



PREMIUM-VAKUUMIERER SVEB 160 C4

HOYER Handel GmbH
Kühnöhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

(DE) (AT)

PREMIUM-VAKUUMIERER
Bedienungsanleitung

Stand der Informationen:

09/2025 ID: SVEB 160 C4_25_V1.3

IAN 485564_2501

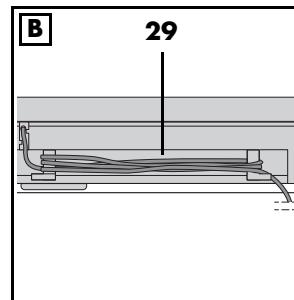
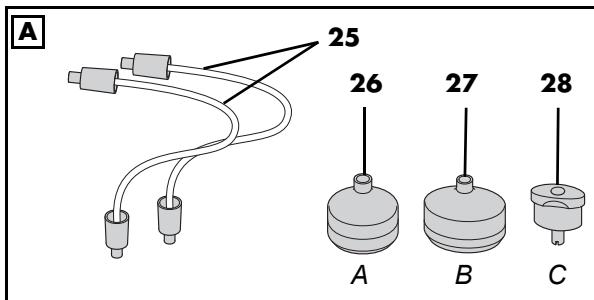
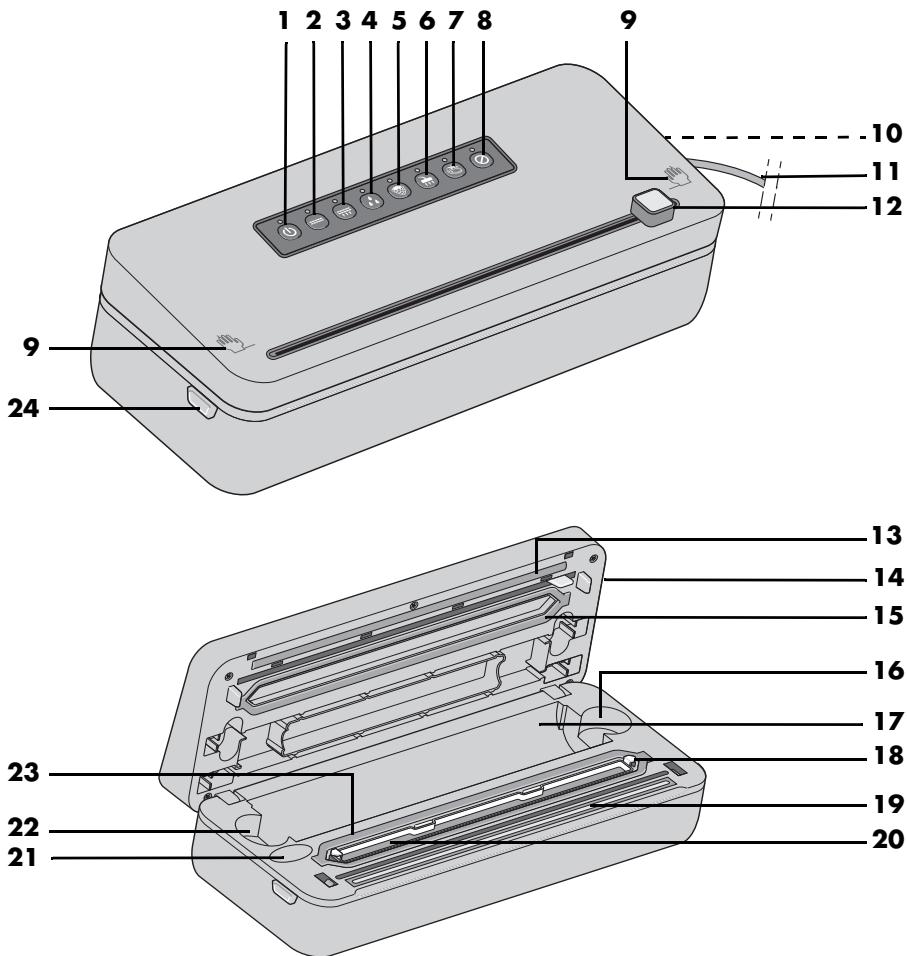
(AT)

IAN 485564_2501

(AT)

Deutsch..... 2

Übersicht



Inhalt

1. Übersicht	3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
3. Sicherheitshinweise	4
4. Lieferumfang	7
5. Gerät ein-/ausschalten	7
6. Vorteile von vakuumierten Lebensmitteln	8
6.1 Haltbarkeit	8
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	11
8.3 Vakuum-Behälter und -Beutel (mit Ventil) vakuumieren	12
8.4 Beutel (ohne Ventil) füllen	13
8.5 Funktion Wet aktivieren	13
8.6 Funktion Soft aktivieren	14
8.7 Beutel (ohne Ventil) verschweißen	14
8.8 Beutel (ohne Ventil) vakuumieren und verschweißen	15
8.9 Marinieren	15
9. Reinigen und Aufbewahren	16
9.1 Reinigen	16
9.2 Aufbewahren	17
10. Entsorgen	17
11. Problemlösung	18
12. Folien und Zubehörteile bestellen	19
13. Technische Daten	19
14. Garantie der HOYER Handel GmbH	20

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 Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- ◎ Lassen Sie das angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ◎ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ◎ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ◎ 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 Haustiere und Nutztiere!

- ◎ Von Elektrogeräten können auch Gefahren für Haustiere 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 Adaptern niemals Haut oder Haare ansaugen.



GEFAHR durch mangelnde Hygiene!

- Für einen unbeschwert 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!

- Um das Gerät vor Überhitzung zu schützen, müssen zwischen den Bedienvorgängen kurze Pausen eingehalten werden:
 - Zwischen zwei Schweiß- und/oder Vakuumievorgängen wird kurzzeitig eine automatische Sperre aktiviert. Die Pause beträgt je nach Schweiß- und/oder Vakuumievorgang ca. 30 - 45 Sekunden.

- Nach 5 Schweiß- und/oder Vakuumvorgängen muss das Gerät mindestens 90 Sekunden abkühlen.
- Wird das Gerät zu heiß, wird eine automatische Sperre für 60 Sekunden 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 offinem 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 Vakuумierer
- 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 Anchlussleitung **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-vide - schonende Kochmethode im Vakuumbeutel

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

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

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

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

7. Vorbereitung

7.1 Gerät aufstellen

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

7.2 Anforderungen an die Folie/Beutel

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

- Verschweißen Sie das eine Ende des Beutels (siehe "Beutel (ohne Ventil) verschweißen" auf Seite 14).

Oder:

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

- Schieben Sie den Folienschneider **12** nach rechts oder links an den Rand des Deckels **14**.
- 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.
- Schließen Sie den Deckel **14** wieder, so dass die Folie fest darin eingeklemmt ist.
- Drücken Sie den Folienschneider **12** leicht herunter und führen Sie ihn von einer Seite zu der anderen, um die Folie durchzuschneiden.
- Drücken Sie die beiden Tasten zum Öffnen des Deckels **24** und öffnen Sie ihn.
- Verschweißen Sie das eine Ende des Beutels (siehe "Beutel (ohne Ventil) verschweißen" auf Seite 14).

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 Vakumschlauch 25 und einem Adapter 26/27/28 starten
 7	Marinieren starten
 8	Funktion/Vorgang abbrechen

WANRUNG vor Sachschäden!

- Um das Gerät vor Überhitzung zu schützen, müssen zwischen den Bedienvorgängen kurze Pausen eingehalten werden. Die LED **1** blinkt in dieser Zeit, das Gerät kühl ab und kann nicht bedient werden:
 - Zwischen zwei Schweiß- und/oder Vakuumievorgängen wird kurzzeitig eine automatische Sperre aktiviert. Die Pause beträgt je nach Schweiß-

und/oder Vakuumiervorgang ca. 30 - 45 Sekunden.

- Nach 5 Schweiß- und/oder Vakuumiervorgängen muss das Gerät mindestens 90 Sekunden abkühlen.
- Wird das Gerät zu heiß, wird eine automatische Sperre für 60 Sekunden 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, dass 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*

Lebens- mittel	Hinweise	Empfohlenes Behältnis	Empfohlene (Zusatz-) Funktion
Fleisch / Fisch	- nur in frischer Qualität verwenden - Kühlkette nicht unterbrechen	- Beutel	
Marinierte Lebensmittel	- zur Beschleunigung des Marinierprozesses	- Behälter	
Gemüse	- 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	- waschen und trocknen - nicht zum Einfrieren geeignet	- Behälter	
Obst	- schälen oder waschen und trocknen	- Kühlschrank: Behälter	
		- Gefrierschrank: Beutel	 
Kräuter	- waschen und trocknen - ganze Stängel	- Beutel	
Backwaren		- Behälter	
		- Beutel	
Pulvrige Lebensmittel	- ein Stück Küchenrolle oben in den Beutel / Behälter geben oder in Originalverpackung vakuumieren	- Beutel - Behälter	
Kalte Flüssigkeiten	- 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!

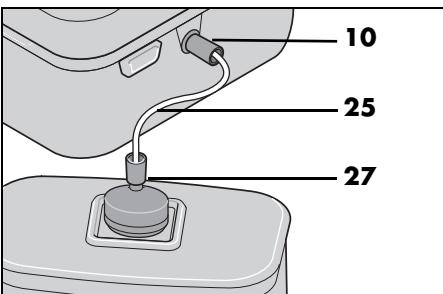
- Achten Sie darauf, dass Sie beim Absaugen der Luft keine Flüssigkeit ansaugen. Falls dies doch geschieht, unterbrechen Sie den Vorgang sofort durch Drücken der Taste **8**.
- Beachten Sie die Hersteller-Angaben zur Füllhöhe der Behälter und Beutel.

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

Vakuum-Behälter

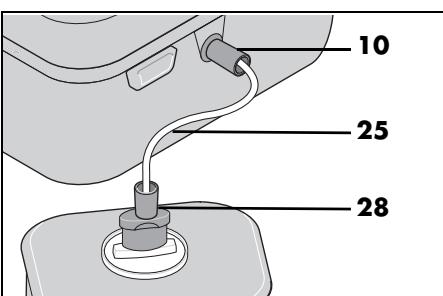
1. Befüllen Sie den Vakuum-Behälter bis zur maximalen Füllhöhe und schließen Sie den Behälter-Deckel.
2. Drücken Sie einen Vakuumschlauch **25** mit dem einen Ende in den Anschluss **10** rechts am Gerät hinein.

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 Vakuuminieren beginnt.
2. Nach dem Vakuuminieren erloschen die LED's und der Vakuuminierzorgang 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 Vakuuminierens 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 12) und verwenden Sie den Adapter A **26**.

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. marinieretes 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:

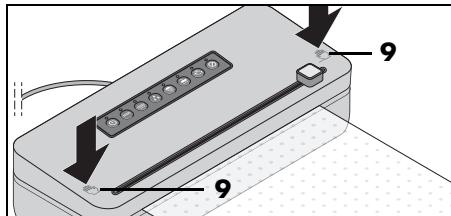
- Diese Funktion ist nicht dafür geeignet, Flüssigkeiten wie z. B. Suppen zu vakuумieren. Diese müssen vor dem Vakuumieren angefroren werden.
- Zum Vakuumieren von feuchten und druckempfindlichen Lebensmitteln können Sie die Funktionen **④** und **⑤** auch gleichzeitig aktivieren.

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.

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



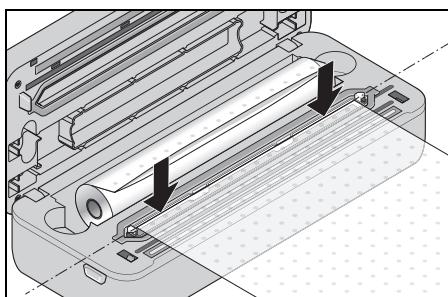
7. Drücken Sie die Taste  2. Die LED leuchtet. Die Folie wird verschweißt. Nach Beendigung des Schweißvorganges erlischt die LED  2.

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

8.7 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.

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.



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.

8.8 Beutel (ohne Ventil) vakuumieren und verschweißen

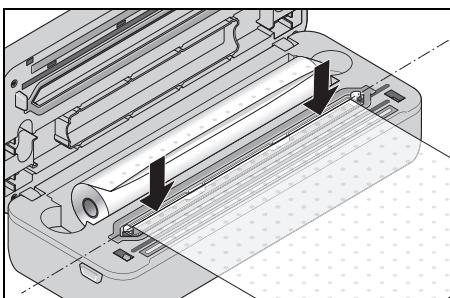


GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

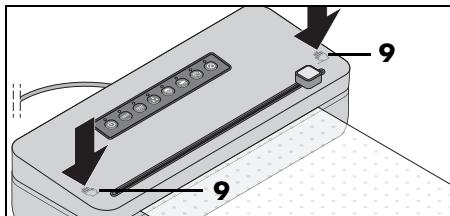
- Zum Vakuumieren dürfen sich keine Flüssigkeiten im Beutel befinden.
- Achten Sie darauf, dass Sie beim Absaugen der Luft keine Flüssigkeit ansaugen. Falls dies doch geschieht, unterbrechen Sie den Vorgang sofort durch Drücken der Taste ⓠ 8.

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 Dichtungsrings 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 erloschen 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 Vakuum-schlauch **25** an den Anschluss für Vakuumschlüche **10** des Gerätes an.
2. Stecken Sie ggf. den Adapter **26/27/28** auf den Vakumschlauch **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 Vakumschlauch **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 Vakumschlauch **25** nun vom Behälter und von dem Gerät entfernen.

9. Reinigen und Aufbewahren

GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen/Verbrühen!

- ① Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- ② Der Schweißdraht **19** wird beim Betrieb sehr heiß. Berühren Sie den heißen Schweißdraht **19** nicht.

GEFAHR durch Stromschlag!

- ① Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker **11** des Gerätes.

GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ② Das Gerät und die Anschlussleitung mit Netzstecker **11** dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ③ 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 Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber 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 Dichtungsstreifen 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 Konserverung 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

<https://shop.hoyerhandel.com/de/>

13. Technische Daten

Modell:	SVEB 160 C4
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	II <input checked="" type="checkbox"/>
Leistung:	160 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand:	≤ 0,5 W
automatischer Wechsel zu Aus-Zustand:	≤ 20 Minuten
Pausenzeit:	ca. 60 Sekunden nach 5 Einsätzen

Verwendete Symbole

	Schutzisolierung
	Geprüfte Sicherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform. Gilt nicht für die Schweiz.
	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.

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: 485564_2501** 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-Adresse über senden.

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) **485564_2501** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

 Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de

 Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at

 Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 485564_2501



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