

SILVERCREST®



VACUUM SEALER SVEB 160 C3

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Az információ kelte · Stanje informacij · Stav informací
Stav informácií · Stand der Informationen:

07/2023 ID: SVEB 160 C3_23_V1.1

(HU)

VÁKUUMOS FÓLIAHEGESZTŐ

Kezelési útmutató

(CZ)

VAKUOVAČKA

Návod k obsluze

(DE) (AT)

VAKUUMIERER

Bedienungsanleitung

(SI)

APARAT ZA VAKUUMIRANJE

Navodilo za uporabo

(SK)

VÁKUOVAČ

Návod na obsluhu

IAN 424974_2301



IAN 424974_2301

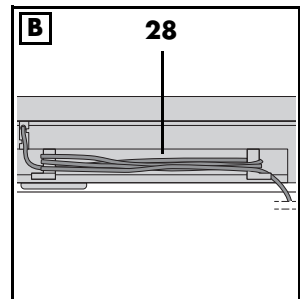
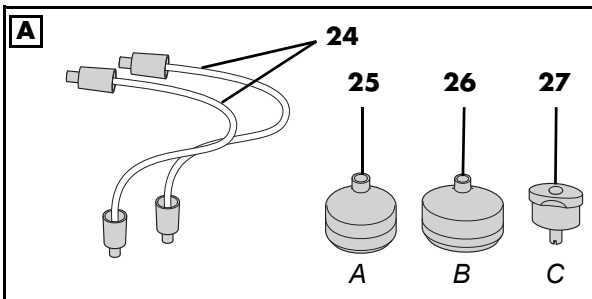
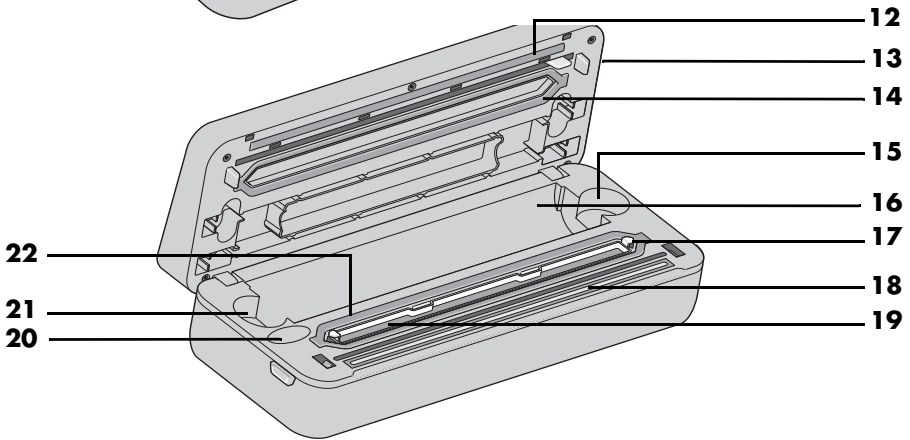
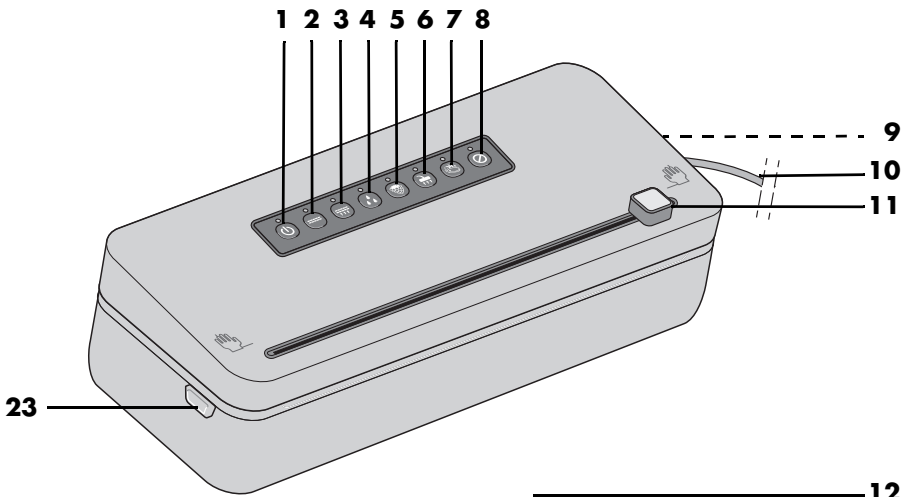




Magyar.....	2
Slovenščina.....	22
Česky	40
Slovenčina	58
Deutsch.....	76











Áttekintés / Pregled / Přehled / Prehľad / Übersicht



Tartalom

1. Áttekintés	3
2. Rendeltetésszerű használat	4
3. Biztonsági tudnivalók	4
4. A csomag tartalma	7
5. A készülék be-/kikapcsolása	7
6. A vákuumcsomagolt termékek előnyei	7
6.1 Tartósság	7
6.2 Sous vide – kíméletes főzési mód a vákuumzacskóban	7
7. Előkészítés	8
7.1 A készülék elhelyezése	8
7.2 A fóliával/tasakkal szembeni követelmények	8
7.3 Tasak készítése	8
8. használat	9
8.1 Funkciók áttekintése	9
8.2 Típek	10
8.3 Vákuumdoboz és -tasak (szelepes) vákuumozása	11
8.4 Tasak (szelep nélküli) feltöltése	12
8.5 Wet funkció bekapcsolása	12
8.6 Soft funkció bekapcsolása	13
8.7 Tasak (szelep nélküli) hegesztése	13
8.8 Tasak (szelep nélküli) vákuumozása és hegesztése	14
8.9 Pácolás	15
9. Tisztítás és tárolás	15
9.1 Tisztítás	15
9.2 Tárolás	16
10. Eltávolítás	16
11. Problémamegoldás	17
12. Fólia és tartozékok rendelése	17
13. Műszaki adatok	18
14. Garancia	19

1. Áttekintés

- 1  Be-/kikapcsoló gomb és LED
- 2  Gomb és LED a Fóliahegesztés funkcióhoz (nem vákuumos)
- 3  Gomb és LED a Vákuumozás és a fóliahegesztés funkcióhoz
- 4  Gomb és LED a Wet funkcióhoz (nedves élelmiszerekhez)
- 5  Gomb és LED Soft (érzékeny élelmiszerek számára) funkcióhoz
- 6  Gomb és LED a vákuumozás funkcióhoz (szelepes dobozokhoz és tasakokhoz a csatlakozóponton **9** keresztül)
- 7  Gomb és LED a Pácolás funkcióhoz
- 8  Gomb és LED a Megszakítás funkcióhoz
- 9 Vákuumcsövek csatlakozópontja **24**
- 10 Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozóval
- 11 Fóliavágó
- 12 Tömítőszalag
- 13 Fedél
- 14 Felső tömítőgyűrű
- 15 Tárolórekesz az A adapterhez
- 16 Tárolórekesz fóliacső tekercs számára
- 17 Levegőkiszívó fúvókák, bal és jobb (a vákuumozás és a Fóliahegesztés funkcióhoz)
- 18 Hegesztőhuzal
- 19 Folyadékfelfogó tál (kivehető)
- 20 Tárolórekesz a C adapterhez
- 21 Tárolórekesz a B adapterhez
- 22 Alsó tömítőgyűrű
- 23 Érzékelők a fedél kinyitásához (bal és jobb oldalon)

A kép:

- 24 Vákuumcsövek (60 cm)
- 25 A adapter (pl. Ernesto* dobozokhoz és FoodSaver** uzsonnásdobozokhoz)
- 26 B adapter (pl. FoodSaver** frissentartó dobozokhoz)
- 27 C adapter (pl. CASO** dobozokhoz és FoodSaver** élelmiszer-tárolókhoz)

* A szállítási terjedelem nem tartalmazza.

** Más gyártók által előállított dobozok – a szállítási terjedelem nem tartalmazza.

A CASO a Caso Holding GmbH bejegyzett márkája.

A Foodsaver a Sunbeam Products, Inc bejegyzett márkája.

B kép:

- 28 Kábelvezető a készülék hátoldalán

Köszönjük bizalmát!

Gratulálunk új vákuumozógépéhez.

A termék biztonságos használata, továbbá a szolgáltatások teljes körű megismerése érdekében:

- **Az első használatbavétel előtt figyelmesen olvassa végig a kezelési útmutatót.**
- **Feltétlenül tartsa be az útmutató biztonsági utasításait!**
- **A készülék kizárólag a kezelési útmutatóban ismertetett módon üzemeltethető.**
- **Őrizze meg a kezelési útmutatót, hogy a későbbiekben is használhassa.**
- **Amennyiben később továbbadja a készüléket, kérjük, mellékelje a kezelési útmutatót is. A kezelési útmutató a termék részét képezi.**

Sok örömet kívánunk az új vákuumozógépéhez!

Jelek a készüléken



Az ezzel a jelzéssel megjelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.

2. Rendeltetésszerű használat

A készüléket kizárólag fóliahegesztésre és/vagy vákuumcsomagolásra, illetve élelmiszerek pácolására használhatja.

A készülék kizárólag háztartási használatra készült, nem szabad üzleti célokra használni.

A készüléket csak belső terekben szabad használni.

Előre látható helytelen használat

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ A készülék kizárólag háztartási használatra készült, nem szabad üzleti célokra használni. Kövesse a műanyag fólia csomagolásán található utasításokat.

3. Biztonsági tudnivalók

Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



VESZÉLY! Magas kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása súlyos, életveszélyes sérülést okozhat.

FIGYELMEZTETÉS! Közepes kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása sérüléseket vagy súlyos anyagi károkat okozhat.

VIGYÁZAT: Alacsony kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása könnyű sérüléseket vagy anyagi károkat okozhat.

MEGJEGYZÉS: A készülék használatához szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

- ⊙ 8 évesnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve csak a készülék biztonságos használatáról szóló megfelelő tájékoztatás után, és ha a lehetséges veszélyeket megértették. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.
- ⊙ A csatlakoztatott készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül.
- ⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor a veszélyek megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó vevőszolgálatával vagy egy megfelelő szakképzettséggel rendelkező személlyel kell cseréltetni.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- ⊙ A hibás használat sérüléseket okozhat.



VESZÉLY a gyermekekre nézve!

- ⊙ A csomagolóanyag nem gyermekjáték. A gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. A zacskók fülladást okozhatnak.



VESZÉLY házi- és használatokra nézve és az általuk okozott veszély!

- ⊙ Az elektromos készülékek veszélyt jelenthetnek a házi- és használatokra nézve. Ezenkívül az állatok is károsíthatják a készüléket. Ezért alapvetően tartsa távol az állatokat az elektromos készülékektől.



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Óvja a készüléket a nedvességtől, a fröccsenő vagy csöpögő víztől.
- ⊙ A készüléket, a csatlakozóvezetékét és a hálózati csatlakozót nem szabad vízbe vagy más folyadékba mártani.

- ⊙ Amennyiben folyadék jutna a készülékbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.
- ⊙ Amennyiben a készülék mégis vízbe esne, úgy azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót, és csak utána vegye ki a készüléket a vízből. Ilyen esetben ne használja tovább a készüléket, hanem ellenőriztesse szakszervizzel.
- ⊙ Ne használja a készüléket nedves kézzel.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Ne működtesse a készüléket, ha a készüléken vagy a csatlakozóvezetéken látható sérülések találhatók, illetőleg, ha a készüléket előzőleg leejtették.
- ⊙ A csatlakozóvezetékét úgy kell vezetni, hogy arra senki ne léphessen rá, senki ne akadhasson bele és senki ne botolhasson meg benne.

- ⊙ A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, könnyen hozzáférhető csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megfelel a készülék adattábláján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek miatt! Ne tekerje a csatlakozóvezeték a készülékre (kábel-törés veszélye!). Használja a készülék hátoldalán található kábelvezetőt.
- ⊙ Mielőtt feltekerné a csatlakozóvezetékét, várja meg, míg a készülék teljesen lehűl.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon vagy csípődjön be.
- ⊙ A hálózati csatlakozó kihúzásakor mindig magát a hálózati csatlakozót (a dugót) fogja meg, soha ne a vezetékét.
- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozót a hálózati aljzathoz:
 - minden használat után
 - ha üzemzavar lép fel
 - ha nem használja a készüléket
 - mielőtt a készüléket tisztítja
 - vihar idején



VESZÉLY – Tűzveszély!

- ⊙ A csatlakoztatott készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül.
- ⊙ A készüléket csak stabil, sík és hőálló felületen használja.
- ⊙ Az esetleges túlhevülés és tűzveszély miatt soha ne fedje le a hálózatra csatlakoztatott készüléket!
- ⊙ Ne használja a készüléket éghető anyagok vagy gázok közelében.



SÉRÜLÉSVESZÉLY és égési sérülések kockázata!

- ⊙ A hegesztőhuzal használat közben nagyon felmelegszik. Ne érjen a forró hegesztőhuzalhoz.

- ⊙ Várja meg, míg a készülék teljesen lehűlt, és csak ezután tisztítsa meg és tegye el.



SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ⊙ Ügyeljen arra, hogy az adapterek ne szívják be a bőrét vagy a haját.



VESZÉLY az elégtelen higiénia miatt!

- ⊙ A vákuumsomagolt élelmiszerek problémamentes használata érdekében feltétlenül vegye figyelembe a következő higiénés javaslatokat:
 - Az élelmiszerek előkészítésekor és a csomagolásakor ügyeljen az összes munkaeszköz tökéletes tisztaságára.
 - Használat után alaposan tisztítsa meg a vákuumozógépet és az összes munkaeszközt.
 - A romlandó élelmiszereket a csomagolás után haladéktalanul le kell hűteni vagy fagyasztani.
 - A romlandó élelmiszereket felolvasztásukat vagy felmelegítésüket követően haladéktalanul el kell fogyasztani.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ 5 hegesztés és/vagy a vákuumsomagolás után a készüléknek legalább 60 másodpercig hűlnie kell. A készülék védelme érdekében két hegesztési művelet között rövid időre bekapcsolódik egy automatikus zár.
- ⊙ A készülék kizárólag háztartási használatra készült, nem szabad üzleti célokra használni.
- ⊙ A készüléket soha ne helyezze forró felületre (pl. tűzhelyre), hőforrások vagy nyílt láng közelébe.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a levegő kiszívásakor ne szívjon fel folyadékot.
- ⊙ A készülék csúszásmentes szilikonlábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok számos különböző festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket,

ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a szilikonlábat károsíthatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.

- ⊙ A tisztításhoz ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószeret.

4. A csomag tartalma



- 1 vákuumozó
- 1 tartalék tömítőgyűrű az alsó tömítőgyűrű **22** kicseréléséhez
- 1 tekercs fólia
- 2 vákuumcső (60 cm) **24**
- 1 A adapter (pl. Ernesto dobozokhoz és FoodSaver uzsonnásdobozokhoz) **25**
- 1 B adapter (pl. FoodSaver frissentartó dobozokhoz) **26**
- 1 C adapter (pl. CASO dobozokhoz és FoodSaver élelmiszer-tárolókhoz) **27**
- 1 folyadékfelfogó tál **19** (behelyezve)
- 1 teljes használati útmutató (az interneten)
- 1 rövid útmutató (a készülékhez mellékelve)

Az első használatbavétel előtt

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot!
- Ellenőrizze, hogy a készülék sérülésmentes.

5. A készülék be-/kikapcsolása

A hálózati csatlakozódugót **10** kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, könnyen hozzáférhető dugaszolóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megfelel a készülék adattábláján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.

1. Annyi csatlakozóvezetékét **10** tekerjen le a kábelvezetőről **28**, amennyire szüksége van.
2. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót **10** a csatlakozóaljzatba.
3. A készülék bekapcsolásához nyomja meg a  **1** gombot. A LED **1** világít.
4. A készülék kikapcsolásához nyomja meg újra a  **1** gombot. A LED **1** kialszik.

6. A vákuumcsomagolt termékek előnye

6.1 Tartósság

A vákuumcsomagolt termékek jelentősen hosszabb ideig maradnak frissek. Ennek az oka, hogy a csomagolásból, amibe az élelmiszert helyezik, a vákuumcsomagolásakor kivonják az oxigén nagy részét. Ezen túlmenően a jó minőségű fólia és a vákuumcsomagolási eljárás jól véd a kiszáradás ellen.

6.2 Sous vide – kíméletes főzési mód a vákuumzacskóban

Minden hobbiszakács álma egy olyan steak, ami belül rózsaszín, kívül pedig ropogós. Sajnos azonban a hagyományos módszerekkel nem mindig sikerül tökéletesen sütni a húst, vagy pontos időzítésre van szükség. A sous vide eljárás megkönnyíti a főzést, és szinte mindig tökéletes eredményt nyújt.

A sous vide eljárás alapvetően vákuumcsomagolású élelmiszerek lassú főzésére alkalmas.

A sous vide egyrészt nagyon egyszerű módszert nyújt arra, hogy kítűnő eredményeket érjünk el élelmiszerek elkészítésekor. Más-

részt pedig egyértelműen állást foglalunk „gyorsuló” tempója ellen.

A profi szakácsok már sok éve használják ezt a módszert. Az új sous vide készülékek most már a hobbiszakácsok is alkalmazhatják ezt a módszert az otthoni főzés közben.

7. Előkészítés

7.1 A készülék elhelyezése

Helyezze a készüléket száraz, sík és hőálló felületre.

7.2 A fóliával/tasakkal szembeni követelmények

- Használhat tekercselt fóliát vagy kész tasakokat.
- A fólia nem lehet 30 cm-nél szélesebb.
- A fólia egyik oldalán legyenek pontok/csomók vagy barázdák. A sima fólia nem hegeszthető.
- A fólia erőssége legyen 0,17 és 0,29 mm (170–290 µm) között.
- A fólia vásárlásakor ügyeljen arra, hogy milyen hőmérsékleten használható. Ideális esetben a fólia -20 C és +110 C közötti hőmérsékleten használható, mélyfagyasztásra vagy főzésre alkalmas. A csomagban lévő fólia megfelel erre a célra.
- A fóliák mikrohullámú sütőben használhatók: maximum 900 W és 3 percig nyitott tasakkal.
- Ezeket az adatokat a fólia vagy a tasak csomagolásán találja.

7.3 Tasak készítése

Ha kész tasakot használ, akkor nem kell figyelembe vennie a következő lépéseket.

1. Tekerjen le annyi fóliát a tekercsről, amennyire szüksége van a tasakhoz. A tasak hosszánál vegye figyelembe, hogy a töltés után kb. 6 cm szabad helynek kell lennie a tetején.
2. Egy ollóval vágjon le egy lehetőleg egyenes darabot a fóliatekercsről.
3. Hegessze össze a tasak végét (lásd „Tasak (szelep nélküli) hegesztése” a következő oldalon 13).

Vagy:

A beépített fóliavágó **11** használatához az alábbiak szerint járjon el.

1. Csúsztassa a fóliavágót **11** jobbra vagy balra a fedél **13** széléig.
2. Nyissa ki a fedelet **13**, és húzzon ki annyit a cső alakú fóliatekercsből a tárolórekeszből **16**, amennyire szüksége van. Vegye figyelembe a tasak hosszúságának megválasztásakor, hogy a tasak megtöltése után még kb. 6 cm-nyi üres helynek kell maradnia a tasak tetején.
3. Zárja le ismét a fedelet **13**, hogy a fólia szilárdan rögzüljön benne.
4. Enyhén nyomja le a fóliavágót **11**, és csúsztassa el egyik oldalról a másikra a fólia vágásához.
5. Nyomja meg mindkét gombot a fedél **23** kinyitásához, és nyissa fel a fedelet.
6. Hegessze össze a tasak végét (lásd „Tasak (szelep nélküli) hegesztése” a következő oldalon 13).

8. használat

8.1 Funkciók áttekintése

Gomb	Funkció
 1	A készülék be-/kikapcsolása
 2	Fóliahegesztés elindítása (vákuum nélkül)
 3	Fóliatásak vákuumozásának és hegesztésének elindítása
 4	Be-/kikapcsolás a nedves és lédús élelmiszerekhez
 5	Be-/kikapcsolás nyomásra érzékeny élelmiszerek számára, pl. bogyós gyümölcsök, torta
 6	Vákuumozás elindítása a csatlakozási ponton 9 vákuumcsővel 24 és adapterrel 25/26/27
 7	Pácolás elindítása
 8	Funkció/folyamat megszakítása








FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ 5 hegesztés és/vagy a vákuumcsomagolás után a készüléknek legalább 60 másodpercig hűlnie kell. A készülék védelme érdekében két hegesztési művelet között rövid időre bekapcsolódik egy automatikus zár.
- ⊙ Ha a ⊖ **2** és ⊕ **8** jelzőfények világítanak és nem alszanak ki legkésőbb 10 másodperc után a tömítési folyamat során, akkor a készülék meghibásodott. Ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani. Forduljon az ügyfélszolgálathoz!

MEGJEGYZÉS: Győződjön meg arról, hogy a felső **14** és az alsó tömítőgyűrű **22** sértetlen. Ha a tömítőgyűrű hibás, a készülék nem tudja kiszívni a levegőt a tasakból. Ha szükséges, cserélje ki a hibás tömítőgyűrűt.

A ⊖ **2**, ⊕ **3**, ⊕ **6**, és ⊕ **7** funkciók automatikusan leállnak, amikor a folyamat befejeződött. A ⊕ **8** gomb megnyomásával hamarabb is leállíthatja a folyamatot. Vákuumozás és/vagy hegesztés előtt nyomja meg a ⊕ **4** gombot a különösen nedves élelmiszerek vákuumozásához, vagy a ⊕ **5** gombot a különösen nyomásérzékeny élelmiszerek vákuumozásához. A megfelelő gomb vagy a ⊕ **8** gomb ismételt megnyomása kikapcsolja a funkciót.

8.2 Tippek

Élelmiszer	Megjegyzések	Ajánlott Tartály	Ajánlott (kiegészítő) funkció
Hús/Hal	<ul style="list-style-type: none"> - csak friss minőségben használható - Ne szakítsa meg a hűtési láncot 	- Tasak	
Marinált élelmiszerek	<ul style="list-style-type: none"> - a pácolási folyamat felgyorsítása érdekében 	- Kehely	
Zöldség	<ul style="list-style-type: none"> - meghámozzuk vagy megmossuk és szárítjuk - forró vízben blansírozzuk néhány percig, öblítsük le jeges vízzel, és csepegtessük le, hogy elkerüljük az íz- és színvesztést vagy a gázképződést a tárolás során 	- Tasak	
Leveles zöldség saláta	<ul style="list-style-type: none"> - mossuk és szárítsuk meg - fagyasztásra nem alkalmas 	- Kehely	
Gyümölcs	<ul style="list-style-type: none"> - meghámozzuk vagy megmossuk és szárítjuk 	- Hűtőszekrény: Kehely	 
		- Fagyasztószekrény: Tasak	
Fűszernövények	<ul style="list-style-type: none"> - mossuk és szárítsuk meg - egész szárak 	- Tasak	
Pékárak		- Kehely	
		- Tasak	
Porított Élelmiszer	<ul style="list-style-type: none"> - tegyen egy darab konyhai papírtörölt a zacskó/kehely tetejére, vagy vákuumozza az eredeti csomagolásban 	- Tasak - Kehely	
Hideg folyadékok	<ul style="list-style-type: none"> - rövid ideig lefagyasztani 	- Kehely	
		- Tasak	
Hűtött, főtt ételek		- Kehely	
		- Tasak	

8.3 Vákuumdoboz és -tasak (szelepes) vákuumozása

MEGJEGYZÉS: Az **25**, **26** és **27** adapterek a készülék belsejében található tároló-rekeszekben találhatók.

Ezzel a funkcióval különböző gyártóktól származó szelepes kelyheket és tasakokat vákuumozhat. A különböző szelepekhez a következő adaptereket találja a csomagban:

Adapter	Példák felhasználásra
A 25 adapter	Ernesto, FoodSaver uzsonnásdobozok
B 26 adapter	FoodSaver frissentartó dobozok
C 27 adapter	CASO, FoodSaver élelmiszer-tárolók



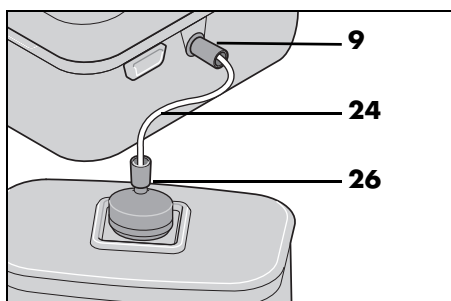
Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a levegő kiszívásakor ne szívjon fel folyadékot. Ha mégis folyadékot szívott fel, a **Ⓢ 8** gomb megnyomásával azonnal szakítsa meg a folyamatot.
- ⊙ Vegye figyelembe a dobozok és tasakok gyártói által megadott maximális töltési magasságokat.

MEGJEGYZÉS: a szállítási terjedelem nem tartalmazza a vákuumdobozokat és -tasakokat.

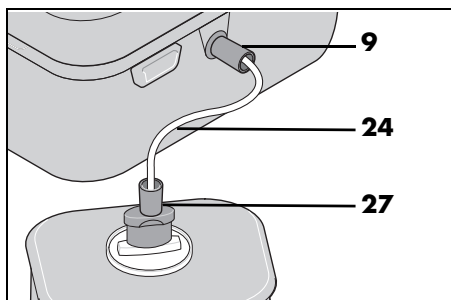
Vákuumdobozok

1. Töltse meg a vákuumdobozt a maximális töltési szintig, és helyezze rá a doboz fedelét.
2. Nyomja a vákuumcső **24** egyik végét a készülék jobb oldalán található csatlakozópontba **9**.
3. Helyezze a szelephez illő adaptert **25/26/27** a vákuumcső másik végére **24**.
4. Nyomja az A **25** vagy a B **26** adaptert a vákuumdoboz szelepeire. Tartsa szorosan az adaptert.



Vagy:

Helyezze a C **27** adaptert a vákuumdoboz szelepeibe.



1. Nyomja meg a **Ⓢ 6** gombot. A **Ⓢ 6** és a **Ⓢ 8** LED-ek világítanak. A vákuumozási folyamat elkezdődik.
2. A vákuumozás után a LED-ek kialszanak, és a vákuumozási folyamat befejeződik.

3. Vegye le a vákuumcsövet **24** és az adaptert **25/26/27** a vákuumdobozról és adott esetben ismétlje meg a folyamatot egy másik dobozzal.
4. A vákuumozási folyamat végén vegye le a vákuumcsövet **24** a csatlakozóponttól **9**.

Szelepes vákuumtasak

1. Tegye az előkészített élelmiszereket a vákuumtasakba. Ügyeljen arra, hogy a szelep alatt ne legyen élelmiszer.
2. Alaposan zárja le a vákuumtasakot.
3. Terítse ki a vákuumtasakot egyenletes felületre a szeleppel felfelé.
4. Folytassa úgy, mint a vákuumdobozoknál a 2. ponttól (lásd „Vákuumdobozok” a következő oldalon 11) és használja az **A 25** adaptert.

MEGJEGYZÉS: Megfelelő szelepes vákuumtasakokat az online áruházból rendelhet a 424974-os cikkszám megadásával (lásd „Fólia és tartozékok rendelése” a következő oldalon 17).

8.4 Tasak (szelep nélküli) feltöltése

VIGYÁZAT:

- ⊙ A tasaknak azon részében, ahol hegeszteni szeretné a tasakot, nem lehetnek élelmiszerek vagy folyadékok. Ezek a részek legyenek tiszták és szárazak. Különben nem lesz megfelelő a hegesztési varrat.
- A tasakot csak a felső szélétől számítva 6 cm-ig töltsse fel.

8.5 Wet funkció bekapcsolása



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A vákuumsomagolásnál nem lehet folyadék a tasak belsejében.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a levegő kiszívásakor ne szívjon fel folyadékot. Ha mégis folyadékot szívott fel, a ⊙ **8** gomb megnyomásával azonnal szakítsa meg a folyamatot.

MEGJEGYZÉS: A hosszabb hegesztési folyamat miatt minden hegesztés után körülbelül 45 másodperces hűtési fázis szükséges.

Ha a tasakba nedves élelmiszert (pl. pácolt hús/hal, konyhakész, felszeletelt zöldség/gyümölcs) helyez, az hibás hegesztést eredményezhet. A ⊕ **4** funkció bekapcsolásakor a hegesztési idő a jobb hegesztési eredmény érdekében megnő.

- A funkció bekapcsolásához nyomja meg a ⊕ **4** gombot vákuumozás/hegesztés előtt. A LED világít.
- A funkció kikapcsolásához ismételtlen nyomja meg a ⊕ **4** gombot.
- Ha a vákuumozás/hegesztés befejeződik vagy megszakad, a LED kialszik és a funkció automatikusan kikapcsol.
- Vákuumozás/hegesztés közben a ⊕ **4** funkciót sem be- sem kikapcsolni nem lehet.

MEGJEGYZÉSEK:

- Ez a funkció nem alkalmas folyadékok, pl. levesek vákuumozására. Ezeket vákuumozás előtt le kell fagyasztani.
- Nedves és nyomásérzékeny élelmiszerek vákuumozásához egyszerre is aktiválhatja a ☹️ **4** és 🌀 **5** funkciókat.

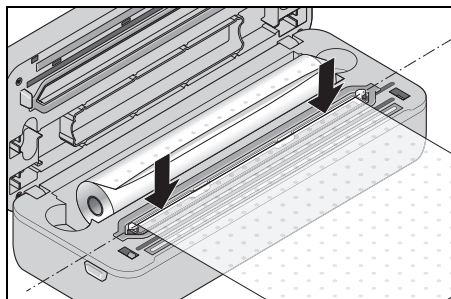
8.6 Soft funkció bekapcsolása

A 🌀 **5** funkció alkalmazásakor csökken a vákuumozóerő, így a nyomásra érzékeny élelmiszerek (pl. bogysós gyümölcsök, torta) nem nyomódnak meg.

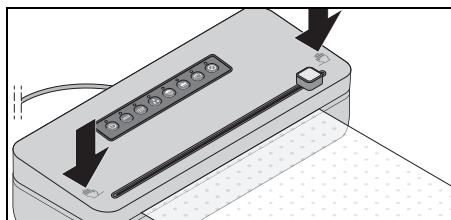
- A funkció bekapcsolásához nyomja meg a 🌀 **5** gombot vákuumozás/hegesztés előtt. A LED világít.
- A funkció kikapcsolásához ismételten nyomja meg a 🌀 **5** gombot.
- Ha a vákuumozás/hegesztés befejeződik vagy megszakad, a LED kialszik és a funkció automatikusan kikapcsol.
- Vákuumozás/hegesztés közben a 🌀 **5** funkciót sem be- sem kikapcsolni nem lehet.

8.7 Tasak (szelep nélküli) hegesztése

1. Simítsa ki a tasak azon részét, ahol hegeszteni szeretné.
2. Nyissa fel a fedelet **13**. Adott esetben először nyomja meg a fedél kinyitásához való érzékelőt **23**.
3. Helyezze a tasakot a készülékbe úgy, hogy a tasak nyílása az alsó tömítőgyűrű **22** közepén legyen.



4. Ügyeljen arra, hogy a fólia ne legyen meggyűrődve – különösen azon a részen, ahol a hegesztőhuzal **18** lesz.
5. Csjukja be a fedelet **13**.
6. Mindkét kezével nyomja le erősen a fedél **13** sarkait. A fedélnek hallhatóan a helyére kell kattannia.



7. Nyomja meg a gombot ☹️ **2**. A LED világít. A készülék meghegeszti a fóliát. A hegesztési folyamat befejezése után a ☹️ **2** LED elalszik.

MEGJEGYZÉS: Ha a ☹️ **4** funkció be van kapcsolva, a hegesztési folyamat néhány másodperccel tovább tart.

8. Nyomja meg egyszerre a fedél kinyitására **23** szolgáló gombokat, hogy a fedél **13** felnyíljon.
9. Nyissa fel a fedelet **13** és vegye ki a tasakot.
10. Ellenőrizze a hegesztési varratot. A varratnak simának és gyűrődéstől mentesnek kellene lennie.

8.8 Tasak (szelep nélküli) vákuumozása és hegesztése

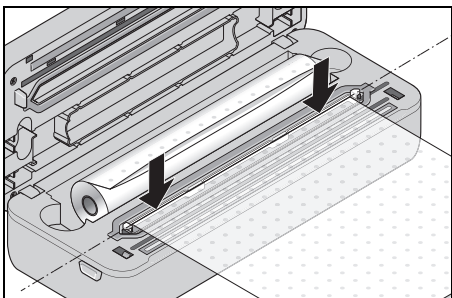


Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

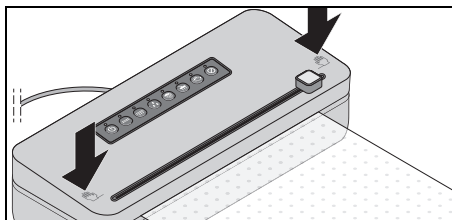
- ⊙ A vákuumcsomagolásnál nem lehet folyadék a tasak belsejében.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a levegő kiszívásakor ne szívjon fel folyadékot. Ha mégis folyadékot szívott fel, a ⊙ **8** gomb megnyomásával azonnal szakítsa meg a folyamatot.


MEGJEGYZÉS: fóliatasakok vákuumozásánál nem szabad a vákuumcsövet **24** a csatlakozópontba **9** dugni.

1. Simítsa ki a tasak azon részét, ahol hegeszteni szeretné.
2. Nyissa fel a fedelet **13**.
3. Helyezze a tasakot a készülékbe úgy, hogy a tasak nyílása az alsó tömítőgyűrű **22** közepén legyen.



4. Ügyeljen arra, hogy a fólia ne legyen meggyűrődve – különösen azon a részen, ahol a hegesztőhuzal **18** lesz.
5. Csukja be a fedelet **13**.
6. Mindkét kezével nyomja le erősen a fedél **13** sarkait. A fedélnek hallhatóan a helyére kell kattannia.



7. Nyomja meg a gombot  **3**. A LED világít. A fóliatasakot először vákuumozni, majd hegesztetni kell. A LED **2** hegesztés közben is világít. Amikor a folyamat befejeződött, mindkét LED röviden felvillan, majd kialszik.

MEGJEGYZÉS: ha nem alszik ki a LED **3** és a vákuumszivattyú által okozott zaj annak ellenére nem szűnik meg, hogy a készülék már nem szívja a levegőt a fóliatasakból, akkor szakítsa meg a folyamatot. Ellenőrizze, hogy a fóliatasak megfelelően let-e behelyezve a készülékbe, és hogy nem tömítetlen-e.





8. Nyomja meg egyszerre a fedél kinyitására **23** szolgáló gombokat, hogy a fedél **13** felnyíljon.
9. Nyissa fel a fedelet **13** és vegye ki a tasakot.
10. Ellenőrizze a hegesztési varratot. A varratnak simának és gyűrődéstől mentesnek kellene lennie.

8.9 Pácolás

A pácolás funkcióval pl. húst pácolhat. A váltakozó vákuumozással és annak szüneteltetésével a pác sokkal gyorsabban behatol a hús pórusaiba. A folyamat kb. 15 percig tart. Ehhez szüksége van egy megfelelő pácolóedényre, amelyet kifejezetten a pácoláshoz terveztek. Ezt egy speciális szelep jellemzi, amely lehetővé teszi a szellőzést a vákuumozási fázisok között.

1. Csatlakoztasson egy vákuumtömlőt **24** a készüléken lévő vákuumtömlő csatlakozójához **9**.
2. Szükség esetén tegye rá az adaptert **25/26/27** a vákuumcsőre **24**.
3. Csupja be a fedelet **13**.

MEGJEGYZÉS: Győződjön meg arról, hogy a készülék fedelének mindkét sarka a helyére kattan. **Ha szükséges, nyomja le ismét a jelöléseknél, hogy a készülék fedelet 13** a helyére kattanjon és rögzüljön.

4. Csatlakoztassa az adaptert **25/26/27** vagy a vákuumtömlő **24** fekete csatlakozóelemét a kelyhen lévő megfelelő eszközhöz. További információkért olvassa el a kehely használati útmutatóját.
5. Nyomja meg a  **7** gombot. A **7** és a  **8** LED-ek világítanak, és a készülék elindítja a pácolás funkciót. A készülék most felváltva végez vákuumozást (a  **7** LED világít) és levegőztetést (a  **7** LED villog) körülbelül 15 percig. Amint a program véget ért, a visszajelző lámpák kialszanak.
6. Most eltávolíthatja az adaptert **25/26/27** vagy a vákuumtömlőt **24** a kehelyből és a készülékből.

9. Tisztítás és tárolás



Égési sérülések/forrázás VESZÉLYE!

- ⊙ Várja meg, míg a készülék teljesen lehűlt, és csak ezután tisztítsa meg és tegye el.
- ⊙ A hegesztőhuzal **18** használat közben nagyon felmelegszik. Ne érjen a forró hegesztőhuzalhoz **18**.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A tisztítás megkezdése előtt húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját **10**.



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A készüléket és a csatlakozóvezetékét a hálózati csatlakozóval **10** nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ A tisztításhoz ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószereket.

9.1 Tisztítás

A készüléke kifogástalan működésének és összes funkciójának megőrzése érdekében rendszeresen kell tisztítani a készüléket.

- Mossa le a készüléket enyhén nedves ronggyal.
- A készüléknek a következő használat előtt teljesen meg kell száradnia.

Felfogótál

1. Fogja az ujjai közé mindkét külső kiemelkedést, és felfelé óvatosan emelje ki a folyadékfelfogó tálat **19**.
2. Öntse ki a folyadékot.
3. Mossa el a felfogótálat **19** meleg mosogatóvízzel, vagy tegye mosogatógépjébe. Használat előtt szárítsa meg.
4. Helyezze a felfogótálat **19** felülről az eszközbe.

Tömítőgyűrű

1. Fogja a tömítőgyűrűt **22** két ujjá közé, és húzza ki felfelé.
2. Mossa el a tömítőgyűrűt **22** meleg mosogatóvízzel. Használat előtt szárítsa meg.
3. Megfelelő formában helyezze vissza a tömítőgyűrűt **22** az eszközbe. Ügyeljen arra, hogy sima legyen, és ne legyen hullámos.

MEGJEGYZÉS: a tömítőgyűrű **22** kopó alkatrész. A magas nyomás miatt idővel eldeformálódik. Ebben az esetben cserélje le (a csomag tartalmazza).

9.2 Tárolás

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ☉ Tároláskor a fedél **13** ne legyen bezárva, hanem legyen résnyire felnyitva. Ha folyamatosan zárva tartjuk a fedelet, az károsíthatja a **14** és **22** tömítéseket.
- **B kép:** Tekerje a csatlakozóvezetékét **10** a készülék hátoldalán található kábelvezető **28** köré.
- Tárolja a készüléket portól és szennyeződéstől védett helyen, ahol gyermekek nem érhetik el.

10. Eltávolítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerek szemetestároló szimbólum azt jelenti, hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemétkébe; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni.



Az újrahasznosítás szimbóluma például egy tárgyat vagy anyagrészeket újrahasznosításra alkalmasként jelöl meg. Az újrahasznosítás segít a nyersanyagok felhasználásának, valamint a környezetterhelés csökkentésében.



Csomagolás

A csomagolás kidobásakor vegye figyelembe az Ön országában érvényes megfelelő környezetvédelmi előírásokat.


11. Problémamegoldás

Ha készüléke nem megfelelően működik, először ellenőrizze az ellenőrzőlistán felsorolt problémákat. Lehetséges, hogy csak kisebb problémáról van szó, amelyet egyedül is képes megoldani.



ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ⊙ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani!

Hiba	Lehetséges okok/ Intézkedések
Nem működik	<ul style="list-style-type: none">• Van áram?
A hegesztés nem szoros.	<ul style="list-style-type: none">• Ügyeljen arra, hogy a fólia a tömítőszalag 12 és a hegesztőhuzal 18 között sima legyen.• A fólia a hegesztés helyén nedves vagy szennyezett volt.• Nedves élelmiszerek esetén kapcsolja be a  4 funkciót.
A készülék nem készíti a hegesztéseket egymás mögé.	<ul style="list-style-type: none">• A készülék védelme érdekében két hegesztési művelet között rövid időre bekapcsolódik egy automatikus zár.

12. Fólia és tartozékok rendelése

Fóliatekercesek

Hogy az élelmiszerek megőrizték aromájukat, és csomagolásuk lég- és vízmentes legyen, illetve pácoláshoz.

Alkalmas pl. a SilverCrest SVEB 160 C3, SV 125 A1/B2/D1 vákuumozóhoz és a SilverCrest fóliahegesztő eszközökhöz SFS 110 A1/B1/B2/C2.

Ezek a fóliák alkalmasak a kíméletes a sous vide eljáráshoz.



3 fóliatekerces

Szélesség: 20 cm/Hossz: darabonként



2 fóliatekerces

Szélesség: 28 cm/Hossz: darabonként


További tartozékok

A weboldalunkon elolvashatja, hogy mely további tartozékokat lehet utánrendelni.



1. Szkenelje be a QR-kódot az okostelefonjával/tabletjével.
2. A QR-kóddal megnyit egy weboldalt, ahol elintézheti az utánrendelést.

13. Műszaki adatok

Modell:	SVEB 160 C3
Hálózati feszültség:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Védelmi osztály:	II 
Teljesítmény:	160 W
Szünetidő:	kb. 60 másodperc 5 művelet után

Alkalmazott szimbólumok

	Védőszigetelés
	G epprüfte S icherheit (tanúsított biztonság): a készülékeknek elég kell tenniük az általánosan elfogadott műszaki szabályoknak, és meg kell felelniük a termékek biztonságáról szóló törvény (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) rendelkezéseinek.
	A CE-jelzéssel a HOYER Handel GmbH az uniós rendelkezéseknek való megfelelést jelzi.
	Ez a szimbólum a csomagolás környezetbarát módon történő ártalmatlanítására emlékeztet.
	Az újrahasznosítás szimbólumával (3 nyíl) az újrahasznosítható anyagokat jelölik. Az anyagot a közepén található újrahasznosítási szám (itt: 21) és/vagy a rövidítés (itt: PAP) segítségével lehet meghatározni.
	Váltakozó áram
	A szimbólum azokat a darabokat jelöli, amelyek az öblítőgépben tisztíthatók.

A műszaki változtatások joga fenntartva.

14. Garancia

(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	VÁKUUMOS FÓLIAHEGESZTŐ
Gyártási szám:	424974_2301
A termék típusa:	SVEB 160 C3
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	vákuumozó, tartalék tömítőgyűrű az alsó tömítőgyűrű kicseréléséhez, tekercs fólia, 2 vákuumcső (60 cm), A adapter (pl. Ernesto dobozokhoz és FoodSaver uzsonnádobozokhoz), B adapter (pl. FoodSaver frissentartó dobozokhoz), C adapter (pl. CASO dobozokhoz és FoodSaver élelmiszer-tárolókhöz), folyadékfelfogó tál (behelyezve)
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	Szerviz Magyarország Teknihall Elektronik GmbH Breitefeld 15 64839 Münster GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától

számított 1 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.

- A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet a vásárlást igazoló blokkot.
- A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetészerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervezetekben.
(A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)
A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
- A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hó-

napon belül bejelentett jótállási igényt időben közölnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.

5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezeléssel, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumibroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

A www.lidl-service.com weboldaltól letöltheti ezeket a kézikönyveket, számos egyéb kézikönyvet, valamint telepítő szoftvereket.



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat (www.lidl-service.com) és a **424974_2301** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.

Garanciakártya 424974_2301

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:









A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

A javításra tekintettel a jótállás új határideje:

Vsebina

1. Pregled	23
2. Predvidena uporaba	24
3. Varnostni napotki	24
4. Vsebina paketa	27
5. Vkllop/izkllop naprave	27
6. Prednosti vakuimiranih živil	27
6.1 Trajnost	27
6.2 Sous-vide – nežen način kuhanja v vakuumski vrečki	27
7. Priprava	28
7.1 Namestitev naprave	28
7.2 Zahteve v zvezi s folijo/vrečko	28
7.3 Izdelava vrečke	28
8. Uporaba	29
8.1 Pregled funkcij.....	29
8.2 Nasveti.....	30
8.3 Vakuumiranje vakuumskih posod in vrečk (z ventilom)	31
8.4 Polnjenje vrečke (brez ventila)	32
8.5 Aktiviranje funkcije Wet.....	32
8.6 Aktiviranje funkcije Soft	33
8.7 Varjenje vrečke (brez ventila)	33
8.8 Vakuumiranje in varjenje vrečke (brez ventila)	33
8.9 Mariniranje	34
9. Čiščenje in shranjevanje	35
9.1 Čiščenje	35
9.2 Shranjevanje	35
10. Odstranjevanje med odpadke	36
11. Odpravljanje težav	36
12. Naročanje folije in pribora	37
13. Tehnični podatki	37
14. Garancija	38

1. Pregled

- 1  Tipka in LED-lučka za vklop/izklop
- 2  Tipka in LED-lučka za funkcijo Varjenja folije (brez vakuuma)
- 3  Tipka in LED-lučka za funkcijo Vakuuma in Varjenja folije
- 4  Tipka in LED-lučka za funkcijo Wet (za vlažna živila)
- 5  Tipka in LED-lučka za funkcijo Soft (za živila, občutljiva na pritisk)
- 6  Tipka in LED-lučka za funkcijo Vakuuma (za posodo in vrečke z ventilom prek priključka **9**)
- 7  Tipka in LED-lučka za funkcijo Mariniranja
- 8  Tipka in LED-lučka za Prekinitve funkcije
- 9 Priključek za vakuumske cevke **24**
- 10 Napajalni kabel z omrežnim vtičem
- 11 Rezalnik folije
- 12 Tesnilni trak
- 13 Pokrov naprave
- 14 Zgornji tesnilni obroč
- 15 Predal za shranjevanje adapterja A
- 16 Predal za shranjevanje zvitka folije
- 17 Sesalna šoba, levo in desno (za funkcijo Vakuuma in Varjenja folije)
- 18 Varilna žica
- 19 Pladenj za odtekanje tekočine (odstranljiv)
- 20 Predal za shranjevanje adapterja C
- 21 Predal za shranjevanje adapterja B
- 22 Spodnji tesnilni obroč
- 23 Gumba za odpiranje pokrova (levo in desno)

Slika A:

- 24 Vakuumske cevke (60 cm)
- 25 Adapter A (npr. za posode Ernesto* in posode za hrano FoodSaver**)
- 26 Adapter B (npr. za posode za ohranjanje svežine FoodSaver**)
- 27 Adapter C (npr. za posode CASO* in posode za shranjevanje FoodSaver**)

* Ni priloženo.

** Posode drugih proizvajalcev – niso priložene.

CASO je registrirana blagovna znamka družbe Caso Holding GmbH

FoodSaver je registrirana blagovna znamka družbe Sunbeam Products, Inc.

Slika B:

- 28 Kabelsko navitje na hrbtni strani naprave

Najlepša hvala za vaše zaupanje!

Čestitamo vam ob nakupu vašega novega vakuumskega aparata.

Za varno ravnanje z izdelkom in informacije o njegovi celotni zmogljivosti:

- **Pred prvo uporabo temeljito preberite ta navodila za uporabo.**
- **Upoštevajte predvsem varnostne napotke!**
- **Naprava se lahko uporablja samo na način, ki je opisan v teh navodilih za uporabo.**
- **Navodila za uporabo shranite za poznejšo uporabo.**
- **Če aparat predate naprej, zraven priložite tudi ta navodila za uporabo. Ta navodila za uporabo so sestavni del izdelka.**

Želimo vam veliko veselja z vašim novim vakuumskim aparatom!

Simboli na napravi



Simbol označuje, da materiali s tem simbolom ne vplivajo niti na okus niti na vonj živil.

2. Predvidena uporaba

Napravo uporabljajte izključno za varjenje in/ali vakuumiranje in mariniranje živil.

Naprava je namenjena za domačo uporabo in je ni dovoljeno uporabljati v komercialne namene.

Napravo lahko uporabljate le v notranjih prostorih.

Predvidena napačna uporaba

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Uporabljajte le posebno plastično folijo, ki je primerna za uporabo z vakuumskimi aparati/varilniki folije. Upoštevajte navodila na embalaži plastične folije.

3. Varnostni napotki

Opozorilni napotki

Po potrebi upoštevajte naslednje opozorilne napotke v teh navodilih za uporabo:



NEVARNOST! Visoko tveganje:

Neupoštevanje opozorila lahko povzroči telesne poškodbe in smrt.

OPOZORILO! Srednje tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči poškodbe ali večjo materialno škodo.

PREVIDNO: Majhno tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči lažje poškodbe ali materialno škodo.

NAPOTEK: Dejanska stanja in posebnosti, ki jih morate upoštevati pri delu z napravo.

Navodila za varno uporabo

- ⊙ Ta aparat lahko otroci, starejši od 8 let, in osebe z omejenimi fizičnimi, čutilnimi ali miselnimi sposobnostmi oziroma pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem uporabljajo samo, če so pod nadzorom odrasle osebe ali so bili poučeni o varni uporabi aparata in razumejo nevarnosti, do katerih lahko pride pri taki uporabi. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Otroci brez nadzora naprave ne smejo čistiti ali vzdrževati.
- ⊙ Priključene naprave nikoli ne puščajte nenadzorovane.
- ⊙ Če se omrežni napajalni kabel te naprave poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobno kvalificirana oseba, da tako preprečite nevarnosti.
- ⊙ Ta naprava ni predvidena za uporabo z zunanjim časovnim stikalom ali ločenim sistemom daljinskega vodenja.
- ⊙ Napačna uporaba lahko privede do poškodb.



NEVARNOST za otroke!

- ⊙ Embalaža ni otroška igrača. Otroci se ne smejo igrati s plastičnimi vrečkami. Obstaja nevarnost zadušitve.



NEVARNOST za hiše in domače živali ali zaradi njih!

- ⊙ Električne naprave so lahko nevarne tudi za hišne in domače živali. Poleg tega lahko tudi živali povzročijo škodo na napravi. Zato živalim preprečite stik z električnimi napravami.



NEVARNOST električnega udara zaradi vlage!

- ⊙ Napravo zaščitite pred vlago, kapljajočo vodo ali pršenjem vode.
- ⊙ Naprave, napajalnega kabla in omrežnega vtiča ne potaplajte v vodo ali v katero drugo tekočino.
- ⊙ V kolikor v napravo prodre tekočina, takoj izvlecite omrežni vtič. Pred ponovno uporabo napravo temeljito pregledajte.
- ⊙ Če se zgodi, da naprava pade v vodo, omrežni vtič takoj izvlecite iz vtičnice in šele nato napravo vzemite iz vode. V tem primeru naprave ne uporabljajte

več, ampak naj jo pregleda strokovnjak.

- ⊙ Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami.



NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Ne uporabljajte aparata, če so na njem ali na napajalnem kablu vidne poškodbe ali če je aparat padel na tla.
- ⊙ Napajalni kabel položite tako, da nihče ne more stopiti nanj, se obesiti nanj ali se spotakniti obenj.
- ⊙ Omrežni vtič priključite samo v pravilno nameščeno in lahko dostopno vtičnico, katere napetost ustreza navedbi na tipski ploščici naprave. Vtičnica mora biti tudi po vključitvi lahko dostopna.
- ⊙ Zagotovite, da se napajalni kabel ne more poškodovati na ostrih robovih ali vročih mestih. Napajalnega kabla ne ovijajte okoli naprave (nevarnost prekinitve kabla!). Uporabite kabelsko navitje na hrbtni strani.
- ⊙ Preden navijete priključni kabel, počakajte, da se naprava povsem ohladi.

- ⊙ Pazite, da napajalnega kabla ne priprete ali zmečkate.
- ⊙ Ko želite izklopiti omrežni vtič iz vtičnice, vedno povlecite za vtič in ne za omrežni kabel.
- ⊙ Omrežni vtič izvlecite iz vtičnice:
 - po vsaki uporabi,
 - če se pojavi motnja,
 - kadar naprave ne uporabljate
 - pred čiščenjem naprave,
 - ob nevihtah.



NEVARNOST – Nevarnost požara!

- ⊙ Priključene naprave nikoli ne puščajte nenadzorovane.
- ⊙ Napravo uporabljajte na stabilni, ravni površini, odporni proti vročini.
- ⊙ Zaradi morebitnega pregrevanja in nevarnosti požara nikoli ne prekrivajte priključene naprave!
- ⊙ Naprave ne uporabljajte v bližini gorljivih materialov ali vnetljivih plinov.



NEVARNOST poškodb zaradi opeklin!

- ⊙ Varilna žica se med uporabo zelo segreje. Ne dotikajte se vroče varilne žice.
- ⊙ Preden napravo očistite ali pospravite, se mora povsem ohladiti.



NEVARNOST poškodb!

- ⊙ Pazite, da z adapterji nikoli ne posesate kože ali las.



NEVARNOST zaradi pomanjkljive higiene!

- ⊙ Da ne bi vplivali na okus živila v vrečki, obvezno upoštevajte naslednje higienske nasvete:
 - Pri pripravi živil in pakiranju pazite na popolno čistočo vseh delovnih pripomočkov.
 - Po uporabi temeljito očistite vakuumski aparat in vse pripomočke.
 - Pokvarljiva živila je treba takoj po varjenju ohladiti ali zamrzniti.

- Pokvarljiva živila je treba zaužiti takoj po odtajanju ali segrevanju.

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Po 5 postopkih varjenja in/ali vakuumiranja pustite napravo vsaj 60 sekund, da se ohladi.

Za zaščito naprave se med dvema postopkoma varjenja za kratek čas aktivira samodejna blokada.
- ⊙ Uporabljajte le posebno plastično folijo, ki je primerna za uporabo z vakuumskimi aparati/varilniki folije.
- ⊙ Naprave ne postavljajte na vroče površine (npr. plošče štedilnika) ali v bližino virov vročine ali odprtega ognja.
- ⊙ Pazite, da med sesanjem zraka ne posesate kakšne tekočine.
- ⊙ Aparat je opremljen s silikonskimi nogicami, ki preprečujejo zdrs. Ker je pohištvo zaščiteno z različnimi vrstami lakov in umetnih snovmi ter se neguje z različnimi vrstami negovalnih sredstev, pri tem ne moremo popolnoma izključiti možnosti, da nekatere od teh sredstev vsebujejo sestavine, ki lahko nažirajo in zmeščajo silikonske nogice. Po možnosti pod aparat položite nedrsečo podlago.
- ⊙ Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.

4. Vsebina paketa



- 1 vakuumski aparat
- 1 nadomestni tesnilni obroč za spodnji tesnilni obroč **22**
- 1 zvitek folije
- 2 vakuumski cevki (60 cm) **24**
- 1 adapter A (npr. za posode Ernesto in posode za hrano FoodSaver) **25**
- 1 adapter B (npr. za posode za ohranjanje svežine FoodSaver) **26**
- 1 adapter C (npr. za posode CASO in posode za shranjevanje FoodSaver) **27**
- 1 pladenj za odtekanje tekočine **19** (vstavljen)
- 1 popolna navodila za uporabo (na internetu)
- 1 kratka navodila (priložena napravi)

Pred prvo uporabo

- Odstranite vso embalažo.
- Prepričajte se, da je naprava nepoškodovana.

5. Vkllop/izkllop naprave

Omrežni vtič **10** priključite samo v pravilno nameščeno in lahko dostopno vtičnico, katere napetost ustreza navedbi na tipski ploščici naprave. Vtičnica mora biti tudi po vključitvi lahko dostopna.

1. Odvijte toliko priključnega kabla **10** s kableskega navitja **28**, kot ga potrebujete.
2. Vtaknite omrežni vtič **10** v vtičnico.
3. Pritisnite tipko  **1**, da vklopite napravo. LED-lučka **1** sveti.
4. Če želite izklopiti napravo, znova pritisnite tipko  **1**. LED-lučka **1** ugasne.

6. Prednosti vakuumiranih živil

6.1 Trajnost

Vakuimirana živila ostanejo dlje časa sveža. To pa zato, ker iz embalaže, v kateri je živilo, pri vakuumiranju odstranimo večino kisika.

Poleg tega visokokakovostna folija in postopek vakuumiranja ščitita pred zamrzovalnimi opeklinami.

6.2 Sous-vide – nežen način kuhanja v vakuumski vrečki

Sanje vsakega amaterskega kuharja: steak, ki je znotraj rožnato sočen in zunaj hrustljiv. Toda žal to z običajnimi metodami ne uspe vedno oz. zahteva natančno merjenje časa. Sous-vide olajša kuhanje in skoraj vedno poskrbi za odlične rezultate.

Sous-vide v bistvu ni nič drugega kot počasno kuhanje vakuumsko zatesnjene hrane pri nizki temperaturi.

Sous-vide je zelo preprost način, da dobimo odlične rezultate pri pripravi hrane. Prav tako pa Sous-vide poskrbi, da »hitro-hitro« ni več del našega vsakdana.

Profesionalni kuharji to metodo uporabljajo že mnogo let. Z novimi napravami Sous-vide je sedaj ta metoda kuhanja dostopna tudi amaterskim kuharjem doma.

7. Priprava

7.1 Namestitev naprave

Napravo postavite na suho in ravno površino, ki ni občutljiva na vročino.

7.2 Zahteve v zvezi s folijo/vrečko

- Uporabljate lahko zvitke folije ali pripravljene vrečke.
- Folija ne sme biti širša od 30 cm.
- Folija mora imeti na eni strani pike/izboklinice ali utore. Gladka folija ni primerna za varjenje.
- Debelina mora biti med 0,17 in 0,29 mm (170–290 µm).
- Pri nakupu bodite pozorni, za kakšno temperaturno območje je folija primerna. Idealno območje je med -20 °C in +110 °C. Tako folijo je mogoče zamrzniti in kuhati. Priložena folija je primerena za to.
- Folije lahko segrevate v mikrovalovni pečici: največ 900 W in 3 minute pri odprtih vrečki.
- Te podatke najdete na embalaži folije ali vrečke.

7.3 Izdelava vrečke

Če uporabljate že pripravljene vrečke, izpustite korake, ki so opisani v nadaljevanju.

1. Z zvitka odvijte toliko folije, kot je potrebujete za vrečko. Pri izbiri dolžine vrečke se prepričajte, da po polnjenju ostane na vrhu približno 6 cm prostora.
2. Kos folije odrežite s škarjami čim bolj naravnost.
3. Zavarite en konec vrečke (glejte "Varjenje vrečke (brez ventila)" na strani 33).

Ali:

Za uporabo vgrajenega rezalnika folije **11** ravnajte, kot je opisano.

1. Rezalnik folije **11** potisnite desno ali levo od roba pokrova **13**.
2. Odprite pokrov **13** in iz predala za shranjevanje **16** izvlecite toliko cevas tega zvitka folije, kot ga potrebujete. Pri dolžini vrečke upoštevajte, da mora po polnjenju na vrhu ostati 6 cm prostora.
3. Znova zaprite pokrov **13**, da je folija trdno vpeta v notranjosti.
4. Rezalnik folije **11** potisnite rahlo navzdol in ga vodite z ene strani na drugo, da prereže folijo.
5. Pritisnite obe tipki za odpiranje pokrova **23** in odprite pokrov.
6. Zavarite en konec vrečke (glejte "Varjenje vrečke (brez ventila)" na strani 33).

8. Uporaba



8.1 Pregled funkcij

Tipka	Funkcija
 1	Vklop/lzklop naprave
 2	Začetek varjenja (brez vakuuma)
 3	Začetek vakuumiranja in varjenja vrečke iz folije
 4	Aktiviranje/deaktiviranje za vlažna in sočna živila
 5	Aktiviranje/deaktiviranje za živila, ki so občutljiva na pritisk, npr. jagode, torte
 6	Začetek vakuumiranja prek priključka 9 z vakuumsko cevko 24 in adapterjem 25/26/27
 7	Začetek mariniranja
 8	Prekinitev funkcije/postopka






OPOZORILO pred materialno škodo!




- ⊙ Po 5 postopkih varjenja in/ali vakuumiranja pustite napravo vsaj 60 sekund, da se ohladi.

Za zaščito naprave se med dvema postopkoma varjenja za kratek čas aktivira samodejna blokada.








- ⊙ Če se med postopkom zapiranja kontrolni lučki  **2** in  **8** najpozneje po 10 sekundah ne izklopita, gre za napako v napravi. Naprave ne poskušajte popraviti sami. Obrnite se na službo za pomoč strankam.

NAPOTEK: Prepričajte se, da sta zgornji **14** in spodnji tesnilni obroč **22** nepoškodovana. Če je tesnilni obroč poškodovan, aparat ne more posesati zraka iz vrečke. Po potrebi zamenjajte okvarjen tesnilni obroč.

Funkcije  **2**,  **3**,  **6** in  **7** se samodejno zaustavijo, ko je postopek končan. Postopek lahko predčasno prekinete s pritiskom tipke  **8**.

Pred vakuumiranjem in/ali varjenjem pritisnite tipko  **4** za vakuumiranje posebej vlažnih živil ali tipko  **5** za vakuumiranje živil, ki so posebej občutljiva na pritisk. S ponovnim pritiskom posamezne tipke ali tipke  **8** izklopite funkcijo.

8.2 Nasveti

Živilo	Napotki	Priporočene posode	Priporočena (dodatna) funkcija
Meso/ribe	- uporabljajte samo sveža in kakovostna živila - ne prekinite hladne verige	- Vrečka	
Marinirana živila	- za pospešitev postopka mariniranja	- Posoda	
Zelenjava	- olupite ali operite in posušite - za nekaj minut blanširajte v vreli vodi, sperite z ledeno vodo in posušite, da preprečite izgubo okusa in barve ali nastajanje plinov med shranjevanjem	- Vrečka	
Solata iz listnate zelenjave	- operite in posušite - ni primerno za zamrzovanje	- Posoda	
Sadje	- olupite ali operite in posušite	- Hladilnik: Posoda	 
		- Zamrzovalna skrinja: Vrečka - Zamrzovalna skrinja: Vrečka	
Zelišča	- operite in posušite - cela stebila	- Vrečka	
Pekovski izdelki		- Posoda	
		- Vrečka	
Praškasto živilo	- na vrh vrečke ali posode položite kos papirnate brisače ali živilo vakuumsko zaprite v originalni embalaži.	- Vrečka - Posoda	
Hladne tekočine	- na kratko zamrznite	- Posoda	
		- Vrečka	
Ohlajena, kuhana hrana		- Posoda	
		- Vrečka	

8.3 Vakuumiranje vakuumskih posod in vrečk (z ventilom)

NAPOTEK: Adapterja **25**, **26** in **27** sta v predalih za shranjevanje v notranjosti naprave.

Ta funkcija vam omogoča vakuumiranje posod in vrečk z ventili različnih proizvajalcev. Priloženi so sledeči adapterji za različne ventile:

Adapter	ustrezen npr. za
Adapter A 25	Ernesto, posode za hrano FoodSaver
Adapter B 26	Posode za ohranjanje svežine FoodSaver
Adapter C 27	CASO, posode za shranjevanje FoodSaver



NEVARNOST električnega udara zaradi vlage!

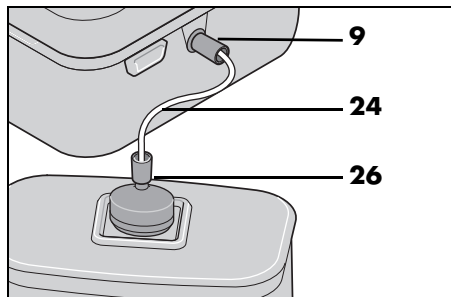
- ⊙ Pazite, da med sesanjem zraka ne posesate kakšne tekočine. Če se to slučajno zgodi, takoj prekinite postopek s pritiskom tipke **8**.
- ⊙ Upoštevajte proizvajalčeve navedbe glede višine polnjenja posod in vrečk.

NAPOTEK: Vakuumske posode in vreče niso priložene.

Vakuumska posoda

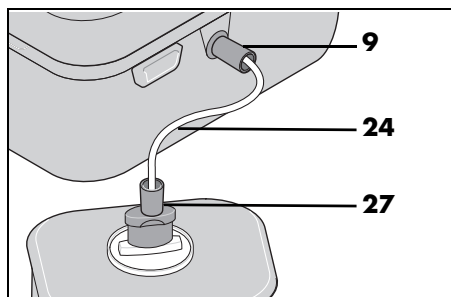
1. Vakuumsko posodo napolnite do največje višine polnjenja in zaprite pokrov posode.
2. Potisnite vakuumsko cevko **24** z enim koncem v priključek **9** na desni strani naprave.

3. Nataknite ventilu primeren adapter **25/26/27** na drug konec vakuumske cevke **24**.
4. Nataknite adapter A **25** ali B **26** na ventil vakuumske posode. Tam trdno primate adapter.



Ali:

Vstavite adapter C **27** v ventil vakuumske posode.



1. Pritisnite tipko **6**. LED-lučki **6** in **8** svetita. Vakuumiranje se začne.
2. Po končanem vakuumiranju se LED-lučki izklopita in postopek vakuumiranja je končan.
3. Odstranite vakuumsko cevko **24** in adapter **25/26/27** z vakuumske posode in po potrebi ponovite postopek z drugo posodo.
4. Ko končate z vakuumiranjem, odstranite vakuumsko cevko **24** s priključka **9**.

Vakuumska vrečka z ventilom

1. Pripravljena živila dajte v vakuumsko vrečko. Pazite, da pod ventilom ni nobenih živil.
2. Skrbno zaprite vakuumsko vrečko.
3. Vakuumsko vrečko položite vodoravno na ravno podlago, tako da je ventil obrnjen navzgor.
4. Postopajte kot pri vakuumskih posodah od 2. koraka dalje (glejte "Vakuumska posoda" na strani 31) in uporabite adapter A **25**.

POZOR: Primerno vakuumsko vrečko z ventilom lahko naročite v spletni trgovini pod kataloško številko 424974 (glejte "Naročanje folije in pribora" na strani 37).

8.4 Polnjenje vrečke (brez ventila)


PREVIDNO:

- ⊙ Tam, kjer želite zavariti vrečko, ne sme biti hrane ali tekočine. Ta mesta morajo biti čista in suha. V nasprotnem primeru ne boste mogli narediti pravega zvara.
- Vrečko napolnite le 6 cm pod zgornjim robom.


8.5 Aktiviranje funkcije Wet






NEVARNOST električnega udara zaradi vlage!



- ⊙ Za vakuumiranje v vrečki ne sme biti tekočin.
- ⊙ Pazite, da med sesanjem zraka ne posesate kakšne tekočine. Če se to slučajno zgodi, takoj prekinite postopek s pritiskom tipke  **8**.

NAPOTEK: Zaradi daljšega varjenja je po vsakem varjenju potrebna faza hlajenja, ki traja približno 45 sekund.


Če so v vrečki vlažna živila (npr. marinirano meso/ribe, očiščena in narezana zelenjava/sadje), to lahko povzroči poškodbe zvarov. Z aktiviranjem funkcije  **4** se podaljša čas varjenja, da se zagotovi boljši zvar.




- Pred vakuumiranjem/varjenjem pritisnite tipko  **4**, da aktivirate funkcijo. LED-lučka sveti.
- Za deaktiviranje funkcije ponovno pritisnite tipko  **4**.
- Ko je vakuumiranje/varjenje zaključeno ali prekinjeno, lučka LED ugasne in funkcija se samodejno deaktivira.
- Med vakuumiranjem/varjenjem lahko funkcijo  **4** aktivirate ali deaktivirate.

NAPOTKI:

- Ta funkcija ni primerna za vakuumiranje tekočin, npr. juh. Te morate pred vakuumiranjem zamrzniti.
- Za vakuumiranje vlažnih živil in živil, ki so občutljiva na pritisk, lahko hkrati aktivirate funkciji  **4** in  **5**.

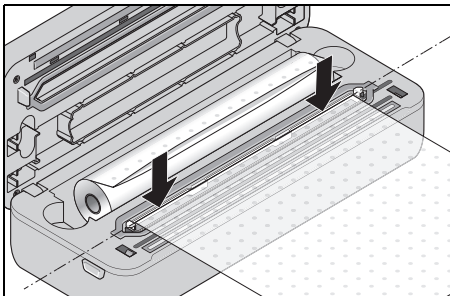
8.6 Aktiviranje funkcije Soft

S funkcijo  **5** zmanjšate spodnji tlak, da ne pride do pritiskanja na živila, ki so občutljiva na pritisk (npr. jagode ali torte).

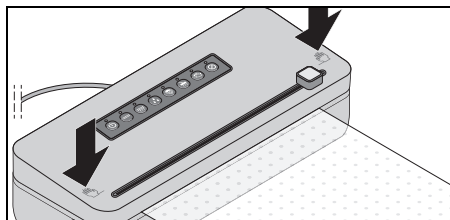
- Pred vakuumiranjem/varjenjem pritisnite tipko  **5**, da aktivirate funkcijo. LED-lučka sveti.
- Za deaktiviranje funkcije ponovno pritisnite tipko  **5**.
- Ko je vakuumiranje/varjenje zaključeno ali prekinjeno, lučka LED ugasne in funkcija se samodejno deaktivira.
- Med vakuumiranjem/varjenjem lahko funkcijo  **5** aktivirate ali deaktivirate.



8.7 Varjenje vrečke (brez ventila)


1. Tam, kjer želite vrečko zavariti, jo zgladite.
2. Odprite pokrov **13**. Če je potrebno, najprej pritisnite gumba **23**.
3. Vrečko vstavite v napravo tako, da je odprtina vrečke v središču spodnjega tesnilnega obroča **22**.



4. Zopet pazite, da folija ni nagubana – zlasti na mestu nad varilno žico **18**.
5. Zaprite pokrov **13**.
6. Z obema rokama trdno pritisnite na kohtih pokrova **13**. Oba se morata slišno zaskočiti.



7. Pritisnite tipko  **2**. LED-lučka sveti. Folija se vari. Ko je postopek varjenja končan, se LED-lučka izklopi  **2**.


NAPOTEK: Ko aktivirate funkcijo  **4**, postopek varjenja traja nekaj sekund dlje.

8. Istočasno pritisnite gumba **23**, da sprostite zapah pokrova **13**.
9. Odprite pokrov **13** in odstranite vrečko.
10. Preverite zvar. Zvarjeni pas mora biti gladek in brez gubic.

8.8 Vakuumiranje in varjenje vrečke (brez ventila)

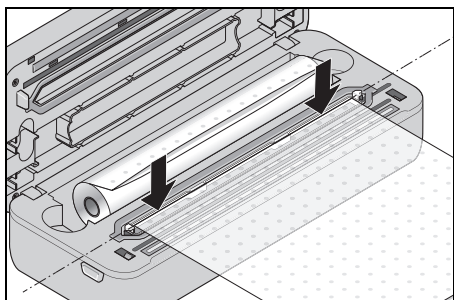


NEVARNOST električnega udara zaradi vlage!

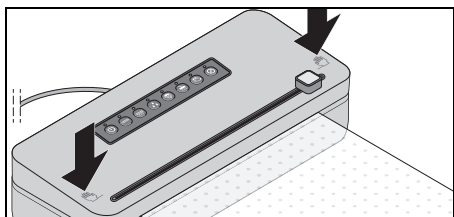
- ⊙ Za vakuumiranje v vrečki ne sme biti tekočin.
- ⊙ Pazite, da med sesanjem zraka ne posesate kakšne tekočine. Če se to slučajno zgodi, takoj prekinite postopek s pritiskom tipke  **8**.


NAPOTEK: Pri vakuumiranju vrečk iz folije ne sme biti priključena vakuumska cevka **24** v priključek **9**.

1. Tam, kjer želite vrečko zavariti, jo zgladite.
2. Odprite pokrov **13**.
3. Vrečko vstavite v napravo tako, da je odprtina vrečke v središču spodnjega tesnilnega obroča **22**.



4. Zopet pazite, da folija ni nagubana – zlasti na mestu nad varilno žico **18**.
5. Zaprite pokrov **13**.
6. Z obema rokama trdno pritisnite na kothih pokrova **13**. Oba se morata slišno zaskočiti.



7. Pritisnite tipko  **3**. LED-lučka sveti. Vrečka iz folije se najprej vakuumira in nato zavari. Med varjenjem sveti tudi LED-lučka **2**. Ko je postopek končan, obe LED-lučki na kratko utripata in se nato izklopita.

NAPOTEK: Če LED-lučka **3** ne ugasne in vakuumska črpalka ne potihne, čeprav se zrak v vrečki iz folije ne odsesava več, prekinite postopek. Preverite, če je vrečka iz folije pravilno postavljena v napravi in če je netesna.





8. Istočasno pritisnite gumba **23**, da sprostite zapah pokrova **13**.
9. Odprite pokrov **13** in odstranite vrečko.
10. Preverite zvar. Zvarjeni pas mora biti gladek in brez gubic.

8.9 Mariniranje

S funkcijo mariniranja lahko na primer marinirate meso. Z izmeničnim vakuumiranjem in prekinitvami marinada veliko hitreje prodre v pore mesa. Postopek traja približno 15 minut. Potrebujete primerno posodo za mariniranje, ki je posebej zasnovana za mariniranje. Zanj je značilen poseben ventil, ki omogoča zračenje med fazami vakuumiranja.

1. Vakuumsko cevko **24** priključite na priključek za vakuumsko cevko **9** na napravi.
2. Po potrebi priključite adapter **25/26/27** na vakuumsko cevko **24**.
3. Zaprite pokrov naprave **13**.

NAPOTEK: Prepričajte se, da sta oba vogala pokrova naprave zaskočena. Po potrebi ju ponovno pritisnite na oznakah, da se pokrov naprave **13** zaskoči in zaklene.

4. Adapter **25/26/27** oz. črno spojko na vakuumski cevki **24** priključite na ustrezno pripravo posode. Za dodatne informacije glejte navodila za uporabo posode.
5. Pritisnite tipko  **7**. LED-lučki **7** in  **8** svetita in naprava začne izvajati funkcijo mariniranja. Aparat zdaj približno 15 minut izmenično izvaja funkcijo vakuumiranja (LED-lučka  **7** sveti) in prezračevanja (LED-lučka  **7** utripa). Takoj ko je program končan, se kontrolne lučke izklopijo.
6. Zdaj lahko adapter **25/26/27** oz. vakuumsko cevko **24** odstranite s posode in naprave.

9. Čiščenje in shranjevanje



NEVARNOST poškodb zaradi opeklin/oparin!

- ⊙ Preden napravo očistite ali pospravite, se mora povsem ohladiti.
- ⊙ Varilna žica **18** se med uporabo zelo segreje. Ne dotikajte se vroče varilne žice **18**.



NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Pred čiščenjem izvlecite omrežni vtič **10** naprave.



NEVARNOST električnega udara zaradi vlage!

- ⊙ Naprave in napajalnega kabla z omrežnim vtičem **10** ne smete potopiti v vodo ali katero koli drugo tekočino.

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.
-

9.1 Čiščenje

Napravo morate redno čistiti, da boste zagotovili brezhibno delovanje in polno zmogljivost.

- Napravo obrišite z rahlo navlaženo krpo.
- Pred naslednjo uporabo mora biti naprava popolnoma suha.

Pladenj za odtekanje

1. S prsti primite oba zunanja zatiča in pladenj za odtekanje tekočine **19** previdno privzdignite navzgor.
2. Odlijte tekočino.
3. Sperite pladenj za odtekanje tekočine **19** s toplo vodo za izpiranje ali pa ga očistite v pomivalnem stroju. Pred vstavljanjem ga popolnoma osušite.
4. Pladenj za odtekanje tekočine **19** vstavite od zgoraj v napravo.

Tesnilni obroč

1. Primite tesnilni obroč **22** z dvema prstoma in ga snemite navzgor.
 2. Tesnilni obroč **22** sperite s toplo vodo za izpiranje. Pred vstavljanjem ga popolnoma osušite.
 3. Tesnilni obroč **22** znova vstavite v ustrezen izrez v napravi. Pri tem pazite, da se gladko prilega in da ni naguban.
-

NAPOTEK: Tesnilni obroč **22** je obrabni del. Zaradi visokega pritiska sčasoma nekoliko izgubi svojo obliko. V tem primeru ga zamenjajte z novim (priložen).

9.2 Shranjevanje

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Med shranjevanjem pokrov **13** ne sme biti zapahnen, vendar le rahlo zaprt. Trajno fiksiranje lahko poškoduje tesnila **14** in **22**.
- **Slika B:** Priključni kabel **10** navijte na kabelsko navitje **28** na hrbtne strani naprave.
- Napravo shranjujte zaščiteno pred prahom in umazanijo ter nedosegljivo otrokom.

10. Odstranjanje med odpadke

Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU.

Simbol prečrtanega smetiščnega koša na kolesčkih pomeni, da se mora proizvod v Evropski Uniji odstranjevati v ločenem postopku zbiranja odpadkov. To velja za proizvod in za vse dodatne kose proizvoda, ki so označeni s tem simbolom. Označene proizvode ne smete odstranjevati skupaj s hišnimi smetmi, ampak jih morate oddati na posebnih zbirnih mestih za električne in elektronske aparate.

Ta simbol za recikliranje označuje npr. predmet ali dele materiala, ki so primerni za ponovno uporabo. Recikliranje pomaga pri zmanjšanju porabe surovin in tako razbremeni okolje.

Embalaza

Kadar bi želeli odstraniti embalažo, bodite prosimo pozorni na okoljske predpise v Vaši državi.




11. Odpravljanje težav

Če vaša naprava nenadoma ne deluje tako, kot bi želeli, najprej preglejte spodnji seznam. Morda gre za manjšo težavo, ki jo lahko odpravite sami.



NEVARNOST električnega udara!

- ⊖ Nikoli ne poskušajte sami popravljati naprave.

Napaka	Možni vzroki / Ukrepi
Naprava ne deluje	<ul style="list-style-type: none">• Ali je zagotovljeno električno napajanje naprave?
Zvar ni zatesnjen.	<ul style="list-style-type: none">• Pazite, da je folija med tesnilnim trakom 12 in varilno žico 18 gladka.• Folija je bila na mestu varjenja vlažna ali umazana.• Pri vlažnih živilih aktivirajte funkcijo  4.
Naprava ne vari večkrat zapovrstjo.	<ul style="list-style-type: none">• Za zaščito naprave se med dvema postopkoma varjenja za kratek čas aktivira samodejna blokada.

12. Naročanje folije in pribora

Zvitki folij

Živila, ki so konzervirana in marinirana s to folijo, ohranijo aromo, so hermetično zaprta in ne prepuščajo vode.

Primerno npr. za vakuumske aparate SilverCrest SVEB 160 C3, SV 125 A1/B2/D1 in varilnike za folije SilverCrest SFS 110 A1/B1/B2/C2.

Te folije so primerne za nežno kuhanje z aparatom Sous-Vide.



3 zvitka folij
Širina: 20 cm/dolžina: po 3 m



2 zvitka folij
Širina: 28 cm/dolžina: po 3 m

Ostali deli pribora

Na naši spletni strani se lahko pozanimate, katere dele pribora lahko naknadno naročite.

Naročanje prek spleta
shop.hoyerhandel.com










1. Odčitajte kodo QR s svojim pametnim telefonom/tabličnim računalnikom.
2. S kodo QR odprete spletno stran, na kateri lahko opravite naknadno naročilo.

13. Tehnični podatki

Model:	SVEB 160 C3
Omrežna napetost:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Razred zaščite:	II <input type="checkbox"/>
Moč:	160 W
Čas za premor	pribl. 60 sekund po 5 uporabah

Uporabljeni simboli

	Zaščitna izolacija
	Geprüfte Sicherheit (preizkušena varnost): naprave morajo biti v skladu s splošno priznanimi tehničnimi predpisi in z nemškimi zakonom o varnosti izdelkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Z oznako CE podjetje HOYER Handel GmbH zagotavlja skladnost s predpisi EU.
	Ta simbol vas opozarja, da embalažo odstranite okolju prijazno.
	S simbolom za recikliranje (3 puščice) so označeni materiali, ki so primerni za ponovno uporabo. Material je lahko specificiran s številko za recikliranje (tu: 21) in/ali okrajšavo (tu: PAP) na sredini.
	Izmenična napetost
	Simbol označuje dele, ki jih lahko operete v pomivalnem stroju.

Pridržujemo si pravice do tehničnih sprememb.

14. Garancija


Dobavitelj

Upoštevajte, da naslednji naslov **ni naslov servisnega centra**.

Najprej se obrnite na zgoraj naveden servisni center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NEMČIJI

Pooblaščen serviser

 Servis Slovenija
Tel.: 080080917
E-Mail: hoyer@lidl.si

IAN: 424974_2301

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Hoyer Handel GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 36 mesecev od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.

5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.
12. Zagotavljamo vam, da bomo vašo reklamacijo obravnavali v 30 do največ 45 dneh.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o.k.d.
Pod lipami 1
SI-1218 Komenda

Ta priročnik in še mnoge druge priročnike, video posnetke o izdelkih ter programsko opremo za namestitev lahko prenesete s spletne strani www.lidl-service.com.











S to kodo QR odprete Lidlovo spletno stran (www.lidl-service.com), na kateri lahko vpišete številko artikla (IAN) **424974_2301** in odprete navodila za uporabo.

Obsah

1. Přehled	41
2. Použití k určenému účelu	42
3. Bezpečnostní pokyny	42
4. Rozsah dodávky	45
5. Zapnutí/vypnutí přístroje	45
6. Výhody vakuovaných potravin	45
6.1 Trvanlivost	45
6.2 Sous-vide – ohleduplná metoda vaření ve vakuovém sáčku	45
7. Příprava	46
7.1 Umístění přístroje	46
7.2 Požadavky na fólii/sáček	46
7.3 Výroba sáčku	46
8. Použití	47
8.1 Přehled funkcí	47
8.2 Typy	48
8.3 Vakuování vakuovacích nádob a sáčků (s ventilem)	49
8.4 Plnění sáčků (bez ventilu)	50
8.5 Aktivování funkce Wet	50
8.6 Aktivování funkce Soft	50
8.7 Sváření sáčků (bez ventilu)	51
8.8 Vakuování a sváření sáčků (bez ventilu)	51
8.9 Marinování	52
9. Čištění a skladování	53
9.1 Čištění	53
9.2 Uložení	53
10. Likvidace	54
11. Řešení problémů	54
12. Objednání fólii a dilů příslušenství	55
13. Technické parametry	55
14. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	56

1. Přehled

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

Obrázek A:

- 24 Vakuovací hadice (60 cm)
- 25 Adaptér A (např. pro nádoby Ernesto* a obědové boxy FoodSaver**)
- 26 Adaptér B (např. pro nádoby FoodSaver**)
- 27 Adaptér C (např. pro nádoby CASO* a dózy na skladování potravin FoodSaver**)

* Není obsaženo v rozsahu dodávky.

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

CASO je zapsaná značka společnosti Caso Holding GmbH
FoodSaver je zapsaná značka společnosti Sunbeam Products, Inc.

Obrázek B:

- 28 Navíjení kabelu na zadní straně přístroje

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k zakoupení vaší nové vakuovačky.

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

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

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaší novou vakuovačkou!

Symboly na přístroji



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

2. Použití k určenému účelu

Používejte přístroj výhradně ke svařování sáčků s potravinami a/nebo vakuování a marinování potravin.

Přístroj je určen pro použití v domácnosti a nesmí se používat ke komerčním účelům. Přístroj se smí používat pouze ve vnitřních prostorech.

Předvídatelné nesprávné použití

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

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

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

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



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

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

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

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

Pokyny pro bezpečný provoz

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



NEBEZPEČÍ pro děti!

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



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata nebo kvůli nim

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

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

- ⊙ V případě, že přístroj přece jenom spadne do vody, vytáhněte ihned síťovou zástrčku, a až poté přístroj vytáhněte z vody. Přístroj v tomto případě již nepoužívejte, nechte ho přezkontrolovat ve specializované opravně.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj mokřýma rukama.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

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

- ⊙ Nechejte přístroj zcela vychladnout, předtím než navinete napájecí vedení.
- ⊙ Dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za síťovou zástrčku, nikdy za napájecí vedení.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky:
 - po každém použití
 - pokud došlo k poruše
 - pokud přístroj nepoužíváte
 - předtím, než budete přístroj čistit
 - při bouřce



NEBEZPEČÍ – nebezpečí požáru!

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



NEBEZPEČÍ zranění popálením!

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



NEBEZPEČÍ zranění!

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



NEBEZPEČÍ kvůli nedostatečné hygieně!

- ⊙ Pro nenarušený požitek z vašich vakuovaných potravin byste se měli bezpodmínečně držet následujících hygienických pokynů:
 - Při přípravě potravin a při balení dbejte na absolutní čistotu všech pracovních nástrojů.
 - Vakuovačku a všechny pracovní nástroje po použití pečlivě vyčistěte.
 - Kazící se potraviny byste měli bezprostředně po svaření vychladit nebo zamrazit.
 - Po rozmrazení nebo rozeřtání kazících se potravin musí být tyto neprodleně spotřebovány.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Po 5 procesech sváření a/nebo vakuování nechejte přístroj minimálně na 60 sekund vychladnout. Pro ochranu přístroje je mezi dvěma svařováními krátce aktivován automatický zámek.
- ⊙ Používejte pouze speciální plastové fólie, které jsou vhodné pro použití ve vakuovačkách / svářečkách fólií.
- ⊙ Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. plotnu) nebo do blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.
- ⊙ Dbejte na to, abyste při odsátí vzduchu nenasáli žádnou kapalinu.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými silikonovými nožkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které silikonové nožky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.
- ⊙ Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

4. Rozsah dodávky



- 1 vakuovačka
- 1 náhradní těsnicí kroužek pro spodní těsnicí kroužek **22**
- 1 role hadicové fólie
- 2 vakuovací hadice (60 cm) **24**
- 1 adaptér A (např. pro nádoby Ernesto a obědové boxy FoodSaver) **25**
- 1 adaptér B (např. pro nádoby FoodSaver) **26**
- 1 adaptér C (např. pro nádoby CASO a dózy na skladování potravin FoodSaver) **27**
- 1 zachycovací jímka na kapaliny **19** (nasažená)
- 1 kompletní návod k použití (na internetu)
- 1 stručný návod (přiložen k přístroji)

Před prvním použitím

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

5. Zapnutí/vypnutí přístroje

Připojte síťovou zástrčku **10** pouze k řádně nainstalované, dobře přístupné zásuvce, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále dobře přístupná.

1. Odmotejte tolik napájecího vedení **10** z navíjení kabelu **28**, kolik potřebujete.
2. Síťovou zástrčku **10** zasuňte do zásuvky.
3. Pro zapnutí přístroje stiskněte tlačítko  **1**. Kontrolka LED **1** svítí.
4. Pro vypnutí přístroje opět stiskněte tlačítko  **1**. Kontrolka LED **1** zhasne.

6. Výhody vakuovaných potravin

6.1 Trvanlivost

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

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

6.2 Sous-vide – ohleduplná metoda vaření ve vakuovém sáčku

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

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

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

7. Příprava

7.1 Umístění přístroje

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

7.2 Požadavky na fólii/ sáček

- Můžete použít hadicovou fólii nebo hotové sáčky.
- Fólie nesmí být širší než 30 cm.
- Fólie musí mít na jedné straně body/výstupky nebo drážky. Hladké fólie se ke sváření nehodí.
- Tloušťka by se měla pohybovat mezi 0,17 a 0,29 mm (170–290 µm).
- Dbejte při nákupu také na to, pro jaký teplotní rozsah se může fólie použít. Ideální je rozsah mezi -20 °C a +110 °C. Tyto fólie mohou být hluboce zmrazeny nebo vařeny. Dodaná fólie je k tomuto vhodná.
- Fólie jsou vhodné do mikrovlnné trouby: max. 900 W a 3 minuty při otevřeném sáčku.
- Tyto údaje naleznete na obalu fólie nebo sáčku.

7.3 Výroba sáčku

Pokud používáte hotové sáčky, odpadají následující kroky.

1. Odmotejte z role tolik hadicové fólie, kolik potřebujete pro svůj sáček. Dbejte při délce sáčku na to, že po naplnění musí nahoře zůstat cca 6 cm volného místa.
2. Odstříhnete nůžkami pokud možno rovný kus hadicové fólie.
3. Svařte jeden konec sáčku (viz „Sváření sáčků (bez ventilu)“ na straně 51).

Nebo:

Při použití vestavěného řezače fólie **11** postupujte podle níže uvedených pokynů.



1. Posuňte řezač fólie **11** doprava nebo doleva k okraji víka **13**.
2. Otevřete víko **13** a vytáhněte z úložné přihrádky **16** tolik hadicové fólie z role, kolik potřebujete. Dbejte při délce sáčku na to, že po naplnění musí nahoře zůstat cca 6 cm volného místa.
3. Víko **13** opět zavřete tak, aby byla fólie uvnitř pevně sevřená.
4. Jemně přitlačte řezač fólie **11** přejeďte s ním z jedné strany na druhou, abyste fólii přeřízli.
5. Stiskněte obě tlačítka pro otevření víka **23** a otevřete ho.
6. Svařte jeden konec sáčku (viz „Sváření sáčků (bez ventilu)“ na straně 51).

8. Použití






8.1 Přehled funkcí




Tlačítko	Funkce
 1	Zapnutí/vypnutí přístroje
 2	Spuštění sváření (bez vakuování)
 3	Spuštění vakuování a sváření fóliového sáčku
 4	Aktivace/deaktivace funkce pro vlhké a šňavnaté potraviny
 5	Aktivace/deaktivace funkce pro potraviny citlivé na tlak, např. bobule, dorty
 6	Spuštění vakuování přes přípojku 9 s vakuovací hadicí 24 a adaptérem 25/26/27
 7	Spuštění marinování
 8	Přerušení funkce/procesu

VÝSTRAHA před věcnými škodami!








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

UPOZORNĚNÍ: Ujistěte se, že horní **14** a dolní těsnicí kroužek **22** není poškozený. Pokud je těsnicí kroužek vadný, přístroj nemůže vysát vzduch ze sáčku. V případě potřeby vyměňte vadný těsnicí kroužek.

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

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

8.2 Tipy

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

8.3 Vakuování vakuovacích nádob a sáčků (s ventilem)

UPOZORNĚNÍ: Adaptéry **25**, **26** a **27** jsou umístěny v úložných přihrádkách ve vnitřní části přístroje.

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

Adaptér	vhodný např. pro
Adaptér A 25	Ernesto, obědové boxy FoodSaver
Adaptér B 26	nádoby FoodSaver
Adaptér C 27	CASO, nádoby na skladování potravin FoodSaver



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

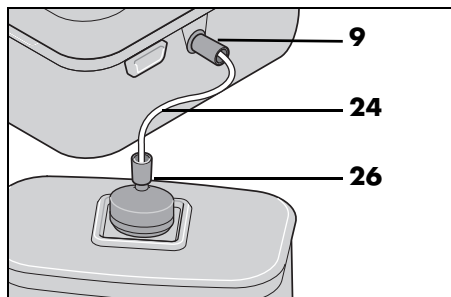
- ⊙ Dbejte na to, abyste při odsátí vzduchu nenasáli žádnou kapalinu. Pokud k tomu dojde, okamžitě přerušete proces stisknutím tlačítka **⊗ 8**.
- ⊙ Dbejte údajů výrobce týkajících se výšky plnění nádob a sáčků.

UPOZORNĚNÍ: Vakuovací nádoby a sáčky nejsou obsaženy v balení.

Vakuovací nádoby

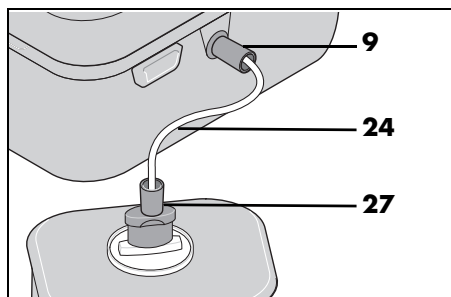
1. Naplňte vakuovací nádobu až po maximální výšku plnění a zavřete víko nádoby.
2. Vtlačte vakuovací hadici **24** jedním koncem do přípojky **9** vpravo na přístroji.

3. Nasadte adaptér **25/26/27** vhodný k ventilu na druhý konec vakuovací hadice **24**.
4. Přitlačte adaptér A **25** nebo B **26** na ventil vakuovací nádoby. Připevňte tam adaptér pevně.



Nebo:

Zasuňte adaptér C **27** do ventilu vakuovací nádoby.



1. Stiskněte tlačítko **⊕ 6**. Svítí kontrolky LED **⊕ 6** a **⊗ 8**. Vakuování je zahájeno.
2. Po vakuování zhasnou kontrolky LED a proces vakuování je ukončen.
3. Odstraňte vakuovací hadici **24** a adaptér **25/26/27** z vakuovací nádoby a opakujte v případě potřeby postup s další nádobou.
4. Po ukončení vakuování odstraňte vakuovací hadici **24** z přípojky **9**.

Vakuovací sáčky s ventilem

1. Dejte připravené potraviny do vakuovacího sáčku. Dbejte na to, aby se pod ventilem nenacházely žádné potraviny.
2. Vakuovací sáček pečlivě uzavřete.
3. Položte vakuovací sáček na plochu na rovný podklad s ventilem nahoru.
4. Postupujte dále jako u vakuovacích nádob od kroku 2 (viz „Vakuovací nádoby“ na straně 49) a použijte adaptér **A 25**.

UPOZORNĚNÍ: Vhodné vakuovací sáčky s ventilem si můžete objednat v e-shopu pod číslem výrobku 424974 (viz „Objednání fólií a dílů příslušenství“ na straně 55).

8.4 Plnění sáčků (bez ventilu)


POZOR:

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


8.5 Aktivování funkce Wet






NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!



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

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


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




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

UPOZORNĚNÍ:

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

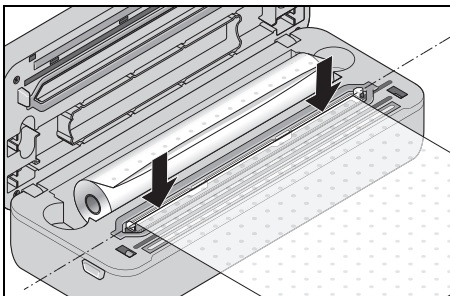
8.6 Aktivování funkce Soft

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

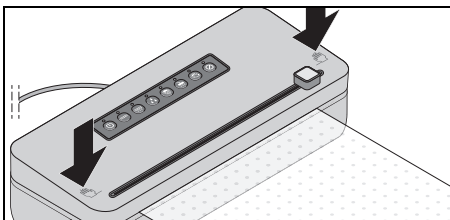
- Pro aktivování funkce stiskněte před vakuováním/svářením tlačítko  **5**. Kontrolka LED svítí.
- Pro deaktivování této funkce opět stiskněte tlačítko  **5**.
- Po ukončení nebo přerušení vakuování/sváření zhasne kontrolka LED a funkce se automaticky deaktivuje.
- Během vakuování/sváření nelze funkci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

8.7 Sváření sáčků (bez ventilu)

1. Vyhlaďte sáček tam, kde má být svařen.
2. Otevřete víko **13**. V případě potřeby nejprve stiskněte tlačítka **23**.
3. Vložte sáček do přístroje tak, aby se otvor sáčku nacházel ve středu dolního těsnicího kroužku **22**.



4. Dbejte opět na to, aby fólie nebyla shrnutá – zvláště na místě nad svářecím drátem **18**.
5. Zavřete víko **13**.
6. Oběma rukama pevně zatlačte na rohy víka **13**. Tyto musí slyšitelně zaklapnout.



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

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

8. Stiskněte současně tlačítka **23**, abyste uvolnili blokování víka **13**.
9. Otevřete víko **13** a vyjměte sáček.

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

8.8 Vakuování a sváření sáčků (bez ventilu)

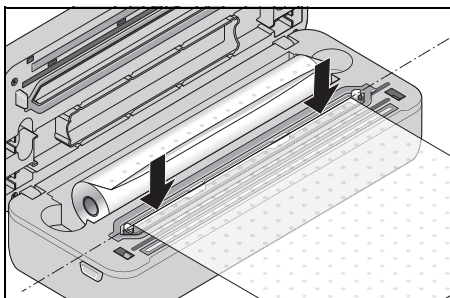


NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

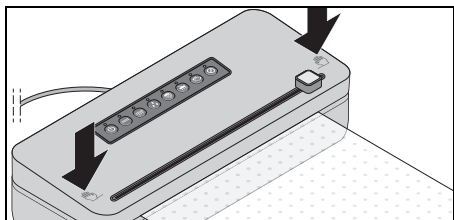
- ⊙ Abyste mohli vakuovat, nesmí být v sáčku žádná kapalina.
- ⊙ Dbejte na to, abyste při odsátí vzduchu nenasáli žádnou kapalinu. Pokud k tomu dojde, okamžitě přerušete proces stisknutím tlačítka **8**.


UPOZORNĚNÍ: Při vakuování fóliových sáčků nesmí být žádná vakuovací hadice **24** zasunuta do přípojky **9**.

1. Vyhlaďte sáček tam, kde má být svařen.
2. Otevřete víko **13**.
3. Vložte sáček do přístroje tak, aby se otvor sáčku nacházel ve středu dolního těsnicího kroužku **22**.



4. Dbejte opět na to, aby fólie nebyla shrnutá – zvláště na místě nad svářecím drátem **18**.
5. Zavřete víko **13**.
6. Oběma rukama pevně zatlačte na rohy víka **13**. Tyto musí slyšitelně zaklapnout.



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

UPOZORNĚNÍ: Pokud kontrolka LED **3** nezhasne a zvuk vývěvy neustane, ačkoliv se vzduch ve fóliovém sáčku již neodsává, přerušete proces. Zkontrolujte, zda fóliový sáček leží v přístroji správně a zda těsní.





8. Stiskněte současně tlačítka **23**, abyste uvolnili blokování víka **13**.
 9. Otevřete víko **13** a vyjměte sáček.
 10. Zkontrolujte svarový šev. Měl by to být hladký pruh bez záhybů.

8.9 Marinování

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

1. Připojte vakuovací hadici **24** k přípojce pro vakuovací hadice **9**.
2. V případě potřeby nasadte adaptér **25/26/27** na vakuovací hadici **24**.
3. Zavřete víko přístroje **13**.

UPOZORNĚNÍ: Ujistěte se, že oba konce víka přístroje zapadly na své místo. V případě potřeby ho znovu přitlačte na označených místech, aby víko přístroje **13** zaklaplo a zůstalo zavřené.

4. Připojte adaptér **25/26/27** nebo černou spojku na vakuovací hadici **24** k příslušnému zařízení nádoby. Další informace naleznete v návodu k použití nádoby.
5. Stiskněte tlačítko  **7**. Rozsvítí se kontrolky LED **7** a  **8** a spustí se funkce marinování. Přístroj nyní po dobu přibližně 15 minut střídavě odsává vzduch (kontrolka LED  **7** svítí) a provzdušňuje potraviny (kontrolka LED  **7** bliká). Jakmile program skončí, kontrolky zhasnou.
6. Nyní můžete z nádoby a přístroje sejmut adaptér **25/26/27** nebo vakuovací hadici **24**.

9. Čištění a skladování



NEBEZPEČÍ poranění popálením/opařením!

- ⊙ Předtím než budete přístroj čistit nebo ho sklidíte, nechejte ho zcela vychladnout.
- ⊙ Svářecí drát **18** je během provozu velmi horký. Nedotýkejte se horkého svářecího drátu **18**.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Vytáhněte před čištěním síťovou zástrčku **10** přístroje ze zásuvky.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

- ⊙ Přístroj a napájecí vedení se síťovou zástrčkou **10** se nesmí vkládat do vody nebo jiných kapalin.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

9.1 Čištění

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

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

Zachycovací jímka

1. Uchopte prsty obě vnější lišty a opatrně vytáhněte zachycovací jímku na kapaliny **19** směrem nahoru.
2. Kapalinu vylijte.
3. Umyjte zachycovací jímku **19** pod teplou vodou nebo ji dejte do myčky na nádobí. Před vložením ji osušte.
4. Nasadte zachycovací jímku **19** ze shora do přístroje.

Těsnicí kroužek

1. Uchopte těsnicí kroužek **22** dvěma prsty a vytáhněte ho nahoru.
2. Umyjte těsnicí kroužek **22** pod teplou vodou. Před vložením ho osušte.
3. Nasadte těsnicí kroužek **22** v příslušném tvaru do přístroje. Dbejte na to, aby hladce přiléhal a netvořil vlny.

UPOZORNĚNÍ: Těsnicí kroužek **22** je díl podléhající opotřebení. Kvůli vysokému tlaku ztrácí časem svůj tvar. V tomto případě ho nahraďte novým (součást balení).

9.2 Uložení

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Při uskladnění nesmí být víko **13** zablokováno, ale jen zavřeno. Dlouhodobé blokování by mohlo poškodit těsnění **14** a **22**.

- **Obrázek B:** Obtočte napájecí vedení **10** kolem navíjení kabelu **28** na zadní straně přístroje.
- Uchovávejte přístroj chráněný před prachem a nečistotami a mimo dosah dětí.

10. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU.

Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu.

To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení.

Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.



Obal

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


11. Řešení problémů

Pokud by váš přístroj nefungoval podle požadavků, projděte si nejdříve tento kontrolní seznam. Možná jde jen o malý problém, který můžete vyřešit sami.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	<ul style="list-style-type: none">• Je zajištěno napájení elektrickým proudem?
Svary netěsní.	<ul style="list-style-type: none">• Dbejte na to, aby byla fólie mezi těsnicími pásky 12 a svářecím drátem 18 hladká.• Fólie byla na místě svařování vlhká nebo znečištěná.• U vlhkých potravin aktivujte funkci  4.
Přístroj několikrát za sebou nesvaří sáček.	<ul style="list-style-type: none">• Pro ochranu přístroje je mezi dvěma svařováními krátce aktivován automatický zámek.

12. Objednání fólií a dílů příslušenství

Role fólií

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

Vhodné např. pro vakuovačku SilverCrest SVEB 160 C3, SV 125 A1/B2/D1 a svářečky fólií SilverCrest SFS 110 A1/B1/B2/C2. Tyto fólie jsou vhodné pro šetrné vaření sousvide.



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



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

Další díly příslušenství

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

Objednávka online
shop.hoyerhandel.com



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

13. Technické parametry

Model:	SVEB 160 C3
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50 Hz,
Třída ochrany:	II <input type="checkbox"/>
Výkon:	160 W
Délka pauzy:	cca 60 sekund po 5 vloženíh

Použité symboly

	Ochranná izolace
	Geprüfte Sicherheit (testovaná bezpečnost): přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnic EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
	Střídavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.

Technické změny vyhrazeny.

14. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

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

Podmínky záruky

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

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

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

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

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

Rozsah záruky

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

Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

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

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

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 424974_2301** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tento a mnoho dalších manuálů, produktová videa a instalační software.



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **424974_2301** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 424974_2301



Dodavatel

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

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12









22761 Hamburg

NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	59
2. Účel použitia	60
3. Bezpečnostné pokyny	60
4. Obsah balenia	63
5. Zapnutie/vypnutie prístroja	63
6. Výhody vákuovaných potravín	63
6.1 Trvanlivosť.....	63
6.2 Sous-vide – šetrná metóda varenia vo vákuových vreckách	63
7. Príprava	64
7.1 Umiestnenie prístroja	64
7.2 Požiadavky na fóliu/vrecká.....	64
7.3 Výroba vreciek	64
8. Použitie	65
8.1 Prehľad funkcií.....	65
8.2 Tipy.....	66
8.3 Vákuovanie vákuovej nádoby a vrečka (s ventilom)	67
8.4 Naplnenie vrečka (bez ventilu)	68
8.5 Aktivovanie funkcie Wet	68
8.6 Aktivovanie funkcie Soft.....	68
8.7 Zváranie vrečka (bez ventilu).....	69
8.8 Vákuovanie a zváranie vrečka (bez ventilu)	69
8.9 Marinovanie.....	70
9. Čistenie a skladovanie	70
9.1 Čistenie	71
9.2 Uskladnenie	71
10. Likvidácia	71
11. Riešenie problémov	72
12. Objednanie fólií a dielov príslušenstva	72
13. Technické údaje	73
14. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH	74

1. Prehľad

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

Obrázok A:

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

* Nie je súčasťou dodávky

** Nádoby iných výrobcov – nie sú súčasťou dodávky.

CASO je registrovaná známka spoločnosti Caso Holding GmbH

FoodSaver je registrovaná známka spoločnosti Sunbeam Products, Inc.

Obrázok B:

- 28 Navíjanie kábla na zadnej strane prístroja

Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k novému vákuovaču.

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

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

Prajeme vám veľa radosti s novým vákuovačom!

Symboly na prístroji



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

2. Účel použitia

Tento prístroj používajte výlučne na zváranie obalov na potraviny a/alebo vákuovanie a marinovanie potravín.

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

Prístroj sa smie používať len vo vnútorných priestoroch.

Predvídateľné nesprávne použitie

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

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

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

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



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

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

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

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

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

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



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

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



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá!

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



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

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

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



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

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

kábla!). Použite navinutie kábla na zadnej strane.

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



NEBEZPEČENSTVO – Nebezpečenstvo požiaru!

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



NEBEZPEČENSTVO poranení spôsobených popálením!

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



NEBEZPEČENSTVO poranení!

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



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku nedostatočnej hygieny!

- ⊙ Aby ste si bez starostí vychutnali potraviny zabalené vo vákuovom a zvarenom obale, mali by ste

bezpodmienečne dbať na nasledujúce požiadavky na hygienu:

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

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Po 5 zvarovaniach a/alebo vákuovaniach sa prístroj musí schladiť aspoň na 60 sekúnd.
Na ochranu prístroja sa medzi dvomi zvaraniami nakrátko aktivuje automatické blokovanie.
- ⊙ Používajte len špeciálne plastové fólie, ktoré sú vhodné do vákuovačov/zváračiek fólií.
- ⊙ Prístroj nikdy nekladte na horúce povrchy (napr. platničky sporáka), ani do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.
- ⊙ Dbajte na to, aby ste pri odsávaní vzduchu nenasali tekutinu.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými silikónovými nožičkami. Pretože povrchová úprava nábytku obsahuje rôzne laky a plasty a nábytok sa preto ošetruje rôznymi čistiacimi prostriedkami, nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré môžu poškodiť a zmäkčiť silikónové pätky. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

4. Obsah balenia



- 1 vákuovač
- 1 náhradný tesniaci krúžok pre spodný tesniaci krúžok **22**
- 1 kotúč hadicovej fólie
- 2 vákuové hadičky (60 cm) **24**
- 1 adaptér A (napr. na nádobu Ernesto a krabičky na obed FoodSaver) **25**
- 1 adaptér B (napr. na nádobu na uchovávanie čerstvého jedla FoodSaver) **26**
- 1 adaptér C (napr. na nádobu CASO a nádoby na zásoby FoodSaver) **27**
- 1 zachytávacia miska na kvapalinu **19** (vložená)
- 1 úplný návod na obsluhu (na internete)
- 1 stručný návod (je priložený k prístroju)

Pred prvým použitím

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

5. Zapnutie/vypnutie prístroja

Zástrčku **10** pripájajte len do riadne nainštalovanej, dobre prístupnej zásuvky, ktorej napätie zodpovedá údaju na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení naďalej dobre prístupná.

1. Odmotajte toľko pripojovacieho kábla **10** z navinutia kábla **28**, koľko potrebujete.
2. Zapojte zástrčku **10** do zásuvky.
3. Na zapnutie prístroja stlačte tlačidlo  **1**. LED kontrolka **1** svieti.
4. Na vypnutie prístroja stlačte znovu tlačidlo  **1**. LED **1** zhasne.

6. Výhody vákuovaných potravín

6.1 Trvanlivosť

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

Kvalitné fólie a proces vákuovania dobre chránia aj pred spálením mrazom.

6.2 Sous-vide – šetrná metóda varenia vo vákuových vreckách

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

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

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

7. Príprava

7.1 Umiestnenie prístroja

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

7.2 Požiadavky na fóliu/ vrecká

- Môžete použiť hadicovú fóliu alebo hotové vrecká.
- Fólia nesmie byť širšia než 30 cm.
- Fólia musí mať na jednej strane bodky/ nopy alebo drážky. Hladká fólia sa na zvarenie nehodí.
- Hrúbka by mala byť 0,17 až 0,29 mm (170 – 290 µm).
- Pri jej kúpe myslite na to, pri akom teplotnom rozsahu sa fólia bude môcť používať. Ideálny je rozsah od -20 °C do +110 °C. Tieto fólie sa môžu zmrazovať alebo variť. Fólia, ktorá je súčasťou dodávky, je na to vhodná.
- Fólie sú vhodné do mikrovlnnej rúry: max. 900 W a 3 minúty pri otvorenom vrecku.
- Tieto údaje nájdete na obale fólie alebo vreciek.

7.3 Výroba vreciek

Ak používate hotové vrecká, nasledujúce kroky odpadávajú.

1. Odmotajte z fóliovej hadice toľko fólie, koľko potrebujete na vrecko. Pri dĺžke vrecka nezabudnite na to, že po naplnení musí smerom nahor zostať cca 6 cm miesta.
2. Odstrihnite čo najrovnejší kus fóliovej hadice.
3. Zvarte jeden koniec vrecka (pozri „Zváranie vrecka (bez ventilu)“ na strane 69).

Alebo:

Použite integrovanú rezačku na fólie **11** nasledovne.



1. Posuňte rezačku na fólie **11** doprava alebo doľava k okraju veka **13**.
2. Otvorte veko **13** a z puzdra na uschovanie **16** vyťahnite toľko z kotúča hadicovej fólie, ako potrebujete. Dbajte pritom na dĺžku vrecka, keďže po jeho naplnení musí hore ostať cca 6 cm miesta.
3. Znovu zatvorte veko **13**, aby sa do neho fólia pevne zachytila.
4. Zľahka zatlačte rezačku na fólie **11** a vedzte ju z jednej strany na druhú na prerezanie fólie.
5. Stlačte obidve tlačidlá na otvorenie veka **23** a otvorte ho.
6. Zvarte jeden koniec vrecka (pozri „Zváranie vrecka (bez ventilu)“ na strane 69).

8. Použitie









8.1 Prehľad funkcií

Tlačidlo	Funkcia
 1	Zapnutie/vypnutie prístroja
 2	Spustenie zvárania (bez vákuua)
 3	Spustenie vákuovania a zvárania
 4	Aktivovanie/deaktivovanie pre vlhké alebo šťavnaté potraviny
 5	Aktivovanie/deaktivovanie pre potraviny citlivé na tlak, ako napr. jahody, torta
 6	Spustenie vákuovania pomocou prípojky 9 s vákuovou hadicou 24 a adaptérom 25/26/27
 7	Spustenie marinovania
 8	Prerušenie funkcie/procesu








VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

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

UPOZORNENIE: Dbajte o to, aby boli horný **14** a dolný tesniaci krúžok **22** nepoškodené. Prístroj nedokáže v prípade chybného tesniaceho krúžka nasávať z vrečka. Prípadne chybný tesniaci krúžok vymeňte.

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

8.2 Tipy

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

8.3 Vákuovanie vákuovej nádoby a vrecka (s ventilom)

UPOZORNENIE: Adaptéry **25**, **26** a **27** sa nachádzajú v puzdrách na uschovanie vnútri prístroja.

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

Adaptér	napr. sa hodí pre
Adaptér A 25	krabičky na obedy Ernesto, FoodSaver
Adaptér B 26	nádoby na uchovávanie čerstvého jedla FoodSaver
Adaptér C 27	nádoby na zásoby CASO, FoodSaver



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

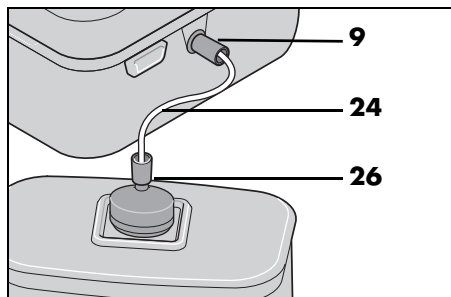
- ⊙ Dbajte na to, aby ste pri odsávaní vzduchu nenasali tekutinu. Ak k tomu predsa len dôjde, prerušte proces stlačením tlačidla **⊙ 8**.
- ⊙ Dodržiavajte pokyny výrobcu o výške naplnenia nádob a vreciek.

UPOZORNENIE: Vákuové nádoby a vrecká nie sú súčasťou dodávky.

Vákuová nádoba

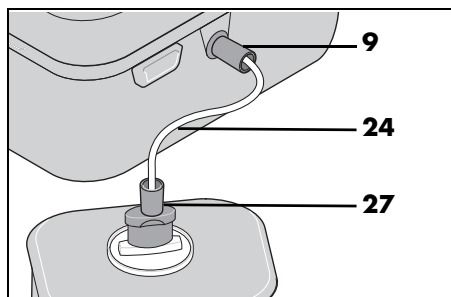
1. Naplňte vákuovú nádobu až po maximálnu výšku naplnenia a zatvorte veko nádoby.
2. Zatláčte vákuovú hadičku **24** s jedným koncom do prípojky **9** vpravo na prístroji.

3. Zasuňte adaptér **25/26/27**, ktorý sa hodí k ventilu, na druhý koniec vákuovej hadičky **24**.
4. Zatláčte adaptér A **25** alebo B **26** na vákuovú nádobu. Adaptér tam pevne pridržte.



Alebo:

Zasuňte adaptér C **27** do ventilu vákuovej nádoby.



1. Stlačte tlačidlo **⊙ 6**. LED **⊙ 6** a **⊙ 8** svietia. Vákuovanie sa začína.
2. Po vákuovaní zhasnú LED a vákuovanie je ukončené.
3. Odstráňte vákuovú hadičku **24** a adaptér **25/26/27** z vákuovej nádoby a prípadne postup zopakujte s ďalšou nádobou.
4. Po skončení vákuovania odstráňte vákuovú hadičku **24** z pripojenia **9**.

Vákuové vrečko s ventilom

1. Vložte pripravené potraviny do vákuového vrečka. Dbajte o tom, aby sa pod ventilom nenachádzali žiadne potraviny.
2. Starostlivo uzavrite vákuové vrečko.
3. Položte vákuové vrečko naplocho na rovný podklad s ventilom smerom nahor.
4. Postupujte ako pri vákuových nádobách od kroku 2 (pozri „Vákuová nádoba“ na strane 67) a použite adaptér A **25**.

UPOZORNENIE: Vhodné vákuové vrečko s ventilom si môžete objednať v eshope pod číslom artikla 424974 (pozri „Objednanie fólií a dielov príslušenstva“ na strane 72).

8.4 Naplnenie vrečka (bez ventilu)

POZOR:


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

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


8.5 Aktivovanie funkcie Wet






NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!



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

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


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




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

UPOZORNENIA:

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

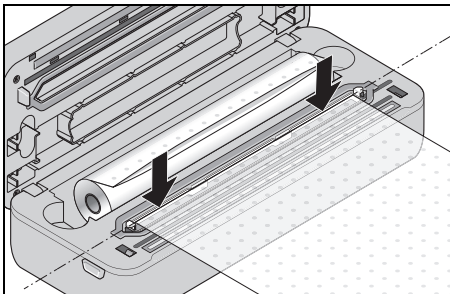
8.6 Aktivovanie funkcie Soft

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

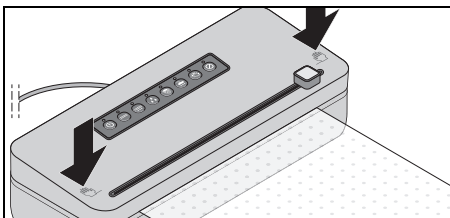
- Keď chcete aktivovať funkciu, stlačte pred vákuovaním/zváraním tlačidlo  **5**. LED svieti.
- Na vypnutie funkcie znovu stlačte tlačidlo  **5**.
- Keď je vákuovanie/zváranie ukončené alebo sa preruší, zhasne LED a funkcia sa automaticky deaktivuje.
- Počas vákuovania/zvárania sa funkcia  **5** nedá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

8.7 Zváranie vrečka (bez ventilu)

1. Vyhľadte vrečko tam, kde má byť zvarené.
2. Otvorte veko **13**. V prípade potreby najprv stlačte tlačidlá **23**.
3. Vložte vrečko do prístroja tak, aby bol otvor vrečka v strede pod spodným tesniacim krúžkom **22**.



4. Opäť dbajte na to, aby sa na fólii nevytvárali záhyby – hlavne nie na mieste nad zvariacim drôtom **18**.
5. Zatvorte veko **13**.
6. Oboma rukami pevne tlačte rohy veka **13**. Tieto musia počutelne zapadnúť.



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

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

8. Stlačte súčasne tlačidlá **23**, aby sa uvoľnila aretácia veka **13**.

9. Otvorte veko **13** a vyberte vrečko.
10. Skontrolujte zvar. Mal by to byť hladký pásik bez záhybov.

8.8 Vákuovanie a zváranie vrečka (bez ventilu)

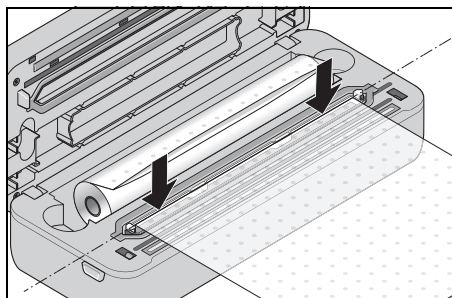


NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

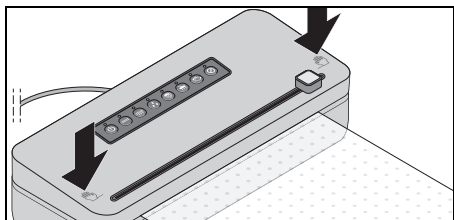
- ⊙ Pri vákuovaní sa vo vrečku nesmú nachádzať tekutiny.
- ⊙ Dbajte na to, aby ste pri odsávaní vzduchu nenasali tekutinu. Ak k tomu predsa len dôjde, prerušte proces stlačením tlačidla **8**.


UPOZORNENIE: Pri vákuovaní fóliových vreciek nesmie byť vákuová hadička **24** zasťrčená v prípojke **9**.

1. Vyhľadte vrečko tam, kde má byť zvarené.
2. Otvorte veko **13**.
3. Vložte vrečko do prístroja tak, aby bol otvor vrečka v strede pod spodným tesniacim krúžkom **22**.



4. Opäť dbajte na to, aby sa na fólii nevytvárali záhyby – hlavne nie na mieste nad zvariacim drôtom **18**.
5. Zatvorte veko **13**.
6. Oboma rukami pevne tlačte rohy veka **13**. Tieto musia počutelne zapadnúť.



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

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





8. Stlačte súčasne tlačidlá **23**, aby sa uvoľnila aretácia veka **13**.
9. Otvorte veko **13** a vyberte vrecko.
10. Skontrolujte zvar. Mal by to byť hladký pásik bez záhybov.

8.9 Marinovanie

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

1. Pripojte vákuovú hadičku **24** na prípojku pre vákuové hadičky **9** prístroja.
2. Prípadne nasuňte adaptér **25/26/27** na vákuovú hadičku **24**.
3. Zatvorte veko prístroja **13**.

UPOZORNENIE: Dbajte o to, aby zapadli obidva rohy veka prístroja. Prípadne ho ešte raz zatlačte na označeniach, aby veko prístroja **13** zapadlo a bolo zablokované.

4. Pripojte adaptér **25/26/27** alebo čierny spojovací prvok na vákuovú hadičku **24** na príslušné zariadenie. Ďalšie informácie nájdete v návode na obsluhu nádoby.
5. Stlačte tlačidlo  **7**. LED **7** a  **8** svietia a prístroj spustí funkciu marinovania. Prístroj teraz počas cca 15 minút prepína medzi vákuovaním (LED  **7** svieti) a plnením (LED  **7** bliká). Keď je program ukončený, kontrolky zhasnú.
6. Teraz môžete z nádoby a prístroja odstrániť adaptér **25/26/27** alebo vákuovú hadičku **24**.

9. Čistenie a skladovanie



NEBEZPEČENSTVO poranenia popálením/oparením

- ⊙ Pred čistením alebo uskladnením nechajte prístroj úplne vychladnúť.
- ⊙ Zvárací drôt **18** je počas prevádzky veľmi horúci. Nedotýkajte sa horúceho zväracieho drôtu **18**.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Pred čistením vytiahnite zástrčku **10** prístroja.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

- ⊙ Prístroj a pripojovacie vedenie so zástrčkou **10** sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

9.1 Čistenie

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

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

Zachytávacía miska

1. Uchopte prstami vonkajšie výstupky a zdvihnite zachytávaciu misku na tekutiny **19** opatrne nahor.
2. Vylejte kvapalinu.
3. Opláchnite zachytávaciu misku **19** v teplej vode alebo ju umyte v umývačke riadu. Pred použitím ju osušte.
4. Nasadte zachytávaciu misku **19** zhora do prístroja.

Tesniaci krúžok

1. Dvoma prstami uchopte tesniaci krúžok **22** a stiahnite ho smerom nahor.
2. Opláchnite tesniaci krúžok **22** v teplej vode. Pred použitím ho osušte.
3. Tesniaci krúžok **22** znova nasadte do príslušnej formy v prístroji. Dbajte na to, aby hladko priliehal a nevlnil sa.

UPOZORNENIE: Tesniaci krúžok **22** je súčasťou častka, ktorá podlieha opotrebovaniu. V dôsledku vysokého tlaku stráca časom mierne svoj tvar. V takomto prípade ho vymeňte za nový (súčasť dodávky).

9.2 Uskladnenie

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Pri skladovaní sa veko **13** nesmie aretovať, ale len voľne uzavrieť. Trvalá aretácia by mohla poškodiť tesnenia **14** a **22**.

- **Obrázok B:** Omotajte pripojovacie vedenie **10** okolo navinutia kábla **28** na zadnej strane prístroja.
- Prístroj chráňte pred prachom a nečistotou a skladujte ho mimo dosahu detí.

10. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ. Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť odovzdaný do osobitného zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.



Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časť materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znížiť spotrebu surovín a zafaženie životného prostredia.



Obal

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


11. Riešenie problémov

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



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte opraviť prístroj sami.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Prístroj nefunguje	<ul style="list-style-type: none">• Je zabezpečené napájanie prúdom?
Švy nie sú tesné.	<ul style="list-style-type: none">• Dbajte na to, aby fólia ležala rovno a bez záhybov medzi tesniacim prúžkom 12 a zväracím drôtom 18.• Fólia bola v mieste zvaru vlhká alebo znečistená.• Pri vlhkých potravinách aktivujte funkciu  4
Prístroj nezvára viackrát za sebou.	<ul style="list-style-type: none">• Na ochranu prístroja sa medzi dvomi zväraciami nakrátko aktivuje automatické blokovanie.

12. Objednanie fólií a dielov príslušenstva

Fóliové kotúče

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

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

Tieto fólie sú vhodné na šetrné varenie sousvide.



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



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


Ďalšie diely príslušenstva

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










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

13. Technické údaje

Model:	SVEB 160 C3
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	II 
Výkon:	160 W
Prestávka:	cca 60 sekúnd po 5 nasadeniach

Použité symboly

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

Technické zmeny vyhradené.

14. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

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

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe.

V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne materiálová alebo výrobná chyba, výrobok pre vás bezplatne opravíme, vymeníme alebo vám vrátime kúpnu cenu – podľa nášho výberu. Toto záručné plnenie predpokladá, že v rámci trojročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko písomne popíšete, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol.

V prípade, že sa záruka vzťahuje na príslušnú poruchu, obdržíte od nás opravený alebo nový výrobok. Pri oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Záručná doba a zákonná záruka

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

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prísných smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

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

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

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

Postup pri reklamácií

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

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 424974_2301** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

Na www.lidl-service.com si môžete stiahnuť túto a ďalšie príručky, produktové videá a inštalačný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN) **424974_2301** si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko

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

IAN: 424974_2301



Dodávateľ

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NEMECKO

Inhalt

1. Übersicht	77
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	78
3. Sicherheitshinweise	78
4. Lieferumfang	81
5. Gerät ein-/ausschalten	81
6. Vorteile von vakuumierten Lebensmitteln	81
6.1 Haltbarkeit	81
6.2 Sous-vide - schonende Kochmethode im Vakuumbbeutel	82
7. Vorbereitung	82
7.1 Gerät aufstellen	82
7.2 Anforderungen an die Folie/Beutel	82
7.3 Beutel herstellen	82
8. Gebrauch	83
8.1 Überblick über die Funktionen	83
8.2 Tipps	84
8.3 Vakuum-Behälter und -Beutel (mit Ventil) vakuumieren	85
8.4 Beutel (ohne Ventil) füllen	86
8.5 Funktion Wet aktivieren	86
8.6 Funktion Soft aktivieren	87
8.7 Beutel (ohne Ventil) verschweißen	87
8.8 Beutel (ohne Ventil) vakuumieren und verschweißen	88
8.9 Marinieren	89
9. Reinigen und Aufbewahren	89
9.1 Reinigen	89
9.2 Aufbewahren	90
10. Entsorgen	90
11. Problemlösung	91
12. Folien und Zubehörteile bestellen	92
13. Technische Daten	92
14. Garantie der HOYER Handel GmbH	93

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 **9**)
- 7  Taste und LED für die Funktion Marinieren
- 8  Taste und LED für die Funktion Abbrechen
- 9 Anschluss für Vakuumschläuche **24**
- 10 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 11 Folienschneider
- 12 Dichtungsstreifen
- 13 Gerätedeckel
- 14 oberer Dichtungsring
- 15 Aufbewahrungsfach für Adapter A
- 16 Aufbewahrungsfach für Folienschlauchrolle
- 17 Absaugdüsen, links und rechts (für die Funktion Vakuum + Folie verschweißen)
- 18 Schweißdraht
- 19 Auffangschale für Flüssigkeit (entnehmbar)
- 20 Aufbewahrungsfach für Adapter C
- 21 Aufbewahrungsfach für Adapter B
- 22 unterer Dichtungsring
- 23 Tasten zum Öffnen des Deckels (links und rechts)

Bild A:

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

- 28 Kabelaufwicklung auf der Rückseite des Gerätes

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Vakuumierer.

Für einen sicheren Umgang mit dem Produkt und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für spätere Informationen auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Vakuumierer!

Symbole am Gerät



Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zum Einschweißen und/oder zum Vakuumieren und Marinieren von Lebensmitteln. Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert und darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden. Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie nur spezielle Kunststofffolien, die für die Verwendung von Vakuumierern/Folienschweißgeräten geeignet sind. Beachten Sie die Hinweise auf der Verpackung der Kunststofffolien.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



GEFAHR! Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

WARNUNG! Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

VORSICHT: Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- ⊙ Lassen Sie das angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.



GEFAHR für oder durch Haus- und Nutztiere!

- ⊙ Von Elektrogeräten können auch Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser.
- ⊙ Das Gerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst danach das Gerät heraus. Benutzen Sie das Gerät in diesem Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einer Fachwerkstatt überprüfen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass niemand auf diese treten, daran hängen bleiben oder darüber stolpern kann.

- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät (Gefahr von Kabelbruch!). Verwenden Sie die Kabelaufwicklung auf der Rückseite.
- ⊙ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Anschlussleitung aufwickeln.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Netzstecker, nie an der Anschlussleitung ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - nach jedem Gebrauch
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen
 - bevor Sie das Gerät reinigen
 - bei Gewitter



GEFAHR - Brandgefahr!

- ⊙ Lassen Sie das angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche.
- ⊙ Wegen möglicher Überhitzung und Brandgefahr das angeschlossene Gerät niemals abdecken!
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien oder brennbaren Gasen.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

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



GEFAHR von Verletzungen!

- ⊙ Achten Sie darauf, dass Sie mit den Adaptoren niemals Haut oder Haare ansaugen.



GEFAHR durch mangelnde Hygiene!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

4. Lieferumfang

- 1 Vakuumierer
- 1 Ersatz-Dichtungsring für den unteren Dichtungsring **22**
- 1 Rolle Folienschlauch
- 2 Vakuumschläuche (60 cm) **24**
- 1 Adapter A (z. B. für Ernesto-Behälter und FoodSaver-Lunchboxen) **25**
- 1 Adapter B (z. B. für FoodSaver-Frischebehälter) **26**
- 1 Adapter C (z. B. für CASO-Behälter und FoodSaver-Vorratsdosen) **27**
- 1 Auffangschale für Flüssigkeit **19** (eingesetzt)
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

Vor dem ersten Gebrauch

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

5. Gerät ein-/ausschalten

Schließen Sie den Netzstecker **10** 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 **10** von der Kabelaufwicklung **28** ab, wie Sie benötigen.
2. Stecken Sie den Netzstecker **10** 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 87).

Oder:

Gehen Sie wie folgt vor, um den integrierten Folienschneider **11** zu nutzen.

1. Schieben Sie den Folienschneider **11** nach rechts oder links an den Rand des Deckels **13**.
2. Öffnen Sie den Deckel **13** und ziehen Sie so viel von der Schlauchfolienrolle aus dem Aufbewahrungsfach **16** 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 **13** wieder, so das die Folie fest darin eingeklemmt ist.
4. Drücken Sie den Folienschneider **11** 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 **23** und öffnen Sie ihn.
6. Verschweißen Sie das eine Ende des Beutels (siehe "Beutel (ohne Ventil) verschweißen" auf Seite 87).

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 9 mit einem Vakuumschlauch 24 und einem Adapter 25/26/27 starten
 7	Marinieren starten
 8	Funktion/Vorgang abbrechen

WARNUNG vor Sachschäden!








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

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass der obere **14** und der untere Dichtungsring **22** unbeschädigt sind. Das Gerät kann bei einem defekten Dichtungsring die Luft nicht aus dem Beutel saugen. Ersetzen Sie ggf. einen defekten Dichtungsring.

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

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

8.2 Tipps

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

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

HINWEIS: Die Adapter **25**, **26** und **27** 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 25	Ernesto, FoodSaver-Lunchboxen
Adapter B 26	FoodSaver-Frischebehälter
Adapter C 27	CASO, FoodSaver-Vorratsdosen



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

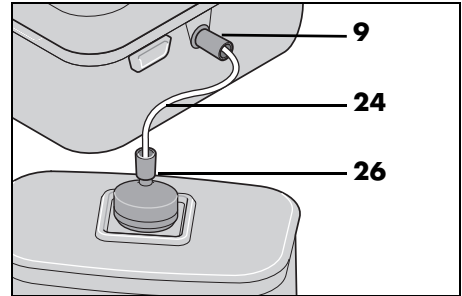
- ⊙ Achten Sie darauf, dass Sie beim Absaugen der Luft keine Flüssigkeit ansaugen. Falls dies doch geschieht, unterbrechen Sie den Vorgang sofort durch Drücken der Taste **8**.
- ⊙ Beachten Sie die Hersteller-Angaben zur Füllhöhe der Behälter und Beutel.

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

Vakuum-Behälter

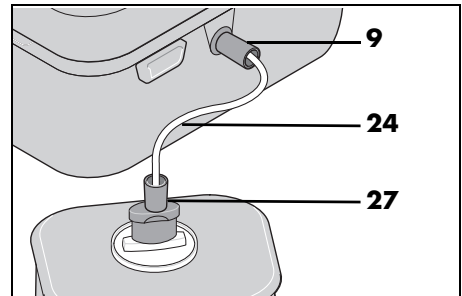
1. Befüllen Sie den Vakuum-Behälter bis zur maximalen Füllhöhe und schließen Sie den Behälter-Deckel.
2. Drücken Sie einen Vakuumschlauch **24** mit dem einen Ende in den Anschluss **9** rechts am Gerät hinein.

3. Stecken Sie den zum Ventil passenden Adapter **25/26/27** auf das andere Ende des Vakuumschlauchs **24**.
4. Drücken Sie den Adapter A **25** oder B **26** auf das Ventil des Vakuum-Behälters. Halten Sie den Adapter dort fest.



Oder:

Stecken Sie den Adapter C **27** 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 Vakuuivorgang ist beendet.
3. Entfernen Sie den Vakuumschlauch **24** und den Adapter **25/26/27** von dem Vakuum-Behälter und wiederholen Sie gegebenenfalls den Vorgang mit einem weiteren Behälter.
4. Nach Beenden des Vakuumierens entfernen Sie den Vakuumschlauch **24** vom Anschluss **9**.

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 85) und verwenden Sie den Adapter A 25.

HINWEIS: Geeignete Vakuum-Beutel mit Ventil können Sie im Onlineshop unter der Artikelnummer 424974 bestellen (siehe "Folien und Zubehörteile bestellen" auf Seite 92).

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.

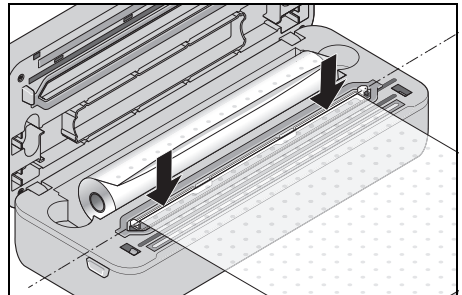
8.6 Funktion Soft aktivieren

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

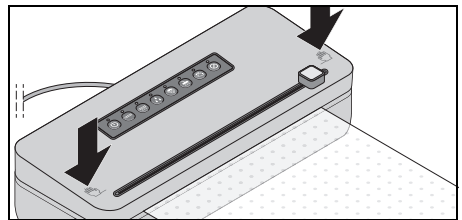
- Drücken Sie vor dem Vakuumieren/Verschweißen die Taste ☹️ **5**, um die Funktion zu aktivieren. Die LED leuchtet.
- Zum Deaktivieren der Funktion drücken Sie die Taste ☹️ **5** erneut.
- Wenn das Vakuumieren/Verschweißen beendet ist oder abgebrochen wird, erlischt die LED und die Funktion wird automatisch 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 **13**. Gegebenenfalls drücken Sie dazu zuerst die Tasten **23**.
3. Legen Sie den Beutel soweit in das Gerät, dass sich die Öffnung des Beutels mittig innerhalb des unteren Dichtungsrings **22** befindet.



4. Achten Sie erneut darauf, dass die Folie keine Falten wirft - besonders nicht an der Stelle über dem Schweißdraht **18**.
5. Schließen Sie den Deckel **13**.
6. Drücken Sie mit beiden Händen fest auf die Ecken des Deckels **13**. 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 **23**, um die Arretierung des Deckels **13** zu lösen.
9. Öffnen Sie den Deckel **13** 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

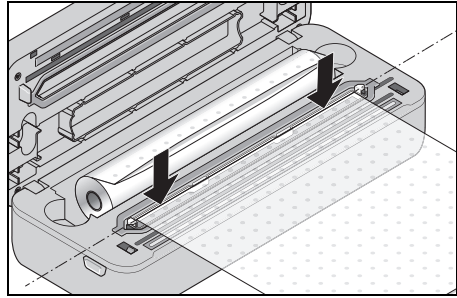


GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

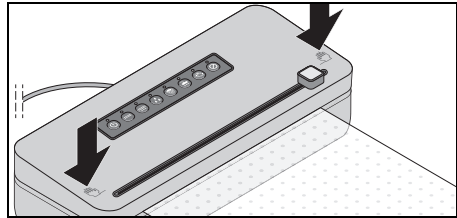
- ⊙ Zum Vakuumieren dürfen sich keine Flüssigkeiten im Beutel befinden.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass Sie beim Absaugen der Luft keine Flüssigkeit ansaugen. Falls dies doch geschieht, unterbrechen Sie den Vorgang sofort durch Drücken der Taste  **8**.


HINWEIS: Beim Vakuumieren von Folienbeuteln darf kein Vakuumschlauch **24** im Anschluss **9** stecken.

1. Glätten Sie den Beutel dort, wo er verschweißt werden soll.
2. Öffnen Sie den Deckel **13**.
3. Legen Sie den Beutel soweit in das Gerät, dass sich die Öffnung des Beutels mittig innerhalb des unteren Dichtungsringes **22** befindet.



4. Achten Sie erneut darauf, dass die Folie keine Falten wirft - besonders nicht an der Stelle über dem Schweißdraht **18**.
5. Schließen Sie den Deckel **13**.
6. Drücken Sie mit beiden Händen fest auf die Ecken des Deckels **13**. 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 **23**, um die Arretierung des Deckels **13** zu lösen.





9. Öffnen Sie den Deckel **13** und entnehmen Sie den Beutel.
 10. Prüfen Sie die Schweißnaht. Sie sollte ein glatter, faltenfreier Streifen sein.
6. Sie können den Adapter **25/26/27** bzw. den Vakuumschlauch **24** nun vom Behälter und von dem Gerät entfernen.

8.9 Marinieren

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

1. Schließen Sie einen Vakuumschlauch **24** an den Anschluss für Vakuumschläuche **9** des Gerätes an.
2. Stecken Sie ggf. den Adapter **25/26/27** auf den Vakuumschlauch **24**.
3. Schließen Sie den Gerätedeckel **13**.

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass beide Ecken des Gerätedeckels einrasten. Drücken Sie diese ggf. noch einmal an den Markierungen herunter, so dass der Gerätedeckel **13** einrastet und verriegelt ist.

4. Schließen Sie den Adapter **25/26/27** bzw. das schwarze Kupplungsstück am Vakuumschlauch **24** 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.

9. Reinigen und Aufbewahren



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen/Verbrühen!

- ⊙ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- ⊙ Der Schweißdraht **18** wird beim Betrieb sehr heiß. Berühren Sie den heißen Schweißdraht **18** nicht.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker **10** des Gerätes.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Das Gerät und die Anschlussleitung mit Netzstecker **10** dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

9.1 Reinigen

Um die einwandfreie Funktion und volle Leistungsfähigkeit Ihres Gerätes sicherzustellen, reinigen Sie es regelmäßig.

- Wischen Sie das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Vor dem nächsten Einsatz muss das Gerät komplett trocken sein.

Auffangschale

1. Greifen Sie die beiden äußeren Stege mit den Fingern und heben Sie die Auffangschale für Flüssigkeiten **19** vorsichtig nach oben heraus.
2. Gießen Sie die Flüssigkeit ab.
3. Spülen Sie die Auffangschale **19** unter warmem Spülwasser ab oder geben Sie diese in die Geschirrspülmaschine. Trocknen Sie sie vor dem Einsetzen.
4. Setzen Sie die Auffangschale **19** von oben in das Gerät.

Dichtungsring

1. Fassen Sie den Dichtungsring **22** mit zwei Fingern an und ziehen ihn nach oben ab.
2. Spülen Sie den Dichtungsring **22** unter warmem Spülwasser ab. Trocknen Sie ihn vor dem Einsetzen.
3. Setzen Sie den Dichtungsring **22** wieder in die entsprechende Form im Gerät. Achten Sie darauf, dass er glatt anliegt und keine Wellen hat.

HINWEIS: Der Dichtungsring **22** 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 **13** nicht arretiert, sondern nur lose geschlossen sein. Eine dauerhafte Arretierung könnte die Dichtungen **14** und **22** beschädigen.
-
- **Bild B:** Wickeln Sie die Anschlussleitung **10** um die Kabelaufwicklung **28** auf der Rückseite des Gerätes.

- Bewahren Sie das Gerät geschützt vor Staub und Schmutz und unerreichbar für Kinder auf.

10. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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


11. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none">• Ist die Stromversorgung sichergestellt?
Nähte sind nicht dicht.	<ul style="list-style-type: none">• Achten Sie darauf, dass die Folie glatt zwischen dem Dichtungstreifen 12 und dem Schweißdraht 18 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, SV 125 A1/B2/D1 und die SilverCrest-Folienschweißgeräte SFS 110 A1/B1/B2/C2.

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



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



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

Weitere Zubehörteile

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

Bestellung online
shop.hoyerhandel.com



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

13. Technische Daten

Modell:	SVEB 160 C3
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	II <input type="checkbox"/>
Leistung:	160 W
Pausenzeit:	ca. 60 Sekunden nach 5 Einsätzen

Verwendete Symbole

	Schutzisolation
	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: 424974_2301** 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) **424974_2301** 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: 424974_2301



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