



PREMIUM VACUUM SEALER SVEB 160 C4

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Stan informacjī · Informācijas peržiūros data
Info seisuga · Aktuālā redakcija · Stand der Informationen:

09/2025 ID: SVEB 160 C4_25_V1.3

PL Instrukcja obsługi

**ZGRZEWARKA PRÓŻNIOWA
PREMIUM**

EE Kasutusjuhend

VAAKUMSULGUR PREMIUM

DE AT Bedienungsanleitung

PREMIUM-VAKUUMIERER

LT Vartotojo vadovas

**„PREMIUM“ VAKUUMAVIMO
APARATAS**

LV Lietošanas instrukcija

**„PREMIUM“ KLASĒS VAKUUMA
IĒPAKOŠANAS IERĪCE**

IAN 485564_2501



IAN 485564_2501

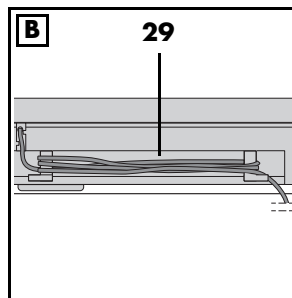
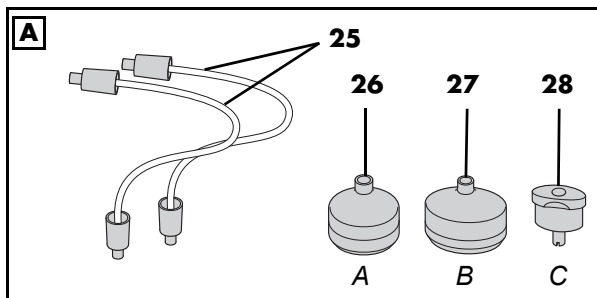
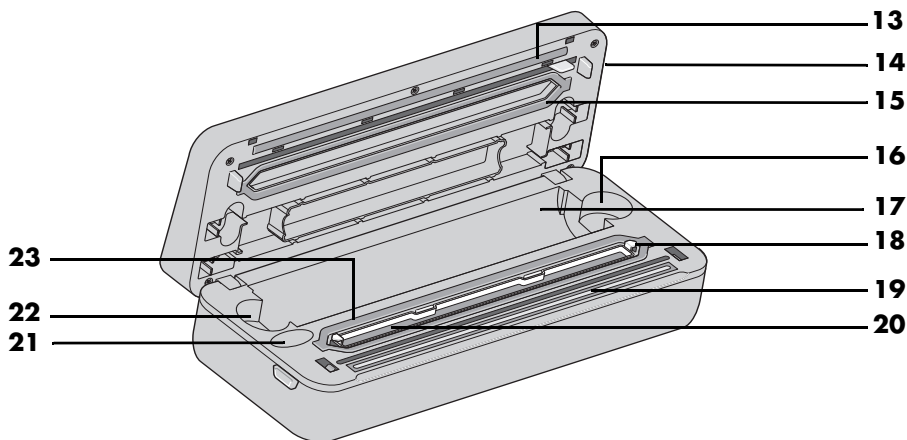
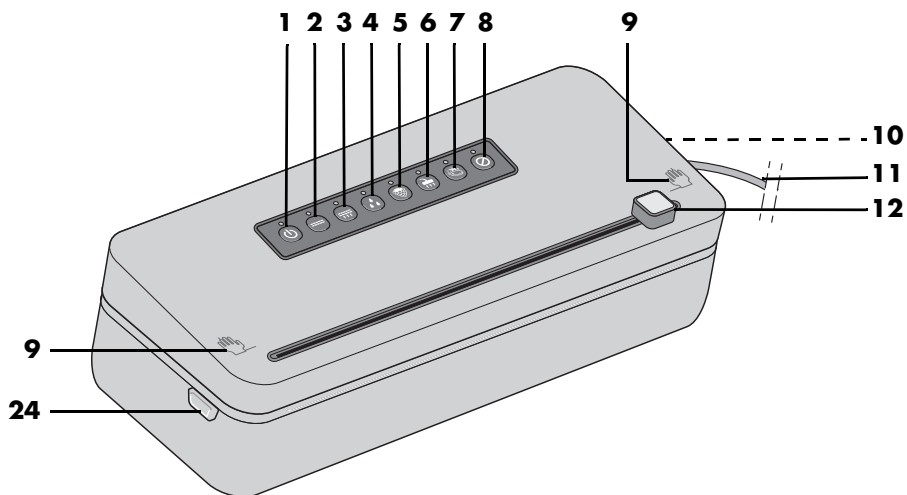




Polski	2
Lietuviškai	24
Eesti keel	42
Latviski	60
Deutsch	78












Przegląd / Apžvalga / Ülevaade / Pārskats / Übersicht



Spis treści

1. Przegląd	3
2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem	4
3. Zasady bezpieczeństwa	5
4. Zawartość zestawu	8
5. Włączanie/wyłączanie urządzenia	8
6. Zalety pakowanych próżniowo produktów spożywczych	8
6.1 Trwałość	8
6.2 Sous-vide – metoda delikatnego gotowania w próżniowym worku	8
7. Przygotowanie	9
7.1 Ustawianie urządzenia	9
7.2 Wymagania dot. folii/woreczków	9
7.3 Własnoręczne wykonywanie woreczków	9
8. Zgodne z przeznaczeniem	10
8.1 Przegląd funkcji	10
8.2 Porady.....	11
8.3 Pakowanie próżniowe do pojemników i worków próżniowych (z zaworem)	12
8.4 Napełnianie worka (bez zaworu)	13
8.5 Aktywacja funkcji Wet.....	13
8.6 Aktywacja funkcji Soft	14
8.7 Zgrzewanie worka (bez zaworu)	14
8.8 Pakowanie próżniowe i zgrzewanie worka (bez zaworu)	15
8.9 Marynowanie.....	16
9. Czyszczenie i przechowywanie	16
9.1 Czyszczenie.....	17
9.2 Przechowywanie.....	17
10. Utylizacja	18
11. Rozwiązywanie problemów	18
12. Zamówienie folii i akcesoriów	19
13. Dane techniczne	19
14. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	20

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 obra-
żeń 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 potknięcia.
- ⊙ 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.
- ⊙ 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.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Aby chronić urządzenie przed przegrzaniem, należy robić krótkie przerwy między procesami obsługi:
 - Automatyka blokada jest aktywowana na krótko pomiędzy dwoma procesami zgrzewania i/lub pakowania próżniowego. Przerwa wynosi około 30–45 sekund, w zależności od procesu zgrzewania i/lub pakowania próżniowego.
 - Po 5 procesach zgrzewania i/lub pakowania próżniowego urządzenie musi ostygnąć przez co najmniej 90 sekund.
 - Jeśli urządzenie stanie się zbyt gorące, aktywowana zostanie automatyczna blokada na 60 sekund.

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/wyłączanie 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 włączyć 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 14).

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 14).

8. Zgodne z przeznaczeniem



8.1 Przegląd funkcji

Przycisk	Funkcja
 1	Włączanie/wyłączanie 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 marynowania
 8	Anulowanie funkcji/działania






OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materialnymi!




- ⊙ Aby chronić urządzenie przed przegrzaniem, należy robić krótkie przerwy między procesami obsługi. W tym czasie miga dioda LED **1**, urządzenie stygnie i nie można go obsługiwać:
 - Automatyczna blokada jest aktywowana na krótko pomiędzy dwoma

procesami zgrzewania i/lub pakowania próżniowego. Przerwa wynosi około 30–45 sekund, w zależności od procesu zgrzewania i/lub pakowania próżniowego.








- Po 5 procesach zgrzewania i/lub pakowania próżniowego urządzenie musi ostygnąć przez co najmniej 90 sekund.
- Jeśli urządzenie stanie się zbyt gorące, aktywowana zostanie automatyczna blokada na 60 sekund.
- ⊙ 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, Food-Saver
Adapter B 27	pojemników utrzymujących świeżość FoodSaver
Adapter C 28	pojemników na żywność CASO, Food-Saver



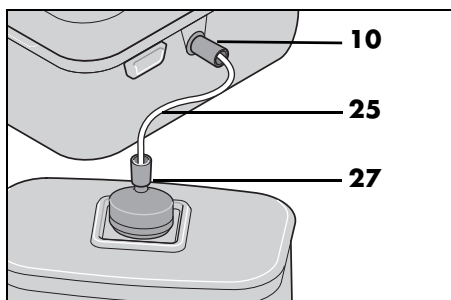
NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

- ⊙ 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.

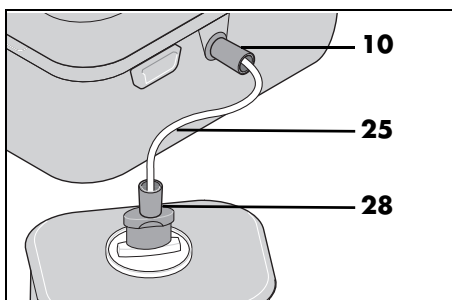
Pojemniki próżniowe

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 workeczka.
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 przyłącza **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 12) i użyć adaptera A **26**.

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 workeczka 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 zupa. Muszą one zostać zamrożone przed pakowaniem próżniowym.
- W przypadku pakowania próżniowego żywności wilgotnej i wrażliwej na nacisk można aktywować funkcje  **4** i  **5** jednocześnie.

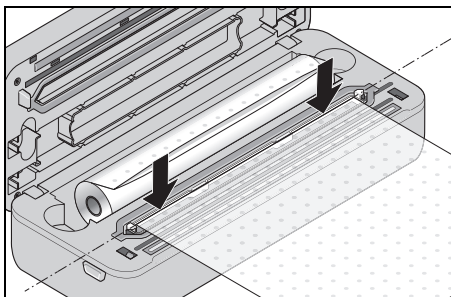
8.6 Aktywacja funkcji Soft

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

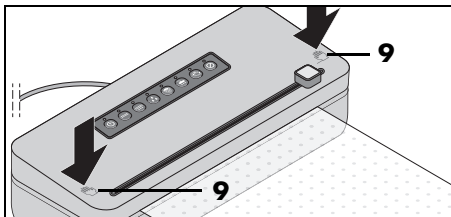
- Przed pakowaniem próżniowym / zgrzewaniem nacisnąć przycisk  **5**, aby włączyć funkcję. Zaświeci się dioda LED.
- W celu dezaktywacji tej funkcji ponownie nacisnąć przycisk  **5**.
- Po zakończeniu lub przerwaniu pakowania próżniowego / zgrzewania dioda LED gaśnie, a funkcja zostaje automatycznie 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 pokrywę **14**.
6. Mocno nacisnąć dłońmi na oznaczenia **9** na narożnikach pokrywy **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 naciśnięć przyciski **24** w celu zwolnienia zatrzasków pokrywy **14**.
9. Otworzyć pokrywę **14** i wyjąć woreczek.
10. Sprawdzić zgrzew. Powinien on być gładkim i niepopatdowanym paskiem.

8.8 Pakowanie próżniowe i zgrzewanie worka (bez zaworu)

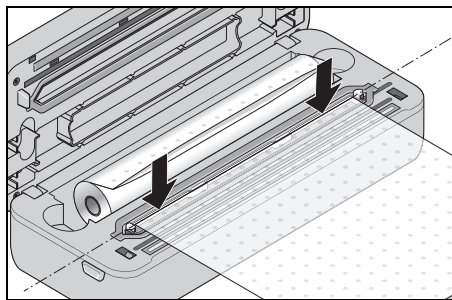


NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

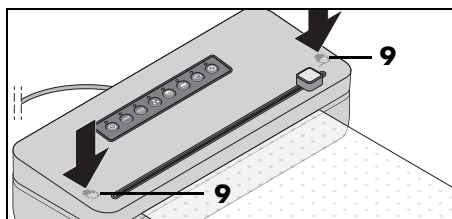
- ⊙ W przypadku usuwania powietrza z woreczka nie mogą znajdować się w nim płyny.
- ⊙ Przy odsysaniu powietrza uważać na to, aby nie nastąpiło zassanie cieczy. W razie konieczności procedurę można natychmiast przerwać, naciskając przycisk  **8**.


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 pokrywę **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 pokrywę **14**.
6. Mocno nacisnąć dłońmi na oznaczenia **9** na narożnikach pokrywy **14**. Muszą one w słyszalny sposób zatrzasknąć się.



7. Naciśnięć 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 zatrzymanie procesu marynata 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. Urządze-

nie będzie teraz na przemian pakować próżniowo (diody LED  **7** świeci się) i napowietzać (diody 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 porażenia!

- ⊙ 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 gniazodka.



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 obydwie zewnętrzne uchwyty i podnieść ostrożnie do góry tackę na płyny **20**.
2. Odląć powstały płyn.
3. Optukać 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. Optukać 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 uszkodzami 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 paskiem 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 kilka razy w rzędu.

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.








Zamawianie online

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

13. Dane techniczne

Model:	SVEB 160 C4
Napięcie sieciowe:	220-240 V ~ 50 Hz
Klasa ochrony:	II <input type="checkbox"/>
Moc:	160 W
Pobór mocy w stanie wyłączenia:	≤ 0,5 W
Automatyczne przełączenie do stanu wyłączenia:	≤ 20 min
Czas przerwy:	około 60 sekund po 5 cyklach

Użyte symbole

	Izolacja ochronna
	Geprüfte Sicherheit (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.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

14. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

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

Warunki gwarancyjne

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

Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcie lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony.

Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urządzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterki oraz podać moment jej wystąpienia.

Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. 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: 485564_2501** 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.



Postępując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **485564_2501**.



Centrum Serwisowe

PL Serwis Polska

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

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 485564_2501



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

Turinys

1. Apžvalga	25
2. Naudojimas pagal paskirtį	26
3. Saugos nurodymai	26
4. Komplekto sudėtis	29
5. Prietaiso įjungimas (išjungimas)	29
6. Į vakuumą supakuotų maisto produktų privalumai	29
6.1 Galiojimas	29
6.2 „Sous vide“ – tausojantis virimo vakuumo maišelyje metodas	29
7. Paruošimas	30
7.1 Prietaiso pastatymas	30
7.2 Reikalavimai plėvelei / maišeliui	30
7.3 Maišelių gaminimas	30
8. Pagal paskirtį	31
8.1 Funkcijų apžvalga	31
8.2 Patarimai	32
8.3 Vakuumavimas vakuumo induose ir maišeliuose (su ventiliu)	33
8.4 Maišelių (be ventilio) pildymas	34
8.5 „Wet“ funkcijos įjungimas	34
8.6 Funkcijos „Soft“ įjungimas	35
8.7 Maišelių (be ventilio) sulydymas	35
8.8 Maišelio (be ventilio) vakuumavimas ir sulydymas	35
8.9 Marinavimas	36
9. Valymas ir saugojimas	37
9.1 Valymas	37
9.2 Laikymas	37
10. Šalinimas	38
11. Problemų sprendimas	38
12. Plėvelių ir priedų užsakymas	39
13. Techniniai duomenys	39
14. HOYER Handel GmbH garantija	40

1. Apžvalga

- 1  Įjungimo / išjungimo mygtukas ir šviesos diodas
- 2  Plėvelės lydimo funkcijos (be vakuumo) mygtukas ir šviesos diodas
- 3  Vakuumo bei plėvelės lydimo funkcijos mygtukas ir šviesos diodas
- 4  „Wet“ (maisto produktų) funkcijos mygtukas ir šviesos diodas
- 5  „Soft“ (greitai gendančių maisto produktų) funkcijos mygtukas ir šviesos diodas
- 6  Vakuumo (talpyklų ir maišelių su ventiliu per sujungimą **10**) funkcijos mygtukas ir šviesos diodas
- 7  Marinavimo funkcijos mygtukas ir šviesos diodas
- 8  Atšaukimo funkcijos mygtukas ir šviesos diodas
- 9  Žymėjimas: Vienu metu paspauskite dangtį abiejose vietose
- 10 Jungtis vakuumo žarnoms **25**
- 11 Elektros laidas su kištuku
- 12 Folijos pjaustytuvas
- 13 Sandarinimo juosta
- 14 Prietaiso dangtis
- 15 Viršutinis sandarinimo žiedas
- 16 Adapterių laikymo skyrius A
- 17 Plėvelės vamzdelio ritinio laikymo skyrius
- 18 Kairysis ir dešinysis siurbimo antgaliai (vakuumo + plėvelės lydimo funkcijai)
- 19 Lydymo viela
- 20 Skysčio surinkimo lovelis (nuimamas)
- 21 Adapterių laikymo skyrius C
- 22 Adapterių laikymo skyrius B
- 23 Apatinis sandarinimo žiedas
- 24 Mygtukai dangčiui atidaryti (kairėje ir dešinėje)

A pav.

- 25 Vakuumo žarnos (60 cm)
- 26 Adapteris A (pvz., indams „Ernesto“* ir „FoodSaver“ priešpiečių dėžutėms**)
- 27 Adapteris B (pvz., „FoodSaver“ vakuumavimo indams**)
- 28 Adapteris C (pvz., indams CASO** ir „FoodSaver“ atsargų saugojimo dėžutėms**)

* Komplekte nėra

** Kitų gamintojų indai – komplekte nėra.

CASO yra „Caso Holding GmbH“ įregistruotas prekių ženklas

„Foodsaver“ yra „Sunbeam Products, Inc.“ įregistruotas prekių ženklas

B pav.

- 29 Laido vyniotuvas prietaiso galinėje dalyje

Nuoširdžiai dėkojame už pasitikėjimą!

Sveikiname įsigijus naują vakuumatorių.

Norėdami saugiai naudoti gaminį ir susipažinti su visomis funkcijomis, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

- **Prieš naudodami gaminį pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją.**
- **Būtinai laikykitės saugos nurodymų!**
- **Prietaisą naudokite tik taip, kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje.**
- **Saugokite šią instrukciją, kad galėtumėte ją paskaityti vėliau.**
- **Perduodami šį prietaisą kitiems, pridėkite ir šią naudojimo instrukciją. Naudojimo instrukcija yra sudėtinė gaminio dalis.**

Linkime ilgai ir patogiai naudotis naujuoju vakuumatoriumi!

Simboliai ant prietaiso



Šis simbolis nurodo, kad juo pažymėtos medžiagos nekeičia nei maisto produktų skonio, nei kvapo.

2. Naudojimas pagal paskirtį

Prietaisą naudokite tik maistui įvynioti ir (arba) vakuumuoti bei marinuoti.

Prietaisas skirtas naudoti buityje, jo negalima naudoti komercinėms reikmėms.

Prietaisą galima naudoti tik uždaroje patalpose.

Naudojimas ne pagal paskirtį

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⊙ Naudokite tik specialias plastikines plėveles, kurios skirtos vakuumatoriams / plėvelių lydymo prietaisams. Atkreipkite dėmesį į nurodymus ant plastikinių plėvelių pakuotės.

3. Saugos nurodymai

Įspėjimai

Prireikus šioje naudojimo instrukcijoje vartojami toliau nurodyti įspėjamieji žodžiai:



PAVOJUS! Didelė rizika: nepaisant įspėjimo, kyla pavojus sveikatai arba gyvybei.

ĮSPĖJIMAS! Vidutinė rizika: nepaisant įspėjimo, galima susižaloti arba padaryti didelę materialinę žalą.

ATSARGIAI! Nedidelė rizika: nepaisant įspėjimo, galima nesunkiai susižaloti arba padaryti materialinės žalos.

PASTABA: Dalykai ir ypatybės, į kuriuos reikėtų atsižvelgti naudojant prietaisą.

Saugaus veikimo nurodymai

- ⊙ Šiuo prietaisu gali naudotis vyresni nei 8 metų vaikai, taip pat asmenys su ribotais fiziniais, psichiniais, jutimais gebėjimais arba kuriems trūksta patirties ir (ar) žinių, jei jie yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai naudotis prietaisu ir suvokia pavojus. Draudžiama vaikams žaisti su prietaisu. Neprižiūrimiems vaikams neleidžiama prietaiso valyti ir atlikti jo techninės priežiūros darbu.
- ⊙ Niekada nepalikite į tinklą įjungto įrenginio be priežiūros.
- ⊙ Jei pažeista prietaiso elektros tiekimo sistema, kad būtų galima išvengti pavojų, ją turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo skyriaus specialistas arba panašią kvalifikaciją turintis asmuo.
- ⊙ Šis prietaisas negali būti naudojamas su išoriniu laikrodiniu jungikliu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- ⊙ Dėl netinkamo naudojimo galimi sužalojimai.



PAVOJUS vaikams!

- ⊙ Pakuotė nėra vaikams skirtas žaislas. Neleiskite vaikams žaisti su plastikiniais maišeliais. Vaikai gali uždusti.



PAVOJUS augintiniams ir gyvuliams!

- ⊙ Elektros įrenginiai gali kelti pavojų ir naminiams bei ūkio gyvūnams. Gyvūnai taip pat gali pažeisti prietaisą. Todėl apskritai laikykite gyvūnus atokiau nuo elektros prietaisų.



Elektros smūgio PAVOJUS dėl drėgmės!

- ⊙ Saugokite įrenginį nuo drėgmės, vandens lašų arba purslų.
- ⊙ Draudžiama įrenginį, elektros laidą arba elektros kištuką nardinti į vandenį arba kitus skysčius.
- ⊙ Jei į įrenginį patektų skysčio, iš karto ištraukite kištuką. Prieš pradėdami vėl naudoti prietaisą, jį patikrinkite.
- ⊙ Tačiau jei įrenginys įkristų į vandenį, iš karto ištraukite elektros kištuką ir tik tada išimkite įrenginį. Šiuo atveju įrenginio daugiau nenaudokite – paveskite jį patikrinti specializuotose dirbtuvėse.

- ⊙ Nenaudokite įrenginio šlapiomis rankomis.



PAVOJUS dėl elektros smūgio!

- ⊙ Nepradėkite naudoti prietaiso, jei matyti, kad prietaisas ar laidas pažeistas arba jei prieš tai prietaisas buvo nukritęs.
- ⊙ Elektros laidą nutieskite taip, kad niekas ant jo negalėtų užminti, už jo užsikabinti arba užkliūti.
- ⊙ Elektros kištuką junkite tik prie tvarkingai įrengto, gerai prieinamo kištukinio lizdo, kurio įtampa atitinka specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Kištukinis lizdas turi būti gerai prieinamas ir prijungus kištuką.
- ⊙ Pasirūpinkite, kad maitinimo laido nepažeistų aštrūs kampai arba karštos vietos. Nevyniokite elektros laido aplink prietaisą (laidas gali įtrūkti!). Naudokite gale esantį laido vyniotuvą.
- ⊙ Prieš elektros laidą užvyniodami, palaukite, kol prietaisas visiškai atvės.
- ⊙ Atkreipkite dėmesį į tai, kad laidas nebūtų sugnybtas arba suspaustas.
- ⊙ Traukdami elektros kištuką iš kištukinio lizdo, visada traukite ne už laido, bet už kištuko.

- ⊙ Ištraukite kištuką iš elektros lizdo:
 - po kiekvieno naudojimo
 - atsiradus gedimui
 - nenaudodami prietaiso
 - prieš valydami prietaisą
 - per perkūniją



PAVOJUS – Gaisro pavojus!

- ⊙ Niekada nepalikite į tinklą įjungto įrenginio be priežiūros.
- ⊙ Prietaisą naudokite ant stabilaus, lygaus ir karščiui atsparaus paviršiaus.
- ⊙ Kadangi prietaisas gali perkaisti ir sukelti gaisrą, pajungto prietaiso niekada nedenkite!
- ⊙ Nenaudokite prietaiso netoli degių medžiagų ar dujų.



PAVOJUS susižeisti nusideginant!

- ⊙ Veikdama lydymo viela yra labai karšta. Karštos virinimo vielos nelieskite.
- ⊙ Prieš valydami prietaisą arba jį atidėdami, palaukite, kol jis visiškai atvės.



PAVOJUS susižeisti!

- ⊙ Stebėkite, kad adapteriais neįsijurbtumėte odos ar plaukų.



PAVOJUS dėl netinkamos higienos!

- ⊙ Kad galėtumėte mėgautis savo į vakuumą supakuotais maisto produktais, būtinai laikykitės toliau išvardintų higienos patarimų:
 - Ruošdami maistą ir jį pakuodami patrinkinkite, ar visa įranga yra visiškai švari.
 - Po naudojimo vakuumatorių ir visus darbo įrankius kruopščiai išvalykite.
 - Gendantys maisto produktai, juos užlydžius, turi būti nedelsiant atvėsinti ar užšaldyti.
 - Gendančius maisto produktus atšildžius ar pašildžius, jie turi būti kuo greičiau suvartoti.

ISPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⊙ Siekiant apsaugoti prietaisą nuo perkaitimo, tarp veikimo procesų reikia padaryti trumpas pertraukas:
 - Tarp dviejų lydymo ir (arba) vakuumavimo procesų trumpam įjungiamas automatinis užraktas. Pauzė trunka apie 30–45 sekundes, priklausomai nuo lydymo ir (arba) vakuumavimo proceso.
 - Po 5 lydymo ir (arba) vakuumavimo procesų, prietaisas turi atvėsti bent 90 sekundžių.
 - Jei prietaisas tampa per karštas, 60 sekundžių įjungiamas automatinis užraktas.
- ⊙ Naudokite tik specialias plastikines plėveles, kurios skirtos vakuumatoriams / plėvelių lydymo prietaisams.
- ⊙ Niekada nestatykite įrenginio ant karštų paviršių (pvz., viryklės), šalia šilumos šaltinių arba atviros liepsnos.
- ⊙ Stebėkite, kad išsiburbiant orą, nebūtų siurbiamas kystis.
- ⊙ Prietaisas turi neslidžias silikonines kojeles. Kadangi baldai būna padengti įvairiais lakais ir sintetinėmis medžiagomis bei prižiūrimi skirtingomis priežiūros priemonėmis, negalima atmesti tikimybės, kad kai kurios medžiagos sudedamosios dalys galėtų paveikti ir suminkštinti silikonines kojeles. Jei reikia, padėkite po prietaisu neslidų pagrindą.
- ⊙ Nenaudokite aštrių arba braižančių valymo priemonių.

4. Komplekto sudėtis



- 1 Vakuuatorius
- 1 Atsarginis sandarinimo žiedas apatiniam sandarinimo žiedui **23**
- 1 Ritinėlis plėvelės–rankovės
- 2 Vakuumo žarnos (60 cm) **25**
- 1 Adapteris A (pvz., indams „Ernesto“* ir „FoodSaver“ priešpiečių dėžutėms) **26**
- 1 Adapteris B (pvz., „FoodSaver“ vakuavimo indams) **27**
- 1 Adapteris C (pvz., indams CASO ir „FoodSaver“ atsargų saugojimo dėžutėms) **28**
- 1 Skysčio surinkimo lovelis **20** (įmontuotas)
- 1 Išsami naudojimo instrukcija (internetu)
- 1 Trumpas naudojimo vadovas (pridedamas prie įrenginio)

Prieš naudodami pirmą kartą

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Patikrinkite, ar prietaisas nepažeistas.

5. Prietaiso įjungimas (išjungimas)

Elektros kištuką **11** junkite tik prie tvarkingai įrengto, gerai prieinamo kištukinio lizdo, kurio įtampa atitinka specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Kištukinis lizdas turi būti gerai prieinamas ir prijungus kištuką.

1. Išvyniokite iš laido **11** vyniotuvo tiek jungiamojo laido **29**, kiek reikia.
2. Įkiškite elektros kištuką **11** į kištukinį lizdą.
3. Paspauskite mygtuką  **1**, kad įjungtumėte prietaisą. Užsidega šviesos dioda **1**.
4. Kad išjungtumėte prietaisą, dar kartą paspauskite mygtuką  **1**. LED lempu-tė **1** užgesta.

6. Į vakuumą supakuotų maisto produktų privalumai

6.1 Galiojimas

Į vakuumą supakuoti maisto produktai švieži išlieka daug ilgiau. Taip yra todėl, kad iš pakuo-tės, kurioje yra maisto produktai, vakuu-muojant išsiurbiamas deguonis.

Taip pat aukštos kokybės plėvelės ir vakuu-mavimo procesas puikiai apsaugo nuo nu-deginimo šaldiklyje.

6.2 „Sous vide“ – tausojantis virimo vakuumo maišelyje metodas

Kiekvieno mėgstančio gaminti žmogaus sva-jonė – didkepsnis, viduje rausvas ir sultin-gas, išorėje traškus. Deja taip iškepti kepan-t įprastais būdais pavyksta ne visada arba tam reikia labai tiksliai nustatyti laiką. „Sous-vidė“ pagalba gaminti maistą len-gviau, o rezultatas beveik visada būna tobu-las.

Iš esmės „sous-vidė“ yra ne kas kita, kaip į vakuumą uždarytų maisto produktų lėtas vi-rimas.

Viena vertus, „sous-vidė“ yra labai papras-tas būdas gaminant maistą gauti puikius re-zultatus. Kita vertus, „sous-vidė“ yra aiškus prieštaravimas mūsų nūdienos „greitai grei-tai“.

Profesionalūs virėjai šį būdą naudoja jau daug metų. Naudojant naujus „sous vide“ prietaisus, šis virimo būdas dabar prieina-mas ir virėjams – mėgėjams namuose.

7. Paruošimas

7.1 Prietaiso pastatymas

Prietaisą statykite ant sauso, lygaus, karščiui atsparaus paviršiaus.

7.2 Reikalavimai plėvelei / maišeliui

- Galite naudoti plėvelę-rankovę arba gatavą maišelį.
- Plėvelė negali būtų platesnė nei 30 cm.
- Vienoje pusėje plėvelė turi turėti taškečius / mazgelius arba griovelius. Lygi plėvelė lydymui netinka.
- Jos storis turi būti nuo 0,17 iki 0,29 mm (170–290 µm).
- Pirkdami atkreipkite dėmesį į tai, kokioje temperatūroje plėvelė gali būti naudojama. Idealu, jei temperatūros intervalas yra nuo -20 °C iki +110 °C. Tokias plėveles galima užšaldyti ir virti. Kartu tiekama plėvelė tam tinka.
- Plėvelę galima šildyti mikrobangų krosnelėje: ne daugiau kaip 900 W, 3 minutes atidarius maišelį.
- Šiuos duomenis rasite ant plėvelės ar maišelio pakuotės.

7.3 Maišelių gaminimas

Jei naudosite gatavus maišelius, toliau aprašyti žingsniai atkris.

1. Nuo ritinėlio atsivyniokite tiek plėvelės-rankovės, kiek reikės Jūsų maišeliui. Matuodami maišelio ilgį atkreipkite dėmesį, kad jį užpildžius viršuje turi likti apie 6 cm laisvos vietos.
2. Plėvelę-rankovę kuo lygiau nukirpkite žirkėmis.
3. Sulydykite vieną maišelio galą (žr. „Maišelių (be ventilio) sulydymas“ 35 psl.).

Arba:

Norėdami naudoti integruotą plėvelės pjaustytuvą **12**, atlikite toliau nurodytus veiksmus.



1. Folijos pjaustytuvą **12** stumkite į dešinę arba į kairę prie dangčio **14** krašto.
2. Atidarykite dangtį **14** ir iš saugojimo skyriaus **17** ištraukite reikiamą plėvelės vamzdelio ritinio dalį. Matuodami maišelio ilgį atkreipkite dėmesį, kad jį užpildžius viršuje turi likti apie 6 cm laisvos vietos.
3. Vėl uždarykite dangtį **14**, kad plėvelė tvirtai prispaustų viduje.
4. Švelniai paspauskite plėvelės pjaustytuvą **12** ir perkeltkite jį iš vienos pusės į kitą, kad perpjautumėte plėvelę.
5. Paspauskite du dangčio **24** atidarymo mygtukus ir atidarykite.
6. Sulydykite vieną maišelio galą (žr. „Maišelių (be ventilio) sulydymas“ 35 psl.).

8. Pagal paskirtį






8.1 Funkcijų apžvalga




Mygtukas	Funkcija
 1	Prietaiso įjungimas (išjungimas)
 2	Lydymo pradžia (be vakuumo)
 3	Plastikinių maišelių vakuumavimo ir lydymo pradžia
 4	Drėgniems ir sultingiems maisto produktams, įjungimas (išjungimas)
 5	Slėgiui jautriems maisto produktams, pvz., uogoms, pyragaičiams, įjungimas (išjungimas)
 6	Siurbimo per jungtį 10 , naudojant vakuuminę žarną 25 ir adapterį 26/27/28 pradžia
 7	Marinavimo pradžia
 8	Funkcijos (procesas) atšaukimas

ISPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⊙ Siekiant apsaugoti prietaisą nuo perkaitimo, tarp veikimo procesų reikia padaryti trumpas pertraukas. Per šį laiką mirksi šviesos diodas **1**, prietaisas atvėsta ir jo negalima naudoti:
 - Tarp dviejų lydymo ir (arba) vakuumavimo procesų trumpam įjungiamas automatinis užraktas. Pauzė trunka apie 30–45 sekundes, priklausomai nuo lydymo ir (arba) vakuumavimo proceso.
 - Po 5 lydymo ir (arba) vakuumavimo procesų, prietaisas turi atvėsti bent 90 sekundžių.
 - Jei prietaisas tampa per karštas, 60 sekundžių įjungiamas automatinis užraktas.
- ⊙ Jei lydymo metu indikacinės lemputės  **2** ir  **8** neužžęsta po 10 sekundžių, prietaisas yra sugedęs. Neremontuokite prietaiso patys. Kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.

PASTABA: Patikrinkite, ar viršutiniai **15** ir apatiniai sandarinimo žiedai **23** nepažeisti. Jei sandarinimo žiedas pažeistas, prietaisas negalės išsiurbti oro iš maišelio. Jei reikia, pakeiskite pažeistą sandarinimo žiedą.

Funkcijos  **2**,  **3**,  **6** ir  **7** automatiškai sustos, kai procesas bus baigtas. Procesą galima atšaukti prieš tai paspaudus mygtuką  **8**.

Prieš vakuumavimą ir (arba) lydimą paspauskite mygtuką  **4**, jei norite vakuumuoti itin drėgnus maisto produktus, arba mygtuką  **5** norėdami vakuumuoti slėgiui ypač jautrius maisto produktus. Funkcija išjunginama dar kartą paspaudus atitinkamą mygtuką arba mygtuką  **8**.

8.2 Patarimai

Maisto produktas	Pastabos	Rekomenduojama Talpa	Rekomenduojama (papildoma) funkcija
Mėsa / žuvis	<ul style="list-style-type: none"> - naudokite tik šviežios kokybės produktus - Nepertraukite šalčio grandinės 	- Maišelis	
Marinuoti maisto produktai	<ul style="list-style-type: none"> - marinavimo procesui pagreitinoti 	- Talpykla	
Daržovės	<ul style="list-style-type: none"> - nulupkite arba nuplaukite ir nusausinkite - apvirkite keletą minučių verdančiame vandenyje, perliekite lediniu vandeniu ir nusausinkite, kad laikomi produktai neprarastų skonio ir spalvos arba nesusidarytų dujų 	- Maišelis	
Lapinių daržovių ir salotų lapai	<ul style="list-style-type: none"> - nuplaukite ir nusausinkite - netinkami užšaldyti 	- Talpykla	
Vaisiai	<ul style="list-style-type: none"> - nulupkite arba nuplaukite ir nusausinkite 	- Šaldytuvas: Talpykla	
		- Šaldiklis: Maišelis	 
Žalumynai	<ul style="list-style-type: none"> - nuplaukite ir nusausinkite - nesmulkinti, su stiebais 	- Maišelis	
Kepiniai		- Talpykla	
		- Maišelis	
Miltelių pavidalo maisto produktas	<ul style="list-style-type: none"> - į maišelio ir (arba) talpyklos viršų įdėkite gabalėlį popierinio rankšluosčio arba vakuuminio būdu uždarykite originalioje pakuotėje 	<ul style="list-style-type: none"> - Maišelis - Talpykla 	
Šaldymas skysčiai	<ul style="list-style-type: none"> - trumpam atšaldykite 	- Talpykla	
		- Maišelis	
Atvėsintas pagamintas maistas		- Talpykla	
		- Maišelis	

8.3 Vakuavimas vakuomo induose ir maišeliuose (su ventiliu)

PASTABA: Adapteriai **26**, **27** ir **28** yra prietaiso viduje esančiuose laikymo skyriuose.

Naudodami šią funkciją, galite išsiurbti skirtingų gamintojų talpyklas ir maišelius su ventiliais. Skirtingiems ventiliams komplekte pridėdama žemiau išvardinti adapteriai:

Adapteris	pvz., tinkantis
Adapteris A 26	„Ernesto“, „FoodSaver“ priešpiečių dėžutėms
Adapteris B 27	„FoodSaver“ vakuavimo indams
Adapteris C 28	CASO, „FoodSaver“ atsargų saugojimo dėžutėms



Elektros smūgio PAVOJUS dėl drėgmės!

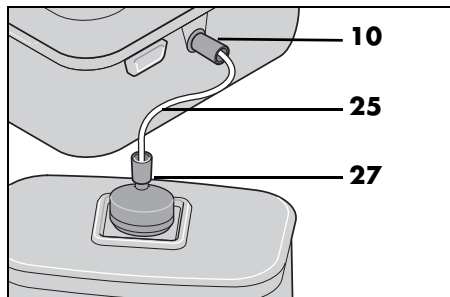
- ⊙ Stebėkite, kad išsiurbiant orą, nebūtų siurbiamas skystis. Tokiu atveju nedelsdami nutraukite procesą paspaudę ⊙ **8**.
- ⊙ Atkreipkite dėmesį į gamintojo rekomendacijas dėl indų ir maišelių užpildymo aukščio.

PASTABA: Komplekte nėra vakuomo indų ir maišelių.

Vakuomo indai

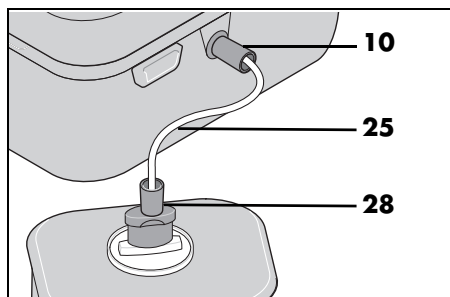
1. Užpildykite vakuomo indą kiek daugiausiai leidžiama ir uždenkite dangteliu.
2. Vieną vakuomo žarnos **25** galą įspauskite į jungtį **10** prietaiso dešinėje.

3. Užmaukite ventiliui tinkamą adapterį **26/27/28** ant kito vakuomo žarnos **25** galo.
4. Prispauskite adapterį A **26** arba B **27** prie vakuomo indo ventilio. Adapterį toje vietoje prilaikykite.



Arba:

Įdėkite adapterį C **28** į vakuuminės talpyklos adapterį.



1. Paspauskite mygtuką ⊕ **6**. Užsidegs šviesos diodai ⊕ **6** ir ⊙ **8**. Pradedamas vakuavimas.
2. Išsiurbus orą, šviesos diodai užgesa ir vakuavimas yra baigtas.
3. Nuimkite vakuomo žarną **25** ir adapterį **26/27/28** nuo vakuomo indo ir, jei reikia, pakartokite procesą su kitu indu.
4. Baigę vakuuoti, nuimkite vakuomo žarną **25** nuo jungties **10**.

Vakuomo maišeliai su ventiliu

1. Sudėkite paruoštus maisto produktus į vakuomo maišelį. Atkreipkite dėmesį į tai, kad po ventiliu nebūtų maisto produktų.
2. Vakuomo maišelį kruopščiai uždarykite.
3. Paguldyskite vakuomo maišelį ant lygaus pagrindo ventiliu į viršų.
4. Nuo 2 žingsnio (žr. „Vakuomo indai“ 33 psl.) atlikite tą patį, kaip su vakuomo indais, ir naudokite adapterį A 26.

8.4 Maišelių (be ventilio) pildymas

ATSARGIAI:

- ⊙ Toje maišelio vietoje, kurią norite sulydyti, negali būti nei maisto, nei skysčių. Šios vietos turi būti švarios ir sausos. Kitu atveju sulydymo siūlė bus netinkama.
- Maišelį užpildyskite 6 cm iki viršutinio krašto.

8.5 „Wet“ funkcijos įjungimas



Elektros smūgio PAVOJUS dėl drėgmės!

- ⊙ Norint iš maišelio išsiurbti orą, jame neturi būti skysčio.
- ⊙ Stebėkite, kad išsiurbiant orą, nebūtų siurbiamas skystis. Tokiu atveju nedelsdami nutraukite procesą paspaudę ⊙ 8.

PASTABA: Esant ilgesniam sulydymo procesui, po kiekvieno sulydymo etapo reikia palaukti maždaug 45 sek., kad atvėstų.


Maišeliuose esantys drėgni maisto produktai (pvz., marinuota mėsa ar žuvis, maistui gaminti paruošti, supjaustyti daržovės ar vaisiai) gali sugadinti sulydymo siūles. Įjungus šią funkciją ⊕ 4, sulydymo laikas pailgėja, kad sulydymo siūlė būtų kokybiškesnė.




- Norėdami įjungti funkciją prieš vakuumuodami / sulydydami spauskite mygtuką ⊕ 4. Užsidega šviesos diodas.
- Norėdami išjungti funkciją, dar kartą paspauskite mygtuką ⊕ 4.
- Kai vakuumavimo / sulydymo procesas baigiasi arba nutraukiamas, LED lemputė užgęsta, ir funkcija automatiškai išjungiama.
- Vakuumavimo ir (arba) sulydymo metu funkcijos ⊕ 4 negalima įjungti arba išjungti.

PASTABOS:

- Šios funkcijos negalima naudoti skysčiams, pavyzdžiui, sriuboms, vakuumuoti. Juos reikia prieš vakuumuojant užšaldyti.
- Įjungę funkcijas ⊕ 4 ir ⊕ 5, vienu metu galite vakuumuoti drėgnus ir slėgiui jautrius maisto produktus.

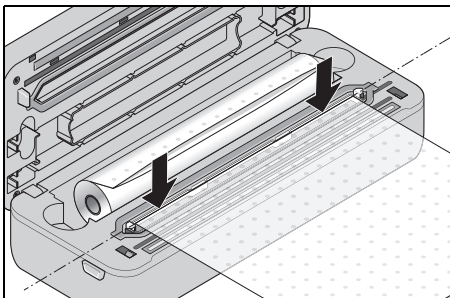
8.6 Funkcijos „Soft“ įjungimas

Funkcija  5 šiek tiek sumažina slėgį, kad slėgiui jautrūs maisto produktai (pvz., uogos ar pyragaičiai) nebūtų suspausti.

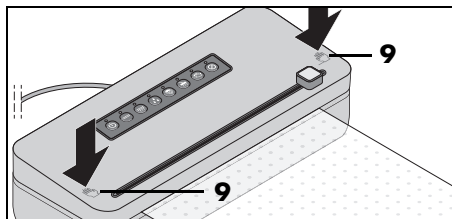
- Norėdami įjungti funkciją prieš vakuumodami / sulydydami spauskite mygtuką  5. Užsidega šviesos diodas.
- Norėdami išjungti funkciją, dar kartą paspauskite mygtuką  5.
- Kai vakuumavimo / sulydymo procesas baigiasi arba nutraukiamas, LED lemputė užgesa, ir funkcija automatiškai išjungiamas.
- Vakuumavimo ir (arba) sulydymo metu funkcijos  5 negalima įjungti arba išjungti.



8.7 Maišelių (be ventilio) sulydymas


1. Išlyginkite maišelį toje vietoje, kur jis turi būti sulydytas.
2. Atidarykite dangtį **14**. Jei reikia, iš pradžių tuo tikslu paspauskite mygtukus **24**.
3. Įdėkite maišelį į prietaisą taip, kad jo anga būtų apatinio sandarinimo žiedo **23** viduryje.



4. Vėl patikrinkite, kad plėvelėje nebūtų klosčių, ypač virš sulydymo vielos **19**.
5. Uždarykite dangtį **14**.
6. Abiem rankomis tvirtai paspauskite **9** dangčio **14** kampuose esančias žymas. Turi pasigirsti, kaip jie užsifiksuoja.



7. Paspauskite mygtuką  **2**. Užsidega šviesos diodas. Plėvelė lydoma. Pasi-baigus suvirinimo procesui, šviesos diodas  **2** užgesa.


PASTABA: Jei įjungėte funkciją  **4**, sulydymas truks keliomis sekundėmis ilgiau.

8. Tuo pat metu, kad atlaisvintumėte dangtį **14**, paspauskite mygtukus **24**.
9. Atidarykite dangtį **14**, išimkite maišelį.
10. Patikrinkite siūlę. Tai turėtų būti lygi, be klosčių juosta.

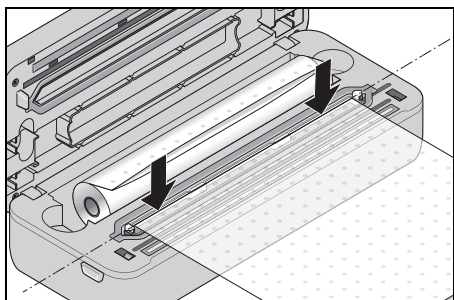
8.8 Maišelio (be ventilio) vakuumavimas ir sulydymas



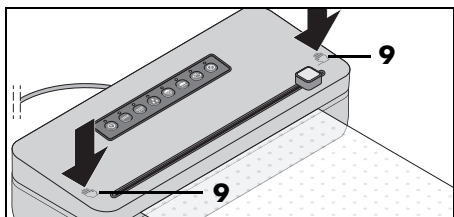
Elektros smūgio PAVOJUS dėl drėgmės!


- ⊙ Norint iš maišelio išsiurbti orą, jame neturi būti skysčio.
 - ⊙ Stebėkite, kad išsiurbiant orą, nebūtų siurbiamas skystis. Tokiu atveju nedelsdami nutraukite procesą paspaudę  **8**.
- PASTABA:** Kai vakuumuojami plastikiniai maišeliai, vakuumo žarna **25** turi būti ištraukta iš jungties **10**.

1. Išlyginkite maišelį toje vietoje, kur jis turi būti sulydytas.
2. Atidarykite dangtį **14**.
3. Įdėkite maišelį į prietaisą taip, kad jo anga būtų apatinio sandarinimo žiedo **23** viduryje.



4. Vėl patikrinkite, kad plėvelėje nebūtų klosčių, ypač virš sulydymo vielos **19**.
5. Uždarykite dangtį **14**.
6. Abiem rankomis tvirtai paspauskite **9** dangčio **14** kampuose esančias žymas. Turi pasigirsti, kaip jį užsifiksuoja.



7. Paspauskite mygtuką  **3**. Užsidega šviesos diodas. Plastikinis maišelis pirmiausiai vakuuojamas, po to sulydomas. Sulydymo metu taip pat šviečia šviesos diodas **2**. Pasibaigus procesui, abu šviesos diodai trumpai sumirksi ir užgęsta.

PASTABA: Jei šviesos diodas **3** neužgęsta ir, net ir nustojus siurbti orą iš plastikinio maišelio, vakuomo pompoje vis dar girdisi garsas, nutraukite procesą. Patikrinkite, ar plastikinis maišelis į prietaisą įdėtas teisingai ir ar jis sandarus.





8. Tuo pat metu, kad atlaisvintumėte dangtį **14**, paspauskite mygtukus **24**.
9. Atidarykite dangtį **14**, išimkite maišelį.
10. Patikrinkite siūlę. Tai turėtų būti lygi, be klosčių juosta.

8.9 Marinavimas

Marinavimo funkciją galite naudoti, pvz., mėsai marinuoti. Pakaitomis vakuuojant ir pristabdant, marinatas daug greičiau įsiskverbia į mėsos poras. Procesas trunka apie 15 minučių. Tam reikės specialiai marinavimui skirto indo. Šiame prietaise yra specialus ventilis, leidžiantis ventiliuoti tarp vakuavimo etapų.

1. Prijunkite vakuomo žarną **25** prie prietaiso vakuomo žarnų **10** jungties.
2. Jei reikia, prie vakuomo žarnos **25** pritvirtinkite adapterį **26/27/28**.
3. Uždarykite prietaiso dangtį **14**.

PASTABA: Abu prietaiso dangčio kampai turi būti užsifiksuoti. Jei reikia, dar kartą paspauskite žymas **9**, kad prietaiso dangtis **14** užsifiksuotų ir užsirakintų.

4. Prijunkite adapterį **26/27/28** arba juodą vakuomo žarnos **25** jungtį prie atitinkamo talpyklos įtaiso. Daugiau informacijos rasite talpyklos naudojimo instrukcijoje.
5. Paspauskite mygtuką  **7**. Įsijungia šviesos diodai **7** bei  **8** ir prietaisas pradeda marinavimo funkciją. Dabar prietaisas maždaug 15 minučių persijungia tarp vakuavimo (šviečia šviesos diodas  **7**) ir ventiliavimo (mirksi šviesos diodas  **7**). Pasibaigus programai, indikacinės lemputės užgęsta.
6. Dabar galite išimti adapterį **26/27/28** arba vakuomo žarną **25** iš talpyklos ir prietaiso.

9. Valymas ir saugojimas



Susižalojimo PAVOJUS dėl nudegimo / nusiplikimo!

- ⊙ Prieš valydami prietaisą arba jį atidėdami, palaukite, kol jis visiškai atvės.
- ⊙ Veikdama lydymo viela **19** yra labai karšta. Karštos virinimo vielos **19** nelieskite.



PAVOJUS dėl elektros smūgio!

- ⊙ Kaskart prieš valydami prietaiso kištuką **11** ištraukite iš tinklo.



Elektros smūgio PAVOJUS dėl drėgmės!

- ⊙ Draudžiama prietaisą ir elektros laidą su kištuku **11** nardinti į vandenį arba kitus skysčius.

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⊙ Nenaudokite aštrių arba braižančių valymo priemonių.
-

9.1 Valymas

Reguliariai valykite prietaisą, kad jis veiktų neprikaištingai ir būtų išnaudotos visos jo galimybės.

- Nuvalykite prietaisą lengvai sudrėkintu audiniu.
- Prieš kitą kartą prietaisą naudojant, jis turi būti visai sausas.

Surinkimo levelis

1. Pirštais suimkite už dviejų išorinių strypų ir atsargiai pakelkite skysčių **20** nuvarvėjimo padėklą į viršų.
2. Skystį išpilkite.
3. Surinkimo levelį **20** išskalaukite šiltu muiluotu vandeniu arba išplaukite indaplovėje. Prieš vėl įstatydami, gerai nusauskite.
4. Surinkimo levelį **20** į prietaisą įstatykite iš viršaus.

Sandarinimo žiedas

1. Sandarinimo žiedą **23** paimkite dviem pirštais ir iškelkite per viršų.
 2. Sandarinimo žiedą **23** nuplaukite šiltu muiluotu vandeniu. Prieš vėl jį įstatydami, gerai nusauskite.
 3. Sandarinimo žiedą **23** vėl įstatykite į atitinkamą prietaiso formą. Stebėkite, kad jis priglustų ir nesibanguotų.
-

PASTABA: Sandarinimo žiedas **23** – dy-lanti dalis. Dėl didelio spaudimo laikui bė-gant jis šiek tiek keičia formą. Tokiu atveju pakeiskite jį nauju (jeina į komplekto sudėtį).

9.2 Laikymas

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⊙ Prietaisą sandėliuojant, jo dangtis **14** turi būti ne užfiksuotas, bet lengvai už-darytas. Ilgalais fiksavimas gali pa-žeisti tarpines **15** ir **23**.
- **B pav.** Apvyniokite jungiamąjį lai-dą **11** aplink laido vyniotuvą **29**, esantį prietaiso gale.
- Prietaisą laikykite apsaugotą nuo dulkių ir purvo bei nepasiekiamą vaikams.

10. Šalinimas

Šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos direktyva 2012/19/ES. Perbraukto atliekų konteinerio simbolis reiškia, kad Europos Sąjungoje gaminių reikia šalinti rūšiuojant atliekas. Tai taikoma gaminiui ir visoms šiuo simboliu pažymėtoms priedų dalims. Pažymėtų gaminių negalima šalinti kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis – juos reikia atiduoti į punktus, kuriuose renkami perdirbti skirti elektros ir elektroniniai prietaisai.

Šis perdirbimo simbolis žymi, pavyzdžiui, elementą ar medžiagos dalį, kurios yra naudingos perdirbti. Perdirbant mažinamas žaliavų naudojimas ir tausoama aplinka.



Pakuotė

Jei norite išmesti pakuotę, laikykitės atitinkamų Jūsų šalyje galiojančių aplinkos apsaugos nuostatų.


11. Problemų sprendimas

Jei prietaisas neveikia taip, kaip norėtumėte, pirmiausia patikrinkite šį kontrolinį sąrašą. Galbūt problema nedidelė ir ją galite pašalinti patys.



PAVOJUS dėl elektros smūgio!

- ⊙ Jokiu būdu nebandykite patys remontuoti prietaiso.

Gedimas	Galimos priežastys / priemonės
Prietaisas neveikia.	<ul style="list-style-type: none">Ar įjungtas elektros tiekimas?
Siūlės nesančios.	<ul style="list-style-type: none">Atkreipkite dėmesį, kad plėvelė tarp sandarinimo juostos 13 ir lydymo vielos 19 būtų lygi.Lydymo vietoje plėvelė buvo drėgna ar užsiteršus.Drėgniems maisto produktams įjunkite funkciją  4.
Prietaisas nelydo kelis kartus iš eilės.	<ul style="list-style-type: none">Prietaisui apsaugoti tarp dviejų lydymo etapų trumpam įjungiamas automatinis užraktas.

12. Plėvelių ir priedų užsakymas

Plėvelės ritinėliai

Skirta maisto produktams konservuoti ir marinuoti nepraleidžiant oro bei vandens ir neprarandant skonio savybių.

Skirta, pvz., „SilverCrest“ vakuumatoriams SVEB 160 C3/C4, SV 125 A1/B2/D1 ir „SilverCrest“ plėvelių lydymo prietaisams. SFS 110 A1/B1/B2/C2.

Ši plėvelė tinka tausojančiam „sous vide“ maisto ruošimui.



3 plėvelės ritinėliai

Plotis: 20 cm / ilgis: po 3 m



2 plėvelės ritinėliai

Plotis: 28 cm / ilgis: po 3 m

Kiti priedai

Mūsų internetinėje svetainėje pateikta informacija, kokius priedus galite užsakyti papildomai.








Užsakymas internetu

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

13. Techniniai duomenys

Modelis:	SVEB 160 C4
Tinklo įtampa:	220–240 V ~ 50 Hz
Apsaugos klasė:	II <input type="checkbox"/>
Galia:	160 W
Ėnergijos suvartojimas išjungties režimu:	≤ 0,5 W
Automatinis pakeitimas išjungties režime:	≤ 20 Min
Pertraukos trukmė:	apie 60 sek. po 5 naudojimų

Naudojami simboliai

	Izoliacija nuo prisilietimo
	Geprüfte Sicherheit (patikrintas saugumas): prietaisai turi atitikti viešai pripažintas technikos taisykles ir suderinti su gaminių saugumo įstatymu (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Gaminį pažymėdamas „CE“ ženklus „HOYER Handel GmbH“ patvirtina, kad jis atitinka ES reikalavimus.
	Šis ženklas primena pakuotę pašalinti aplinką tausojančiu būdu.
	Perdirbimo simboliu (3 rodyklės) žymimos perdirbamos medžiagos. Medžiaga gali būti nurodyta pateikiant perdirbimo kodą viduryje (čia – 21) ir (arba) trumpinį (čia – PAP).
	Kintamoji įtampa
	Simbolis žymi dalis, kurios gali būti plaunamos indaplovėje.

Pasiliecame teisę atlikti techninius pakeitimus.

14. HOYER Handel GmbH garantija

Gerb. kliente,
šiam prietaisui suteikiama 3 metų garantija nuo pirkimo datos. Jei šis gaminys turėtų trūkumų, pardavėjo atžvilgiu galite naudotis įstatymuose nustatytais teisėmis. Šių įstatymuose nustatytų teisių toliau nurodyta mūsų garantija neapriboja.

Garantijos sąlygos

Garantijos terminas prasideda nuo pirkimo datos. Gerai saugokite originalų pirkimo kvitą. Šio dokumento reikia kaip pirkimo įrodymo.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos paaiškėtų medžiagų arba gamybos trūkumų, šį gaminį – savo nuožiūra – nemokamai sutaisysime, pakeisime arba grąžinsime už jį sumokėtus pinigus. Ši garantija suteikiama per trejų metų laikotarpį pateikus trūkumų turintį prietaisą ir pirkimo kvitą (kasos kvitą), taip pat trumpai aprašius trūkumą ir, kada jis atsirado.

Jei garantija trūkmui taikoma, Jums grąžinsime sutaisytą arba atsiųsime naują gaminį. Sutaisius arba pakeitus gaminį, naujas garantinis laikotarpis neprasideda.

Garantijos laikas ir įstatymuose nustatytos teisės reikalauti pašalinti trūkumus

Suteikus garantiją, garantijos laikas nepratešiamas. Tai taip pat taikoma pakeistoms ir sutaisytoms dalims. Apie galimus jau perkant buvusius pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti iš karto, kai tik išpakuojuamas gaminys. Pasibaigus garantijos laikui, už remontą reikia mokėti.

Garantijos apimtis

Prietaisas buvo pagamintas laikantis griežtų kokybės reikalavimų, o, prieš jį pristatant, jis buvo atidžiai patikrintas.

Garantija taikoma medžiagų arba gamybos trūkumams.

Garantija netaikoma dylančioms, įprastai besidėvinioms dalims ir pažeistoms trapioms dalims, pvz., jungikliams, lemputėms ar kitoms iš stiklo pagamintiems dalims.

Ši garantija nustoja galioti, jei prietaisas buvo sugadintas, naudojamas ne pagal paskirtį arba buvo netinkamai atlikta jo techninė priežiūra. Norint naudoti gaminį pagal paskirtį, reikia tiksliai laikytis visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Būtina vengti tų prietaiso naudojimo būdų ir veiksmų, kurių patariama vengti arba dėl kurių įspėjama naudojimo instrukcijoje. Prietaisas skirtas naudoti ne komercinėms, bet privačioms reikmėms. Garantija nustoja galioti dėl netinkamo naudojimo arba naudojimo ne pagal paskirtį ir dėl veiksmų, kuriuos atliko ne mūsų įgaliotas aptarnavimo centras.

Naudojimosi garantija

Kad galėtumėme pasčiai išnagrinėti Jūsų klausimą, laikykitės šių nurodymų:

- kreipdamiesi visais klausimais būkite pasirengę nurodyti gaminio numerį **IAN: 485564_2501**, o kaip įrodymą pateikti kasos kvitą.
- Gaminio numerį rasite yra ant firmos lentelės, išgraviruotą, Jūsų naudojimo instrukcijos tituliniame puslapyje (apačioje kairėje) arba ant lipduko prietaiso galinėje ar apatinėje pusėje.
- Jei atsirastų funkcijų gedimų arba kitų trūkumų, pirmiausia susisiekitė su toliau nurodytu aptarnavimo centru **telefonu** arba **el. paštu**.
- Tada gaminį, kuris, kaip manote, turi trūkumų, pridėję pirkimo įrodymą (kasos kvitą), taip pat nurodę trūkumą ir, kada jis atsirado, galite nemokamai išsiųsti Jums nurodytu aptarnavimo skyriaus adresu.

Iš svetainės www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daug kitų vadovų, vaizdo įrašų apie gaminius ir programines įrangas.



Nuskenavę šį QR kodą, pateksite tiesiai į „Lidl“ paslaugų portalą (www.lidl-service.com), kuriame pateikę prekės nr. (IAN) **485564_2501**, galėsite atsisiųsti reikiamą naudojimo instrukciją.



Aptarnavimo centras



Aptarnavimo centras Lietuvoje
Tel. 08 00 33144
El. paštas: hoyer@lidl.lt

IAN: 485564_2501



Tiekėjas










Atkreipkite dėmesį į tai, kad toliau nurodytas adresas **nėra aptarnavimo centro adresas**. Pirmiausia susisiekitė su pirmiau nurodytu aptarnavimo centru.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
VOKIETIJA

Sisukord

1. Ülevaade	43
2. Otstarbekohane kasutamine	44
3. Ohutusjuhised	44
4. Tarnekomplekt	47
5. Seadme sisse-/väljalülitamine	47
6. Vaakumpakendatud toidu eelised	47
6.1 Säilivus	47
6.2 Sous-vide - õrn vaakumpakendis oleva toidu valmistamise meetod	47
7. Ettevalmistus	48
7.1 Seadme ülespanek	48
7.2 Nõuded fooliumile/kotile	48
7.3 Kottide valmistamine	48
8. Kasutamine	49
8.1 Funktsioonide ülevaade	49
8.2 Näpunäited	50
8.3 Vaakummahutite ja -kottide (ventiiliga) vaakumpakendamine	51
8.4 Koti (ilma ventiilita) täitmine	52
8.5 Funktsiooni Wet aktiveerimine	52
8.6 Funktsiooni Soft aktiveerimine	52
8.7 Koti (ilma ventiilita) sulgemine	52
8.8 Koti (ilma ventiilita) vaakumpakendamine ja sulgemine	53
8.9 Marineerimine	54
9. Puhastamine ja hoiustamine	54
9.1 Puhastamine	55
9.2 Hoiustamine	55
10. Utiliseerimine	55
11. Tõrkeotsing	56
12. Fooliumi ja tarvikute tellimine	56
13. Tehnilised andmed	57
14. Ettevõtte HOYER Handel GmbH garantii	57

1. Ülevaade

- 1  Nupu ja LED-tule sisse-/väljalülitamine
- 2  Nupp ja LED-tuli fooliumi sulgemise funktsiooni (ilma vaakumita) jaoks
- 3  Nupp ja LED-tuli funktsiooni vaakumpakendamise + fooliumi sulgemise funktsiooni jaoks
- 4  Nupp ja LED-tuli funktsiooni Wet (niiske toidu jaoks) jaoks
- 5  Nupp ja LED-tuli funktsiooni Soft (tundlike toiduainete jaoks) jaoks
- 6  Nupp ja LED-tuli vaakumpakendamise funktsiooni jaoks (mahutite ja ventiilidega kottide jaoks, ühenduse **10** kaudu)
- 7  Nupp ja LED-tuli marineerimisfunktsiooni jaoks
- 8  Nupp ja LED-tuli lõpetamisfunktsiooni jaoks
- 9  Märgistused. Vajutage kaas mõlemast punktist korraga alla
- 10 Ühendus vaakumvoolikute jaoks **25**
- 11 Toitepistikuga ühenduskaabel
- 12 Fooliumilõikur
- 13 Tihendusribad
- 14 Seadme korpus
- 15 Ülemine tihendusrõngas
- 16 Hoiukoht adapteri A jaoks
- 17 Hoiukoht fooliumirulli jaoks
- 18 Imiotsik, vasak ja parem (vaakumpakendamise + fooliumi sulgemise funktsiooni jaoks)
- 19 Sulgemistraat
- 20 Kogumisalus vedeliku jaoks (eemaldatav)
- 21 Hoiukoht adapteri C jaoks
- 22 Hoiukoht adapteri B jaoks
- 23 Alumine tihendusrõngas
- 24 Nupud kaane avamiseks (vasak ja parem)

Joonis A.

- 25 Vaakumvoolikud (60 cm)
- 26 Adapter A (nt Ernesto-mahutite* ja FoodSaver õunakarpide jaoks**)
- 27 Adapter B (nt FoodSaver värskete mahutite jaoks**)
- 28 Adapter C (nt CASO-mahutite** ja FoodSaver säilituspurkide jaoks**)

* Ei kuulu tarnekomplekti

** Teiste tootjate mahutid – ei kuulu tarnekomplekti.

CASO on ettevõtte Caso Holding GmbH registreeritud kaubamärk

FoodSaver on ettevõtte Sunbeam Products, Inc. registreeritud kaubamärk

Joonis B.

- 29 Kaablimähis seadme tagaküljel

Täname teid usalduse eest!

Õnitleme teid uue vaakumpakendaja soetamise puhul.

Toote ohutuks käsitlemiseks ja selle võimaste tundmaõppimiseks tehke järgmist.

- **Lugege see kasutusjuhend enne seadme esmakordset kasutamist hoolikalt läbi.**
- **Järgige ennekõike ohutusjuhiseid!**
- **Seadet tohib kasutada ainult käesolevas kasutusjuhendis kirjeldatud viisil.**
- **Hoidke see kasutusjuhend edaspidiseks ülelugemiseks alles.**
- **Kui annate seadme kellelegi edasi, andke kaasa ka see kasutusjuhend. Kasutusjuhend kuulub toote juurde.**

Loodame, et uuest vaakumpakendajast on teile palju rõõmu.

Seadmel olevad sümbolid



Sümbol viitab sellele, et nii tähistatud materjalid ei mõjuta toiduainete maitset ega lõhna.

2. Otstarbekohane kasutamine

Kasutage seadet ainult toiduainete kokkusulgemiseks ja/või vaakumpakendamiseks ning marineerimiseks.

Seade on mõeldud kodumajapidamistele ja seda ei tohi kasutada ärilistel eesmärkidel. Seadet tohib kasutada ainult siseruumides.

Ettenähtav väärkasutus

HOIATUS varakahjude eest!

- ⊙ Kasutage ainult spetsiaalseid plastkileid, mis sobivad kasutamiseks koos vaakumpakendajate/fooliumihermeetikutega. Järgige plastkilede-fooliumi pakendile märgitud juhiseid.

3. Ohutusjuhised

Hoiatused

Vajaduse korral kasutatakse selles juhendis järgmisi hoiatusi.



OHT! Kõrge risk. Hoiatuse eiramine võib põhjustada ohtu elule ja tervisele.

HOIATUS! Keskmine risk. Hoiatuse eiramine võib põhjustada vigastusi või olulist varalist kahju.

ETTEVAATUST! Madal risk. Hoiatuse eiramine võib põhjustada kergeid vigastusi või varalist kahju.

MÄRKUS. Faktid ja eripärad, mida tuleks seadme kasutamisel arvestada.

Juhised ohutuks kasutamiseks

- ⊙ Seda seadet võivad kasutada vanemad kui 8-aastased lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega inimesed või vastavate kogemusteta ja/või teadmisteta isikud, kui neid valvatakse või kui neid on juhendatud või neile on õpetatud seadme ohutut kasutamist ja nad on aru saanud sellest tulenevatest ohtudest. Lastel ei ole lubatud seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega seda hooldada ilma järelevalveta.
- ⊙ Ärge jätke vooluvõrku ühendatud seadet kunagi järelevalveta.
- ⊙ Kui selle seadme toitejuhe on kahjustatud, peab tootja, tootja klienteenindus või vastava kvalifikatsiooniga isik selle ohtude vältimiseks välja vahetama.
- ⊙ See seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- ⊙ Ebaõige kasutamine võib tuua kaasa vigastusi.



Lastele OHTLIK!

- ⊙ Pakkematerjal ei ole mõeldud lastele mängimiseks. Lapsed ei tohi kilekottidega mängida. Lämmisohut.



OHT lemmikloomadele ja põllumajandusloomadele või nende poolt!

- ⊙ Elektriseadmed võivad ohustada ka lemmikloomi ning põllumajandusloomi. Peale selle võivad ka loomad seadet kahjustada. Seetõttu hoidke loomi elektriseadmetest eemal.



Niiskusest tingitud elektrilöögi OHT!

- ⊙ Kaitske seadet niiskuse, tilkva või pritsiva vee eest.
- ⊙ Seadet, toitejuhet ega toitepistikut ei tohi kasta vette ega muudesse vedelikesse.
- ⊙ Kui seadmesse satub vedelikku, tõmmake toitepistik kohe välja. Enne taaskäivitamist laske seadet kontrollida.
- ⊙ Kui seade peaks siiski vette kukkuma, eemaldage toitepistik kohe vooluvõrgust ja alles seejärel võtke seade veest

välja. Sel juhul lõpetage seadme kasutamine ja laske seda spetsiaalses töökohas kontrollida.

- ⊙ Ärge kasutage seadet märgade kätega.



Elektrilöögi OHT!

- ⊙ Ärge kasutage seadet, kui seadmel või ühendusjuhtmel on nähtavaid kahjustusi või kui seade on eelnevalt maha kukkunud.
- ⊙ Asetage toitejuhe nii, et keegi ei saaks sellele astuda, sellesse kinni jääda ega selle otsa komistada.
- ⊙ Ühendage toitepistik ainult nõuetekohaselt paigaldatud ja kergesti ligipääsetavasse pistikupesasse, mille pinge vastab tüübisildile. Pistikupesaga peab ka pärast ühendamist olema hästi ligipääsetav.
- ⊙ Veenduge, et ühenduskaablit ei saaks kahjustada teravad servad ega kuumad kohad. Ärge mähkige toitejuhet seadme ümber (kaabli purunemise oht!). Kasutage tagaküljel olevat kaablimähist.
- ⊙ Enne ühenduskaabli kokkukerimist laske seadmel täielikult jahtuda.

- ⊙ Veenduge, et toitejuhe pole kuhugi vahele kinni jäänud ega muljuda saanud.
- ⊙ Tõmmates toitepistikut pistikupesast välja, tõmmake alati pistikust, mitte kunagi juhtmest.
- ⊙ Tõmmake toitepistik pistikupesast:
 - pärast iga kasutuskorda;
 - rikke ilmnemisel;
 - kui te seadet ei kasuta;
 - enne seadme puhastamist;
 - äikese ajal.



OHT – tuleoht!

- ⊙ Ärge jätke vooluvõrku ühendatud seadet kunagi järelevalveta.
- ⊙ Kasutage seadet stabiilsel, ühetasasel ja kuumakindlal pinnal.
- ⊙ Ärge kunagi katke ühendatud seadet võimaliku ülekuumenemise ja tuleohtu tõttu!
- ⊙ Ärge kasutage seadet süttimisohtlike materjalide või gaaside läheduses.



OHT – põletusvigastused!

- ⊙ Sulgemistraat muutub kasutamise ajal väga kuumaks. Ärge puudutage kuumat sulgemistraati.
- ⊙ Enne puhastamist või ärapanekut laske seadmel täielikult jahtuda.



VIGASTUSOHT!

- ⊙ Veenduge, et te ei imeks kunagi adapteritega nahka ega juukseid.



Puudulikust hügieenist tulenev OHT!

- ⊙ Saamaks vaakumsuletud toitu muretult nautida, peaksite kindlasti pidama kinni järgmistest hügieenialastest nõuanne-test.
 - Toidu valmistamisel ja pakkimisel veenduge kõigi töövahendite täielikus puhtuses.
 - Pärast kasutamist puhastage hoolikalt vaakumpakendaja ja kõik töövahendid.

- Kiiresti riknevad toiduained tuleb kohe pärast sulgemist külmkappi asetada või külmutada.
- Pärast kiiresti rikneva toidu ülesulata-mist või kuumutamist tuleb see kohe ära kasutada.

HOIATUS varakahjude eest!

- ⊙ Seadme kaitsmiseks ülekuumenemise eest tuleb toimingute vahel pidada lühikesi pause.
 - Automaatne lukk aktiveerub korra-ks kahe sulgemis- ja/või vaakumpaken-damisprotsessi vahel. Paus on umbes 30–45 sekundit, olenevalt sulgemis- ja/või vaakumpakendamisprotsessist.
 - Pärast seda, kui seade on viis korda läbinud sulgemis- ja/või vaakumpa-kendamisprotsessi, peab seade jahtu-ma vähemalt 90 sekundit.
 - Kui seade muutub liiga kuumaks, akti-veeritakse 60 sekundiks automaatne lukk.
- ⊙ Kasutage ainult spetsiaalseid plastkile-sid, mis sobivad kasutamiseks koos vaakumpakendajate/fooliumihermeetik-utega.
- ⊙ Ärge kunagi asetage seadet kuumadele pindadele (nt pliidiplaadid) ega sooju-sallikate või lahtise tule lähedale.
- ⊙ Olge ettevaatlik, et te ei imeks õhku väl-ja imedes sisse vedelikku.
- ⊙ Seade on varustatud libisemiskindlate silikoonjalgadega. Kuna mööbel on kaetud erinevate lakkide ja plastmater-jalidega ning seda on töödeldud erine-vate hooldusvahenditega, ei saa täielikult välistada, et mõned neist aine-dest sisaldavad komponente, mis plast-jalgu söövivad ja pehmedavad. Vajaduse korral asetage seadme alla li-bisemiskindel aluskate.
- ⊙ Ärge kasutage teravaid ega abrasiiv-seid puhastusvahendeid.

4. Tarnekomplekt

- 1 vaakumpakendaja
- 1 asendustihendusrõngas alumise tihendus-
rõnga jaoks **23**
- 1 rull fooliumkile
- 2 vaakumvoolikut (60 cm) **25**
- 1 adapter A (nt Ernesto-mahutite ja
FoodSaver õunakarpide jaoks) **26**
- 1 adapter B (nt FoodSaver värskete mahutite
jaoks) **27**
- 1 adapter C (nt CASO-mahutite ja
FoodSaver säilituspurkide jaoks) **28**
- 1 kogumisalus vedelike jaoks **20** (kuulub
komplekti)
- 1 täielik kasutusjuhend (veebis)
- 1 lühijuhend (seadmega kaasas)

Enne esmakordset kasutamist

- Eemaldage kogu pakkematerjal.
- Kontrollige, kas seade on kahjustama-
ta.

5. Seadme sisse-/väljalülitamine

Ühendage toitepistik **11** ainult nõuetekoha-
selt paigaldatud ja kergesti ligipääsetavasse
pistikupessa, mille pinge vastab tüübisildile.
Pistikupesa peab ka pärast ühendamist ole-
ma hästi ligipääsetav.

1. Kerige kaablimähiselt **11** maha nii pal-
ju toitejuhet **29** kui vajate.
2. Ühendage toitepistik **11** pistikupessa.
3. Seadme sisselülitamiseks vajutage nup-
pu **Ⓢ** **1**. LED-tuli **1** süttib.
4. Seadme väljalülitamiseks vajutage
uuesti nuppu **Ⓢ** **1**. LED-tuli **1** kustub.

6. Vaakumpakendatud toidu eelised

6.1 Säilivus

Vaakumpakendatud toit püsib palju kauem
värskelt. Põhjus on selles, et pakendist, milles
toiduaineid hoitakse, eemaldatakse vaa-
kumpakendamise ajal suures osas hapnik.
Lisaks pakuvad kvaliteetne foolium ja vaa-
kumpakendamise protsess head kaitset sü-
gavkülmas esineva põletusefekti eest.

6.2 Sous-vide - õrn vaakumpakendis oleva toidu valmistamise meetod

Iga hobikoka unistus: praad, mis on seest
roosakas ja mahlane ning pealt krõbe. Kah-
juks pole see tavapäraste meetoditega alati
võimalik või nõuab täpset ajastust. Sous-
vide muudab toiduvalmistamise lihtsamaks
ja pakub peaaegu iga kord suurepäraseid
tulemusi.

Põhimõtteliselt pole sous-vide midagi muud
kui vaakumpakendatud toidu aeglane küp-
setamine.

Esiteks on sous-vide väga lihtne viis toidu
valmistamisel suurepärase tulemuste saavu-
tamiseks. Teiseks on sous-vide kindel lahtiüt-
lus meie päevi iseloomustavast
kiirustamisest.

Professionaalsed kokad on seda meetodit
kasutanud juba aastaid. Uute sous-vide
seadmetega on see toiduvalmistamise mee-
tod nüüd taskukohane ka koduste amatöör-
kokkade jaoks.

7. Ettevalmistus

7.1 Seadme ülespanek

Asetage seade kuivale, tasasele pinnale, mis ei ole tundlik kuumuse suhtes.

7.2 Nõuded fooliumile/kotile

- Võite kasutada torukujulist fooliumkile või valmiskotte.
- Foolium ei tohi olla laiem kui 30 cm.
- Fooliumi ühel küljel peavad olema täpid/nupukesed või sooned. Sile kile ei ole sulgemiseks sobiv.
- Paksus peaks olema vahemikus 0,17–0,29 mm (170–290 µm).
- Ostmisel pöörake tähelepanu ka temperatuurivahemikule, milles fooliumi kasutada saab. Ideaalne vahemik on –20 °C kuni +110 °C. Sellist fooliumi saab kasutada nii külmutamisel kui küpsetamisel. Sellel eesmärgil kasutamiseks sobiv on komplekti kuuluv foolium.
- Kiled on mikrolaineahjukindlad: max 900 W ja 3 minutit avatud kotiga.
- Vastava teabe leiate fooliumi või koti pakendilt.

7.3 Kottide valmistamine

Kasutades valmiskotte, ei ole järgmiste sammude läbimine vajalik.

1. Rullige torukujulisest fooliumirullist lahti nii palju osa rullist, kui vajate oma koti jaoks. Koti pikkusega seoses tuleb arvestada, et peale täitmist peab ülaossa jääma u 6 cm vaba ruumi.
2. Lõigake torukujulise fooliumirulli tükk kääridega võimalikult sirgelt ära.
3. Sulgege koti üks ots ära (vt "Koti (ilma ventiilita) sulgemine" lk 52).

või

Integreeritud kilelõikuri **12** kasutamiseks toimige järgmiselt.

1. Lükake fooliumilõikuri **12** kaane **14** servale paremale või vasakule.
2. Avage kaas **14** ja tõmmake hoiuruumist **17** välja nii palju torukujulist kile-rulli, kui vajate. Koti pikkusega seoses tuleb arvestada, et peale täitmist peab ülaossa jääma umbes 6 cm vaba ruumi.
3. Sulgege kaas **14** uuesti, et kile oleks kindlalt selle küljes.
4. Vajutage fooliumilõikurit **12** kergelt alla ja suunake see ühelt küljelt teisele, et läbi fooliumi lõigata.
5. Vajutage kahte kaane **24** vabastusnuppu ja avage see.
6. Sulgege koti üks ots ära (vt "Koti (ilma ventiilita) sulgemine" lk 52).

8. Kasutamine

8.1 Funktsioonide ülevaade



Nupp	Funktsioon
 1	Seadme sisse-/väljalülitamine
 2	Sulgemise (ilma vaakumita) alustamine
 3	Fooliumkottide vaakumpakendamise ja sulgemise alustamine
 4	Aktiveerimine/deaktiveerimine niiske ja mahlase toidu jaoks
 5	Aktiveerimine/deaktiveerimine rõhutundlike toiduainete (nt marjad, tort) jaoks
 6	Vaakumpakendamise alustamine ühenduse 10 kaudu vaakumvooliku 25 ja adapteriga 26/27/28
 7	Marineerimise alustamine
 8	Funktsiooni/toimingu tühistamine

HOIATUS varakahjude eest!









- Seadme kaitsmiseks ülekuumenemise eest tuleb toimingute vahel pidada lühikesi pause. Selle aja jooksul vilgub LED-tuli **1**, seade jahtub ja seda ei saa kasutada:
 - Automaatne lukk aktiveerub korra kahe sulgemis- ja/või vaakumpakendamise protsessi vahel. Paus on umbes 30–45 sekundit, olenevalt sulgemis- ja/või vaakumpakendamise protsessist.
 - Pärast seda, kui seade on viis korda läbinud sulgemis- ja/või vaakumpa-

kendamisprotsessi, peab seade jahtuma vähemalt 90 sekundit.








- Kui seade muutub liiga kuumaks, aktiveeritakse 60 sekundiks automaatne lukk.

- Kui märgutuled  **2** ja  **8** süttivad süttib ega kustu hiljemalt 10 sekundi pärast sulgemisprotsessi ajal, on seade defektne. Ärge püüdke seadet ise parandada. Võtke ühendust klienditeenindusega.

MÄRKUS. Veenduge, et ülemine **15** ja alumine tihendusrõngas **23** oleks kahjustamata. Kui tihendusrõngas on defektne, ei saa seade kotist õhku välja imeda. Vajaduse korral asendage defektne tihendrõngas.

Funktsioonid  **2**,  **3**,  **6** ja  **7** peatuvad automaatselt, kui protsess on lõpetatud. Protsessi saab enneaegselt nuppu  **8** vajutades katkestada. Enne vaakumpakendamist ja/või sulgemist vajutage nuppu  **4**, eriti niiske toidu sulgemiseks, või nuppu  **5**, eriti rõhutundliku toidu vaakumpakendamiseks. Vastava nupu või nupu  **8** uuesti vajutamine deaktiveerib funktsiooni.

8.2 Näpunäited

Toiduaine	Märkused	Soovitused konteiner	Soovituse (täiendav) funktsioon
Liha/kala	- kasutage ainult värsket - ärge katkestage külmaahelat	- Kott	
Marineeritud toiduidained	- marineerimisprotsessi kiirendamiseks	- Mahuti	
Köögiviljad	- koorige või peske ja kuivatage - blanšeerige paar minutit keevas vees, jahutage jääveega ja kuivatage, et vältida maitse- ja värvikadu või gaasi moodustumist säilitamise ajal	- Kott	
Lehtköögiviljasalat	- peske ja kuivatage - ei sobi külmutamiseks	- Mahuti	
Puuviljad	- koorige või peske ja kuivatage	- Külmik: Mahuti	
		- Sügavkülmik: Kott	 
Maitsetaimed	- peske ja kuivatage - terved varred	- Kott	
Küpsetised		- Mahuti	
		- Kott	
Pulbrid Toiduaine	- asetage köögirulli tükk originaalpakendis oleva koti/mahuti või vaakumpakendi peale	- Kott - Mahuti	
Külm Vedelikud	- külmutage lühiajaliselt	- Mahuti	
		- Kott	
Jahutatud, küpsetatud toit		- Mahuti	
		- Kott	

8.3 Vaakummahutite ja -kottide (ventiiliga) vaakumpakendamine

MÄRKUS. Adapterid **26** **27** ja **28** asuvad seadme sisemistes hoiuruumides.

Selle funktsiooniga saate vaakumpakendada erinevate tootjate klappidega mahuteid ja kotte. Erinevate ventiilide tarnekomplektis on järgmised adapterid.

Adapter	nt sobiv järgmisele.
Adapter A 26	Ernesto, FoodSaver lõunakarbid
Adapter B 27	FoodSaver värsked mahutid
Adapter C 28	CASO, FoodSaver säilituspurgid



Niiskusest tingitud elektrilöögi OHT!

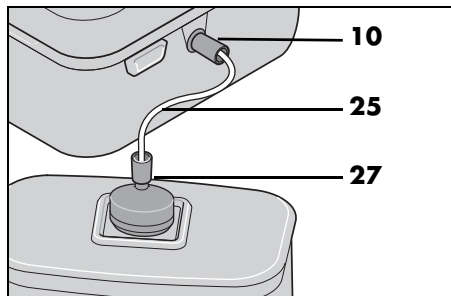
- ⊙ Olge ettevaatlik, et te ei imeks õhku välja imedes sisse vedelikku. Kui see juhtub, katkestage protsess kohe, vajutades nuppu ⊕ **8**.
- ⊙ Järgige tootjapoolset teavet mahutite ja kottide täitetaseme kohta.

MÄRKUS. Vaakummahutid ja -kotid ei kuulu komplekti.

Vaakummahuti

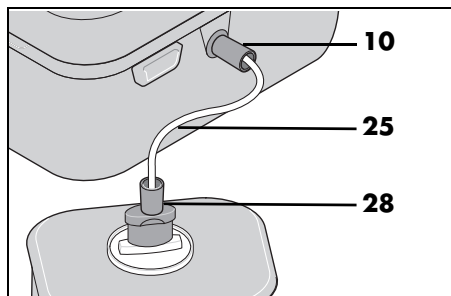
1. Täitke vaakummahuti maksimaalse tasemeni ja sulgege mahuti kaas.
2. Lükake vaakumvooliku **25** üks ots seadme paremal küljel asuvasse ühendusse **10**.
3. Ühendage ventiiliga sobiv adapter **26/27/28** vaakumvooliku **25** teise otsa.

4. Lükake adapter A **26** või B **27** vaakummahuti ventiili külge. Hoidke adapter seal paigal.



või

Sisestage adapter C **28** vaakummahuti ventiili külge.



1. Vajutage nuppu ⊕ **6**. LED-tuled ⊕ **6** ja ⊕ **8** süttivad. Vaakumpakendamine algab.
2. Pärast vaakumpakendamist LED-tuled kustuvad ja vaakumpakendamine on lõppenud.
3. Eemaldage vaakummahutist vaakumvoolik **25** ja adapter **26/27/28** ning korrake protsessi vajadusel teise mahutiga.
4. Olles lõpetanud vaakumpakendamise, eemaldage vaakumvoolik **25** ühenduse **10** küljest.

Ventiiliga vaakumkott

1. Asetage ettevalmistatud toiduained vaakumkotti. Veenduge, et ventiili all ei oleks toiduaineid.

2. Sulgege ettevaatlikult vaakumkott.
3. Asetage vaakumkott tasasele pinnale, ventiiliga ülespoole.
4. Jätkake nagu vaakummahutite puhul, alates etapist 2 (vt "Vaakummahuti" lk 51) ja kasutage adapter A **26**.

8.4 Koti (ilma ventiilita) täitmine

ETTEVAATUST.

- ⊙ Kohtades, kus soovite koti sulgeda, ei tohi olla toitu ega vedelikke. Need kohad peavad olema puhtad ja kuivad. Vastasel juhul ei saa kohast sulgemist läbi viia.

- Täitke kott ainult kuni 6 cm ülemisest servast allapoole.

8.5 Funktsiooni Wet aktiveerimine



Niiskusest tingitud elektrilöögi OHT!

- ⊙ Vaakumpakendamiseks ei tohi kotis olla vedelikke.
- ⊙ Olge ettevaatlik, et te ei imeks õhku välja imedes sisse vedelikku. Kui see juhtub, katkestage protsess kohe, vajutades nuppu **8**.

MÄRKUS. Pikema sulgemisprotsessi tõttu on pärast iga sulgemist vajalik umbes 45-sekundiline jahutusfaas.

Kui kotis on niiske toit (nt marineeritud liha/kala, küpsetamiseks valmis, lõigatud juur-/puuvili), võib see põhjustada vigase sulgemise. Funktsiooni **4** aktiveerimisega pikeneb sulgemisaeg parema sulgemiskoha saamiseks.

- Enne vaakumpakendamist/sulgemist vajutage funktsiooni aktiveerimiseks nuppu **4**. LED-tuli süttib.

- Funktsiooni deaktiveerimiseks vajutage uuesti nuppu **4**.
- Kui vaakumpakendamine/sulgemine on lõppenud või katkestatud, kustub LED ja funktsioon deaktiveeritakse automaatselt.
- Funktsiooni **4** ei saa vaakumpakendamise/sulgemise vältel aktiveerida ega deaktiveerida.

MÄRKUSED.

- See funktsioon ei sobi vedelike, nt supide vaakumpakendamiseks. Need tuleb enne vaakumpakendamist külmutada.
- Niiske ja rõhutundliku toidu vaakumpakendamiseks saate samal ajal aktiveerida funktsioonid **4** ja **5**.

8.6 Funktsiooni Soft aktiveerimine

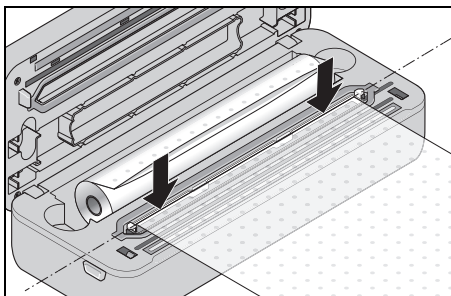
Funktsiooniga **5** vähendatakse veidi vaakumi rõhku, et rõhutundliku toidu (nt marjad või tort) kokkusurumist vältida.

- Enne vaakumpakendamist/sulgemist vajutage funktsiooni aktiveerimiseks nuppu **5**. LED-tuli süttib.
- Funktsiooni deaktiveerimiseks vajutage uuesti nuppu **5**.
- Kui vaakumpakendamine/sulgemine on lõppenud või katkestatud, kustub LED ja funktsioon deaktiveeritakse automaatselt.
- Funktsiooni **5** ei saa vaakumpakendamise/sulgemise vältel aktiveerida ega deaktiveerida.

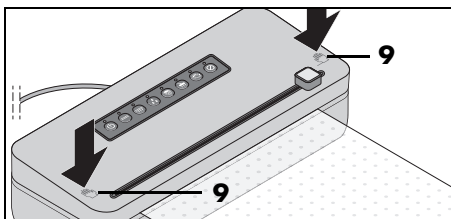
8.7 Koti (ilma ventiilita) sulgemine

1. Tasandage kott kohas, kus see suletakse.
2. Avage kaas **14**. Vajaduse korral vajutage esmalt nuppe **24**.

3. Asetage kott seadmesse nii, et koti ava oleks alumise tihendusrõnga **23** keskel.



4. Veenduge uuesti, et fooliumil ei oleks kortse – eriti mitte kohas, mis asub sulgemistraadi **19** kohal.
5. Sulgege kaas **14**.
6. Vajutage tugevalt kahe käega kaane **14** nurkades olevatele märkidele **9**. Need peavad kuuldavalt fikseeruma.



7. Vajutage nuppu **2**. LED-tuli süttib. Foolium on suletud. Pärast sulgemisprotsessi lõppu kustub LED-tuli **2**.

MÄRKUS. Kui olete aktiveerinud funktsiooni **4**, võtab sulgemisprotsess mõne sekundi võrra kauem aega.

8. Vajutage samaaegselt nuppe **24** kaane **14** avamiseks.
9. Avage kaas **14** ja eemaldage kott.
10. Kontrollige sulgemiskohta. See peaks olema sile, kortsudeta riba.

8.8 Kotti (ilma ventiilita) vaakumpakendamise ja sulgemine

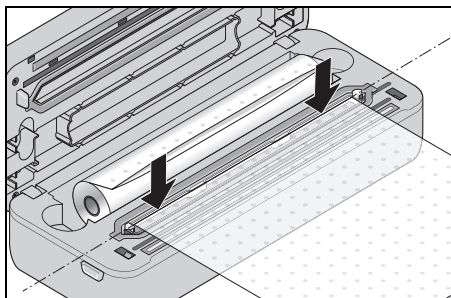


Niiskusest tingitud elektrilöögi OHT!

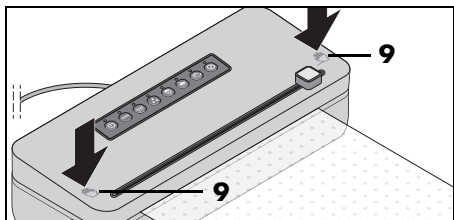
- ⊙ Vaakumpakendamiseks ei tohi kotis olla vedelikke.
- ⊙ Olge ettevaatlik, et te ei imeks õhku välja imedes sisse vedelikku. Kui see juhtub, katkestage protsess kohe, vajutades nuppu **8**.


MÄRKUS. Fooliumkottide vaakumpakendamisel **25** ei tohi ühenduses olla vaakumvoolikut **10**.

1. Tasandage kott kohas, kus see suletakse.
2. Avage kaas **14**.
3. Asetage kott seadmesse nii, et koti ava oleks alumise tihendusrõnga **23** keskel.



4. Veenduge uuesti, et fooliumil ei oleks kortse – eriti mitte kohas, mis asub sulgemistraadi **19** kohal.
5. Sulgege kaas **14**.
6. Vajutage tugevalt kahe käega kaane **14** nurkades olevatele märkidele **9**. Need peavad kuuldavalt fikseeruma.



- Vajutage nuppu  **3**. LED-tuli süttib. Fooliumkott kõigepealt vaakumpakendatakse ja seejärel suletakse. Sulgemise ajal süttib ka LED-tuli **2**. Kui protsess on lõppenud, vilguvad mõlemad LED-tuled lühidalt ja seejärel kustuvad.

MÄRKUS. Kui LED-tuli **3** ei kustu ja vaakumpumba müra ei lakka, kuigi fooliumkottis olevat õhku enam välja ei imeta, katkestage protsess. Kontrollige fooliumkoti õiget asendit seadmes ja lekete esinemist.





- Vajutage samaaegselt nuppe **24** kaane **14** avamiseks.
- Avage kaas **14** ja eemaldage kott.
- Kontrollige sulgemiskohta. See peaks olema sile, kortsudeta riba.

8.9 Marineerimine

Marineerimisfunktsiooniga saate näiteks liha marineerida. Vaakumpakendamise ja pausi vaheldumise abil tungib marinaad palju kiiremini liha pooridesse. Protsess kestab umbes 15 minutit. Teil on vaja sobivat marineerimismahutid, mis on mõeldud spetsiaalselt marineerimiseks. Seda iseloomustab spetsiaalne ventiil, mis võimaldab õhutamist vaakumpakendamise faaside vahel.

- Ühendage vaakumvoolik **25** seadme vaakumvooliku **10** pordiga.
- Vajaduse korral ühendage adapter **26/27/28** vaakumvoolikuga **25**.
- Sulgege seadme kaas **14**.

MÄRKUS. Veenduge, et seadme kaane mõlemad nurgad klõpsaksid oma kohale. Vajaduse korral vajutage see märgistuse **9** juures uuesti alla, et seadme kaas **14** klõpsab oma kohale ja lukustub.

- Ühendage adapter **26/27/28** või vaakumvooliku must **25** ühendusosa mahuti vastava seadme külge. Lisateabe saamiseks vaadake konteineri kasutusjuhendit.
- Vajutage nuppu  **7**. LED-tuled **7** ja  **8** süttivad ning seade käivitab marineerimisfunktsiooni. Nüüd töötab seade umbes 15 minuti jooksul vaheldumisi vaakumpakendamise (LED-tuli  **7** süttib) ja õhutamise (LED-tuli  **7** vilgub) vahel. Niipea kui programm on lõppenud, kustuvad märgutuled.
- Nüüd saate adapteri **26/27/28** või vaakumvooliku **25** mahutist ja seadme eemaldada.

9. Puhastamine ja hoiustamine



OHT – põletus-/kõrvetusvi-gastused!

- Enne puhastamist või ärapanekut laske seadmel täielikult jahtuda.
- Sulgemistraat **19** muutub kasutamise ajal väga kuumaks. Ärge puudutage kuumat sulgemistraati **19**.



Elektrilöögi OHT!

- Enne puhastamist tõmmake seadme toitepistik **11** vooluvõrgust välja.



Niiskusest tingitud elektrilöögi OHT!

- Seadet, toitejuhet ega toitepistikut **11** ei tohi kasta vette ega muudesse vedelikesse.

HOIATUS varakahjude eest!

- ⊙ Ärge kasutage teravaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid.

9.1 Puhastamine

Seade optimaalse talitluse ja täie jõudluse tagamiseks puhastage seadet regulaarselt.

- Pühkige seadet kergelt niiske lapiga.
- Enne järgmist kasutuskorda peab seade olema täiesti kuiv.

Kogumisalus

1. Haarake sõrmedega kahest välimisest vardast ja tõstke vedelike kogumisalus **20** ettevaatlikult ülespoole.
2. Valage vedelik ära.
3. Loputage kogumisalus **20** sooja seebiveega ära või asetage see nõudepesumasinasse. Kuivatage see enne sisestamist ära.
4. Sisestage kogumisalus **20** seadmesse pealt.

Tihendusrõngas

1. Hoidke tihendusrõngast **23** kahe sõrme ja tõmmake see ülespoole ära.
2. Loputage tihendusrõngast **23** sooja seebivee all. Kuivatage see enne sisestamist ära.
3. Asetage tihendusrõngas **23** seadmesse tagasi vastava kuju sisse. Veenduge, et see oleks tasaselt paigal ja ei laineaks.

MÄRKUS. Tihendusrõngas **23** on kuluosa. Kõrge rõhu tõttu kaotab see aja jooksul oma kuju. Sel juhul asendage see uuega (komplektis).

9.2 Hoiustamine

HOIATUS varakahjude eest!

- ⊙ Hoiustamisel ei tohi kaant **14** lukustada, see võib olla vaid lõdvalt suletud. Püsiv lukustamine võib kahjustada tihendeid **15** ja **23**.

- **Joonis B.** Kerige toitejuhe **11** juhtme kokkukerimiseks mõeldud seadisele **29** seadme tagaküljel.
- Hoidke seadet tolmu ja mustuse eest kaitstult ja lastele kättesaamatult.

10. Utiliseerimine

Sellele tootele kehtib Euroopa direktiiv 2012/19/EL: Läbikriipsutatud ratastel prügikonteineri sümbol tähendab, et toode kogutakse Euroopa Liidus jäätmekäitluse raames eraldi. See kehtib toote ja selle sümboliga tähistatud tarvikute kohta. Nii tähistatud tooteid ei tohi utiliseerida koos tavalise olmeprügiga, vaid need tuleb viia taaskasutatavate elektri- ja elektroonikajätmete kogumispunkti.

See taaskasutuse sümbol tähistab nt väärtuslikku eset või materjale. Taaskasutus aitab vähendada tooraine kulu ja koormust keskkonnale. Jäätmekäitluse alast teavet ja lähima kogumispunkti asukoha leiata oma linna puhastusteenistuse leheküljelt või kollastelt lehekülgedelt.



Pakend

Kui soovite utiliseerida pakendit, siis pöörake tähelepanu oma asukohariigi vastavatele keskkonnanäeskirjadele.


11. Tõrkeotsing

Kui teie seade ei tööta ootuspäraselt, käige kõigepealt see kontroll-loend läbi. Võib-olla on tegemist vaid väikese probleemiga, mille saate ise kõrvaldada.



Elektrilöögi OHT!

- ⊗ Ärge mitte mingil juhul proovige seadet ise parandada.

Viga	Võimalikud põhjused / meetmed
Seade ei tööta	<ul style="list-style-type: none">• Kas toide on olemas?
Õmblused ei ole tihedad.	<ul style="list-style-type: none">• Veenduge, et foolium asetseks tasapinnaliselt tihendusriba 13 ja sulgemistraadi 19 vahel.• Foolium oli sulgemiskohas niiske või määrdunud.• Niiskete toiduainete jaoks aktiveerige funktsioon  4.
Seade ei ole mitu korda järjest suuteline sulgemiseks.	<ul style="list-style-type: none">• Seadme kaitsmiseks aktiveeritakse kahe sulgemisprotsessi läbiviimise vaheliseks ajaks korraldaks automaatne lukk.

12. Fooliumi ja tarvikute tellimine

Fooliumirullid

Toidu aroomi-, õhu- ja veekindlaks säilitamiseks ning marineerimiseks.

Sobivad nt SilverCresti vaakumpakendajatele SVEB 160 C3/C4, SV 125 A1/B2/D1 ja SilverCrest-fooliumisulgemiseadmetele SFS 110 A1/B1/B2/C2.

Need fooliumid on sobilikud õrnaks sous vide stiilis toiduvalmistamiseks.



3 fooliumirulli

Laius: 20 cm / pikkus: igaüks 3 m



2 fooliumirulli

Laius: 28 cm / pikkus: igaüks 3 m


Muud tarvikud

Meie veebisaidilt leiate infot selle kohta, milliseid muid tarvikuid saab hiljem lisaks tellida.

Interneti teel tellimine

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

13. Tehnilised andmed

Mudel:	SVEB 160 C4
Toitepinge:	220–240 V ~ 50 Hz
Kaitseklass:	II 
Võimsus:	160 W
Võimsustarve väljalülitamise korral:	≤ 0,5 W
Automaatne väljalülitumine:	≤ 20 min
Pausi kestus:	u 60 sekundit pärast 5 kasutuskorda

Kasutatud sümbolid

	Kaitseisolatsioon
	Geprüfte Sicherheit – kontrollitud ohutus Seadmed peavad vastama üldtunnustatud tehnika reeglitele ja tooteohutuse (Produktsicherheitsgesetz (Prod-SG)) seadusele.
	CE märgisega avaldab HOYER Handel GmbH, et toode vastab ELi nõuetele.
	See sümbol juhib tähelepanu sellele, et pakend tuleb keskkonnasõbralikult utiliseerida.
	Taaskasutussümboliga (3 nooled) on tähistatud taaskasutatavad materjalid. Materjali saab määratleda taaskasutusnumbri järgi keskkohas (siin 21) ja/või lühendiga (siin PAP).
~	Vahelduvpinge
	Sümbol tähistab osi, mida võib nõudepesumasinas puhastada.

Õigus teha tehnilisi muudatusi reserveeritud.

14. Ettevõtte HOYER Handel GmbH garantii

Hea klient!

Käesolevale seadmele saate alates ostukuupäevast 3-aastase garantii. Käesoleva toote puuduste korral on Teil toote müüja suhtes seadusest tulenevad õigused. Neid seadusest tulenevaid õiguseid meie järgnevalt toodud garantii ei piira.

Garantiitingimused

Garantii tähtaeg algab ostukuupäevaga. Hoidke kassatšeki originaali kindlas kohas. Seda dokumenti on vaja ostu tõendamiseks. Kui kolme aasta jooksul alates ostukuupäevast tekib materjali- või tootmisviga, remondi või asendamise – vastavalt meie valikule – toote Teie jaoks tasuta. Selle garantiiteenuse eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostutõend (kassatšekk) ja lühidalt kirjeldatakse kirjalikult, milles puudus seisneb ja mis ajal see tekkis. Kui defekt on meie garantiiga hõlmatud, saate tagasi remonditud või uue toote. Toote remondi või asendamisega ei alga uus garantiiperiood.

Garantiiäeg ja seadusest tulenevad nõudeõigused puuduste korral

Garantiiäeg ei pikene garantii korras pakutava teenuse tõttu. See kehtib ka asendatud ja remonditud detailide kohta. Võimalikest juba ostul olemas olevatest kahjustustest ja puudustest peab teatama kohe pärast lahti pakkimist. Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remonttööd on tasulised.

Garantii maht

Seade toodeti järgides rangeid kvaliteedinõudeid ja seda kontrolliti hoolikalt enne tarnimist.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigadele.

Garantii ei hõlma kuluosi, millele mõjub tavapärase kulumine, ja purunevate osade, nt lülitid, valgustid või muud detailid, mis on valmistatud klaasist, kahjustusi.

Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, seda pole otstarbekohaselt kasutatud ega hooldatud. Tootte otstarbekohase kasutamise jaoks peab täpselt järgima kõiki kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kasutusotstarbeid ja tegevusi, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse, peab tingimata vältima.

Toode on mõeldud üksnes eraviisiliseks ja mitte tööstuslikuks kasutamiseks. Väärja ja mitteotstarbekohase käsitlemise, toore jõu rakendamise ja sekkumiste, mida ei ole teinud meie volitatud teeninduskeskus, korral kaotab garantii kehtivuse.

Menetlus garantiijuhtumi korral

Teie probleemi kiire töötlemise tagamiseks järgige järgmisi juhiseid.

- Hoidke kõigi päringute jaoks käepärast tooteartikli number
IAN: 485564_2501 ja ostu tõendav kassatšekk.
- Tooteartikli numbrile leiate tüübisildilt, graveeringult, juhendi esilehelt (all vasakul) või kleebiselt seadme taga- või alumiselt küljelt.
- Kui tekkima peaks talitlushäireid või muid puuduseid, võtke esmalt ühendust järgnevalt toodud teeninduskeskusega **telefoni** või **e-kirja** teel.
- Sel juhul saate lisades ostutõendi (kassatšekk) ja märkides, millises puudus seisneb ja kuna see tekkis, defektseks loetud toote saata Teie jaoks saatekuluta Teile nimetatud teeninduse aadressile.

Aadressilt www.lidl-service.com saate alla laadida selle ja paljud teised käsiraamatud, tootevideod ja paigaldustarkvara.



Selle QR-koodiga jõuate otse Lidli teeninduslehele (www.lidl-service.com) ja saate tooteartikli numbrile (IAN) **485564_2501** sisestamise abil avada oma kasutusjuhendi.



Teeninduskeskus



Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: hoyer@lidl.ee

IAN: 485564_2501



Tarnija

Pöörake tähelepanu sellele, et järgmine aadress **ei ole teeninduse aadress**.











Võtke esmalt ühendust nimetatud teeninduskeskusega.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
SAKSAMAA

Saturs

1. Pārskats	61
2. Paredzētais lietojums	62
3. Drošības norādījumi	62
4. Piegādes komplektācija	65
5. Ierīces ieslēgšana/izslēgšana	65
6. Vakuumā iepakotas pārtikas priekšrocības	65
6.1 Derīguma termiņš	65
6.2 Gatavošana vakuumā – saudzīga gatavošanas metode vakuuma maisiņā	65
7. Sagatavošana	66
7.1 Ierīces uzstādīšana	66
7.2 Prasības attiecībā uz plēvi/maisīņu	66
7.3 Maisīņu izgatavošana	66
8. Lietošana	67
8.1 Funkciju pārskats	67
8.2 Padomi	68
8.3 Vakuuma trauka un -maisīņa (ar vārstu) vakuumēšana	69
8.4 Maisīņa (bez vārsta) uzpilde	70
8.5 “Wet” funkcijas aktivizēšana	70
8.6 “Soft” funkcijas aktivizēšana	70
8.7 Maisīņa (bez vārsta) aizkausēšana	71
8.8 Maisīņa (bez vārsta) vakuumēšana un aizkausēšana	71
8.9 Marinēšana	72
9. Tīrīšana un uzglabāšana	73
9.1 Tīrīšana	73
9.2 Uzglabāšana	73
10. Utilizācija	74
11. Problēmas risinājums	74
12. Plēvju un piederumu pasūtīšana	75
13. Tehniskie dati	75
14. HOYER Handel GmbH garantija	76

1. Pārskats

- 1  Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš un LED indikators
- 2  Plēves aizkausēšanas funkcijas taustiņš un LED indikators (bez vakuuma)
- 3  Vakuuma + plēves aizkausēšanas funkcijas taustiņš un LED indikators
- 4  "Wei" funkcijas taustiņš un LED indikators (mitriem pārtikas produktiem)
- 5  "Soft" funkcijas taustiņš un LED indikators (jutīgiem pārtikas produktiem)
- 6  Vakuuma funkcijas taustiņš un LED indikators (traukiem un maisiņiem ar vārstu, izmantojot savienojumu **10**)
- 7  Marinēšanas funkcijas taustiņš un LED indikators
- 8  Atcelšanas funkcijas taustiņš un LED indikators
- 9   Marķējumi: Nospiediet vāku uz leju abos punktos vienlaikus
- 10 Vakuuma šļūteņu pieslēgums **25**
- 11 Pieslēguma vads ar kontaktdakšu
- 12 Plēves griezējs
- 13 Blīvējuma sloksne
- 14 Ierīces vāks
- 15 Augšējais blīvējuma gredzens
- 16 Glabāšanas nodalījums adapterim A
- 17 Cauruļveida plēves ruļļa glabāšanas nodalījums
- 18 Sūkšanas sprauslas, pa kreisi un pa labi (vakuuma + plēves aizkausēšanas funkcijai)
- 19 Metināšanas elektrods
- 20 Šķidrums savākšanas paplāte (noņemama)
- 21 Glabāšanas nodalījums adapterim C
- 22 Glabāšanas nodalījums adapterim B
- 23 Apakšējais blīvējuma gredzens
- 24 Vāka atvēršanas taustiņi (pa kreisi un pa labi)

A attēls:

- 25 Vakuuma šļūtenes (60 cm)
- 26 Adapteris A (piem., "Ernesto" traukiem* un "FoodSaver" pusdienu kastītēm**)
- 27 Adapteris B (piem., "FoodSaver" pārtikas produktu svaiguma saglabāšanas traukiem**)
- 28 Adapteris C (piem., CASO traukiem** un "FoodSaver" uzglabāšanas traukiem**)

* Nav iekļauts piegādes komplektā

** Citu ražotāju trauki – nav iekļauti piegādes komplektā.

CASO ir uzņēmuma "Caso Holding GmbH" reģistrēta preču zīme

"Foodsaver" ir uzņēmuma "Sunbeam Products, Inc." reģistrēta preču zīme

B attēls:

- 29 Vada turētājs ierīces aizmugurē

Pateicamies par jūsu uzticēšanos mūsu izstrādājumiem!

Apsveicam ar jaunas vakuumēšanas ierīces iegādi.

Lai droši rīkotos ar izstrādājumu un iepazītu visas funkcijas, ievērojiet tālāk sniegtās norādes.

- **Pirms izstrādājuma pirmās lietošanas reizes uzmanīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju.**
- **Obligāti ievērojiet drošības norādījumus!**
- **Ierīci drīkst izmantot tikai atbilstoši šajā lietošanas instrukcijā sniegtajiem norādījumiem.**
- **Saglabājiet šo lietošanas instrukciju, lai vēlāk varētu atrast nepieciešamo informāciju.**
- **Ja nododat ierīci citai personai, pievienojiet arī šo lietošanas instrukciju. Lietošanas instrukcija ir neatņemama ierīces sastāvdaļa.**

Novēlam patīkamu jaunās vakuumēšanas ierīces lietošanu!

Simboli uz ierīces



Šis simbols norāda, ka attiecīgie materiāli nemaina ne pārtikas līdzekļu garšu, ne aromātu.

2. Paredzētais lietojums

Ierīci izmantojiet tikai pārtikas produktu aizkausēšanai un/vai vakuumēšanai un marinēšanai.

Ierīce ir izstrādāta privātai lietošanai, to nedrīkst izmantot komerciāliem nolūkiem.

Ierīci drīkst lietot tikai telpās.

Nepareizas lietošanas veidi

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

- ⊙ Izmantojiet tikai speciālas plastmasas plēves, kas ir piemērotas lietošanai ar vakuumēšanas ierīcēm/plēvju hermetizācijas ierīcēm. Ievērojiet norādījumus uz plastmasas plēves iepakojuma.

3. Drošības norādījumi

Brīdinājumu norādes

Vajadzības gadījumā lietošanas instrukcijā tiek izmantoti šādi brīdinājumi:



BRIESMAS! Augsts risks: brīdinājuma neievērošana var apdraudēt veselību un dzīvību.

BRĪDINĀJUMS! Vidējs risks: brīdinājuma neievērošana var radīt savainojumus vai nopietnu mantisku kaitējumu.

UZMANĪBU! Zems risks: brīdinājuma neievērošana var radīt vieglus savainojumus vai mantisku kaitējumu.

NORĀDE. Apstākļi un īpatnības, kas jāņem vērā, darbojoties ar ierīci.

Norādījumi drošai lietošanai

- ⊙ Šo ierīci var lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensoriskām vai garīgām spējām vai pieredzes un/vai zināšanu trūkumu, ja tās tiek uzraudzītas vai ir instruētas par drošu ierīces lietošanu un apzinās iespējamos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.
- ⊙ Nekādā gadījumā neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- ⊙ Ja ierīces barošanas vads tiek bojāts, lai izvairītos no apdraudējuma, to jāliek nomainīt ražotājam, ražotāja klientu apkalpošanas dienestam vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju.
- ⊙ Šī ierīce nav paredzēta lietošanai kopā ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- ⊙ Nepareizas lietošanas gadījumā var tikt radīti savainojumi.



BRIESMAS bērniem!

- ⊙ Iepakojuma materiāls nav rotaļlieta. Bērni nedrīkst spēlēties ar plastmasas maisiņiem. Pastāv nosmakšanas risks.



BRIESMAS mājdzīvniekiem un mājlopiem vai mājdzīvnieku un mājlopu izraisītas briesmas!

- ⊙ Elektroierīces var apdraudēt arī mājdzīvniekus un mājlopus. Turklāt dzīvnieki var arī sabojāt ierīci. Tāpēc vienmēr sargājiet elektroierīces no dzīvniekiem.



BRIESMAS – mitruma izraisīts elektriskās strāvas trieciens!

- ⊙ Sargiet ierīci no mitruma, kā arī ūdens pilēm vai šļakatām.
- ⊙ Ierīci, tās pieslēguma vadu un kontaktdakšu nedrīkst iegremdēt ūdenī vai citos šķidrumos.
- ⊙ Ja ierīcē iekļūst šķidrums, nekavējoties atvienojiet kontaktdakšu. Pirms atkārtotas ieslēgšanas lieciet pārbaudīt ierīci.
- ⊙ Ja ierīce tomēr iekrīt ūdenī, nekavējoties atvienojiet kontaktdakšu un tikai pēc tam izņemiet ierīci no ūdens. Šādā gadījumā pārtrauciet ierīces lietošanu

un lieciet to pārbaudīt specializētā darbnīcā.

- ⊙ Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām.



BRIESMAS, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

- ⊙ Nesāciet lietot ierīci, ja ierīcei vai pieslēguma vadam ir redzami bojājumi vai ierīce iepriekš ir nokritis.
- ⊙ Izvelciet pieslēguma vadu tā, lai neviens nevarētu uz tā uzkāpt, aiz tā aizķerties vai pakļupt.
- ⊙ Ievietojiet kontaktdakšu tikai pareizi instalētā un ērti pieejamā kontaktlīdždā, kuras spriegums atbilst datu plāksnītē norādītajam spriegumam. Kontaktlīdždai ir jābūt viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.
- ⊙ Raugieties, lai pieslēguma vadu nevarētu sabojāt asas šķautnes vai karstas virsmas. Neaptiniet pieslēguma vadu ap ierīci (kabeļa lūzuma risks!). Izmantojiet aizmugurē esošo vada turētāju.
- ⊙ Pirms pieslēguma vada uztišanas ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.
- ⊙ Uzmaniet, lai pieslēguma vads netiktu iespīlēts vai saspiests.

- ⊙ Lai atvienotu kontaktdakšu no kontaktligzdas, vienmēr velciet to aiz dakšas, nevis aiz pieslēguma vada.
- ⊙ Atvienojiet strāvas kontaktdakšu no kontaktligzdas:
 - pēc katras lietošanas reizes;
 - ja rodas darbības traucējums;
 - ja neizmantojat ierīci;
 - pirms ierīces tīrīšanas;
 - negaisa laikā.



BRIESMAS – aizdegšanās risks!

- ⊙ Nekādā gadījumā neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- ⊙ Lietojiet ierīci uz stabilas, līdzenas karstumizturīgas virsmas.
- ⊙ Nekad nenosedziet pieslēgto ierīci, jo iespējama pārkaršana un ugunsbīstamība!
- ⊙ Nelietojiet ierīci viegli uzliesmojošu materiālu vai viegli uzliesmojošu gāzu tuvumā.



BRIESMAS – apdegumu traumas!

- ⊙ Metināšanas elektrods darbības laikā stipri sakarst. Nepieskarieties karstajam metināšanas elektrodam.
- ⊙ Ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist, pirms sākat to tīrīt vai noliekat malā.



BRIESMAS par traumām!

- ⊙ Pārliecinieties, ka ar adapteriem nekad neiesūcat ādu vai matus.



RISKS nepietiekošas higiēnas dēļ!

- ⊙ Tādējādi, lai netraucēti baudītu vakuumā iekausētus pārtikas produktus, obligāti ievērojiet turpmākos higiēnas ievērošanas ieteikumus.
 - Gatavojot pārtikas produktus un iepakojot tos, nodrošiniet pilnīgu tīrību visās darba iekārtās.
 - Pēc lietošanas rūpīgi notīriet vakuumēšanas ierīci un visus darbarīkus.

- Ātri bojājošies pārtikas produkti nekaivējoties pēc aizkausēšanas jāatdzesē vai jāsasaldē.
- Pēc ātri bojājošos pārtikas produktu atkausēšanas vai uzsildīšanas tie nekaivējoties jāpatērē.

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

- ⊙ Lai pasargātu ierīci no pārkaršanas, starp darbībām ir jāievēro īsi pārtraukumi:
 - Automātiskā bloķēšana tiek aktivizēta uz īsu brīdi starp diviem aizkausēšanas un/vai vakuumēšanas procesiem. Pauze ir aptuveni 30–45 sekundes atkarībā no aizkausēšanas un/vai vakuumēšanas procesa.
 - Pēc 5 aizkausēšanas un/vai vakuumēšanas reizēm ierīcei jāatdziest vismaz 90 sekundes.
 - Ja ierīce kļūst pārāk karsta, uz 60 sekundēm tiek aktivizēta automātiskā bloķēšana.
- ⊙ Izmantojiet tikai speciālas plastmasas plēves, kas ir piemērotas lietošanai ar vakuumēšanas ierīcēm/plēvju hermetizācijas ierīcēm.
- ⊙ Nekādā gadījumā nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām (piemēram, plīts virsmas), kā arī karstuma avotu vai atklātas liesmas tuvumā.
- ⊙ Pārliecinieties, ka, izsūkņējot gaisu, neiesūcat šķidrumu.
- ⊙ Ierīce ir aprīkota ar neslīdošām silikona kājiņām. Tā kā mēbeles ir pārklātas ar dažāda veida krāsām un plastmasu un tādējādi virsmas tiek koptas ar atšķirīgiem kopšanas līdzekļiem, nevar pilnībā izslēgt, ka dažas no šīm vielām satur komponentus, kuri var bojāt un izšķīdināt silikona kājiņas. Ja nepieciešams, zem ierīces novietojiet neslīdošu paliktņi.
- ⊙ Nelietojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

4. **Piegādes komplektācija**



- 1 vakuumēšanas ierīce
- 1 rezerves blīvējuma gredzens apakšējam blīvējuma gredzenam **23**
- 1 cauruļveida plēves rullis
- 2 vakuuma šļūtenes (60 cm) **25**
- 1 adapteris A (piem., "Ernesto" traukiem un "FoodSaver" pusdienu kastītēm) **26**
- 1 adapteris B (piem., "FoodSaver" pārtikas produktu svaiguma saglabāšanas traukiem) **27**
- 1 adapteris C (piem., CASO traukiem un "FoodSaver" uzglabāšanas traukiem) **28**
- 1 šķidrums savākšanas paplāte **20** (ievietota)
- 1 pilnā lietošanas instrukcija (internetā)
- 1 īsā lietošanas instrukcija (pievienota ierīcei)

Pirms pirmās lietošanas reizes

- Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
- Pārbaudiet, vai ierīcei nav bojājumu.

5. **Ierīces ieslēgšana/izslēgšana**

Ievietojiet kontaktdakšu **11** tikai pareizi instalētā un ērti pieejamā kontaktligzdā, kuras spriegums atbilst datu plāksnītē norādītajam spriegumam. Kontaktligzdai ir jābūt viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.

1. Atritiniet tikai tik daudz pieslēguma vada **11** no vada turētāja **29**, cik nepieciešams.
2. Iespraudiet fikla kontaktdakšu **11** kontaktligzdā.
3. Nospiediet taustiņu  **1**, lai ieslēgtu ierīci. Iedegas LED indikators **1**.
4. Vēlreiz nospiediet taustiņu  **1**, lai izslēgtu ierīci. LED indikators **1** nodziest.

6. **Vakuumā iepakotas pārtikas priekšrocības**

6.1 **Derīguma termiņš**

Vakuumā iepakoti pārtikas produkti saglabājas svaigi ievērojami ilgāk. Tas ir tāpēc, ka vakuumēšanas laikā no iepakojuma, kurā atrodas pārtikas produkts, lielā mērā tiek izsūkts skābeklis.

Turklāt augstas kvalitātes plēves un vakuumēšanas process nodrošina labu aizsardzību pret sasaldēšanas apdegumu.

6.2 **Gatavošana vakuumā – saudzīga gatavošanas metode vakuuma maisīnā**

Katra pavāra amatiera sapnis: steiks, sulīgs no iekšpuses un kraukšķīgs no ārpuses. Diemžēl tas ne vienmēr izdodas, izmantojot tradicionālās metodes, vai arī tam nepieciešams precīza laika ievērošana. Gatavošana vakuumā ir vienkāršāka un gandrīz vienmēr nodrošina perfektu rezultātu.

Būtibā gatavošana vakuumā nav nekas cits kā lēna vakuumā noslēgtu ēdienu gatavošana.

No vienas puses, gatavošana vakuumā ir ļoti vienkārša metode, ar kuras palīdzību var iegūt lieliskus rezultātus, gatavojot ēdiena. No otras puses, gatavošana vakuumā nozīmē skaidru atteikšanos no mūsdienās valdošās "ātrās ēdināšanas".

Profesionāli pavāri šo metodi izmanto jau daudzus gadus. Pateicoties jaunajam vakuuma gatavošanas ierīcēm, šī gatavošanas metode tagad ir pieejama arī pavāriem amatieriem mājās.

7. Sagatavošana

7.1 Ierīces uzstādīšana

Uzstādiet ierīci uz sausas, līdzenas virsmas un siltumizturīgas virsmas.

7.2 Prasības attiecībā uz plēvi/maisīņu

- Var izmantot cauruļveida plēvi vai gatavus maisīņus.
- Plēve nedrīkst būt platāka par 30 cm.
- Vienā plēves pusē jābūt punktiņiem vai rievām. Gluda plēve nav piemērota aizkausēšanai.
- Biezumam jābūt no 0,17 līdz 0,29 mm (170–290 μm).
- Pērkot pievērsiet uzmanību arī temperatūras diapazonam, kurā plēvi var izmantot. Ideālais diapazons ir no -20 °C līdz +110 °C. Šīs plēves var dziļi sasaldēt vai izmantot ēdienu gatavošanā. Piegādātā plēve ir tam piemērota.
- Plēves ir drošas mikroviļņu krāsnī: maks. 900 W un 3 minūtes ar atvērtu maisīņu.
- Šī informācija ir norādīta uz plēves vai maisīņa iepakojuma.

7.3 Maisīņu izgatavošana

Ja izmantojat gatavus maisīņus, turpmākie soļi nav nepieciešami.

1. Attiniet no rullja tik daudz cauruļveida plēves, cik nepieciešams maisīņam. Izvēloties maisīņa garumu, pārliecinieties, ka pēc piepildīšanas tā augšdaļā apm. 6 cm ir neaizpildīti.
2. Ar šķērēm nogrieziet cauruļveida plēves gabalu pēc iespējas taisni.
3. Maisīņa vienu galu aizkausējiet (skatīt "Maisīņa (bez vārsta) aizkausēšana" 71. lpp.).

Vai:

Lai izmantotu integrēto plēves griezēju **12**, veiciet tālāk norādītās darbības.

1. Pabīdiet plēves griezēju **12** pa labi vai pa kreisi līdz vāka **14** malai.
2. Atveriet vāku **14** un izvelciet no glabāšanas nodalījuma **17** tik daudz cauruļveida plēves rullja, cik nepieciešams. Izvēloties maisīņa garumu, pārliecinieties, ka pēc piepildīšanas tā augšdaļā apm. 6 cm ir neaizpildīti.
3. Vēlreiz aizveriet vāku **14**, lai plēve būtu stingri nostiprināta iekšpusē.
4. Viegli nospiediet plēves griezēju **12** un pārvietojiet to no vienas malas uz otru, lai nogrieztu plēvi.
5. Nospiediet abus vāka **24** atbrīvošanas taustiņus un atveriet to.
6. Maisīņa vienu galu aizkausējiet (skatīt "Maisīņa (bez vārsta) aizkausēšana" 71. lpp.).

8. Lietošana



8.1 Funkciju pārskats

Taustiņš	Funkcija
 1	Ierīces ieslēgšana/izslēgšana
 2	Aizkausēšanas (bez vakuuma) palaišana
 3	Vakuumēšanas un plēves maisiņu aizkausēšanas palaišana
 4	Aktivizēšana/deaktivizēšana mitriem un sulīgiem pārtikas produktiem
 5	Aktivizēšana/deaktivizēšana pārtikas produktiem, kas jutīgi pret spiedienu, piem., ogām, kūkai
 6	Vakuumēšanas, izmantojot savienojumu ar 10 vakuuma šļūteni 25 un adapteri 26/27/28 palaišana
 7	Marinēšanas uzsākšana:
 8	Atcelt funkciju/procesu






BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!




- ⊙ Lai pasargātu ierīci no pārkaršanas, starp darbībām ir jāievēro īsi pārtraukumi. Šajā laikā mirgo LED indikators **1**, ierīce atdziest un to nevar darbināt:
 - Automātiskā bloķēšana tiek aktivizēta uz īsu brīdi starp diviem aizkausēšanas un/vai vakuumēšanas procesiem. Pauze ir aptuveni 30–45 sekundes atkarībā no aizkausēšanas un/vai vakuumēšanas procesa.

- Pēc 5 aizkausēšanas un/vai vakuumēšanas reizēm ierīcei jāatdziest vismaz 90 sekundes.
- Ja ierīce kļūst pārāk karsta, uz 60 sekundēm tiek aktivizēta automātiskā bloķēšana.








- ⊙ Ja blīvēšanas procesa laikā indikators  **2** un  **8** nenodzīst 10 sekunžu laikā, ierīce ir bojāta. Nekādā gadījumā nemēģiniet pats labot ierīci. Lūdzu, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

NORĀDE. Pārliecinieties, ka augšējais **15** un apakšējais blīvējuma gredzens **23** nav bojāts. Ja blīvējuma gredzens ir bojāts, ierīce nevar izsūkt gaisu no maisiņa. Ja nepieciešams, nomainiet bojāto blīvējuma gredzenu.

Funkcijas  **2**,  **3**,  **6** un  **7** automātiski tiek pārtrauktas, kad darbība ir pabeigta. Procesu var pārtraukt iepriekš, nospiežot taustiņu  **8**.

Pirms vakuumēšanas un/vai aizkausēšanas nospiediet taustiņu  **4**, lai vakuumētu īpaši mitrus pārtikas produktus, vai taustiņu  **5**, lai vakuumētu pret spiedienu jutīgus produktus. Atkārtoti nospiežot attiecīgo taustiņu vai taustiņu  **8**, funkcija tiek deaktivizēta.

8.2 Padomi

Pārtikas produkts	Piezīmes	Ieteicamais trauks	Ieteicamā (papildu) funkcija
Gaļa/zivis	<ul style="list-style-type: none"> - Izmantojiet tikai svaigus. - Nepārtrauciet aukstuma ķēdi. 	- Maisiņš	
Marinēti pārtikas produkti	<ul style="list-style-type: none"> - Lai paātrinātu marinēšanas procesu. 	- Trauks	
Dārzeni	<ul style="list-style-type: none"> - Nomizot vai nomazgāt un nosusināt. - Dažas minūtes blanšējiet verdošā ūdenī, pēc tam noskalojiet ar ledu aukstu ūdeni un nosusiniet, jo tas palīdz saglabāt garšu un krāsu, kā arī novērš gāzu veidošanos uzglabāšanas laikā. 	- Maisiņš	
Lapu dārzeņu salāti	<ul style="list-style-type: none"> - Nomazgāt un nosusināt. - Nav piemērots sasaldēšanai. 	- Trauks	
Augļi	<ul style="list-style-type: none"> - Nomizot vai nomazgāt un nosusināt. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ledusskapis: Trauks - Saldētava: Maisiņš 	 
Garšaugi	<ul style="list-style-type: none"> - Nomazgāt un nosusināt. - Veseli dzinumi. 	- Maisiņš	
Maizes izstrādājumi		- Trauks	
		- Maisiņš	
Pulverveida pārtikas produkti	<ul style="list-style-type: none"> - Novietojiet virtuves ruļļa gabalu virs maisiņa/trauka vai vakuumsēšanas oriģinālajā iepakojumā. 	<ul style="list-style-type: none"> - Maisiņš - Trauks 	
Auksti dzērieni	- Īslaicīgi sasaldēt.	- Trauks	
		- Maisiņš	
Atdzesēts, pagatavots ēdiens		- Trauks	
		- Maisiņš	

8.3 Vakuuma trauka un -maisīņa (ar vārstu) vakuumēšana

NORĀDE. Adapteri **26**, **27** un **28** atrodas ierīces iekšpusē esošajos glabāšanas nodalījumos.

Izmantojot šo funkciju, varat vakuumēt dažādu ražotāju traukus un maisījumus ar vārstiem. Dažādiem vārstiem piegādes komplektā ir iekļauti šādi adapteri:

Adapteris	piem., piemērots
Adapteris A 26	"Ernesto", "FoodSaver" pusdienu kastītēm
Adapteris B 27	"FoodSaver" pārtikas produktu svaiguma saglabāšanas traukiem
Adapteris C 28	CASO, "FoodSaver" uzglabāšanas traukiem



BRIESMAS no mitruma izraisīta elektriskās strāvas trieciena!

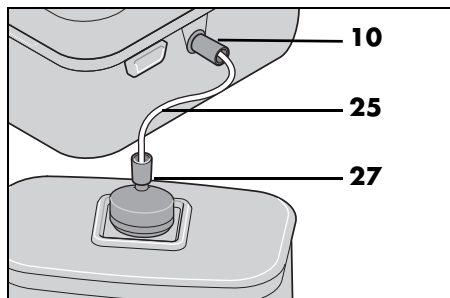
- ⊙ Pārliecinieties, ka, izsūknējot gaisu, neiesūcat šķidrumu. Ja tā notiek, nekavējoties pārtrauciet procesu, nospiežot taustiņu ⊕ **8**.
- ⊙ Ievērojiet ražotāja norādījumus par trauku un maisu piepildīšanas augstumu.

NORĀDE. Vakuuma trauki un maisiņi nav iekļauti piegādes komplektā.

Vakuuma trauks

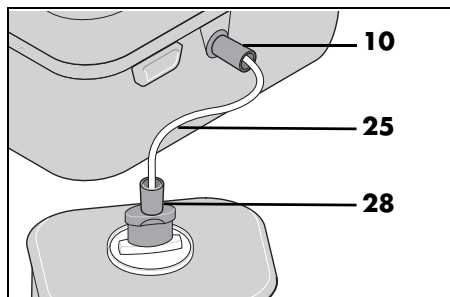
1. Piepildiet vakuuma trauku līdz maksimālajam piepildījuma līmenim un aizveriet trauka vāku.

2. Iespiediet vienu vakuuma šļūtenes **25** galu savienojumā **10** ierīces labajā pusē.
3. Pievienojiet adapteri **26/27/28** kas atbilst vārstam, vakuuma šļūtenes otrajam galam **25**.
4. Uzspiediet adapteri A **26** un B **27** uz vakuuma trauka vārsta. Nofiksējiet tur adapteri.



Vai:

ievietojiet adapteri C **28** vakuuma trauka vārstā.



1. Nospiediet taustiņu ⊕ **6**. Iedegas LED indikatori ⊕ **6** un ⊕ **8**. Tiek uzsākta vakuumēšana.
2. Pēc vakuumēšanas LED indikators nozdiest, un vakuumēšanas process ir pabeigts.
3. Izņemiet vakuuma šļūteni **25** un adapteri **26/27/28** no vakuuma trauka un, ja nepieciešams, atkārtojiet procesu ar citu trauku.

4. Pēc vakuumēšanas pabeigšanas noņemiet vakuuma šļūteni **25** no savienojuma **10**.

Vakuuma maisiņš ar vārstu

1. Iepildiet sagatavotos pārtikas produktus vakuuma maisiņā. Pārliecinieties, ka zem vārsta nav pārtikas produktu.
2. Rūpīgi aizveriet vakuuma maisiņu.
3. Novietojiet vakuuma maisiņu uz līdzenas virsmas ar vārstu uz augšu.
4. Turpiniet rīkoties tāpat kā ar vakuuma traukiem, sākot ar 2. soli (skatīt "Vakuuma trauks" 69. lpp.) un izmantojiet A adapteri A **26**.

8.4 Maisiņa (bez vārsta) uzpilde

UZMANĪBU!

- ⊙ Vietā, kurā vēlaties aiztaisīt maisiņu, nedrīkst būt pārtikas produktu vai šķidrums. Šīm vietām jābūt fīrām un sausām. Pretējā gadījumā nav iespējams pareizi izveidot aizkausēšanas šuvi.
- Piepildiet maisiņu, atstājot brīvus tikai 6 cm līdz augšējai malai.

8.5 "Wet" funkcijas aktivizēšana



BRIESMAS no mitruma izraisīta elektriskās strāvas trieciena!

- ⊙ Vakuumēšanai paredzētajā maisiņā nedrīkst būt šķidrums.
- ⊙ Pārliecinieties, ka, izsūknējot gaisu, nesūcat šķidrums. Ja tā notiek, nekavējoties pārtrauciet procesu, nospiežot taustiņu **Ⓢ**.

NORĀDE. Ilgāka aizkausēšanas procesa dēļ pēc katras aizkausēšanas ir nepieciešama aptuveni 45 sekunžu atdzišanas fāze.

Ja maisiņā ir mitri pārtikas produkti (piem., marinēta gaļa/zivs, gatavi sagriezti dārzeņi/augļi), tas var radīt aizkausēšanas šuves bojājumus. Aktivizējot funkciju **Ⓢ** **4**, tiek pagarināts aizkausēšanas laiks, lai iegūtu labāku aizkausēšanas šuvi.

- Pirms vakuumēšanas/aizkausēšanas nospiediet taustiņu **Ⓢ** **4**, lai aktivizētu funkciju. Iedegas LED indikators.
- Lai deaktivizētu funkciju, vēlreiz nospiediet taustiņu **Ⓢ** **4**.
- Kad vakuumēšana/aizkausēšana ir pabeigta vai pārtraukta, LED indikators nodziest un funkcija tiek automātiski deaktivizēta.
- Vakuumēšanas/aizkausēšanas laikā funkciju **Ⓢ** **4** nevar aktivizēt vai deaktivizēt.

NORĀDES.


- Šī funkcija nav piemērota šķidrumu, piem., zupu, vakuumēšanai. Pirms vakuumēšanas tie ir jāsasaldē.
- Lai vakuumētu mitrus un pret spiedienu jutīgus produktus, varat vienlaikus aktivizēt arī **Ⓢ** **4** un **Ⓢ** **5** funkcijas.

8.6 "Soft" funkcijas aktivizēšana

Izmantojot funkciju **Ⓢ** **5**, tiek nedaudz samazināts vakuums, lai nesaspiestu pret spiedienu jutīgus produktus (piem., ogas vai kūku).

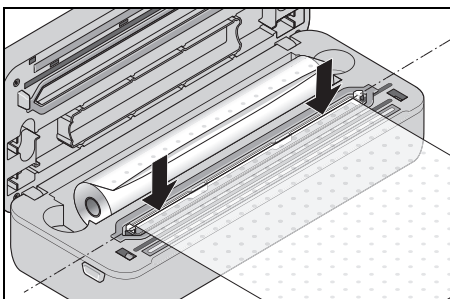
- Pirms vakuumēšanas/aizkausēšanas nospiediet taustiņu **Ⓢ** **5**, lai aktivizētu funkciju. Iedegas LED indikators.
- Lai deaktivizētu funkciju, vēlreiz nospiediet taustiņu **Ⓢ** **5**.
- Kad vakuumēšana/aizkausēšana ir pabeigta vai pārtraukta, LED indikators

nodziest un funkcija tiek automātiski deaktivizēta.

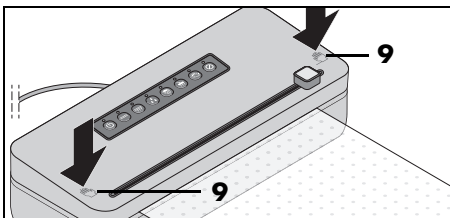
- Vakuumēšanas/aizkausēšanas laikā funkciju  **5** nevar aktivizēt vai deaktivizēt.



8.7 Maisiņa (bez vārsta) aizkausēšana


1. Izlīdziniet maisiņu tā aizkausēšanas vietā.
2. Atveriet vāku **14**. Ja nepieciešams, vispirms nospiediet taustiņus **24**.
3. Ievietojiet maisiņu ierīcē tā, lai maisiņa atvērums būtu apakšējā blīvējuma gredzena **23** centrā.



4. Arī šajā gadījumā pārliecinieties, ka plēve nav sakrokojusies – īpaši vietā virs metināšanas elektroda **19**.
5. Aizveriet vāku **14**.
6. Ar abām rokām stingri piespiediet marķējumus **9** vāka **14** stūros. Tiem ir ar dzirdamu troksni jānofiksējas vietā.



7. Nospiediet taustiņu  **2**. Iedegas LED indikators. Plēve tiek aizkausēta. Pēc aizkausēšanas pabeigšanas LED indikators  **2** nodziest.


NORĀDE. Ja esat aktivizējis funkciju  **4**, aizkausēšanas process ilgst dažas sekundes ilgāk.

8. Vienlaikus nospiediet taustiņus **24**, lai pārtrauktu vāka bloķēšanu **14**.
9. Atveriet vāku **14** un izņemiet maisiņu.
10. Pārbaudiet metināšanas elektrodu. Tam jābūt gludam, bez krokām.

8.8 Maisiņa (bez vārsta) vakuumēšana un aizkausēšana

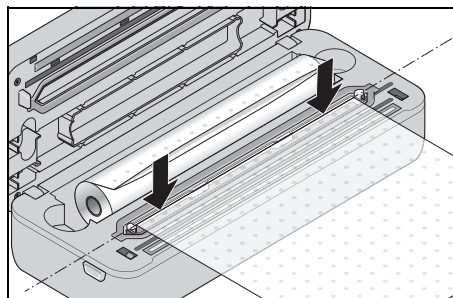


BRIESMAS no mitruma izraisīta elektriskās strāvas trieciena!

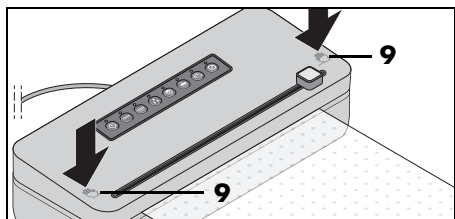
- ⊙ Vakuumēšanai paredzētajā maisiņā nedrīkst būt šķidrums.
- ⊙ Pārliecinieties, ka, izsūknējot gaisu, neiesūcat šķidrums. Ja tā notiek, nekavējoties pārtrauciet procesu, nospiežot taustiņu  **8**.


NORĀDE. Vakuumējot plēves maisiņus, savienojumā **10** nedrīkst atrasties vakuuma šļūtene **25**.

1. Izlīdziniet maisiņu tā aizkausēšanas vietā.
2. Atveriet vāku **14**.
3. Ievietojiet maisiņu ierīcē tā, lai maisiņa atvērums būtu apakšējā blīvējuma gredzena **23** centrā.



- Arī šajā gadījumā pārliecinieties, ka plēve nav sakrokojusies – īpaši vietā virs metināšanas elektroda **19**.
- Aizveriet vāku **14**.
- Ar abām rokām stingri piespiediet marķējumus **9** vāka **14** stūros. Tiem ir ar dzirdamu troksni jānofiksējas vietā.



- Nospiediet taustiņu  **3**. Iedegas LED indikators. Plēves maisiņu vispirms vakuumē un pēc tam aizkausē. LED indikators **2** iedegas arī aizkausēšanas laikā. Kad process ir pabeigts, abi LED indikatori īsi mirgo un pēc tam nodziest.

NORĀDE. Ja LED indikators **3** nenodziest un vakuumsūkņa skaņa nepārstāj skanēt, lai gan gaiss no plēves maisiņa vairs netiek izsūkts, pārtrauciet procesu. Pārbaudiet, vai plēves maisiņš ir pareizi ievietots ierīcē un vai nav noplūdes.





- Vienlaikus nospiediet taustiņus **24**, lai pārtrauktu vāka bloķēšanu **14**.
- Atveriet vāku **14** un izņemiet maisiņu.
- Pārbaudiet metināšanas elektrodu. Tam jābūt gludam, bez krokām.

8.9 Marinēšana

Ar marinēšanas funkciju varat, piemēram, marinēt gaļu. Mainot starp vakuumēšanu un pauzēšanu, marināde daudz ātrāk iesūcas gaļā. Šis process ilgst aptuveni 15 minūtes. Jums būs nepieciešams piemērots marinēšanas trauks, kas ir īpaši paredzēts marinēšanai. Tam ir īpašs vārsts, kas nodrošina ventilāciju starp vakuumēšanas fāzēm.

- Pievienojiet vakuuma šļūteni **25** ierīces vakuuma šļūtenes **10** pieslēgvietai.
- Ja nepieciešams, pievienojiet adapteri **26/27/28** pie vakuuma šļūtenes **25**.
- Aizveriet ierīces vāku **14**.

NORĀDE. Pārliecinieties, ka abi ierīces vāka stūri ar klikšķi nofiksējas vietā. Ja nepieciešams, vēlreiz nospiediet uz leju pie marķējumiem **9**, lai ierīces vāks **14** ar klikšķi nofiksētos vietā un tiktu noslēgts.

- Pievienojiet adapteri **26/27/28** vai melno savienošanas elementu uz vakuuma šļūtenes **25** ar attiecīgo ierīci uz trauka. Sīkāku informāciju skatiet trauka lietošanas instrukcijā.
- Nospiediet taustiņu  **7**. Iedegas LED indikatori **7** un  **8**, un ierīce sāk marinēšanas funkciju. Ierīce tagad aptuveni 15 minūtes pārmaiņus veic vakuumēšanu (iedegas LED indikators  **7**) un ventilāciju (mirgo LED indikators  **7**). Tiklīdz programma ir pabeigta, indikatori nodziest.
- Tagad varat izņemt adapteri **26/27/28** vai vakuuma šļūteni **25** no trauka un ierīces.

9. Tīrīšana un uzglabāšana



Apdegumu/applaucēšanās traumu BRIESMAS!

- ⊙ Iļaujiet ierīcei pilnībā atdzist, pirms sākat to tīrīt vai noliekat malā.
- ⊙ Metināšanas elektrods **19** darbības laikā stipri sakarst. Nepieskarieties karstajam metināšanas elektrodam **19**.



BRIESMAS, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

- ⊙ Pirms tīrīšanas izraujiet kontaktdakšu **11** ierīces aizmugurē.



BRIESMAS no mitruma izraisīta elektriskās strāvas trieciena!

- ⊙ Ierīci un pieslēguma vadu ar kontaktspraudni **11** nedrīkst iegremdēt ūdenī vai citos šķīdumos.

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

- ⊙ Nelietojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

9.1 Tīrīšana

Lai nodrošinātu ierīces pareizu darbību un pilnvērtīgu veiktspēju, regulāri to tīriet.

- Noslaukiet ierīci ar viegli samitrinātu drānu.
- Ierīcei pirms nākamās lietošanas reizes jābūt pilnīgi sausiai.

Savākšanas paplāte

1. Ar pirkstiem satveriet abus ārējos izvirdījumus un uzmanīgi paceliet šķīduma savākšanas paplāti **20** uz augšu.
2. Izlejiet šķīdrumu.
3. Noskalojiet savākšanas paplāti **20** ar siltu ūdeni vai ievietojiet to trauku mazgājamajā mašīnā. Pirms ievietošanas to nosusiniet.

4. Ievietojiet savākšanas paplāti **20** ierīcē no augšas.

Blīvējuma gredzens

1. Satveriet blīvējuma gredzenu **23** ar diviem pirkstiem un izvelciet to virzienā uz augšu.
2. Noskalojiet blīvējuma gredzenu **23** ar siltu ūdeni. Pirms ievietošanas to nosusiniet.
3. Ievietojiet blīvējuma gredzenu **23** atpakaļ ierīcē tam atbilstošajā vietā. Pārliecinieties, ka tas vienmērīgi pieguļ un neveido izciļņus.

NORĀDE. Blīvējuma gredzens **23** ir nodilstoša detaļa. Stiprās piespiešanas dēļ tas laika gaitā nedaudz zaudē formu. Šādā gadījumā nomainiet to pret jaunu (iekļauts piegādes komplektā).

9.2 Uzglabāšana

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

- ⊙ Uzglabāšanas laikā vāks **14** nedrīkst būt aizslēgts, bet tikai vaļīgi aizvērts. Ilgstoša aizslēgšana var sabojāt blīvējumu **15** un **23**.

- **B attēls:** Uztiniet pieslēguma vadu **11** uz vada turētāja **29** ierīces aizmugurē.
- Uzglabājiet ierīci bērniem nepieejamā vietā, kur tā ir aizsargāta no putekļiem un nefūriem.

10. Utilizācija

Uz šo produktu attiecas Eiropas Savienības direktīva 2012/19/ES. Simbols, kurā attēlots nosvītrots atkritumu konteiners ar riteņiem, nozīmē, ka produkta utilizācija



Eiropas Savienībā jāveic atkritumu dalītas vākšanas ietvaros. Tas attiecas gan uz produktu, gan uz visiem ar šo simbolu apzīmētajiem piederumiem. Apzīmētos produktus nedrīkst utilizēt parastajos sadzīves atkritumos, tie jānodod pārstrādei elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas vietā.

Šī pārstrādes simbola marķējums nozīmē, ka attiecīgais priekšmets vai materiāla daļas ir derīgas reģenerācijai. Otrreizējā pārstrāde palīdz sama-



zināt izejvielu patēriņu un mazināt ietekmi uz vidi. Informāciju par utilizāciju un tuvākās atkritumu savākšanas vietas atrašanās vietu Jūs varat uzzināt, piemēram, savā pilsetas atkritumu apsaimniekošanas iestādē vai uzņēmumu katalogā.

Iepakojums

Ja vēlaties utilizēt iepakojumu, ievērojiet savas valsts attiecīgās vides aizsardzības prasības.


11. Problēmas risinājums

Ja ierīcei rodas darbības traucējumi, vispirms izskatiet šo pārbaudes sarakstu. Varbūt radusies tikai neliela problēma, ko varat novērst saviem spēkiem.



BRIESMAS, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

- ⊙ Nekādā gadījumā nemēģiniet patstāvīgi labot ierīci.

Kļūda	Iespējamie iemesli / veicamie pasākumi
Ierīce nedarbojas	<ul style="list-style-type: none">• Vai ir nodrošināta strāvas padeve?
Šuves nav hermētiskas.	<ul style="list-style-type: none">• Pārliedzinieties, ka plēve starp blīvējuma sloksni 13 un metināšanas elektrodu 19 ir gluda.• Aizkausēšanas vietā plēve bija mitra vai ne- fīra.• Ja pārtikas produkti ir mitri, aktivizējiet funkciju  4.
Ierīce neveic aizkausēšanu vairākas reizes pēc kārtas.	<ul style="list-style-type: none">• Lai aizsargātu ierīci, starp diviem aizkausēšanas procesiem uz īsu brīdi tiek aktivizēta automātiskā bloķēšana.

12. Plēvju un piederumu pasūtīšana

Plēves ruļļi

Pārtikas produktu aromāta, gaisa un mitruma necaurlaidīgai uzglabāšanai un marinēšanai.

Piemērots, piem., SilverCrest vakuumāšanas ierīcei SVEB 160 C3/C4, SV 125 A1/B2/D1 un SilverCrest plēvju hermetizācijas ierīcēm SFS 110 A1/B1/B2/C2.

Šī plēve ir piemērota saudzīgai gatavošanai vakuumā.



3 plēves ruļļi
Platums: 20 cm / garums: katrs 3 m



2 plēves ruļļi
Platums: 28 cm / garums: katrs 3 m

Citi piederumi

Mūsu tīmekļa vietnē varat iegūt informāciju par papildu piederumiem, kurus var pasūtīt atsevišķi.

Pasūtīšana tiešsaistē

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

13. Tehniskie dati

Modelis:	SVEB 160 C4
Tīkla spriegums:	220–240 V ~ 50 Hz
Aizsardzības klase:	II <input type="checkbox"/>
Jauda:	160 W
Ēnējīgas patēriņš izslēgtā stāvoklī:	≤ 0,5 W
Automātiska iziešana no izslēgta stāvokļa:	≤ 20 min.
Pauzes laiks:	apm. 60 sekundes pēc 5 lietošanas reizēm

Izmantotie simboli

	Aizsargizolācija
	Pārbaudīta drošība: iekārtām ir jāatbilst vispārpieņemtajām tehnikas drošības prasībām un Vācijas Produktu drošības likumam (ProdSG).
	Ar CE zīmi HOYER Handel GmbH deklarē atbilstību ES prasībām.
	Šis simbols atgādina, ka iepakojums ir jāutilizē videi draudzīgā veidā.
	Ar pārstrādes simbolu (3 bultiņas) ir marķēti atkārtoti lietojami materiāli. Materiālu var apzīmēt ar pārstrādes numuru pa vidu (šeit: 21) un/vai saīsinājumu (šeit: PAP).
	Maiņspriegums
	Ar simbolu apzīmētas daļas, kuras var mazgāt trauku mašīnā.

Iespējamās tehniskas izmaiņas.

14. HOYER Handel GmbH garantija

Cienījamais klient,
Šai ierīcei tiek piešķirta 3 gadu garantija, sākot no tās iegādes datuma. Defektīvas preces gadījumā jums ir likumīgas tiesības vērsties pie preces pārdevēja. Mūsu tālāk aplūkotā garantija neierobežo šīs likumīgās tiesības.

Garantijas noteikumi

Garantija stājas spēkā preces iegādes dienā. Lūdzu, saglabājiet oriģinālo pirkuma čeku. Šis dokuments kalpo kā pirkuma pierādījums.

Ja trīs gadu laikā no preces iegādes brīža atklājas tās materiāla vai ražošanas defekts, mēs pēc saviem ieskatiem bez maksas salabosim vai nomainīsim šo precī. Šis garantijas pakalpojums paredz, ka trīs gadu laikā jāuzrāda bojātā ierīce un pirkuma apliecinājums (pirkuma čeks), kā arī īsumā rakstiski jānorāda, kur un kad radies bojājums.

Ja mūsu garantija sedz defekta novēršanu, saņemsiet atpakaļ salabotu vai jaunu precī. Līdz ar preces salabošanu vai nomaiņu netiek piemērots jauns garantijas periods.

Garantijas periods un likumīgās prasības

Garantija neparedz garantijas perioda pagarināšanu. Tas attiecas arī uz nomainītām un labotām daļām. Par visiem bojājumiem un defektiem, kas pastāv preces iegādes brīdī, jāziņo uzreiz pēc preces izpakošanas. Pēc garantijas perioda beigām remontu tiek veikti par maksu.

Garantijas segums

Ierīce ir izgatavota atbilstoši stingrām kvalitātes vadlīnijām un rūpīgi pārbaudīta pirms izsūtīšanas.

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiālu un ražošanas defektiem.

Garantija neattiecas uz dilstošām daļām, kas pakļautas normālam nolietojumam, kā arī uz traušlām daļām, piemēram, slēdžiem, lam-pām vai citām daļām, kas izgatavotas no stikla.

Šī garantija tiek anulēta, ja prece ir tikusi sabojāta, kā arī nepareizi lietota vai uzturēta. Lai pareizi izmantotu ierīci, ir precīzi jāievēro lietošanas instrukcijā sniegtie norādījumi. Noteikti jāizvairās no tādu darbību veikšanas, kas lietošanas instrukcijā nav ieteiktas vai par kurām ir izteikti brīdinājumi. Prece paredzēta tikai privātai nevis komerciālai lietošanai. Nepareizas un neatbilstošas izmantošanas, spēka pielietošanas vai tādās iejaukšanās gadījumā, kas netiek veikta mūsu pilnvarotajā servisa centrā, garantija tiek anulēta.

Garantijas noformēšana

Lai jūsu pieprasījums tiktu ātri apstrādāts, ievērojiet tālāk sniegtos norādījumus.

- Lūdzu, saglabājiet artikula numuru **IAN: 485564_2501**, kā arī pirkuma čeku, kas kalpo kā pirkuma pierādījums.
- Artikula numuru atradīsiet uz datu plāksnītes, gravējuma, instrukcijas titullapā (zemāk pa kreisi) vai kā uzlīmi ierīces aizmugurē vai apakšdaļā.
- Ja rodas funkciju traucējumi vai citas kļūmes, vispirms **pa tālruni** vai **e-pastā** sazinieties ar tālāk norādīto servisa centru.
- Pēc tam par defektīvu atzīto precī varat bez maksas nosūtīt uz norādīto servisa centra adresi, pievienojot pirkuma apliecinājumu (čeku) un informāciju par defektu un tā rašanās brīdi.

Vietnē www.lidl-service.com varat lejupielādēt šo un citas rokasgrāmatas, preču videoklipus un instalācijas programmatūru.



Noskenējot šo kvadrāt kodu, nonāksiet uzreiz Lidl servisa lapā (www.lidl-service.com), kur, ievadot preces artikula numuru (IAN) **485564_2501**, varat atvērt attiecīgo lietošanas instrukciju.



Servisa centrs

LV Serviss Latvijā
Tālr.: 80005808
E-pasts: hoyer@lidl.lv

IAN: 485564_2501



Piegādātājs

Lūdzam ņemt vērā, ka šī adrese **nav pakalpojuma sniegšanas adrese**.
Vispirms sazinieties ar minēto servisa centru.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
VĀCIJA

Inhalt

1. Übersicht	79
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	80
3. Sicherheitshinweise	80
4. Lieferumfang	83
5. Gerät ein-/ausschalten	83
6. Vorteile von vakuumierten Lebensmitteln	84
6.1 Haltbarkeit	84
6.2 Sous-vide - schonende Kochmethode im Vakuumbbeutel	84
7. Vorbereitung	84
7.1 Gerät aufstellen	84
7.2 Anforderungen an die Folie/Beutel	84
7.3 Beutel herstellen	84
8. Gebrauch	85
8.1 Überblick über die Funktionen	85
8.2 Tipps	87
8.3 Vakuum-Behälter und -Beutel (mit Ventil) vakuumieren	88
8.4 Beutel (ohne Ventil) füllen	89
8.5 Funktion Wet aktivieren	89
8.6 Funktion Soft aktivieren	90
8.7 Beutel (ohne Ventil) verschweißen	90
8.8 Beutel (ohne Ventil) vakuumieren und verschweißen	91
8.9 Marinieren	91
9. Reinigen und Aufbewahren	92
9.1 Reinigen	92
9.2 Aufbewahren	93
10. Entsorgen	93
11. Problemlösung	94
12. Folien und Zubehörteile bestellen	95
13. Technische Daten	95
14. Garantie der HOYER Handel GmbH	96

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 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 Adaptern niemals Haut oder Haare ansaugen.



GEFAHR durch mangelnde Hygiene!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

- Nach 5 Schweiß- und/oder Vaku-
miervorgängen muss das Gerät min-
destens 90 Sekunden abkühlen.
- Wird das Gerät zu heiß, wird eine
automatische Sperre für 60 Sekunden
aktiviert.
- ⊙ Verwenden Sie nur spezielle Kunststoff-
folien, die für die Verwendung von Va-
kuumierern/Folienschweißgeräten
geeignet sind.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße
Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in
die Nähe von Wärmequellen oder offe-
nem Feuer.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass Sie beim Ab-
saugen der Luft keine Flüssigkeit ansau-
gen.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Silikonfü-
ßen ausgestattet. Da Möbel mit einer
Vielfalt von Lacken und Kunststoffen be-
schichtet sind und mit unterschiedli-
chen Pflegemitteln behandelt werden,
kann nicht völlig ausgeschlossen wer-
den, dass manche dieser Stoffe Be-
standteile 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 Dich-
tungsring **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-Frischebe-
hälter) **27**
- 1 Adapter C (z. B. für CASO-Behälter und
FoodSaver-Vorratsdosen) **28**
- 1 Auffangschale für Flüssigkeit **20** (einge-
setzt)
- 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-/ausschal- ten

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-vide - schonende Kochmethode im Vakuumbbeutel

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

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

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

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

7. Vorbereitung

7.1 Gerät aufstellen

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

7.2 Anforderungen an die Folie/Beutel

- Sie können Schlauchfolie oder fertige Beutel verwenden.
- Die Folie darf nicht breiter als 30 cm sein.
- Die Folie muss auf einer Seite Punkte/Noppen oder Rillen haben. Glatte Folie eignet sich nicht zum Verschweißen.
- Die Stärke sollte zwischen 0,17 und 0,29 mm (170 - 290 µm) liegen.
- Achten Sie beim Kauf auch darauf, für welchen Temperaturbereich die Folie eingesetzt werden kann. Ideal ist ein Bereich von -20 °C und +110 °C. Diese Folien können tiefgefroren oder gekocht werden. Die mitgelieferte Folie ist dafür geeignet.
- 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 90).









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 90).

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!

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

und/oder Vakuu-
miervorgang ca. 30-
45 Sekunden.

- Nach 5 Schweiß- und/oder Vakuu-
miervorgängen muss das Gerät min-
destens 90 Sekunden abkühlen.
- Wird das Gerät zu heiß, wird eine
automatische Sperre für 60 Sekunden
aktiviert.








- ⊙ Wenn die Kontrollleuchten ⊖ **2** und
⊙ **8** während des Versiegelungs-
vorgangs nach spätestens 10 Sekunden
nicht erlöschen, liegt ein Defekt des Ge-
rät vor. Versuchen Sie nicht, das Ge-
rät selbständig 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 ei-
nem defekten Dichtungsring die Luft nicht
aus dem Beutel saugen. Ersetzen Sie ggf. ei-
nen defekten Dichtungsring.

Die Funktionen ⊖ **2**, ⊖ **3**, ⊖ **6**, und
⊙ **7** stoppen automatisch, wenn der Vor-
gang abgeschlossen ist. Durch Drücken der
Taste ⊙ **8** kann der Vorgang vorher abge-
brochen werden.

Vor dem Vakuumieren und/oder Verschwei-
ßen drücken Sie die Taste ⊙ **4**, um beson-
ders feuchte Lebensmittel oder die Taste
⊙ **5**, um besonders druckempfindliche Le-
bensmittel 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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!

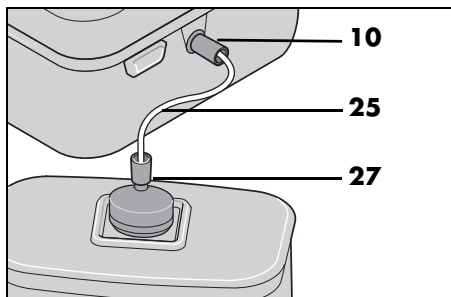
- ⊙ Achten Sie darauf, dass Sie beim Absaugen der Luft keine Flüssigkeit ansaugen. Falls dies doch geschieht, unterbrechen Sie den Vorgang sofort durch Drücken der Taste **⊙ 8**.
- ⊙ Beachten Sie die Hersteller-Angaben zur Füllhöhe der Behälter und Beutel.

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

Vakuum-Behälter

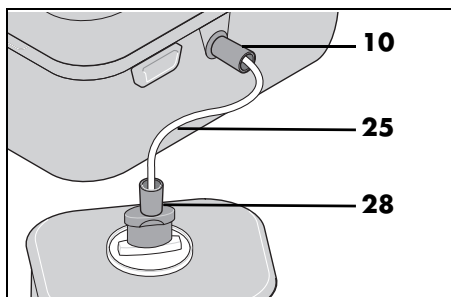
1. Befüllen Sie den Vakuum-Behälter bis zur maximalen Füllhöhe und schließen Sie den Behälter-Deckel.
2. Drücken Sie einen Vakuumschlauch **25** mit dem einen Ende in den Anschluss **10** rechts am Gerät hinein.

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 88) 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. 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.

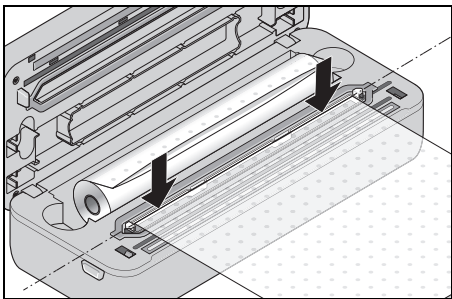
8.6 Funktion Soft aktivieren

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.

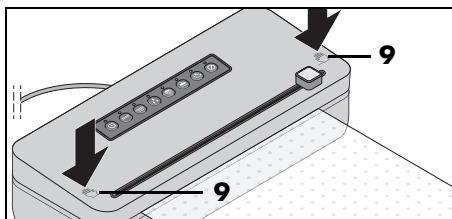
8.7 Beutel (ohne Ventil) verschweißen



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

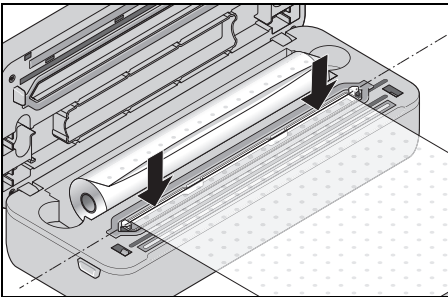


GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

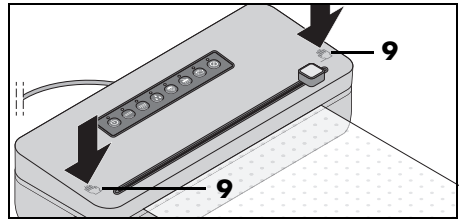
- Zum Vakuumieren dürfen sich keine Flüssigkeiten im Beutel befinden.
- Achten Sie darauf, dass Sie beim Absaugen der Luft keine Flüssigkeit ansaugen. Falls dies doch geschieht, unterbrechen Sie den Vorgang sofort durch Drücken der Taste Ⓢ 8.

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 ermöglicht.

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 an 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 Müll-

sammlung 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.

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

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

13. Technische Daten

Modell:	SVEB 160 C4
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	II <input 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
	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.

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-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) **485564_2501** 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: 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