  **5** om de functie te activeren. De led brandt.
- Druk opnieuw op de toets  **5** om de functie te deactiveren.
- Wanneer het vacumeren/sealen is beëindigd of afgebroken, dooft de led en wordt de functie automatisch uitgeschakeld.
- Tijdens het vacumeren/sealen kan de functie  **5** noch geactiveerd noch gedeactiveerd worden.

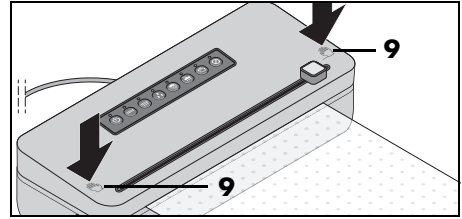
8.7 Zak (zonder ventiel) sealen



1. Maak de zak glad op de plaats waar deze moet worden geseald.
2. Open het deksel **14**. Druk daarvoor eventueel eerst op de toetsen **24**.
3. Leg de zak zo ver in het apparaat dat de opening van de zak zich in het midden in de onderste afdichtring **23** bevindt.




4. Let er opnieuw op dat er geen plooiën in de folie komen - vooral niet op de plaats boven de sealdraad **19**.
5. Sluit het deksel **14**.
6. Druk met beide handen stevig op de markeringen **9** op de hoeken van het

deksel **14**. Deze moeten hoorbaar vastklikken.



7. Druk op de toets  **2**. De led brandt. De folie wordt geseald. Na beëindiging van het sealproces dooft de led  **2**.

AANWIJZING: wanneer u de functie  **4** hebt geactiveerd, duurt het sealproces enkele seconden langer.

8. Druk de toetsen **24** tegelijkertijd in om de vergrendeling van het deksel **14** los te maken.
9. Open het deksel **14** en haal de zak eruit.
10. Controleer de sealnaad. Deze dient glad te zijn, zonder vouwen.

8.8 Zak (zonder ventiel) vacumeren en sealen

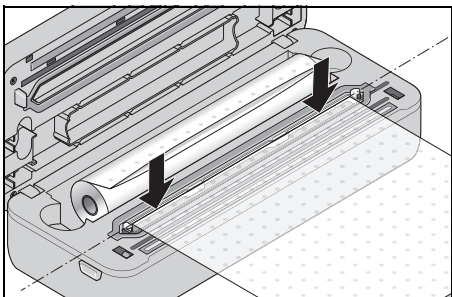


GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

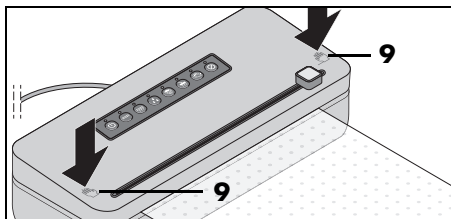
- ⊙ Bij het vacumeren mogen zich geen vloeistoffen in de zak bevinden.
- ⊙ Let erop dat er bij het afzuigen van de lucht geen vloeistof wordt aangezogen. Als dat toch gebeurt, moet u het proces onmiddellijk onderbreken door op de toets **⊗ 8** te drukken.

AANWIJZING: bij het vacumeren van foliezakken mag er geen vacumeerslang **25** in de aansluiting **10** zijn gestoken.

1. Maak de zak glad op de plaats waar deze moet worden geseald.
2. Open het deksel **14**.
3. Leg de zak zo ver in het apparaat dat de opening van de zak zich in het midden in de onderste afdichting **23** bevindt.



4. Let er opnieuw op dat er geen plooiën in de folie komen - vooral niet op de plaats boven de sealdraad **19**.
5. Sluit het deksel **14**.
6. Druk met beide handen stevig op de markeringen **9** op de hoeken van het deksel **14**. Deze moeten hoorbaar vastklikken.



7. Druk op de toets **⊕ 3**. De led brandt. De foliezak wordt eerst gevacumeerd en daarna geseald. Bij het sealen brandt bovendien de led **2**. Wanneer het proces is beëindigd, knippen beide leds kort en doven dan.

AANWIJZING: onderbreek het proces, indien de led **3** niet dooft en het geluid van de vacumeerpomp 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.





8. Druk de toetsen **24** tegelijkertijd in om de vergrendeling van het deksel **14** los te maken.
9. Open het deksel **14** en haal de zak eruit.
10. Controleer de sealnaad. Deze dient glad te zijn, zonder vouwen.

8.9 Marinieren

Met de marineerfunctie kunt u bijv. vlees marinieren. Door het wisselen van vacumeren en pauzeren neemt het vlees de marinade veel sneller op. Het proces duurt ca. 15 minuten. Daarvoor heeft u een geschikte marineerbak nodig, die speciaal geschikt is voor marinieren. Deze onderscheidt zich door een speciaal ventiel dat het beluchten tussen de vacumeerfasen mogelijk maakt.

1. Sluit een vacumeerslang **25** aan op de aansluiting voor vacumeerslangen **10** van het apparaat.
2. Steek evt. de adapter **26/27/28** op de vacumeerslang **25**.
3. Sluit het apparaatdeksel **14**.

AANWIJZING: let erop dat beide hoeken van het apparaatdeksel vastklikken. Druk dit evt. opnieuw op de markeringen omlaag, zodat het apparaatdeksel **14** vastklikt en is vergrendeld.

4. Sluit de adapter **26/27/28** resp. het zwarte koppelingsstuk op de vacumeerslang **25** aan op de overeenkomstige inrichting van het reservoir. Neem voor meer informatie de handleiding van het reservoir in acht.
5. Druk op de toets  **7**. De leds **7** en  **8** branden en het apparaat start de marineerfunctie. Het apparaat wisselt nu gedurende ca. 15 minuten tussen vacumeren (de led  **7** brandt) en beluchten (de led  **7** knippert). Zodra het programma is beëindigd, doven de controlelampjes.
6. Nu kunt u de adapter **26/27/28** resp. de vacumeerslang **25** van het reservoir en van het apparaat verwijderen.

9. Reinigen en bewaren



GEVAAR voor verwondingen door verbranden/verschroeien!

- ⊙ Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u het reinigt of opbergt.
- ⊙ De sealdraad **19** wordt tijdens het gebruik erg heet. Raak de hete sealdraad **19** niet aan.



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker **11** 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 **11** 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 het volledige prestatievermogen 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 de beide buitenste nokjes met de vingers vast en til de opvangbak voor vloeistoffen **20** er voorzichtig naar boven uit.
2. Giet de vloeistof af.
3. Spoel de opvangbak **20** met warm afwaswater af of zet deze in de vaatwasser. Droog ze goed af, voordat u ze terug plaatst.
4. Plaats de opvangbak **20** van bovenaf in het apparaat.

Afdichtring

1. Pak de afdichtring **23** met twee vingers vast en trek deze er naar boven af.
2. Spoel de afdichtring **23** met warm afwaswater af. Droog ze goed af voordat u ze terugplaatst.
3. Plaats de afdichtring **23** weer in de betreffende vorm in het apparaat. Let erop dat deze plat ligt en geen golfjes heeft.

AANWIJZING: de afdichtring **23** 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 **14** niet vergrendeld zijn, maar moet het losjes dichtzitten. Een langdurige vergrendeling zou de afdichtingen **15** en **23** kunnen beschadigen.

- **Afbeelding B:** wikkel het aansluit snoer **11** rond de kabelopwikkeling **29** aan de achterzijde van het apparaat.
- Bewaar het apparaat beschermd tegen stof en vuil, en onbereikbaar voor kinderen.

10. Weggoaien

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.

Das 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.

Dit recyclingsymbool markeert

bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verpakking

Als u de verpakking wilt weggoaien, houdt u dan aan de betreffende milieuvorschriften 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 voor een elektrische schok!

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

Storing	Mogelijke oorzaken/ Maatregelen
Geen functie	<ul style="list-style-type: none">• Is de stroomvoorziening gewaarborgd?
Naden zijn niet dicht.	<ul style="list-style-type: none">• Let erop dat de folie glad tussen de afdichtstrip 13 en de seal draad 19 ligt.• De folie was op de sealplaats vochtig of vies.• Bij vochtige levensmiddelen activeert u de functie  4.
Het apparaat sealt niet meerdere keren achter elkaar.	<ul style="list-style-type: none">• Ter bescherming van het apparaat wordt tussen twee sealprocessen voor korte tijd een automatische blokkering geactiveerd.

12. Folies en accessoires bestellen

Folierollen

Voor het geur-, lucht- en waterdicht conserveren en marinieren van levensmiddelen. Bijv. passend voor het SilverCrest-vacumeerapparaat SVEB 160 C3/C4, SV 125 A1/B2/D1 en de SilverCrest-foliesealapparaten SFS 110 A1/B1/B2/C2.

Deze folies zijn geschikt voor zorgvuldig vacuümgarren.



3 folierollen

Breedte: 20 cm/length: 3 m per stuk



2 folierollen

Breedte: 28 cm/length: 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



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:	SVEB 160 C4
Netspanning:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Beschermings- klasse:	II 
Vermogen:	160 W
Pauzetiijd:	ca. 60 seconden na 5 pro- cessen

Gebruikte symbolen

	Randaarde
	G eproefde S icherheit (geteste veiligheid): apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - 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 zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
	Wisselspanning
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.
	Dit is een recyclebaar product, waarop de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant, alsmede de afvalscheiding van toepassing zijn.

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.

Indien binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen, of ontvangt u de aankoopprijs retour. 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, 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: 460084_2401** 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.



Leverancier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, product-video's en installatiesoftware downloaden.



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **460084_2401** uw handleiding openen.



Servicecenters

(NL) Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België

Tel.: 0800 12089










E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 460084_2401

Spis treści

1. Przegląd	85
2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem	86
3. Zasady bezpieczeństwa	87
4. Zawartość zestawu	89
5. Włączanie/wyłączanie urządzenia	90
6. Zalety pakowanych próżniowo produktów spożywczych	90
6.1 Trwałość	90
6.2 Sous-vide – metoda delikatnego gotowania w próżniowym worku	90
7. Przygotowanie	90
7.1 Ustawianie urządzenia	90
7.2 Wymagania dot. folii/woreczków	91
7.3 Własnoręczne wykonywanie woreczków	91
8. Zgodne z przeznaczeniem	92
8.1 Przegląd funkcji	92
8.2 Porady.....	93
8.3 Pakowanie próżniowe do pojemników i worków próżniowych (z zaworem)	94
8.4 Napełnianie worka (bez zaworu)	95
8.5 Aktywacja funkcji Wet.....	96
8.6 Aktywacja funkcji Soft	96
8.7 Zgrzewanie worka (bez zaworu)	96
8.8 Pakowanie próżniowe i zgrzewanie worka (bez zaworu)	97
8.9 Marynowanie.....	98
9. Czyszczenie i przechowywanie	99
9.1 Czyszczenie.....	99
9.2 Przechowywanie.....	100
10. Utylizacja	100
11. Rozwiązywanie problemów	101
12. Zamówienie folii i akcesoriów	101
13. Dane techniczne	102
14. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	103

1. Przegląd

- 1  Przycisk i dioda LED włącznika/wyłącznika
- 2  Przycisk i dioda LED funkcji Zgrzewanie folii (brak próżni)
- 3  Przycisk i dioda LED funkcji Próżnia + Zgrzewanie folii
- 4  Przycisk i dioda LED funkcji Wet (do wilgotnych produktów żywnościowych)
- 5  Przycisk i dioda LED funkcji Soft (do delikatnych produktów spożywczych)
- 6  Przycisk i dioda LED funkcji Próżnia (do pojemników i worków z zaworem poprzez przyłącze **10**)
- 7  Przycisk i dioda LED funkcji Marynowanie
- 8  Przycisk i dioda LED funkcji Anuluj
- 9  Oznaczenia: Nacisnąć pokrywę w obu punktach jednocześnie
- 10 Przyłącze przewodów próżniowych **25**
- 11 Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 12 Obcinarka do folii
- 13 Pasek uszczelniający
- 14 Pokrywka urządzenia
- 15 Górny pierścień uszczelniający
- 16 Schowek na adapter A
- 17 Schowek na rolkę folii
- 18 Dysze ssące, lewa i prawa (dla funkcji Próżnia + Zgrzewanie folii)
- 19 Druk zgrzewający
- 20 Tacka na płyny (możliwość demontażu)
- 21 Schowek na adapter C
- 22 Schowek na adapter B
- 23 Dolny pierścień uszczelniający
- 24 Przycisk do otwierania pokrywy (po lewej i prawej stronie)

Rys. A:

- 25 Przewody próżniowe (60 cm)
- 26 Adapter A (np. do pojemników Ernesto* i pojemników na lunch FoodSaver**)
- 27 Adapter B (np. do pojemników utrzymujących świeżość FoodSaver**)
- 28 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:

- 29 Podstawa do nawijania przewodu z tyłu urządzenia

Serdecznie dziękujemy za zaufanie!

Gratulujemy 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.**
- **Instrukcję obsługi należy zachować do przyszłego szukania informacji.**
- **W przypadku przekazania urządzenia innym osobom należy dołączyć do niego instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi integralną część produktu.**

Życzymy udanego korzystania z nowego urządzenia do pakowania próżniowego!

Symbole na urządzeniu



Symbol informuje, że użyte wysokiej jakości materiały, z których wykonano urządzenie, nie zmieniają smaku ani zapachu produktów spożywczych.

2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do zgrzewania i/lub pakowania próżniowego oraz marynowania produktów spożywczych.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku prywatnego i nie wolno go używać w celach komercyjnych.

Urządzenia można używać wyłącznie w pomieszczeniach.

Niewłaściwe użytkowanie

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Wolno używać wyłącznie specjalnych folii z tworzywa sztucznego przeznaczonych do stosowania w urządzeniach do pakowania próżniowego / zgrzewarkach foliowych. Należy stosować się do wskazówek zawartych na opakowaniu folii z tworzywa sztucznego.

3. Zasady bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wyso-
kie ryzyko: Zlekceważenie ostrze-
żenia może stanowić zagrożenie
dla zdrowia i życia.

OSTRZEŻENIE! Średnie ryzyko: Zlekcewa-
żenie ostrzeżenia może być przyczyną ob-
rażeń ciała lub poważnych szkód
materialnych.

OSTROŻNIE: Niewielkie ryzyko: Zlekce-
ważenie ostrzeżenia może być przyczyną
lekkich obrażeń ciała lub szkód material-
nych.

WSKAZÓWKA: Sytuacje i szczegóły, któ-
re należy brać pod uwagę podczas używa-
nia urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby wykazujące brak doświadczenia i/lub wiedzy pod warunkiem, że będą nadzorowane lub zostaną pouczone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz 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 osobę o podobnych kwalifikacjach, co zapobiegnie powstaniu ewentualnych zagrożeń.
- ⊙ Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym zegarem sterującym lub odrębnym, zdalnym systemem sterującym.
- ⊙ W razie nieprawidłowego używania może dojść do urazów ciała.



**NIEBEZPIECZEŃSTWO dla
dzieci!**

- ⊙ Opakowanie 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. Zwierzęta mogą również spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

- ⊙ Urządzenie należy chronić przed wilgocią oraz kroplami wody.
- ⊙ Urządzenie, przewód zasilający oraz wtyczka sieciowa nie powinny być zanurzone w wodzie i w innych cieczach.
- ⊙ Jeśli do urządzenia dostanie się jakkolwiek ciecz, natychmiast wyjąć przewód sieciowy. Przed ponownym włączeniem należy sprawdzić urządzenie.
- ⊙ Jeżeli urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka, a dopiero później wyjąć urządzenie. W takim przypadku nie należy używać urządzenia, lecz oddać je do sprawdzenia do specjalistycznego serwisu.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Nie należy użytkować urządzenia, jeżeli na urządzeniu lub na kablu przyłączeniowym widoczne są uszkodzenia lub jeżeli urządzenie wcześniej upadło.
- ⊙ Przewód zasilający należy układać w taki sposób, aby wykluczyć ryzyko ewentualnego nadeptnięcia, zaczeplenia lub poknięcia.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazdka, którego napięcie odpowiada danym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być dobrze 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 urz-

dzenia (niebezpieczeństwo zerwania przewodu). Należy korzystać z podstawy do nawijania przewodu umieszczonej z tyłu urządzenia.

- ⊙ Przed nawinięciem przewodu zasilającego należy poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- ⊙ Należy uważać na to, aby przewód zasilający nie był zakleszczony lub zgniaty.
- ⊙ 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,
 - podczas burzy.



NIEBEZPIECZEŃSTWO - zagrożenie pożarem

- ⊙ 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 uszkodzenia 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 urządzenie 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 pięciu operacjach zgrzewania lub pakowania próżniowego urządzenie musi stygnąć przez przynajmniej 60 sekund.
Aby chronić urządzenie, między dwoma operacjami zgrzewania włącza się na chwilę automatyczna blokada.
- ⊙ Wolno używać wyłącznie specjalnych folii z tworzywa sztucznego przeznaczonych do stosowania w urządzeniach do pakowania próżniowego / zgrzewarkach foliowych.
- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno stawiać urządzenia na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych)

ani 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 podkładkę antypoślizgową.
- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

4. Zawartość zestawu



- 1 urządzenie do pakowania próżniowego
- 1 dolna uszczelka zastępcza **23**
- 1 rolka rękawa foliowego
- 2 przewody próżniowe (60 cm) **25**
- 1 adapter A (np. do pojemników Ernesto i pojemników na lunch FoodSaver) **26**
- 1 adapter B (np. do pojemników utrzymujących świeżość FoodSaver) **27**
- 1 adapter C (np. do pojemników CASO i pojemników na żywność FoodSaver) **28**
- 1 tacka na płyny **20** (zamontowana)
- 1 kompletna instrukcja obsługi (w Internecie)
- 1 skrócona instrukcja obsługi (dołączona do urządzenia)

Przed pierwszym użyciem

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

5. Włączanie/wyłączenie urządzenia

Wtyczkę sieciową **11** należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazdka, którego napięcie odpowiada danym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być dobrze dostępne również po podłączeniu urządzenia.

1. Z podstawy do nawijania przewodu **11** odwinąć wymaganą ilość przewodu zasilającego **29**.
2. Włożyć wtyczkę sieciową **11** do gniazdka.
3. Nacisnąć przycisk  **1**, aby włączyć urządzenie. Zaświeca się dioda LED **1**.
4. Nacisnąć ponownie przycisk  **1**, aby wyłączyć urządzenie. Zgaśnie dioda LED **1**.

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 Ustawianie urządzenia

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.
- Folie można stosować w kuchence mikrofalowej: maks. 900 W i 3 minuty przy otwartym woreczku.
- 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 96).

Lub:

Aby użyć wbudowanej obcinarki do folii **12**, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami.



1. Przesunąć obcinarkę do folii **12** w prawo lub w lewo do krawędzi pokrywki **14**.
2. Otworzyć pokrywkę **14** i wyciągnąć ze schowka na folię **17** tyle rękawa foliowego, ile potrzeba. Należy pamiętać o tym, że po napełnieniu woreczka u góry powinno pozostać ok. 6 cm wolnego miejsca.
3. Ponownie zamknąć pokrywkę **14** tak, aby folia była szczelnie dociśnięta.
4. Delikatnie docisnąć obcinarkę do folii **12** i poprowadzić ją od jednej strony do drugiej, aby przeciąć folię.
5. Aby otworzyć pokrywkę, należy nacisnąć oba przyciski do otwierania pokrywki **24**.
6. Zgrzać jeden koniec worka (patrz „Zgrzewanie worka (bez zaworu)” na stronie 96).

8. Zgodne z przeznaczeniem






8.1 Przegląd funkcji




Przycisk	Funkcja
 1	Włączanie/wyłączenie urządzenia
 2	Rozpoczęcie zgrzewania (bez pakowania próżniowego)
 3	Rozpoczęcie pakowania próżniowego i zgrzewania rękawa foliowego
 4	Aktywacja/dezaktywacja funkcji do wilgotnych i soczystych potraw
 5	Aktywacja/dezaktywacja funkcji do żywności wrażliwej na nacisk, takiej jak np. jagody czy ciasto
 6	Start pakowania próżniowego poprzez przyłączy 10 z przewodem próżniowym 25 i adapterem 26/27/28
 7	Start marmosowania
 8	Anulowanie funkcji/działania

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!








- ⊙ Po pięciu operacjach zgrzewania lub pakowania próżniowego urządzenie musi stygnąć przez przynajmniej 60 sekund.
Aby chronić urządzenie, między dwoma operacjami zgrzewania włącza się na chwilę automatyczna blokada.
- ⊙ Jeśli kontrolki  **2** i  **8** zaświecą się i nie zgasną maksymalnie po 10 sekundach podczas procesu zgrzewania, urządzenie jest uszkodzone. Nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia. Należy zwrócić się do działu obsługi klienta.

WSKAZÓWKA: Sprawdzić, czy górny **15** i dolny pierścień uszczelniający **23** nie jest uszkodzony. Urządzenie nie może odessać powietrza z torebki, jeśli pierścień uszczelniający jest uszkodzony. W razie potrzeby wymienić uszkodzony pierścień uszczelniający.

Funkcje  **2**,  **3**,  **6**, oraz  **7** zatrzymują się automatycznie, jeżeli proces został zakończony. Poprzez wciśnięcie przycisku  **8** można przerwać proces wcześniej.

Przed zapakowaniem próżniowo i/lub zgrzaniem nacisnąć przycisk  **4**, aby zapakować próżniowo szczególnie wilgotną żywność lub przycisk  **5**, aby z kolei zapakować żywność szczególnie wrażliwą na nacisk. Ponowne naciśnięcie tego samego przycisku lub przycisku  **8** dezaktywuje funkcję.

8.2 Porady

Produkt spożywczy	Wskazówki	Zalecany pojemnik	Zalecana (dodatkowa) funkcja
Mięso/ryby	<ul style="list-style-type: none"> - Używać tylko świeżych produktów wysokiej jakości - Nie przerywać łańcucha chłodniczego 	- Worek	
Żywność marynowana	<ul style="list-style-type: none"> - W celu przyspieszenia procesu marynowania 	- Pojemnik	
Warzywa	<ul style="list-style-type: none"> - Obrab lub umyć i wysuszyć - Blanszować przez kilka minut we wrzącej wodzie, przepłukać lodowatą wodą i wysuszyć, aby uniknąć utraty smaku i koloru lub tworzenia się gazu podczas przechowywania. 	- Worek	
Salatka z warzyw liściastych	<ul style="list-style-type: none"> - Umyć i wysuszyć - Nie nadaje się do mrożenia 	- Pojemnik	
Owoce	<ul style="list-style-type: none"> - Obrab lub umyć i wysuszyć 	- Lodówka: pojemnik	
		- Zamrażarka: worek	 
Zioła	<ul style="list-style-type: none"> - Umyć i wysuszyć - Całe łodygi 	- Worek	
Wypieki		- Pojemnik	
		- Worek	
Sproszkowane produkty spożywcze	<ul style="list-style-type: none"> - Umieścić kawałek rolki kuchennej w górnej części torebki/pojemnika lub zamknąć próżniowo w oryginalnym opakowaniu. 	- Worek - Pojemnik	
Zimne ciecze	<ul style="list-style-type: none"> - Zamrozić na krótko 	- Pojemnik	
		- Worek	
Schłodzona, ugotowana żywność		- Pojemnik	
		- Worek	

8.3 Pakowanie próżniowe do pojemników i worków próżniowych (z zaworem)

WSKAZÓWKA: Adaptery **26**, **27** i **28** znajdują się w schowkach wewnątrz urządzenia.

Dzięki tej funkcji można pakować próżniowo do pojemników i torebek z zaworami pochodzących od różnych producentów. Dla różnych zaworów zakres dostawy zawiera następujące adaptery:

Adaptery	odpowiedni do np.
Adapter A 26	pojemników na lunch Ernesto, FoodSaver
Adapter B 27	pojemników utrzymujących świeżość FoodSaver
Adapter C 28	pojemników na żywność CASO, FoodSaver



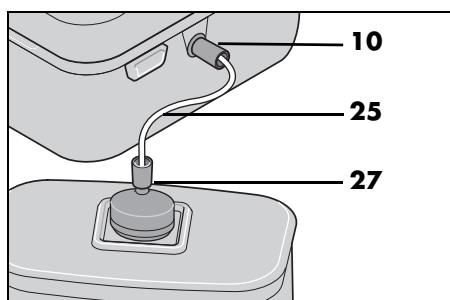
NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

- ⊙ Przy odsysaniu powietrza uważać na to, aby nie nastąpiło zassanie cieczy. W razie konieczności procedurę można natychmiast przerwać, naciskając przycisk **⊙ 8**.
- ⊙ Należy przestrzegać wytycznych producenta dot. wysokości napełniania zbiorników i worków.

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

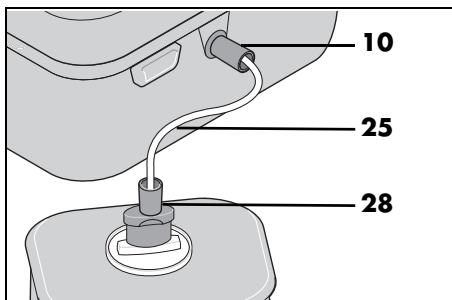
Pojemniki próżniowe

1. Pojemnik próżniowy należy napełnić do maksymalnego poziomu i zamknąć pokrywką.
2. Wprowadzić przewód próżniowy **25** jednym końcem do przyłącza **10** z prawej strony urządzenia.
3. Podłączyć do drugiego końca przewodu **26/27/28** odpowiedni dla danego zaworu adapter **25**.
4. Wcisnąć adapter A **26** lub B **27** na zawór pojemnika próżniowego. Przytrzymać adapter.



Lub:

Wcisnąć adapter C **28** do zaworu pojemnika próżniowego.



1. **Nacisnąć przycisk** **6**. Diody LED **6** i **8** zaświecą się. Rozpoczyna się operacja usuwania powietrza z woreczka.
2. Po zakończeniu odsysania powietrza diody LED gasną, a proces zostaje zakończony.
3. Należy usunąć przewód próżniowy **25** oraz adapter **26/27/28** z pojemnika próżniowego i ponowić w razie potrzeby proces, używając kolejnego pojemnika.
4. Po zakończeniu usuwania powietrza należy odłączyć przewód próżniowy **25** z przyłączy **10**.

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 jak w przypadku pojemników próżniowych od kroku 2 (patrz „Pojemniki próżniowe” na stronie 94) i użyć adaptera **A 26**.

WSKAZÓWKA: Odpowiednie worki próżniowe z zaworem można zamówić w sklepie internetowym, podając numer artykułu 424974 (patrz „Zamówienie folii i akcesoriów” na stronie 101).

8.4 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.

8.5 Aktywacja funkcji Wet



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane 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 natychmiast przerwać, naciskając przycisk ⊙ **8**.

WSKAZÓWKA: Ze względu na dłuższy proces zgrzewania po każdym zgrzewaniu konieczna jest faza chłodzenia trwająca ok. 45 sekund.

Jeśli w worku znajdują się wilgotne produkty żywnościowe (np. marynowane mięso/ryby, gotowe do przygotowania potraw pokrojone warzywa/owoce), może to prowadzić do ich przeciekania w miejscu zgrzewania. Poprzez aktywowanie funkcji ⊕ **4** czas zgrzewania ulega wydłużeniu, co pozwala uzyskać lepszy efekt zgrzewania.

- Przed pakowaniem próżniowym / zgrzewaniem nacisnąć przycisk ⊕ **4**, aby włączyć funkcję. Zaświeci się dioda LED.
- W celu dezaktywacji tej funkcji ponownie nacisnąć przycisk ⊕ **4**.
- Po zakończeniu lub przerwaniu pakowania próżniowego / zgrzewania dioda LED gaśnie, a funkcja zostaje automatycznie wyłączona.
- Podczas pakowania próżniowego / zgrzewania funkcja ⊕ **4** nie może zostać aktywowana ani dezaktywowana.

WSKAZÓWKI:

- Ta funkcja nie nadaje się do pakowania próżniowego płynów, takich jak zupy. Muszą one zostać zamrożone przed pakowaniem próżniowym.
- W przypadku pakowania próżniowego żywności wilgotnej i wrażliwej na nacisk można aktywować funkcje ⊕ **4** i ⊕ **5** jednocześnie.

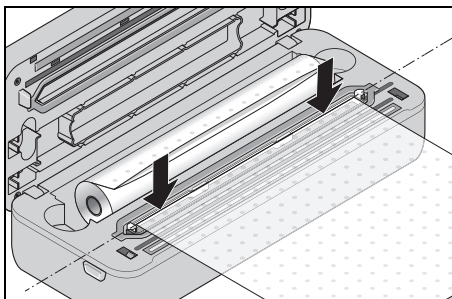
8.6 Aktywacja funkcji Soft

Funkcja ⊕ **5** zmniejsza nieco podciśnienie, dzięki czemu produkty wrażliwe na nacisk (np. jagody lub torty) nie znajdują się pod naciskiem.

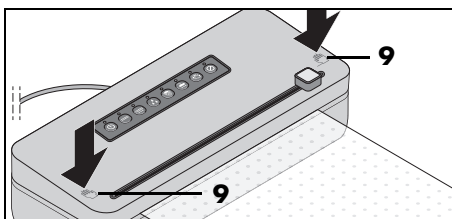
- Przed pakowaniem próżniowym / zgrzewaniem nacisnąć przycisk ⊕ **5**, aby włączyć funkcję. Zaświeci się dioda LED.
- W celu dezaktywacji tej funkcji ponownie nacisnąć przycisk ⊕ **5**.
- Po zakończeniu lub przerwaniu pakowania próżniowego / zgrzewania dioda LED gaśnie, a funkcja zostaje automatycznie wyłączona.
- Podczas pakowania próżniowego / zgrzewania funkcja ⊕ **5** nie może zostać aktywowana ani dezaktywowana.

8.7 Zgrzewanie worka (bez zaworu)

1. Wygładzić woreczek w miejscu, w którym ma nastąpić zgrzanie.
2. Otworzyć pokrywę **14**. Ew. nacisnąć najpierw przyciski **24**.
3. Umieścić torebkę w urządzeniu w taki sposób, aby jej otwór znajdował się pośrodku dolnego pierścienia uszczelniającego **23**.



4. Ponownie zwrócić uwagę na to, aby powierzchnia folii była wygładzona – w szczególności w miejscu nad drutem zgrzewającym **19**.
5. Zamknąć pokrywkę **14**.
6. Mocno nacisnąć dłońmi na oznaczenia **9** na narożnikach pokrywki **14**. Muszą one w słyszalny sposób zatrzasnąć się.



7. Nacisnąć przycisk **2**. Zaświeci się dioda LED. Folia jest zgrzewana. Po zakończeniu operacji zgrzewania dioda LED **2** gaśnie.

WSKAZÓWKA: Jeśli funkcja **4** została aktywowana, proces zgrzewania trwa o kilka sekund dłużej.

8. Jednocześnie nacisnąć przyciski **24** w celu zwolnienia zatrzasków pokrywki **14**.
9. Otworzyć pokrywkę **14** i wyjąć woreczek.
10. Sprawdzić zgrzew. Powinien on być gładkim i niepopalonym paskiem.

8.8 Pakowanie próżniowe i zgrzewanie worka (bez zaworu)

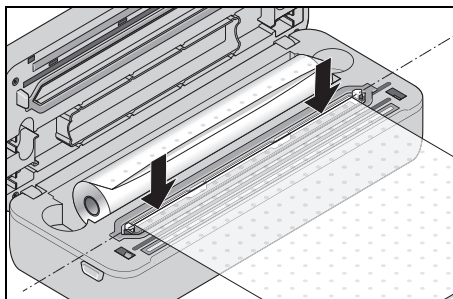


NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

- ⊙ 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 natychmiast przerwać, naciskając przycisk **8**.

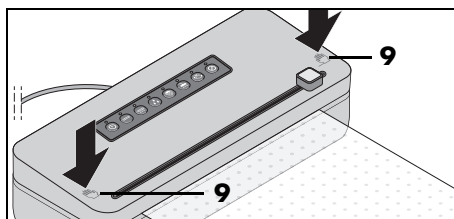
WSKAZÓWKA: Przy pakowaniu próżniowym worków foliowych **25** w przyłączy nie może **10** znajdować się przewód próżniowy.


1. Wygładzić woreczek w miejscu, w którym ma nastąpić zgrzanie.
2. Otworzyć pokrywkę **14**.
3. Umieścić torebkę w urządzeniu w taki sposób, aby jej otwór znajdował się pośrodku dolnego pierścienia uszczelniającego **23**.



4. Ponownie zwrócić uwagę na to, aby powierzchnia folii była wygładzona – w szczególności w miejscu nad drutem zgrzewającym **19**.
5. Zamknąć pokrywkę **14**.

6. Mocno nacisnąć dłońmi na oznaczenia **9** na narożnikach pokrywy **14**. 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. Podczas zgrzewania zaświeci się również dioda LED **2**. Po zakończeniu procesu obie diody LED krótko migają, a następnie gasną.

WSKAZÓWKA: Jeżeli dioda LED **3** nie zgaśnie i nie ustaną 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 **24** w celu zwolnienia zatrzasków pokrywy **14**.
9. Otworzyć pokrywę **14** i wyjąć woreczek.
10. Sprawdzić zgrzew. Powinien on być gładkim i niepofałdowanym paskiem.

8.9 Marynowanie

Funkcja marynowania umożliwia na przykład marynowanie mięsa. Poprzez naprzemienne pakowanie próżniowe i zatrzymywanie procesu marynaty znacznie szybciej przeniknie w pory mięsa. Proces ten trwa ok. 15 minut. Potrzebny będzie odpowiedni pojemnik do marynowania, który jest specjalnie zaprojektowany do tego celu. Wyróżnia go specjalny zawór, który umożliwia napowietrzanie między fazami pakowania próżniowego.

1. Podłączyć przewód próżniowy **25** do przyłącza dla przewodu próżniowego **10** urządzenia.
2. W razie potrzeby założyć adapter **26/27/28** na przewód próżniowy **25**.
3. Zamknąć pokrywkę urządzenia **14**.

WSKAZÓWKA: Upewnić się, że oba końce pokrywki urządzenia zatrzasnęły się na swoim miejscu. W razie potrzeby należy ponownie docisnąć pokrywkę do oznaczeń, aby pokrywkę urządzenia **14** zatrzasnęła się i została zablokowana.

4. Podłączyć adapter **26/27/28** lub czarną złączkę na przewodzie próżniowym **25** do odpowiedniego urządzenia w pojemniku. Więcej informacji można znaleźć w instrukcji obsługi pojemnika.
5. Nacisnąć przycisk  **7**. Diody LED **7** i  **8** zaświecą się, a urządzenie uruchomi funkcję marynowania. Urządzenie będzie teraz na przemian pakować próżniowo (dioda LED  **7** świeci się) i napowietzać (dioda LED  **7** miga) przez około 15 minut. Po zakończeniu programu kontrolki zgasną.
6. Teraz można wyjąć adapter **26/27/28** lub przewód próżniowy **25** z pojemnika i z urządzenia.

9. Czyszczenie i przechowywanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO odniesienia obrażeń na skutek poparzenia!

- ⊙ Przed czyszczeniem lub schowaniem należy poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- ⊙ Druć zgrzewający **19** bardzo mocno nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykać gorącego drutu zgrzewającego **19**.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed czyszczeniem urządzenia wyjąć wtyczkę sieciową **11** urządzenia z gniazdka.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

- ⊙ Urządzenia i przewodu zasilającego z wtyczką sieciową **11** nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie wolno 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 obydwa zewnętrzne uchwyty i podnieść ostrożnie do góry tackę na płyny **20**.
2. Odlać powstały płyn.
3. Oplukać tackę **20** ciepłą wodą lub umyć ją w zmywarce do naczyń. Przed użyciem należy ją wysuszyć.
4. Nałożyć od góry tackę **20** na urządzenie.

Pierścień uszczelniający

1. Przytrzymać dwoma palcami pierścień uszczelniający **23** i wyciągnąć go do góry.
 2. Oplukać pierścień uszczelniający **23** ciepłą wodą. Przed użyciem należy go wysuszyć.
 3. Ponownie nałożyć pierścień uszczelniający **23** w odpowiedni profil na urządzeniu. Uważać, aby pierścień swobodnie przylegał do urządzenia i nie był pofałdowany.
-

WSKAZÓWKA: Pierścień uszczelniający **23** 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 **14** nie może być zablokowana i powinna być tylko lekko zamknięta. Stałe zablokowanie zatrzasków mogłoby uszkodzić uszczelki **15** i **23**.
- **Rys. B:** Owinąć przewód zasilający **11** wokół podstawy do nawijania przewodu **29** z tyłu urządzenia.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu zabezpieczonym przed kurzem i brudem oraz niedostępnym dla dzieci.

10. Utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym z dnia 11 września 2015 r. (Dz. U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go podmiotom prowadzącym zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Podmioty prowadzące zbiórki, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz władze gminy, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym pozwala uniknąć szkód dla zdrowia i środowiska naturalnego, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu. Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów. 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 się okazać, że przyczyną jest niewielki problem, który użytkownik może rozwiązać samodzielnie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Błąd	Możliwe przyczyny / środki zaradcze
Urządzenie nie działa.	<ul style="list-style-type: none">• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne?
Zgrzewy nie są szczelne.	<ul style="list-style-type: none">• Folia pomiędzy pakietem uszczelniającym 13 i drutem zgrzewającym 19 musi być gładka.• Folia w miejscu zgrzewania była wilgotna lub zbrudzona.• W przypadku wilgotnych produktów spożywczych należy aktywować funkcję ☹️ 4.
Urządzenie nie zgrzewa kilka razy z rzędu.	<ul style="list-style-type: none">• Aby chronić urządzenie, między dwoma operacjami zgrzewania włącza się na chwilę automatyczna blokada.

12. Zamówienie folii i akcesoriów

Rolki z folią

Do aromatycznego, szczelnego i wodoodpornego konserwowania i marynowania żywności.

Nadają się np. do urządzenia do pakowania próżniowego SilverCrest SVEB 160 C3/C4, SV 125 A1/B2/D1 i zgrzewarek foliowych 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.











1. Zeskanuj kod QR swoim smartfonem lub tabletem.
2. W przypadku użycia kodu QR zostaniesz przekierowany na stronę internetową, na której możesz złożyć zamówienie.

13. Dane techniczne

Model:	SVEB 160 C4
Napięcie sieciowe:	220–240 V ~ 50 Hz
Klasa ochrony:	II 
Moc:	160 W
Czas przerwy:	około 60 sekund po 5 cyklach

Użyte symbole

	Izolacja ochronna
	G epüfzte S icherheit (potwierdzone bezpieczeństwo): urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	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.
	Symbolem recyklingu (3 strzałki) oznakowane są materiały nadające się do ponownego przetworzenia. Materiał można zidentyfikować na podstawie numeru recyklingowego w środku (tutaj: 21) i/lub skrótu (tutaj: PAP).
	Prąd przemienny
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.
	Jest to produkt nadający się do recyklingu, który podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i segregacji odpadów.

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 produkcji 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. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części 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 na

tychmiast 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, 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: 460084_2401** 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 przestać 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 pobrać niniejszą instrukcję i wiele innych, filmy na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **460084_2401**.



Centrum Serwisowe



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996 (Opłata za połączenie zgodna z cennikiem operatora)

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 460084_2401



Dostawca











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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NIEMCY

Obsah

1. Přehled	107
2. Použití k určenému účelu	108
3. Bezpečnostní pokyny	108
4. Rozsah dodávky	111
5. Zapnutí/vypnutí přístroje	111
6. Výhody vakuovaných potravin	111
6.1 Trvanlivost	111
6.2 Sous-vide – ohleduplná metoda vaření ve vakuovém sáčku	111
7. Příprava	112
7.1 Umístění přístroje	112
7.2 Požadavky na fólii/sáček	112
7.3 Výroba sáčku	112
8. Použití	113
8.1 Přehled funkcí	113
8.2 Typy	114
8.3 Vakuování vakuovacích nádob a sáčků (s ventilem)	115
8.4 Plnění sáčků (bez ventilu)	116
8.5 Aktivování funkce Wet	116
8.6 Aktivování funkce Soft	116
8.7 Sváření sáčků (bez ventilu)	117
8.8 Vakuování a sváření sáčků (bez ventilu)	117
8.9 Marinování	118
9. Čištění a skladování	119
9.1 Čištění	119
9.2 Uložení	119
10. Likvidace	120
11. Řešení problémů	120
12. Objednání fólií a dilů příslušenství	121
13. Technické parametry	121
14. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	122

1. Přehled

- 1  Tlačítko a kontrolka LED pro zapnutí/vypnutí
- 2  Tlačítko a kontrolka LED pro funkci Sváření fólie (bez vakua)
- 3  Tlačítko a kontrolka LED pro funkci Vakuování + sváření fólie
- 4  Tlačítko a kontrolka LED pro funkci Wet (pro vlhké potraviny)
- 5  Tlačítko a kontrolka LED pro funkci Soft (pro potraviny citlivé na tlak)
- 6  Tlačítko a kontrolka LED pro funkci Vakuování (pro nádobu a sáček s ventilem přes přípojku **10**)
- 7  Tlačítko a kontrolka LED pro funkci Marinování
- 8  Tlačítko a kontrolka LED pro funkci Přerušení
- 9  /  Značky: Víko přitlačte na obou místech současně
- 10 Přípojka pro vakuovací hadice **25**
- 11 Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
- 12 Řezač fólie
- 13 Těsnicí páska
- 14 Víko přístroje
- 15 Horní těsnicí kroužek
- 16 Úložná přihrádka pro adaptér A
- 17 Úložná přihrádka pro roli hadicové fólie
- 18 Odsávací hubice, vlevo a vpravo (pro funkci Vakuování + Sváření fólie)
- 19 Svářecí drát
- 20 Zachycovací jímka na kapaliny (odnímatelná)
- 21 Úložná přihrádka pro adaptér C
- 22 Úložná přihrádka pro adaptér B
- 23 Dolní těsnicí kroužek
- 24 Tlačítka pro otevření víka (vlevo a vpravo)

Obrázek A:

- 25 Vakuovací hadice (60 cm)
- 26 Adaptér A (např. pro nádoby Ernesto* a obědové boxy FoodSaver**)
- 27 Adaptér B (např. pro nádoby FoodSaver**)
- 28 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:

- 29 Navíjení kabelu na zadní 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.**
- **Uschovejte 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!

Symbole na přístroji



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

2. Použití k určenému účelu

Používejte přístroj výhradně ke svařování sáčků s potravinami a/nebo vakuování a marinování 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 plastové 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 anebo 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.
- ⊙ Při chybném použití může dojít ke zranění.



NEBEZPEČÍ pro děti!

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



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata nebo kvůli nim!

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

- ⊙ Přístroj chraňte před vlhkostí, kapající nebo sřikající vodou.
- ⊙ Přístroj, napájecí vedení a síťová zástrčka se nesmí vkládat do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ V případě, že se do přístroje dostane kapalina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.

- ⊙ V případě, že přístroj přece jenom spadne do vody, vytáhněte ihned síťovou zástrčku, a až poté přístroj vytáhněte z vody. Přístroj v tomto případě již nepoužívejte, nechejte ho překontrolovat ve specializované opravně.
- ⊙ 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 údajům 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 zadní straně.

- ⊙ Nechejte přístroj zcela vychladnout, předtím než navinete 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
 - 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 nepřikryjte 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, nechejte ho zcela vychladnout.



NEBEZPEČÍ zranění!

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



NEBEZPEČÍ kvůli nedostatečné hygieně!

- ⊙ Pro nenarušený požitek z vašich vakuovaných potravin byste se měli bezpodmínečně držet následujících hygienických pokynů:
 - Při přípravě potravin a při balení dbejte 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 rozehtání kazících se potravin musí být tyto neprodleně spotřebovány.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Po 5 procesech svaření a/nebo vakuování nechejte přístroj minimálně na 60 sekund vychladnout. Pro ochranu přístroje je mezi dvěma svařováními krátce aktivován automatický zámek.
- ⊙ Používejte pouze speciální plastové 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 kapalinu.
- ⊙ 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 žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

4. Rozsah dodávky



- 1 vakuovačka
- 1 náhradní těsnicí kroužek pro spodní těsnicí kroužek **23**
- 1 role hadicové fólie
- 2 vakuovací hadice (60 cm) **25**
- 1 adaptér A (např. pro nádoby Ernesto a obědové boxy FoodSaver) **26**
- 1 adaptér B (např. pro nádoby FoodSaver) **27**
- 1 adaptér C (např. pro nádoby CASO a dózy na skladování potravin FoodSaver) **28**
- 1 zachycovací jímka na kapaliny **20** (nasažená)
- 1 kompletní návod k použití (na internetu)
- 1 stručný návod (přiložen k přístroji)

Před prvním použitím

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

5. Zapnutí/vypnutí přístroje

Připojte síťovou zástrčku **11** 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 **11** z navíjení kabelu **29**, kolik potřebujete.
2. Síťovou zástrčku **11** zasuňte do zásuvky.
3. Pro zapnutí přístroje stiskněte tlačítko  **1**. Kontrolka LED **1** svítí.
4. Pro vypnutí přístroje opět stiskněte tlačítko  **1**. Kontrolka LED **1** zhasne.

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. Z druhé 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 Umístění 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.
- Fólie jsou vhodné do mikrovlnné trouby: max. 900 W a 3 minuty při otevřeném sáčku.
- 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 volného místa.
2. Odstříhnete nůžkami pokud možno rovný kus hadicové fólie.
3. Svařte jeden konec sáčku (viz „Sváření sáčků (bez ventilu)“ na straně 117).

Nebo:

Při použití vestavěného řezače fólie **12** postupujte podle níže uvedených pokynů.



1. Posuňte řezač fólie **12** doprava nebo doleva k okraji víka **14**.
2. Otevřete víko **14** a vytáhněte z úložné přihrádky **17** tolik hadicové fólie z role, kolik potřebujete. Dbejte při délce sáčku na to, že po naplnění musí nahoře zůstat cca 6 cm volného místa.
3. Víko **14** opět zavřete tak, aby byla fólie uvnitř pevně sevřená.
4. Jemně přitlačte řezač fólie **12** přejeďte s ním z jedné strany na druhou, abyste fólii přeřízli.
5. Stiskněte obě tlačítka pro otevření víka **24** a otevřete ho.
6. Svařte jeden konec sáčku (viz „Sváření sáčků (bez ventilu)“ na straně 117).

8. Použití






8.1 Přehled funkcí




Tlačítko	Funkce
 1	Zapnutí/vypnutí přístroje
 2	Spuštění sváření (bez vakuování)
 3	Spuštění vakuování a sváření fóliového sáčku
 4	Aktivace/deaktivace funkce pro vlhké a šňavnaté potraviny
 5	Aktivace/deaktivace funkce pro potraviny citlivé na tlak, např. bobule, dorty
 6	Spuštění vakuování přes přípojku 10 s vakuovací hadicí 25 a adaptérem 26/27/28
 7	Spuštění marinování
 8	Přerušení funkce/procesu

VÝSTRAHA před věcnými škodami!








- ⊙ Po 5 procesech sváření a/nebo vakuování nechejte přístroj minimálně na 60 sekund vychladnout. Pro ochranu přístroje je mezi dvěma svařováními krátce aktivován automatický zámek.
- ⊙ Pokud se během procesu zatavování nerozsvítí kontrolky  **2** a  **8** nejdříve po 10 sekundách, došlo k závadě přístroje. Nepokoušejte se přístroj opravovat sami. Obratě se na zákaznickou službu.

UPOZORNĚNÍ: Ujistěte se, že horní **15** a dolní těsnicí kroužek **23** není poškozený. Pokud je těsnicí kroužek vadný, přístroj nemůže vysát vzduch ze sáčku. V případě potřeby vyměňte vadný těsnicí kroužek.

Funkce  **2**,  **3**,  **6** a  **7** se automaticky zastaví, když je proces dokončen. Stisknutím tlačítka  **8** lze proces přerušit dříve.

Před vakuováním a/nebo zatavením stiskněte tlačítko  **4** pro vakuování zvláště vlhkých potravin nebo tlačítko  **5** pro vakuování potravin zvláště citlivých na tlak. Opětovným stisknutím příslušného tlačítka nebo tlačítka  **8** funkci deaktivujete.

8.2 Tipy

Potravina	Upozornění	Doporučená nádoba	Doporučená (doplňková) funkce
Maso/ryba	- používejte pouze čerstvé a kvalitní - nepřerušujte chladicí proces	- sáček	
Marinované potraviny	- k urychlení procesu marinování	- nádoba	
Zelenina	- oloupejte nebo omyjte a osušte - několik minut blanšírujte ve vroucí vodě, propláchněte ledovou vodou a osušte, abyste zabránili ztrátě chuti a barvy nebo tvorbě plynu během skladování	- sáček	
Salát z listové zeleniny	- omyjte a osušte - není vhodný pro zmrazení	- nádoba	
Ovoce	- oloupejte nebo omyjte a osušte	- chladnička: nádoba	
		- mraznička: sáček	 
Bylinky	- omyjte a osušte - celé stonky	- sáček	
Pečivo		- nádoba	
		- sáček	
Práškové potraviny	- do horní části sáčku/nádoby vložte kousek papírové utěrky nebo je vakujte v původním obalu	- sáček - nádoba	
Studené kapaliny	- krátce zamrazte	- nádoba	
		- sáček	
Vychlazené, tepelně upravené potraviny		- nádoba	
		- sáček	

8.3 Vakuování vakuovacích nádob a sáčků (s ventilem)

UPOZORNĚNÍ: Adaptéry **26**, **27** a **28** jsou umístěny v úložných přihrádkách ve vnitřní části přístroje.

Díky této funkci lze vakuovat vakuovací nádoby a sáčky s ventily různých výrobců. Pro různé ventily obsahuje balení tyto adaptéry:

Adaptér	vhodný např. pro
Adaptér A 26	Ernesto, obědové boxy FoodSaver
Adaptér B 27	nádoby FoodSaver
Adaptér C 28	CASO, nádoby na skladování potravin FoodSaver



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

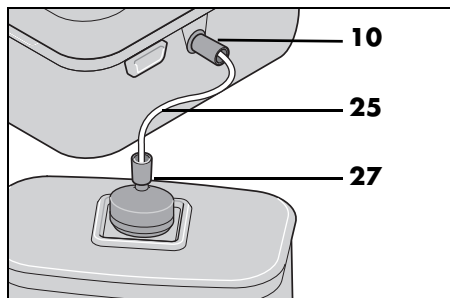
- ⊙ Dbejte na to, abyste při odsátí vzduchu nenasáli žádnou kapalinu. Pokud k tomu dojde, okamžitě přerušete proces stisknutím tlačítka **Ⓢ**.
- ⊙ Dbejte údajů výrobce týkajících se výšky plnění nádob a sáčků.

UPOZORNĚNÍ: Vakuovací nádoby a sáčky nejsou obsaženy v balení.

Vakuovací nádoby

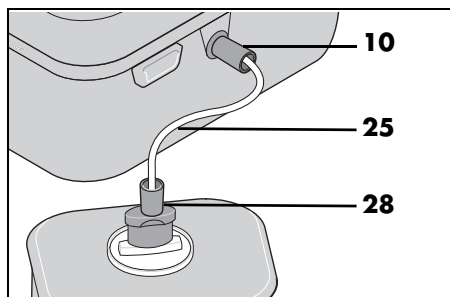
1. Naplňte vakuovací nádobu až po maximální výšku plnění a zavřete víko nádoby.
2. Vtlačte vakuovací hadici **25** jedním koncem do přípojky **10** vpravo na přístroji.

3. Nasadte adaptér **26/27/28** vhodný k ventilu na druhý konec vakuovací hadice **25**.
4. Přitlačte adaptér A **26** nebo B **27** na ventil vakuovací nádoby. Připevněte tam adaptér pevně.



Nebo:

Zasuňte adaptér C **28** do ventilu vakuovací nádoby.



1. Stiskněte tlačítko **Ⓢ** **6**. Svítí kontrolky LED **Ⓢ** **6** a **Ⓢ** **8**. Vakuování je zahájeno.
2. Po vakuování zhasnou kontrolky LED a proces vakuování je ukončen.
3. Odstraňte vakuovací hadici **25** a adaptér **26/27/28** z vakuovací nádoby a opakujte v případě potřeby postup s další nádobou.
4. Po ukončení vakuování odstraňte vakuovací hadici **25** z přípojky **10**.

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 115) a použijte adaptér **A 26**.

UPOZORNĚNÍ: Vhodné vakuovací sáčky s ventilem si můžete objednat v e-shopu pod číslem výrobku 424974 (viz „Objednání fólií a dílů příslušenství“ na straně 121).

8.4 Plnění sáčků (bez ventilu)

POZOR:

- ☉ Tam, kde chcete sáček svařit, se nesmí nacházet žádné pokrmy nebo kapaliny. Tato místa musí být čistá a suchá. Jinak nemůže vzniknout správný svarový šev.
- Naplňte sáček pouze do 6 cm pod horní okraj.

8.5 Aktivování funkce Wet



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

- ☉ Abyste mohli vakuovat, nesmí být v sáčku žádné kapaliny.
- ☉ Dbejte na to, abyste při odsátí vzduchu nenasáli žádnou kapalinu. Pokud k tomu dojde, okamžitě přerušete proces stisknutím tlačítka **⊗ 8**.

UPOZORNĚNÍ: Vzhledem k delšímu procesu sváření je po každém sváření nutná fáze ochlazení v délce přibližně 45 sekund.

Když se v sáčku nachází vlhké potraviny (např. marinované maso/ryba, nakrájené ovoce/zelenina připravené pro vaření), může to způsobit chybný svar. Aktivováním funkce **⊕ 4** se prodlouží čas sváření, aby se dosáhlo lepších svarů.

- Pro aktivování funkce stiskněte před vakuováním/svářením tlačítko **⊕ 4**. Kontrolka LED svítí.
- Pro deaktivování této funkce opět stiskněte tlačítko **⊕ 4**.
- Po ukončení nebo přerušení vakuování/sváření zhasne kontrolka LED a funkce se automaticky deaktivuje.
- Během vakuování/sváření nelze funkci **⊕ 4** aktivovat ani deaktivovat.

UPOZORNĚNÍ:

- Tato funkce není vhodná pro vakuování kapalin, např. polévek. Ty se musí před vakuováním zamrazit.
- Pro vakuování vlhkých **a** na tlak citlivých potravin můžete aktivovat funkce **⊕ 4** a **⊗ 5** současně.

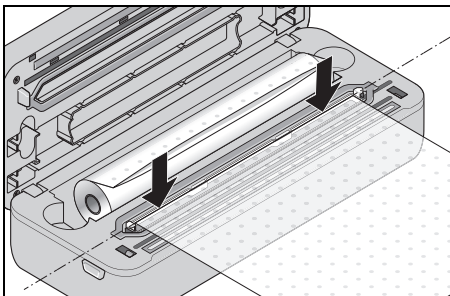
8.6 Aktivování funkce Soft

Funkce **⊗ 5** mírně snižuje podtlak, aby se potraviny citlivé na tlak (např. bobule nebo koláč) nestlačovaly.

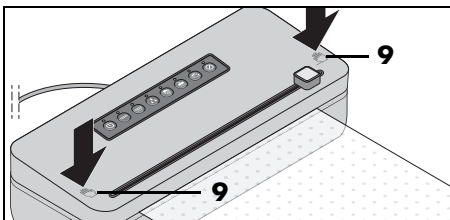
- Pro aktivování funkce stiskněte před vakuováním/svářením tlačítko **⊗ 5**. Kontrolka LED svítí.
- Pro deaktivování této funkce opět stiskněte tlačítko **⊗ 5**.
- Po ukončení nebo přerušení vakuování/sváření zhasne kontrolka LED a funkce se automaticky deaktivuje.
- Během vakuování/sváření nelze funkci **⊗ 5** aktivovat ani deaktivovat.

8.7 Sváření sáčků (bez ventilu)

1. Vyhlaďte sáček tam, kde má být svařen.
2. Otevřete víko **14**. V případě potřeby nejprve stiskněte tlačítka **24**.
3. Vložte sáček do přístroje tak, aby se otvor sáčku nacházel ve středu dolního těsnícího kroužku **23**.



4. Dbejte opět na to, aby fólie nebyla shrnutá – zvláště na místě nad svářecím drátem **19**.
5. Zavřete víko **14**.
6. Oběma rukama pevně zatlačte na značky **9** v rozích víka **14**. Tyto musí slyšitelně zaklapnout.



7. Stiskněte tlačítko **2**. Kontrolka LED svítí. Fólie se svařuje. Po ukončení sváření zhasne kontrolka LED **2**.

UPOZORNĚNÍ: Pokud jste aktivovali funkci **4**, trvá sváření o několik sekund déle.

8. Stiskněte současně tlačítka **24**, abyste uvolnili blokování víka **14**.
9. Otevřete víko **14** a vyjměte sáček.

10. Zkontrolujte svarový šev. Měl by to být hladký pruh bez záhybů.

8.8 Vakuování a sváření sáčků (bez ventilu)

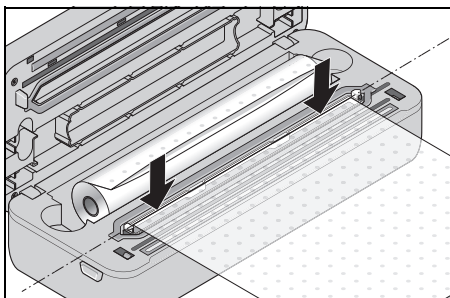


NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

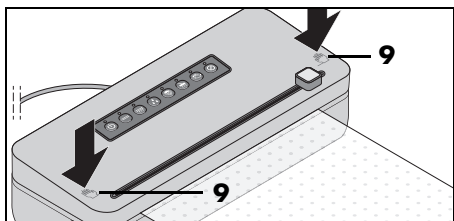
- ⊙ Abyste mohli vakuovat, nesmí být v sáčku žádná kapalina.
- ⊙ Dbejte na to, abyste při odsátí vzduchu nenasáli žádnou kapalinu. Pokud k tomu dojde, okamžitě přerušete proces stisknutím tlačítka **8**.


UPOZORNĚNÍ: Při vakuování fóliových sáčků nesmí být žádná vakuovací hadice **25** zasunuta do přípojky **10**.

1. Vyhlaďte sáček tam, kde má být svařen.
2. Otevřete víko **14**.
3. Vložte sáček do přístroje tak, aby se otvor sáčku nacházel ve středu dolního těsnícího kroužku **23**.



4. Dbejte opět na to, aby fólie nebyla shrnutá – zvláště na místě nad svářecím drátem **19**.
5. Zavřete víko **14**.
6. Oběma rukama pevně zatlačte na značky **9** v rozích víka **14**. Tyto musí slyšitelně zaklapnout.



7. Stiskněte tlačítko  **3**. Kontrolka LED svítí. Fóliový sáček se nejdříve vakuuje a poté svaří. Během sváření svítí také kontrolka LED **2**. Po dokončení procesu obě kontrolky LED krátce zablikají a poté zhasnou.

UPOZORNĚNÍ: Pokud kontrolka LED **3** nezhasne a zvuk vývěvy neustane, 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 **24**, abyste uvolnili blokování víka **14**.
9. Otevřete víko **14** a vyjměte sáček.
10. Zkontrolujte svarový šev. Měl by to být hladký pruh bez záhybů.

8.9 Marinování

Pomocí funkce marinování můžete například marinovat maso. Střídavým vakuováním a přerušováním procesu proniká marináda do pórů masa mnohem rychleji. Proces trvá přibližně 15 minut. Budete potřebovat vhodnou nádobu, která je určena speciálně pro marinování. Tato nádoba se vyznačuje speciálním ventilem, který umožňuje provzdušnění mezi jednotlivými fázemi vakuování.

1. Připojte vakuovací hadici **25** k přípojce pro vakuovací hadice **10**.
2. V případě potřeby nasadte adaptér **26/27/28** na vakuovací hadici **25**.
3. Zavřete víko přístroje **14**.

UPOZORNĚNÍ: Ujistěte se, že oba konce víka přístroje zapadly na své místo. V případě potřeby ho znovu přitlačte na označených místech, aby víko přístroje **14** zaklaplo a zůstalo zavřené.

4. Připojte adaptér **26/27/28** nebo černou spojku na vakuovací hadici **25** k příslušnému zařízení nádoby. Další informace naleznete v návodu k použití nádoby.
5. Stiskněte tlačítko  **7**. Rozsvítí se kontrolky LED **7** a  **8** a spustí se funkce marinování. Přístroj nyní po dobu přibližně 15 minut střídavě odsává vzduch (kontrolka LED  **7** svítí) a provzdušňuje potraviny (kontrolka LED  **7** bliká). Jakmile program skončí, kontrolky zhasnou.
6. Nyní můžete z nádoby a přístroje sejmut adaptér **26/27/28** nebo vakuovací hadici **25**.

9. Čištění a skladování



NEBEZPEČÍ poranění popálením/opařením!

- ⊙ Předtím než budete přístroj čistit nebo ho sklidíte, nechtejte ho zcela vychladnout.
- ⊙ Svářecí drát **19** je během provozu velmi horký. Nedotýkejte se horkého svářecího drátu **19**.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Vytáhněte před čištěním síťovou zástrčku **11** přístroje ze zásuvky.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

- ⊙ Přístroj a napájecí vedení se síťovou zástrčkou **11** se nesmí vkládat do vody nebo jiných kapalin.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

9.1 Čištění

Pokud chcete zajistit správnou funkci a plný výkon přístroje, pravidelně ho čistěte.

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

Zachycovací jímka

1. Uchopte prsty obě vnější lišty a opatrně vytáhněte zachycovací jímku na kapaliny **20** směrem nahoru.
2. Kapalinu vylijte.
3. Umyjte zachycovací jímku **20** pod teplou vodou nebo ji dejte do myčky na nádobí. Před vložením ji osušte.
4. Nasadte zachycovací jímku **20** ze shora do přístroje.

Těsnicí kroužek

1. Uchopte těsnicí kroužek **23** dvěma prsty a vytáhněte ho nahoru.
2. Umyjte těsnicí kroužek **23** pod teplou vodou. Před vložením ho osušte.
3. Nasadte těsnicí kroužek **23** v příslušném tvaru do přístroje. Dbejte na to, aby hladce přiléhal a netvořil vlny.

UPOZORNĚNÍ: Těsnicí kroužek **23** je díl podléhající opotřebení. Kvůli vysokému tlaku ztrácí časem svůj tvar. V tomto případě ho nahraďte novým (součást balení).

9.2 Uložení

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Při uskladnění nesmí být víko **14** zablokováno, ale jen zavřeno. Dlouhodobé blokování by mohlo poškodit těsnění **15** a **23**.

- **Obrázek B:** Obtočte napájecí vedení **11** kolem navíjení kabelu **29** na zadní 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 elektronických zařízení.

Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci. 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 nejdříve tento kontrolní seznam. Možná jde jen o malý problém, který můžete vyřešit sami.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	<ul style="list-style-type: none">• Je zajištěno napájení elektrickým proudem?
Svary netěsní.	<ul style="list-style-type: none">• Dbejte na to, aby byla fólie mezi těsnicími pásky 13 a svářecím drátem 19 hladká.• Fólie byla na místě svařu vlhká nebo znečištěná.• U vlhkých potravin aktivujte funkci  4.
Přístroj několikrát za sebou nesvaří sáček.	<ul style="list-style-type: none">• Pro ochranu přístroje je mezi dvěma svařováními krátce aktivován automatický zámek.

12. Objednání fólií a dílů příslušenství

Role fólií

Pro vzduchotěsné a vodotěsné uchování potravin, udržování jejich aroma a marinování.

Vhodné např. pro vakuovačku SilverCrest SVEB 160 C3/C4, SV 125 A1/B2/D1 a svářečky fólií SilverCrest SFS 110 A1/B1/B2/C2.

Tyto fólie jsou vhodné pro šetrné vaření sousvide.



3 role fólií
Šířka: 20 cm / délka: každý 3 m



2 role fólií
Šířka: 28 cm / délka: každý 3 m

Další díly příslušenství

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

Objednávka online
shop.hoyerhandel.com











1. Naskenujte QR kód chytrým telefonem / tabletem.
2. S QR kódem se dostanete na webové stránky, kde si můžete doobjednat.

13. Technické parametry

Model:	SVEB 160 C4
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50 Hz,
Třída ochrany:	II <input type="checkbox"/>
Výkon:	160 W
Délka pauzy:	cca 60 sekund po 5 vloženíh

Použité symboly

	Ochranná izolace
	Geprüfte Sicherheit (testovaná bezpečnost): přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - 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 jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
	Střídavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.
	Jedná se o recyklovatelný produkt, který podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a také třídění odpadu.

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.

Vyskytne-li se během tří let od data koupě tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní chyba, výrobek vám podle naší volby zdarma opravíme, vyměníme nebo vám vrátíme částku odpovídající kupní ceně. 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, 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 zásadách, 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: 460084_2401** 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 www.lidl-service.com si můžete stáhnout tento a mnoho dalších manuálů, produktová videa a instalační software.



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **460084_2401** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 460084_2401



Dodavatel

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

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12










22761 Hamburg

NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	125
2. Účel použitia	126
3. Bezpečnostné pokyny	126
4. Obsah balenia	129
5. Zapnutie/vypnutie prístroja	129
6. Výhody vákuovaných potravín	129
6.1 Trvanlivosť.....	129
6.2 Sous-vide – šetrná metóda varenia vo vákuových vreckách	129
7. Príprava	130
7.1 Umiestnenie prístroja	130
7.2 Požiadavky na fóliu/vrecká.....	130
7.3 Výroba vreciek	130
8. Použitie	131
8.1 Prehľad funkcií.....	131
8.2 Typy.....	132
8.3 Vákuovanie vákuovej nádoby a vrečka (s ventilom)	133
8.4 Naplnenie vrečka (bez ventilu)	134
8.5 Aktivovanie funkcie Wet	134
8.6 Aktivovanie funkcie Soft.....	134
8.7 Zváranie vrečka (bez ventilu).....	135
8.8 Vákuovanie a zváranie vrečka (bez ventilu)	135
8.9 Marinovanie.....	136
9. Čistenie a skladovanie	136
9.1 Čistenie	137
9.2 Uskladnenie	137
10. Likvidácia	137
11. Riešenie problémov	138
12. Objednanie fólií a dielov príslušenstva	138
13. Technické údaje	139
14. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH	140

1. Prehľad

- 1  Zapnutie/vypnutie tlačidla a LED
- 2  Tlačidlo a LED pre funkciu Zvárania fólie (bez vákuua)
- 3  Tlačidlo a LED pre funkciu Vákuua + Zvárania fólie
- 4  Tlačidlo a LED pre funkciu Wet (na vlhké potraviny)
- 5  Tlačidlo a LED pre funkciu Soft (na potraviny citlivé na tlak)
- 6  Tlačidlo a LED pre funkciu Vákuua (na nádobu a vrečko s ventilom cez prípojku **10**)
- 7  Tlačidlo a LED pre funkciu Marinovania
- 8  Tlačidlo a LED pre funkciu Prerušenia
- 9  Označenia: Veko na oboch stranách súčasne zatlačte nadol
- 10 Prípojka pre vákuové hadičky **25**
- 11 Pripojovací kábel so zástrčkou
- 12 Rezačka fólie
- 13 Tesniace prúžky
- 14 Veko prístroja
- 15 Horný tesniaci krúžok
- 16 Puzdro na uschovanie s adaptérom A
- 17 Puzdro na uschovanie na kotúč fóliovej hadice
- 18 Odsávacie dýzy, vľavo a vpravo (pre funkciu Vákuua + Zvárania fólie)
- 19 Zvárací drôt
- 20 Zachytávacia miska na kvapalinu (odnímateľná)
- 21 Puzdro na uschovanie s adaptérom C
- 22 Puzdro na uschovanie s adaptérom B
- 23 Dolný tesniaci krúžok
- 24 Tlačidlá na otvorenie veka (vľavo a vpravo)

Obrázok A:

- 25 Vákuové hadičky (60 cm)
- 26 Adaptér A (napr. na nádobu Ernesto* a krabičky na obed FoodSaver**)
- 27 Adaptér B (napr. na nádobu na uchovávanie čerstvého jedla FoodSaver**)
- 28 Adaptér A (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:

- 29 Navíjanie kábla na zadnej 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!

Symboly na prístroji



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

2. Účel použitia

Tento prístroj používajte výlučne na zváranie obalov na potraviny a/alebo vákuovanie a marinovanie 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/zváračiek 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 nenechávajúce bez dozoru.
- ⊙ Ak dôjde k poškodeniu sieťového kábla tohto prístroja, kábel musí vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ V prípade nesprávneho použitia môžu nastať poranenia.



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

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



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá!

- ⊙ 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 mokrymi 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 vedzte 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 naďalej dobre prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Pripájací kábel neovíjajte okolo prístroja (nebezpečenstvo zalomenia

kábla!). Použite navinutie kábla na zadnej strane.

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



NEBEZPEČENSTVO – 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 spôsobených popálením!

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



NEBEZPEČENSTVO poranení!

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



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku nedostatočnej hygieny!

- ⊙ Aby ste si bez starostí vychutnali potravinu zabalenú vo vákuovom a zvarenom

obale, mali by ste 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 5 zvarovaniach a/alebo vákuovaniach sa prístroj musí schladiť aspoň na 60 sekúnd.

Na ochranu prístroja sa medzi dvomi zvaraniami nakrátko aktivuje automatické blokovanie.

- ⊙ Používajte len špeciálne plastové fólie, ktoré sú vhodné do vákuovačov/zváraciek 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 **23**
- 1 kotúč hadicovej fólie
- 2 vákuové hadičky (60 cm) **25**
- 1 adaptér A (napr. na nádobu Ernesto a krabičky na obed FoodSaver) **26**
- 1 adaptér B (napr. na nádobu na uchovávanie čerstvého jedla FoodSaver) **27**
- 1 adaptér C (napr. na nádobu CASO a nádoby na zásoby FoodSaver) **28**
- 1 zachytávacia miska na kvapalinu **20** (vložená)
- 1 úplný návod na obsluhu (na internete)
- 1 stručný návod (je priložený k prístroju)

Pred prvým použitím

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

5. Zapnutie/vypnutie prístroja

Zástrčku **11** pripájajte len do riadne nainštalovanej, dobre prístupnej zásuvky, ktorej napätie zodpovedá údaju na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení naďalej dobre prístupná.

1. Odmotajte toľko pripojovacieho kábla **11** z navinutia kábla **29**, koľko potrebujete.
2. Zapojte zástrčku **11** do zásuvky.
3. Na zapnutie prístroja stlačte tlačidlo  **1**. LED kontrolka **1** svieti.
4. Na vypnutie prístroja stlačte znovu tlačidlo  **1**. LED **1** zhasne.

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 dobre 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 „uponáhlaného“ 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.
- Fólie sú vhodné do mikrovlnnej rúry: max. 900 W a 3 minúty pri otvorenom vrecku.
- 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. Pri dĺžke vrecka nezabudnite na to, že po naplnení musí smerom nahor zostať cca 6 cm miesta.
2. Odstrihnite čo najrovnejší kus fóliovej hadice.
3. Zvarte jeden koniec vrecka (pozri „Zváranie vrecka (bez ventilu)“ na strane 135).

Alebo:

Použite integrovanú rezačku na fólie **12** nasledovne.



1. Posuňte rezačku na fólie **12** doprava alebo doľava k okraju veka **14**.
2. Otvorte veko **14** a z puzdra na uschovanie **17** vyťahnite toľko z kotúča hadicovej fólie, ako potrebujete. Dbajte pritom na dĺžku vrecka, keďže po jeho naplnení musí hore ostať cca 6 cm miesta.
3. Znovu zatvorte veko **14**, aby sa do neho fólia pevne zachytila.
4. Zľahka zatlačte rezačku na fólie **12** a vedzte ju z jednej strany na druhú na prerezanie fólie.
5. Stlačte obidve tlačidlá na otvorenie veka **24** a otvorte ho.
6. Zvarte jeden koniec vrecka (pozri „Zváranie vrecka (bez ventilu)“ na strane 135).

8. Použitie









8.1 Prehľad funkcií

Tlačidlo	Funkcia
 1	Zapnutie/vypnutie prístroja
 2	Spustenie zvárania (bez vákuua)
 3	Spustenie vákuovania a zvárania
 4	Aktivovanie/deaktivovanie pre vlhké alebo šťavnaté potraviny
 5	Aktivovanie/deaktivovanie pre potraviny citlivé na tlak, ako napr. jahody, torta
 6	Spustenie vákuovania pomocou prípojky 10 s vákuovou hadicou 25 a adaptérom 26/27/28
 7	Spustenie marinovania
 8	Prerušenie funkcie/procesu








VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Po 5 zvarovaniach a/alebo vákuovaniach sa prístroj musí schladiť aspoň na 60 sekúnd.
Na ochranu prístroja sa medzi dvomi zvarovaniami nakrátko aktivuje automatické blokovanie.
- ⊙ Ak kontrolky  **2** a  **8** počas procesu zapečatenia nezhasnú najneskôr po 10 sekundách, ide o chybu prístroja. Nepokúšajte sa prístroj svojpomocne opravovať. Obráťte sa zákazníkovi servis.

UPOZORNENIE: Dbajte o to, aby boli horný **15** a dolný tesniaci krúžok **23** nepoškodené. Prístroj nedokáže v prípade chybného tesniaceho krúžka nasávať z vrečka. Prípadne chybný tesniaci krúžok vymeňte.

Funkcie  **2**,  **3**,  **6** a  **7** sa automaticky zastavia, keď je proces ukončený. Stlačením tlačidla  **8** je možné proces ukončiť ešte predtým. Pred vákuovaním a/alebo zvarovaním stlačte tlačidlo  **4** na vákuovanie zvlášť vlhkých potravín alebo tlačidlo  **5** na vákuovanie potravín zvlášť citlivých na tlak. Opätovným stlačením príslušného tlačidla alebo tlačidla  **8** sa funkcia deaktivuje.

8.2 Tipy

Potraviny	Upozornenia	Odporúčaná nádoba	Odporúčaná (prídavná) funkcia
Mäso/ryba	- používajte len čerstvé - Neprerušujte chladiaci reťazec	- Vrečko	
Marinovaná potravina	- na urýchlenie procesu marinovania	- Nádoba	
Zelenina	- ošúpte alebo umyte a usušte - niekoľko minút blanšírujte vo vriacej vode, prudko ochladte ľadovou vodou a usušte, aby ste predišli strate chuti a farby alebo tvorbe plynov počas skladovania	- Vrečko	
Listová zelenina šalát	- umyte a osušte - nevhodné na mrazenie	- Nádoba	
Ovocie	- ošúpte alebo umyte a usušte	- Chladnička: Nádoba	
		- Mraznička: Vrečko	 
Bylinky	- umyte a osušte - celé stonky	- Vrečko	
Pečivo		- Nádoba	
		- Vrečko	
Práškovité potraviny	- do vrečka/nádoby dajte kúsok kuchynskej utierky alebo vakuujte v originálnom balení	- Vrečko - Nádoba	
Studené tekutiny	- krátko zamrazte	- Nádoba	
		- Vrečko	
Vychladnuté, varené jedlá		- Nádoba	
		- Vrečko	

8.3 Vákuovanie vákuovej nádoby a vrecka (s ventilom)

UPOZORNENIE: Adaptéry **26**, **27** a **28** sa nachádzajú v puzdrách na uschovanie vnútri prístroja.

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

Adaptér	napr. sa hodí pre
Adaptér A 26	krabičky na obedy Ernesto, FoodSaver
Adaptér B 27	nádoby na uchovávanie čerstvého jedla FoodSaver
Adaptér C 28	nádoby na zásoby CASO, FoodSaver



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

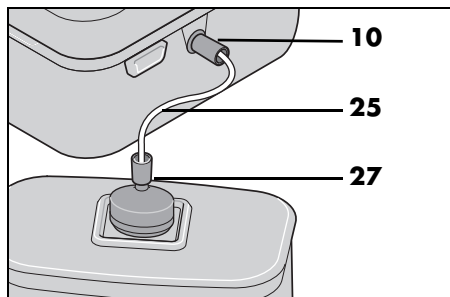
- ⊙ Dbajte na to, aby ste pri odsávaní vzduchu nenasali tekutinu. Ak k tomu predsa len dôjde, prerušte proces stlačením tlačidla **⊙ 8**.
- ⊙ Dodržiavajte pokyny výrobcu o výške naplnenia nádob a vreciek.

UPOZORNENIE: Vákuové nádoby a vrecká nie sú súčasťou dodávky.

Vákuová nádoba

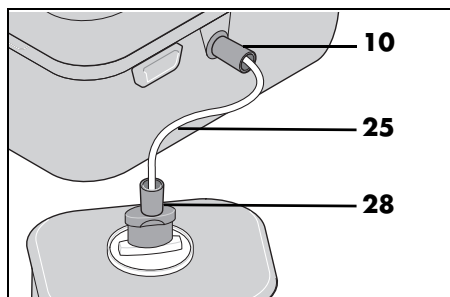
1. Naplňte vákuovú nádobu až po maximálnu výšku naplnenia a zatvorte veko nádoby.
2. Zatláčte vákuovú hadičku **25** s jedným koncom do prípojky **10** vpravo na prístroji.

3. Zasuňte adaptér **26/27/28**, ktorý sa hodí k ventilu, na druhý koniec vákuovej hadičky **25**.
4. Zatláčte adaptér A **26** alebo B **27** na vákuovú nádobu. Adaptér tam pevne pridržte.



Alebo:

Zasuňte adaptér C **28** do ventilu vákuovej nádoby.



1. Stlačte tlačidlo **⊙ 6**. LED **⊙ 6** a **⊙ 8** svietia. Vákuovanie sa začína.
2. Po vákuovaní zhasnú LED a vákuovanie je ukončené.
3. Odstráňte vákuovú hadičku **25** a adaptér **26/27/28** z vákuovej nádoby a prípadne postup zopakujte s ďalšou nádobou.
4. Po skončení vákuovania odstráňte vákuovú hadičku **25** z pripojenia **10**.

Vákuové vrečko s ventilom

1. Vložte pripravené potraviny do vákuového vrečka. Dbajte o tom, aby sa pod ventilom nenachádzali žiadne potraviny.
2. Starostlivo uzavrite vákuové vrečko.
3. Položte vákuové vrečko naplocho na rovný podklad s ventilom smerom nahor.
4. Postupujte ako pri vákuových nádobách od kroku 2 (pozri „Vákuová nádoba“ na strane 133) a použite adaptér **A 26**.

UPOZORNENIE: Vhodné vákuové vrečko s ventilom si môžete objednať v eshope pod číslom artikla 424974 (pozri „Objednanie fólií a dielov príslušenstva“ na strane 138).

8.4 Naplnenie vrečka (bez ventilu)

POZOR:


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

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


8.5 Aktivovanie funkcie Wet






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 prídete, prerušte proces stlačením tlačidla  **8**.

UPOZORNENIE: Pre dlhší proces zvárania je po každom zváraní potrebná fáza vychladnutia cca 45 sekúnd.


Keď sa vo vrečku nachádzajú vlhké potraviny (napr. marinované mäso/ryby, nakrájaná zelenina/ovocie pripravené na varenie), môže to spôsobiť chybné zváranie. Aktivovaním funkcie  **4** sa zvýši čas zvárania, aby ste dosiahli lepší zvar.




- Keď chcete aktivovať funkciu, stlačte pred vákuovaním/zváraním tlačidlo  **4**. LED svieti.
- Na vypnutie funkcie znovu stlačte tlačidlo  **4**.
- Keď je vákuovanie/zváranie ukončené alebo sa preruší, zhasne LED a funkcia sa automaticky deaktivuje.
- Počas vákuovania/zvárania sa funkcia  **4** nedá aktivovať ani deaktivovať.

UPOZORNENIA:

- Táto funkcia nie je vhodná na vákuovanie tekutín, ako napr. polievok. Tieto sa musia pred vákuovaním mierne zmraziť.
- Na vákuovanie vlhkých a na tlak citlivých potravín môžete tiež súčasne aktivovať funkcie  **4** a  **5**.

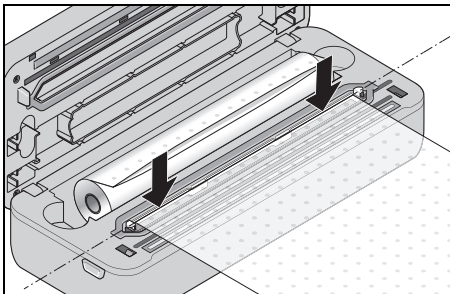
8.6 Aktivovanie funkcie Soft

Vďaka funkcii  **5** sa trochu zníži podtlak, aby sa nestlačili potraviny citlivé na tlak (napr. jahody alebo torta).

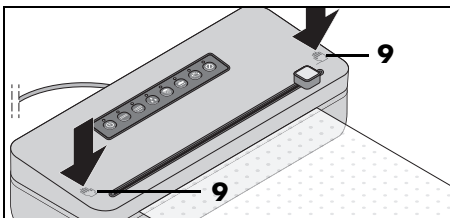
- Keď chcete aktivovať funkciu, stlačte pred vákuovaním/zváraním tlačidlo  **5**. LED svieti.
- Na vypnutie funkcie znovu stlačte tlačidlo  **5**.
- Keď je vákuovanie/zváranie ukončené alebo sa preruší, zhasne LED a funkcia sa automaticky deaktivuje.
- Počas vákuovania/zvárania sa funkcia  **5** nedá aktivovať ani deaktivovať.



8.7 Zváranie vrečka (bez ventilu)


1. Vyhľadzte vrečko tam, kde má byť zvarené.
2. Otvorte veko **14**. V prípade potreby najprv stlačte tlačidlá **24**.
3. Vložte vrečko do prístroja tak, aby bol otvor vrečka v strede pod spodným tesniacim krúžkom **23**.



4. Opäť dbajte na to, aby sa na fólii nevytvárali záhyby – hlavne nie na mieste nad zvaracím drôtom **19**.
5. Zatvorte veko **14**.
6. Oboma rukami pevne zatlačte na označenia **9** na rohoch veka **14**. Tieto musia počuteľne zapadnúť.



7. Stlačte tlačidlo  **2**. LED svieti. Fólia sa zvaruje. Po skončení zvárania zhasne LED  **2**.

UPOZORNENIE: Keď ste aktivovali funkciu  **4**, trvá proces zvárania o niekoľko sekúnd dlhšie.


8. Stlačte súčasne tlačidlá **24**, aby sa uvoľnila aretácia veka **14**.

9. Otvorte veko **14** a vyberte vrečko.
10. Skontrolujte zvar. Mal by to byť hladký pásik bez záhybov.

8.8 Vákuovanie a zváranie vrečka (bez ventilu)

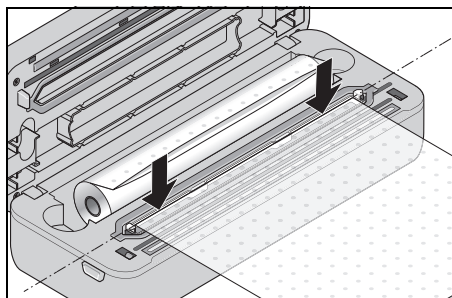


NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

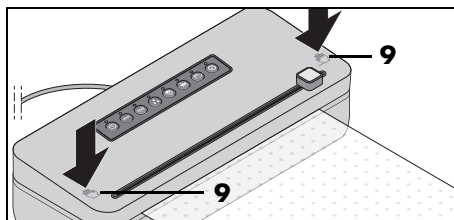
- ⊙ Pri vákuovaní sa vo vrečku nesmú nachádzať tekutiny.
- ⊙ Dbajte na to, aby ste pri odsávaní vzduchu nenasali tekutinu. Ak k tomu predsa len dôjde, prerušte proces stlačením tlačidla  **8**.

UPOZORNENIE: Pri vákuovaní fóliových vreciek nesmie byť vákuová hadička **25** zasťrčená v prípojke **10**.

1. Vyhľadzte vrečko tam, kde má byť zvarené.
2. Otvorte veko **14**.
3. Vložte vrečko do prístroja tak, aby bol otvor vrečka v strede pod spodným tesniacim krúžkom **23**.



4. Opäť dbajte na to, aby sa na fólii nevytvárali záhyby – hlavne nie na mieste nad zvaracím drôtom **19**.
5. Zatvorte veko **14**.
6. Oboma rukami pevne zatlačte na označenia **9** na rohoch veka **14**. Tieto musia počuteľne zapadnúť.



7. Stlačte tlačidlo 3. LED svieti. Fóliové vrecko sa najprv vákuuje a potom zvära.
Pri zväraní navyše svieti LED 2. Keď je proces ukončený, obidve LED krátko zablikajú a potom zhasnú.

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

8. Stlačte súčasne tlačidlá 24, aby sa uvoľnila aretácia veka 14.
9. Otvorte veko 14 a vyberte vrecko.
10. Skontrolujte zvar. Mal by to byť hladký pásik bez záhybov.

8.9 Marinovanie

Pomocou funkcie marinovania môžete marinovať, napr. mäso. Striedaním vákuovania a prestávky vnikne marináda oveľa rýchlejšie do pórov mäsa. Tento proces trvá max. 15 minút. Potrebujete na to vhodnú marinovaciu nádobu, ktorá je špeciálne určená na marinovanie. Táto má špeciálny ventil, ktorý umožňuje prevzdušniť medzi fázami vákuovania.

1. Pripojte vákuovú hadičku 25 na prípojku pre vákuové hadičky 10 prístroja.
2. Prípadne nasuňte adaptér 26/27/28 na vákuovú hadičku 25.
3. Zatvorte veko prístroja 14.

UPOZORNENIE: Dbajte o to, aby zapadli obidva rohy veka prístroja. Prípadne ho ešte raz zatlačte na označeniach, aby veko prístroja 14 zapadlo a bolo zablokované.

4. Pripojte adaptér 26/27/28 alebo čierny spojovací prvok na vákuovú hadičku 25 na príslušné zariadenie. Ďalšie informácie nájdete v návode na obsluhu nádoby.
5. Stlačte tlačidlo 7. LED 7 a 8 svietia a prístroj spustí funkciu marinovania. Prístroj teraz počas cca 15 minút prepína medzi vákuovaním (LED 7 svieti) a plnením (LED 7 bliká). Keď je program ukončený, kontrolky zhasnú.
6. Teraz môžete z nádoby a prístroja odstrániť adaptér 26/27/28 alebo vákuovú hadičku 25.

9. Čistenie a skladovanie



NEBEZPEČENSTVO poranenia popálením/oparením

- ⊙ Pred čistením alebo uskladnením nechajte prístroj úplne vychladnúť.
- ⊙ Zvärací drôt 19 je počas prevádzky veľmi horúci. Nedotýkajte sa horúceho zväracieho drôtu 19.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Pred čistením vytriahnite zástrčku 11 prístroja.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

- ⊙ Prístroj a pripojovacie vedenie so zástrčkou 11 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.

Zachytávacia miska

1. Uchopte prstami vonkajšie výstupky a zdvihnite zachytávacu misku na tekutiny **20** opatrne nahor.
2. Vylejte kvapalinu.
3. Opláchnite zachytávacu misku **20** v teplej vode alebo ju umyte v umývačke riadu. Pred použitím ju osušte.
4. Nasadte zachytávacu misku **20** zhora do prístroja.

Tesniaci krúžok

1. Dvoma prstami uchopte tesniaci krúžok **23** a stiahnite ho smerom nahor.
2. Opláchnite tesniaci krúžok **23** v teplej vode. Pred použitím ho osušte.
3. Tesniaci krúžok **23** znova nasadte do príslušnej formy v prístroji. Dbajte na to, aby hladko priliehal a nevlnil sa.

UPOZORNENIE: Tesniaci krúžok **23** je súčasťou, 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 **14** nesmie aretovať, ale len voľne uzavrieť. Trvalá aretácia by mohla poškodiť tesnenia **15** a **23**.

- **Obrázok B:** Omotajte pripojovacie vedenie **11** okolo navinutia kábla **29** na zadnej 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 produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.

Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časti materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znížiť spotrebu surovín a zafaženie 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	<ul style="list-style-type: none">• Je zabezpečené napájanie prúdom?
Švy nie sú tesné.	<ul style="list-style-type: none">• Dbajte na to, aby fólia ležala rovno a bez záhybov medzi tesniacim prúžkom 13 a zväracím drôtom 19.• Fólia bola v mieste zvaru vlhká alebo znečistená.• Pri vlhkých potravinách aktivujte funkciu  4
Prístroj nezvára viackrát za sebou.	<ul style="list-style-type: none">• Na ochranu prístroja sa medzi dvomi zväraciami nakrátko aktivuje automatické blokovanie.

12. Objednanie fólií a dielov príslušenstva

Fóliové kotúče

Na vzduchotesné a vodotesné konzervovanie a marinovanie potravín, neprepúšťajúce aromatické látky.

Vhodné, napr. pre vákuovače SilverCrest SVEB 160 C3/C4, SV 125 A1/B2/D1 a zväračky fólií SilverCrest SFS 110 A1/B1/B2/C2.

Tieto fólie sú vhodné na šetrné varenie sousvide.



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.











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

13. Technické údaje

Model:	SVEB 160 C4
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	II 
Výkon:	160 W
Prestávka:	cca 60 sekúnd po 5 nasadeniach

Použité symboly

	Ochranná izolácia
	Geprüfte Sicherheit (overená bezpečnosť): prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz-ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	Ide o recyklovateľný produkt, ktorý podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu, ako aj povinnosti triedenia odpadu.

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 materiálová alebo výrobná chyba, výrobok pre vás bezplatne opravíme, vymeníme alebo vám vrátime kúpnu cenu – podľa nášho výberu. 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 prísných 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, 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 reklamácií

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

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 460084_2401** 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 www.lidl-service.com si môžete stiahnuť túto a ďalšie príručky, produktové videá a inštalačný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN) **460084_2401** si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko

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

IAN: 460084_2401



Dodávateľ

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NEMECKO

Índice

1. Vista general	143
2. Uso adecuado	144
3. Indicaciones de seguridad	144
4. Volumen de suministro	147
5. Encender/apagar el aparato	147
6. Ventajas de los alimentos al vacío	147
6.1 Conservación	147
6.2 Cocción sous-vide: el método para cocinar con una bolsa de vacío	148
7. Preparación	148
7.1 Instalación del aparato	148
7.2 Requisitos del film/las bolsas.....	148
7.3 Cómo hacer bolsas	148
8. Uso	149
8.1 Resumen de las funciones	149
8.2 Consejos.....	150
8.3 Poner al vacío recipientes y bolsas de vacío (con válvula).....	151
8.4 Llenado de la bolsa (sin válvula)	152
8.5 Activación de la función Wet	152
8.6 Activación de la función Soft	153
8.7 Sellar bolsas (sin válvula).....	153
8.8 Poner al vacío y sellar bolsas (sin válvula).....	154
8.9 Marinar	155
9. Limpieza y conservación	155
9.1 Limpieza	155
9.2 Conservación	156
10. Eliminación	156
11. Solución de problemas	157
12. Solicitar film y accesorios	157
13. Datos técnicos	158
14. Garantía de HOYER Handel GmbH	159

1. Vista general










- 1  Tecla y LED de encendido/apagado
- 2  Tecla y LED para la función Sellar el film (sin vacío)
- 3  Tecla y LED para la función Vacío + Sellar el film
- 4  Tecla y LED para la función Wet (para alimentos húmedos)
- 5  Tecla y LED para la función Soft (para alimentos sensibles)
- 6  Tecla y LED para la función Vacío (para recipientes y bolsas con válvula a través de la conexión **10**)
- 7  Tecla y LED para la función Marinar
- 8  Tecla y LED para la función Cancelar
- 9  Marcas: presione la tapa en ambos puntos simultáneamente hacia abajo
- 10 Conexión para tubos de vacío **25**
- 11 Cable de conexión con enchufe
- 12 Cortador de film
- 13 Franja selladora
- 14 Tapa del aparato
- 15 Junta selladora superior
- 16 Compartimento para el adaptador A
- 17 Compartimento para el rollo de tubo de film
- 18 Boquillas de aspiración, a izquierda y derecha (para la función Vacío + Sellar el film)
- 19 Filamento de sellado
- 20 Bandeja de recogida de líquido (extraíble)
- 21 Compartimento para el adaptador C
- 22 Compartimento para el adaptador B
- 23 Junta selladora inferior
- 24 Teclas para la apertura de la tapa (izquierda y derecha)

Ilustración A:

- 25 Tubos de vacío (60 cm)
- 26 Adaptador A (p. ej., para recipientes Ernesto* y fiambreras FoodSaver**)
- 27 Adaptador B (p. ej., para recipientes para alimentos frescos FoodSaver**)
- 28 Adaptador C (p. ej., para recipientes CASO** y recipientes FoodSaver**)

* No incluido en el volumen de suministro

** Recipientes de otros fabricantes, no incluidos en el volumen de suministro.

CASO es una marca registrada de Caso Holding GmbH

FoodSaver es una marca registrada de Sunbeam Products, Inc.

Ilustración B:

- 29 Guardacable en la parte posterior del aparato

¡Muchas gracias por su confianza!

Le felicitamos por haber adquirido esta envasadora al vacío.

Para un manejo seguro del producto y para conocer todas sus prestaciones:

- **Antes de poner en marcha el aparato por primera vez, lea este manual de instrucciones detenidamente.**
- **¡Sobre todo, siga las indicaciones de seguridad!**
- **El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en este manual de instrucciones.**
- **Conserve este manual de instrucciones como información para el futuro.**
- **En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte el manual de instrucciones. El manual de instrucciones forma parte del producto.**

Esperamos que disfrute de su nueva envasadora al vacío.

Símbolos en el aparato



Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.

2. Uso adecuado

Utilice el aparato únicamente para sellar y/o para marinar y poner alimentos al vacío. El aparato está concebido para el uso doméstico y no es apto para fines industriales. El aparato solo deberá utilizarse en el interior.

Posible uso indebido

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ Utilice exclusivamente un film de plástico especial adecuado para el uso de envasadoras al vacío/ envasadoras por sellado. Siga las indicaciones que figuren en el embalaje del film de plástico.

3. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

En caso necesario, en este manual de instrucciones se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia:



¡PELIGRO! Riesgo elevado: la no observación de la advertencia puede causar lesiones mortales.

¡ADVERTENCIA! Riesgo medio: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales graves.

PRECAUCIÓN: riesgo reducido: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales leves.

NOTA: circunstancias y particularidades que se deben tener en cuenta al usar el aparato.

Instrucciones para un funcionamiento seguro

- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños sin supervisión no deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento del aparato.
- ⊙ No deje nunca el aparato enchufado sin supervisión.
- ⊙ Si el cable de conexión de red del aparato presenta desperfectos deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio posventa u otras personas igualmente cualificadas para evitar peligros.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- ⊙ El uso erróneo puede provocar lesiones.



¡PELIGRO para los niños!

- ⊙ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.



¡PELIGRO para o debido a los animales de compañía y de granja!

- ⊙ Los aparatos eléctricos pueden presentar peligros también para los animales de compañía y de granja. Además, los animales también pueden ocasionar daños en el aparato. Por ello, como regla general, mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos.



¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!

- ⊙ Proteja el aparato de la humedad y de las gotas o las salpicaduras de agua.

- ⊙ El aparato, el cable de conexión y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- ⊙ Si penetraran líquidos en el aparato, desenchúfelo inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.
- ⊙ Si, no obstante, el aparato cayera al agua, desenchúfelo inmediatamente y, solo después, sáquelo del agua. En tal caso, no utilice más el aparato y llévelo a revisión a un taller especializado.
- ⊙ No utilice el aparato con las manos mojadas.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ No ponga en funcionamiento el aparato si éste o el cable de conexión presentan daños visibles o si el aparato se ha caído antes al suelo.
- ⊙ Coloque el cable de conexión de modo que nadie lo pise, se enganche o tropiece con él.

- ⊙ Conecte el enchufe sólo a una toma de corriente correctamente instalada y fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión no resulte dañado por bordes afilados o superficies calientes. No enrolle el cable de conexión alrededor del aparato (peligro de rotura del cable). Utilice el guardacable situado en la parte posterior del aparato.
- ⊙ Deje que el aparato se enfríe completamente antes de enrollar el cable de conexión.
- ⊙ Procure que el cable de conexión no se presione ni se aplaste.
- ⊙ Para sacar el enchufe de la toma de corriente, tire siempre del enchufe, nunca del cable de conexión.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente:
 - después de cada uso
 - si se produce una avería
 - cuando no utilice el aparato
 - antes de limpiar el aparato
 - en caso de tormenta



¡PELIGRO de incendio!

- ⊙ No deje nunca el aparato enchufado sin supervisión.
- ⊙ Utilice el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- ⊙ ¡No cubra nunca el aparato mientras esté conectado para evitar un posible sobrecalentamiento y peligro de incendio!
- ⊙ No utilice el aparato cerca de gases o materiales inflamables.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ El filamento de sellado se calienta mucho durante su uso. No toque el filamento de sellado mientras esté caliente.
- ⊙ Deje enfriar por completo el aparato antes de limpiarlo o guardarlo.



¡PELIGRO de lesiones!

- ⊙ Tenga cuidado de no succionar nunca la piel ni el cabello con los adaptadores.



¡PELIGRO en caso de falta de higiene!

- ⊙ Para poder disfrutar sin preocupaciones de sus alimentos envasados al vacío, es indispensable que siga los siguientes consejos de higiene:
 - Al preparar y envasar los alimentos, procure que todos los instrumentos de trabajo estén absolutamente limpios.
 - Limpie cuidadosamente la envasadora al vacío y todos los instrumentos de trabajo después de cada uso.
 - Los alimentos perecederos se deben refrigerar o congelar inmediatamente después de envasarlos.
 - Una vez descongelados o calentados, los alimentos perecederos deben consumirse de inmediato.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ Después de 5 procesos de sellado y/o puesta al vacío, el aparato debe enfriarse durante al menos 60 segundos. Para proteger el aparato, se ha previsto un breve bloque automático entre dos procesos de sellado.
- ⊙ Utilice exclusivamente un film de plástico especial adecuado para el uso de envasadoras al vacío/ensadoras por sellado.
- ⊙ No coloque el aparato sobre superficies calientes (p. ej. placas de cocina) o cerca de fuentes de calor o del fuego.

- ⊙ Al aspirar el aire, procure no succionar ningún líquido.
- ⊙ El aparato lleva soportes de silicona antideslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, no puede excluirse totalmente que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de silicona. Si es necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o productos de limpieza que produzcan arañazos.

4. Volumen de suministro



- 1 envasadora al vacío
- 1 junta selladora de repuesto para la junta selladora inferior **23**
- 1 rollo de tubo de film
- 2 tubos de vacío (60 cm) **25**
- 1 adaptador A (p. ej., para recipientes Ernesto y fiambreras FoodSaver) **26**
- 1 adaptador B (p. ej., para recipientes para alimentos frescos FoodSaver) **27**
- 1 adaptador C (p. ej., para recipientes CASO y recipientes FoodSaver) **28**
- 1 bandeja de recogida de líquido **20** (insertada)
- 1 manual de instrucciones completo (en Internet)
- 1 guía breve (se incluye con el aparato)

Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje.
- Compruebe que el aparato no presenta daños.

5. Encender/apagar el aparato

Conecte el enchufe **11** sólo a una toma de corriente correctamente instalada y fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.

1. Desenrolle la longitud de cable de conexión **11** que necesite del guardacable **29**.
2. Inserte el enchufe **11** en una toma de corriente.
3. Presione la tecla  **1** para encender el aparato. El LED **1** se ilumina.
4. Presione la tecla  **1** de nuevo para apagar el aparato. El LED **1** se apagará.

6. Ventajas de los alimentos al vacío

6.1 Conservación

Los alimentos al vacío se mantienen frescos mucho más tiempo. Esto se debe a que al poner al vacío el embalaje que contiene los alimentos, se retira la mayor parte del oxígeno.

Además, un film de calidad y el proceso al vacío protegen bien contra las quemaduras por congelación.

6.2 Cocción sous-vide: el método para cocinar con una bolsa de vacío

El sueño de todo cocinero aficionado: un filete rosado y jugoso por dentro y tostado por fuera. Sin embargo, por desgracia esto no siempre se consigue con los métodos habituales, o requiere una regulación exacta del tiempo. La cocción sous-vide hace que cocinar sea más fácil y consigue resultados casi siempre perfectos.

Básicamente, la cocción sous-vide no es otra cosa que cocer a fuego lento alimentos sellados al vacío.

Por una parte, la cocción sous-vide es un método muy sencillo para obtener excelentes resultados al preparar alimentos. Por otra parte, la cocción sous-vide es una forma de decir claramente "no" a la obsesión por la rapidez de nuestro tiempo.

Los cocineros profesionales utilizan este método desde hace ya muchos años. Con los nuevos aparatos de cocción sous-vide, este método de cocción está ahora también al alcance del cocinero aficionado en su casa.

7. Preparación

7.1 Instalación del aparato

Coloque el aparato sobre una superficie seca y lisa que no sea sensible al calor.

7.2 Requisitos del film/las bolsas

- Puede utilizar film de tubo o bolsas prefabricadas.
- El film no debe tener una anchura superior a 30 cm.
- El film debe tener puntos/nudos o estrías por un lado. Un film liso no es adecuado para el sellado.
- El espesor debe estar entre 0,17 y 0,29 mm (170 - 290 μ m).
- Al comprar el film, preste también atención al rango de temperatura en el que puede emplearse. Lo ideal es un intervalo entre -20 °C y +110 °C. Un film de este tipo se puede congelar o cocer. El film incluido en el suministro resulta adecuado para ello.
- Los films son adecuados para el microondas: máx. 900 W y 3 minutos con la bolsa abierta.
- Encontrará estas indicaciones en el embalaje del film o las bolsas.

7.3 Cómo hacer bolsas

Si usa bolsas prefabricadas, los siguientes pasos no se aplican.

1. Desenrolle tanto tubo de film del rollo como necesite para su bolsa. Al determinar la longitud de la bolsa, tenga en cuenta que una vez llena deben quedar unos 6 cm de espacio en la parte de arriba.
2. Separe el trozo de tubo de film con unas tijeras cortando todo lo recto que pueda.
3. Selle uno de los extremos de la bolsa (véase "Sellar bolsas (sin válvula)" en la página 153).

O bien:


Proceda de la siguiente manera para utilizar el cortador de film **12** integrado.

1. Deslice el cortador de film **12** hacia la derecha o la izquierda por el borde de la tapa **14**.
2. Abra la tapa **14** y extraiga tanto film del tubo del rollo del compartimento **17** como necesite. Al determinar la longitud de la bolsa, tenga en cuenta que una vez llena deben quedar unos 6 cm de espacio en la parte de arriba.
3. Cierre de nuevo la tapa **14** de manera que el film quede bien aprisionado.



4. Presione el cortador de film **12** ligeramente hacia abajo y guíelo de un lado al otro para cortar el film.
5. Presione ambas teclas para la apertura de la tapa **24** y ábrala.
6. Selle uno de los extremos de la bolsa (véase "Sellar bolsas (sin válvula)" en la página 153).

8. Uso









8.1 Resumen de las funciones

Tecla	Función
 1	Encender/apagar el aparato
 2	Iniciar el sellado (sin vacío)
 3	Iniciar la puesta al vacío y el sellado de bolsas de film
 4	Activar/desactivar para alimentos húmedos y jugosos
 5	Activar/desactivar para alimentos sensibles a la presión, como bayas, tortas, etc.
 6	Iniciar la puesta al vacío a través de la conexión 10 con un tubo de vacío 25 y un adaptador 26/27/28
 7	Iniciar el marinado
 8	Cancelar la función/el proceso








¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ Después de 5 procesos de sellado y/o puesta al vacío, el aparato debe enfriarse durante al menos 60 segundos. Para proteger el aparato, se ha previsto un breve bloqueo automático entre dos procesos de sellado.
- ⊙ Si los indicadores luminosos  **2** y  **8** no se apagan pasados como máximo 10 segundos durante el proceso de sellado, el aparato presenta un defecto. No intente reparar el aparato usted mismo. Póngase en contacto con el servicio postventa.

NOTA: asegúrese de que la junta selladora inferior **15** y la superior **23** no estén dañadas. Si la junta selladora está defectuosa, el aparato no puede aspirar el aire de la bolsa. Si es necesario, sustituya la junta selladora defectuosa.

Las funciones  **2**,  **3**,  **6** y  **7** se detienen automáticamente cuando el proceso ha concluido. Si se pulsa la tecla  **8** el proceso puede interrumpirse antes. Antes de poner al vacío y/o sellar, pulse la tecla  **4** para poner al vacío alimentos especialmente húmedos o la tecla  **5** para poner al vacío alimentos especialmente sensibles a la presión. Pulsando de nuevo la tecla correspondiente o la tecla  **8** se desactiva la función.

8.2 Consejos

Alimentos	Notas	Recipiente recomendado	Función (adicional) recomendada
Carne / pescado	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizar únicamente en estado fresco - No romper la cadena de frío 	- Bolsa	
Alimentos marinados	<ul style="list-style-type: none"> - Para acelerar el proceso de marinado 	- Recipiente	
Verdura	<ul style="list-style-type: none"> - Pelar o lavar y secar - Escaldar unos minutos en agua hirviendo, pasar por agua muy fría y secar para evitar la pérdida de sabor y color o la formación de gas durante el almacenamiento 	- Bolsa	
Verdura de hoja lechuga	<ul style="list-style-type: none"> - Lavar y secar - No adecuada para congelar 	- Recipiente	
Fruta	<ul style="list-style-type: none"> - Pelar o lavar y secar 	- Frigorífico: Recipiente	
		- Congelador: Bolsa	 
Hierbas aromáticas	<ul style="list-style-type: none"> - Lavar y secar - Tallos enteros 	- Bolsa	
Panadería		- Recipiente	
		- Bolsa	
Alimentos en polvo	<ul style="list-style-type: none"> - Añadir un trozo de papel de cocina por encima en la bolsa/el recipiente o poner al vacío en el embalaje original 	- Bolsa - Recipiente	
Líquidos fríos	<ul style="list-style-type: none"> - Congelar brevemente 	- Recipiente	
		- Bolsa	
Alimentos cocinados y enfriados		- Recipiente	
		- Bolsa	

8.3 Poner al vacío recipientes y bolsas de vacío (con válvula)

NOTA: los adaptadores **26**, **27** y **28** se encuentran en los compartimentos interiores del aparato.

Con esta función puede poner al vacío recipientes y bolsas de vacío con válvulas de distintos fabricantes. Para las distintas válvulas encontrará los siguientes adaptadores en el volumen de suministro:

Adaptador	p. ej., adecuado para
Adaptador A 26	Ernesto, fiambresas FoodSaver
Adaptador B 27	Recipientes para alimentos frescos FoodSaver
Adaptador C 28	CASO, recipientes FoodSaver



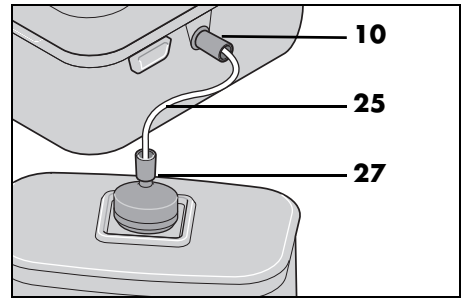
¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!

- ⊙ Al aspirar el aire, procure no succionar ningún líquido. Si esto ocurriera, interrumpa el proceso de inmediato pulsando la tecla ⊙ **8**.
- ⊙ Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante con respecto al nivel de llenado de los recipientes y las bolsas.

NOTA: los recipientes y bolsas de vacío no están incluidos en el volumen de suministro.

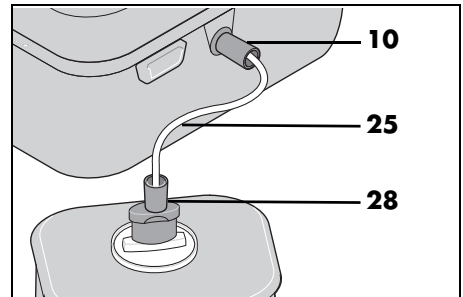
Recipientes de vacío

1. Llene el recipiente de vacío hasta el nivel de llenado máximo y cierre la tapa del recipiente.
2. Inserte a presión un tubo de vacío **25** por uno de los extremos en la conexión **10** a la derecha del aparato.
3. Introduzca el adaptador **26/27/28** adecuado para la válvula en el otro extremo del tubo de vacío **25**.
4. Inserte el adaptador A **26** o B **27** sobre la válvula del recipiente de vacío. Sujete con firmeza el adaptador en ese punto.



O bien:

Introduzca el adaptador C **28** en la válvula del recipiente de vacío.



1. Pulse la tecla ⊙ **6**. Los LED ⊙ **6** y ⊙ **8** se iluminan. Empezará la puesta al vacío.
2. Tras la puesta al vacío, los LED se apagan y el proceso de puesta al vacío habrá finalizado.

3. Retire el tubo de vacío **25** y el adaptador **26/27/28** del recipiente de vacío y, dado el caso, repita el proceso con otro recipiente.
4. Cuando termine la puesta al vacío, retire el tubo de vacío **25** de la conexión **10**.

Bolsas de vacío con válvula

1. Añada los alimentos preparados a la bolsa de vacío. Procure que no haya ningún alimento debajo de la válvula.
2. Cierre cuidadosamente la bolsa de vacío.
3. Coloque la bolsa de vacío plana sobre una superficie lisa con la válvula hacia arriba.
4. Proceda a continuación como con los recipientes de vacío a partir del paso 2 (véase "Recipientes de vacío" en la página 151) y utilice el adaptador A **26**.

NOTA: puede solicitar bolsas de vacío con válvula adecuadas en la tienda en línea con el número de artículo 424974 (véase "Solicitar film y accesorios" en la página 157).

8.4 Llenado de la bolsa (sin válvula)

PRECAUCIÓN:

- ⊙ En la parte de la bolsa que desee sellar no debe encontrarse ningún líquido o alimento. Dichos puntos deberán estar limpios y secos. De lo contrario no será posible realizar una unión de sellado correcta.
- Llene la bolsa dejando un espacio de al menos 6 cm por debajo del borde superior.

8.5 Activación de la función Wet



¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!

- ⊙ Para poner una bolsa al vacío, ésta no debe contener ningún líquido.
- ⊙ Al aspirar el aire, procure no succionar ningún líquido. Si esto ocurriera, interrumpa el proceso de inmediato pulsando la tecla **8**.

NOTA: debido al largo proceso de sellado, después de sellar es necesaria cada vez una fase de enfriamiento de aprox. 45 segundos.

Puede producirse uniones de sellado defectuosas si en la bolsa se encuentran alimentos húmedos (p. ej., carne/pescado marinado, verdura/fruta cortada y lista para cocinar). Activando la función **4**, se alarga el tiempo de sellado para lograr una mejor unión de sellado.

- Antes de poner al vacío/sellar, presione la tecla **4** para activar la función. El LED se ilumina.
- Para desactivar la función, vuelva a presionar la tecla **4**.
- Cuando la puesta al vacío/sellado se haya acabado o cancelado, se apagará el LED y la función se desactivará automáticamente.
- Durante la puesta al vacío/sellado, la función **4** no puede activarse ni desactivarse.

NOTAS:

- Esta función no es la apropiada para poner al vacío líquidos como p. ej. sopas. Antes de ponerlos al vacío han de congelarse.
- Para poner al vacío alimentos húmedos y **también** sensibles a la presión puede activar al mismo tiempo las funciones **4** y **5**.

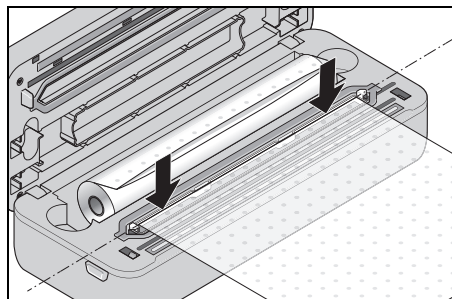
8.6 Activación de la función Soft

Con la función **5** se reduce algo la baja da de presión, para no ejercer presión sobre los alimentos sensibles a esta (p. ej., bayas o tortas).

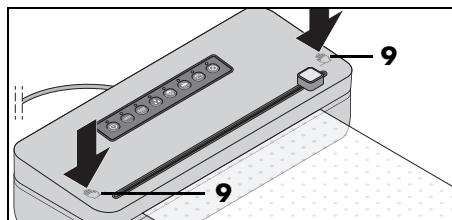
- Antes de poner al vacío/sellar, presione la tecla **5** para activar la función. El LED se ilumina.
- Para desactivar la función, vuelva a presionar la tecla **5**.
- Cuando la puesta al vacío/sellado se haya acabado o cancelado, se apagará el LED y la función se desactivará automáticamente.
- Durante la puesta al vacío/sellado, la función **5** no puede activarse ni desactivarse.

8.7 Sellar bolsas (sin válvula)

1. Alise la parte de la bolsa que vaya a sellar.
2. Abra la tapa **14**. En su caso, presione primero para ello las teclas **24**.
3. Coloque la bolsa en el aparato de tal forma que la abertura de la bolsa quede situada en el centro por dentro de la junta selladora inferior **23**.



4. Tenga en cuenta de nuevo que el film no debe presentar pliegues, especialmente en la zona que esté por encima del filamento de sellado **19**.
5. Cierre la tapa **14**.
6. Presione firmemente con ambas manos sobre las marcas **9** en las esquinas de la tapa **14**. Debe oírse cómo encajan.



7. Pulse la tecla **2**. El LED se ilumina. Se sellará el film. Una vez finalizado el proceso de sellado, el LED **2** se apagará.

NOTA: si tiene activada la función **4**, el proceso de sellado durará algunos segundos más.

8. Presione simultáneamente las teclas **24** para soltar el bloqueo de la tapa **14**.
9. Abra la tapa **14** y retire la bolsa.
10. Compruebe la unión de sellado. Debe haber obtenido una franja lisa y sin pliegues.

8.8 Poner al vacío y sellar bolsas (sin válvula)

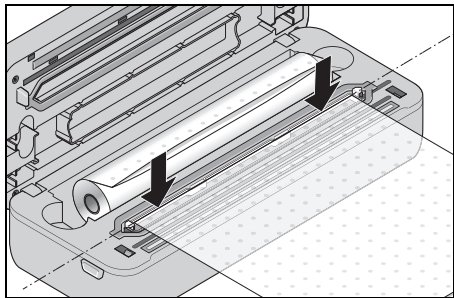


¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!

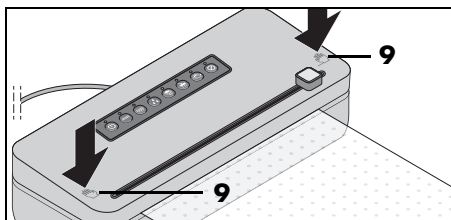
- ⊙ Para poner una bolsa al vacío, ésta no debe contener ningún líquido.
- ⊙ Al aspirar el aire, procure no succionar ningún líquido. Si esto ocurriera, interrumpa el proceso de inmediato pulsando la tecla **⊙ 8**.

NOTA: al poner al vacío bolsas de film no se debe insertar ningún tubo de vacío **25** en la conexión **10**.

1. Alise la parte de la bolsa que vaya a sellar.
2. Abra la tapa **14**.
3. Coloque la bolsa en el aparato de tal forma que la abertura de la bolsa quede situada en el centro por dentro de la junta selladora inferior **23**.



4. Tenga en cuenta de nuevo que el film no debe presentar pliegues, especialmente en la zona que esté por encima del filamento de sellado **19**.
5. Cierre la tapa **14**.
6. Presione firmemente con ambas manos sobre las marcas **9** en las esquinas de la tapa **14**. Debe oírse cómo encajan.



7. Pulse la tecla **⊙ 3**. El LED se ilumina. La bolsa de film se pone al vacío primero y después se sella. Al sellar se ilumina además el LED **2**. Cuando el proceso ha finalizado, ambos LED parpadean brevemente y a continuación se apagan.

NOTA: si el LED **3** no se apaga y el ruido de la bomba de vacío no cesa a pesar de que el aire en la bolsa de film haya dejado de succionarse, interrumpa el proceso. Compruebe que la bolsa de film esté correctamente situada en el aparato y que no presente fugas.





8. Presione simultáneamente las teclas **24** para soltar el bloqueo de la tapa **14**.
9. Abra la tapa **14** y retire la bolsa.
10. Compruebe la unión de sellado. Debe haber obtenido una franja lisa y sin pliegues.

8.9 Marinar

Con la función de marinado puede marinar, p. ej., carne. Alternando entre puesta al vacío y pausa, el marinado penetra con mucha mayor rapidez en los poros de la carne. El proceso dura aprox. 15 minutos. Para ello necesita un recipiente de marinado apropiado que sea especialmente adecuado para marinar. Este se caracteriza por una válvula especial que permite la ventilación entre las fases de puesta al vacío.

1. Conecte un tubo de vacío **25** en la conexión para tubos de vacío **10** del aparato.
2. Si es necesario, inserte el adaptador **26/27/28** en el tubo de vacío **25**.
3. Cierre la tapa del aparato **14**.

NOTA: procure que ambas esquinas de la tapa del aparato encajen. Si es necesario, presione de nuevo hacia abajo en las marcas para que la tapa del aparato **14** encaje y quede bloqueada.

4. Conecte el adaptador **26/27/28** o la pieza de acople negra del tubo de vacío **25** al dispositivo correspondiente del recipiente. Para obtener más información, tenga en cuenta el manual de instrucciones del recipiente.
5. Pulse la tecla  **7**. Los LED **7** y  **8** se iluminan y el aparato inicia la función de marinado. El aparato alternará durante aprox. 15 minutos entre puesta al vacío (el LED  **7** se ilumina) y ventilación (el LED  **7** parpadea). En cuanto el programa haya finalizado, los indicadores luminosos se apagarán.
6. A continuación, podrá retirar el adaptador **26/27/28** o el tubo de vacío **25** del recipiente y el aparato.

9. Limpieza y conservación



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras/escaldaduras!

- ⊙ Deje enfriar por completo el aparato antes de limpiarlo o guardarlo.
- ⊙ El filamento de sellado **19** se calienta mucho durante su uso. No toque el filamento de sellado **19** mientras esté caliente.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ Antes de la limpieza, retire el enchufe **11** del aparato.



¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!

- ⊙ El aparato y el cable de conexión con enchufe **11** no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o productos de limpieza que produzcan arañazos.

9.1 Limpieza

Para garantizar el perfecto funcionamiento y la eficiencia plena de su aparato, límpielo periódicamente.

- Limpie el aparato con un paño ligeramente humedecido.
- Antes de volver a usarlo, el aparato debe estar totalmente seco.

Bandeja de recogida

1. Coja las dos lengüetas exteriores con los dedos y extraiga la bandeja de recogida de líquidos **20** con cuidado hacia arriba.
2. Vierta el líquido.

3. Enjuague la bandeja de recogida **20** bajo agua de lavado caliente o introdúzcala en el lavavajillas. Séquela antes de colocarla.
4. Inserte la bandeja de recogida **20** por la parte de arriba en el aparato.

Junta selladora

1. Coja la junta selladora **23** con dos dedos y extráigala hacia arriba.
2. Enjuague la junta selladora **23** bajo agua de lavado caliente. Séquela antes de colocarla.
3. Vuelva a colocar la junta selladora **23** correctamente en el aparato. Procure que esté ajustada en plano y no presente ondulaciones.

NOTA: la junta selladora **23** es una pieza de desgaste. La elevada presión hace que pierda su forma con el tiempo. En ese caso sustitúyala por una nueva (en el volumen de suministro).

9.2 Conservación

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ Al almacenar el aparato, la tapa **14** no debe quedar bloqueada, sino solamente suelta y cerrada. Un bloqueo duradero podría dañar las juntas **15** y **23**.
- **Ilustración B:** enrolle el cable de conexión **11** alrededor del guardacable **29** en la parte posterior del aparato.
- Guarde el aparato protegido del polvo y la suciedad y fuera del alcance de los niños.

10. Eliminación

Este producto está sujeto a la Directiva Europea

2012/19/UE. El símbolo del

cubo de basura con ruedas

tachado significa que en la

Unión Europea el producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto es válido para el producto y para

todos los accesorios que estén marcados con este símbolo. Los productos marcados

no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un

punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este símbolo de reciclaje señala que, p. ej., un objeto o las

piezas de un material son aptos para la recuperación. El

reciclado ayuda a reducir el consumo de materias primas y a proteger el

medio ambiente.



Embalaje

Cuando quiera eliminar el embalaje, siga las correspondientes normas de protección medioambiental vigentes en su país.


11. Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, consulte en primer lugar la siguiente lista de comprobación. Es posible que se trate de un problema sin importancia que usted mismo puede solucionar.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ No intente reparar el aparato usted mismo en ningún caso.

Error	Posibles causas / Medidas a adoptar
No funciona	<ul style="list-style-type: none">• ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica?
Las uniones no son estancas.	<ul style="list-style-type: none">• Procure que el film quede colocado bien plano entre la franja selladora 13 y el filamento de sellado 19.• El film estaba húmedo o sucio en el punto de sellado.• Cuando trate alimentos húmedos, active la función  4.
El aparato no puede sellar varias veces consecutivas.	<ul style="list-style-type: none">• Para proteger el aparato, se ha previsto un breve bloque automático entre dos procesos de sellado.

12. Solicitar film y accesorios

Rollos de film

Para la conservación y el marinado de los alimentos protegidos de los aromas, el aire y el agua.

Adecuados, p. ej., para la envasadora al vacío SilverCrest SVEB 160 C3/C4, SV 125 A1/B2/D1 y la envasadora por sellado SilverCrest SFS 110 A1/B1/B2/C2.

Estos films son apropiados para la cocción sous-vide sin dañar los alimentos.



3 rollos de film
Anchura: 20 cm / Longitud: 3 m cada



2 rollos de film
Anchura: 28 cm / Longitud: 3 m cada

Otros accesorios


En nuestro sitio web encontrará información sobre los accesorios adicionales que puede solicitar de forma suplementaria.

Pedido en línea
shop.hoyerhandel.com



1. Escanee el código QR con su smart-phone/tablet.
2. Con el código QR accederá a un sitio web en el que puede efectuar el pedido suplementario.

13. Datos técnicos

Modelo:	SVEB 160 C4
Tensión de la red:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Clase de protección:	II 
Potencia:	160 W
Tiempo de pausa:	aprox. 60 segundos tras 5 usos

Símbolos empleados

	Aislamiento de protección
	G eprüfte S icherheit (seguridad verificada): los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Mediante el marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Los materiales reciclables están marcados con el símbolo de reciclaje (3 flechas). El material puede especificarse mediante el número de reciclaje en el centro (aquí: 21) y/o una abreviatura (aquí: PAP).
	Tensión alterna
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.
	Se trata de un producto reutilizable sujeto a la responsabilidad ampliada del fabricante así como a la separación de residuos.

Reserva de modificaciones técnicas.

14. Garantía de HOYER Handel GmbH

Estimado cliente,
Este aparato tiene un plazo de garantía de 3 años desde la fecha de compra. Si el producto presenta algún problema, usted tiene unos derechos legales de garantía frente al vendedor. Estos derechos legales de garantía no quedan limitados por nuestra garantía.

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Por favor, conserve su recibo de compra original para futuras referencias. Este documento es necesario como prueba de compra.

Si después de los tres primeros años desde la fecha de compra de este producto aparece un defecto del material o de fabricación, nosotros lo repararemos o reemplazaremos (a nuestro criterio) de forma gratuita o le reembolsaremos el precio de compra. Esta garantía exige que en el plazo de tres años se presenten el producto defectuoso y el comprobante de compra (recibo), junto con una breve descripción por escrito de la deficiencia y de cuándo ha ocurrido.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, usted recibirá el producto reparado o un nuevo producto. Con la reparación o sustitución del producto no se iniciará un nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales

La garantía legal no extiende el periodo de garantía comercial. Esto también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños o defectos que se observen al desempaquetar el producto, deben ser comunicados inmediatamente. Después de la expiración del periodo de garantía, habrán de abonarse las reparaciones que sea necesario realizar.

Cobertura de la garantía

El aparato ha sido fabricado conforme a unas directivas de calidad estrictas y ha sido comprobado y controlado antes de su entrega. La garantía cubre los defectos del material o de fabricación.

Quedan excluidas de la garantía las piezas de desgaste que están expuestas al desgaste normal y los daños en piezas frágiles, p. ej., interruptores, lámparas u otras piezas fabricadas en vidrio.

Esta garantía dejará de tener validez si se daña el producto por un uso indebido o inadecuado o si el producto ha sido manipulado. Para garantizar un uso adecuado del producto deben observarse estrictamente todas las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones. Deberá evitarse el uso indebido y deberán observarse las indicaciones de seguridad que figuran en el manual de instrucciones.

El producto está concebido exclusivamente para el uso doméstico, no para el uso industrial. Si se realiza un uso indebido o inadecuado, si se aplica violencia o si alguien distinto a nuestro servicio técnico autorizado repara el aparato, la garantía dejará de tener validez.

Tramitación de la garantía

Para garantizar la rapidez en la tramitación de su reclamación, por favor, siga las siguientes instrucciones:

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo **IAN: 460084_2401** y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.

- Si aparece algún fallo en el funcionamiento o algún otro defecto, póngase en contacto **por teléfono** o por **correo electrónico** con el servicio técnico que figura más abajo.
- Puede enviar el producto defectuoso de forma gratuita a la dirección del servicio técnico proporcionada, adjuntando el comprobante de compra (recibo) y la descripción de la deficiencia, especificando cuándo se ha producido.

En www.lidl-service.com puede usted descargar este manual y muchos otros, junto con vídeos de productos y software de instalación.



Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **460084_2401**.



Servicio técnico

ES Servicio España
Tel.: 900 984 989 (gratuito)
E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 460084_2401



Distribuidor

Tenga en cuenta que esta dirección **no es la dirección del servicio técnico**. Póngase en contacto primero con la dirección del servicio técnico arriba mencionada.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANIA

Indhold

1. Oversigt	163
2. Tilsigtet anvendelse	164
3. Sikkerhedsanvisninger	164
4. Leveringsomfang	167
5. Sådan tændes/slukkes apparatet	167
6. Fordele ved vakuumerede fødevarer	167
6.1 Holdbarhed.....	167
6.2 Sous vide – skånsom tilberedningsmetode i vakuumpose.....	167
7. Forberedelse.....	168
7.1 Opstilling af apparatet	168
7.2 Krav til folie/pose	168
7.3 Fremstilling af poser	168
8. Brug	169
8.1 Overblik over funktionerne	169
8.2 Tips.....	170
8.3 Vakuum af vakuum-beholder og pose (med ventil)	171
8.4 Fyld posen (uden ventil)	172
8.5 Aktivering af funktionen Wet	172
8.6 Aktivering af funktionen Soft.....	173
8.7 Sammensvejs posen (uden ventil)	173
8.8 Vakuumering og sammensvejsning af pose (uden ventil)	174
8.9 Marinering.....	174
9. Rengøring og opbevaring	175
9.1 Rengøring	175
9.2 Opbevaring	176
10. Bortskaffelse	176
11. Problemløsning.....	176
12. Bestilling af folie og tilbehørsdele	177
13. Tekniske data	177
14. HOYER Handel GmbHs garanti	178

1. Oversigt











- 1  Knap og LED Tænd/Sluk
- 2  Knap og LED til funktionen Sammensvejs folie (uden vakuum)
- 3  Knap og LED til funktionen Vakuum + Sammensvejs folie
- 4  Knap og LED til funktionen Wet (til fugtige fødevarer)
- 5  Knap og LED til funktionen Soft (til følsomme fødevarer)
- 6  Knap og LED til funktionen Vakuum (til beholdere og poser med ventil over tilslutningen **10**)
- 7  Knap og LED til funktionen Marinerung
- 8  Knap og LED til funktionen Afbryd
- 9  /  Markeringer: tryk låget ned på begge sider samtidigt
- 10 Tilslutning til vakuumslange **25**
- 11 Tilslutningsledning med netstik
- 12 Folieskærer
- 13 Tætningslister
- 14 Apparatlåg
- 15 Øverste pakningsring
- 16 Opbevaringsrum til adapter A
- 17 Opbevaringsrum til folieslangerulle
- 18 Udsugningsdyser, venstre og højre (til funktionen Vakuum + Sammensvejs folie)
- 19 Svejsetråd
- 20 Opsamlingskål til væsker (udtagelig)
- 21 Opbevaringsrum til adapter C
- 22 Opbevaringsrum til adapter B
- 23 Nederste pakningsring
- 24 Knap til åbning af låget (venstre og højre)

Fig. A:

- 25 Vakuumslange (60 cm)
- 26 Adapter A (f.eks. til Ernesto-beholder* og FoodSaver-madkasser**)
- 27 Adapter B (f.eks. til FoodSaver-friskhedsbeholder**)
- 28 Adapter C (f.eks. til CASO-beholdere** og FoodSaver-forrådsdrukker**)

* Medfølger ikke

** Beholder fra anden producent – medfølger ikke.

CASO er et registreret varemærke tilhørende Caso Holding GmbH

FoodSaver er et registreret varemærke tilhørende Sunbeam Products, Inc.

Fig. B:

- 29 Kabeloprulning på bagsiden af apparatet

Mange tak for din tillid!

Vi ønsker dig tillykke med din nye vakuummaskine.

For sikker anvendelse af produktet og nærmere informationer om alle funktionerne:

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

Vi ønsker dig god fornøjelse med din nye vakuummaskine!

Symboler på apparatet



Dette symbol angiver, at de anførte materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.

2. Tilsigtet anvendelse

Brug udelukkende apparatet til indsvejsning og/eller vakuumering og marinerung af fødevarer.

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

Apparatet må kun benyttes indendørs.

Forudseeligt misbrug

ADVARSEL mod materielle skader!

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

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

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



FARE! Høj risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage skader på liv og lemmer.

ADVARSEL! Moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage personskader eller store materielle skader.

FORSIGTIG: lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan medføre mindre kvæstelser eller materielle skader.

ANVISNING: forhold og særlige omstændigheder, der bør tages højde for ved brug af apparatet.

Anvisninger til en sikker brug

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



FARE for børn!

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



FARE for eller på grund af kæle- og husdyr!

- ⊙ Elektriske apparater kan også udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr også beskadige apparatet. Hold derfor som udgangspunkt dyr væk fra elektriske apparater.



FARE for elektrisk stød grundet fugtighed!

- ⊙ Beskyt apparatet mod fugt, dråber eller stænkvand.
- ⊙ Apparatet, tilslutningsledningen og netstikket må ikke dryppes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Hvis der kommer væske ind i apparatet, skal netstikket omgående trækkes ud. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- ⊙ Hvis apparatet trods alle forholdsregler ender nede i vand, skal du som det første straks trække netstikket ud og først derefter tage apparatet op. Benyt i så

fald ikke længere apparatet, men få det efterset på et fagværksted.

- ⊙ Anvend ikke apparatet med våde hænder.



FARE for elektrisk stød!

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

- ⊙ Træk altid i netstikket, aldrig i tilslutningsledningen, for at trække netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten:
 - efter hver brug
 - hvis der opstår en fejl
 - når apparatet ikke er i brug
 - inden apparatet rengøres
 - i tordenvejr



FARE – brandfare!

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



FARE for forbrændingsskader!

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



FARE for kvæstelser!

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



FARE på grund af manglende hygiejne!

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

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

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Apparatet skal køle af i mindst 60 sekunder efter 5 svejse- og/eller vakuumeringsprocesser. Til beskyttelse af apparatet bliver en automatisk lukning aktiveret kortvarigt mellem to svejseprocesser.
- ⊙ Brug kun specielle plastfolier, som er egnet til brug i vakuummaskiner/foiliesvejseapparater.
- ⊙ Stil aldrig apparatet på varme overflader (f.eks. kogeplader) eller i nærheden af varmekilder eller åben ild.
- ⊙ Sørg for, at du ikke opsuger væske ved udsugning af luften.
- ⊙ Apparatet har skridsikre silikonefødder. Da møbler har mange forskellige lak- og kunststofoverflader og bliver behandlet med mange forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at nogle af disse stoffer indeholder bestanddele, som angriber og opløder silikonefødderne. Læg i givet fald et skridsikkert underlag under apparatet.
- ⊙ Brug aldrig skraper eller skurende rengøringsmidler.

4. Leveringsomfang

- 1 vakuummaskine
- 1 reservepakningsring til den nederste pakningsring **23**
- 1 rulle slangefolie
- 2 vakuumslanger (60 cm) **25**
- 1 adapter A (f.eks. til Ernesto-beholder og FoodSaver-madkasser) **26**
- 1 adapter B (f.eks. til FoodSaver-friskheds-beholder) **27**
- 1 adapter C (f.eks. til CASO-beholdere og FoodSaver-forrådskrucker) **28**
- 1 opsamlings-skål til væske **20** (indsat)
- 1 komplet betjeningsvejledning (på internettet)
- 1 kort vejledning (vedlagt apparatet)

Inden den første brug

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

5. Sådan tændes/slukkes apparatet

Sæt kun netstikket **11** i en korrekt installeret, let tilgængelig stikkontakt, hvis spænding svarer til den på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.

1. Vikl så meget tilslutningsledning **11** af kabeloprulningen **29**, som du behøver.
2. Stik netstikket **11** i stikkontakten.
3. Tryk på knappen **Ⓢ** **1** for at tænde apparatet. LED-lampen **1** lyser.
4. Tryk på knappen **Ⓢ** **1** igen for at slukke apparatet. LED'en **1** slukker.

6. Fordele ved vakuumerede fødevarer

6.1 Holdbarhed

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

6.2 Sous vide – skånsom tilberedningsmetode i vakuumpose

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

I bund og grund er sous vide intet andet end en langsom tilberedning af vakuumsvejsede fødevarer ved temperaturer under kogepunktet.

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

Professionelle kokke har gjort brug af metoden i mange år. Med de nye sous vide-apparater bliver denne tilberedningsmetode nu også opnåelig for hobbykokken i hjemmet.

7. Forberedelse

7.1 Opstilling af apparatet

Stil apparatet på et tørt, jævnt og varmebestandigt underlag.

7.2 Krav til folie/pose

- Du kan bruge slangefolie eller færdige poser.
- Folien må ikke være bredere end 30 cm.
- Folien skal have nopper eller riller på den ene side. Glat folie egner sig ikke til sammensvejsning.
- Folien skal være mellem 0,17 og 0,29 mm (170-290 µm) tyk.
- Når du køber folien, skal du også være opmærksom på, hvilke temperaturområder folien kan bruges til. Det er bedst med et område mellem -20 °C og +110 °C. Den slags folie kan dybfryses eller koges. Den medfølgende folie egner sig til begge dele.
- Folierne er egnede til mikroovn: maks. 900 W og 3 minutter ved åbnet pose.
- Du finder disse oplysninger på folie- eller poseemballagen.

7.3 Fremstilling af poser

Hvis du bruger færdige poser, bortfalder de følgende trin.

1. Rul så meget slangefolie af rullen, som du behøver til din pose. Vær ved posens længde opmærksom på, at der efter fyldning af posen skal være ca. 6 cm plads op til den øverste kant.
2. Klip stykket så lige som muligt af slangefolien med saks.
3. S sammensvejs den ene ende af posen (se "Sammensvejs posen (uden ventil)" på side 173).

Eller:

Benyt følgende fremgangsmåde for at bruge den integrerede folieskærer **12**.



1. Skub folieskæreren **12** til højre eller venstre ved kanten af låget **14**.
2. Åbn låget **14**, og træk så meget af slangefolierullen ud af opbevaringsrummet **17**, som du skal bruge. Vær ved posens længde opmærksom på, at der efter fyldning af posen skal være ca. 6 cm plads op til den øverste kant.
3. Luk låget **14** igen, så folien bliver klemt godt fast derinde.
4. Tryk folieskæreren **12** let ned, og før den fra den ene side til den anden for at skære gennem folien.
5. Tryk på begge knapper for at åbne låget **24**, og åbn det dernæst.
6. S sammensvejs den ene ende af posen (se "Sammensvejs posen (uden ventil)" på side 173).

8. Brug









8.1 Overblik over funktionerne

Knap	Funktion
 1	Sådan tændes/slukkes apparatet
 2	Start sammensvejsning (uden vakuum)
 3	Start vakuumering og sammensvejsning af foliepose
 4	Aktivér/deaktivér for fugtige og saftige fødevarer
 5	Aktivér/deaktivér for trykfølsomme fødevarer som f. eks. bær, lagkage
 6	Start vakuumering over tilslutningen 10 med en vakuumslange 25 og en adapter 26/27/28
 7	Start Marinering
 8	Afbrydelse af funktion/proces








ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Apparatet skal køle af i mindst 60 sekunder efter 5 svejse- og/eller vakuumeringsprocesser.
Til beskyttelse af apparatet bliver en automatisk lukning aktiveret kortvarigt mellem to svejseprocesser.
- ⊙ Hvis kontrollamperne  **2** og  **8** ikke slukkes senest 10 sekunder inde i forsejlingsprocessen, er der en fejl på apparatet. Forsøg ikke at reparere apparatet selv. Henvend dig til vores kundeservice.

ANVISNING: sørg for, at øverste pakningsring **15** og nederste pakningsring **23** er ubeskadigede. Hvis pakningsringen er defekt, kan apparatet ikke suge luft ud af posen. Udskift evt. en defekt pakningsring.

Funktionerne  **2**,  **3**,  **6** og  **7** stopper automatisk, når processen er afsluttet. Hvis du trykker på knappen  **8**, kan processen afbrydes før tid.
Før du udfører vakuumering og/eller sammensvejsning, tryk på knappen  **4** for at vakuuere særligt fugtige fødevarer eller knappen  **5** for at vakuuere særligt trykfølsomme fødevarer. Hvis du trykker på en af disse knapper igen eller på knappen  **8**, deaktiveres funktionen.

8.2 Tips

Fødevarer	Anvisninger	Anbefalet beholder	Anbefalet (tillægs-) funktion
Kød/fisk	- må kun bruges i frisk kvalitet - afbryd ikke kølekæden	- Pose	
Marinerede fødevarer	- til fremskyndelse af marineringsprocessen	- Beholder	
Grøntsager	- skræl, eller vask og tør - blanchér få minutter i kogende vand, skyl med isvand og tør af for at undgå tab af smag og farve eller gasdannelse under opbevaringen	- Pose	
Bladgrøntsager Salat	- vaskes og tørres - ikke egnet til nedfrysning	- Beholder	
Frukt	- skræl, eller vask og tør	- Køleskab: Beholder	
		- Fryser: Pose	 
Urter	- vaskes og tørres - hele stængler	- Pose	
Bagværk		- Beholder	
		- Pose	
Fødevarer i pulverform	- læg et stykke køkkenrulle i posen/ - beholderen, eller udfør vakuumering i originalemballagen	- Pose - Beholder	
Kolde væsker	- fryses kortvarigt ned	- Beholder	
		- Pose	
Afkølet, tilberedt mad		- Beholder	
		- Pose	

8.3 Vakuum af vakuumbeholder og pose (med ventil)

ANVISNING: adapterne **26**, **27** og **28** befinder sig i opbevaringsrummene inden i apparatet.

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

Adapter	passer f.eks. til
Adapter A 26	Ernesto, FoodSaver-madkasser
Adapter B 27	FoodSaver-friskhedsbeholder
Adapter C 28	CASO, FoodSaver-forrådsrukker



FARE for elektrisk stød grundet fugtighed!

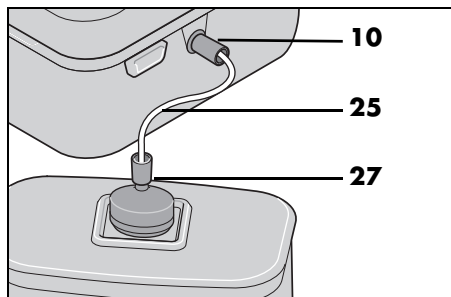
- ⊙ Sørg for, at du ikke opsuger væske ved udsugning af luften. Hvis dette alligevel sker, skal du afbryde processen med det samme ved at trykke på knappen **⊙ 8**.
- ⊙ Vær opmærksom på producentens angivelser om beholderens og posen påfyldningshøjde.

ANVISNING: vakuumbeholderne og -poserne medfølger ikke.

Vakuumbeholdere

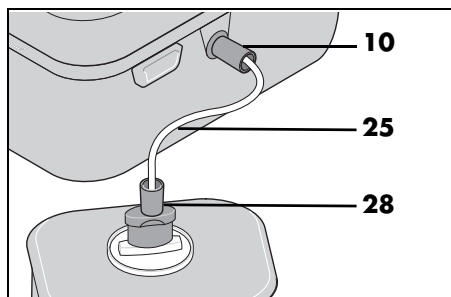
1. Fyld vakuumbeholderen op til den maksimale påfyldningshøjde, og luk beholderens låg.
2. Tryk en vakuumslange **25** med den ene ende i tilslutningen **10** ind på højre side i apparatet.

3. Stik adapteren **26/27/28**, der passer til ventilen, på den anden ende af vakuumslangen **25**.
4. Tryk på adapteren A **26** eller B **27** på vakuumbeholderens ventil. Hold adapteren fast dér.



Eller:

Stik adapteren C **28** ind i vakuumbeholderens ventil.



1. Tryk på knappen **⊕ 6**. LED-lamperne **⊕ 6** og **⊙ 8** lyser. Vakuumeringen starter.
2. Efter vakuumeringen slukkes LED-lamperne, og vakuumeringsprocessen er afsluttet.
3. Fjern vakuumslangen **25** og adapteren **26/27/28** fra vakuumbeholderen, og gentag evt. processen med en ny beholder.
4. Fjern vakuumslangen **25** fra tilslutningen **10**, når vakuumeringen er slut.

Vakuumpose med ventil

1. Kom de forberedte fødevarer i vakuumposen. Sørg for, at der ikke er nogen fødevarer under ventilen.
2. Luk omhyggeligt vakuumposen.
3. Læg vakuumposen fladt ud på et jævnt underlag med ventilen opad.
4. Fortsæt som ved vakuumbeholderne fra trin 2 (se "Vakuumbeholdere" på side 171) og anvend adapteren A **26**.

ANVISNING: velegnede vakuumposer med ventil kan bestilles i Onlineshoppen under artikelnummeret 424974 (se "Bestilling af folie og tilbehørsdele" på side 177).

8.4 Fyld posen (uden ventil)


FORSIGTIG:

- ⊙ Der, hvor du vil sammensvejsen posen, må der ikke befinde sig fødevarer eller væsker. Disse steder skal være rene og tørre. Ellers kan der ikke fremstilles en korrekt svejsesøm.
- Fyld kun posen til ca. 6 cm under den øverste kant.


8.5 Aktivering af funktionen Wet






FARE for elektrisk stød grundet fugtighed!



- ⊙ Ved vakuumeringen må der ikke befinde sig nogen væsker i posen.
- ⊙ Sørg for, at du ikke opsuger væske ved udsugning af luften. Hvis dette alligevel sker, skal du afbryde processen med det samme ved at trykke på knappen  **8**.

ANVISNING: på grund af den øgede varighed af svejseprocessen er det nødvendigt med en afkølingsfase på ca. 45 sekunder efter hver sammensvejsning.

Hvis der befinder sig fugtige fødevarer (f.eks. marineret kød/fisk og skiveskårne grøntsager/frugt, der er klar til brug) i posen, kan dette føre til fejlagtige svejsesømme. Ved at aktivere funktionen  **4** bliver tiden for sammensvejsningen forlænget for at opnå en bedre svejsesøm.




- Tryk inden vakuumeringen/sammensvejsningen på knapperne  **4** for at aktivere funktionen. LED-lampen lyser.
- Tryk på knappen  **4** igen for at deaktivere funktionen.
- Når vakuumeringen/sammensvejsningen er afsluttet eller bliver afbrudt, slukker LED-lampen, og funktionen bliver automatisk deaktiveret.
- Under vakuumeringen/sammensvejsningen kan funktionen  **4** hverken aktiveres eller deaktiveres.

ANVISNINGER:

- Denne funktion er ikke egnet til at vakuuere væsker som f. eks. supper. Disse skal fryses inden vakuueringen.
- For at vakuuere fugtige og trykfølsomme fødevarer kan du også aktivere funktionerne  **4** og  **5** samtidig.

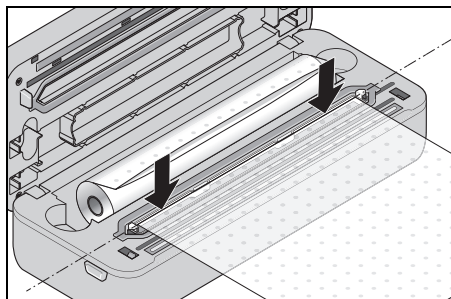
8.6 Aktivering af funktionen Soft

Med funktionen  **5** bliver undertrykket reduceret noget, så trykfølsomme fødevarer (f. eks. bær eller lagkage) ikke bliver trykket.

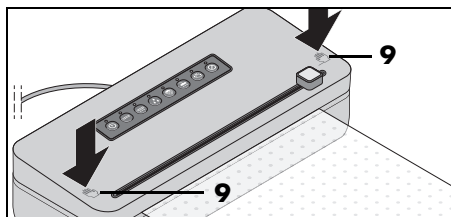
- Tryk inden vakuueringen/sammensvejsningen på knapperne  **5** for at aktivere funktionen. LED-lampen lyser.
- Tryk på knappen  **5** igen for at deaktivere funktionen.
- Når vakuueringen/sammensvejsningen er afsluttet eller bliver afbrudt, slukker LED-lampen, og funktionen bliver automatisk deaktiveret.
- Under vakuueringen/sammensvejsningen kan funktionen  **5** hverken aktiveres eller deaktiveres.



8.7 Sammensvejs posen (uden ventil)


1. Glat posen der, hvor den skal sammensvejses.
2. Åben låget **14**. Tryk evt. først på knapperne **24**.
3. Læg posen så langt ind i apparatet, at posens åbning befinder sig i midten inden for den nederste pakningsring **23**.



4. Kontrollér igen, at folien er glat – især lige over svejsetråden **19**.
5. Luk låget **14**.
6. Tryk med begge hænder fast på markeringerne **9** på hjørnerne af låget **14**. De skal gå hørbart i indgreb.



7. Tryk på knappen  **2**. LED-lampen lyser. Folien bliver sammensvejset. Efter afslutning af svejseprocessen slukker LED'en .

ANVISNING: hvis du har aktiveret funktionen  **4**, varer svejseprocessen nogle sekunder længere.

8. Tryk samtidigt på knapperne **24** for at låse låget **14** op.
9. Åben låget **14** og tag posen ud.
10. Kontrollér svejsesømmen. Den skal være en glat, foldefri stribe.

8.8 Vakuumering og sammensvejsning af pose (uden ventil)

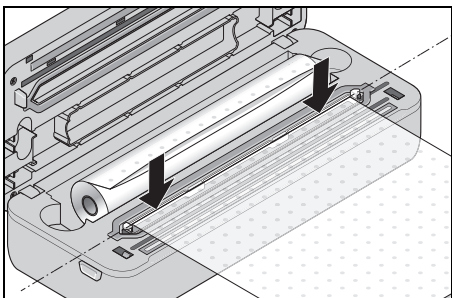


FARE for elektrisk stød grundet fugtighed!

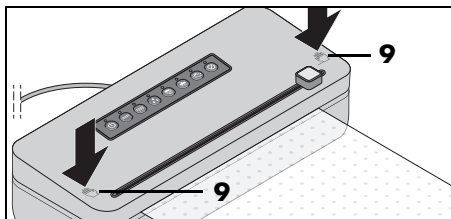
- ⊙ Ved vakuumeringen må der ikke befinde sig nogen væsker i posen.
- ⊙ Sørg for, at du ikke opsuger væske ved udsugning af luften. Hvis dette alligevel sker, skal du afbryde processen med det samme ved at trykke på knappen **⊙ 8**.

ANVISNING: ved vakuumering af folieposer må der ikke være en vakuumslange **25** i tilslutningen **10**.

1. Glat posen der, hvor den skal sammensvejses.
2. Åben låget **14**.
3. Læg posen så langt ind i apparatet, at posens åbning befinder sig i midten inden for den nederste pakningsring **23**.



4. Kontrollér igen, at folien er glat – især lige over svejsetråden **19**.
5. Luk låget **14**.
6. Tryk med begge hænder fast på markeringerne **9** på hjørnerne af låget **14**. De skal gå hørbart i indgreb.



7. Tryk på knappen **⊙ 3**. LED-lampen lyser. Folieposen bliver først vakuumeret og derefter sammensvejet. Under sammensvejsningen lyser LED-lampen **2** også. Når processen er afsluttet, blinker begge LED-lamper kortvarigt og slukker derefter.

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

8. Tryk samtidigt på knapperne **24** for at låse låget **14** op.
9. Åben låget **14** og tag posen ud.
10. Kontrollér svejsesømmen. Den skal være en glat, foldefri stribe.




8.9 Marinering

Med marineringsfunktionen kan du f.eks. marinere kød. Takket være skift mellem vakuumering og pauser trænger marinade meget hurtigere ind i kødets porer. Processen varer ca. 15 minutter. Du skal bruge en velegnet marineringsbeholder, der er velegnet til formålet. En sådan beholder er kendetegnet ved at have en særlig ventil udadtil, som muliggør ventilering mellem vakuumeringsfaserne.

1. Sæt en vakuumslange **25** på tilslutningen til vakuumslinger **10** på apparatet.
2. Sæt evt. adapteren **26/27/28** på vakuumslangen **25**.

3. Luk apparatlåget **14**.

ANVISNING: sørg for, at begge hjørner af apparatlåget går i indgreb. Tryk evt. en ekstra gang på markeringerne, så apparatlåget **14** klikker på plads og er låst.

4. Tilslut adapteren **26/27/28** eller det sorte koblingsstykke på vakuumslangen **25** til den modsvarende anordning på beholderen. Se betjeningsvejledningen til beholderen for flere oplysninger.
5. Tryk på knappen  **7**. LED-lamperne **7** og  **8** lyser, og apparatet starter marineringsfunktionen. Apparatet skifter nu i ca. 15 minutter mellem vakuumering (LED-lampen  **7** lyser) og ventilering (LED-lampen  **7** blinker). Så snart programmet er slut, slukkes kontrollamperne.
6. Du kan nu fjerne adapteren **26/27/28** eller vakuumslangen **25** fra beholderen og fra apparatet.

9. Rengøring og opbevaring



Fare for kvæstelser på grund af forbrænding/skoldning!

- ⊙ Lad apparatet køle fuldstændig af, før du rengør det eller stiller det væk.
- ⊙ Svejsetråden **19** bliver meget varm under brug. Rør ikke ved den varme svejsetråd **19**.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Træk netstikket **11** ud af stikkontakten inden rengøring.



FARE for elektrisk stød grundet fugtighed!

- ⊙ Apparatet og tilslutningsledningen med netstik **11** må ikke dypes i vand eller andre væsker.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler.

9.1 Rengøring

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

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

Opsamlingskål

1. Tag fat om de to yderste mellemstykker med fingrene, og løft opsamlingskålen til væsker **20** forsigtigt opad og ud.
2. Hæld væsken væk.
3. Vask opsamlingskålen **20** i varmt opvaskevand, eller kom den i opvaskemaskinen. Tør den af, inden den sættes i igen.
4. Sæt opsamlingskålen **20** i apparatet oppefra.

Pakningsring

1. Tag fat om pakningsringen **23** med to fingre og træk den af opad.
2. Vask pakningsringen **23** af i varmt opvaskevand. Tør den af, inden den sættes i igen.
3. Sæt pakningsringen **23** på plads i apparatet igen. Sørg for, at den ligger glat og ikke buler.

ANVISNING: pakningsringen **23** er en sliddele. Grundet for højt pres mister den med tiden sin form. I dette tilfælde skal den udskiftes (i leveringsomfang).

9.2 Opbevaring

ADVARSEL mod materielle skader!

⊙ Ved opbevaring må låget **14** ikke være låst, men kun løst lukket. En permanent låsning kan beskadige de pakninger **15** og **23**.

- **Fig. B:** vikl tilslutningsledningen **11** omkring kabeloprulningen **29** på bagsiden af apparatet.
- Opbevar apparatet beskyttet mod støv og snavs og utilgængeligt for børn.

10. Bortskaffelse

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Dette genbrugs-symbol markerer f. eks. en genstand eller materialedele, der er værdifulde til genanvendelse. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



Emballage

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


11. Problemløsning

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



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager/Foranstaltninger
Virker ikke	<ul style="list-style-type: none">• Er strømforsyningen tilsluttet?
Svejsesømme er ikke tætte.	<ul style="list-style-type: none">• Sørg for, at folien ligger glat mellem tætningslisterne 13 og svejsetråden 19.• Folien var fugtig eller snavset på svejsestedet.• Aktivér funktionen  4 ved fugtige fødevarer.
Apparatet sammensvejses ikke flere gange efter hinanden.	<ul style="list-style-type: none">• Til beskyttelse af apparatet bliver en automatisk lukning aktiveret kortvarigt mellem to svejseprocesser.

12. Bestilling af folie og tilbehørsdele

Folieruller

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

Passer f.eks. til SilverCrest-vakuummaskine SVEB 160 C3/C4, SV 125 A1/B2/D1 og SilverCrest-foliesvejseapparaterne SFS 110 A1/B1/B2/C2.

Disse folier er egnet til skånsom sous vide tilberedning.



3 folieruller

Bredde: 20 cm / længde: 3 m



2 folieruller

Bredde: 28 cm / længde: 3 m

Flere tilbehørsdele

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

Onlinebestilling
shop.hoyerhandel.com











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

13. Tekniske data

Model:	SVEB 160 C4
Netspænding:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Beskyttelsesklasse:	II <input type="checkbox"/>
Effekt:	160 W
Pausetid:	ca. 60 sekunder efter 5 indsatser

Anvendte symboler

	Beskyttelsesisolering
	G eprüfte S icherheit (afprøvet sikkerhed): apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Med genbrugssymbolet (3 pile) markeres, at materialerne kan genbruges. Materialet kan specificeres via genbrugsnummeret i midten (her: 21) og/eller en forkortelse (her: PAP).
	Vekselspænding
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.
	Det drejer sig om et genanvendeligt produkt, der er underlagt det udvidede producentansvar samt affaldssortering.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

14. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

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

Garantibetingelser

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

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

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

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

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

Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrolleret samvittighedsfuldt inden leveringen.

Garantien gælder for materiale- eller fabriktionsfejl.

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

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

Afvikling af en garantisag

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

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret **IAN: 460084_2401** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter **telefonisk** eller pr. **e-mail**.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

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

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



Med denne QR-Code kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **460084_2401** åbne din betjeningsvejledning.



Service-center

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

IAN: 460084_2401



Leverandør

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

Indice

1. Panoramica	181
2. Uso conforme	182
3. Istruzioni per la sicurezza	182
4. Materiale in dotazione	185
5. Accensione/spengimento dell'apparecchio	185
6. Vantaggi degli alimenti sotto vuoto	185
6.1 Conservabilità	185
6.2 Sous-vide - un delicato metodo di cottura nel sacchetto sottovuoto	186
7. Preparazione	186
7.1 Collocazione dell'apparecchio	186
7.2 Requisiti della pellicola/del sacchetto	186
7.3 Produzione di un sacchetto	186
8. Uso	187
8.1 Panoramica delle funzioni	187
8.2 Suggestimenti	188
8.3 Messa sotto vuoto i contenitori e sacchetti sottovuoto (con valvola)	189
8.4 Riempimento del sacchetto (senza valvola)	190
8.5 Attivazione della funzione Wet	190
8.6 Attivazione della funzione Soft	191
8.7 Sigillatura del sacchetto (senza valvola)	191
8.8 Messa sotto vuoto e sigillatura del sacchetto (senza valvola)	192
8.9 Marinatura	192
9. Pulizia e conservazione	193
9.1 Pulizia	194
9.2 Conservazione	194
10. Smaltimento	194
11. Risoluzione dei problemi	195
12. Ordinazione di pellicole e accessori	195
13. Dati tecnici	196
14. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia	197
15. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta	199

1. Panoramica










- 1  Tasto e LED di accensione/spengimento
- 2  Tasto e LED per la funzione di Sigillatura della pellicola (senza vuoto)
- 3  Tasto e LED per la funzione di Vuoto + Sigillatura della pellicola
- 4  Tasto e LED per la funzione Wet (per alimenti umidi)
- 5  Tasto e LED per la funzione Soft (per alimenti sensibili)
- 6  Tasto e LED per la funzione di Vuoto (per contenitori e sacchetti con valvola via l'attacco **10**)
- 7  Tasto e LED per la funzione di Marinatura
- 8  Tasto e LED per la funzione di Annullamento
- 9  Contrassegni: premere il coperchio verso il basso nei due punti contemporaneamente
- 10 Attacco per flessibili per vuoto **25**
- 11 Cavo di collegamento con spina
- 12 Taglierina
- 13 Striscia di tenuta
- 14 Coperchio dell'apparecchio
- 15 Guarnizione anulare superiore
- 16 Custodia per l'adattatore A
- 17 Custodia per il rotolo di tubi di pellicola
- 18 Ugelli di aspirazione, a sinistra e a destra (per la funzione di vuoto + sigillatura della pellicola)
- 19 Filo di apporto
- 20 Vaschetta di raccolta per liquido (estraibile)
- 21 Custodia per l'adattatore C
- 22 Custodia per l'adattatore B
- 23 Guarnizione anulare inferiore
- 24 Tasti per l'apertura del coperchio (sinistra e destra)

Figura A:

- 25 Flessibili per vuoto (60 cm)
- 26 Adattatore A (ad es. per contenitori Ernesto* e portavivande FoodSaver**)
- 27 Adattatore B (ad es. per contenitori salva freschezza FoodSaver**)
- 28 Adattatore C (ad es. per contenitori CASO** e contenitori per alimenti FoodSaver**)

* Non compresi nel materiale in dotazione

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

CASO è un marchio registrato della Caso Holding GmbH

FoodSaver è un marchio registrato della Sunbeam Products, Inc.

Figura B:

- 29 Avvolgicavo sul lato posteriore dell'apparecchio

Grazie della fiducia!

Congratulazioni per l'acquisto della vostra nuova sigillatrice sottovuoto.

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

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

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

Simboli presenti sull'apparecchio



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

2. Uso conforme

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

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

Usare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.

Uso improprio prevedibile

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

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

3. Istruzioni per la sicurezza

Avvertenze

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



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

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

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

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

Istruzioni per un impiego sicuro

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



PERICOLO per i bambini!

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



PERICOLO per gli animali domestici o causato dagli animali domestici!

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



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

- ⊙ Proteggere l'apparecchio dall'umidità, da goccioline o spruzzi d'acqua.

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



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non mettere in funzione l'apparecchio se esso o il cavo di collegamento presentano danni visibili o se l'apparecchio è caduto.
- ⊙ Posare il cavo di collegamento in modo tale che nessuno possa calpestarlo, restarvi impigliato o inciamparvi.

- ⊙ Collegare la spina solo ad una presa di corrente correttamente installata e facilmente accessibile la cui tensione coincide con quella indicata sulla targhetta di omologazione. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- ⊙ Assicurarci che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi. Non avvolgere il cavo di collegamento intorno all'apparecchio (rischio di rottura del cavo!). Utilizzare l'avvolgicavo sul lato posteriore.
- ⊙ Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di avvolgere il cavo di collegamento.
- ⊙ Assicurarci che il cavo di collegamento non rimanga incastrato o schiacciato.
- ⊙ Per staccare la spina dalla presa di corrente, tirare sempre dalla spina, mai dal cavo di collegamento.
- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente:
 - dopo ogni utilizzo
 - se si verifica un guasto
 - quando non si utilizza l'apparecchio
 - prima di pulire l'apparecchio
 - in caso di temporali



PERICOLO di incendio!

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



PERICOLO di lesioni da ustione!

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



PERICOLO di lesioni!

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



PERICOLO causato dalla scarsa igiene!

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

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Dopo 5 operazioni di sigillatura e/o messa sotto vuoto, l'apparecchio deve raffreddarsi per almeno 60 secondi. Per proteggere l'apparecchio viene attivato brevemente un blocco automatico tra due operazioni di sigillatura.
- ⊙ Utilizzare solo pellicole di plastica speciali idonee per l'uso di sigillatrici sottovuoto/sigillatrici per pellicola.

- ⊙ Non collocare mai l'apparecchio su superfici calde (ad es. fornelli) o vicino a fonti di calore o fiamme libere.
- ⊙ Quando si aspira l'aria, fare attenzione a non aspirare liquido.
- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo di silicone. Dato che i mobili sono rivestiti con un gran numero di vernici e materie plastiche e vengono trattati con prodotti diversi di manutenzione, non è possibile escludere del tutto che alcune di queste sostanze contengano componenti in grado di aggredire e indebolire i piedini di silicone. Eventualmente, collocare una superficie d'appoggio antiscivolo sotto l'apparecchio.
- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.

4. Materiale in dotazione

- 1 sigillatrice sottovuoto
- 1 guarnizione anulare di riserva per la guarnizione anulare inferiore **23**
- 1 rotolo di tubo di pellicola
- 2 flessibili per vuoto (60 cm) **25**
- 1 adattatore A (ad es. per contenitori Ernesto e portavivande FoodSaver) **26**
- 1 adattatore B (ad es. per contenitori salva freschezza FoodSaver) **27**
- 1 adattatore C (ad es. per contenitori CASO e contenitori per alimenti FoodSaver) **28**
- 1 vaschetta di raccolta per liquido **20** (inserito)
- 1 manuale d'uso completo (su internet)
- 1 istruzioni brevi (accluse all'apparecchio)

Prima del primo utilizzo

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

5. Accensione/spegnimento dell'apparecchio

Collegare la spina **11** solo ad una presa di corrente correttamente installata e facilmente accessibile la cui tensione coincida con quella indicata sulla targhetta di omologazione. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.

1. Svolgere dall'avvolgicavo **29** il tratto di cavo di collegamento **11** necessario.
2. Inserire la spina **11** nella presa di corrente.
3. Premere il tasto **Ⓢ 1** per accendere l'apparecchio. Il LED **1** si accende.
4. Premere il tasto **Ⓢ 1** per accendere l'apparecchio. Il LED **1** si spegne.

6. Vantaggi degli alimenti sotto vuoto

6.1 Conservabilità

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

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

6.2 *Sous-vide - un delicato metodo di cottura nel sacchetto sottovuoto*

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

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

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

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

7. Preparazione

7.1 Collocazione dell'apparecchio

Collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana e insensibile al calore.

7.2 Requisiti della pellicola/ del sacchetto

- È possibile usare tubi di pellicola o sacchetti pronti.
- La pellicola non deve essere più larga di 30 cm.
- La pellicola deve presentare su un lato punti/sporgenze o rigature. La pellicola liscia non è adatta alla sigillatura.

- Lo spessore dovrebbe essere compreso tra 0,17 e 0,29 mm (170 - 290 µm).
- Durante l'acquisto fare attenzione anche all'intervallo di temperatura entro il quale è possibile utilizzare la pellicola. È ideale un intervallo da -20 °C a +110 °C. Queste pellicole possono essere congelate o usate per cucinare. La pellicola fornita è adatta a questi scopi.
- Le pellicole sono adatte al forno microonde: massimo 900 W e 3 minuti con sacchetto aperto.
- Queste indicazioni sono riportate sulla confezione della pellicola o del sacchetto.

7.3 Produzione di un sacchetto

Se si utilizzano sacchetti pronti, i passi che seguono non sono necessari.

1. Svolgere dal rotolo la quantità di tubo di pellicola necessaria per il sacchetto. Per quanto riguarda la lunghezza del sacchetto, tenere presente che dopo il riempimento devono restare circa 6 cm di spazio verso l'alto.
2. Tagliare con le forbici il pezzo di tubo di pellicola nel modo più rettilineo possibile.
3. Sigillare un'estremità del sacchetto (vedere "Sigillatura del sacchetto (senza valvola)" a pagina 191).

Oppure:

Procedere come segue per utilizzare la taglierina **12** integrata.

1. Spingere la taglierina **12** verso destra o sinistra sul bordo del coperchio **14**.
2. Aprire il coperchio **14** ed estrarre dalla custodia **17** il tratto di tubo di pellicola necessario. Per quanto riguarda la lunghezza del sacchetto, tenere presente che dopo il riempimento devono restare circa 6 cm di spazio verso l'alto.



3. Richiudere nuovamente il coperchio **14** in modo che la pellicola vi resti incastrata saldamente.
4. Premere la taglierina **12** leggermente verso il basso e condurla da un lato all'altro per tagliare la pellicola.
5. Premere i due tasti per l'apertura del coperchio **24** e aprire il coperchio.
6. Sigillare un'estremità del sacchetto (vedere "Sigillatura del sacchetto (senza valvola)" a pagina 191).

8. Uso









8.1 Panoramica delle funzioni

Tasto	Funzione
 1	Accensione/spengimento dell'apparecchio
 2	Avvio della sigillatura (senza vuoto)
 3	Messa sotto vuoto del sacchetto di pellicola e avvio della sigillatura
 4	Attivazione/disattivazione per alimenti umidi e succosi
 5	Attivazione/disattivazione per alimenti sensibili alla pressione quali ad es. frutti di bosco, torte
 6	Avvio della messa sottovuoto attraverso l'attacco 10 con un flessibile per vuoto 25 e un adattatore 26/27/28
 7	Avvio della marinatura
 8	Annullamento della funzione/operazione








AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Dopo 5 operazioni di sigillatura e/o messa sotto vuoto, l'apparecchio deve raffreddarsi per almeno 60 secondi. Per proteggere l'apparecchio viene attivato brevemente un blocco automatico tra due operazioni di sigillatura.
- ⊙ Se durante l'operazione di sigillatura le spie di controllo  **2** e  **8** non si spengono al più tardi dopo 10 secondi, l'apparecchio è difettoso. Non tentare di riparare l'apparecchio da soli. Rivolgersi al servizio clienti.

NOTA: assicurarsi che le guarnizioni anulari superiore **15** e inferiore **23** siano integre. Se una guarnizione anulare è difettosa, l'apparecchio non può aspirare l'aria dal sacchetto. Sostituire eventuali guarnizioni anulari difettose.

Le funzioni  **2**,  **3**,  **6** e  **7** si arrestano automaticamente al termine dell'operazione. Premendo il tasto  **8** si può interrompere l'operazione in anticipo. Prima della messa sottovuoto e/o della sigillatura, premere il tasto  **4** per mettere sottovuoto gli alimenti particolarmente umidi o il tasto  **5** per mettere sottovuoto gli alimenti particolarmente sensibili alla pressione. Premendo nuovamente il tasto in questione o il tasto  **8** si disattiva la funzione.

8.2 Suggestimenti

Alimento	Note	Contenitore raccomandato	Funzione (supplementare) raccomandata
Carne / pesce	- utilizzare solo se freschi - non interrompere la catena del freddo	- Sacchetto	
Alimenti marinati	- per accelerare il processo di marinatura	- Contenitore	
Verdura	- sbucciare o lavare e asciugare - scottare per qualche minuto in acqua bollente, raffreddare con acqua ghiacciata e asciugare, in modo da evitare la perdita di gusto e colore o la formazione di gas durante la conservazione	- Sacchetto	
Verdura in foglie Lattuga	- lavare e asciugare - non adatte al congelamento	- Contenitore	
Frutta	- sbucciare o lavare e asciugare	- Frigorifero: Contenitore	
		- Congelatore: Sacchetto	 
Erbe aromatiche	- lavare e asciugare - gambi interi	- Sacchetto	
Prodotti da forno		- Contenitore	
		- Sacchetto	
Alimenti in polvere	- mettere un pezzo di carta assorbente da cucina in cima al sacchetto / contenitore o mettere sotto vuoto nella confezione originale	- Sacchetto - Contenitore	
Liquidi freddi	- congelare brevemente	- Contenitore	
		- Sacchetto	
Cibi cotti raffreddati		- Contenitore	
		- Sacchetto	

8.3 Messa sotto vuoto i contenitori e sacchetti sottovuoto (con valvola)

NOTA: gli adattatori **26**, **27** e **28** si trovano nelle custodie all'interno dell'apparecchio.

Questa funzione consente di mettere sotto vuoto contenitori e sacchetti sottovuoto con valvole di produttori diversi. Il materiale in dotazione comprende i seguenti adattatori per le varie valvole:

Adattatore	adatto ad es. per
Adattatore A 26	Ernesto, portavivande FoodSaver
Adattatore B 27	Contenitori salva freschezza FoodSaver
Adattatore C 28	CASO, contenitori per alimenti FoodSaver



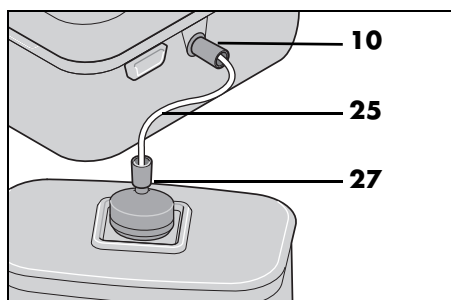
PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

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

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

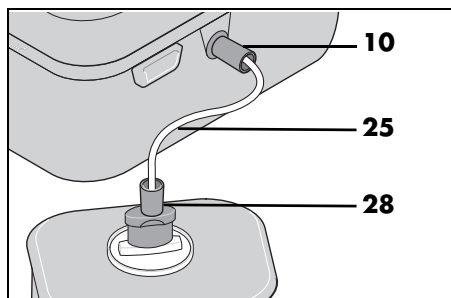
Contenitori sottovuoto

1. Riempire il contenitore sottovuoto fino al livello di riempimento massimo e chiudere il coperchio del contenitore.
2. Sospingere un flessibile per vuoto **25** con un'estremità nell'attacco **10** del lato destro dell'apparecchio.
3. Applicare l'adattatore adatto alla valvola **26/27/28** all'altra estremità del flessibile per vuoto **25**.
4. Premere l'adattatore A **26** o B **27** sulla valvola del contenitore sottovuoto. Tenere fermo l'adattatore in questo punto.



Oppure:

Inserire l'adattatore C **28** nella valvola del contenitore sottovuoto.



1. Premere il tasto **6**. I LED **6** e **8** si accendono. Inizia la messa sotto vuoto.
2. Dopo la messa sotto vuoto i LED si spengono e l'operazione di messa sotto vuoto è conclusa.

3. Togliere il flessibile per vuoto **25** e l'adattatore **26/27/28** dal contenitore sottovuoto e ripetere eventualmente l'operazione con un altro contenitore.
4. Al termine della messa sottovuoto togliere il flessibile per vuoto **25** dall'attacco **10**.

Sacchetto sottovuoto con valvola

1. Mettere gli alimenti preparati nel sacchetto sottovuoto. Fare in modo che sotto la valvola non si trovino alimenti.
2. Chiudere accuratamente il sacchetto sottovuoto.
3. Appiattire il sacchetto sottovuoto su una base piana con la valvola verso l'alto.
4. Procedere come a partire dal passo 2 dei contenitori sottovuoto (vedere "Contenitori sottovuoto" a pagina 189) e utilizzare l'adattatore A **26**.

NOTA: è possibile ordinare sacchetti sottovuoto con valvola adatti nel negozio online con il numero di articolo 424974 (vedere "Ordinazione di pellicole e accessori" a pagina 195).

8.4 Riempimento del sacchetto (senza valvola)

ATTENZIONE:

- ⊙ Nel punto in cui si desidera sigillare il sacchetto non devono trovarsi alimenti né liquidi. Questi punti devono essere puliti e asciutti. In caso contrario non è possibile creare un cordone di saldatura corretto.
- Riempire il sacchetto non oltre 6 cm dal bordo superiore.

8.5 Attivazione della funzione Wet



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

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

NOTA: dato che il processo di sigillatura è più lungo, dopo ogni sigillatura è necessaria una fase di raffreddamento di circa 45 secondi.

Se nel sacchetto si trovano alimenti umidi (per esempio carne/pesce marinati, frutta/verdura tagliati, pronti da cucinare), possono crearsi cordoni di saldatura difettosi. Attivando la funzione **4** si aumenta il tempo di sigillatura per ottenere un cordone di saldatura migliore.

- Prima della messa sottovuoto/sigillatura, premere il tasto **4** per attivare la funzione. Il LED si accende.
- Per disattivare la funzione, premere di nuovo il tasto **4**.
- Una volta conclusa la messa sottovuoto/sigillatura o se essa viene interrotta, il LED si spegne e la funzione viene disattivata automaticamente.
- Durante la messa sottovuoto/sigillatura la funzione **4** non può essere attivata né disattivata.

NOTE:

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

- Per mettere sottovuoto alimenti umidi e sensibili alla pressione, le funzioni **4** e **5** possono essere attivate anche contemporaneamente.

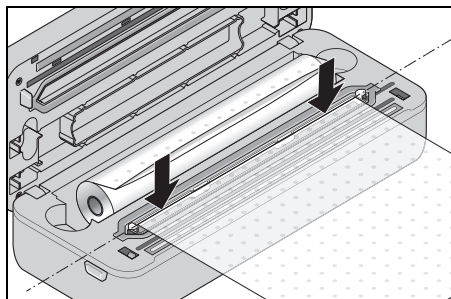
8.6 Attivazione della funzione Soft

Con la funzione **5** si riduce un poco la pressione negativa in modo da non schiacciare gli alimenti sensibili alla pressione (ad es. frutti di bosco o torte).

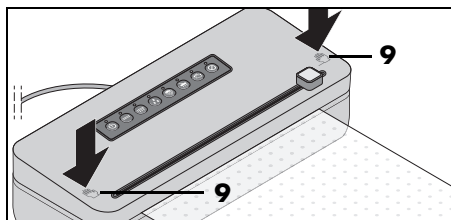
- Prima della messa sottovuoto/sigillatura, premere il tasto **5** per attivare la funzione. Il LED si accende.
- Per disattivare la funzione, premere di nuovo il tasto **5**.
- Una volta conclusa la messa sottovuoto/sigillatura o se essa viene interrotta, il LED si spegne e la funzione viene disattivata automaticamente.
- Durante la messa sottovuoto/sigillatura la funzione **5** non può essere attivata né disattivata.

8.7 Sigillatura del sacchetto (senza valvola)

1. Lasciare il sacchetto nel punto in cui si intende sigillarlo.
2. Aprire il coperchio **14**. A tale scopo premere eventualmente i tasti **24**.
3. Inserire il sacchetto nell'apparecchio finché l'apertura del sacchetto non viene a trovarsi al centro, sotto la guarnizione anulare inferiore **23**.



4. Assicurarsi che la pellicola non crei pieghe, in particolare nel punto situato sopra il filo di appoggio **19**.
5. Chiudere il coperchio **14**.
6. Premere forte con le due mani i contrasegni **9** agli angoli del coperchio **14**. Devono innestarsi percettibilmente.



7. Premere il tasto **2**. Il LED si accende. La pellicola viene sigillata. Al termine dell'operazione di sigillatura, il LED **2** si spegne.

NOTA: se si è attivata la funzione **4**, l'operazione di sigillatura dura qualche secondo in più.

8. Premere contemporaneamente i tasti **24** per disimpegnare il fermo del coperchio **14**.
9. Aprire il coperchio **14** e prelevare il sacchetto.
10. Controllare il cordone di saldatura. Dovrebbe essere una striscia liscia e priva di pieghe.

8.8 Messa sotto vuoto e sigillatura del sacchetto (senza valvola)

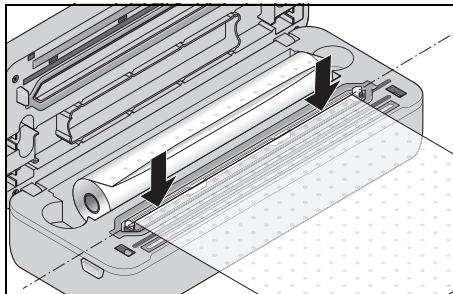


PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

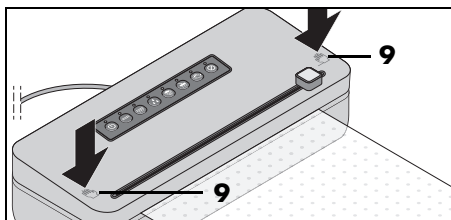
- ⊙ Durante la messa sottovuoto non devono trovarsi liquidi nel sacchetto.
- ⊙ Quando si aspira l'aria, fare attenzione a non aspirare liquido. Se tuttavia ciò dovesse avvenire, interrompere immediatamente l'operazione premendo il tasto **⊗ 8**.

NOTA: quando si mettono sottovuoto sacchetti di pellicola non deve trovarsi inserito nessun flessibile per vuoto **25** nell'attacco **10**.

1. Lasciare il sacchetto nel punto in cui si intende sigillarlo.
2. Aprire il coperchio **14**.
3. Inserire il sacchetto nell'apparecchio finché l'apertura del sacchetto non viene a trovarsi al centro, sotto la guarnizione anulare inferiore **23**.



4. Assicurarsi che la pellicola non crei pieghe, in particolare nel punto situato sopra il filo di apporto **19**.
5. Chiudere il coperchio **14**.
6. Premere forte con le due mani i contrasegni **9** agli angoli del coperchio **14**. Devono innestarsi percettibilmente.



7. Premere il tasto **⊗ 3**. Il LED si accende. Il sacchetto di pellicola viene prima messo sotto vuoto e poi sigillato. Durante la sigillatura si accende anche il LED **2**. Quando l'operazione è conclusa, i due LED lampeggiano brevemente e poi si spengono.

NOTA: se il LED **3** non si spegne e il rumore della pompa per vuoto non cessa sebbene non venga più aspirata aria nel sacchetto di pellicola, interrompere l'operazione. Controllare se il sacchetto di pellicola è posizionato correttamente nell'apparecchio e se sono presenti fughe.





8. Premere contemporaneamente i tasti **24** per disimpegnare il fermo del coperchio **14**.
9. Aprire il coperchio **14** e prelevare il sacchetto.
10. Controllare il cordone di saldatura. Dovrebbe essere una striscia liscia e priva di pieghe.

8.9 Marinatura

La funzione di marinatura consente di marinare ad es. carne. Mediante un'alternanza di messa sottovuoto e di messa in pausa, la marinata penetra molto più velocemente nei pori della carne. L'operazione dura circa 15 minuti. È necessario uno speciale contenitore per marinatura. Esso si caratterizza per la presenza di una speciale valvola che rende possibile la ventilazione tra una fase di mettere sottovuoto e l'altra.

1. Collegare il flessibile per vuoto **25** all'attacco per flessibili per vuoto **10** dell'apparecchio.
2. Eventualmente applicare l'adattatore **26/27/28** al flessibile per vuoto **25**.
3. Chiudere il coperchio dell'apparecchio **14**.

NOTA: assicurarsi che i due spigoli del coperchio dell'apparecchio si innestino. Eventualmente premerli nuovamente in corrispondenza dei segni in modo che il coperchio dell'apparecchio **14** si innesti e resti bloccato.

4. Collegare l'adattatore **26/27/28** o il pezzo di giunzione nero del flessibile per vuoto **25** al corrispondente dispositivo del contenitore. Per ulteriori informazioni vedere il manuale d'uso del contenitore.
5. Premere il tasto  **7**. I LED **7** e  **8** si accendono e l'apparecchio avvia la funzione di marinatura. A questo punto l'apparecchio alterna per circa 15 minuti tra la messa sottovuoto (si accende il LED  **7**) e la ventilazione (il LED  **7** lampeggia). Una volta concluso il programma, le spie di controllo si spengono.
6. Ora si può rimuovere l'adattatore **26/27/28** o il flessibile per vuoto **25** dal contenitore e dall'apparecchio.

9. Pulizia e conservazione



PERICOLO di lesioni dovute a bruciateure/ustioni!

- ⊙ Far raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o metterlo da parte.
- ⊙ Durante il funzionamento il filo di apporto **19** si riscalda molto. Non toccare il filo di apporto **19** rovente.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Prima della pulizia staccare la spina **11** dell'apparecchio.



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

- ⊙ Non immergere l'apparecchio e il cavo di collegamento con spina **11** in acqua o altri liquidi.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.
-

9.1 Pulizia

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

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

Vaschetta di raccolta

1. Prendere le due nervature esterne con le dita ed estrarre la vaschetta di raccolta per liquidi **20** sollevandola con precauzione.
2. Versare via il liquido.
3. Sciacquare la vaschetta di raccolta **20** con acqua di rigovernatura calda o metterlo in lavastoviglie. Asciugarla prima di inserirla.
4. Inserire la vaschetta di raccolta **20** dall'alto nell'apparecchio.

Guarnizione anulare

1. Prendere la guarnizione anulare **23** con due dita e tirarla verso l'alto.
2. Sciacquare la guarnizione anulare **23** con acqua di rigovernatura calda. Asciugarla prima di inserirla.
3. Collocare nuovamente la guarnizione anulare **23** nell'apposita forma dell'apparecchio. Assicurarsi che poggia piana e non presenti rughe.

NOTA: la guarnizione anulare **23** è un pezzo soggetto a usura. A causa della pressione di appoggio elevata cui è soggetta, con il tempo perde un poco della propria forma. In tal caso sostituirla con una nuova (nel materiale in dotazione).

9.2 Conservazione

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Per l'immagazzinamento il coperchio **14** non deve essere bloccato ma solo chiuso senza bloccarlo. Il bloccaggio prolungato potrebbe danneggiare le guarnizioni **15** e **23**.

- **Figura B:** avvolgere il cavo di collegamento **11** intorno all'avvolgicavo **29** sul lato posteriore dell'apparecchio.
- Conservare l'apparecchio al riparo da polvere e sporcizia e fuori della portata dei bambini.

10. Smaltimento

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.



Confezione

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

11. Risoluzione dei problemi

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



PERICOLO di scossa elettrica!

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

Errore	Possibili cause / Rimedi
L'apparecchio non funziona	<ul style="list-style-type: none">• L'alimentazione di corrente è collegata?
I cordoni non sono ermetici.	<ul style="list-style-type: none">• Assicurarsi che la pellicola sia liscia tra la striscia di tenuta 13 e il filo di apporto 19.• La pellicola era umida o sporca nel punto di sigillatura.• Per gli alimenti umidi attivare la funzione ☹️ 4.
L'apparecchio non sigilla più volte di seguito.	<ul style="list-style-type: none">• Per proteggere l'apparecchio viene attivato brevemente un blocco automatico tra due operazioni di sigillatura.

12. Ordinazione di pellicole e accessori

Rotoli di pellicola

Per conservare gli alimenti proteggendoli da odori, aria e acqua e per la marinatura. Adatti ad esempio alla sigillatrice sottovuoto SilverCrest SVEB 160 C3/C4, SV 125 A1/B2/D1 e alle sigillatrici per pellicola SilverCrest SFS 110 A1/B1/B2/C2. Queste pellicole sono adatte ad una delicata cottura sous-vide.



3 rotoli di pellicola
Larghezza: 20 cm / lunghezza: 3 m ciascuno



2 rotoli di pellicola
Larghezza: 28 cm / lunghezza: 3 m ciascuno


Altri accessori

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











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

13. Dati tecnici

Modello:	SVEB 160 C4
Tensione di rete:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Classe di protezione:	II 
Potenza:	160 W
Tempo di pausa:	circa 60 secondi dopo 5 impieghi

Simboli utilizzati

	Isolamento di protezione
	G eprüfte S icherheit (sicurezza verificata): gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.
	Si tratta di un prodotto riutilizzabile sottoposto alla responsabilità del produttore estesa nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti.

Con riserva di modifiche tecniche.

14. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia

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

Condizioni della garanzia

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

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

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

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

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

Entità della garanzia

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

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

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

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

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

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

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo
IAN: 460084_2401 e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.
- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

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



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **460084_2401** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 800781188
E-Mail: hoyer@lidl.it

IAN: 460084_2401



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza**. Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

15. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta

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

Condizioni della garanzia

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

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

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

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

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

Entità della garanzia

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

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

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

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

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

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

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

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 460084_2401** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.

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



Centri assistenza

(CH) Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

(MT) Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 460084_2401

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



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **460084_2401** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza.**

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12











22761 Hamburg

GERMANIA

Tartalom

1. Áttekintés	203
2. Rendeltetésszerű használat	204
3. Biztonsági tudnivalók	204
4. A csomag tartalma	207
5. A készülék be-/kikapcsolása	207
6. A vákuumcsomagolt termékek előnyei	207
6.1 Tartósság	207
6.2 Sous vide – kíméletes főzési mód a vákuumzacskóban	207
7. Előkészítés	208
7.1 A készülék elhelyezése	208
7.2 A fóliával/tasakkal szembeni követelmények	208
7.3 Tasak készítése	208
8. Használat	209
8.1 Funkciók áttekintése	209
8.2 Típek	210
8.3 Vákuumdoboz és -tasak (szelepes) vákuumozása	211
8.4 Tasak (szelep nélküli) feltöltése	212
8.5 Wet funkció bekapcsolása	212
8.6 Soft funkció bekapcsolása	213
8.7 Tasak (szelep nélküli) hegesztése	213
8.8 Tasak (szelep nélküli) vákuumozása és hegesztése	214
8.9 Pácolás	215
9. Tisztítás és tárolás	215
9.1 Tisztítás	215
9.2 Tárolás	216
10. Eltávolítás	216
11. Problémamegoldás	217
12. Fólia és tartozékok rendelése	217
13. Műszaki adatok	218
14. Garancia	219

1. Áttekintés

- 1  Be-/kikapcsoló gomb és LED
- 2  Gomb és LED a Fóliahegesztés funkcióhoz (nem vákuumos)
- 3  Gomb és LED a Vákuumozás és a fóliahegesztés funkcióhoz
- 4  Gomb és LED a Wet funkcióhoz (nedves élelmiszerekhez)
- 5  Gomb és LED Soft (érzékeny élelmiszerek számára) funkcióhoz
- 6  Gomb és LED a vákuumozás funkcióhoz (szelepes dobozokhoz és tasakokhoz a csatlakozóponton **10** keresztül)
- 7  Gomb és LED a Pácolás funkcióhoz
- 8  Gomb és LED a Megszakítás funkcióhoz
- 9   Jelölések: Nyomja le a fedelet mindkét helyen egyszerre
- 10 Vákuumcsövek csatlakozópontja **25**
- 11 Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozóval
- 12 Fóliavágó
- 13 Tömítőszalag
- 14 Fedél
- 15 Felső tömítőgyűrű
- 16 Tárolórekesz az A adapterhez
- 17 Tárolórekesz fóliacső tekercs számára
- 18 Levegőkiszívó fúvókák, bal és jobb (a vákuumozás és a Fóliahegesztés funkcióhoz)
- 19 Hegesztőhuzal
- 20 Folyadékfelfogó tál (kivehető)
- 21 Tárolórekesz a C adapterhez
- 22 Tárolórekesz a B adapterhez
- 23 Alsó tömítőgyűrű
- 24 Érzékelők a fedél kinyitásához (bal és jobb oldalon)

A kép:

- 25 Vákuumcsövek (60 cm)
- 26 A adapter (pl. Ernesto* dobozokhoz és FoodSaver** uzsonnásdobozokhoz)
- 27 B adapter (pl. FoodSaver** frissentartó dobozokhoz)
- 28 C adapter (pl. CASO** dobozokhoz és FoodSaver** élelmiszer-tárolókhoz)

* A szállítási terjedelem nem tartalmazza.

** Más gyártók által előállított dobozok – a szállítási terjedelem nem tartalmazza.

A CASO a Caso Holding GmbH bejegyzett márkája.

A Foodsaver a Sunbeam Products, Inc bejegyzett márkája.

B kép:

- 29 Kábelvezető a készülék hátoldalán

Köszönjük bizalmát!

Gratulálunk új vákuumozógépéhez.

A termék biztonságos használata, továbbá a szolgáltatások teljes körű megismerése érdekében:

- **Az első használatbavétel előtt figyelmesen olvassa végig a kezelési útmutatót.**
- **Feltétlenül tartsa be az útmutató biztonsági utasításait!**
- **A készülék kizárólag a kezelési útmutatóban ismertetett módon üzemeltethető.**
- **Őrizze meg a kezelési útmutatót, hogy a későbbiekben is használhassa.**
- **Amennyiben később továbbadja a készüléket, kérjük, mellékelje a kezelési útmutatót is. A kezelési útmutató a termék részét képezi.**

Sok örömet kívánunk az új vákuumozógépéhez!

Jelek a készüléken



Az ezzel a jelzéssel megjelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.

2. Rendeltetésszerű használat

A készüléket kizárólag fóliahegesztésre és/vagy vákuumcsomagolásra, illetve élelmiszerek pácolására használhatja.

A készülék kizárólag háztartási használatra készült, nem szabad üzleti célokra használni.

A készüléket csak belső terekben szabad használni.

Előre látható helytelen használat

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ A készülék kizárólag háztartási használatra készült, nem szabad üzleti célokra használni. Kövesse a műanyag fólia csomagolásán található utasításokat.

3. Biztonsági tudnivalók

Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



VESZÉLY! Magas kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása súlyos, életveszélyes sérülést okozhat.

FIGYELMEZTETÉS! Közepes kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása sérüléseket vagy súlyos anyagi károkat okozhat.

VIGYÁZAT: Alacsony kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása könnyű sérüléseket vagy anyagi károkat okozhat.

MEGJEGYZÉS: A készülék használatához szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

- ⊙ 8 évesnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve csak a készülék biztonságos használatáról szóló megfelelő tájékoztatás után, és ha a lehetséges veszélyeket megértették. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.
- ⊙ A csatlakoztatott készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül.
- ⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor a veszélyek megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó vevőszolgálatával vagy egy megfelelő szakképzettséggel rendelkező személlyel kell cseréltetni.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- ⊙ A hibás használat sérüléseket okozhat.



VESZÉLY a gyermekekre nézve!

- ⊙ A csomagolóanyag nem gyermekjáték. A gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. A zacskók fülladást okozhatnak.



VESZÉLY házi- és használatokra nézve és az általuk okozott veszély!

- ⊙ Az elektromos készülékek veszélyt jelenthetnek a házi- és használatokra nézve. Ezenkívül az állatok is károsíthatják a készüléket. Ezért alapvetően tartsa távol az állatokat az elektromos készülékektől.



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Óvja a készüléket a nedvességtől, a fröccsenő vagy csöpögő víztől.
- ⊙ A készüléket, a csatlakozóvezetékét és a hálózati csatlakozót nem szabad vízbe vagy más folyadékokba mártani.

- ⊙ Amennyiben folyadék jutna a készülékbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.
- ⊙ Amennyiben a készülék mégis vízbe esne, úgy azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót, és csak utána vegye ki a készüléket a vízből. Ilyen esetben ne használja tovább a készüléket, hanem ellenőriztesse szakszervizzel.
- ⊙ Ne használja a készüléket nedves kézzel.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Ne működtesse a készüléket, ha a készüléken vagy a csatlakozóvezetéken látható sérülések találhatók, illetőleg, ha a készüléket előzőleg leejtették.
- ⊙ A csatlakozóvezetékét úgy kell vezetni, hogy arra senki ne léphessen rá, senki ne akadhasson bele és senki ne botolhasson meg benne.

- ⊙ A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, könnyen hozzáférhető csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megfelel a készülék adattábláján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek miatt! Ne tekerje a csatlakozóvezeték a készülékre (kábeltörés veszélye!). Használja a készülék hátoldalán található kábelvezetőt.
- ⊙ Mielőtt feltekerné a csatlakozóvezetékét, várja meg, míg a készülék teljesen lehűl.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon vagy csípődjön be.
- ⊙ A hálózati csatlakozó kihúzásakor mindig magát a hálózati csatlakozót (a dugót) fogja meg, soha ne a vezetékét.
- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozót a hálózati aljzathoz:
 - minden használat után
 - ha üzemzavar lép fel
 - ha nem használja a készüléket
 - mielőtt a készüléket tisztítja
 - vihar idején



VESZÉLY – Tűzveszély!

- ⊙ A csatlakoztatott készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül.
- ⊙ A készüléket csak stabil, sík és hőálló felületen használja.
- ⊙ Az esetleges túlhevülés és tűzveszély miatt soha ne fedje le a hálózatra csatlakoztatott készüléket!
- ⊙ Ne használja a készüléket éghető anyagok vagy gázok közelében.



SÉRÜLÉSVESZÉLY és égési sérülések kockázata!

- ⊙ A hegesztőhuzal használat közben nagyon felmelegszik. Ne érjen a forró hegesztőhuzalhoz.

- ⊙ Várja meg, míg a készülék teljesen lehűlt, és csak ezután tisztítsa meg és tegye el.



SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ⊙ Ügyeljen arra, hogy az adapterek ne szívják be a bőrét vagy a haját.



VESZÉLY az elégtelen higiénia miatt!

- ⊙ A vákuumsomagolt élelmiszerek problémamentes használata érdekében feltétlenül vegye figyelembe a következő higiénés javaslatokat:
 - Az élelmiszerek előkészítésekor és a csomagolásakor ügyeljen az összes munkaeszköz tökéletes tisztaságára.
 - Használat után alaposan tisztítsa meg a vákuumozógépet és az összes munkaeszközt.
 - A romlandó élelmiszereket a csomagolás után haladéktalanul le kell hűteni vagy fagyasztani.
 - A romlandó élelmiszereket felolvasztásukat vagy felmelegítésüket követően haladéktalanul el kell fogyasztani.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ 5 hegesztés és/vagy a vákuumsomagolás után a készüléknek legalább 60 másodpercig hűlnie kell. A készülék védelme érdekében két hegesztési művelet között rövid időre bekapcsolódik egy automatikus zár.
- ⊙ A készülék kizárólag háztartási használatra készült, nem szabad üzleti célokra használni.
- ⊙ A készüléket soha ne helyezze forró felületre (pl. tűzhelyre), hőforrások vagy nyílt láng közelébe.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a levegő kiszívásakor ne szívjon fel folyadékot.
- ⊙ A készülék csúszásmentes szilikonlábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok számos különböző festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket,

ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a szilikonlábat károsíthatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.

- ⊙ A tisztításhoz ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószeret.

4. A csomag tartalma



- 1 vákuumozó
- 1 tartalék tömítőgyűrű az alsó tömítőgyűrű **23** kicseréléséhez
- 1 tekercs fólia
- 2 vákuumcső (60 cm) **25**
- 1 A adapter (pl. Ernesto dobozokhoz és FoodSaver uzsonnásdobozokhoz) **26**
- 1 B adapter (pl. FoodSaver frissentartó dobozokhoz) **27**
- 1 C adapter (pl. CASO dobozokhoz és FoodSaver élelmiszer-tárolókhoz) **28**
- 1 folyadékfelfogó tál **20** (behelyezve)
- 1 teljes használati útmutató (az interneten)
- 1 rövid útmutató (a készülékhez mellékelve)

Az első használatbavétel előtt

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot!
- Ellenőrizze, hogy a készülék sérülésmentes.

5. A készülék be-/kikapcsolása

A hálózati csatlakozódugót **11** kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, könnyen hozzáférhető dugaszolóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megfelel a készülék adattábláján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.

1. Annyi csatlakozóvezetékét **11** tekerjen le a kábelvezetőről **29**, amennyire szüksége van.
2. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót **11** a csatlakozóaljzatba.
3. A készülék bekapcsolásához nyomja meg a  **1** gombot. A LED **1** világít.
4. A készülék kikapcsolásához nyomja meg újra a  **1** gombot. A LED **1** kialszik.

6. A vákuumcsomagolt termékek előnye

6.1 Tartósság

A vákuumcsomagolt termékek jelentősen hosszabb ideig maradnak frissek. Ennek az oka, hogy a csomagolásból, amibe az élelmiszert helyezik, a vákuumcsomagolásakor kivonják az oxigén nagy részét. Ezen túlmenően a jó minőségű fólia és a vákuumcsomagolási eljárás jól véd a kiszáradás ellen.

6.2 Sous vide – kíméletes főzési mód a vákuumzacskóban

Minden hobbiszakács álma egy olyan steak, ami belül rózsaszín, kívül pedig ropogós. Sajnos azonban a hagyományos módszerekkel nem mindig sikerül tökéletesen sütni a húst, vagy pontos időzítésre van szükség. A sous vide eljárás megkönnyíti a főzést, és szinte mindig tökéletes eredményt nyújt.

A sous vide eljárás alapvetően vákuumcsomagolású élelmiszerek lassú főzésére alkalmas.

A sous vide egyrészt nagyon egyszerű módszer nyújt arra, hogy kítűnő eredményeket érjünk el élelmiszerek elkészítésekor. Más-

részt pedig egyértelműen állást foglalunk „gyorsuló” tempója ellen.

A profi szakácsok már sok éve használják ezt a módszert. Az új sous vide készülékek most már a hobbi szakácsok is alkalmazhatják ezt a módszert az otthoni főzés közben.

7. Előkészítés

7.1 A készülék elhelyezése

Helyezze a készüléket száraz, sík és hőálló felületre.

7.2 A fóliával/tasakkal szembeni követelmények

- Használhat tekercselt fóliát vagy kész tasakokat.
- A fólia nem lehet 30 cm-nél szélesebb.
- A fólia egyik oldalán legyenek pontok/csomók vagy barázdák. A sima fólia nem hegeszthető.
- A fólia erőssége legyen 0,17 és 0,29 mm (170–290 µm) között.
- A fólia vásárlásakor ügyeljen arra, hogy milyen hőmérsékleten használható. Ideális esetben a fólia -20 °C és +110 °C közötti hőmérsékleten használható, mélyfagyasztásra vagy főzésre alkalmas. A csomagban lévő fólia megfelel erre a célra.
- A fóliák mikrohullámú sütőben használhatóak: maximum 900 W és 3 percig nyitott tasakkal.
- Ezeket az adatokat a fólia vagy a tasak csomagolásán találja.

7.3 Tasak készítése

Ha kész tasakot használ, akkor nem kell figyelembe vennie a következő lépéseket.

1. Tekerjen le annyi fóliát a tekercsről, amennyire szüksége van a tasakhoz. A tasak hosszánál vegye figyelembe, hogy a töltés után kb. 6 cm szabad helynek kell lennie a tetején.
2. Egy ollóval vágjon le egy lehetőleg egyenes darabot a fóliatekercsről.
3. Hegessze össze a tasak végét (lásd „Tasak (szelep nélküli) hegesztése” a következő oldalon 213).

Vagy:

A beépített fóliavágó **12** használatához az alábbiak szerint járjon el.

1. Csúsztassa a fóliavágót **12** jobbra vagy balra a fedél **14** széléig.
2. Nyissa ki a fedelet **14**, és húzzon ki annyit a cső alakú fóliatekercsből a tárolórekeszből **17**, amennyire szüksége van. Vegye figyelembe a tasak hosszúságának megválasztásakor, hogy a tasak megtöltése után még kb. 6 cm-nyi üres helynek kell maradnia a tasak tetején.
3. Zárja le ismét a fedelet **14**, hogy a fólia szilárdan rögzüljön benne.
4. Enyhén nyomja le a fóliavágót **12**, és csúsztassa el egyik oldalról a másikra a fólia vágásához.
5. Nyomja meg mindkét gombot a fedél **24** kinyitásához, és nyissa fel a fedelet.
6. Hegessze össze a tasak végét (lásd „Tasak (szelep nélküli) hegesztése” a következő oldalon 213).

8. Használat

8.1 Funkciók áttekintése

Gomb	Funkció
 1	A készülék be-/kikapcsolása
 2	Fóliahegesztés elindítása (vákuum nélkül)
 3	Fóliatásak vákuumozásának és hegesztésének elindítása
 4	Be-/kikapcsolás a nedves és lédús élelmiszerekhez
 5	Be-/kikapcsolás nyomásra érzékeny élelmiszerek számára, pl. bogyós gyümölcsök, torta
 6	Vákuumozás elindítása a csatlakozási ponton 10 vákuumcsővel 25 és adapterrel 26/27/28
 7	Pácolás elindítása
 8	Funkció/folyamat megszakítása








FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ 5 hegesztés és/vagy a vákuumcsomagolás után a készüléknek legalább 60 másodpercig hűlnie kell. A készülék védelme érdekében két hegesztési művelet között rövid időre bekapcsolódik egy automatikus zár.
- ⊙ Ha a ⊖ **2** és ⊕ **8** jelzőfények világítanak és nem alszanak ki legkésőbb 10 másodperc után a tömitési folyamat során, akkor a készülék meghibásodott. Ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani. Forduljon az ügyfélszolgálathoz!

MEGJEGYZÉS: Győződjön meg arról, hogy a felső **15** és az alsó tömitőgyűrű **23** sértetlen. Ha a tömitőgyűrű hibás, a készülék nem tudja kiszívni a levegőt a tasakból. Ha szükséges, cserélje ki a hibás tömitőgyűrűt.

A ⊖ **2**, ⊕ **3**, ⊕ **6**, és ⊕ **7** funkciók automatikusan leállnak, amikor a folyamat befejeződött. A ⊕ **8** gomb megnyomásával hamarabb is leállíthatja a folyamatot. Vákuumozás és/vagy hegesztés előtt nyomja meg a ⊕ **4** gombot a különösen nedves élelmiszerek vákuumozásához, vagy a ⊕ **5** gombot a különösen nyomásérzékeny élelmiszerek vákuumozásához. A megfelelő gomb vagy a ⊕ **8** gomb ismételt megnyomása kikapcsolja a funkciót.

8.2 Tippek

Élelmiszer	Megjegyzések	Ajánlott Tartály	Ajánlott (kiegészítő) funkció
Hús/Hal	<ul style="list-style-type: none"> - csak friss minőségben használható - Ne szakítsa meg a hűtési láncot 	- Tasak	
Marinált élelmiszerek	<ul style="list-style-type: none"> - a pácolási folyamat felgyorsítása érdekében 	- Kehely	
Zöldség	<ul style="list-style-type: none"> - meghámozzuk vagy megmossuk és szárítjuk - forró vízben blansírozzuk néhány percig, öblítsük le jeges vízzel, és csepegtessük le, hogy elkerüljük az íz- és színvesztést vagy a gázképződést a tárolás során 	- Tasak	
Leveles zöldség saláta	<ul style="list-style-type: none"> - mossuk és szárítsuk meg - fagyasztásra nem alkalmas 	- Kehely	
Gyümölcs	<ul style="list-style-type: none"> - meghámozzuk vagy megmossuk és szárítjuk 	<ul style="list-style-type: none"> - Hűtőszekrény: Kehely - Fagyasztószekrény: Tasak 	 
Fűszernövények	<ul style="list-style-type: none"> - mossuk és szárítsuk meg - egész szárak 	- Tasak	
Pékárak		- Kehely	
		- Tasak	
Porított Élelmiszer	<ul style="list-style-type: none"> - tegyen egy darab konyhai papírtörülőt a zacskó/kehely tetejére, vagy vákuumozza az eredeti csomagolásban 	<ul style="list-style-type: none"> - Tasak - Kehely 	
Hideg folyadékok		- Kehely	
		- Tasak	
Hűtött, főtt ételek		- Kehely	
		- Tasak	

8.3 Vákuumdoboz és -tasak (szelepes) vákuumozása

MEGJEGYZÉS: Az **26**, **27** és **28** adapterek a készülék belsejében található tárolórekeszekben találhatóak.

Ezzel a funkcióval különböző gyártóktól származó szelepes kelyheket és tasakokat vákuumozhat. A különböző szelepekhez a következő adaptereket találja a csomagban:

Adapter	Példák felhasználásra
A 26 adapter	Ernesto, FoodSaver uzsonnásdobozok
B 27 adapter	FoodSaver frissen tartó dobozok
C 28 adapter	CASO, FoodSaver élelmiszer-tárolók



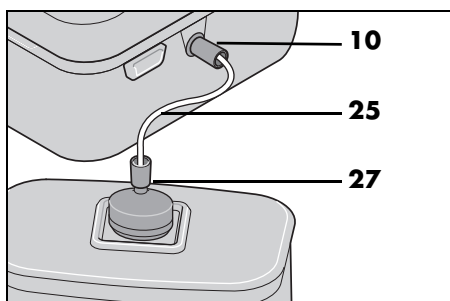
Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a levegő kiszívásakor ne szívjon fel folyadékot. Ha mégis folyadékot szívott fel, a **Ⓢ 8** gomb megnyomásával azonnal szakítsa meg a folyamatot.
- ⊙ Vegye figyelembe a dobozok és tasakok gyártói által megadott maximális töltési magasságokat.

MEGJEGYZÉS: a szállítási terjedelem nem tartalmazza a vákuumdobozokat és -tasakokat.

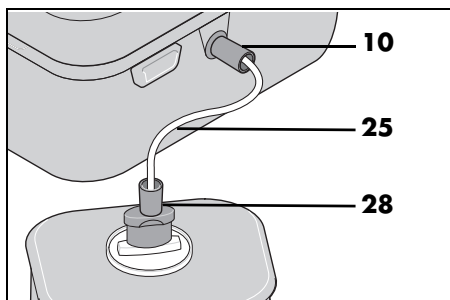
Vákuumdobozok

1. Töltse meg a vákuumdobozt a maximális töltési szintig, és helyezze rá a doboz fedelét.
2. Nyomja a vákuumcső **25** egyik végét a készülék jobb oldalán található csatlakozópontba **10**.
3. Helyezze a szelephez illő adaptert **26/27/28** a vákuumcső **25** másik végére.
4. Nyomja az A **26** vagy a B **27** adaptert a vákuumdoboz szelepeire. Tartsa szorosan az adaptert.



Vagy:

Helyezze a C **28** adaptert a vákuumdoboz szelepeibe.



1. Nyomja meg a **Ⓢ 6** gombot. A **Ⓢ 6** és a **Ⓢ 8** LED-ek világítanak. A vákuumozási folyamat elkezdődik.
2. A vákuumozás után a LED-ek kialszanak, és a vákuumozási folyamat befejeződik.

3. Vegye le a vákuumcsövet **25** és az adaptert **26/27/28** a vákuumdobozról és adott esetben ismétlje meg a folyamatot egy másik dobozzal.
4. A vákuumozási folyamat végén vegye le a vákuumcsövet **25** a csatlakozóponttól **10**.

Szelepes vákuumtasak

1. Tegye az előkészített élelmiszereket a vákuumtasakba. Ügyeljen arra, hogy a szelep alatt ne legyen élelmiszer.
2. Alaposan zárja le a vákuumtasakot.
3. Terítse ki a vákuumtasakot egyenletes felületre a szeleppel felfelé.
4. Folytassa úgy, mint a vákuumdobozoknál a 2. ponttól (lásd „Vákuumdobozok” a következő oldalon 211) és használja az **A 26** adaptert.

MEGJEGYZÉS: Megfelelő szelepes vákuumtasakokat az online áruházból rendelhet a 424974-os cikkszám megadásával (lásd „Fólia és tartozékok rendelése” a következő oldalon 217).

8.4 Tasak (szelep nélküli) feltöltése

VIGYÁZAT:

- ⊙ A tasaknak azon részében, ahol hegeszteni szeretné a tasakot, nem lehetnek élelmiszerek vagy folyadékok. Ezek a részek legyenek tiszták és szárazak. Különben nem lesz megfelelő a hegesztési varrat.
- A tasakot csak a felső szélétől számítva 6 cm-ig töltsé fel.

8.5 Wet funkció bekapcsolása



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A vákuumsomagolásnál nem lehet folyadék a tasak belsejében.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a levegő kiszívásakor ne szívjon fel folyadékot. Ha mégis folyadékot szívott fel, a **⊙ 8** gomb megnyomásával azonnal szakítsa meg a folyamatot.

MEGJEGYZÉS: A hosszabb hegesztési folyamat miatt minden hegesztés után körülbelül 45 másodperces hűtési fázis szükséges.

Ha a tasakba nedves élelmiszert (pl. pácolt hús/hal, konyhakész, felszeletelt zöldség/gyümölcs) helyez, az hibás hegesztést eredményezhet. A **⊙ 4** funkció bekapcsolásakor a hegesztési idő a jobb hegesztési eredmény érdekében megnő.

- A funkció bekapcsolásához nyomja meg a **⊙ 4** gombot vákuumozás/hegesztés előtt. A LED világít.
- A funkció kikapcsolásához ismételten nyomja meg a **⊙ 4** gombot.
- Ha a vákuumozás/hegesztés befejeződik vagy megszakad, a LED kialszik és a funkció automatikusan kikapcsol.
- Vákuumozás/hegesztés közben a **⊙ 4** funkciót sem be- sem kikapcsolni nem lehet.

MEGJEGYZÉSEK:

- Ez a funkció nem alkalmas folyadékok, pl. levesek vákuumozására. Ezeket vákuumozás előtt le kell fagyasztani.
- Nedves és nyomásérzékeny élelmiszerek vákuumozásához egyszerre is aktiválhatja a ☹️ **4** és 🌀 **5** funkciókat.

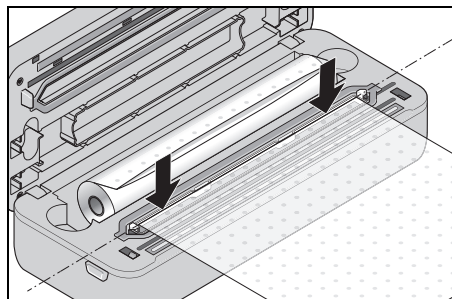
8.6 Soft funkció bekapcsolása

A 🌀 **5** funkció alkalmazásakor csökken a vákuumozóerő, így a nyomásra érzékeny élelmiszerek (pl. bogysós gyümölcsök, torta) nem nyomódnak meg.

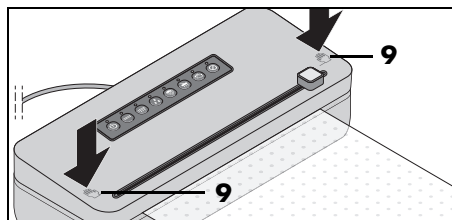
- A funkció bekapcsolásához nyomja meg a 🌀 **5** gombot vákuumozás/hegesztés előtt. A LED világít.
- A funkció kikapcsolásához ismételten nyomja meg a 🌀 **5** gombot.
- Ha a vákuumozás/hegesztés befejeződik vagy megszakad, a LED kialszik és a funkció automatikusan kikapcsol.
- Vákuumozás/hegesztés közben a 🌀 **5** funkciót sem be- sem kikapcsolni nem lehet.

8.7 Tasak (szelep nélküli) hegesztése

1. Simítsa ki a tasak azon részét, ahol hegeszteni szeretné.
2. Nyissa fel a fedelet **14**. Adott esetben először nyomja meg a fedél kinyitásához való érzékelőt **24**.
3. Helyezze a tasakot a készülékbe úgy, hogy a tasak nyílása az alsó tömítőgyűrű **23** közepén legyen.



4. Ügyeljen arra, hogy a fólia ne legyen meggyűrődve – különösen azon a részen, ahol a hegesztőhuzal **19** lesz.
5. Csjukja be a fedelet **14**.
6. Mindkét kezével nyomja le erősen a jelöléseket **9** a fedél **14** sarkain. A fedélnek hallhatóan a helyére kell kattannia.



7. Nyomja meg a gombot ☹️ **2**. A LED világít. A készülék meghegeszti a fóliát. A hegesztési folyamat befejezése után a ☹️ **2** LED elalszik.

MEGJEGYZÉS: Ha a ☹️ **4** funkció be van kapcsolva, a hegesztési folyamat néhány másodperccel tovább tart.

8. Nyomja meg egyszerre a fedél kinyitására **24** szolgáló gombokat, hogy a fedél **14** felnyíljon.
9. Nyissa fel a fedelet **14** és vegye ki a tasakot.
10. Ellenőrizze a hegesztési varratot. A varratnak simának és gyűrődéstől mentesnek kellene lennie.

8.8 Tasak (szelep nélküli) vákuumozása és hegesztése

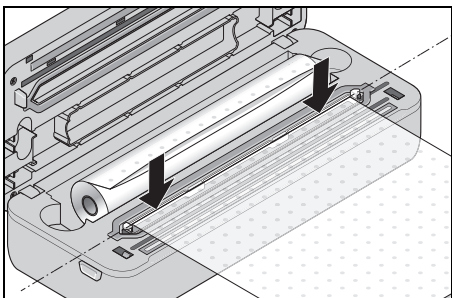


Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

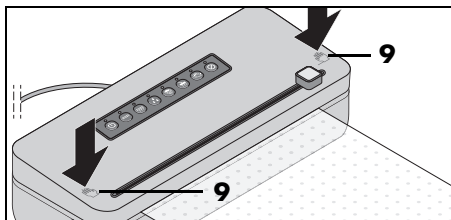
- ⊙ A vákuumcsomagolásnál nem lehet folyadék a tasak belsejében.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a levegő kiszívásakor ne szívjon fel folyadékot. Ha mégis folyadékot szívott fel, a ⊙ **8** gomb megnyomásával azonnal szakítsa meg a folyamatot.


MEGJEGYZÉS: fóliatasakok vákuumozásánál nem szabad a vákuumcsövet **25** a csatlakozópontba **10** dugni.

1. Simítsa ki a tasak azon részét, ahol hegesztetni szeretné.
2. Nyissa fel a fedelet **14**.
3. Helyezze a tasakot a készülékbe úgy, hogy a tasak nyílása az alsó tömítőgyűrű **23** közepén legyen.



4. Ügyeljen arra, hogy a fólia ne legyen meggyűrődve – különösen azon a részen, ahol a hegesztőhuzal **19** lesz.
5. Csukja be a fedelet **14**.
6. Mindkét kezével nyomja le erősen a jeleléseket **9** a fedél **14** sarkain. A fedélnek hallhatóan a helyére kell kattannia.



7. Nyomja meg a gombot  **3**. A LED világít. A fóliatasakot először vákuumozni, majd hegesztetni kell. A LED **2** hegesztés közben is világít. Amikor a folyamat befejeződött, mindkét LED röviden felvillan, majd kialszik.

MEGJEGYZÉS: ha nem alszik ki a LED **3** és a vákuumszivattyú által okozott zaj annak ellenére nem szűnik meg, hogy a készülék már nem szívja a levegőt a fóliatasakból, akkor szakítsa meg a folyamatot. Ellenőrizze, hogy a fóliatasak megfelelően let-e behelyezve a készülékbe, és hogy nem tömíten-e.





8. Nyomja meg egyszerre a fedél kinyitására **24** szolgáló gombokat, hogy a fedél **14** felnyíljon.
9. Nyissa fel a fedelet **14** és vegye ki a tasakot.
10. Ellenőrizze a hegesztési varratot. A varratnak simának és gyűrődéstől mentesnek kellene lennie.

8.9 Pácolás

A pácolás funkcióval pl. húst pácolhat. A váltakozó vákuumozással és annak szüneteltetésével a pác sokkal gyorsabban behatol a hús pórusaiba. A folyamat kb. 15 percig tart. Ehhez szüksége van egy megfelelő pácolóedényre, amelyet kifejezetten a pácoláshoz terveztek. Ezt egy speciális szelep jellemzi, amely lehetővé teszi a szellőzést a vákuumozási fázisok között.

1. Csatlakoztasson egy vákuumtömlőt **25** a készüléken lévő vákuumtömlő csatlakozójához **10**.
2. Szükség esetén tegye rá az adaptert **26/27/28** a vákuumcsőre **25**.
3. Csupkja be a fedelet **14**.

MEGJEGYZÉS: Győződjön meg arról, hogy a készülék fedelének mindkét sarka a helyére kattan. Ha szükséges, nyomja le ismét a jelöléseknél, hogy a készülék fedele **14** a helyére kattanjon és rögzüljön.

4. Csatlakoztassa az adaptert **26/27/28** vagy a vákuumtömlő **25** fekete csatlakozóelemét a kelyhen lévő megfelelő eszközhöz. További információkért olvassa el a kehely használati útmutatóját.
5. Nyomja meg a  **7** gombot. A **7** és a  **8** LED-ek világítanak, és a készülék elindítja a pácolás funkciót. A készülék most felváltva végez vákuumozást (a  **7** LED világít) és levegőztetést (a  **7** LED villog) körülbelül 15 percig. Amint a program véget ért, a visszajelző lámpák kialszanak.
6. Most eltávolíthatja az adaptert **26/27/28** vagy a vákuumtömlőt **25** a kehelyből és a készülékből.

9. Tisztítás és tárolás



Égési sérülések/forrázás VESZÉLYE!

- ⊙ Várja meg, míg a készülék teljesen lehűlt, és csak ezután tisztítsa meg és tegye el.
- ⊙ A hegesztőhuzal **19** használat közben nagyon felmelegszik. Ne érjen a forró hegesztőhuzalhoz **19**.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A tisztítás megkezdése előtt húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját **11**.



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A készüléket és a csatlakozóvezetékét a hálózati csatlakozóval **11** nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ A tisztításhoz ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószeret.

9.1 Tisztítás

A készüléke kifogástalan működésének és összes funkciójának megőrzése érdekében rendszeresen kell tisztítani a készüléket.

- Mossa le a készüléket enyhén nedves ronggyal.
- A készüléknek a következő használat előtt teljesen meg kell száradnia.

Felfogótál

1. Fogja az ujjai közé mindkét külső kiemelkedést, és felfelé óvatosan emelje ki a folyadékfelfogó tálat **20**.
2. Öntse ki a folyadékot.
3. Mossa el a felfogótálat **20** meleg mosogatóvízzel, vagy tegye mosogatógépjébe. Használat előtt szárítsa meg.
4. Helyezze a felfogótálat **20** felülről az eszközbe.

Tömítőgyűrű

1. Fogja a tömítőgyűrűt **23** két ujjá közé, és húzza ki felfelé.
2. Mossa el a tömítőgyűrűt **23** meleg mosogatóvízzel. Használat előtt szárítsa meg.
3. Megfelelő formában helyezze vissza a tömítőgyűrűt **23** az eszközbe. Ügyeljen arra, hogy sima legyen, és ne legyen hullámos.

MEGJEGYZÉS: a tömítőgyűrű **23** kopó alkatrész. A magas nyomás miatt idővel eldeformálódik. Ebben az esetben cserélje le (a csomag tartalmazza).

9.2 Tárolás

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ Tároláskor a fedél **14** ne legyen bezárva, hanem legyen résnyire felnyitva. Ha folyamatosan zárva tartjuk a fedelet, az károsíthatja a **15** és **23** tömítéseket.
- **B kép:** Tekerje a csatlakozóvezetékét **11** a készülék hátoldalán található kábelvezető **29** köré.
- Tárolja a készüléket portól és szennyeződéstől védett helyen, ahol gyermekek nem érhetik el.

10. Eltávolítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerek szemetestároló szimbólum azt jelenti, hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemétkébe; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni.

Az újrahasznosítás szimbóluma például egy tárgyat vagy anyagrészeket újrahasznosításra alkalmasként jelöl meg. Az újrahasznosítás segít a nyersanyagok felhasználásának, valamint a környezetterhelés csökkentésében.



Csomagolás

A csomagolás kidobásakor vegye figyelembe az Ön országában érvényes megfelelő környezetvédelmi előírásokat.


11. Problémamegoldás

Ha készüléke nem megfelelően működik, először ellenőrizze az ellenőrzőlistán felsorolt problémákat. Lehetséges, hogy csak kisebb problémáról van szó, amelyet egyedül is képes megoldani.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani!

Hiba	Lehetséges okok/ Intézkedések
Nem működik	<ul style="list-style-type: none">• Van áram?
A hegesztés nem szoros.	<ul style="list-style-type: none">• Ügyeljen arra, hogy a fólia a tömitőszalag 13 és a hegesztőhuzal 19 között sima legyen.• A fólia a hegesztés helyén nedves vagy szennyezett volt.• Nedves élelmiszerek esetén kapcsolja be a  4 funkciót.
A készülék nem készít hegesztéseket egymás mögé.	<ul style="list-style-type: none">• A készülék védelme érdekében két hegesztési művelet között rövid időre bekapcsolódik egy automatikus zár.

12. Fólia és tartozékok rendelése

Fóliatekercesek

Hogy az élelmiszerek megőrizték aromájukat, és csomagolásuk lég- és vízmentes legyen, illetve pácoláshoz.

Alkalmas pl. a SilverCrest SVEB 160 C3/C4, SV 125 A1/B2/D1 vákuumozóhoz és a SilverCrest fóliahegesztő eszközökhöz SFS 110 A1/B1/B2/C2.

Ezek a fóliák alkalmasak a kíméletes a sous vide eljáráshoz.



3 fóliatekerces

Szélesség: 20 cm / Hossz: darabonként 3 m



2 fóliatekerces

Szélesség: 28 cm / Hossz: darabonként 3 m


További tartozékok

A weboldalunkon elolvashatja, hogy mely további tartozékokat lehet utánrendelni.











1. Szkenelje be a QR-kódot az okostelefonjával/tabletjével.
2. A QR-kóddal megnyit egy weboldalt, ahol elintézheti az utánrendelést.

13. Műszaki adatok

Modell:	SVEB 160 C4
Hálózati feszültség:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Védelmi osztály:	II 
Teljesítmény:	160 W
Szünetidő:	kb. 60 másodperc 5 művelet után

Alkalmazott szimbólumok

	Védőszigetelés
	G epprüfte S icherheit (tanúsított biztonság): a készülékeknek elegendet kell tenniük az általánosan elfogadott műszaki szabályoknak, és meg kell felelniük a termékek biztonságáról szóló törvény (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) rendelkezéseinek.
	A CE-jelzéssel a HOYER Handel GmbH az uniós rendelkezéseknek való megfelelést jelzi.
	Ez a szimbólum a csomagolás környezetbarát módon történő ártalmatlanítására emlékeztet.
	Az újrahasznosítás szimbólumával (3 nyíl) az újrahasznosítható anyagokat jelölik. Az anyagot a közepén található újrahasznosítási szám (itt: 21) és/vagy a rövidítés (itt: PAP) segítségével lehet meghatározni.
	Váltakozó áram
	A szimbólum azokat a darabokat jelöli, amelyek az öblítőgépben tisztíthatók.
	Egy újrahasznosítható termékről van szó, amely a bővített gyártói felelősségnek és a szelektív hulladékgyűjtésnek van alávetve.

A műszaki változtatások joga fenntartva.

14. Garancia

HU JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	VÁKUUMOS FÓLIAHEGESZTŐ
Gyártási szám:	460084_2401
A termék típusa:	SVEB 160 C4
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Vákuumozó, tartalék tömítőgyűrű az alsó tömítőgyűrű kicseréléséhez, tekercs fólia, vákuumozó (60 cm), A adapter (pl. Ernesto dobozokhoz és FoodSaver uzsonnádobozokhoz), B adapter (pl. FoodSaver frissentartó dobozokhoz), C adapter (pl. CASO dobozokhoz és FoodSaver élelmiszer-tárolókhoz), folyadékfelfogó tál (behelyezve)
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	Szerviz Magyarország Teknihall Elektronik GmbH Breitefeld 15 64839 Münster GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 1 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet a vásárlást igazoló blokkot.
3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben.
(A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)
A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításához, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezeléssel, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumibroncok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

A www.lidl-service.com weboldalról letöltheti ezeket a kézikönyveket, számos egyéb kézikönyvet, valamint telepítő szoftvereket.



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat (www.lidl-service.com) és a **460084_2401** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.

Garanciaakártya 460084_2401

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:

A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

A javításra tekintettel a jótállás új határideje: