

# SILVERCREST®



## APPAREIL DE MISE SOUS VIDE SV 125 A1

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
DEUTSCHLAND

Version des informations · Stand der Informationen:  
12/2018 ID: SV 125 A1\_18\_V1.5

**FR**

APPAREIL DE MISE SOUS VIDE  
Mode d'emploi

**DE CH**

VAKUUMIERER  
Bedienungsanleitung

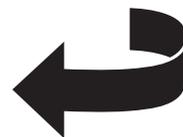
IAN 310996



**FR**

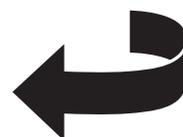
IAN 310996

**FR DE**

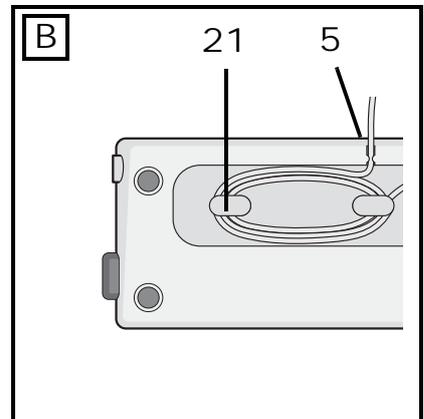
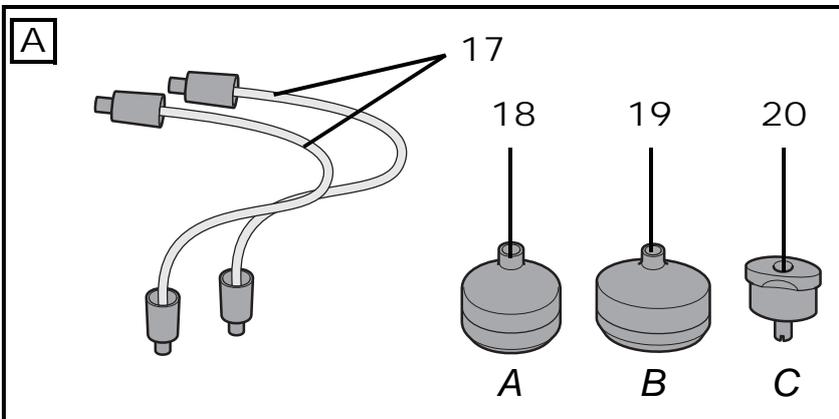
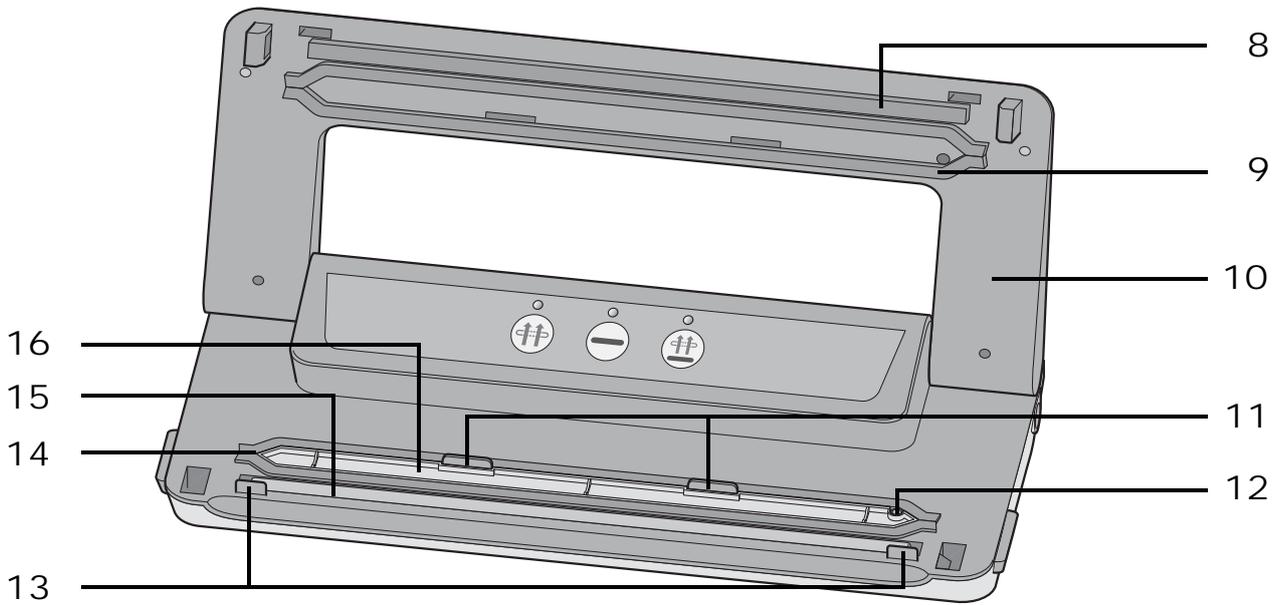
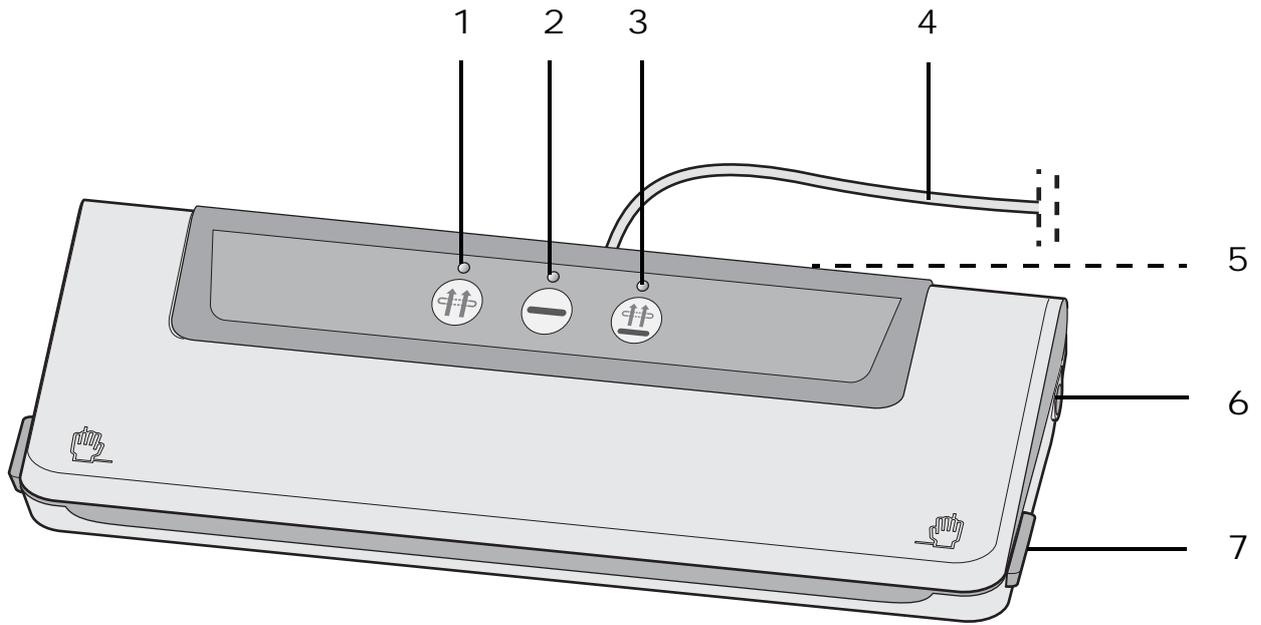


***Français**..... 2*

***Deutsch**..... 18*



# Aperçu de l'appareil / Übersicht



# Sommaire

1. Aperçu de l'appareil .....	3
2. Utilisation conforme .....	4
3. Consignes de sécurité .....	4
4. Éléments livrés .....	7
5. Alimentation électrique .....	7
6. Avantages des aliments sous vide .....	7
6.1 Durée de conservation .....	7
6.2 Sous vide - méthode de cuisson délicate dans un sachet sous vide .....	7
7. Préparation .....	8
7.1 Installation de l'appareil .....	8
7.2 Exigences posées au film/sachet .....	8
7.3 Fabrication des sachets .....	8
8. Utilisation .....	8
8.1 Récapitulatif des fonctions .....	8
8.2 Mettre sous vide les récipients sous vide et sachets (avec valve) .....	9
8.3 Remplir un sachet (sans valve) .....	10
8.4 Souder un sachet (sans valve) .....	10
8.5 Mettre sous vide et souder les sachets (sans valve) .....	11
9. Nettoyage et rangement .....	12
9.1 Nettoyage .....	12
9.2 Rangement .....	12
10. Mise au rebut .....	13
11. Dépannage .....	13
12. Commander le film et les accessoires .....	14
13. Caractéristiques techniques .....	15
14. Garantie de HOYER Handel GmbH .....	15

## 1. Aperçu de l'appareil

- 1  Bouton et DEL pour la fonction vide (pour récipient et sachet avec valve via la prise) 6
- 2  Bouton et DEL pour la fonction soudage de film (sans vide)
- 3  Bouton et DEL pour la fonction vide + soudage de film
- 4  Câble de raccordement avec fiche secteur
- 5 Orifice pour le câble de raccordement en dessous de l'appareil
- 6 Prise pour flexibles de vide 17
- 7 Boutons d'ouverture du couvercle (à gauche et à droite)
- 8 Bande d'étanchéité
- 9 Bague d'étanchéité supérieure
- 10 Couvercle
- 11 Nervures de délimitation arrière
- 12 Buse d'aspiration (pour la fonction vide + soudage de film)
- 13 Nervures de délimitation latérales
- 14 Bague d'étanchéité inférieure
- 15 Fil à souder
- 16 Bac récupérateur de liquide (amovible)

### Figure A :

- 17 Flexibles de vide (60 cm)
- 18 Adaptateur A (p. ex. pour récipients Ernesto\* et boîtes à lunch FoodSaver\*\*)
- 19 Adaptateur B (p. ex. pour boîtes alimentaires fraîcheur FoodSaver\*\*)
- 20 Adaptateur C (p. ex. pour récipients CASO et boîtes de conservation FoodSaver\*\*)

\* Non inclus dans la livraison

\*\* Récipients d'autres fabricants - non inclus dans la livraison.

CASO est une marque déposée de Caso Holding GmbH

Foodsaver est une marque déposée de Sunbeam Products, Inc.

### Figure B :

- 21 Enrouleur pour le câble au dessous de l'appareil

## ***Merci beaucoup pour votre confiance !***

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouvel appareil de mise sous vide.

Pour manipuler le produit en toute sécurité et vous familiariser avec le volume de livraison :

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.
- Respectez en priorité les consignes de sécurité !
- L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.
- Conservez le présent mode d'emploi pour pouvoir le consulter par la suite.
- Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel appareil de mise sous vide !

### ***Symboles sur l'appareil***



Ce symbole indique que ces matériaux d'excellente qualité n'altèrent ni le goût ni l'odeur des aliments.

## ***2. Utilisation conforme***

Utilisez l'appareil exclusivement pour souder et/ou pour mettre sous vide des sachets contenant des aliments.

L'appareil est conçu pour un usage domestique privé et ne peut être utilisé à des fins commerciales.

L'appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur.

### ***Utilisation impropre prévisible***

---

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Utilisez exclusivement des films alimentaires en plastique spécialement conçus pour être utilisés avec des appareils de mise sous vide/soude-sacs. Observez les instructions indiquées sur l'emballage des films alimentaires.
- 

## ***3. Consignes de sécurité***

### ***Avertissements***

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaire dans le présent mode d'emploi :



**DANGER !** Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

**AVERTISSEMENT !** Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

**ATTENTION :** risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

**REMARQUE :** remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

## ***Instructions pour une utilisation en toute sécurité***

- ⊙ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien à réaliser par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- ⊙ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.



### ***DANGER pour les enfants***

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.



### ***DANGER pour ou provoqué par les animaux domestiques et d'élevage***

- ⊙ Les appareils électriques peuvent aussi présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



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

- ⊙ Protégez l'appareil contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau.
- ⊙ L'appareil, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.

- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ En cas de chute de l'appareil dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur avant de retirer l'appareil. Dans ce cas, cessez d'utiliser l'appareil, faites-le vérifier par un atelier spécialisé.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées.



### ***DANGER ! Risque d'électrocution***

- ⊙ Ne mettez pas l'appareil en service si l'appareil ou le câble de raccordement présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.
- ⊙ Disposez le câble de raccordement de façon à ce que personne ne puisse marcher dessus, se prendre dedans ou trébucher.

- ⊙ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil (risque de rupture du câble !). Utilisez l'enrouleur pour le câble au dessous de l'appareil.
- ⊙ Laissez complètement refroidir l'appareil avant d'enrouler le câble de raccordement.
- ⊙ Veillez à ne pas coincer ou écraser le câble de raccordement.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche secteur, jamais sur le câble de raccordement.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
  - ... après chaque utilisation,
  - ... lorsqu'une panne survient,
  - ... quand vous n'utilisez pas l'appareil,
  - ... avant de nettoyer l'appareil et
  - ... en cas d'orage.



### ***DANGER ! Risque d'incendie***

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



### ***DANGER ! Risque de brûlures***

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



### ***DANGER ! Risque de blessures***

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



### ***Danger ! Manque d'hygiène***

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

### ***AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels***

- ⊙ Après une opération de soudage et/ou de mise sous vide, l'appareil doit refroidir pendant au moins 80 secondes.
- ⊙ Utilisez exclusivement des films alimentaires en plastique spécialement conçus pour être utilisés avec des appareils de mise sous vide/soude-sacs.
- ⊙ Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes (comme les plaques de cuisson) ni à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.

- ⊙ Veillez à ce qu'aucun liquide ne soit aspiré lors de l'aspiration de l'air.
- ⊙ L'appareil est doté de pieds en silicone antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds en silicone. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.
- ⊙ N'utilisez pas de détergent corrosif ou provoquant des rayures.

## 4. **Éléments livrés**

- 1 appareil de mise sous vide
- 1 bague d'étanchéité de remplacement pour la bague d'étanchéité inférieure 14
- 1 rouleau de film tubulaire
- 2 flexibles de vide (60 cm) 17
- 1 adaptateur A (p. ex. pour récipients Ernesto et boîtes à lunch FoodSaver) 18
- 1 adaptateur B (p. ex. pour boîtes alimentaires fraîcheur FoodSaver) 19
- 1 adaptateur C (p. ex. pour récipients CASO et boîtes de conservation FoodSaver) 20
- 1 bac récupérateur de liquide 16 (mis en place)
- 1 mode d'emploi

### **Avant la première utilisation**

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

## 5. **Alimentation électrique**

Raccordez la fiche secteur 4 uniquement à une prise de courant conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.

1. Déroulez la longueur de câble de raccordement 4 nécessaire de l'enrouleur pour le câble 21.
2. Faites passer le câble de raccordement 4 par l'orifice 5 au dessous de l'appareil.
3. Branchez la fiche secteur 4 sur la prise de courant.

## 6. **Avantages des aliments sous vide**

### 6.1 **Durée de conservation**

Les aliments sous vide restent frais bien plus longtemps. C'est grâce au fait qu'il n'y a quasiment plus d'oxygène dans le sachet contenant les aliments suite à la mise sous vide.

De plus, le film de qualité supérieure et la méthode sous vide protègent bien contre l'altération lors de la congélation.

### 6.2 **Sous vide - méthode de cuisson délicate dans un sachet sous vide**

Le rêve de tous les passionnés de cuisine : un steak juteux rosé à cœur et croustillant à l'extérieur. Malheureusement cela ne réussit pas toujours avec les méthodes traditionnelles ou nécessite un timing précis. La mé-

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

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

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

## 7. Préparation

### 7.1 Installation de l'appareil

Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et résistant à la chaleur.

### 7.2 Exigences posées au film/sachet

- Vous pouvez utiliser du film tubulaire ou des sachets prêts à l'emploi.
- La largeur du film ne doit pas dépasser 30 cm.
- Le film doit présenter des points/bulles ou des rainures sur une face. Le film lisse ne convient pas au soudage.
- L'épaisseur du film doit être comprise entre 0,17 et 0,29 mm (170 - 290 µm).
- Lors de l'achat du film plastique, vérifiez bien la plage de température pour laquelle il est conçu. La plage idéale va de -20 °C à +110 °C. Ces films peuvent être congelés ou cuits. Le film livré avec l'appareil convient à cette utilisation.

- Ces informations figurent sur l'emballage du film ou des sachets.

### 7.3 Fabrication des sachets

Les opérations ci-après sont superflues si vous utilisez des sachets prêts à l'emploi.

1. Déroulez la longueur de film tubulaire dont vous avez besoin pour confectionner votre sachet. Lorsque vous estimez la longueur du sachet, tenez compte du fait qu'après le remplissage une hauteur d'env. 6 cm doit rester libre en haut du sachet.
2. Coupez, aussi droit que possible, le morceau de film tubulaire au ciseau.
3. Soudez une extrémité du sachet (voir « Souder un sachet (sans valve) » à la page 10).

## 8. Utilisation

### 8.1 Récapitulatif des fonctions

Bouton	Fonction
 1	Lancer/arrêter la mise sous vide par la prise 6 avec un flexible de vide 17 et un adaptateur 18/19/20
 2	Lancer/arrêter le soudage (sans vide)
 3	Lancer/arrêter la mise sous vide et le soudage des sachets en film.

Toutes les fonctions s'arrêtent automatiquement lorsque l'opération est terminée. L'opération peut être préalablement arrêtée en appuyant à nouveau sur le bouton de fonction.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Après une opération de soudage et/ou de mise sous vide, l'appareil doit refroidir pendant au moins 80 secondes.

## 8.2 Mettre sous vide les récipients sous vide et sachets (avec valve)

Avec cette fonction, vous pouvez mettre sous vide les récipients et sachets sous vide avec valves de différents fabricants. Les éléments livrés comprennent les adaptateurs suivants pour les différentes valves :

Adaptateur	p. ex. approprié pour
Adaptateur A 18	Ernesto, boîtes à lunch FoodSaver
Adaptateur B 19	Boîtes alimentaires fraîcheur FoodSaver
Adaptateur C 20	CASO, boîtes de conservation Food-Saver



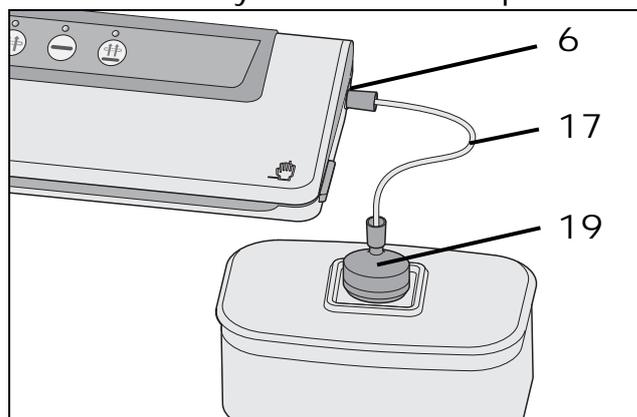
**DANGER !** Risque d'électrocution en raison de l'humidité !

- ⊙ Veillez à ce qu'aucun liquide ne soit aspiré lors de l'aspiration de l'air. Si cela se produit malgré tout, interrompez immédiatement l'opération en appuyant à nouveau sur le bouton de fonction active 1.
- ⊙ Respectez les consignes du fabricant concernant le niveau de remplissage des récipients et sachets.

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

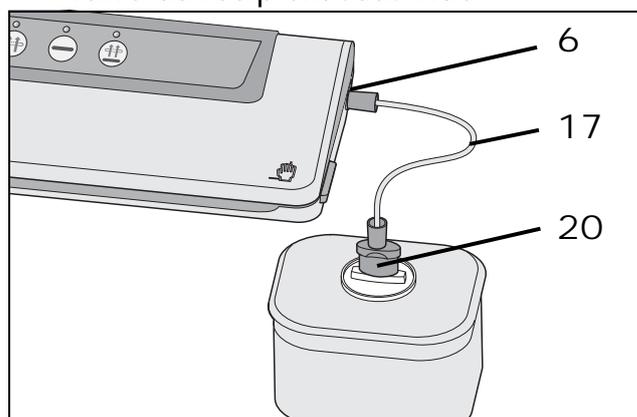
## Récipients sous vide

1. Remplissez le récipient sous vide jusqu'au niveau de remplissage maximal et fermez le couvercle de récipient.
2. Enfoncez une extrémité du flexible de vide 17 dans la prise 6 à droite sur l'appareil.
3. Enfilez l'adaptateur 18/19/20 adapté à la valve sur l'autre extrémité du flexible de vide 17.
4. Appuyez l'adaptateur A 18 ou B 19 sur la valve du récipient sous vide. Maintenez y fermement l'adaptateur.



Ou :

Enfilez l'adaptateur C 20 dans la valve du récipient sous vide.



5. Appuyez sur le bouton 1. La DEL s'allume. La mise sous vide commence.
6. Après la mise sous vide, la DEL s'éteint et l'opération de mise sous vide est terminée.
7. Retirez le flexible de vide 17 et l'adaptateur 18/19/20 du récipient sous

vide et répétez si besoin l'opération avec un autre récipient.

- Après la fin de la mise sous vide, débranchez le flexible de vide 17 de la prise 6.

### **Sachet sous vide avec valve**

- Mettez les aliments préparés dans le sachet sous vide. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'aliments sous la valve.
- Fermez soigneusement le sachet sous vide.
- Posez le sachet sous vide bien à plat sur une surface plane, avec la valve tournée vers le haut.
- Continuez comme avec le récipient sous vide à partir de l'étape 2 (voir « Récipients sous vide » à la page 9).

### **8.3 Remplir un sachet (sans valve)**

ATTENTION :

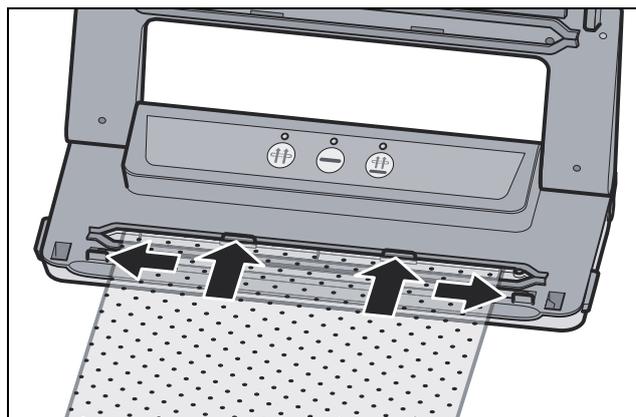
- L'endroit où vous voulez souder le sachet doit être totalement exempt d'aliments ou de liquides. Ces endroits doivent être propres et secs. Sinon, il n'est pas possible de réaliser un cordon de soudure correct.

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

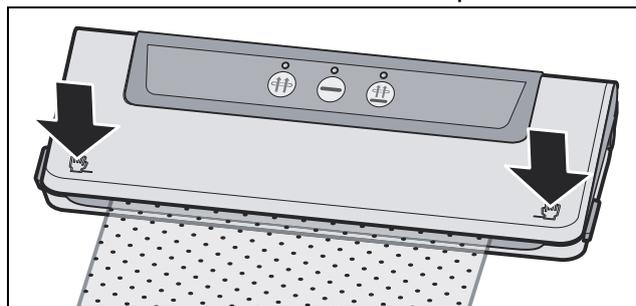
### **8.4 Souder un sachet (sans valve)**

- Défroissez le sachet à l'endroit où il doit être soudé.
- Ouvrez le couvercle 10. Le cas échéant, appuyez pour cela d'abord sur les boutons 7.
- Placez le sachet dans l'appareil. Ce faisant, l'extrémité du film doit se trouver juste devant les nervures de délimitation

arrière 11 et entre les nervures de délimitation latérales 13.



- Veillez à nouveau à ce que le film ne se plisse pas - surtout pas à l'endroit sur le fil à souder 15.
- Fermez le couvercle 10.
- Appuyez fermement les deux mains sur les deux coins du couvercle 10. Vous devez les entendre s'encliquer.



- Appuyez sur le bouton — 2. La DEL s'allume. Le soudage du film est en cours. Après env. 5 - 7 secondes, la DEL s'éteint et le soudage est terminé.
- Appuyez simultanément sur les boutons 7 pour débloquer le couvercle 10.
- Ouvrez le couvercle 10 et sortez le sachet.
- Vérifiez le cordon de soudure. Il doit former une bande lisse, sans pli.

## 8.5 Mettre sous vide et souder les sachets (sans valve)

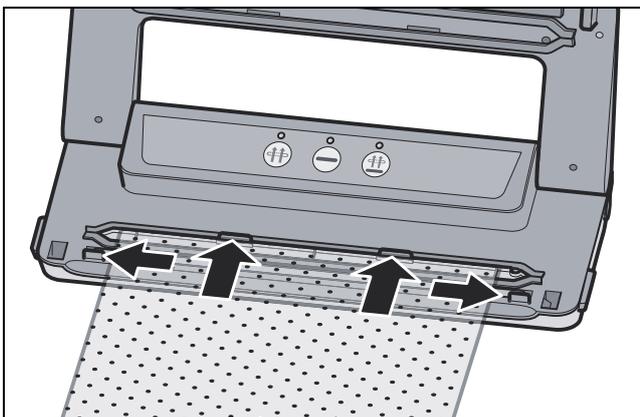


**DANGER !** Risque d'électrocution en raison de l'humidité !

- ⦿ Le sachet ne doit contenir aucun liquide lors de la mise sous vide.
- ⦿ Veillez à ce qu'aucun liquide ne soit aspiré lors de l'aspiration de l'air. Si cela se produit malgré tout, interrompez immédiatement l'opération en appuyant à nouveau sur le bouton de fonction active 3.

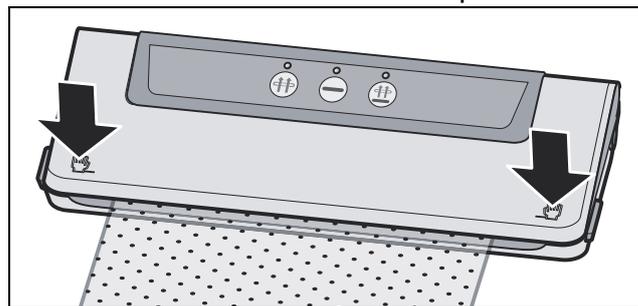
**REMARQUE :** pendant la mise sous vide de sachets en film, aucun flexible de vide 17 ne doit être branché dans la prise 6.

1. Défroissez le sachet à l'endroit où il doit être soudé.
2. Ouvrez le couvercle 10.
3. Placez le sachet dans l'appareil. Ce faisant, l'extrémité du film doit se trouver juste devant les nervures de délimitation arrière 11 et entre les nervures de délimitation latérales 13.



4. Veillez à nouveau à ce que le film ne se plisse pas - surtout pas à l'endroit sur le fil à souder 15.
5. Fermez le couvercle 10.

6. Appuyez fermement les deux mains sur les deux coins du couvercle 10. Vous devez les entendre s'encliqueter.



7. Appuyez sur le bouton  3. La DEL s'allume. Il faut commencer par mettre sous vide le sachet en film puis le souder.  
La DEL s'éteint quand l'opération est terminée.

**REMARQUE :** si la DEL 3 ne s'éteint pas et que le bruit de la pompe à vide ne cesse pas bien qu'il n'y ait plus d'aspiration d'air dans le sachet en film, interrompez l'opération. Vérifiez la position correcte du sachet en film dans l'appareil et les éventuels fuites.

8. Appuyez simultanément sur les boutons 7 pour débloquer le couvercle 10.
9. Ouvrez le couvercle 10 et sortez le sachet.
10. Vérifiez le cordon de soudure. Il doit former une bande lisse, sans pli.

## 9. Nettoyage et rangement

---



DANGER ! Risque de blessures par brûlures/ébullition !

- ⊙ Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- ⊙ Lors du fonctionnement, le fil à souder 15 devient très chaud. Ne touchez pas le fil à souder 15 très chaud.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Avant le nettoyage, débranchez la fiche secteur 4 de l'appareil.



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

- ⊙ L'appareil et le câble de raccordement avec fiche secteur 4 ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez pas de détergent corrosif ou provoquant des rayures.
- 

### 9.1 Nettoyage

Nettoyez l'appareil régulièrement pour assurer son parfait fonctionnement et sa pleine capacité.

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

#### **Bac récupérateur**

1. Prenez la nervure centrale ou les deux nervures extérieures avec les doigts et soulevez prudemment le bac récupérateur de liquide 16 vers le haut.
2. Videz le liquide.

3. Rincez le bac récupérateur 16 à l'eau de vaisselle chaude ou mettez-le dans le lave-vaisselle. Séchez-le avant de le mettre en place.
4. Insérez le bac récupérateur 16 du haut dans l'appareil.

#### **Bague d'étanchéité**

1. Prenez la bague d'étanchéité 14 à deux doigts et tirez-le vers le haut.
  2. Rincez la bague d'étanchéité 14 à l'eau de vaisselle chaude. Séchez-le avant de le mettre en place.
  3. Remettez la bague d'étanchéité 14 dans la forme adéquate dans l'appareil. Veillez à ce que le joint soit bien en contact sur toute la surface et ne forme pas d'ondulations.
- 

REMARQUE : la bague d'étanchéité 14 est une pièce d'usure. La forte pression lui fait perdre un peu sa forme au fil du temps. Dans ce cas, remplacez-le par un nouveau (compris dans les éléments livrés).

---

### 9.2 Rangement

---

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Pour le rangement, le couvercle 10 ne doit pas être bloqué mais juste fermé. Un blocage permanent pourrait endommager les joints 9 et 14.
- 

- Figure B : enroulez le câble de raccordement 4 autour de l'enrouleur pour le câble 21 au dessous de l'appareil.
- Rangez l'appareil dans un endroit protégé contre la poussière et la saleté et inaccessible aux enfants.

## 10. Mise au rebut

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



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



### **Emballage**

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

## 11. Dépannage

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



**DANGER !** Risque d'électrocution !

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

Problème	Cause possible / solution
Ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ?</li></ul>
Les cordons de soudure ne sont pas hermétiques	<ul style="list-style-type: none"><li>• Veillez à ce que le film soit bien lisse entre la bande d'étanchéité 8 et le fil à souder 15.</li><li>• Le film était humide ou sali à l'endroit de la soudure.</li></ul>

## 12. Commander le film et les accessoires

### Rouleaux de film

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



3 rouleaux de film  
Largeur : 20 cm / Longueur : 3 m chacun



2 rouleaux de film  
Largeur : 28 cm / Longueur : 3 m chacun

### Autres accessoires

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

Commande en ligne  
[shop.hoyerhandel.com](http://shop.hoyerhandel.com)



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

## 13. Caractéristiques techniques

Modèle :	SV 125 A1
Tension secteur :	220 - 240 V ~ 50-60 Hz
Classe de protection :	II 
Puissance :	125 W
Temps de pause :	au moins 80 secondes après chaque utilisation

### Symboles utilisés

	Geprüfte Sicherheit (sécurité contrôlée). Les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz/ ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Matériaux recyclables : carton (hormis le carton ondulé)

Sous réserves de modifications techniques.

## 14. Garantie de HOYER Handel GmbH

Chère cliente, cher client,  
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite. Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

### Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

### Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

### **Article L217-5 du Code de la consommation**

Le bien est conforme au contrat :

1. S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
  - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
  - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
2. Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

### **Article L217-12 du Code de la consommation**

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

### **Article 1641 du Code civil**

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

### **Article 1648 1er alinéa du Code civil**

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

### **Conditions de garantie**

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

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

### **Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction**

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

### **Etendue de la garantie**

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison. La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

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

les interrupteurs, batteries, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

### **Déroulement en cas de garantie**

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article IAN : 310996 et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par téléphone ou par e-Mail le centre de service cité ci-dessous.
- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels.



### **Centre de service**

**(FR)** Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: [hoyer@lidl.fr](mailto:hoyer@lidl.fr)

**(CH)** Service Suisse

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

E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)

**(BE)** Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [hoyer@lidl.be](mailto:hoyer@lidl.be)

IAN : 310996



### **Fournisseur**

Attention ! L'adresse suivante n'est pas une adresse de service. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
ALLEMAGNE