

SINCE 1908

Solis

SOLIS VAC PREMIUM

Typ/Type/Tipo 574

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

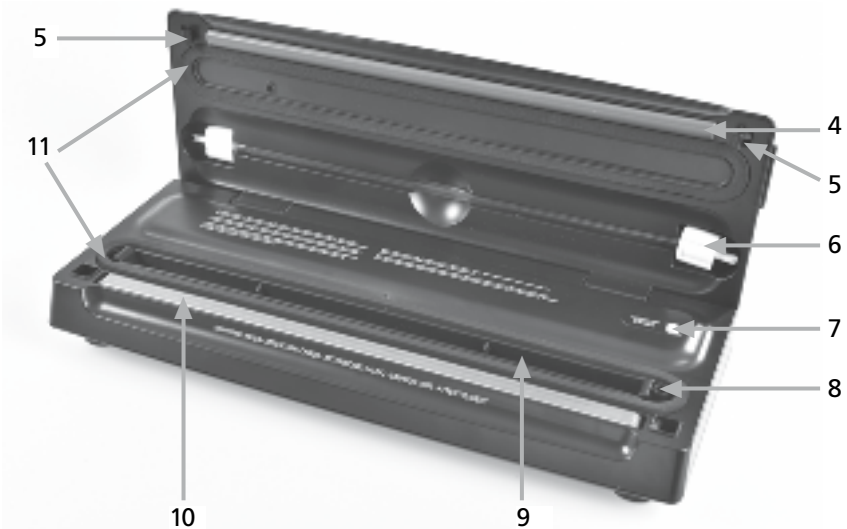
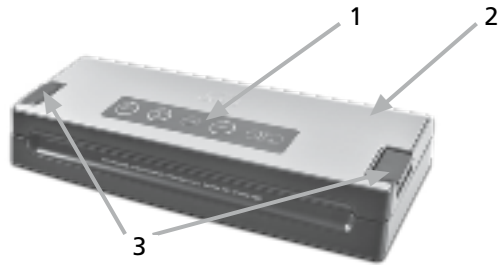
Istruzioni per l'uso

User Manual

Gebruiksaanwijzing



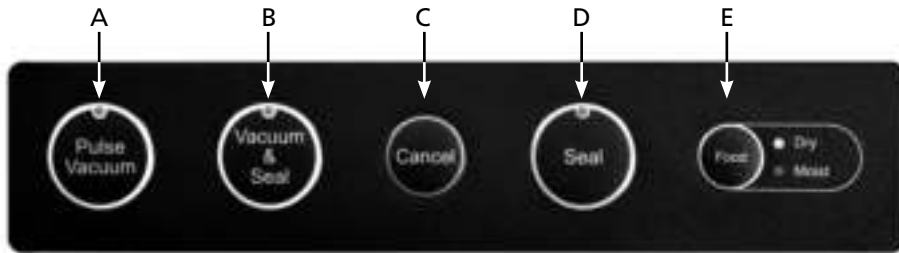
▲ GERÄTEBESCHREIBUNG



▲ GERÄTEBESCHREIBUNG

- 1 **Folientastatur mit Funktions-Tasten**
 - die genaue Beschreibung der Tasten und ihrer Funktionen ersehen Sie auf Seite 4/5.
- 2 **Gerätedeckel**
 - spezialbeschichtet, damit Fingerabdrücke unsichtbar bleiben.
- 3 **Entriegelungstasten**
 - durch **Hochziehen** beider Tasten wird der Gerätedeckel entriegelt und lässt sich öffnen. **ACHTUNG:** Zum Verschliessen des Deckels nicht auf die Entriegelungstasten drücken, sondern nur auf die vorderen Ecken des Gerätedeckels!
- 4 **Anpressgummi**
 - das Gegenstück zum Schweiss-Balken, damit das Beutelende glatt an den Schweiss-Balken gepresst und optimal verschweisst wird.
- 5 **Einrastnocken**
- 6 **Fach für Luftabsaug-Schlauch mit inliegendem Schlauch**
 - in diesem schmalen Fach kann der Luftabsaug-Schlauch jederzeit griffbereit verstaut werden.
- 7 **Taste Canister Switch**
 - diese Taste muss gedrückt werden, damit Solis-Behälter mit Deckel durch den Luftansaug-Schlauch vakuumiert werden können. **ACHTUNG:** Bitte verwenden Sie dazu ausschliesslich die original Solis-Behälter.
- 8 **Luftabsaug-Öffnung**
 - zum Absaugen der Luft aus dem Vakuumierbeutel resp. zum Anschliessen des Vakuumschlauches zum Absaugen von Luft aus Solis Behältern.
- 9 **Vakuum-Kammer mit herausnehmbarer Tropfschale**
 - hier liegt das offene Ende des Vakuumierbeutels, damit die Luft abgesaugt werden kann; die innenliegende Tropfschale kann zur leichten Reinigung entnommen werden.
- 10 **Schweiss-Balken**
 - der teflonbeschichtete Balken erhitzt sich und verschweisst so das Beutelende mit einer Schweissnaht.
- 11 **Obere und untere Dichtung**
 - damit das Beutelende beim Vakuumieren luftdicht abgeschlossen ist und alle Luft abgesaugt werden kann; die untere Dichtung kann zur Reinigung entnommen werden.
- 12 **Netzkabel im Kabelfach**
- 13 **Rutschfeste Gummifüsse**
 - sorgen für einen sicheren Stand während des Betriebs.

▲ GERÄTEBESCHREIBUNG



Das Bedienfeld mit den Funktions-Tasten

Zu Ihrer Kontrolle leuchtet und/oder blinkt das Kontrolllicht bei den Tasten (ausser bei der Taste Cancel), je nachdem, welche Einstellung (Dry oder Moist) vorgenommen ist bzw. welche Funktion Sie durch Drücken der entsprechenden Tasten aktivieren. Sobald eine Funktion abgeschlossen ist, erlischt das jeweilige Kontrolllicht.

A Pulse Vacuum

Solange Sie diese Taste drücken, vakuuiert das Gerät und das blaue Kontrolllicht leuchtet. Drücken Sie diese Taste nicht mehr, stoppt der Vakuumier-Prozess, das blaue Kontrolllicht erlischt. Diese manuelle Vakuumier-Funktion ist ideal für sehr druckempfindliche Lebensmittel oder Gegenstände, da der Vakuumier-Prozess jederzeit abgebrochen werden kann.

B Vacuum & Seal

Taste mit blauem Kontrolllicht, welche erst den Vakuuivorgang in Betrieb setzt und anschliessend automatisch verschweisst. In der Standard-Einstellung **Dry** blinkt während des Absaugvorganges das blaue Kontrolllicht, sobald auch der Schweissvorgang einsetzt, blinkt zusätzlich das grüne Licht bei **Seal**. Haben Sie die Einstellung **Moist** gewählt, blinkt während des Absaugvorganges das blaue Kontrolllicht, sobald aber der Schweissvorgang einsetzt, leuchtet das blaue Kontrolllicht konstant und es blinkt das grüne Kontrolllicht bei **Seal**. Sind beide Vorgänge abgeschlossen, erlöschen beide Kontrolllichter.

C Cancel

Drücken Sie diese Taste während des Betriebs, wird der jeweilige Vakuumier- bzw. Schweissvorgang sofort unterbrochen.

D Seal

Taste mit grünem Kontrolllicht und 2 Funktionen:

1. Zum manuellen Verschweissen von Folienbeuteln, z.B. wenn Sie aus einer Rolle einen Beutel herstellen wollen und deshalb ein Beutelenende verschweissen müssen.
2. Zum Stoppen des Vakuumier-Prozesses und sofortigem Verschweissen des Beutels in der Funktion Vacuum & Seal. Als Beispiel: Wenn Sie die Funktion Vacuum & Seal gewählt haben und während des automatischen Vakuuierens bemerken, dass der Druck auf die im Beutel liegenden Lebensmittel zu hoch wird, können Sie die Absaugpumpe sofort stoppen und den Schweiss-Prozess starten, indem Sie einfach die Taste **Seal** drücken.

Solange das Gerät verschweisst, blinkt das grüne Kontrolllicht. Ist der Vorgang abgeschlossen, erlischt das grüne Kontrolllicht.

E Food

Mit dieser Taste können Sie einstellen, ob das zu vakuuierende Lebensmittel trocken oder feucht ist, damit der Schweiss-Prozess jeweils angepasst wird. Bei der jeweils eingestellten Funktion leuchtet das grüne Licht auf, die Standardeinstellung ist **Dry**.

Dry: Wählen Sie **Dry**, wenn trockene Lebensmittel verschweisst werden sollen. **Dry** ist die Standard-Einstellung, die aufleuchtet, sobald das Gerät eingesteckt wird.

Moist: Wählen Sie **Moist**, wenn feuchte Lebensmittel verschweisst werden, wie z. B. frisches Fleisch, denn dann stoppt die Absaugpumpe vor dem Verschweissvorgang um sicherzustellen, dass die Schweissnaht trotz Feuchtigkeit dicht ist und möglichst keine Flüssigkeit ins Gerät gelangt.

Generell gilt: Wenn eine gewählte Funktion abgeschlossen ist, erlischt das jeweilige Kontrolllicht und dann können Sie den Gerätedeckel mit den Entriegelungstasten öffnen, indem Sie diese anheben (nicht herunterdrücken).

▲ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie vor Gebrauch Ihres Vakuuiergeräts diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, damit Sie Ihr Gerät kennenlernen und sicher bedienen können. Wir empfehlen, diese Anleitung sorgfältig aufzubewahren und gegebenenfalls bei Weitergabe des Gerätes auch dem neuen Besitzer auszuhändigen.

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sind zu Ihrer eigenen Sicherheit folgende Vorsichts-Massnahmen zu beachten:

1. Um einen Stromschlag zu vermeiden, dürfen weder das Vakuuiergerät noch das Stromkabel und der Netzstecker mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. In das Gehäuse könnte Wasser eindringen und das Gerät beschädigen! Sollten das Gerät bzw. das Netzkabel oder der Netzstecker mit Flüssigkeit in Kontakt kommen, ziehen Sie mit trockenen Gummihandschuhen sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen bedienen bzw. den Netzstecker ziehen.
3. Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
4. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten hängen, damit es nicht heruntergezogen werden kann. Achten Sie darauf, dass es nicht mit heissen Oberflächen wie z.B. einer Herdplatte oder einem Heizkörper bzw. mit dem Gerät selbst in Kontakt kommt.
5. Gerät von heissem Gas, heissen Öfen oder anderen wärmeabgebenden Geräten oder Wärmequellen fernhalten. Gerät nie auf einer nassen oder heissen Oberfläche benutzen. Gerät nicht in der Nähe von Feuchtigkeit, Hitze und offenen Flammen platzieren. Gerät von beweglichen Teilen oder Geräten fernhalten.
6. Gerät nie am Netzkabel tragen oder ziehen und nichts auf das Netzkabel stellen. Nie am Netzkabel ziehen, um das Gerät vom Netz zu trennen, sondern nur am Netzstecker ziehen.
7. Wir empfehlen, mit diesem Gerät kein Verlängerungskabel zu benutzen. Gerät nicht direkt unter eine Steckdose stellen.
8. Bevor Sie den Netzstecker des Gerätes in die Steckdose stecken oder herausziehen bitte immer überprüfen, dass der Deckel unverschlossen ist.
9. Das Gerät muss während des Gebrauchs auf einem festen, stabilen Untergrund stehen, wie ein Tisch oder eine Arbeitsfläche. Das Gerät ist nicht zum Gebrauch im Freien konzipiert.
10. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät ausser Betrieb oder unbeaufsichtigt ist, oder wenn es gereinigt werden soll. Wir empfehlen den Einsatz eines Fehlerstromschutzschalters (FI-Sicherheitsschalter), um einen zusätzlichen Schutz bei der Verwendung von elektrischen Geräten zu gewährleisten. Es ist ratsam, einen Sicherheitsschalter mit einem Nennfehlerbetriebsstrom von maximal 30 mA zu verwenden. Fachmännischen Rat erhalten Sie bei Ihrem Elektriker.

11. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät, Kabel, Stecker oder am Zubehör vor.
12. Bei unsachgemäsem Gebrauch besteht Verletzungsgefahr!
13. Greifen Sie niemals nach einem Gerät, das ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie immer erst den Netzstecker, bevor Sie es aus dem Wasser nehmen. Nehmen Sie es nicht wieder in Betrieb, bevor Sie es bei Solis oder einer von Solis autorisierten Servicestelle auf seine Funktionsfähigkeit und Sicherheit überprüfen lassen.
14. Gerät niemals so platzieren, dass es ins Wasser fallen oder mit Wasser in Berührung kommen könnte (z. B. in einem Spülbecken).
15. Gerät oder Teile des Geräts wie Netzkabel oder Netzstecker niemals ins Wasser tauchen oder mit Wasser bzw. anderen Flüssigkeiten in Kontakt bringen.
16. Gerät so platzieren, dass es keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.
17. Niemals scharfe oder spitze Gegenstände und Werkzeug in die Geräteöffnungen stecken. Das Gerät könnte beschädigt werden bzw. Gefahr von Stromschlag!
18. Gerät nicht schütteln oder umplatzieren während es in Gebrauch ist.
19. Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben verwenden. Nur mitgeliefertes oder von Solis empfohlenes Zubehör benutzen, falsches Zubehör kann zur Beschädigung des Geräts führen bzw. zu Brand, Stromschlag oder Personenschäden.
20. Das Gerät nie mit einer Zeitschaltuhr oder Fernbedienung in Betrieb nehmen.
21. Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
22. Entfernen und entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien und eventuelle Aufkleber resp. Etiketten, bevor Sie das Gerät das erste Mal in Betrieb nehmen.
23. Prüfen Sie Ihr Vakuuiergerät vor jedem Gebrauch, ob das Gerät, das Netzkabel und der Netzstecker unbeschädigt sind.
24. Um einen Stromschlag zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind oder das Gerät anderweitige Störungen aufweist, heruntergefallen oder sonstwie beschädigt ist. Führen Sie Reparaturen niemals selbst durch sondern geben Sie das Gerät bei Solis oder bei einer von Solis autorisierten Servicestelle ab, um es überprüfen, reparieren oder mechanisch und elektrisch instand setzen zu lassen.
25. Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unwissende und unerfahrene Personen sowie Kinder ab 8 Jahren dürfen das Vakuuiergerät nicht benutzen, ausser sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt und von dieser genau instruiert, wie das Gerät zu benutzen ist. Ausserdem müssen sie genau verstanden haben, welche Gefahren vom Gerät ausgehen können und wie es in einer sicheren Art und Weise verwendet werden kann. Reinigung und Unterhalt des Gerätes dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung vorgenommen werden. Das Gerät darf auf keinen Fall von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden.

26. Das Gerät und Netzkabel immer ausser Reichweite von Kindern aufbewahren.
27. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Vakuuiergerät spielen.
28. **ACHTUNG:** Der Schweiss-Balken wird während des Betriebs sehr heiss! Deshalb während des Betriebs oder kurz danach nicht berühren!
29. Das Gerät ist nicht für einen permanenten Betrieb konstruiert. Das Gerät nach der Anwendung immer 1 Minute abkühlen lassen, erst dann den nächsten Beutel oder den nächsten Behälter vakuumieren.
30. Das Gerät bzw. der Schweiss-Balken ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Um vorzubeugen, dass sich der Schweiss-Balken überhitzt, dürfen nicht mehr als 30 Beutel hintereinander mit der Funktion **Seal** verschweisst werden.
31. Vor der Inbetriebnahme immer prüfen, ob Ihre Hände sauber und trocken sind.
32. Vermeiden Sie, Flüssigkeiten anzusaugen, damit diese nicht in die Vakuum-Kammer gelangen kann. Eventuell angesaugte Flüssigkeit wird weitgehend von der Tropfschale aufgefangen. Entleeren Sie diese in einem solchen Falle und wischen Sie eventuell in der Vakuum-Kammer befindliche Flüssigkeit weg.
33. Ausschliesslich Solis-Vakuuierbeutel oder -behälter verwenden, die für dieses Gerät konzipiert wurden. Die Solis-Vakuuierbehälter müssen unbeschädigt und frei von Rissen sein. Gerät nur zum Vakuumieren und Verschweissen benutzen, niemals zweckentfremden!
34. Netzkabel immer komplett abrollen, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
35. Öle oder Schmiermittel müssen bei diesem Gerät nicht eingesetzt werden.

▲ INBETRIEBNAHME

ACHTUNG: Vor der Inbetriebnahme immer sicher stellen, dass sowohl das Gerät als auch die Behälter absolut sauber und unbeschädigt sind, damit die Lebensmittel nicht verunreinigt werden.

GERÄT AUFSTELLEN

Stellen Sie das Gerät auf eine ausreichend grosse, horizontale, saubere und trockene Arbeitsfläche. Beachten Sie, dass Sie auch Platz für die mit Lebensmittel gefüllten Beutel, die vakuumiert werden sollen, benötigen.

NETZSTECKER ANSCHLIESSEN

Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose. Das Kontrolllicht bei **Dry** leuchtet auf.

HINWEIS: Sollten Sie fertige Vakuuierbeutel verwenden, können Sie sofort zu Punkt II. dieser Anleitung übergehen.

I. EINEN BEUTEL AUS EINER VAKUUMIERFOLIE SCHWEISSEN

1. Schneiden Sie mit der Schere eine passende Beutellänge von der Folie.
(siehe *Abb. 1*)
 2. Öffnen Sie den Gerätedeckel **2** indem Sie die linke und rechte Entriegelungstaste **hochziehen**, sollte der Gerätedeckel verriegelt sein.
 3. Legen Sie ein offenes Beutelende auf den Schweiss-Balken **10** des offenen Geräts. Das Beutelende sollte jedoch nicht in die Vakuum-Kammer **9** reichen.
(siehe *Abb. 2*)
 4. Schliessen Sie den Deckel und drücken Sie ihn mit beiden Händen an beiden vorderen Ecken des Gerätedeckels fest nach unten, bis Sie an beiden Seiten ein „Klick“ hören. Nun ist der Deckel links und rechts eingerastet.
(siehe *Abb. 3*)
- ACHTUNG:** Zum Verschliessen niemals auf die Entriegelungstasten drücken. Diese sind nur zum Öffnen des Deckels vorgesehen.
5. Drücken Sie die Taste **Seal (D)** um das Beutelende zu verschweissen. Das grüne Kontrolllicht blinkt mehrmals und erlischt, sobald der Schweiss-Prozess abgeschlossen ist.
(siehe *Abb. 4*)
 6. Sobald das grüne Kontrolllicht erlischt, ziehen Sie die beiden Entriegelungstasten nach oben, um den Deckel zu öffnen.
(siehe *Abb. 5*)
 7. Entnehmen Sie den Beutel mit dem verschweissten Ende.
 8. Überprüfen Sie, ob die Schweissnaht gerade und ohne Falten ist. Sollte dies nicht der Fall sein, die Schweissnaht abschneiden und den Vorgang wiederholen.

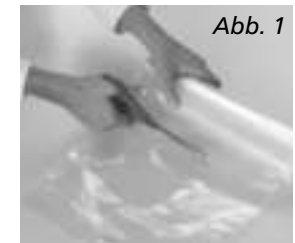


Abb. 1

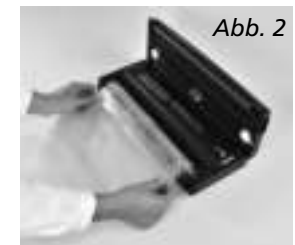


Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4



Abb. 5

II. AUTOMATISCHES VAKUUMIEREN UND VERSCHWEISSEN EINES BEUTELS: FUNKTION VACUUM & SEAL (B)



Abb. 6

1. Öffnen Sie den Gerätedeckel ② indem Sie die linke und rechte Entriegelungstaste **hochziehen**, sollte der Gerätedeckel verriegelt sein.
2. Legen Sie die frischen Lebensmittel in den Beutel. Bitte verwenden Sie ausschliesslich die original Solis-Vakuumierbeutel oder Vakuumierfolien, um das Gerät nicht zu beschädigen und beste Resultate zu erzielen.



Abb. 7

Die Artikel-Nummern und Beschreibungen entnehmen Sie bitte beiliegendem Bestellschein. Sie erhalten das Zubehör für Ihr Vakuumiergerät im guten Fachhandel oder bei Solis of Switzerland AG.

Telefon: 0848 804 884, Telefax: 0848 804 890, email: info.ch@solis.com oder www.solis.ch (Versand nur innerhalb der Schweiz).



Abb. 8

3. Reinigen Sie das offene Beutelende innen und aussen und streichen Sie es glatt. Das Ende muss staubfrei und ohne Falten sein.
4. Legen Sie das offene Beutelende nun in die Vakuum-Kammer ⑨.

ACHTUNG: Die Luftabsaug-Öffnung ⑧ darf nicht von dem Beutelende abgedeckt sein (siehe Abb. 6)!

5. Drücken Sie den Deckel mit beiden Händen an beiden vorderen Ecken des Gerätedeckels fest nach unten, bis Sie an beiden Seiten ein „Klick“ hören. Nun ist der Deckel eingerastet und fest verschlossen. (siehe Abb. 7)

ACHTUNG: Zum Verschliessen niemals auf die Entriegelungstasten drücken. Diese sind nur zum Öffnen des Deckels vorgesehen.



Abb. 9

6. Stellen Sie mit der Taste **Food (E)** ein, ob das Lebensmittel feucht (Einstellung **Moist** wählen) oder trocken ist (Einstellung **Dry** wählen), damit die Schweissnaht entsprechend verarbeitet wird. Die Standard-Einstellung ist **Dry**.

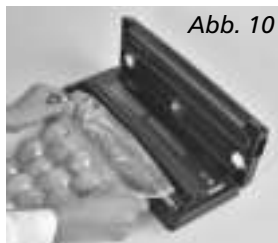


Abb. 10

7. Drücken Sie dann die Taste **Vacuum & Seal (B)**, nun vakuumiert und verschweisst Ihr Gerät den Beutel automatisch (siehe Abb. 8). In der Standard-Einstellung **Dry** blinkt während des Absaugvorganges das blaue Kontrolllicht, sobald auch der Schweissvorgang einsetzt, blinkt zusätzlich das grüne Licht bei **Seal**.

Haben Sie die Einstellung **Moist** gewählt, blinkt während des Absaugvorganges das blaue Kontrolllicht, sobald aber der Schweissvorgang einsetzt, leuchtet das blaue Kontrolllicht konstant und es blinkt das grüne Kontrolllicht bei **Seal**.

HINWEIS: Das Gerät erzeugt einen ziemlich hohen Vakuump-Druck im Beutel. Sollte dieser hohe Druck leicht zerbrechliche Lebensmittel eventuell zerdrücken, beobachten Sie den Vakuump-Druck im Beutel während des Vakuumierens, und wenn das gewünschte Vakuum erreicht ist, drücken Sie auf die Taste **Seal (D)**. Das Gerät schaltet dann sofort die Absaugpumpe zum Vakuumieren ab und beginnt mit dem Verschweissen des Beutels.

8. Wenn das Vakuumieren und Verschweissen abgeschlossen ist, d.h. wenn das blaue und grüne Kontrolllicht erloschen ist, ziehen Sie gleichzeitig beide Entriegelungstasten links und rechts am Gerät nach oben, der Deckel öffnet sich und Sie können den Beutel entnehmen (siehe Abb. 9).
9. Prüfen Sie nochmals die neue Schweissnaht, ob sie gerade und ohne Falten ist (siehe Abb. 10). Sollte dies nicht der Fall sein, Vorgang wiederholen, nachdem Sie die Schweissnaht abgeschnitten haben.

III. DOSIERTES VAKUUMIEREN UND MANUELLES VERSCHWEISSEN: FUNKTION PULSE VACUUM (A) UND SEAL (D)

Das Gerät erzeugt einen ziemlich hohen Vakuump-Druck im Beutel. Sollten Sie druckempfindliche Lebensmittel wie z.B. Gebäck vakuumieren, empfehlen wir deshalb mit der Funktion **Pulse Vacuum (A)** zu vakuumieren und anschliessend mit der Funktion **Seal (D)** zu verschweissen. So wird es Ihnen noch leichter gemacht, den Grad des Vakuums zu verfolgen und einer möglichen Beschädigung der Lebensmittel vorzubeugen. Drücken Sie die Taste **Pulse Vacuum (A)** und beobachten Sie den Vakuump-Druck im Beutel während des Vakuumierens. Sobald genug Vakuum erzeugt ist, lassen Sie die Taste los, die Absaugpumpe stoppt.

Drücken Sie nun kurz die Taste **Seal (D)** und das Gerät beginnt den Beutel zu verschweissen.

HINWEIS: Auch bei der Automatik-Einstellung **Vacuum & Seal (B)** können Sie jederzeit den Vakuumiervorgang stoppen, wenn Sie merken, dass der Unterdruck für das Lebensmittel zu stark werden sollte. Um den Vakuumiervorgang zu stoppen, können Sie in jedem Moment einfach die Taste **Seal (D)** drücken, und das Gerät stoppt die Absaugpumpe und beginnt mit dem Verschweissen des Beutels.

GUT ZU WISSEN:

- Bei Ihrem Solis Vac Premium Vakuuiergerät können Sie den Schweiss-Vorgang dem Feuchtigkeitsgehalt des Lebensmittels anpassen. Sie haben bei **Food** die Wahl zwischen **Dry** und **Moist** und können so immer eine optimal verschweisste Naht erhalten.
Dry, die Standard-Einstellung, ist ideal für trockene Lebensmittel wie z.B. Kekse, Reis oder Kaffee. Für leicht feuchte Lebensmittel drücken Sie die Taste **Food (E)** und wechseln so auf die Einstellung **Moist**, welche sich für alle Lebensmittel, die Wasser enthalten, eignet (wie z.B. rotes Fleisch oder Fisch). Bei Lebensmitteln mit hohem Feuchtigkeitsanteil beachten Sie bitte die Hinweise im Kapitel „Tipps für optimales Vakuuieren“ in dieser Anleitung.

- Damit das Gerät optimal arbeitet, sollten Sie nach jedem Vakuuiervorgang das Gerät 1 Minute abkühlen lassen, bevor Sie den nächsten Beutel einlegen. Eventuell ausgetretene Flüssigkeit in der Vakuu-Kammer immer nach jeder Anwendung wegwischen.
- Wenn Sie die einminütige Abkühlzeit des Gerätes nicht einhalten und versuchen, sofort weiter zu vakuuieren, wird sich das Heizelement überhitzen und die Thermosicherung kann dadurch dauerhaft beschädigt werden.
- Unser Gerät funktioniert nur mit den Solis Vakuuierbeuteln oder -folien, bitte benutzen Sie keine anderen Beutel um optimale Ergebnisse zu erzielen und um das Gerät nicht zu beschädigen.

Es gibt Solis-Vakuuierbeutel in verschiedenen Grössen oder Vakuuierfolien, bei denen Sie selbst die Beutelgrösse festlegen können. Wählen Sie immer eine Beutelgrösse, die zu dem Lebensmittel passt. Beachten Sie dabei, dass der Beutel mindestens 8 cm grösser sein soll als das einzuschweisende Lebensmittel und rechnen Sie weitere 2 cm für die Schweissnaht.

Die Artikel-Nummern und Beschreibungen entnehmen Sie bitte beiliegendem Bestellschein. Sie erhalten das Zubehör für Ihr Vakuuiergerät im guten Fachhandel oder bei Solis of Switzerland AG.

*Telefon: 0848 804 884, Telefax: 0848 804 890,
email: info.ch@solis.com oder www.solis.ch
(Versand nur innerhalb der Schweiz).*

- Mit einer Schere können Sie einen vakuuierten und verschweissten Beutel aufschneiden, um die Lebensmittel zu entnehmen.

IV. VAKUUIEREN VON SOLIS-BEHÄLTERN MIT DECKEL

ACHTUNG:

Bitte verwenden Sie ausschliesslich die Behälter von Solis für dieses Gerät.

Sie erhalten das Zubehör für Ihr Vakuuiergerät im guten Fachhandel oder bei Solis of Switzerland AG.

Telefon: 0848 804 884, Telefax: 0848 804 890,

email: info.ch@solis.com oder www.solis.ch

(Versand nur innerhalb der Schweiz).

Nur diese Behälter sind für den Unterdruck konzipiert, den der Solis Vac Premium erzeugt.

A. Vakuuieren von Solis-Behältern mit Dreh-Regler auf dem Deckel (Abb. 11)

- Spülen Sie den Behälter und wischen Sie den Deckel mit einem feuchten Tuch sauber; trocknen Sie alles gut ab.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Behälter und lassen Sie mindestens 3 cm Platz zwischen dem Lebensmittel und dem oberen Behälter-Rand (siehe Abb. 12). Säubern Sie nochmals den Behälter-Rand und die Unterseite mit Dichtung des Behälter-Deckels und setzen Sie den Behälter-Deckel auf den Behälter. Drehen Sie den Regler auf dem Deckel so, dass der Regler auf die Position „SEAL“ zeigt (siehe Abb. 11).
- Öffnen Sie den Gerätedeckel und entnehmen Sie den **Luftabsaug-Schlauch** ⑥. Stecken Sie das eine Ende des Schlauchs in die **Luftabsaug-Öffnung** ⑧ des Geräts und das andere Ende in die **Öffnung am Regler des Behälter-Deckels** (siehe Abb. 13+14).

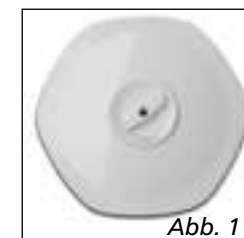


Abb. 11

- Drücken Sie auf die Taste **Canister Switch** ⑦ (siehe Abb. 14), der Vakuuier-Prozess beginnt. Um sicherzustellen, dass keine Luft zwischen Deckel und Behälter eindringen kann, drücken Sie während des Vakuuierens mit der Hand den Deckel des Behälters nach unten. Das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn das nötige Vakuum erreicht ist.



Abb. 12

- Ziehen Sie den **Luftabsaug-Schlauch** vorsichtig aus dem Behälter-Deckel.



Abb. 13

- **Um den Deckel des Behälters zu öffnen**, stellen Sie den Regler in die Position „OPEN“. Sie können dann an einem leichten Zischen hören, wie wieder Luft in den Behälter dringt. Dieses Zischen ist die Garantie dafür, dass in dem Behälter ein Luftvakuum war.

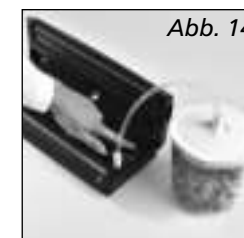


Abb. 14

B. Vakuumieren von Solis-Behältern ohne Dreh-Regler auf dem Deckel (Abb. 15)

Die multi-funktionellen Solis-Behälter eignen sich hervorragend zur Aufbewahrung von trockenen Lebensmitteln, Lebensmitteln in Pulverform oder frisches bzw. trockenes oder püriertes Obst oder Gemüse. Dank des transparenten Designs kann man den Inhalt problemlos einsehen und der praktische Datumsindikator gibt Aufschluss über die Haltbarkeit des Inhaltes.

- Spülen Sie den Behälter und wischen Sie den Deckel mit einem feuchten Tuch sauber; trocknen Sie alles gut ab.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Behälter und lassen Sie mindestens 3 cm Platz zwischen dem Lebensmittel und dem oberen Behälter-Rand. Säubern Sie nochmals den Behälter-Rand und die Unterseite mit Dichtung des Behälter-Deckels und setzen Sie den Behälter-Deckel auf den Behälter (siehe Abb. 16).
- Öffnen Sie den Gerätedeckel und entnehmen Sie den **Luftabsaug-Schlauch ⑥**. Stecken Sie das eine Ende des Schlauchs in die **Luftabsaug-Öffnung ③** des Geräts und das andere Ende in die **Öffnung am Regler des Behälter-Deckels** (siehe Abb. 17+18).
- Drücken Sie auf die Taste **Canister Switch ⑦** (siehe Abb. 18), der Vakuumier-Prozess beginnt. Um sicherzustellen, dass keine Luft zwischen Deckel und Behälter eindringen kann, drücken Sie während des Vakuumierens mit der Hand den Deckel des Behälters nach unten. Das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn das nötige Vakuum erreicht ist.
- Ziehen Sie den **Luftabsaug-Schlauch** vorsichtig aus dem Behälter-Deckel.
- **Um den Deckel des Behälters zu öffnen**, drücken Sie den Knopf rechts neben der Luftabsaug-Öffnung, damit der Vakuum-Druck entweicht. Sie können an einem leichten Zischen hören, wie wieder Luft in den Behälter dringt. Dieses Zischen ist die Garantie dafür, dass in dem Behälter ein Luftvakuum war.



Abb. 15



Abb. 16



Abb. 17



Abb. 18

WICHTIG:

- Stellen Sie sicher, dass der Behälter-Deckel rundum fest auf den Behälter gedrückt ist. Drücken Sie dann den Luftabsaug-Schlauch langsam und so tief wie möglich in die Öffnung des Deckels, damit keine Luft mehr in den Behälter gelangen kann.
- Um zu kontrollieren, ob genug Vakuum-Druck im Behälter ist, versuchen Sie, den Deckel etwas zu bewegen. Wenn er sich nicht bewegen lässt, ist der Vakuum-Druck perfekt.

REINIGUNG DER VAKUUMIER-BEHÄLTER

1. Die Behälter können ohne Deckel von Hand in warmem Spülwasser gereinigt werden.
2. **ACHTUNG:** Die Deckel der Behälter nicht in Wasser tauchen und nicht in die Spülmaschine geben. Allerdings können Sie die Kappe auf der Deckelinnenseite der Behälter abnehmen und spülen. Die Deckel nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Anschliessend gut trocknen lassen und die Kappe gegebenenfalls wieder an der Deckelunterseite anbringen.
3. Lassen Sie alle Zubehörteile gut trocknen, bevor Sie sie verstauen oder wieder benutzen.
4. Wir empfehlen, die Dichtungsgummis von Zeit zu Zeit mit etwas Speiseöl einzureiben, damit sie elastisch bleiben.

▲ TIPPS FÜR OPTIMALES VAKUUMIEREN

1. **Überfüllen Sie den Beutel nicht.** Lassen Sie immer genug leeren Platz am offenen Beutelende damit das Beutelende problemlos in die Vakuum-Kammer gelegt werden kann, ohne dass Falten oder Wellen entstehen. Rechnen Sie mit 8 cm Platz zwischen Beutelinhalt und Beutelende plus 2 cm für die Schweissnaht und zusätzlich 2,5 cm für jedes geplante Öffnen und Neu-Vakuuieren.
2. **Das offene Beutelende sollte nicht nass sein,** da sich nasse Beutel nicht dicht verschweissen lassen. Wenn die Lebensmittel Feuchtigkeit enthalten, oder der Beutel innen nass ist, wählen Sie die Funktion **Moist**, damit verlängert sich die Schweiss-Zeit und das Schweiss-Resultat ist besser.
3. **Säubern Sie das offene Beutelende und ziehen Sie es gerade,** bevor Sie es verschweissen. Stellen Sie sicher, dass sich keine Lebensmittelreste am Beutelende befinden und dass keine Falten im Beutelende sind. Die verschweisste Naht muss völlig glatt sein, sonst ist sie eventuell nicht dicht.
4. **Lassen Sie in keinem Fall zu viel Luft im Beutel.** Drücken Sie etwas auf den Beutel, damit schon viel Luft entweicht, bevor Sie ihn vakuumieren. Zu viel Luft im Beutel bedeutet erhöhte Leistung der Absaugpumpe, was den Motor eventuell überlastet. Die Konsequenz könnte sein, dass nicht alle Luft abgesaugt werden kann.
5. **Bitte keine Lebensmittel mit scharfen Kanten vakuumieren,** wie z.B. Fischgräten und Muscheln. Die scharfen Kanten könnten die Folie aufschneiden, so dass sie nicht mehr dicht ist. Um solche Lebensmittel zu vakuumieren empfehlen wir Behälter anstatt Plastikbeutel. Oder Sie **umwickeln** alternativ die scharfen Kanten und Enden **mit gefaltetem Küchenpapier**, damit sie nicht mehr den Beutel beschädigen bzw. Löcher verursachen können.
6. Sie sollten **nach jedem Vakuumier-Vorgang eine Minute warten,** bevor Sie den nächsten Beutel vakuumieren, damit das Gerät abkühlen kann.
7. Wenn der nötige **Vakuum-Druck nach einer Minute** aus irgendeinem Grund **nicht erreicht** ist, **schaltet** sich das **Gerät automatisch ab.** In diesem Fall bitte prüfen, ob der Beutel / der Behälter undicht ist oder das Beutelende nicht sauber und gerade in der Vakuum-Kammer liegt oder was sonst der Grund sein könnte.
8. Stellen Sie immer sicher, dass die **Dichtungen** um die Vakuum-Kammer **sauber und ohne Verformungen oder Risse sind.** Im ersten Fall reinigen und trocknen Sie die Dichtungen (die untere Dichtung können Sie entnehmen), im zweiten Fall ersetzen Sie sie durch neue.
9. Während des Vakuumier-Vorgangs können kleine Mengen Flüssigkeit, Krümel oder Speisepartikel versehentlich in die Vakuum-Kammer gezogen werden, die Absaugpumpe verstopfen und Ihr Gerät beschädigen. Um dies zu vermeiden, empfehlen wir, **feuchte oder saftige Speisen erst einzufrieren,** bevor sie im Beutel vakuumiert werden, oder ein gefaltetes Küchenpapier als Abschluss unterhalb der Schweissnaht in den Beutel zu legen. Suppen oder flüssige Speisen ebenfalls erst in Beuteln oder Solis-Behältern einfrieren und dann vakuumieren. Für pudrige oder feingemahlene Lebensmittel gilt: Beutel nicht überfüllen und als Abschluss ein Küchenpapier in den Beutel zu legen, bevor er vakuumiert wird.
10. **Früchte sollten generell vorgefroren und Gemüse blanchiert** werden, damit erzielen Sie beim Vakuumieren beste Ergebnisse.
11. **Empfindliche Lebensmittel** wie Gebäck oder Beeren sollten besser in Solis-Behältern vakuumverpackt werden. Alternativ müssen sie **24 Stunden vorgefroren** werden, bevor sie in Beutel vakuumiert werden.
12. **Flüssigkeiten müssen vor dem Vakuumieren immer gekühlt sein.** Heisse Flüssigkeiten schäumen oder bilden Blasen und vergrößern so ihr Volumen, wenn sie vakuumiert werden. **Hinweis:** Nur unsere Solis-Behälter zum Vakuumieren benutzen.
13. **Bewahren Sie verderbliche Lebensmittel im Tiefkühler oder im Kühlschrank auf.** Vakuumieren verlängert zwar die Haltbarkeit der Lebensmittel, verwandelt sie aber nicht in eine „Konserve“, d.h. in ein stabiles Produkt bei Raumtemperatur.
14. Füllen Sie einen Beutel zu 2/3 mit Wasser, verschweissen Sie das Beutelende (nicht vakuumieren!) und legen Sie den Beutel in Ihr Gefrierfach. Sie können das Eis zum Kühlen von Getränken benutzen aber auch zum Kühlen bei Sportverletzungen.
15. Viele **Lebensmittel** werden **bereits vakuumiert** verkauft, wie Käse oder Fertiggerichte. Mit unserem Vakuumiergerät **können Sie** diese Produkte **nochmals vakuumieren** (in den Solis-Beuteln!), wenn die Packung einmal geöffnet wurde, und so die Frische und den vollen Geschmack erhalten. Allerdings sollten diese Lebensmittel trotzdem bis zu dem auf der Original-Packung aufgedrucktem Datum verzehrt werden.
16. **Getreide** wie Mehl, Reis, Fertigmischungen **bleiben länger frisch, wenn sie vakuumverpackt** sind. **Nüsse und Gewürze** behalten so auch ihren Geschmack und werden nicht ranzig. Ideal auch, wenn Sie länger verreisen wollen.
17. **Frischgewaschene Salate und geputztes Gemüse können in Solis-Behälter vakuumverpackt werden und im Kühlschrank bis zu einer Woche aufbewahrt werden** – so ist immer knackig-frischer Salat zu den Mahlzeiten griffbereit. Wenn Sie zuerst ein Küchenpapier in den Behälter legen, wird die überflüssige Feuchtigkeit aufgesaugt.
18. **Pulvrige oder kleinkörnige Lebensmittel** können in Solis-Behältern vakuumverpackt werden, wenn **als Abschluss ein Küchenpapier über die Lebensmittel gelegt wird,** damit das Pulver bzw. die Körner nicht in die Pumpe bzw. den Absaug-Schlauch gelangen.
19. **Lebensmittel mit scharfen Kanten und Enden,** wie Knochen oder trockene Nudeln **sollten mit Küchenpapier umwickelt werden,** damit sie nicht mehr den Beutel beschädigen bzw. Löcher verursachen können.
20. **Sie können auch anderes als nur Lebensmittel vakuumverpacken.** Camping-Produkte wie Zündhölzer, Erste-Hilfe-Verbandszeug oder Kleidung bleiben vakuumverpackt sauber und trocken. Vakuumiertes Tafelsilber läuft nicht an, eine vakuumverpackte Notfall-Kerze ist immer einsatzbereit.

21. Der Haupteinsatz des Vakuuiergerätes ist es, viele Lebensmittel bequem länger frisch zu halten, ohne dass sie dabei ihren Geschmack verlieren. Im Allgemeinen kann man sagen, dass Vakuumieren die Lagerzeit von Lebensmitteln bis zu vervierfacht, verglichen mit traditionellen Lagermethoden. Wenn Sie die Vorzüge dieses Geräts einmal genossen haben, wird es sicher schnell unersetzlich für Sie, und Sie werden weniger Nahrungsmittel wegwerfen müssen und dadurch Geld sparen.

- **Sinnvoll ist z.B.:**
 - a) Kochen Sie grössere Portionen auf Vorrat und vakuumieren Sie individuelle Portionen oder ganze Mahlzeiten.
 - b) Vakuumieren eignet sich auch hervorragend, um vorbereitete Speisen für Picknicks, Camping-Reisen oder Grillabende frisch zu halten.
 - c) Vakuumieren verhindert Gefrierbrand.
 - d) Vakuumieren Sie Fleisch, Fisch, Geflügel, Meeresfrüchte und Gemüse bevor Sie sie in den Kühlschrank stellen oder einfrieren.
 - e) Auch Trockenfrüchte wie Bohnen, Nüsse und Cerealien bleiben vakuumiert länger frisch.
- 22. Vakuumieren erleichtert Ihnen auch, gesundheitsbewusst zu leben oder sich gezielt mit verträglichen Zutaten Mahlzeiten vorzukochen, wenn Sie an Allergien leiden: Wiegen Sie Ihre Zutaten genau ab und vakuumieren Sie, wenn Sie Diät halten wollen und ins Büro müssen, oder nehmen Sie zu Hause vorbereitete Mahlzeiten vakuumiert unkompliziert mit.
- 23. Sie können das Vakuumieren auch zum Lagern von Ihnen wertvollen Objekten benutzen: Photos, wichtige Dokumente, Briefmarkensammlungen, Bücher, Schmuck, Kreditkarten, Comics, Schrauben, Nägel, Medizin, Pflaster – alles ist perfekt verwahrt und vor Schmutz und Feuchtigkeit geschützt, wenn es vakuumverpackt ist.
- **HINWEIS:**
Nach dem Vakuumieren Gerät immer mit geöffnetem Deckel lagern, niemals den Deckel verriegeln, sonst werden die Dichtungen deformiert und die Funktion des Gerätes beeinträchtigt.

VAKUUIEREN FÜR EINE LAGERUNG IM GEFRIERSCHRANK

1. Verwenden Sie immer möglichst frische Lebensmittel.
2. Empfindliche Produkte wie Fleisch, Fisch, Beeren usw. sollten Sie vorgefrieren, damit sie beim Vakuumieren nicht zerdrückt werden.
Lebensmittel können bis zu 24 Stunden eingefroren werden, ohne dass Gefrierbrand auftritt – diesen Umstand machen wir uns zu nutze. Am besten portionieren Sie die Lebensmittel schon zum Vorgefrieren. Sobald sie vorgefroren sind (nach ca. 24 Stunden) vakuumieren Sie die Lebensmittel in einem Solis-Vakuuierbeutel und legen sie wieder zurück in die Tiefkühltruhe.
3. Wollen Sie Suppen, Eintöpfe oder andere flüssige Speisen vakuumiert einfrieren, müssen diese erst vorgefroren werden, bis sie eine feste Konsistenz haben. Dies sollte idealerweise in einem Solis-Behälter geschehen. Nach dem Vakuumieren (in einem Solis-Behälter oder –Beutel) wird das Lebensmittel wieder in die Tiefkühltruhe zurückgestellt.
4. Für Produkte mit hohem Flüssigkeitsanteil gilt die gleiche Vorgehensweise. Das Eindringen von Flüssigkeit in das Vakuumsystem kann zum Defekt des Gerätes führen. Dies ist nicht durch die Garantie abgedeckt.
5. Sollten Sie Lebensmittel ohne Vorgefrieren vakuumieren und einfrieren wollen, sollte die Beutellänge 5 cm länger als gewöhnlich sein, da das Lebensmittel in gefrorenem Zustand an Volumen zunimmt.
6. Frisches Gemüse sollten Sie putzen oder schälen und vor dem Vakuumieren kurz in kochendem Wasser blanchieren (oder notfalls im Mikrowellenofen durcherhitzen). Damit erhalten Sie das Gemüse knackig. Nach dem Abkühlen gefrieren Sie es in geeigneten Portionen in Vakuuierbeutel vor.
7. Wenn Sie Fisch oder Fleisch ohne Vorgefrieren vakuumieren und einfrieren wollen, empfehlen wir, es mit Küchenpapier umwickelt in den Solis Vakuuierbeutel oder -behälter zu legen, damit das Küchenpapier die austretende Flüssigkeit aufsaugen kann. Lebensmittel, die in mehreren Lagen übereinander vakuumiert werden sollen (z.B. Hamburger, Crêpes oder Tortillas) werden am besten durch Backpapier voneinander getrennt in den Beutel bzw. Solis-Behälter gelegt.

AUFTAUEN VON EINGEFRORENEN SOLIS-VAKUUIERBEUTELN

Auftauen von Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse und anderen empfindlichen Produkten: Diese Lebensmittel sollten langsam im Beutel resp. Behälter im Kühlschrank aufgetaut werden.

Auftauen von Brot und Gebäck: Diese Lebensmittel können bei Zimmertemperatur aufgetaut werden. In diesem Falle den Beutel aufschneiden, damit der Dampf entweichen kann.

In jedem Fall nach dem Auftauen sofort konsumieren und nicht wieder einfrieren.

▲ WARUM HALTEN VAKUUMVERPACKTE LEBENSMITTEL LÄNGER?

1. Chemische Reaktionen der Lebensmittel mit Luft, Umgebungstemperatur und Feuchtigkeit sowie Enzym-Reaktionen, die Bildung von Mikroorganismen oder Verunreinigungen durch Insekten können Lebensmittel verderben.
2. Der Hauptgrund, warum Lebensmittel Nährstoffe, ihre Festigkeit und ihren Geschmack verlieren, ist der Sauerstoff in der Luft. Die Bildung von Mikroorganismen entsteht meist durch Luft, denn diese entzieht den Lebensmitteln Feuchtigkeit, auf der anderen Seite transportiert es Umgebungs-Feuchtigkeit auch wieder in die Lebensmittel, wenn diese nicht luftdicht verpackt sind. Gefrorene Lebensmittel bekommen in der Luft der Gefriertruhe oft Gefrierbrand.
3. Das Vakuumier-System entzieht der Verpackung bis zu 90% Luft. Da Luft zu ungefähr 21% aus Sauerstoff besteht, bedeutet dies, dass nur noch 2 – 3% Sauerstoff in einem vakuumverpackten Beutel oder Behälter verbleiben. Bei einem Sauerstoffgehalt von 5% oder darunter aber können sich die meisten Mikroorganismen nicht vermehren.
4. Im Allgemeinen kann man Mikroorganismen in drei Kategorien einteilen: Schimmel, Hefepilze und Bakterien; sie sind überall präsent, können aber nur unter bestimmten Bedingungen Schäden verursachen.
5. In einer Umgebung mit wenig Sauerstoff oder ohne Feuchtigkeit kann **Schimmel** nicht entstehen. In Feuchtigkeit, Zucker und warmen Temperaturen können sich **Hefepilze** mit oder ohne Luft ausbreiten. Kühlen verlangsamt das Wachstum von Hefepilzen und einfrieren stoppt das Wachstum komplett.
6. **Bakterien** können sich mit und ohne Luft ausbreiten. Eine der gefährlichsten Bakterienarten ist Clostridium botulinum, die sich unter bestimmten Bedingungen auch ohne Luft ausbreiten können – sie benötigen lediglich eine Temperatur zwischen 4° und 46°C. Sie verbreiten sich in Lebensmitteln ohne Säure, in einer Umgebung mit wenig Sauerstoff und bei Temperaturen, die längere Zeit höher sind als 4°C.
7. Gefrorene, getrocknete oder säurereiche Lebensmittel oder solche, die viel Salz oder Zucker enthalten, kann das Bakterium Botulinum nichts anhaben. Folgende Lebensmittel können jedoch leicht mit Botulinum infiziert sein:
 - Lebensmittel ohne Säure wie z.B. Fleisch, Meeresfrüchte, Geflügel, Fisch, Eier, Pilze und in Lauge eingelegte Oliven
 - Lebensmittel mit wenig Säure wie die meisten Gemüsesorten
 - Lebensmittel mit mittlerer Säure wie z.B. Tomaten, Zwiebel, Chili-Pfeffer, Feigen und Gurken.
8. Um die o.g., gefährdeten Lebensmittel aufzubewahren, sollten sie bei kurzer Lagerung in den Kühlschrank gelegt bzw. bei längerer Lagerung eingefroren werden und nach dem Erhitzen sofort gegessen werden.
9. Einige in Lebensmitteln vorkommende Enzyme können die Farbe, Beschaffenheit und den Geschmack von Lebensmitteln verändern, was von der Lagerzeit und Lagertemperatur abhängt und natürlich vom Sauerstoff. Um diese Enzym-Reak-

tion zu stoppen, sollte Gemüse kurz dampfgegart oder blanchiert werden oder in der Mikrowelle abgekocht werden. Lebensmittel mit einem hohen Säureanteil, wie die meisten Obstsorten, müssen nicht blanchiert werden. Eine Vakuumverpackung reicht in diesem Falle aus, um die Enzym-Reaktion zu verlangsamen oder zu hemmen.

10. Einige trockene Lebensmittel, wie Mehl und Getreide, können Insektenlarven enthalten. Wenn sie nicht vakuumiert sind, können die Larven während der Lagerung schlüpfen und das Lebensmittel ist ungenießbar. Um dem vorzubeugen sollten diese Lebensmittel vakuumverpackt sein.
11. Generell sollten Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen gelagert werden, da sich einige Mikroorganismen auch ohne Luft ausbreiten können.
12. Ist die Temperatur in Ihrem Kühlschrank höher als 4°C, kann dies, vor allem bei längerer Lagerung, die Ausbreitung gefährlicher Mikroorganismen unterstützen. Deshalb sollte die eingestellte Temperatur in Ihrem Kühlschrank max. 4°C betragen, oder darunter liegen.
13. Wenn die Temperatur in Ihrem Gefrierschrank –17°C oder niedriger ist, ist er geeignet zur Lagerung der Lebensmittel, aber denken Sie daran: Einfrieren tötet nicht die Mikroorganismen, es verzögert lediglich deren Wachstum.
14. Die Lagerfähigkeit von vakuumverpackten Trocken-Lebensmitteln ist umso länger, je kühler die Lagertemperatur ist: Pro 10°C kühlere Lagertemperatur verlängert sich die Lagerfähigkeit bis zu 3–4 mal.

WEITERE TIPPS ZUM ERFOLGREICHEN VAKUUMIEREN:

1. Waschen Sie sich immer die Hände vor dem Zubereiten und Vakuumieren, ebenso sollten alle Materialien und Geräte, die Sie verwenden, absolut sauber sein.
2. Sobald Sie die Lebensmittel vakuumiert haben, legen Sie sie in den Kühlschrank oder in den Gefrierschrank, lassen Sie die Lebensmittel nicht bei Zimmertemperatur liegen. Achten Sie darauf, dass die Temperatur im Kühl- oder Gefrierschrank nicht ansteigt.
3. Vakuumverpackung verlängert die Lagerfähigkeit von trockenen Lebensmitteln. Lebensmittel mit hohem Fettanteil werden durch warme Temperaturen und Sauerstoff schnell ranzig. Vakuumverpackungen verlängern die Lagerfähigkeit von Nüssen, Kokosnüssen oder Getreide. Lagern Sie diese an einem kühlen, dunklen Ort.
4. Vakuumieren verlängert nicht die Lagerfähigkeit von Obst und Gemüse wie Äpfel, Bananen, Kartoffeln oder Wurzelgemüse, ausser sie wurden vorher geschält!
5. Kohl-Gemüse wie Brokkoli, Blumenkohl oder Kohl sondern Gase ab, wenn sie frisch für den Kühlschrank vakuumverpackt werden. Um sie haltbar zu machen, müssen sie vor dem Vakuumieren blanchiert und eingefroren werden.


WAS SIE GENERELL BEI DER VERARBEITUNG VON LEBENSMITTELN WISSEN SOLLTEN:

Folgende Sicherheitshinweise für Lebensmittel basieren auf wissenschaftlichen Ergebnissen und Erfahrungswerten und sind wichtig für Ihre Gesundheit und die optimale Lagerung von Lebensmitteln:

1. Sobald Sie Lebensmittel erhitzt, aufgetaut oder aus dem Kühlschrank genommen haben, konsumieren Sie diese bitte umgehend.
2. Lebensmittel, die in Dosen abgepackt sind oder bereits vakuumiert gekauft wurden, können nach dem Öffnen nochmals (in neuen Solis-Beuteln) vakuumverpackt werden. Befolgen Sie die Anweisung, die Lebensmittel nach dem Öffnen kühl zu lagern (nicht bei Zimmertemperatur) und lagern Sie wieder-vakuumierte Lebensmittel genauso sorgfältig wie frische Lebensmittel. **Beachten Sie das auf der Originalverpackung aufgedruckte Haltbarkeitsdatum!**
3. Tauen Sie Lebensmittel niemals in heissem Wasser auf oder mit Hilfe anderer Wärmequellen (z.B. Mikrowelle), egal ob sie vakuumverpackt sind oder nicht. Lebensmittel werden am schonendsten im Kühlschrank aufgetaut.
4. Konsumieren Sie keine Lebensmittel, die leicht verderblich sind und einige Stunden bei Zimmertemperatur gelagert wurden. Das ist besonders gesundheitsgefährdend, wenn sie in dicker Sauce zubereitet wurden, wenn sie vakuumverpackt sind oder in sauerstoffarmer Umgebung aufbewahrt wurden.
5. Verteilen Sie vakuumierte Beutel oder Behälter gleichmässig im Kühlschrank oder im Gefrierschrank, damit sie möglichst schnell gekühlt werden.

▲ REINIGUNG UND PFLEGE

Für die Reinigung Ihres Vakuumiergeräts gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose.
 2. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder halten Sie es nicht unter fließendes Wasser.
 3. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Lösungsmittel und auch keine kratzenden Materialien um das Gerät zu reinigen, dies könnte die Oberflächen beschädigen.
 4. Wischen Sie das Gerät mit einem milden Spülmittel und einem weichen, feuchten Tuch ab.
- **HINWEIS:** Die Tropfschale, welche in der Vakuum-Kammer  liegt, kann für eine gründliche Reinigung problemlos herausgenommen und in warmem Spülwasser von Hand gereinigt werden (*siehe Abb. 19*). Sollte die untere Dichtung mit Lebensmittelflüssigkeit in Berührung gekommen sein, kann auch diese entnommen und in warmem Wasser gereinigt werden. Anschliessend an der Luft vollkommen trocknen lassen und rundum wieder korrekt einlegen.



5. Lassen Sie das Gerät komplett an der Luft trocknen, bevor Sie es verstauen oder wieder benutzen.
 6. Das Gerät muss nicht geölt werden.
- **HINWEIS:** Die untere Dichtung rund um die Vakuum-Kammer sollte in jedem Fall auch komplett trocken sein, wenn Sie sie für eine gründliche Reinigung abgenommen haben und wieder anbringen wollen. Sie sollte an der genau gleichen Position wieder eingelegt werden, damit keine Luft in die Vakuum-Kammer gelangen kann.

NETZKABEL VERSTAUEIN

Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, sollte das Netzkabel eingerollt in das Kabelfach auf der Geräteunterseite gesteckt werden. Wickeln Sie das Netzkabel nie um das Gerät!

▲ AUFBEWAHRUNG DES GERÄTS

- **ACHTUNG:** Vor dem Verstauen immer prüfen, dass der Deckel des Geräts nicht verriegelt ist! Sonst werden die Dichtungen undicht.

Lagern Sie das Gerät an einem flachen, dunklen Ort, ausser Reichweite von Kindern, am besten in der Original-Verpackung. Das Vakuuiergerät kann auf dem Geräteboden stehend oder aber auch platzsparend auf der Seite liegend gelagert werden (hochkant und querkant) (siehe **Abb. 20+21**).

Der obere Deckel muss offen bleiben und die Einrastnocken dürfen nicht eingerastet sein. Zudem darf nichts auf das Gerät gestellt werden, so dass kein Druck auf die Dichtungen entstehen kann. Dichtungen sind Verbrauchsmaterial und fallen nicht unter Garantie.



▲ PROBLEME UND MÖGLICHE URSACHEN

DAS GERÄT FUNKTIONIERT NICHT

1. Prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig in der Steckdose steckt.
2. Überprüfen Sie, ob das Netzkabel beschädigt ist. In diesem Fall Gerät zu Solis oder zu einer von Solis autorisierten Servicestelle bringen und Netzkabel ersetzen lassen.
3. Prüfen Sie, ob die Steckdose funktioniert, indem Sie ein anderes Elektrogerät anschliessen.
4. Prüfen Sie, ob das Beutelende richtig in der Vakuu-Kammer liegt.
5. Das Vakuuiergerät schaltet bei Überhitzung automatisch ab. Lassen Sie es erst abkühlen und starten Sie erst dann den Betrieb erneut.

DAS GERÄT VERSCHWEISST DEN LEEREN BEUTEL NICHT

Prüfen Sie, ob das Beutelende korrekt auf dem Schweiss-Balken liegt, wie in Abschnitt I. (Seite 9) beschrieben.

DIE LUFT IST NICHT KOMPLETT AUS DEM BEUTEL ABGESAUGT

1. Damit der Beutel fest verschweisst wird, muss das offene Ende des Beutels komplett und ohne Falten in der Vakuu-Kammer liegen.
2. Prüfen Sie, ob der Schweiss-Balken und die Dichtungen um die Vakuu-Kammer frei von Verschmutzungen und richtig positioniert sind. Auch dürfen die Dichtungen nicht gebrochen oder porös sein. Reinigen Sie die Dichtungen und den Schweiss-Balken.
3. Prüfen Sie, ob der Beutel ein Loch hat. Dazu verschweissen Sie den Beutel mit etwas Luft darin und tauchen ihn anschliessend unter Wasser. Wenn Blasen aufsteigen, ist der Beutel undicht, benützen Sie einen neuen Beutel.
4. Benutzen Sie ausschliesslich die Vakuuierfolien und –beutel von Solis!
5. Vielleicht ist der Beutel nicht ganz dicht verschweisst, weil Krümel, Fett oder Flüssigkeit in der Schweissnaht sind oder das Beutelende nicht glatt und ohne Falten war. Öffnen Sie den Beutel, säubern Sie die Innenseite des Beutelendes, den Schweiss-Balken und den Anpressgummi und achten Sie darauf, das Beutelende absolut glatt in die Vakuu-Kammer zu legen.
6. Prüfen Sie, ob der Deckel links und rechts fest verschlossen ist.

DAS GERÄT VERSCHWEISST NICHT, NACHDEM ES VAKUUMIERT HAT

1. Im Gerät befindet sich ein Vakuum-Druck-Sensor. Wenn dieser Druck nicht hoch genug ist, wird der Verschweiss-Vorgang nicht automatisch in Betrieb gesetzt. Prüfen Sie den Schweiss-Balken und die Dichtungen auf Verunreinigung und reinigen Sie sie eventuell. Prüfen Sie auch die korrekte Position und starten Sie das Gerät erneut.
2. Prüfen Sie, ob die Dichtungen gebrochen oder verdreht sind. Platzieren Sie sie erneut oder ersetzen Sie die Dichtungen durch neue – Solis oder Ihre nächste Solis-Servicestation helfen Ihnen weiter.
3. Prüfen Sie, ob der Beutel ein Loch hat. Dazu verschweissen Sie den Beutel mit etwas Luft darin und tauchen ihn anschliessend unter Wasser. Wenn Blasen aufsteigen, ist der Beutel undicht, benutzen Sie einen neuen Beutel.
4. Vielleicht ist der Beutel nicht ganz dicht verschweisst, weil Krümel, Fett oder Flüssigkeit in der Schweissnaht sind oder das Beutelende nicht glatt und ohne Falten war. Öffnen Sie den Beutel, säubern Sie die Innenseite des Beutelendes, den Anpressgummi und den Schweiss-Balken und achten Sie darauf, das Beutelende absolut glatt in die Vakuum-Kammer zu legen.

LUFT GELANGT WIEDER IN DEN BEUTEL, NACHDEM ER VERSCHWEISST WURDE

1. Vielleicht ist der Beutel nicht ganz dicht verschweisst, weil Krümel, Fett oder Flüssigkeit in der Schweissnaht sind oder das Beutelende nicht glatt und ohne Falten war. Öffnen Sie den Beutel, säubern Sie die Innenseite des Beutelendes, den Anpressgummi und den Schweiss-Balken und achten Sie darauf, das Beutelende absolut glatt in die Vakuum-Kammer zu legen.
2. Manche Lebensmittel produzieren natürliche Gase oder können gären, wie z.B. frisches Obst und Gemüse. Wenn Sie den Verdacht haben, dass dies passiert ist, öffnen Sie den Beutel und überprüfen die Lebensmittel. Wenn sie gären, werfen Sie den Beutel weg. Temperaturschwankungen im Kühlschrank können auch vakuumverpackte Speisen verderben lassen. Werfen Sie im Zweifelsfall das Lebensmittel immer weg.
3. Prüfen Sie den Beutel auf ein eventuelles Loch, das Luft hat eindringen lassen. Scharfe Kanten in Lebensmitteln sollten im Beutel mit zusammengefaltetem Küchenpapier abgedeckt bzw. „gepolstert“ werden, damit die Kanten keine Löcher verursachen.

DER BEUTEL SCHMILZT BZW. IST NICHT RICHTIG VERSCHWEISST

Sollten der Schweiss-Balken oder der Anpressgummi überhitzt sein, kann der Beutel schmelzen. In diesem Fall Gerät ausstecken, Deckel öffnen und die beiden genannten Teile einige Minuten abkühlen lassen.

DER BEHÄLTER ODER CONTAINER LÄSST SICH NICHT VAKUUMIEREN

1. Überprüfen Sie, ob der Absaug-Schlauch sowohl bei der Luftabsaug-Öffnung als auch im Behälter-Deckel fest sitzt.
2. Drücken Sie gleich zu Beginn des Vakuumier-Prozesses auf den Behälter-Deckel **oder** auf den Schlauchanschluss, damit der Behälterrand luftdicht abgeschlossen ist.
3. Wenn am Behälter oder Verschluss Schäden sichtbar sind, wechseln Sie den Behälter bzw. Verschluss aus. Überprüfen Sie, ob der Behälterdeckel ringsum dicht ist.
4. Sollte während des Vakuumiervorgangs Flüssigkeit aus dem Behälter austreten, sollte der Behälter mit Inhalt erst im Kühlschrank abgekühlt werden.
5. Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit des Geräts.
6. Prüfen Sie, ob der Behälterrand und der Deckelrand absolut sauber sind und 3 cm Abstand zwischen Lebensmittel und oberem Behälterrand eingehalten wurden.

Wenn alles o.g. nicht relevant ist, wenden Sie sich an Solis oder an eine Solis autorisierte Servicestelle.

DIE SECHSECKIGEN BEHÄLTER HALTEN DAS VAKUUM NICHT

1. Überprüfen Sie, ob der Regler vor, während und nach dem Vakuumieren auf „SEAL“ steht.
2. Überprüfen Sie, ob die Gummidichtung korrekt sitzt und unbeschädigt ist.

DIE QUADRATISCHEN BEHÄLTER HALTEN DAS VAKUUM NICHT

Überprüfen Sie, ob die Gummidichtung korrekt sitzt und unbeschädigt ist.

▲ AUFBEWAHRUNGSZEITEN

| Aufbewahrungsart | Lebensmittel | Temperatur | normale Aufbewahrungszeit | Aufbewahrungszeit mit Vakuumverpackung in Solis-Behältern oder Beuteln |
|------------------|------------------------------|------------|---------------------------|--|
| Kühlschrank | rohes, rotes Fleisch | 5±2 °C | 2–3 Tage | 8–9 Tage |
| | rohes, weisses Fleisch | 5±2 °C | 2–3 Tage | 6–9 Tage |
| | Wild | 5±2 °C | 2–3 Tage | 5–7 Tage |
| | Salami, aufgeschnitten | 5±2 °C | 4–6 Tage | 20–25 Tage |
| | Weichkäse | 5±2 °C | 5–7 Tage | 14–20 Tage |
| | Hartkäse | 5±2 °C | 15–20 Tage | 25–60 Tage |
| | Frischfisch Meeresfrüchte | 5±2 °C | 1–3 Tage | 4–5 Tage |
| | gekochtes Fleisch | 5±2 °C | 3–5 Tage | 10–15 Tage |
| | Gemüse | 5±2 °C | 1–3 Tage | 7–10 Tage |
| | Obst | 5±2 °C | 5–7 Tage | 14–20 Tage |
| Eier | 5±2 °C | 10–15 Tage | 30–50 Tage | |
| Gefrierschrank | Fleisch | -18±2 °C | 3–5 Monate | > 1 Jahr |
| | Fisch | -18±2 °C | 3–4 Monate | > 1 Jahr |
| | Meeresfrüchte | -18±2 °C | 3–5 Monate | > 1 Jahr |









| Aufbewahrungsart | Lebensmittel | Temperatur | normale Aufbewahrungszeit | Aufbewahrungszeit mit Vakuumverpackung in Solis-Behältern oder Beuteln |
|------------------|---------------------------|------------|---------------------------|--|
| Raumtemperatur | Brot | 25±2 °C | 1–2 Tage | 6–8 Tage |
| | Biskuit | 25±2 °C | 4–6 Monate | > 1 Jahr |
| | Mehl | 25±2 °C | 4–5 Monate | > 1 Jahr |
| | Nudeln/Reis | 25±2 °C | 5–6 Monate | > 1 Jahr |
| | Erdnüsse Hülsenfrüchte | 25±2 °C | 3–6 Monate | > 1 Jahr |
| | Medizinisches Material | 25±2 °C | 3–6 Monate | > 1 Jahr |
| | Tee | 25±2 °C | 5–6 Monate | > 1 Jahr |
| | Kaffee, gemahlen | 25±2 °C | 2–3 Monate | > 1 Jahr |

▲ TECHNISCHE ANGABEN

| | |
|--------------------|----------------------|
| Modell-Nr. | Typ 574 |
| Produktbezeichnung | Vakuumiergerät |
| Spannung/Frequenz | 220–240V~/50 Hz |
| Leistung | 110 Watt |
| Abmessungen | ca. 37 x 7 x 14,5 cm |
| Gewicht | ca. 1,6 kg |

Technische Änderungen vorbehalten

ZUBEHÖR:

| Art.-Nr. | Artikel | | |
|----------|---|--|---|
| 922.52 | Vakuumierfolien 2 Rollen 15 x 600 cm |  |  |
| 922.51 | 2 Rollen 20 x 600 cm | | |
| 922.50 | 2 Rollen 30 x 600 cm | | |
| 922.61 | Vakuumierbeutel 50 Beutel 20 x 30 cm |  |  |
| 922.64 | 50 Beutel 30 x 40 cm | | |
| 922.79 | Quadratische Behälter 2er Set: 1'000 ml/2'800 ml |  |  |
| 922.78 | Sechseckige Behälter 3er Set: 700 ml/1'400 ml/2'000 ml |  |  |

*Lebensmittelecht

Sie erhalten das Zubehör für Ihr Vakuumiergerät im guten Fachhandel oder bei Solis of Switzerland AG.
Telefon: 0848 804 884, Telefax: 0848 804 890,
email: info.ch@solis.com, www.solis.ch
(Versand nur innerhalb der Schweiz).

▲ ENTSORGUNG



EU 2012/19/EU

Hinweise zur ordnungsgemässen Entsorgung des Produkts gemäss EU-Richtlinie EU 2012/19/EU.

Das Gerät darf nach Gebrauch nicht als normaler Haushaltsabfall entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Abfallsammelstelle oder einem Händler gebracht werden, der es fachgerecht entsorgt. Die getrennte Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten vermeidet im Gegensatz zur nicht fachgerechten Entsorgung mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit und ermöglicht die erneute Nutzung und Rezyklierung der Komponenten mit bedeutenden Energie- und Rohstoffeinsparungen. Um die Verpflichtung zur ordnungsgemässen Entsorgung des Geräts deutlich hervorzuheben, ist es mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet.

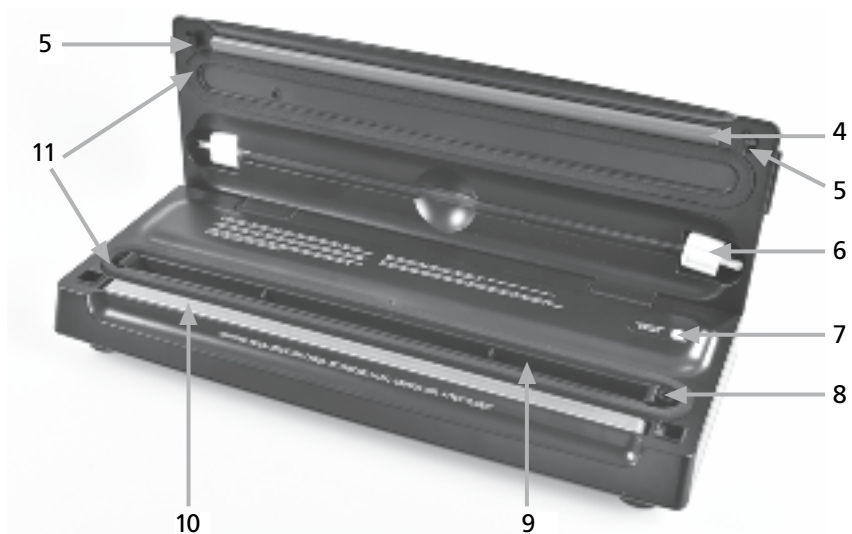
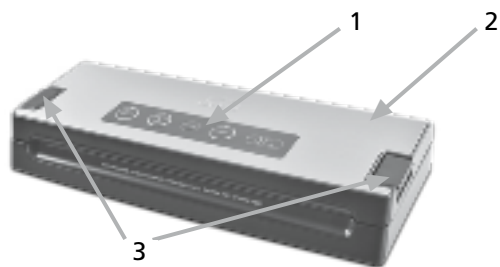
Solis of Switzerland AG behält sich das Recht vor, jederzeit technische und optische Veränderungen sowie der Produktverbesserung dienliche Modifikationen vorzunehmen.

SOLIS HELPLINE

Dieser Artikel zeichnet sich durch Langlebigkeit und Zuverlässigkeit aus. Sollte aber trotzdem einmal eine Funktionsstörung auftreten, rufen Sie uns einfach an. Oftmals lässt sich nämlich eine Panne mit dem richtigen Tipp oder Kniff unkompliziert und einfach wieder beheben, ohne dass Sie das Gerät gleich zur Reparatur einschicken müssen. Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite. Die Kontaktadressen finden Sie am Ende dieser Bedienungsanleitung.

Bewahren Sie die Originalverpackung dieses Artikels gut auf damit Sie sie für einen eventuell nötigen Transport oder Versand des Produktes verwenden können.

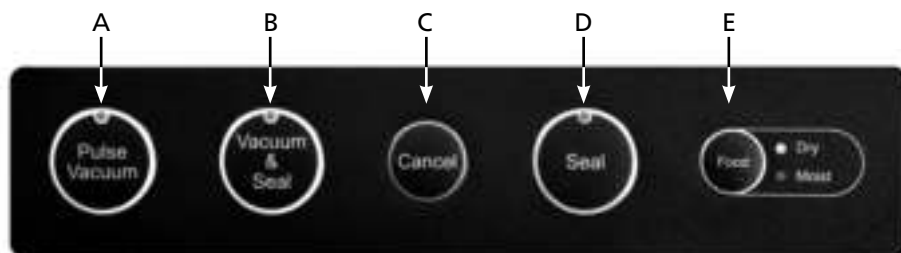
▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL



▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- 1 **Tableau de commande avec revêtement plastique avec touches de fonction**
– voir page 34/35 pour la description exacte des touches et de leur fonction.
- 2 **Couvercle de l'appareil**
– avec revêtement spécial pour que les empreintes des doigts restent invisibles.
- 3 **Touches de déverrouillage**
– **soulevez** les deux touches pour déverrouiller le couvercle de l'appareil et l'ouvrir. **ATTENTION**: Pour fermer le couvercle, n'appuyez pas sur les touches de déverrouillage mais seulement sur les angles avant du couvercle de l'appareil !
- 4 **Barre d'appui en caoutchouc**
– contrepartie de la barre de soudage garantissant un positionnement exact du sachet le long de la barre de soudage et une soudure optimale
- 5 **Boucles à encliquetage**
- 6 **Compartment pour le tuyau d'aspiration de l'air avec tuyau intégré**
– le tuyau d'aspiration de l'air peut être rangé dans ce petit compartiment et est ainsi toujours à portée de main.
- 7 **Touche Canister Switch**
– il faut appuyer sur cette touche pour mettre sous vide des récipients Solis avec couvercle grâce au tuyau d'aspiration. **ATTENTION** : Utilisez exclusivement des récipients Solis.
- 8 **Raccord pour tuyau d'aspiration de l'air**
– pour aspirer l'air hors des sachets sous vide ou pour installer le tuyau d'aspiration de l'air pour mettre sous vide les récipients Solis.
- 9 **Chambre de mise sous vide avec bac égouttoir amovible**
– disposez-y l'extrémité ouverte du sachet afin d'en aspirer l'air ; le bac égouttoir situé à l'intérieur peut être retiré afin de le nettoyer plus facilement.
- 10 **Barre de soudage**
– la barre en téflon chauffe et soude ainsi l'extrémité du sachet.
- 11 **Joint d'étanchéité supérieur et inférieur**
– pour fermer hermétiquement le sachet et y faire le vide ; le joint d'étanchéité inférieur peut être retiré pour être nettoyé.
- 12 **Cordon et compartiment réservé à son rangement**
- 13 **Pieds en caoutchouc antidérapants**
– empêchent l'appareil de bouger pendant son utilisation.

▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL



Le tableau de commande et ses touches de fonction

Afin de pouvoir vérifier le fonctionnement de l'appareil, le témoin lumineux des touches (sauf la touche Cancel) est allumé ou clignote selon la programmation sélectionnée (Dry ou Moist) ou le programme que vous activez en ayant appuyé sur la touche correspondante. Dès qu'un programme est achevé, le témoin lumineux correspondant s'éteint.

A Pulse Vacuum

L'appareil met sous vide et le témoin lumineux bleu est allumé lorsque cette touche est maintenue enfoncée. Si vous n'appuyez plus sur la touche, le processus d'emballage sous vide s'interrompt et le témoin lumineux bleu s'éteint. Cette fonction d'emballage sous vide manuel est idéale pour les aliments ou objets très sensibles à la pression, car le processus d'emballage sous vide peut être interrompu à tout moment.

B Vacuum & Seal

Touche avec témoin lumineux bleu qui permet de tout d'abord emballer sous vide puis de souder automatiquement. Sur la programmation standard **Dry**, le témoin lumineux bleu clignote pendant le processus d'emballage sous vide puis, lorsque le processus de soudage se met en place, le témoin vert de **Seal** clignote également. Si vous avez sélectionné la programmation **Moist**, le témoin lumineux bleu clignote pendant le processus d'aspiration, puis il reste allumé de manière constante et le témoin vert de **Seal** clignote dès que le processus de soudage se met en place. Lorsque les deux processus sont achevés, les deux témoins lumineux s'éteignent.

C Cancel

Appuyez cette touche pendant l'utilisation de l'appareil et le processus d'emballage sous vide ou de soudure s'interrompt immédiatement.

D Seal

Touche avec témoin lumineux vert ayant deux fonctions :

1. Pour souder manuellement des sachets, p.ex. lorsque vous voulez fabriquer des sachets à base d'un rouleau de film plastique et donc devez souder l'extrémité du sachet.
2. Pour interrompre le processus d'emballage sous vide et commencez aussitôt le soudage du sachet avec le programme Vacuum & Seal. Exemple : Si vous avez sélectionné le programme Vacuum & Seal et que vous remarquez pendant l'emballage sous vide que la pression exercée sur les aliments se trouvant dans le sachet est trop forte, vous pouvez interrompre immédiatement la pompe d'aspiration et commencer le processus de soudage en appuyant simplement sur la touche **Seal**. Le témoin lumineux vert clignote pendant tout le processus de soudage. Lorsque le soudage est achevé, le témoin lumineux vert s'éteint.

E Food

Avec cette touche vous pouvez indiquer si les aliments à emballer sous vide sont secs ou humides afin que le processus de soudage s'adapte en conséquence. Un témoin vert s'allume sur le programme sélectionné. La programmation par défaut est **Dry**.

Dry : Sélectionnez **Dry** si vous voulez souder des aliments secs. **Dry** est la programmation par défaut, qui s'allume dès que l'appareil est branché.

Moist : Sélectionnez **Moist** si vous voulez souder des aliments humides, comme p.ex. de la viande fraîche. Dans ce cas, la pompe d'aspiration s'interrompt avant le processus de soudage pour garantir que le joint de soudure reste étanche et qu'aucun liquide ne s'introduise dans l'appareil malgré l'humidité.

D'une manière générale : Lorsqu'une programmation sélectionnée est achevée, le témoin lumineux correspondant s'éteint. Vous pouvez alors ouvrir le couvercle de l'appareil à l'aide des touches de déverrouillage en les soulevant (ne pas appuyez dessus).

▲ CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

Merci de lire ce mode d'emploi attentivement avant la première utilisation afin de vous familiariser avec votre appareil et de l'utiliser en toute sécurité. Nous vous conseillons de conserver ce mode d'emploi. En cas de vente de l'appareil, merci de transmettre le mode d'emploi au nouveau propriétaire.

Comme pour chaque utilisation d'un appareil électrique les consignes suivantes sont à respecter pour votre propre sécurité :

1. Afin d'éviter toute électrocution, l'appareil à emballer sous vide (y compris le cordon et la prise) ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ou autre liquide. De l'eau pourrait s'infiltrer dans l'appareil et l'endommager. Si l'appareil (y compris le cordon et la prise) est entré en contact avec un liquide, enflez des gants en plastique secs et débranchez aussitôt l'appareil.
2. N'utilisez jamais l'appareil si vos mains ou pieds sont mouillés. Il en va de même lorsque vous voulez débrancher l'appareil.
3. Avant la mise en service, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension de secteur.
4. Ne laissez pas pendre le cordon électrique au bord d'une table, l'appareil risquerait de tomber. Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes telles que des plaques de cuisson, des radiateurs ou même avec l'appareil à emballer sous vide lui-même.
5. Tenez l'appareil à l'écart de sources de chaleur telles qu'une gazinière, un four ou autre appareil dégageant de la chaleur. N'utilisez jamais l'appareil sur une surface mouillée ou chaude. Ne placez jamais l'appareil à proximité d'une source d'humidité, de chaleur ou d'une flamme nue. Tenez à l'écart d'objets ou appareils mobiles.
6. Ne tenez jamais l'appareil par le cordon. Ne tirez pas sur le cordon. Ne posez pas d'objets sur le cordon. Ne tirez jamais sur le cordon, mais seulement sur la prise, pour débrancher l'appareil.
7. Nous vous conseillons de ne pas utiliser de rallonge électrique. Ne placez jamais l'appareil directement en-dessous d'une prise électrique.
8. Avant de brancher ou de débrancher l'appareil, vérifiez toujours que le couvercle n'est pas fermé.
9. Placez l'appareil pendant le fonctionnement sur une surface ferme, plane et sèche, comme une table. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Débranchez toujours l'appareil lorsque celui-ci n'est pas utilisé ou n'est pas sous surveillance. Afin de garantir une protection supplémentaire lors de l'utilisation d'appareils électriques, nous vous recommandons un disjoncteur différentiel (DDR). Nous conseillons d'utiliser un interrupteur de sécurité avec une sensibilité différentielle de maximum 30 mA. Demandez conseil à votre électricien.
11. N'apportez aucune modification à l'appareil, au cordon, à la prise ou aux accessoires.
12. Risque d'accident en cas d'utilisation inappropriée.
13. Ne cherchez jamais à attraper un appareil tombé dans l'eau. Débranchez d'abord l'appareil de la prise secteur avant de le sortir de l'eau. Avant de le réutiliser, remettez votre appareil à Solis ou à un service après-vente agréé par Solis afin que celui-ci vérifie son bon fonctionnement et sa sécurité.
14. Ne disposez jamais l'appareil à proximité d'une source d'eau dans laquelle il pourrait tomber et ne le placez jamais dans un endroit où il pourrait entrer en contact avec de l'eau (par exemple un évier).
15. Ne plongez jamais l'appareil (y compris le cordon ou la prise) dans l'eau. Evitez tout contact avec l'eau ou autre liquide.
16. N'exposez pas l'appareil directement au soleil.
17. Ne jamais introduire d'objets aigus ou pointus dans les ouvertures de l'appareil. Risque d'endommagement de l'appareil ou d'électrocution.
18. Ne jamais secouer trop fortement ou déplacer l'appareil pendant son utilisation.
19. N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi. N'utilisez que les accessoires fournis ou recommandés par Solis. Risque d'endommagement de l'appareil, d'incendie, d'électrocution ou de dommages aux personnes en cas d'utilisation d'accessoires inappropriés !
20. Ne mettez jamais l'appareil en marche au moyen d'une minuterie ou d'une télécommande.
21. L'appareil est destiné à un usage privé et non commercial.
22. Retirez tous les matériaux d'emballage et autocollants ou étiquettes avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.
23. Vérifiez le bon fonctionnement de votre appareil à emballage sous vide avant chaque utilisation.
24. Pour éviter tout risque d'électrocution, n'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la prise est endommagé ou si l'appareil présente une anomalie, a subi une chute ou est lui-même endommagé. N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil. Remettez un appareil défectueux à Solis ou à un service après-vente agréé par Solis afin que celui-ci le vérifie et le répare.
25. Les personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental ainsi que les personnes inexpérimentées et les enfants à partir de 8 ans ne doivent pas utiliser l'appareil sans surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou sans avoir été instruites par cette dernière sur son fonctionnement. De plus elles doivent avoir bien compris quels sont les dangers que l'appareil présente et comment il peut être utilisé en toute sécurité. Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer et entretenir l'appareil sans surveillance. L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans.
26. Rangez toujours l'appareil avec son cordon hors portée des enfants.
27. Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

28. **ATTENTION:** La barre de soudage est très chaude ! Ne la touchez pas pendant ou juste après l'utilisation de l'appareil !
29. L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner en continu. Respectez un délai de refroidissement d'une minute entre chaque emballage sous vide.
30. L'appareil / la barre de soudage est équipé d'une protection contre la surchauffe. Afin d'éviter que l'appareil surchauffe, il ne faut pas souder plus de 30 sachets à la fois avec la fonction **Seal**.
31. Avant la mise en service, vérifiez toujours que vos mains sont propres et sèches.
32. Evitez d'aspirer des liquides afin qu'ils ne s'introduisent pas dans la chambre de mise sous vide. La plus grande partie des liquides aspirés se retrouvent dans le bac égouttoir. Dans ce cas, videz-le et essuyez si nécessaire les liquides de la chambre de mise sous vide.
33. Utilisez exclusivement des sachets et récipients sous vide Solis compatibles avec cet appareil. Les sachets sous vide Solis doivent être en parfait état. N'utilisez l'appareil que pour emballer sous vide et fermer hermétiquement ! Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
34. Déroulez complètement le cordon électrique avant de le brancher dans la prise secteur.
35. Les produits lubrifiants ne sont pas nécessaires dans cet appareil.

▲ MISE EN SERVICE

ATTENTION: Avant chaque mise en service, assurez-vous que l'appareil et les récipients sont absolument propres et ne sont pas endommagés, afin qu'aucune impureté n'entre en contact avec les denrées alimentaires.

MISE EN PLACE L'APPAREIL

Disposez l'appareil sur une surface sèche, plate, propre et suffisamment grande. N'oubliez pas que vous avez également besoin de place pour les sachets de nourriture que vous désirez conditionner sous vide.

BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

Branchez l'appareil dans une prise secteur compatible. Le témoin lumineux du programmation **Dry** s'allume

REMARQUE: Si vous utilisez des sachets sous vide, passez directement au numéro II. de ce mode d'emploi.

I. EFFECTUER UNE SOUDURE SUR UN FILM POUR OBTENIR UN SACHET

1. Découpez la longueur nécessaire du rouleau en plastique.
(voir Fig. 1)
2. Ouvrez le couvercle de l'appareil ② en soulevant les touches de déverrouillage à droite et à gauche si le couvercle de l'appareil est verrouillé.
3. Positionnez l'un des deux extrémités ouvertes sur la barre de soudage ⑩ de l'appareil ouvert. L'extrémité ne doit pas entrer dans la chambre de mise sous vide ⑨.
(voir Fig. 2)
4. Refermez le couvercle et exercez une pression avec vos deux mains sur les deux angles avant du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » sur les deux côtés. Le couvercle est alors enclenché à droite et à gauche.
(voir Fig. 3)

ATTENTION: N'appuyez jamais sur les touches de déverrouillage pour fermer le couvercle. Celles-ci ne sont prévues que pour ouvrir le couvercle.

5. Appuyez sur la touche **Seal (D)** pour commencer le soudage de l'extrémité du sachet. Le témoin lumineux vert clignote plusieurs fois puis s'éteint dès que le processus de soudage est fini.
(voir Fig. 4)
6. Dès que le témoin lumineux vert s'est éteint, relevez les deux touches de déverrouillage vers le haut pour ouvrir le couvercle.
(voir Fig. 5)
7. Retirez le sachet avec l'extrémité soudée.
8. Vérifiez que le joint de soudure est bien droit et sans pli. Si ce n'est pas le cas, coupez le joint et répétez l'opération.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

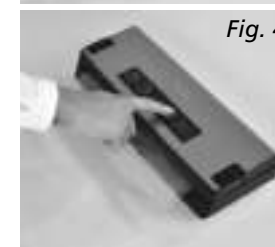


Fig. 4



Fig. 5

II. MISE SOUS VIDE ET SOUDAGE AUTOMATIQUE DU SACHET : PROGRAMME VACUUM & SEAL (B)



Fig. 6

1. Ouvrez le couvercle de l'appareil ② en soulevant les touches de déverrouillage à droite et à gauche si le couvercle de l'appareil est verrouillé.

2. Mettez les aliments frais dans le sachet. Utilisez uniquement des sachets et films à mettre sous vide originaux de Solis afin de préserver l'appareil et d'obtenir les meilleurs résultats.

Vous trouvez les numéros d'article et les descriptions sur la feuille de commande. Les accessoires sont disponibles au commerce spécialisé et auprès de Solis of Switzerland SA.

Téléphone : 0848 804 884, Fax : 0848 804 890, email : info.ch@solis.com ou www.solis.ch (Expédition uniquement en Suisse).

3. Essuyez le bout ouvert du sachet de l'extérieur et de l'intérieur et défroissez-le. Le bout doit être sans plissures et sans poussière.

4. Ensuite, mettez le bout ouvert du sachet dans la chambre de mise sous vide ③.

ATTENTION : Le raccord pour tuyau d'aspiration ⑧ ne doit pas être couverte du sachet (voir Fig. 6) !

5. Fermez le couvercle en plaçant vos mains sur les deux angles avant du couvercle de l'appareil et en exerçant une pression jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » sur chaque angle qui vous indique que le couvercle est bien verrouillé.

(voir Fig. 7)

ATTENTION : N'appuyez jamais sur les touches de déverrouillage pour fermer le couvercle. Celles-ci ne sont prévues que pour ouvrir le couvercle.

6. Programmez la touche **Food (E)** selon l'humidité des aliments (aliments humides : programmation **Moist**, aliments secs : programmation **Dry**), afin que le joint de soudure soit traité en conséquence. La programmation par défaut est **Dry**.

7. Appuyez sur la touche **Vacuum & Seal (B)** afin de mettre sous vide et souder le sachet en plastique automatiquement (voir Fig. 8). Sur la programmation standard **Dry**, le témoin lumineux bleu clignote pendant le processus d'emballage sous vide puis, lorsque le processus de soudage se met en place, le témoin vert de **Seal** clignote également.



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9



Fig. 10

Si vous avez sélectionné la programmation **Moist**, le témoin lumineux bleu clignote pendant le processus d'emballage sous vide, puis il reste allumé de manière constante et le témoin vert de **Seal** clignote dès que le processus de soudage se met en place.

CONSEIL : La pression créée dans le sachet par l'appareil est très haute. Afin d'éviter que la pression écrase vos aliments, surveillez l'aspiration de l'air dans le sachet pendant la mise sous vide et appuyez sur la touche **Seal (D)** lorsque le vacuum souhaité est atteint. La machine éteindra immédiatement la pompe d'aspiration et commencera le soudage.

8. Lorsque les processus d'emballage sous vide et de soudage sont achevés, c'est-à-dire lorsque les témoins lumineux bleu et vert sont éteints, soulevez simultanément les touches de déverrouillage à droite et à gauche ; le couvercle s'ouvre alors et vous pouvez retirer le sachet (voir Fig. 9).

9. Vérifiez que le joint de soudure soit bien droit et sans pli (voir Fig. 10). Si ce n'est pas le cas, répétez l'opération après avoir coupé le joint de soudure.

III. MISE SOUS VIDE INDIVIDUELLE ET SOUDAGE MANUEL : PROGRAMME PULSE VACUUM (A) ET SEAL (D)

La pression exercée dans le sachet lors de l'emballage sous vide est relativement élevée. Si vous voulez emballer sous vide des aliments sensibles à la pression (comme p.ex. des gâteaux), nous vous recommandons de les emballer sous vide avec le programme **Pulse Vacuum (A)** puis d'utiliser le programme **Seal (D)** pour le soudage. Cela vous permet de mieux contrôler le degré d'aspiration afin de ne pas abîmer vos aliments. Appuyez sur la touche **Pulse Vacuum (A)** et observez la pression exercée dans le sachet pendant l'emballage sous vide. Dès que le sachet est suffisamment sous vide, relâchez la touche. La pompe d'aspiration s'arrête alors.

Appuyez ensuite brièvement sur la touche **Seal (D)** et l'appareil commence à souder le sachet.

REMARQUE : Même si vous avez sélectionné le programme automatique **Vacuum & Seal (B)** vous pouvez interrompre le processus d'emballage sous vide si vous constatez que la pression sur les aliments est trop forte. Pour interrompre le processus d'emballage sous vide, vous pouvez tout simplement appuyer à tout moment sur la touche **Seal (D)** et l'appareil stoppe la pompe d'aspiration et commence à souder le sachet.

BON A SAVOIR :

- Votre appareil à emballer sous vide Solis Vac Premium vous permet d'adapter le soudage au taux d'humidité des aliments. Afin d'obtenir une soudure parfaite, vous avez le choix entre **Dry** et **Moist** dans la programmation **Food**.

Dry, la programmation par défaut, est idéale pour les aliments secs tels que p.ex. les petits gâteaux, le riz ou le café. Pour les aliments légèrement humides, appuyez sur la touche **Food (E)** et passez au programme **Moist** qui est adapté à tous les aliments qui contiennent de l'eau (comme p.ex. la viande crue ou le poisson). En cas d'aliments avec un taux élevé d'humidité, respectez les consignes du chapitre « Astuces pour la meilleure façon de mettre sous vide » de ce mode d'emploi.

- Afin d'assurer le bon fonctionnement de l'appareil, attendez une minutes après chaque processus de mise sous vide avant de remettre un nouveau sachet. Essayez les liquides éventuellement entrés dans la chambre sous vide.
- Si vous ne respectez pas la pause d'une minute et continuez à mettre sous vide, ceci provoquera une surchauffe et le fusible thermique sera détruit de façon définitive.
- Notre appareil ne fonctionne qu'avec des sachets ou films sous vide Solis. N'utilisez pas d'autres sachets afin de garantir un résultat optimal et d'éviter tout endommagement de votre appareil.

Il existe des sachets sous vide Solis de différentes tailles et des rouleaux de films plastiques Solis qui vous permettent de déterminer vous-même la grandeur du sachet. Choisissez toujours un sachet dont la taille est appropriée aux aliments à conditionner. Merci de noter que la hauteur du sachet doit être au moins de 8 cm de plus que la hauteur des aliments à conditionner et comptez 2 cm supplémentaires pour le joint de soudure.

Les numéros d'articles et leur description sont indiqués sur le bon de commande ci-joint : tous les accessoires sont disponibles dans les bons magasins spécialisés et chez Solis of Switzerland SA.

Téléphone : 0848 804 884, télécopie : 0848 804 890

email : info.ch@solis.com ou www.solis.ch
(expédition seulement en Suisse)

- Afin de ressortir les aliments, vous pouvez ouvrir le sachet sous vide soudé avec des ciseaux.

IV. CONDITIONNEMENT SOUS VIDE D'UN RECIPIENT SOLIS AVEC COUVERCLE

ATTENTION : Utilisez uniquement des récipients Solis avec cet appareil.

Ceux-ci sont disponibles dans les bons magasins spécialisés et chez Solis of Switzerland SA.

téléphone : 0848 804 884, télécopie : 0848 804 890

email : info.ch@solis.com ou www.solis.ch

(expédition seulement en Suisse)

Seuls ces récipients sont conçus pour résister à la dépression exercée par le Solis Vac Premium.

A. Conditionnement sous vide de récipients Solis disposant d'un régulateur sur le couvercle (voir Fig. 11)

- Rincez le récipient avec de l'eau et essuyez le couvercle avec un chiffon humide. Laissez bien sécher le tout.
- Disposez les aliments dans le récipient en laissant au moins 3 cm entre les aliments et le haut du récipient (voir Fig. 12). Assurez-vous que le bord du récipient et le joint d'étanchéité du couvercle sont propres. Placez le couvercle sur le récipient. Tournez le régulateur situé sur le couvercle sur la position « **SEAL** » (voir Fig. 11).
- Ouvrez le couvercle et prenez le tuyau d'aspiration. Emboitez le **tuyau d'aspiration ⑥** dans le **raccord ⑧** prévu à cet effet sur l'appareil d'une part, et d'autre part dans l'**ouverture située sur le régulateur du couvercle du récipient** (voir Fig. 13+14).

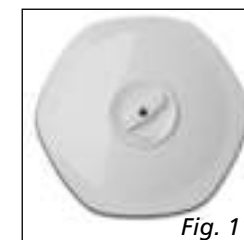


Fig. 11



Fig. 12



Fig. 13

- Appuyez sur la touche **Canister Switch ⑦** (voir Fig. 14). Le processus de conditionnement sous vide débute. Afin d'éviter que de l'air s'introduise entre le récipient et son couvercle, placez vos mains sur le couvercle du récipient et exercez une forte pression. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque tout l'air a été aspiré.
- Retirez prudemment le **tuyau d'aspiration** du couvercle du récipient.
- **Pour ouvrir le récipient**, tournez le régulateur sur la position « **OPEN** ». Vous entendez alors un léger sifflement qui vous indique que de l'air pénètre dans le récipient. Ce sifflement vous garantit que le récipient était bien sous vide.



Fig. 14

B. Conditionnement sous vide de récipients Solis sans régulateur sur le couvercle (voir Fig. 15)

Les récipients multifonctionnels de Solis sont très pratiques pour la conservation d'aliments secs, d'aliments sous forme de poudre ou de fruits et légumes frais, secs ou en purée. Grâce à son design transparent, il est toujours possible de vérifier le contenu et l'indicateur de la date vous permet de vérifier facilement la durée de conservation du contenu.

- Rincez le récipient avec de l'eau et essuyez le couvercle avec un chiffon humide. Laissez bien sécher le tout.
- Disposez les aliments dans le récipient en laissant au moins 3 cm entre les aliments et le haut du récipient. Assurez-vous que le bord du récipient et le joint d'étanchéité du couvercle sont propres. Placez le couvercle sur le récipient (voir Fig. 16).
- Ouvrez le couvercle et prenez le tuyau d'aspiration. Emboitez le **tuyau d'aspiration 6** dans le **raccord 8** prévu à cet effet sur l'appareil d'une part, et d'autre part dans l'ouverture située sur le régulateur du couvercle du récipient (voir Fig. 17+18)
- Appuyez sur la touche **Canister Switch 7** (voir Fig. 18). Le processus de conditionnement sous vide débute. Afin d'éviter que de l'air s'introduise entre le récipient et son couvercle, placez vos mains sur le couvercle du récipient et exercez une forte pression. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque tout l'air a été aspiré.
- Retirez prudemment le **tuyau d'aspiration** du couvercle du récipient.
- **Pour ouvrir les récipients**, appuyez sur le bouton situé à droite à côté de l'ouverture d'aspiration afin de libérer la pression sous vide. Vous entendez alors un léger sifflement qui vous indique que de l'air pénètre dans le récipient. Ce sifflement vous garantit que le récipient était bien sous vide.

IMPORTANT :

- Vérifiez que le couvercle est fermement posé autour du bord du récipient. Afin que l'air ne peut pas entrer, introduisez le tuyau lentement et le plus profondément possible dans l'ouverture au couvercle.
- Afin de contrôler si la pression dans le récipient est suffisante, essayez de bouger légèrement le couvercle. S'il ne se laisse plus bouger, la pression est parfaite.



Fig. 15



Fig. 16



Fig. 17

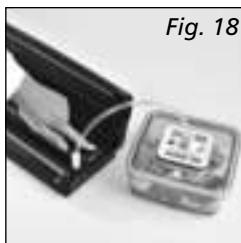


Fig. 18

NETTOYAGE DES RECIPIENTS

1. Les récipients (sans les couvercles) peuvent être lavés à la main avec de l'eau de vaisselle chaude.
2. **ATTENTION** : Le couvercle des récipients ne doit pas être plongé dans de l'eau ou mis dans le lave-vaisselle. Vous pouvez toutefois retirer le capuchon situé à l'intérieur du couvercle et le rincer. Nettoyez le couvercle simplement avec un chiffon humide. Laissez-le ensuite bien sécher puis replacez éventuellement le capuchon en-dessous du couvercle.
3. Laissez tous les éléments bien sécher avant de les ranger ou de les réutiliser.
4. Nous vous recommandons d'enduire de temps en temps les joints d'étanchéité avec un peu d'huile alimentaire afin qu'ils ne perdent pas de leur élasticité.

▲ **ASTUCES POUR LA MEILLEUR FAÇON DE METTRE SOUS VIDE**

1. **Ne remplissez pas trop le sachet.** Laissez toujours assez d'espace dans le sachet pour pouvoir glisser l'extrémité ouverte dans la chambre de mise sous vide sans que des plis se forment. Comptez 8 cm entre l'extrémité du sachet et son contenu et ajoutez 2 cm pour le joint de soudure et 2,5 cm pour chaque ouverture et nouvelle mise sous vide prévue.
2. **L'extrémité à souder ne doit pas être mouillée** car un sachet mouillé ne peut pas être fermé hermétiquement. Si les aliments contiennent de l'humidité ou si l'intérieur du sachet est mouillé, sélectionnez la fonction **Moist**. Le soudage prendra plus de temps mais le résultat sera meilleur.
3. **Nettoyez l'extrémité ouverte du sachet et placez-le bien à plat** avant de le souder. Vérifiez qu'il ne reste pas de résidus de nourriture sur le bord du sachet et placez-le de façon parfaitement plate. S'il y a des plis sur le joint de soudure, celui-ci ne sera pas étanche.
4. **Ne laissez pas trop d'air dans le sachet.** Laissez échapper de l'air du sachet avant de l'emballer sous vide. S'il y a trop d'air dans le sachet, la puissance développée par la pompe sera plus élevée ce qui pourrait entraîner une surcharge du moteur. En conséquence, il pourrait rester de l'air dans le sachet.
5. **N'emballez pas sous vide des aliments à angle vif** – tels que les arêtes de poisson ou les coquillages – **dans des sachets**. Un angle vif risque de percer le sachet. Nous vous conseillons d'utiliser des récipients plutôt que des sachets pour le conditionnement sous vide de tels aliments. Si vous voulez quand même utiliser des sachets, **enveloppez** ces aliments **dans du papier absorbant** de manière à ce que les angles vifs ne puissent pas endommager le sachet.
6. Afin de permettre à l'appareil de refroidir, **attendez une minute après chaque emballage sous vide** avant de placer un nouveau sachet dans l'appareil.
7. L'appareil **s'éteint automatiquement après une minute, même si la dépression nécessaire n'est pas atteinte**. Dans ce cas, vérifiez l'étanchéité du sachet ou du récipient et assurez-vous que l'extrémité du sachet est propre et placée parfaitement à plat dans la chambre de mise sous vide ou cherchez une autre raison possible.
8. Prenez toujours soin que **les joints d'étanchéité** autour de la chambre de mise sous vide sont **propres et ne sont pas déformés ou ne présentent pas de fissures**. Si les joints sont sales, nettoyez-les et séchez-les (vous pouvez pour cela retirer le joint d'étanchéité inférieur). Si les joints sont déformés ou présentent des fissures, remplacez-les.
9. Pendant le processus d'emballage sous vide, des petites quantités de liquide, de miettes ou de particules d'aliments peuvent être aspirées par inadvertance dans la chambre de mise sous vide, ce qui risque de boucher la pompe d'aspiration et d'endommager votre appareil. Pour éviter cela, nous vous recommandons de **tout d'abord congeler les aliments humides ou juteux** avant de les emballer sous vide dans un sachet ou de placer une feuille de papier absorbant pliée dans le sachet entre les aliments et le joint de soudure. Congelez également les soupes et les plats liquides dans un sachet ou un récipient Solis avant de les emballer sous vide. En cas d'aliments en poudre ou finement moulus, ne remplissez pas trop le sachet et placez une feuille de papier absorbant dans le sachet avant de l'emballer sous vide.
10. Pour obtenir de meilleurs résultats, il est fortement conseillé de **pré-congeler les fruits et de blanchir les légumes**.
11. Il est préférable de conditionner les **aliments fragiles** tels que les gâteaux ou les baies dans des récipients Solis. Si toutefois vous voulez les conditionner dans des sachets, nous vous conseillons de les **placez pendant 24 heures au congélateur** avant de les emballer sous vide.
12. Les liquides doivent toujours être **pré-congelés** avant de les emballer sous vide. Les liquides chauds ont tendance à mousser ou à former des bulles et prennent donc du volume. **Remarque:** Utilisez exclusivement nos récipients Solis pour conditionner des liquides sous vide.
13. **Conserver les aliments périssables au congélateur ou au réfrigérateur.** L'opération sous vide prolonge la durée des aliments, mais ne les transforme pas en une „conserve”, c'est-à-dire en un produit stable à température ambiante.
14. Remplissez un sachet au 2/3 avec de l'eau, soudez le sachet (sans le mettre sous vide !) et mettez-le au congélateur. Cette glace peut servir à refroidir des boissons ou à apaiser des blessures de sport.
15. Beaucoup de **produits sont vendus sous vide**, comme par exemple le fromage ou les plats cuisinés. Même après avoir ouvert l'emballage d'origine, vous pouvez les **réemballer sous vide** (avec les sachets Solis) grâce au Solis Vac Premium, et conservez ainsi leur fraîcheur et leur goût. Il faut toutefois respecter la durée limite de conservation indiquée sur l'emballage d'origine.
16. Les céréales telles que le riz, la farine, les préparations pour gâteaux, **restent fraîches plus longtemps sous vide**. Les noix et les épices gardent leurs arômes et ne deviennent pas rances. Un conditionnement idéal lorsque vous vous absentez pour une longue durée.
17. **La salade lavée et les légumes nettoyés peuvent être emballés sous vide dans les récipients Solis et conservés pendant une semaine maximum au réfrigérateur.** Vous aurez ainsi toujours une salade fraîche sous la main pour vos repas. Si vous disposez d'abord du papier absorbant dans le sachet, l'humidité superflue sera aspirée.
18. **Les aliments en poudre ou en grains fins** peuvent être conditionnés sous vide dans les récipients Solis à condition de **disposer une feuille de papier absorbant au-dessus des aliments** afin d'éviter que la poudre ou les grains soient aspirés dans la pompe ou le tuyau d'aspiration.
19. **Enveloppez les aliments à angle vif** tels que les os ou les pâtes sèches **dans du papier absorbant** afin que les angles vifs ne percent pas le sachet.

20. Vous pouvez aussi emballer sous vide d'autres objets – tels que les produits de camping, des allumettes, des troussees de premier secours et même des vêtements qui restent propres et secs sous vide. L'argenterie n'oxyde pas sous vide et une bougie de secours emballée sous vide est toujours prête à l'emploi.
21. **L'appareil d'emballage sous vide est principalement utilisé pour prolonger facilement la fraîcheur des aliments sans perte de goût. En général, on peut constater que le conditionnement sous vide multiplie la durée de vie des aliments par quatre en comparaison avec des méthodes traditionnelles de stockage. Après avoir essayé cet appareil, vous ne pourrez plus vous en passer. Vous jeterez moins de nourriture et ferez donc des économies.**
- **Utilisation judicieuse :**
 - a) Cuisinez en plus grande quantité et conditionnez sous vide en portions individuelle ou des repas complets.
 - b) Le conditionnement sous vide est particulièrement adapté pour garder au frais les repas pour des pique-niques, des séjours en camping ou des soirées barbecue.
 - c) Le conditionnement sous vide prévient les brûlures de congélation.
 - d) Emballez la viande, le poisson, la volaille, les fruits de mer ou les légumes sous vide avant de les placez au réfrigérateur ou au congélateur.
 - e) Les aliments secs tels que les haricots, les fruits à coque (comme les noix) et les céréales restent frais plus longtemps sous vide.
22. Le conditionnement sous vide permet aux personnes soucieuses de leur santé de se nourrir mieux et de préparer des bons repas avec des aliments précuits en tenant compte d'une éventuelle allergie alimentaire. Lors d'un régime vous pouvez peser et conditionner vos ingrédients sous vide pour votre repas de midi pris sur le lieu de travail ou emporter des plats préparés à la maison et emballés sous vide.
23. Vous pouvez aussi emballer sous vide des objets de valeur et ainsi garder vos photos, documents importants, collections de timbres, livres, bijoux, cartes de crédits, bandes dessinées, vis, clous, médicaments, pansements – le conditionnement sous vide protège parfaitement tout de la poussière et de l'humidité.
- **REMARQUE :**
Entreposez toujours l'appareil avec le couvercle ouvert et ne verrouillez jamais le couvercle afin d'éviter que les joints d'étanchéité se déforment et entravent le bon fonctionnement de l'appareil.

CONDITIONNEMENT SOUS VIDE POUR ENTREPOSER LES ALIMENTS AU REFRIGERATEUR

1. Utilisez toujours des aliments les plus frais possibles.
2. Nous vous conseillons de placez les aliments fragiles tels que la viande, le poisson, les baies au congélateur avant de les emballer sous vide afin qu'ils ne soient pas écrasés lors du conditionnement sous vide. Les aliments peuvent être placés pendant 24 heures au congélateur sans risque de brûlure de congélation. Nous profitons de cette propriété. Nous vous recommandons de diviser tout d'abord en portions. Lorsque les aliments ont commencé à congeler (après 24 heures), emballez-les sous vide dans des sachets Solis puis replacez-les dans le congélateur.
3. Si vous voulez congeler des soupes, potées et ragouts ou autres plats en sauce sous vide, il faut d'abord les pré-congeler – de préférence dans un récipient Solis – afin qu'ils aient une consistance solide, ensuite les conditionner sous vide puis les replacer au congélateur (dans un sachet ou récipient Solis).
4. Procédez de même pour tous les produits liquides pour éviter que du liquide pénètre dans l'appareil, ce qui pourrait l'endommager. Le non-respect de cette consigne entraîne la nullité de la garantie.
5. Si vous désirez congeler des aliments emballés sous vide sans les avoir pré-congelés, pensez à utiliser des sachets plus grands que d'ordinaire (env. 5 cm de plus) car les aliments prennent du volume en congelant.
6. Avant d'emballer des légumes frais sous vide, lavez-les, épluchez-les et blanchissez-les brièvement dans de l'eau bouillante (ou si besoin au four micro-ondes). Vous obtiendrez ainsi des légumes à la consistance bien ferme. Après refroidissement, placez-les en portions dans des sachets Solis et congelez-les.
7. Si vous désirez congeler de la viande ou du poisson emballé sous vide sans l'avoir pré-congelé, nous vous conseillons de l'envelopper dans du papier absorbant avant de le disposer dans les sachets ou récipients Solis, afin que l'humidité qui s'en dégage puisse être absorbée. Pour les aliments qui doivent être emballés sous vide en plusieurs couches (p.ex. hamburgers, crêpes ou tortillas), utilisez de préférence une feuille de papier sulfurisé pour séparer chaque couche dans le sachet ou le récipient Solis.

DECONGELER DES SACHETS SOUS VIDE SOLIS

Décongélation de viande, poisson, fruit, légume et autre produit délicat : Décongelez ces aliments lentement dans leur sachet ou récipient en les plaçant au réfrigérateur.

Décongélation du pain et des gâteaux: Possibilité de les décongeler à température ambiante. Dans ce cas éventrez le sachet afin que la vapeur puisse s'en dégager.

Ne jamais recongeler. Un aliment décongelé doit être consommé rapidement.

▲ POURQUOI LES ALIMENTS CONDITIONNÉS SOUS VIDE SE CONSERVENT-ILS PLUS LONGTEMPS ?

1. Des réactions chimiques des aliments au contact avec l'air, la température ambiante, l'humidité ou des réactions enzymatiques, la genèse des micro-organismes ou la contamination par des insectes – tout cela peut abîmer les aliments.
2. La cause principale qui fait que les aliments perdent leurs éléments nutritifs, leur fermeté et leur goût est l'oxygène présent dans l'air. Les micro-organismes se propagent grâce à l'air qui d'une part fait que les aliments se dessèchent et d'autre part permet à l'humidité ambiante de pénétrer dans les aliments qui ne sont pas emballés hermétiquement. L'air présent dans le congélateur entraîne un risque de brûlure de congélation sur les aliments congelés.
3. Le conditionnement sous vide élimine jusqu'à 90 % de l'air dans l'emballage. Comme l'air contient environ 21 % d'oxygène, il ne restera que 2 à 3 % d'oxygène dans un sachet ou récipient conditionné sous vide. La plupart des micro-organismes ne sont pas capables de se proliférer si la teneur en oxygène est inférieure à 5 %.
4. Il est possible de classer les micro-organismes en trois catégories : moisissure, champignons et bactéries. Ils sont partout présents mais ne sont nocifs que sous certaines conditions.
5. Dans un environnement sec peu oxygéné, **la moisissure** ne peut pas se développer. **Les champignons** se propagent dans un environnement humide, chaud et en présence de sucre, qu'il y ait de l'oxygène ou pas. Un environnement frais ralentit leur propagation, tandis que la congélation la stoppe.
6. **Les bactéries** peuvent se propager avec ou sans oxygène. Une des bactéries les plus dangereuses est le Clostridium botulinum, qui sous certaines conditions peut se propager sans oxygène. Elle a seulement besoin d'une température ambiante entre 4 °C et 46 °C. Elles se prolifèrent dans des aliments sans acide, dans un environnement pauvre en oxygène et lorsque la température est pendant une période prolongée supérieure à 4 °C.
7. Le Clostridium botulinum n'attaque pas les aliments congelés, secs ou riches en acide et les aliments très sucrés ou salés.
Les aliments suivants peuvent toutefois être facilement infectés par le Clostridium botulinum :
 - les aliments sans acide tels que la viande, les fruits de mer, les volailles, le poisson, les œufs, les champignons et olives marinées dans un liquide basique.
 - les aliments avec peu d'acide comme la plupart des légumes.
 - les aliments avec un taux moyen d'acide tels que les tomates, les oignons, le piment rouge, les figues et les concombres.
8. Les aliments à risques mentionnés ci-dessus doivent être placés au réfrigérateur ou au congélateur pour une conservation prolongée. Consommez-les rapidement après de les avoir réchauffés.

9. En fonction de la durée et de la température de conservation et bien sûr de la présence d'oxygène, certaines enzymes présentes dans les aliments peuvent changer leur aspect, leur texture, leur couleur et leur goût. Pour l'éviter, il est nécessaire de précuire les légumes à la vapeur, de les blanchir ou de les stériliser au four micro-ondes. Les aliments acides, tels que la plupart des fruits, n'ont pas besoin d'être blanchis. Un emballage sous vide suffit dans ce cas à ralentir ou stopper la réaction enzymatique.
10. Les aliments secs tels que la farine ou les céréales peuvent contenir des larves d'insectes. Si les aliments ne sont pas conditionnés sous vide, les larves peuvent éclore et rendre les aliments immangeables. Un moyen de prévention est le conditionnement sous vide.
11. Etant donné que certains micro-organismes survivent même sans oxygène, il est important d'entreposer les aliments au frais.
12. En cas d'entreposage prolongé, la propagation de micro-organismes dangereux peut être facilitée si la température de votre réfrigérateur est supérieure à 4 °C. C'est pourquoi la température de votre réfrigérateur doit être de 4 °C maximum.
13. Si la température de votre congélateur est en-dessous de -17 °C vous pouvez y conserver des aliments. Toutefois n'oubliez pas: la congélation ralentit la croissance des micro-organismes, mais elle ne l'arrête pas entièrement.
14. La conservation des aliments secs conditionnés sous vide se prolonge en fonction de la température. Une différence de 10 °C de moins permet de multiplier par 3 ou 4 la durée de conservation des aliments secs.

CONSEILS SUPPLÉMENTAIRES POUR LE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE :

1. Vos mains et le matériel utilisé doivent être absolument propres.
2. Placez les aliments au réfrigérateur ou congélateur aussitôt après les avoir emballés sous vide. Ne les laissez pas à température ambiante. Faites attention que la température de votre réfrigérateur ou congélateur n'augmente pas.
3. Le conditionnement sous vide prolonge la durée de conservation des aliments secs. Les aliments contenant beaucoup de matière grasse rancissent plus vite au contact de l'air et lorsque la température est élevée. Le conditionnement sous vide prolonge la durée de conservation des fruits à coque tels que les noix, ainsi que des noix de coco et des céréales. Entreposez-les dans un endroit frais et sombre.
4. Le conditionnement sous vide ne prolonge pas la durée de conservation des fruits et légumes tels que les pommes, les bananes, les pommes de terres ou les légumes-racines – sauf s'ils ont été épluchés auparavant !
5. Les choux (brocoli, chou fleur ou autres choux) émettent des gazes lorsqu'ils sont conditionnés sous vide crus et entreposés au réfrigérateur. Il est nécessaire de les blanchir et les congeler avant de les emballer sous vide afin de pouvoir les conserver.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR LORS DU TRAITEMENT DES ALIMENTS :

Les conseils suivants concernant la nourriture sont scientifiquement justifiés et indispensables pour votre santé et le stockage optimal des denrées alimentaires:

1. Consommez rapidement des aliments ont été réchauffés, décongelés ou sortis du réfrigérateur.
2. Des aliments achetés en boîtes ou sous vide peuvent être réemballés sous vide (dans des sachets Solis) après ouverture de l'emballage d'origine. Respectez la consigne d'entreposer les aliments au frais (pas à température ambiante) après ouverture du sachet et entreposez des aliments qui ont été à nouveau emballés sous vide avec autant de précaution que des aliments frais. **Il faut toutefois respecter la durée limite de conservation indiquée sur l'emballage d'origine!**
3. Ne décongelez jamais vos aliments à l'aide d'eau chaude ou autres sources de chaleur (p.ex. un four micro-ondes) – qu'ils soient emballés sous vide ou pas. Placez les aliments de préférence dans le réfrigérateur pour les décongeler.
4. Ne consommez pas d'aliments facilement périssables qui ont été entreposés pendant plusieurs heures en-dehors du réfrigérateur. Le risque pour la santé est d'autant plus grand lorsqu'il s'agit de plats en sauce, d'aliments conditionnés sous vide ou avec très peu d'oxygène.
5. Répartissez les récipients ou sachets sous vide de façon bien régulière dans votre réfrigérateur ou congélateur afin qu'ils refroidissent le plus vite possible.

▲ NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Procédez comme suit pour nettoyer votre appareil à emballer sous vide :

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
 2. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau, ne le mettez pas sous l'eau courante.
 3. N'utilisez pas de détergents ou solvants agressifs ou de matériaux abrasifs pour ne pas endommager l'appareil.
 4. Nettoyez l'appareil avec du liquide vaisselle et un chiffon humide et doux.
- **REMARQUE** : Le bac égouttoir qui se trouve dans la chambre de mise sous vide ⑨ peut être facilement retiré de l'appareil pour être lavé à la main dans de l'eau de vaisselle chaude (voir Fig. 19). Si le joint d'étanchéité inférieur est entré en contact avec des aliments liquides, il est également possible de le retirer pour le nettoyer dans de l'eau de vaisselle chaude. Laissez-les ensuite sécher complètement à l'air avant de les remettre correctement en place dans l'appareil.



5. Laissez sécher l'appareil complètement à l'air avant de le ranger ou de le réutiliser.
 6. L'appareil n'a pas besoin d'être huilé.
- **REMARQUE** : Le joint d'étanchéité inférieur situé tout autour de la chambre de mise sous vide doit également être toujours complètement sec si vous voulez le remettre en place après l'avoir retiré pour un nettoyage en profondeur. Prenez soin qu'il soit remis exactement à la même place pour être sûr qu'il n'y ait pas d'air qui puisse s'introduire dans la chambre de mise sous vide.

RANGEMENT DU CORDON ELECTRIQUE

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, placez le cordon enroulé dans le compartiment réservé à cet effet situé en dessous de l'appareil. N'enroulez jamais le cordon autour de l'appareil !

▲ RANGEMENT DE L'APPAREIL

- **ATTENTION** : Avant de ranger l'appareil, vérifiez que le couvercle n'est pas verrouillé afin de ne pas abîmer les joints d'étanchéité !

Rangez l'appareil dans un endroit plat, sombre et hors de la portée des enfants, de préférence dans son emballage d'origine. L'appareil à emballage sous vide peut être rangé debout ou allongé pour gagner de la place (en position verticale ou horizontale) (voir Fig. 20+21).

Le couvercle doit rester ouvert. Les boucles à encliquetage ne doivent pas être verrouillées. Afin de ne pas exercer de pression sur les joints d'étanchéité, ne placez rien sur l'appareil. Les joints d'étanchéité sont des produits consommables et ne sont pas couverts par la garantie.



▲ DEPANNAGE

L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS

1. Vérifiez que l'appareil est correctement branché.
2. Vérifiez que le câble n'est pas endommagé. Si c'est le cas, ramenez votre appareil chez Solis ou un service après-vente agréé par Solis qui remplacera le câble.
3. Vérifiez que la prise électrique fonctionne correctement en y branchant un autre appareil.
4. Vérifiez que l'extrémité du sachet soit bien mise dans la chambre de mise sous vide.
5. L'appareil s'éteint automatiquement en cas de surchauffe. Laissez-le refroidir avant de le remettre en service.

L'APPAREIL NE SOUDE PAS LE SACHET SOUS VIDE

Vérifiez que l'extrémité du sachet soit bien mise sur la barre de soudage comme décrit dans le chapitre I. (page 39).

L'AIR N'EST PAS ENTIEREMENT ASPIRÉ HORS DU SACHET

1. Afin de souder le sachet, son extrémité ouverte doit être placée parfaitement à plat dans la chambre de mise sous vide.
2. Vérifiez que la barre de soudage et les joints d'étanchéité de la chambre de mise sous vide sont propres et correctement positionnés. Les joints d'étanchéité ne doivent pas être poreux ou cassés. Nettoyez les joints d'étanchéité et la barre de soudage.
3. Assurez-vous que le sachet est étanche. Pour cela, soudez le sachet en y laissant un peu d'air et plongez-le dans l'eau. Si des bulles d'air s'en échappent, il n'est pas étanche, remplacez-le.
4. Utilisez exclusivement des sachets et films Solis avec cet appareil !
5. Le sachet n'a peut-être pas été soudé correctement en raison de la présence de miettes, de matière grasse ou de liquide sur le joint de soudure ou parce que le sachet n'a pas été posé bien à plat sur la barre de soudage. Ouvrez le sachet, nettoyez les parois intérieures du sachet, la barre de soudage et la barre d'appui en caoutchouc et vérifiez que l'extrémité du sachet est bien à plat dans la chambre de mise sous vide.
6. Vérifiez que le couvercle est bien fermé sur les deux côtés.

L'APPAREIL NE SOUD PAS APRÈS AVOIR MIS SOUS VIDE

1. L'appareil dispose d'un capteur de pression sous vide. Lorsque cette pression n'est pas assez forte, le processus de soudage n'est pas lancé automatiquement. Vérifiez que la barre de soudage et les joints d'étanchéité sont propres et nettoyez-les si nécessaire. Vérifiez aussi leur positionnement correct et remettez l'appareil en route.
2. Assurez-vous que les joints d'étanchéité ne sont pas cassés ou tordus. Si nécessaire, réajustez-les ou remplacez-les – Solis ou le service après vente agréé par Solis le plus proche de chez vous se tient à votre disposition pour vous aider.
3. Assurez-vous que le sachet n'est pas troué. Pour cela, soudez le sachet en y laissant un peu d'air et plongez-le dans l'eau. Si des bulles d'air s'en échappent, il n'est pas étanche. Remplacez-le.
4. Le sachet n'a peut-être pas été soudé correctement en raison de la présence de miettes, de matière grasse ou de liquide sur le joint de soudure ou parce que le sachet n'a pas été posé bien à plat sur la barre de soudage. Ouvrez le sachet, nettoyez les parois intérieures du sachet, la barre de soudage et la barre d'appui en caoutchouc et vérifiez que l'extrémité du sachet est bien à plat dans la chambre de mise sous vide.

DE L'AIR ENTRE DANS LE SACHET ALORS QU'IL A ÉTÉ FERMÉ HERMÉTIQUEMENT

1. Le sachet n'a peut-être pas été soudé correctement en raison de la présence de miettes, de matière grasse ou de liquide sur le joint de soudure ou parce que le sachet n'a pas été posé bien à plat sur la barre de soudage. Ouvrez le sachet, nettoyez les parois intérieures du sachet, la barre de soudage et la barre d'appui en caoutchouc et vérifiez que l'extrémité du sachet est bien à plat dans la chambre de mise sous vide.
2. Certains aliments émettent des gaz naturels et peuvent fermenter comme par exemple les fruits frais et les légumes. Si vous avez un doute, ouvrez le sachet et contrôlez les aliments. S'ils fermentent, jetez le sachet. Des variations de température dans le réfrigérateur peuvent endommager même les aliments conditionnés sous vide. En cas de doute, jetez les aliments.
3. Assurez-vous que le sachet n'a pas de trou qui laisse entrer l'air. Si les aliments ont des angles vifs, ceux-ci peuvent endommager le sachet, c'est pourquoi il est nécessaire d'envelopper de tels aliments dans du papier absorbant.

LE SACHET FOND OU N'EST PAS FERMÉ HERMÉTIQUEMENT

Le sachet peut fondre lorsque la barre de soudage ou la barre d'appui en caoutchouc est trop chaude. Dans ce cas, débranchez l'appareil, ouvrez le couvercle et laissez refroidir ces éléments.

IL N'EST PAS POSSIBLE D'ASPIRER L'AIR HORS DU RÉCIPIENT

1. Vérifiez que le tuyau d'aspiration soit bien fixé sur l'appareil et sur le couvercle du récipient.
2. Dès le début du processus d'aspiration, appuyez sur le couvercle **ou** maintenez le tuyau d'aspiration enfoncé dans le couvercle pour fermer hermétiquement le récipient.
3. Remplacez un récipient ou un couvercle défectueux. Vérifiez que le couvercle est étanche.
4. Si du liquide s'échappe du récipient pendant la mise sous vide, il est nécessaire de tout d'abord laisser refroidir le récipient plein au réfrigérateur.
5. Vérifiez que l'appareil fonctionne normalement.
6. Vérifiez que les bords du récipient et du couvercle sont très propres et que vous avez respecté la marge de 3 cm entre les aliments et le haut du récipient.

Si aucune de ces erreurs ne s'applique, consultez Solis ou un service après vente agréé par Solis.

LES RÉCIPIENTS HEXAGONAUX NE GARDENT PAS LE VIDE

1. Vérifiez que le régulateur est sur la position « SEAL » avant, pendant et après le processus d'emballage sous vide.
2. Vérifiez que le joint d'étanchéité est positionné correctement et n'est pas endommagé.

LES RÉCIPIENTS CARRÉS NE GARDENT PAS LE VIDE

Vérifiez que le joint d'étanchéité est positionné correctement et n'est pas endommagé.

▲ DUREE DE CONSERVATION

| Type de conservation | Aliments | Température | Durée de conservation normale | Durée de conservation sous vide dans des récipients ou sachets Solis |
|----------------------|------------------------------|-------------|-------------------------------|--|
| Réfrigérateur | viande rouge, crue | 5±2 °C | 2-3 jours | 8-9 jours |
| | viande blanche, crue | 5±2 °C | 2-3 jours | 6-9 jours |
| | gibier | 5±2 °C | 2-3 jours | 5-7 jours |
| | salami, en tranches | 5±2 °C | 4-6 jours | 20-25 jours |
| | fromages à pâte molle | 5±2 °C | 5-7 jours | 14-20 jours |
| | fromages à pâte dure | 5±2 °C | 15-20 jours | 25-60 jours |
| | poisson frais, fruits de mer | 5±2 °C | 1-3 jours | 4-5 jours |
| | viande cuite | 5±2 °C | 3-5 jours | 10-15 jours |
| | légumes | 5±2 °C | 1-3 jours | 7-10 jours |
| | fruits | 5±2 °C | 5-7 jours | 14-20 jours |
| | oeufs | 5±2 °C | 10-15 jours | 30-50 jours |
| Congélateur | viande | -18±2 °C | 3-5 mois | > 1 an |
| | poisson | -18±2 °C | 3-4 mois | > 1 an |
| | fruits de mer | -18±2 °C | 3-5 mois | > 1 an |









| Type de conservation | Aliments | Température | Durée de conservation normale | Durée de conservation sous vide dans des récipients ou sachets Solis |
|----------------------|------------------------------|-------------|-------------------------------|--|
| Température ambiante | pain | 25±2 °C | 1-2 jours | 6-8 jours |
| | biscuits | 25±2 °C | 4-6 mois | > 1 an |
| | farine | 25±2 °C | 4-5 mois | > 1 an |
| | riz/pâtes | 25±2 °C | 5-6 mois | > 1 an |
| | cacahouettes et légumes secs | 25±2 °C | 3-6 mois | > 1 an |
| | matériel médical | 25±2 °C | 3-6 mois | > 1 an |
| | thé | 25±2 °C | 5-6 mois | > 1 an |
| | café, en poudre | 25±2 °C | 2-3 mois | > 1 an |

▲ DONNEES TECHNIQUES

| | |
|------------------------|---------------------------|
| Modèle no | Type 574 |
| Désignation du produit | Appareil à mise sous vide |
| Tension/fréquence | 220-240V~/50 Hz |
| Performance | 110 Watt |
| Dimensions | env. 37 x 7 x 14,5 cm |
| Poids | env. 1,6 kg |

Sous réserve de modifications.

ACCESSOIRES :

| Modèle no. | article | | |
|----------------------------|--|--|---|
| 922.52 922.51 922.50 | Films à mettre sous vide 2 bobines 15 x 600 cm 2 bobines 20 x 600 cm 2 bobines 30 x 600 cm |  |  |
| 922.61 922.64 | Sachets à mettre sous vide 50 sachets 20 x 30 cm 50 sachets 30 x 40 cm |  |  |
| 922.79 | Récipients carrés lot de 2 : 1'000 ml/2'800 ml |  |  |
| 922.78 | Récipients hexagonaux lot de 3 : 700 ml/1'400 ml/2'000 ml |  |  |

*convient pour usage alimentaire

Les accessoires pour votre appareil à emballer sous vide sont disponibles dans tous les bons magasins spécialisés et chez Solis of Switzerland SA.
Téléphone : 0848 804 884, téléfax : 0848 804 890,
email : info.ch@solis.com, www.solis.ch
(expédition uniquement en Suisse).

▲ ELIMINATION



EU 2012/19/EU

Indications sur l'élimination réglementaire du produit conformément à la directive EU 2012/19/EU.

Après usage, l'appareil ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères normales. Vous devez l'apporter dans un centre local de collecte des déchets ou chez un revendeur qui l'éliminera de façon appropriée. Contrairement à une élimination inappropriée, l'élimination séparée des appareils électriques et électroniques permet d'éviter les éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé et autorise la réutilisation et le recyclage des composants, ainsi que des économies d'énergie et de matières premières significatives. Afin d'attirer clairement l'attention sur l'obligation d'élimination réglementaire de l'appareil, celui-ci porte un symbole représentant un conteneur à ordures barré.

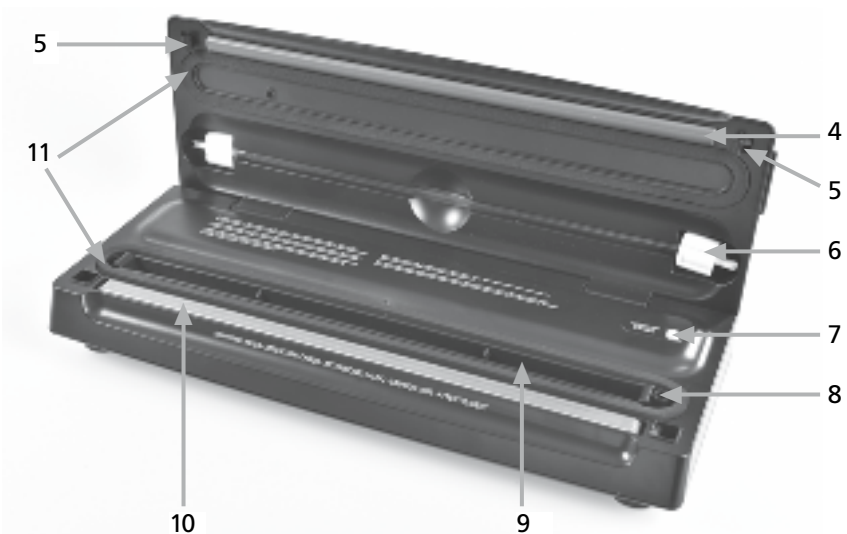
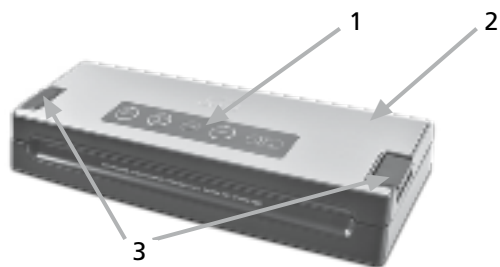
Solis of Switzerland SA se réserve le droit d'apporter à tout moment des modifications techniques et de présentation, ainsi que de procéder à des modifications visant à l'amélioration du produit.

SOLIS HELPLINE

Cet article se distingue par sa longévité et sa fiabilité. Si un dysfonctionnement devait tout de même survenir, appelez-nous tout simplement. Il arrive souvent qu'une panne soit facile à réparer sans difficulté grâce au bon conseil et à la bonne astuce, sans que l'appareil doive être envoyé chez un réparateur. Nous vous conseillons et vous aidons volontiers. Les coordonnées se trouvent à la fin de ce mode d'emploi.

Gardez l'emballage d'origine pour un transport ou une expédition éventuellement nécessaire du produit.

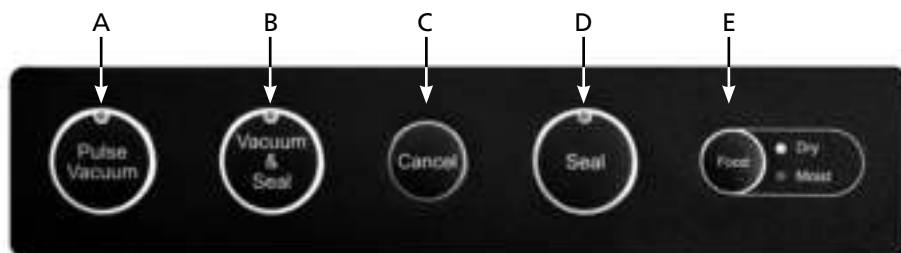
▲ DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO



▲ DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- 1 Tastatura pellicola con tasti di funzione**
 - La descrizione esatta dei tasti e delle loro funzioni si trova a pagina 64/65.
- 2 Coperchio dell'apparecchio**
 - Appositamente rivestito di modo che le impronte digitali rimangono invisibili.
- 3 Tasti di rilascio**
 - **Tirando** entrambi i tasti, il coperchio dell'apparecchio viene sbloccato e si lascia aprire. **ATTENZIONE:** Per chiudere il coperchio non usare i tasti di rilascio, ma premere sugli angoli anteriori del coperchio del dispositivo!
- 4 Gommino di contatto a pressione**
 - La controparte della barra saldante, in modo che l'estremità del sacchetto viene pressata piatta alla barra e viene sigillata ottimamente.
- 5 Camme a scatto**
- 6 Vano per il tubo aspirante con tubo interno**
 - In questo stretto vano il tubo di aspirazione può essere riposto sempre pronto all'uso.
- 7 Tasto Canister Switch**
 - Questo tasto deve essere premuto in modo che i contenitori con il coperchio, attraverso il tubo di aspirazione dell'aria, possono essere messi sottovuoto. **ATTENZIONE:** Utilizzare esclusivamente i contenitori originali Solis per questo apparecchio!
- 8 Apertura per l'aspirazione dell'aria**
 - Rispettivamente per aspirare l'aria dal sacchetto e per il collegamento del tubo di aspirazione per l'estrazione dell'aria dai contenitori Solis.
- 9 Camera sottovuoto con vaschetta raccogli gocce rimovibile**
 - Qui si appoggia l'estremità aperta del sacchetto in sottovuoto, in modo che l'aria possa essere aspirata; la vaschetta raccogli gocce interna può essere rimossa per una facile pulizia.
- 10 Barra saldante**
 - La barra rivestita in teflon si riscalda e sigilla così l'estremità del sacchetto con una cucitura saldante.
- 11 Guarnizione superiore e inferiore**
 - In modo che l'estremità del sacchetto viene chiuso ermetico, durante il sottovuoto e tutta l'aria possa essere aspirata; La guarnizione inferiore può venire rimossa per un facile pulizia.
- 12 Cavo elettrico nello scompartimento per il cavo**
- 13 Piedini in gomma antiscivolo**
 - Permettono uno stato sicuro durante l'impiego.

▲ DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO



Il pannello di controllo con i tasti funzione

Per il vostro controllo le spie di controllo si illuminano e/o lampeggiano in prossimità dei pulsanti (ad eccezione del pulsante Cancel), a seconda di quale impostazione (Dry o Moist) è stata scelta o quale funzione è stata attivata premendo i tasti corrispondenti. Una volta che una funzione è completa, la relativa spia di controllo si spegne.

A Pulse Vacuum

Fino a quando si preme il tasto, il dispositivo aspira e la spia luminosa blu è illuminata. Quando si rilascia il tasto, il processo di aspirazione s'interrompe e la spia luminosa blu si spegne. Questa funzione di aspirazione manuale è ideale per cibi o oggetti molto delicati, dal momento che il processo di aspirazione può essere interrotto in qualsiasi momento.

B Vacuum & Seal

Pulsante con spia luminosa blu, che mette in moto prima il processo di sottovuoto e in seguito sigilla automaticamente. Nell'impostazione standard **Dry**, durante la funzione di sottovuoto, la spia lampeggia blu; non appena inizia la funzione di sigillatura, lampeggia anche la spia luminosa verde di **Seal**. Se avete scelto l'impostazione **Moist**, durante il processo di aspirazione, la spia luminosa blu lampeggia una volta, ma non appena inizia il processo di sigillatura, la spia luminosa blu si accende ininterrottamente e lampeggia la spia verde di **Seal**. Quando entrambi i processi sono terminati, entrambe le spie di controllo si spengono.

C Cancel

Se si preme questo pulsante durante il funzionamento, il rispettivo processo di sottovuoto e sigillo viene interrotto immediatamente.

D Seal

Tasto con spia luminosa verde e con 2 funzioni:

1. Per sigillare manualmente sacchetti di pellicola, per esempio se si vuole creare un sacchetto con un rotolo e un'estremità deve venire sigillata.
2. Per arrestare il processo di sottovuoto e sigillare istantaneamente il sacchetto nella funzione Vacuum & Seal. Esempio: Se avete selezionato la funzione Vacuum & Seal e durante il processo di sottovuoto vi accorgete che la pressione sui cibi nel sacchetto è troppo alta, avete la possibilità di arrestare istantaneamente il motore di aspirazione e di dare inizio al sigillo premendo semplicemente il tasto **Seal**. Fino a quando il dispositivo è nella funzione di sigillatura, la spia luminosa verde lampeggia. Quando il processo è completato, la spia verde si spegne.

E Food

Questo tasto consente di impostare se il cibo da mettere sottovuoto è secco o umido, in modo che il processo di sigillamento venga adeguato. La funzione impostata s'illumina di verde; l'impostazione predefinita è **Dry**.

Dry: Questa impostazione dovrebbe essere scelta quando vengono messi sottovuoto alimenti secchi. **Dry** è l'impostazione predefinita, che si accende quando l'apparecchio viene collegato.

Moist: Questa impostazione dovrebbe essere scelta quando vengono sigillati alimenti umidi, come per esempio carne fresca, in modo che la pompa di aspirazione si arresti prima del sigillamento al fine di garantire che, nonostante l'umidità, la cucitura è sigillata e che i liquidi non entrino nell'apparecchio.

Generalmente vale: Se una funzione selezionata è stata completata, si spegne la rispettiva spia di controllo ed è quindi possibile aprire il coperchio del dispositivo sollevando i tasti di rilascio (non premerli verso il basso).

▲ **NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI**

Leggere per cortesia attentamente, prima dell'uso del Suo apparecchio per il sottovuoto, questi istruzioni per l'uso, in modo che Lei conosca bene il Suo apparecchio e possa utilizzarlo in modo corretto. Noi Le consigliamo di conservare accuratamente queste istruzioni ed in caso di un passaggio dell'apparecchio ad un nuovo proprietario.

Utilizzando apparecchi elettrici, sono da osservare, per la Sua sicurezza, le seguenti misure di precauzione:

1. Per evitare una scossa elettrica, l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina non devono venire a contatto con acqua o altri liquidi. L'acqua potrebbe entrare nell'apparecchio e danneggiarlo! Se l'apparecchio, il cavo elettrico o la spina siano venuti in contatto con liquidi, staccare con guanti di gomma asciutti subito la spina dalla presa di corrente.
2. Non utilizzare mai l'apparecchio o scollegare il cavo di alimentazione con mani o piedi bagnati.
3. Prima di collegare l'apparecchio controllare che i dati della tensione di rete riportati sulla targhetta di identificazione corrispondano a quelli della rete elettrica disponibile.
4. Non lasciare pendere il cavo elettrico dal bordo del tavolo, in modo che non possa essere tirato giù. Fare attenzione che non venga a contatto con superfici bollenti, come ad esempio un fornello o radiatore e con l'apparecchio stesso.
5. Tenere lontano l'apparecchio da gas bollente, forni bollenti od altri apparecchi che emanano calore: Non utilizzare mai l'apparecchio su superfici umide o bollenti. Non mettere l'apparecchio nelle vicinanze di umidità, calore e fiamme aperte. Mantenere lontano l'apparecchio da parti mobili od apparecchi.
6. Non tirare o trasportare l'apparecchio per il cavo di alimentazione e non appoggiare nulla sul cavo di alimentazione. Non tirare mai il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, ma staccare tirando la spina di alimentazione.
7. Noi consigliamo di non utilizzare una prolunga con questo apparecchio. Non posizionare l'apparecchio direttamente sotto una presa di corrente.
8. Prima che Lei inserisce o stacca la spina in una presa di corrente, controllare gentilmente sempre, che il coperchio non sia chiuso ermetico.
9. Durante l'uso appoggiare l'apparecchio su un fondo sicuro ed asciutto come una tavola. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
10. Staccare la spina sempre quando l'apparecchio è fuori uso od incustodito, o quando deve essere pulito. Noi le consigliamo un interruttore di protezione per guasto corrente (FI-interruttore di sicurezza), per garantire un'ulteriore protezione utilizzando apparecchi elettrici. E' consigliabile utilizzare un interruttore di sicurezza con un nominale di impiego di corrente residua di un massimo di 30 mA. Un consiglio da esperto Lei lo riceve dal Suo elettricista.

11. Non effettuare nessuna variazione all'apparecchio, cavo elettrico, spina od accessorio.
12. Per un uso non appropriato esiste pericolo di ferimento!
13. Non afferrare mai un apparecchio che sia caduto nell'acqua. Staccare sempre prima la spina prima che Lei lo estrarre dall'acqua. Non mettere di nuovo in funzione, prima che Lei abbia lasciato esaminare la funzionalità e sicurezza da Solis o da un centro servizi autorizzato da Solis.
14. Non posizionare mai l'apparecchio in modo che possa cadere in acqua o venga a contatto con acqua (ad esempio vicino al lavandino).
15. Non immergere l'apparecchio o parti dell'apparecchio come cavo elettrico o spina nell'acqua o portarlo a contatto con l'acqua o altri liquidi.
16. Posizionare così l'apparecchio che non sia soggetto ai raggi diretti del sole.
17. Non infilare mai oggetti od attrezzi appuntiti od affilati nelle aperture dell'apparecchio. L'apparecchio potrebbe essere danneggiato ed avere il pericolo di scossa elettrica!
18. Non scuotere l'apparecchio o spostarlo mentre è in funzione.
19. Utilizzare l'apparecchio soltanto come descritto in queste istruzioni per l'uso. Utilizzare solo gli accessori inclusi o raccomandati da Solis, un accessorio sbagliato potrebbe danneggiare l'apparecchio, o portare a incendio, scossa elettrica o danni a persone.
20. Non mettere mai in funzione il dispositivo con un timer o un telecomando.
21. L'apparecchio è concepito soltanto per l'utilizzo domestico e non per un impiego commerciale.
22. Rimuovere ed eliminare tutti i materiali di imballaggio e tutti gli adesivi o etichette prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta.
23. Controllare prima di ogni utilizzo che l'apparecchio, il cavo o la spina non presentino danni.
24. Per evitare una scossa elettrica, non utilizzare l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina sono danneggiati o l'apparecchio presenta ulteriori disturbi, sia caduto od altrimenti danneggiato. Non effettuare mai da soli riparazioni, ma portare l'apparecchio presso Solis o presso un punto di servizio autorizzato Solis, per esaminarlo, ripararlo o per essere messo in funzione meccanicamente od elettricamente.
25. Persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte o persone inesperte così come bambini sopra gli 8 anni non devono utilizzare l'apparecchio, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio. Inoltre, devono aver capito esattamente i possibili pericoli e come il dispositivo possa essere utilizzato in modo sicuro. Pulizia e manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguiti da bambini senza sorveglianza. Il dispositivo non deve essere in alcun caso utilizzato da bambini sotto gli 8 anni.

26. Tenere sempre l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
27. I bambini devono essere sorvegliati, in modo che non giochino con l'apparecchio per il sottovuoto.
28. **ATTENZIONE: La barra saldante diventa bollente durante l'uso! Per questo non toccare durante e subito dopo l'impiego!**
29. L'apparecchio non è concepito per un impiego permanente. Lasciare raffreddare l'apparecchio dopo l'uso sempre un minuto, solo dopo mettere sottovuoto il prossimo sacchetto o contenitore.
30. L'apparecchio e la barra saldante sono dotati di un dispositivo per surriscaldamento. Per prevenire che la barra saldante si surriscalda, non possono essere sigillati più di 30 sacchetti uno dopo l'altro con la funzione **Seal**.
31. Prima della messa in funzione controllare sempre, se le Sue mani sono pulite ed asciutte.
32. Evitare di aspirare liquidi, in modo che questi non possono entrare nella camera sottovuoto. Liquido eventualmente aspirato viene in gran parte raccolto nella vaschetta raccogli gocce. Scolare, in tal caso, la vaschetta e asciugare il liquido penetrato nella camera sottovuoto.
33. Utilizzare esclusivamente sacchetti e contenitori per sottovuoto Solis che sono concepiti per questo apparecchio. I contenitori sottovuoto Solis non devono essere danneggiati ed essere liberi da crepature. Utilizzare questo apparecchio soltanto per sottovuoto o sigillare, mai per scopi impropri.
34. Srotolare sempre completamente il cavo di alimentazione prima di inserire la spina nella presa.
35. Il dispositivo non ha bisogno di oli e lubrificanti.

▲ MESSA IN FUNZIONE

ATTENZIONE: Prima della messa in funzione, assicurarsi sempre che sia l'apparecchio, sia il contenitore sono assolutamente puliti e illesi, in modo che i prodotti alimentari non vengano contaminati.

POSIZIONARE L'APPARECCHIO

Posizionare l'apparecchio su una superficie abbastanza grande, orizzontale, pulita ed asciutta. Osservare di avere anche abbastanza spazio per i sacchetti riempiti di alimenti che devono essere messi sottovuoto.

ALLACCIARE LA SPINA DI CORRENTE

Inserire la spina in una presa di corrente adeguata. La spia luminosa di **Dry** si illumina.

OSSERVA: Se Lei dovesse utilizzare sacchetti sottovuoto già pronti, Lei può andare direttamente al punto II. di queste istruzioni per l'uso.

I. SIGILLARE UN SACCHETTO DA UNA PELLICOLA PER SOTTOVUOTO

1. Tagliare con le forbici una lunghezza adeguata del sacchetto dalla pellicola.
(vedi Fig. 1)
2. Aprire il coperchio **2** tirando i tasti di rilascio destro e sinistro se il coperchio del dispositivo dovesse essere serrato.
3. Appoggiare l'estremità aperta del sacchetto alla barra saldante **10** dell'apparecchio aperto. L'estremità del sacchetto non dovrebbe però entrare nella camera per sottovuoto **9**.
(vedi Fig. 2)
4. Chiudere il coperchio e premere con entrambe le mani i due angoli anteriori del coperchio del dispositivo verso il basso fino a quando sentite un "clic" da entrambe le parti. Ora il coperchio è ingranato a sinistra e a destra.
(vedi Fig. 3)

ATTENZIONE: Non premere i tasti di rilascio per chiudere il coperchio. Questi sono predisposti solo per l'apertura del coperchio.

5. Premere il tasto **Seal (D)** per sigillare l'estremità del sacchetto. La spia di controllo verde lampeggia ripetutamente e si spegne, appena il processo di sottovuoto è terminato.
(vedi Fig. 4)
6. Quando la spia verde si spegne, tirare i due tasti di rilascio verso l'alto per aprire il coperchio.
(vedi Fig. 5)
7. Rimuovere il sacchetto con l'estremità saldata.
8. Controllare che la cucitura sigillante è dritta e senza pieghe. Se questo non è il caso, tagliare la cucitura e ripetere il processo.



Fig. 1

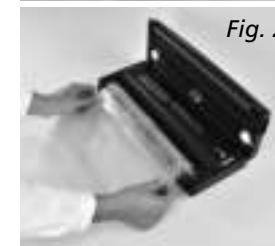


Fig. 2



Fig. 3

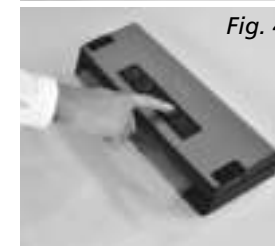


Fig. 4



Fig. 5

II. METTERE SOTTOVUOTO E SIGILLARE UN SACCHETTO RIPIENO AUTOMATICAMENTE: FUNZIONE VACUUM & SEAL (B)



Fig. 6

1. Aprire il coperchio **2** tirando i tasti di rilascio destro e sinistro, se il coperchio del dispositivo dovesse essere serrato.
2. Mettere gli alimenti freschi nel sacchetto. Utilizzare esclusivamente le pellicole e sacchetti originali per sottovuoto Solis, per non danneggiare l'apparecchio ed ottenere i migliori risultati.

I numeri di articolo e descrizioni possono essere appresi attraverso il cartellino di ordinazione allegato. Lei ottiene accessori per il Suo apparecchio per sottovuoto in negozi ben forniti o presso Solis of Switzerland SA.

Telefono: 0848 804 884, telefax: 0848 804 890, email: info.ch@solis.com o www.solis.ch (spedizione soltanto nella Svizzera).



Fig. 7

3. Pulire l'estremità del sacchetto aperto dentro e fuori ed appiattirlo. La fine deve essere libera dalla polvere e da pieghe.



Fig. 8

4. Appoggiare l'estremità del sacchetto aperta nella camera per sottovuoto **9**.

ATTENZIONE: L'apertura dell'aspirazione dell'aria **8** non deve essere ricoperta dall'estremità del sacchetto (vedi Fig. 6)!

5. Premere con entrambe le mani i due angoli anteriori del coperchio del dispositivo verso il basso, fino a che Lei sente un "clac". Ora il coperchio è incastrato e chiuso bene. (Vedi Fig. 7).



Fig. 9

ATTENZIONE: Non premere i tasti di rilascio per chiudere il coperchio. Questi sono predisposti solo per l'apertura del coperchio.

6. Impostare con il tasto **Food (E)** se l'alimento è umido (scegliere l'impostazione **Moist**) o secco (scegliere l'impostazione **Dry**), in modo che la cucitura sigillante sia adeguata. L'impostazione standard è **Dry**.



Fig. 10

7. Premere poi il tasto **Vacuum & Seal (B)**, ora il Suo apparecchio mette sottovuoto e sigilla il sacchetto automaticamente (vedi Fig. 8). Nell'impostazione standard **Dry**, durante la funzione di sottovuoto, la spia lampeggia blu; non appena inizia la funzione di sigillatura lampeggia anche la spia luminosa verde di **Seal**.

Se avete scelto l'impostazione **Moist**, durante il processo di aspirazione, la spia luminosa blu lampeggia una volta, ma non appena inizia il processo di sigillatura lamento, la spia luminosa blu si accende ininterrottamente e lampeggia la spia verde di **Seal**.

OSSERVA: L'apparecchio produce una pressione di sottovuoto piuttosto alta. Se questa pressione alta dovrebbe schiacciare eventualmente alimenti delicati, osservare la pressione del sottovuoto nel sacchetto durante il processo del sottovuoto, e quando è stato raggiunto il sottovuoto desiderato, premere il tasto **Seal (D)**. L'apparecchio spegne subito la pompa di aspirazione per mettere sottovuoto e comincia a sigillare il sacchetto.

8. Quando i processi di aspirazione e sigillatura sono completati, vale a dire quando la spia luminosa blu e verde si sono spenti, tirare contemporaneamente i tasti di rilascio destro e sinistro dell'apparecchio, il coperchio si apre ed è possibile rimuovere il sacchetto (vedi Fig. 9).
9. Controllare che la cucitura sigillante è dritta e senza pieghe (vedi Fig. 10). Se questo non è il caso, ripetere il processo tagliando prima la cucitura sigillante.

III. MESSA SOTTOVUOTO DOSATA E SIGILLO MANUALE: FUNZIONE PULSE VACUUM (A) E SEAL (D)

L'apparecchio produce nel sacchetto una pressione sottovuoto abbastanza alta. Se Lei dovesse mettere sottovuoto alimenti sensibili allo schiacciamento come ad esempio biscotti, noi consigliamo di usare la funzione **Pulse Vacuum (A)** per l'aspirazione e in seguito sigillare con la funzione **Seal (D)**. Le viene così facilitato di seguire il grado del sottovuoto e permette di evitare un danneggiamento all'alimento. Premere il tasto **Pulse Vacuum (A)** e sorvegliare la pressione del sottovuoto nel sacchetto durante il processo. Appena è stato prodotto abbastanza sottovuoto, Lei può rilasciare il tasto e la pompa di aspirazione si ferma.

Premere ora brevemente il tasto **Seal (D)** e il dispositivo inizia a sigillare il sacchetto.

OSSERVA: Anche con l'impostazione automatica di **Vacuum & Seal (B)**, è sempre possibile interrompere il processo di sottovuoto, se la pressione negativa risulta essere troppo forte per l'alimento. Per fermare la messa sottovuoto, premere in qualsiasi momento semplicemente il tasto **Seal (D)**, e l'unità ferma la pompa di aspirazione e inizia con il sigillo del sacchetto.

BENE SAPERE:

- Con il Suo apparecchio Solis Vac Premium può adattare il processo di sigillo al contenuto di umidità dell'alimento. È possibile scegliere con il funzione **Food** tra **Dry** e **Moist** e ottenere così sempre una cucitura sigillante ottimale.

Dry, l'impostazione standard, è ideale per alimenti secchi come per esempio biscotti, riso o caffè. In presenza di alimenti umidi, toccare il tasto **Food (E)** e cambiare così nella modalità **Moist**, ideale per alimenti che contengono acqua (per esempio carne rossa o pesce). Per gli alimenti con un elevato contenuto di umidità, si prega di osservare le note nella sezione "Consigli per un sottovuoto ottimale" in questo manuale.

- In modo che l'apparecchio lavora ottimale, Lei dovrebbe lasciare raffreddare l'apparecchio dopo ogni processo di sottovuoto per 1 minuto, prima che inserisce il prossimo sacchetto. Liquido eventualmente penetrato nella camera per sottovuoto, asciugarlo sempre dopo ogni uso.
- Se Lei non osserva la pausa di un minuto per il raffreddamento dell'apparecchio e cerca subito di mettere sottovuoto, l'elemento riscaldante si surriscalderebbe e il fusibile termico rischia di danneggiarsi definitivamente.
- Il nostro apparecchio funziona solo con pellicole e sacchetti sottovuoto Solis, non usare altri sacchetti per raggiungere così risultati ottimi e per non danneggiare l'apparecchio.

Ci sono sacchetti sottovuoto Solis in diverse grandezze o pellicole, con le quali Lei stessa può decidere la grandezza del sacchetto. Scegliere sempre una grandezza di sacchetto che va bene all'alimento. Osservare che il sacchetto deve essere almeno 8 cm più grande dell'alimento da sigillare e contare per la cucitura sigillante altri 2 cm.

I numeri di articolo e le descrizioni possono essere consultate nella cartolina d'ordine allegata. Lei riceve gli accessori per il Suo apparecchio per sottovuoto in un rivenditore specializzato o presso Solis of Switzerland SA.

Telefono: 0848 804 884, telefax: 0848 804 890

*email: info.ch@solis.com o www.solis.ch
(spedizione soltanto all'interno della Svizzera).*

- Con una forbice Lei può tagliare il sacchetto sottovuoto e sigillato per estrarre l'alimento.

IV. METTERE SOTTOVUOTO I CONTENITORI SOLIS CON COPERCHIO

ATTENZIONE:

Utilizzare gentilmente soltanto i contenitori Solis adatti per questo apparecchio.

Lei ottiene accessori per il Suo apparecchio per sottovuoto presso un rivenditore specializzato o presso Solis of Switzerland SA.

Telefono: 0848 804 884, telefax: 0848 804 890,

email: info.ch@solis.com o www.solis.ch

(spedizione soltanto all'interno della Svizzera).

Solo questi contenitori sono concepiti per la sottopressione, che produce Solis Vac Premium.

A. Mettere sottovuoto i contenitori Solis con regolatore girevole sul coperchio (vedi Fig. 11)

- Lavare il contenitore con acqua e pulire il coperchio con un panno umido. Asciugare il tutto accuratamente.

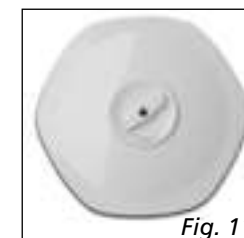


Fig. 11

- Mettere l'alimento nel contenitore e lasciare almeno 3 cm di spazio tra l'alimento ed il bordo superiore del contenitore (vedi Fig. 12). Pulire ancora il bordo del coperchio e la parte inferiore della guarnizione del coperchio del contenitore e mettere il coperchio sul contenitore. Girare il regolatore sul coperchio così che il regolatore mostra sulla posizione "SEAL" (vedi Fig. 11).



Fig. 12

- Aprire il coperchio dell'apparecchio e prendere il tubo per l'aspirazione dell'aria ⑥. Infilare un'estremità del tubo nell'apertura per l'aspirazione dell'aria ⑧ dell'apparecchio e l'altra estremità nell'apertura al regolatore del coperchio del contenitore (vedi Fig. 13+14).



Fig. 13

- Premere sul tasto **Canister Switch** ⑦ (vedi Fig. 14), il processo sottovuoto comincia. Per assicurare che nessun'aria possa entrare tra coperchio e contenitore, premere, durante il sottovuoto, con la mano il coperchio del contenitore verso il basso. L'apparecchio si spegne automaticamente, quando il sottovuoto necessario è stato raggiunto.



Fig. 14

- Staccare il tubo per l'aspirazione dell'aria con cautela dal coperchio del contenitore.
- Per aprire il coperchio del contenitore, girare il regolatore sulla posizione "OPEN". Lei può avvertire un leggero sfrigolio, come l'aria entra di nuovo nel contenitore. Questo sfrigolio è la garanzia che il contenitore era sottovuoto.

B. Mettere sottovuoto i contenitori Solis senza il regolatore girevole sul coperchio (Fig. 15)

I contenitori multifunzionali Solis sono eccezionalmente adatti per la conservazione di alimenti secchi, alimenti in polvere o freschi o frutta o verdura secca o passata. Grazie al design trasparente, il contenuto può essere veduto e l'indicatore pratico della data consente di controllare la durata del contenuto.

- Lavare il contenitore con acqua e pulire il coperchio con un panno umido. Asciugare il tutto accuratamente.
- Mettere l'alimento nel contenitore e lasciare almeno 3 cm di spazio tra l'alimento ed il bordo superiore del contenitore. Pulire ancora una volta il bordo del contenitore e la parte inferiore della guarnizione del coperchio del contenitore e mettere il coperchio sul contenitore (vedi Fig. 16).
- Aprire il coperchio dell'apparecchio e prendere il **tubo per l'aspirazione dell'aria ⑥**. Infilare un estremità del tubo **nell'apertura per l'aspirazione dell'aria ⑧** dell'apparecchio e l'altra estremità **nell'apertura al regolatore del coperchio del contenitore** (vedi Fig. 17+18).
- Premere sul tasto **Canister Switch ⑦** (vedi Fig. 18), il processo sottovuoto inizia. Per assicurare che nessun aria possa entrare tra coperchio e contenitore, premere, durante il sottovuoto, con la mano il coperchio del contenitore verso il basso. L'apparecchio si spegne automaticamente, quando il sottovuoto necessario è stato raggiunto.
- Staccare il **tubo dell'aria** con cautela dal coperchio del contenitore.
- **Per aprire il coperchio del contenitore**, premere il pulsante a destra vicino all'apertura dell'aspirazione dell'aria, in modo che la pressione del sottovuoto fuoriesca. Lei può avvertire un leggero fruscio, come l'aria rientra nel contenitore. Questo fruscio è la garanzia che il contenitore era sottovuoto.

IMPORTANTE:

- Assicurarsi che il coperchio del contenitore sia chiuso tutto intorno al contenitore. Premere poi il tubo dell'aspirazione dell'aria lentamente e più profondo possibile nell'apertura del coperchio, in modo che l'aria non possa più entrare nel contenitore.
- Per controllare se c'è abbastanza pressione sottovuota nel contenitore, cercare di muovere un po' il coperchio. Se non si lascia muovere, la pressione del sottovuoto è perfetta.



Fig. 15



Fig. 16



Fig. 17

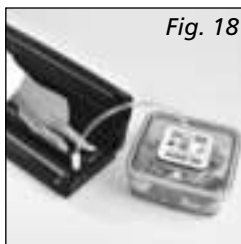


Fig. 18

PULIZIA DEI CONTENITORI A SOTTOVUOTO

1. I contenitori possono essere lavati a mano con acqua calda saponata senza coperchio.
2. **ATTENZIONE:** Non immergere i coperchi dei contenitori nell'acqua e non mettere nella lavastoviglie. Tuttavia Lei può staccare il cappuccio sulla parte interna del coperchio dei contenitori e lavarli. Pulire i coperchi solo con un panno umido. Infine lasciare asciugare bene e riporre il cappuccio nella parte inferiore del coperchio.
3. Lasciare asciugare bene tutte le parti degli accessori, prima che Lei li ripone od utilizza di nuovo.
4. Noi consigliamo di strofinare di tanto in tanto le guarnizioni in gomma con alcune gocce di olio, in modo da mantenerle elastiche.

▲ **CONSIGLI PER UN SOTTOVUOTO OTTIMALE**

1. **Non riempire troppo il sacchetto.** Lasciare sempre abbastanza spazio vuoto nell'estremità aperta del sacchetto, in modo che l'estremità del sacchetto possa essere inserita senza problemi nella camera per sottovuoto. Calcolate con 8 cm di spazio tra il contenuto del sacchetto e il bordo del sacchetto più 2 cm per la cucitura di sigillo e ulteriori 2,5 centimetri per ogni successiva apertura e rimessa sottovuoto.
2. **L'estremità aperta del sacchetto non dovrebbe essere bagnata,** perché sacchetti umidi non si lasciano chiudere ermeticamente e non si lasciano sigillare. Quando gli alimenti contengono umidità oppure il sacchetto è umido all'interno, scelga la funzione **Moist**, così si allunga il tempo di sigillare ed il risultato è migliore.
3. **Pulire l'estremità del sacchetto aperto e tirarla dritta,** prima che Lei la sigilla: Assicurarsi che nessun resto di alimento si trova all'estremità del sacchetto e che non ci siano pieghe. La cucitura sigillata deve essere completamente piatta, altrimenti non è eventualmente ermetica.
4. **Non lasciare in nessun caso troppa aria nel sacchetto.** Premere un po' sul sacchetto in modo che fuoriesce già parecchia aria prima di metterlo in sottovuoto. Troppa aria nel sacchetto comporta una potenza alzata della pompa di aspirazione, cosa che eventualmente sforzerebbe il motore. Di conseguenza potrebbe essere, che non tutta l'aria viene aspirata.
5. **Non mettere sottovuoto alimenti con pezzi appuntiti,** come ad esempio le spine del pesce o vongole. Le punte affilate potrebbero sbucare la pellicola, così che non è più ermetica. Per mettere sottovuoto questi tipi di alimenti, consigliamo i contenitori anziché i sacchetti di plastica. Oppure Lei **avvolge**, alternativamente le punte affilate e le estremità con **carta da cucina piegata**, in modo che questi non danneggiano più il sacchetto o possano provocare dei buchi.
6. **Dopo ogni processo di sottovuoto Lei dovrebbe attendere un minuto,** prima che Lei mette sottovuoto il prossimo sacchetto, in modo che l'apparecchio possa raffreddarsi.
7. **Se la pressione del sottovuoto necessaria, dopo un minuto a causa di qualsiasi motivo, non è stata raggiunta,** l'apparecchio si **spegne automaticamente.** In questo caso controllare gentilmente, se il sacchetto/contenitore non è ermetico o l'estremità del sacchetto non è pulita e non poggia dritta nella camera per sottovuoto o per qualsiasi altro motivo.
8. Assicurarsi sempre che le **guarnizioni** intorno alla camera di sottovuoto **siano pulite e senza deformazioni o lesioni.** Nel primo caso, pulire ed asciugare le guarnizioni (la guarnizione inferiore è estraibile), nel secondo caso, sostituirle con delle guarnizioni nuove.
9. Durante il processo di sottovuoto piccole quantità di liquidi, briciole o particelle di alimenti possono essere attirati nella camera per sottovuoto, così da otturare la pompa di aspirazione danneggiare il Suo apparecchio. Per evitare questo, consigliamo di **congelare gli alimenti umidi e succosi, prima** che vengono chiusi nel sacchetto, oppure inserire nel sacchetto come ultimo della carta da cucina piegata. In caso di minestre o alimenti liquidi congelarli prima nel sacchetto o contenitore Solis e solo in seguito mettere sottovuoto. Per alimenti talcosi o macinati finemente vale: Non riempire troppo il sacchetto e mettere al termine una carta da cucina nel sacchetto prima che questo venga chiuso ermeticamente.
10. **I frutti** dovrebbero essere generalmente **prima congelati e verdure precotte,** in modo che Lei ottiene i migliori risultati in sottovuoto.
11. **Alimenti delicati** come biscotti o bacche dovrebbero essere messe sottovuoto nei contenitori Solis. Come alternativa possono essere congelati **24 ore prima** che vengono messi sottovuoto nei sacchetti.
12. **Liquidi devono essere sempre prima raffreddati prima del sottovuoto.** Liquidi bollenti e schiumosi o che formano bolle ed aumentano il loro volume, quando vengono chiusi ermetici. **Osserva:** utilizzare solo i nostri contenitori Solis per mettere a sottovuoto.
13. **Conservare i cibi deperibili in freezer o in frigorifero.** L'operazione sottovuoto allunga la vita del cibo, ma non lo trasforma in una „conserva“, cioè in un prodotto stabile a temperatura ambiente.
14. Riempie un sacchetto con 2/3 di acqua, sigillare l'estremità del sacchetto (non mettere sottovuoto!) e metterlo nel Suo congelatore, Lei può utilizzare il sacchetto gelato per raffreddare bevande o Lei può utilizzarlo anche per raffreddare in caso di ferite sportive.
15. Molti **alimenti** vengono venduti **già sottovuoto**, come formaggio od alimenti già pronti. Con il nostro apparecchio per mettere sottovuoto, Lei può mettere questi prodotti di nuovo sottovuoto (nei sacchetti Solis!), quando la confezione è stata aperta, così Lei mantiene la freschezza ed il pieno sapore. Tuttavia questi prodotti dovrebbero essere consumati fino alla data di scadenza della confezione originale.
16. **Frumenti** tipo farina, riso, miscele già pronte per dolci **restano più a lungo freschi**, quando questi vengono **confezionati in sottovuoto.** Noci e spezie mantengono anche il loro sapore e non diventano rancidi. Ideale anche quando Lei vuole viaggiare per lungo tempo.
17. **Insalate lavate fresche e verdura pulita possono essere messe sottovuoto con i contenitori Solis,** ed essere **conservate in frigorifero fino ad una settimana** – così un'insalata croccante e fresca è sempre pronta per i pranzi. Quando Lei mette per primo carta da cucina nel contenitore, l'umidità superflua viene assorbita.
18. **Alimenti in polvere od a grana fine** possono essere messi sottovuoto in contenitori Solis, quando **al termine viene messa carta da cucina sull'alimento,** in modo che la polvere o i semi non penetrano nella pompa e nel tubo per aspirazione.

19. Alimenti con punte ed estremità pungenti, come ossa o pasta secca dovrebbero essere avvolte in carta da cucina, in modo da non danneggiare più il sacchetto e provocare dei buchi.
20. Lei può mettere sottovuoto anche qualcos'altro oltre gli alimenti. Prodotti per campeggio come fiammiferi, materiale di medicazione per pronto soccorso o vestiario restano sottovuoto puliti ed asciutti. Stoviglie di argenteria sottovuoto non anneriscono, una candela di soccorso in sottovuoto è sempre pronta per l'uso.
21. L'impiego principale dell'apparecchio per sottovuoto è quello di mantenere con comodità alimenti più a lungo freschi, senza che questi perdano il loro sapore. In generale si può dire che mettere sottovuoto raddoppia il tempo di conservazione degli alimenti, in confronto ai metodi tradizionali di conservazione. Quando Lei ha goduto una volta dei vantaggi di questo apparecchio, diventerà per Lei sicuramente e velocemente insostituibile e Lei dovrà gettare via meno alimenti e così risparmiare denaro.
 - **Sensato è ad esempio:**
 - a) Lei cucina porzioni più grandi come riserva e mette sottovuoto, porzioni individuali o come grandi pranzi.
 - b) Mettere sottovuoto è adatto anche in modo eccellente per pietanze preparate per picnic, viaggi da campeggio o grigliate di sera per mantenerle fresche.
 - c) Mettere sottovuoto evita i danni causati da congelamento (brina sopra l'alimento congelato, se non è stata effettuata una giusta congelazione).
 - d) Mettere sottovuoto carne, pesce, pollame, frutti di mare e verdure prima che Lei le metta nel frigorifero o vuole congelare.
 - e) Anche frutti freschi come fagioli, noci e cereali restano sottovuoto più a lungo freschi.
22. Mettere sottovuoto Le facilita anche di vivere in modo più salutare o per prepararsi consapevolmente pietanze con ingredienti digeribili, quando Lei soffre di allergie: Pesare i Suoi ingredienti esattamente e metterli sottovuoto, quando Lei vuole effettuare una dieta e deve andare in ufficio, oppure portare con sé pietanze preparate e messe sottovuoto a casa.
23. Lei può mettere sottovuoto anche per conservare da Lei oggetti di valore: foto, documenti importanti, collezioni di francobolli, libri, gioielleria, carte di credito, fumetti, viti, chiodi, medicina, cerotti – tutto è perfettamente conservato e protetto da sporco ed umidità, quando è confezionato sottovuoto.
 - **OSSERVA:**
Dopo aver messo sottovuoto, conservare sempre l'apparecchio con il coperchio aperto, non chiudere mai ermetico il coperchio, altrimenti le guarnizioni vengono deformate e la funzione del Suo apparecchio viene compromessa.

METTERE SOTTOVUOTO PER UNA CONSERVAZIONE NEL CONGELATORE

1. Utilizzare sempre possibilmente alimenti freschissimi.
2. Prodotti sensibili come carne, pesce e bacche dovrebbero essere prima congelate, in modo che mettendoli sottovuoto non vengono schiacciati. Gli alimenti possono essere congelati fino a 24 ore, senza che appare un danno di congelamento – ci avvaliamo di questo stato. Al meglio Lei prepara porzioni dell'alimento prima di congelare. Appena sono congelati (circa 24 ore) Lei mette sottovuoto l'alimento in un sacchetto sottovuoto Solis e rimette poi di nuovo nel congelatore.
3. Se vuole mettere sottovuoto minestre, stufati od altre pietanze liquide, queste devono essere prima congelare, fino a che abbiano una consistenza ferma. Questo dovrebbe essere fatto idealmente in un contenitore Solis. Dopo il sottovuoto (in un contenitore Solis o sacchetto) l'alimento viene di nuovo rimesso nel congelatore.
4. Per prodotti con un contenuto liquido alto, vale la stessa procedura. La penetrazione del liquido nel sistema a sottovuoto può portare ad un difetto dell'apparecchio. Questo non è coperto dalla garanzia.
5. Se Lei dovesse mettere sottovuoto alimenti senza essere prima congelati e congelare, la lunghezza del sacchetto dovrebbe essere di 5 cm più lungo del normale, perché l'alimento, nello stato di congelazione, aumenta di volume.
6. Verdura fresca dovrebbe essere pulita o sbucciata e prima del sottovuoto essere scottata in acqua bollente (od riscaldata nel forno a microonde). Così Lei riceve verdura croccante. Dopo il raffreddamento, congelarla e metterla in porzioni adatte nel sacchetto per sottovuoto.
7. Quando Lei vuole mettere sottovuoto pesce o carne senza congelare prima e poi congelare, noi consigliamo di avvolgere in carta da cucina e mettere nel sacchetto per sottovuoto Solis o nel contenitore, in modo che la carta da cucina possa assorbire il liquido che fuoriesce. Per alimenti che devono essere messi sottovuoto in varie parti sovrapposte (ad esempio hamburger, crêpes o tortillas) è meglio inserire nel sacchetto o contenitore Solis i vari strati separati con carta da forno.

SCONGELAMENTO DI SACCHETTI SOTTOVUOTO SOLIS CONGELATI

Scongelamento di carne, pesce, frutta, verdura ed altri prodotti delicati: Questi alimenti dovrebbero essere congelati lentamente nel sacchetto o contenitore nel frigorifero.

Scongelamento di pane e biscotti: questi alimenti possono essere scongelati a temperatura ambiente. In questo caso tagliare il sacchetto in modo che possa fuoriuscire il vapore.

In ogni caso dopo lo scongelamento consumare subito e non congelare di nuovo.

▲ PERCHÉ ALIMENTI SOTTOVUOTO SI MANTENGONO PIÙ A LUNGO?

1. Reazioni chimiche degli alimenti con l'aria, la temperatura ambientale e l'umidità, così come reazioni di enzimi, la formazione di microrganismi od impurità attraverso insetti possono deteriorare gli alimenti.
2. Il motivo principale, perché gli alimenti perdono sostanze nutritive, la loro compostezza ed il loro sapore, è l'ossigeno contenuto nell'aria. La formazione dei microrganismi si crea normalmente attraverso l'aria, perché questa toglie agli alimenti l'umidità, dall'altra parte si trasporta umidità dell'ambiente di nuovo sugli alimenti, quando questi non sono confezionati ermetici. Alimenti congelati ricevono nell'aria del congelatore spesso danni da congelamento.
3. Il sistema ermetico toglie alla confezione fino al 90% di aria. Poiché l'aria consiste di circa del 21% di ossigeno, questo significa, che solo ancora 2-3% di ossigeno restano in un sacchetto ermetico o contenitore. Con un contenuto di ossigeno del 5% o al di sotto, possono però aumentare la maggior parte dei microrganismi.
4. In generale i microrganismi possono essere divisi in tre categorie: muffa, saccaromicete e batteri; questi sono dappertutto presenti, ma possono soltanto sotto alcune condizioni provocare dei danni.
5. In un ambiente con poco ossigeno o senza umidità non può formarsi la **muffa**. Nell'umidità, zucchero e temperature calde possono diffondersi **saccaromicete** con o senza aria. Raffreddare allenta la crescita di saccaromicete e congelare ferma la crescita completamente.
6. **Batteri** possono diffondersi con o senza aria. Una dei tipi di batteri pericolosissimi è il clostridium botulinum, che sotto precise circostanze anche senza l'aria possono diffondersi – questi abbisognano di una temperatura tra i 4° e 46°. Si diffondono negli alimenti senza acido, in un ambiente con contenuto povero di ossigeno e temperature, che per più lungo tempo sono più alte di 4°C.
7. Con alimenti congelati, secchi o ricchi di acido o quelli che contengono molto sale o zucchero, il clostridium botulinum non può attaccare.
Seguenti alimenti possono tuttavia facilmente essere infettati con botulinum:
 - Alimenti senza acido come per esempio carne, frutti di mare, pollame, pesce, uova, funghi e olive messe sotto sale.
 - Alimenti con poco acido come la maggior parte dei tipi di verdura.
 - Alimenti con un acido medio tipo pomodori, cipolle, peperoncino – pepe, fichi e cetrioli.
8. Per conservare i soprannominati alimenti a rischio, Lei dovrebbe conservarli brevemente nel frigorifero, o essere congelati per un più lungo tempo di conservazione e dopo averli riscaldati essere mangiati subito.
9. In alcuni alimenti ci sono enzimi che possono cambiare il colore, la natura ed il gusto degli alimenti, che dipende dal periodo di conservazione, dalla temperatura e naturalmente dall'ossigeno. Per fermare questa reazione degli enzimi, la

verdura dovrebbe essere precotta brevemente o scottata o cotta nel microonde. Alimenti con un contenuto alto di acidità, come la maggior parte di frutta, non devono essere precotte. In questo caso basta una confezione di sottovuoto per rallentare la reazione degli enzimi o per bloccarli.

10. Alcuni alimenti secchi, come farina e frumenti, possono contenere delle larve di insetti. Se questi non sono sottovuoto, le larve possono, durante la conservazione, aprirsi e l'alimento è immangiabile. Per evitare questo, l'alimento dovrebbe essere confezionato sottovuoto.
11. Generalmente gli alimenti dovrebbero essere conservati a temperature basse, perché alcuni microrganismi possono diffondersi anche senza l'aria.
12. Se la temperatura del Suo frigorifero è al di sopra di 4°C questo può, soprattutto con una conservazione più lunga, aiutare il diffondersi di microrganismi più pericolosi. Per questo la temperatura del Suo frigorifero dovrebbe raggiungere massimo 4°C.
13. Quando la temperatura nel Suo congelatore è di -17°C o più bassa, è adatta per la conservazione di alimenti, ma si ricordi: congelare non distrugge i microrganismi, allunga soltanto la loro possibilità di crescita.
14. La capacità di conservazione di alimenti asciutti ermetici è molto più lunga, più fresca è la temperatura di conservazione: Per 10°C di temperatura di conservazione più fredda si allunga la capacità di conservazione fino a 3-4 volte.

ULTERIORI CONSIGLI PER METTERE IN SOTTOVUOTO CON SUCCESSO:

1. Lavarsi sempre prima le mani prima di preparare e mettere sottovuoto, anche tutti i materiali ed apparecchi che Lei usa dovrebbero essere assolutamente puliti.
2. Appena Lei ha messo sottovuoto gli alimenti, metterli nel frigorifero o nel congelatore, non lasciare a temperatura ambiente gli alimenti. Fare attenzione che la temperatura del congelatore e frigorifero non aumenti.
3. La confezione a sottovuoto allunga la capacità di conservazione di alimenti secchi, alimenti con un alto contenuto di grasso diventano, attraverso temperature calde ed ossigeno velocemente rancidi. Le confezioni in sottovuoto allungano la capacità di conservazione di noci, noci di cocco o frumenti. Conservare questi in un luogo scuro e fresco.
4. L'operazione sottovuoto non allunga la capacità di conservazione di frutta e verdura come mele, banane, patate o verdura radiceforme, a meno che non sono state sbucciate prima!
5. Famiglia del cavolo come broccoli, cavolfiore o cavolo emanano gas, quando vengono impacchettati sottovuoto per il frigorifero. Per renderli conservabili, prima di essere messi sottovuoto devono essere sbollentati e congelati.


DA SAPERE GENERALMENTE PRIMA DELLA LAVORAZIONE DI ALIMENTI:

Le seguenti norme di sicurezza per gli alimenti basano su risultati scientifici e valori di esperienza e sono importanti per la Sua salute ed una conservazione ottimale degli alimenti:

1. Appena l'alimento si riscalda, scongelato o tolto dal frigorifero, consumarlo immediatamente.
2. Alimenti che sono confezionati in lattine o comprati già in sottovuoto, possono dopo l'apertura di nuovo essere messi sottovuoto (in nuovi sacchetti Solis). Rispettare l'istruzione di conservare gli alimenti al fresco dopo l'apertura (non a temperatura ambiente) e conservare gli alimenti di nuovo messi sottovuoto esattamente come alimenti freschi. **Fare attenzione alla scadenza sulla confezione originale!**
3. Non scongelare mai alimenti in acqua bollente o con l'aiuto di fonti di calore (per esempio un forno a microonde), uguale se sono confezionati a sottovuoto o no. Lo scongelamento degli alimenti avviene in modo migliore nel frigorifero.
4. Non consumare alimenti che sono facilmente deperibili e che sono stati tenuti per alcune ore a temperatura ambiente. Questo è particolarmente pericoloso per la salute, quando sono stati preparati in salse dense, quando sono confezionate sottovuoto o quando sono state conservate in un ambiente povero di ossigeno.
5. Distribuire in modo regolare i sacchetti o contenitori in sottovuoto nel frigorifero o nel congelatore, in modo che questi si raffreddano il più presto possibile.

▲ PULIZIA E MANUTENZIONE

Proseguire con cortesia come segue per la pulizia del Suo apparecchio per sottovuoto:

1. Staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
 2. Non immergere mai in acqua o tenere l'apparecchio sotto l'acqua corrente.
 3. Non utilizzare detergenti o detersivi aggressivi né materiali che graffiano per pulire l'apparecchio. Questo potrebbe danneggiare le superfici.
 4. Pulire l'apparecchio con un detersivo delicato ed un panno morbido umido.
- **OSSERVA:** Per una pulizia accurata, la vaschetta raccogli gocce che si trova nella camera sottovuoto  può essere rimossa facilmente e lavata a mano in acqua tiepida e sapone (vedi Fig. 19). Se la guarnizione inferiore dovesse essere venuta a contatto con alimenti, questa può essere rimossa e lavata in acqua tiepida. Lasciare poi asciugare completamente all'aria e in seguito rimontare le parti correttamente.



5. Lasciare asciugare completamente l'apparecchio all'aria, prima che Lei lo ripone ed utilizza di nuovo.
 6. L'apparecchio non deve essere lubrificato.
- **OSSERVA:** Se, dopo averla lavata, volete rimontare la guarnizione inferiore intorno alla camera sottovuoto questa deve essere completamente asciutta. Prestare attenzione a rimontarla nella stessa posizione, in modo che l'aria non possa entrare nella camera sottovuoto

CUSTODIRE IL CAVO ELETTRICO

Quando l'apparecchio non è in funzione, il cavo elettrico dovrebbe essere arrotolato e messo nell'apposito scompartimento nella parte inferiore dell'apparecchio. Non avvolgere mai il cavo elettrico intorno all'apparecchio.

▲ CONSERVAZIONE DELL'APPARECCHIO

- **ATTENZIONE:** Prima che Lei ripone l'apparecchio, esaminare che il coperchio dell'apparecchio non è chiuso ermetico! Altrimenti le guarnizioni diventano permeabili.

Conservare l'apparecchio in un luogo piano e scuro, fuori dalla portata dei bambini, al meglio nella confezione originale. Il dispositivo può essere riposto in piedi poggiato sulla base o, nel caso si avessero problemi di spazio, steso su una parte (di costa o sul bordo trasversale) (vedi Fig. 20+21).

La parte superiore del coperchio deve restare aperta e le camme a scatto non devono essere bloccate. Inoltre non deve essere appoggiato nulla sull'apparecchio così che sopra le guarnizioni non possa esserci nessuna pressione. Le guarnizioni sono materiali logorabili e non sono coperti dalla garanzia.



▲ PROBLEMI ED EVENTUALI CAUSE

L'APPARECCHIO NON FUNZIONA

1. Controllare se la spina è inserita bene nella presa di corrente.
2. Esaminare se il cavo di alimentazione è danneggiato. In questo caso portare l'apparecchio presso Solis od un servizio clienti autorizzato da Solis e lasciare sostituire il cavo elettrico.
3. Esaminare se la presa di corrente funziona, inserendoci un altro elettrodomestico.
4. Esaminare se l'estremità del sacchetto appoggia esattamente sulla camera a sottovuoto.
5. L'apparecchio per il sottovuoto si spegne automaticamente con il surriscaldamento. Lasciarlo per primo raffreddare e poi rimetterlo di nuovo in funzione.

L'APPARECCHIO NON SIGILLA IL SACCHETTO VUOTO

Esaminare se l'estremità del sacchetto appoggia correttamente sulla barra saldante, come descritto nel capitolo I. (pagina 69).

L'ARIA NON È COMPLETAMENTE ASPIRATA DAL SACCHETTO

1. In modo che il sacchetto viene chiuso bene ermeticamente, l'estremità aperta del sacchetto deve essere completamente e senza pieghe appoggiata alla camera per sottovuoto.
2. Esaminare, se la barra saldante e le guarnizioni intorno alla camera sottovuoto sono libere da sporco e sono posizionate correttamente. Anche le guarnizioni non devono essere spezzate o porose. Pulire le guarnizioni e la barra saldante.
3. Esaminare, se il sacchetto abbia un buco. A questo scopo sigillare il sacchetto con un po' di aria ed immergerlo infine nell'acqua. Quando salgono delle bolle, il sacchetto è permeabile, utilizzare uno nuovo.
4. Utilizzare esclusivamente pellicole per sottovuoto e sacchetti di Solis!
5. Forse un sacchetto non è del tutto sigillato, perché si trovano briciole, grasso o liquidi nella cucitura di sigillo o perché l'estremità del sacchetto non è piatta e senza pieghe. Aprire il sacchetto, pulire la parte interna dell'estremità, la barra saldante e il gommino di contatto e fare attenzione che l'estremità del sacchetto sia assolutamente appoggiata piatta sulla camera sottovuoto.
6. Controllare che il coperchio sia chiuso correttamente sia a destra che a sinistra.

L'APPARECCHIO NON SIGILLA, DOPO CHE HA EFFETTUATO IL SOTTOVUOTO

1. Nell'apparecchio si trova un sensore per la pressione del sottovuoto. Quando la pressione non è sufficiente, il processo di sigillo non viene messo in azione automaticamente. Esaminare la barra saldante e le guarnizioni ad impurità ed eventualmente pulirle. Esaminare anche la corretta posizione ed accendere di nuovo l'apparecchio.
2. Esaminare, se le guarnizioni sono spezzate o storte. Piazzarle di nuovo o cambiarle con nuove – Solis o la prossima stazione di servizio Solis la aiuteranno.
3. Esaminare, se il sacchetto abbia un buco. A questo scopo sigillare il sacchetto con un po' di aria ed immergerlo infine nell'acqua. Quando salgono delle bolle, il sacchetto è permeabile, utilizzare uno nuovo.
4. Forse un sacchetto non è del tutto sigillato, perché si trovano briciole, grasso o liquidi nella cucitura di sigillo o perché l'estremità del sacchetto non è piatta e senza pieghe. Aprire il sacchetto, pulire la parte interna dell'estremità, il gommino di contatto e la barra saldante e fare attenzione che l'estremità del sacchetto sia assolutamente appoggiata piatta sulla camera sottovuoto.

L'ARIA PENETRA DI NUOVO NEL SACCHETTO, DOPO CHE È STATO SIGILLATO

1. Forse un sacchetto non è del tutto sigillato, perché si trovano briciole, grasso o liquidi nella cucitura di sigillo o perché l'estremità del sacchetto non è piatta e senza pieghe. Aprire il sacchetto, pulire la parte interna dell'estremità, il gommino di contatto e la barra saldante e fare attenzione che l'estremità del sacchetto sia assolutamente appoggiata piatta sulla camera sottovuoto.
2. Alcuni alimenti producono gas naturali o possono fermentare, come ad esempio frutta fresca e verdura. Quando Lei ha il dubbio che questo sia accaduto, aprire il sacchetto e controllare gli alimenti. Quando fermentano, gettare via il sacchetto. Cambiamenti di temperatura nel frigorifero possono lasciare deperire anche pietanze sottovuoto. In caso di dubbio gettare sempre via l'alimento.
3. Controllare il sacchetto per un eventuale buco, che lascia entrare l'aria. Parti appuntite negli alimenti dovrebbero essere coperte "imbottite" con carta da cucina piegata, in modo che le parti appuntite non provocano dei buchi.

IL SACCHETTO SI SCIoglie, NON SIGILLA CORRETTAMENTE

Se la barra saldante o il gommino di contatto dovessero essere surriscaldati, il sacchetto può sciogliersi. In questo caso staccare l'apparecchio, aprire il coperchio e lasciare raffreddare per alcuni minuti entrambi le parti nominate.

IL CONTENITORE NON SI LASCIA METTERE SOTTOVUOTO

1. Esaminare se il tubo per l'aspirazione così come nell'apertura per l'aspirazione dell'aria come anche il tappo per le bottiglie nel coperchio del contenitore è fissato bene.
2. Premere nello stesso tempo, all'inizio del processo sottovuoto sul coperchio o sull'allacciamento del tubo, in modo che il bordo del contenitore sia chiuso ermeticamente.
3. Quando al contenitore od al coperchio sono visibili dei danni, cambiare il contenitore od il coperchio. Esaminare se il coperchio del contenitore è ermetico.
4. Se dovesse fuoriuscire liquido dal contenitore durante il processo di sottovuoto, il contenitore con il contenuto dovrebbe essere per primo raffreddato nel frigorifero.
5. Esaminare la funzionalità dell'apparecchio.
6. Esaminare se il bordo del contenitore ed il bordo del coperchio siano assolutamente puliti e 3 cm di spazio siano tra l'alimento ed il bordo del contenitore superiore.

Quando tutto il soprannominato non è rilevante, rivolgersi presso Solis od un centro servizi autorizzato Solis.

I CONTENITORI ESAGONALI NON MANTENGONO IL SOTTOVUOTO

1. Esaminare se il regolatore, prima, durante e dopo il sottovuoto si trova su "SEAL".
2. Esaminare se la guarnizione di gomma sia correttamente appoggiata e non sia danneggiata.

I CONTENITORI QUADRATI NON MANTENGONO IL SOTTOVUOTO

Esaminare se la guarnizione di gomma sia correttamente appoggiata e non sia danneggiata.

▲ TEMPI DI CONSERVAZIONE

| Tipo di conservazione | Alimento | Temperatura | Tempo di conservazione normale | Tempo di conservazione con confezione in sottovuoto |
|-----------------------|------------------------------|-------------|--------------------------------|---|
| Frigorifero | Carne Cruda, rossa | 5±2°C | 2-3 Giorni | 8-9 Giorni |
| | Carne Cruda, bianca | 5±2°C | 2-3 Giorni | 6-9 Giorni |
| | Selvaggina | 5±2°C | 2-3 Giorni | 5-7 Giorni |
| | Salame, affettato | 5±2°C | 4-6 Giorni | 20-25 Giorni |
| | Formaggio morbido | 5±2°C | 5-7 Giorni | 14-20 Giorni |
| | Formaggio duro | 5±2°C | 15-20 Giorni | 25-60 Giorni |
| | Pesce fresco, frutti di mare | 5±2°C | 1-3 Giorni | 4-5 Giorni |
| | Carne cotta | 5±2°C | 3-5 Giorni | 10-15 Giorni |
| | Verdura | 5±2°C | 1-3 Giorni | 7-10 Giorni |
| | Frutta | 5±2°C | 5-7 Giorni | 14-20 Giorni |
| | Uova | 5±2°C | 10-15 Giorni | 30-50 Giorni |
| Congelatore | Carne | -18±2°C | 3-5 Mesi | > 1 Anno |
| | Pesce | -18±2°C | 3-4 Mesi | > 1 Anno |
| | Frutti di mare | -18±2°C | 3-5 Mesi | > 1 Anno |









| Tipo di conservazione | Alimento | Temperatura | Tempo di conservazione normale | Tempo di conservazione con confezione in sottovuoto |
|------------------------|----------------------|-------------|--------------------------------|---|
| Temperatura ambientale | Pane | 25±2°C | 1-2 Giorni | 6-8 Giorni |
| | Biscotti | 25±2°C | 4-6 Mesi | > 1 Anno |
| | Farina | 25±2°C | 4-5 Mesi | > 1 Anno |
| | Pasta/riso | 25±2°C | 5-6 Mesi | > 1 Anno |
| | Arachidi Legumi | 25±2°C | 3-6 Mesi | > 1 Anno |
| | Materiale medicinale | 25±2°C | 3-6 Mesi | > 1 Anno |
| | Te | 25±2°C | 5-6 Mesi | > 1 Anno |
| | Caffè macinato | 25±2°C | 2-3 Mesi | > 1 Anno |

▲ DATI TECNICI

| | |
|--------------------------|----------------------------|
| Modello numero | Tipo 574 |
| Descrizione del prodotto | Apparecchio per sottovuoto |
| Tensione/frequenza | 220-240 V~ / 50 Hz |
| Capacità | 110 Watt |
| Dimensioni | ca. 37 x 7 x 14,5 cm |
| Peso | ca. 1,6 kg |

Con riserva di modifiche tecniche.

ACCESSORI:

| Art. no. | Articolo | | |
|----------------------------|---|--|---|
| 922.52 922.51 922.50 | Pellicole per sottovuoto 2 rotoli 15 x 600 cm 2 rotoli 20 x 600 cm 2 rotoli 30 x 600 cm |  |  |
| 922.61 922.64 | Sacchetti per sottovuoto 50 sacchetti 20 x 30 cm 50 sacchetti 30 x 40 cm |  |  |
| 922.79 | Contenitori quadrati Set di 2: 1'000 ml/2'800 ml |  |  |
| 922.78 | Contenitori esagonali Set di 3: 700 ml/1'400 ml/2'000 ml |  |  |

*adatto per alimenti

Lei ottiene gli accessori per il Suo apparecchio per sottovuoto presso un rivenditore specializzato o presso Solis of Switzerland SA.
Telefono: 0848 804 884, telefax: 0848 804 890
email: info.ch@solis.com, www.solis.ch
(spedizione soltanto all'interno della Svizzera).

▲ SMALTIMENTO



EU 2012/19/EU

Istruzioni per lo smaltimento del prodotto conforme alle prescrizioni secondo la direttiva EU 2012/19/EU.

Alla fine del ciclo di vita, l'apparecchio non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici. Lo stesso dovrà essere portato a un centro di raccolta rifiuti locale o a un rivenditore che provvederà al regolare smaltimento. Rispetto a uno smaltimento non conforme, lo smaltimento separato di apparecchi elettrici ed elettronici evita conseguenze negative per l'ambiente e per la salute e consente inoltre il recupero e il riutilizzo di componenti con un risparmio energetico e di materia prima notevole. Per richiamare l'attenzione sull'obbligo di smaltimento regolare dell'apparecchio, lo stesso è contrassegnato con un simbolo di un contenitore di rifiuti barrato.

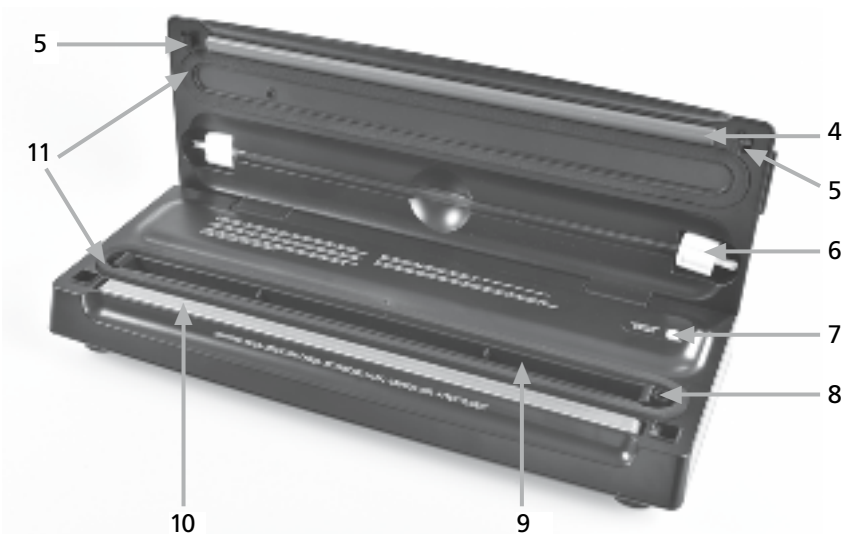
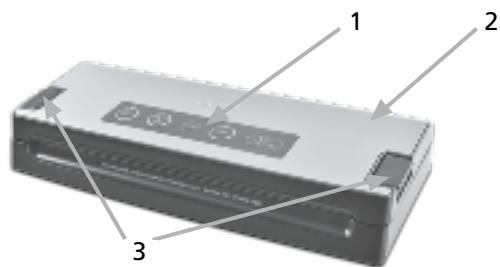
Solis of Switzerland SA si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, modifiche tecniche ed estetiche nonché modifiche atte a migliorare il prodotto.

SOLIS HELPLINE

Questo articolo se contraddistingue per la sua lunga durata e affidabilità. Se dovessero presentarsi dei problemi di funzionamento, non esiti a telefonarci. Spesso, un guasto si risolve senza complicazioni e in modo semplice con il consiglio giusto senza dovere spedire l'apparecchio per ripararlo. Siamo a Sua disposizione per consigli e aiuto. Gli indirizzi di contatto possono essere trovati alla fine di questo manuale.

Conservare la confezione originale di questo articolo, in modo che Lei può utilizzarla per un eventuale e necessario trasporto o spedizione.

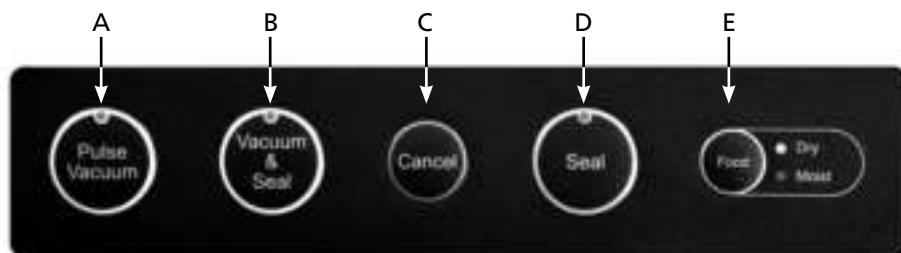
▲ APPLIANCE DESCRIPTION



▲ APPLIANCE DESCRIPTION

- 1 **Membrane keyboard with function buttons**
 - you can find the precise description of the buttons and their function on page 94/95.
- 2 **Appliance cover**
 - specially coated, so that fingerprints remain invisible.
- 3 **Release buttons**
 - by **pulling up** both buttons, the appliance cover is unlocked and can be opened. **CAUTION:** Do not press down on the release buttons to close the appliance, only do so on the front corners of the appliance cover!
- 4 **Rubber contact strip**
 - the counterpart of the sealing bar which makes sure that the end of the bag is pressed flat against the sealing bar, to provide an optimal seal.
- 5 **Locking catches**
- 6 **Chamber for air extraction hose with inlying hose**
 - the air extraction hose can be stored close at hand in this narrow chamber.
- 7 **Canister Switch button**
 - this button must be pressed, in order for lidded containers to be vacuumed through the air intake tube. **CAUTION:** Only use the original Solis container with this appliance.
- 8 **Air extraction opening**
 - for sucking air out of the vacuum bag resp. for connecting the vacuum hose for evacuating Solis containers.
- 9 **Vacuum chamber with removable drip tray**
 - the open end of the bag is placed here so that the air can be extracted from the bag; the inlying drip tray can be removed for easy cleaning.
- 10 **Sealing bar**
 - the teflon coated bar heats up and seals the end of the bag.
- 11 **Upper and lower seal**
 - so that the end of the bag is shut airtight, allowing all of the air to be removed; the lower seal can be removed for cleaning.
- 12 **Power cable in cable compartment**
- 13 **Non-slip rubber feet**
 - to ensure safe footing when the appliance is operating.

▲ APPLIANCE DESCRIPTION



The control panel with function buttons

For your supervision, the control light by the buttons (except the Cancel button) illuminates and flashes, depending on the setting made (Dry or Moist) resp. the function activated by pressing the corresponding button. Once a function has been completed, the corresponding control light goes out.

A Pulse Vacuum

As long as you keep this button pressed, the appliance vacuums and the blue control light illuminates. Once you stop pressing the button, the vacuuming process will stop and the blue control light will go out. This manual vacuuming function is ideal for highly pressure sensitive foods or items, as the vacuuming process can be stopped at any time.

B Vacuum & Seal

Button with blue control light, which first starts the vacuuming process and then automatically seals. In the standard setting **Dry**, the blue control light flashes during the evacuation process. Once the sealing process starts, the green light by **Seal** will additionally start flashing. If you have chosen the **Moist** setting, the blue control light flashes during the evacuation process before lighting up constantly once the sealing process starts. This will prompt the green control light to start flashing as well. Once both processes are completed, both control lights will go out.

C Cancel

Press this button during use will immediately stop the current vacuuming resp. sealing process.

D Seal

Button with 2 functions with green indicator light:

1. For manually sealing film bags, f.e. when you wish to make a bag from a roll and therefore need to seal one end of the bag.
2. For stopping the vacuuming process and immediately sealing the bag in Vacuum & Seal function. Example: If you have selected the Vacuum & Seal function and notice the pressure getting too high for the foods in the bag during automatic vacuuming, you can immediately stop the extraction pump and start the sealing process by pressing the **Seal** button.
As long as the appliance seals, the green control light flashes. Once the process is completed, the green control light will go out.

E Food

With this button you can adjust the sealing process to vacuum sealing dry or wet foods. The green light illuminates when the corresponding function is selected, the standard setting is **Dry**.

Dry: Select **Dry** if you wish to vacuum seal dry foods. **Dry** is the standard setting that illuminates once the appliance is plugged in.

Moist: Select **Moist** if you wish to vacuum seal moist foods like f.e. fresh meat. The extraction pump will stop before the sealing process starts to ensure that the seal is dry, despite the moisture. This will also prevent liquid from getting into the appliance.

In general: Once a chosen function is completed, the corresponding control light goes out, allowing you to open the appliance cover with the release buttons by lifting them (not pressing them down).

▲ IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

Please read through this user manual thoroughly before using your vacuum sealer, so that you become familiar with your appliance and can use it safely. We thoroughly recommend that you keep these instructions and, if you pass the appliance on, that you also hand these instructions to the new owner.

For your own safety, please observe the following safety measures when using electrical appliances:

1. To avoid electric shock, neither the vacuum sealer, power cable nor plug are allowed to come into contact with water or other fluids. Water can enter the housing and damage the appliance! If the appliance or power cable/plug should come into contact with water, immediately pull the plug out from the socket using dry rubber gloves.
2. Do not operate or unplug the appliance with wet or moist hands or feet.
3. Before using the appliance, check that the voltage stated on the type plate matches your mains voltage.
4. Do not leave the power cable hanging over table edges so that it can be pulled. Make sure that it does not come into contact with hot surfaces, such as hot-plates or a radiator, or that they come into contact with the appliance.
5. Keep the appliance away from hot gas, hot ovens and other heat-emitting appliances or heat sources. Never use the appliance on a hot or wet surface. Never place the appliance near moisture, heat and naked flames. Keep the appliance away from moving parts or appliances.
6. Never carry the appliance by the power cord and do not place anything on the power cord. Never pull on the power cord to disconnect the appliance from the power mains. Only pull on the plug.
7. We recommend that you do not use an extension cable with this appliance. Do not place the appliance directly underneath a power socket.
8. Before you insert or remove the plug from the socket, please always check that the cover is not locked shut.
9. Place the appliance while in function on a stable, level and dry surface, like a table. Do not use the appliance outdoors.
10. Unplug the appliance when it is not in use or unattended, and before cleaning. We recommend the use of a residual current device (RCD safety switch) to ensure additional protection during the use of electrical appliances. It is advisable to use a safety switch with a rated residual operating current of 30 mA maximum. For professional advice consult an electrician.
11. Do not make any adjustments to the appliance, cable, plug or accessories.
12. Incorrect use may cause injury!
13. Never take hold of an appliance that has fallen into water. Always take the plug out of the power socket before removing the appliance from the water. Do not use the appliance again until you have had it's ability to function safely checked by Solis or a Solis approved service centre.
14. Never place the appliance where it could fall into water or may come into contact with water (e.g. in a sink).
15. Never submerge the appliance, power cable or plug in water, or bring it into contact with water or other liquids.
16. Place the appliance so that it is never exposed to direct sunlight.
17. Never put sharp or pointed objects and tools into the appliance openings. The appliance may become damaged – danger of electric shock!
18. Do not shake or relocate the appliance while it is in operation.
19. Only use the appliance as described in this manual. Only use with the provided accessories or accessories recommended by Solis, incorrect accessories can lead to damage of the appliance, resp. to fire, electric shock or personal damage.
20. Never start the appliance using a remote or timer.
21. This appliance is only for domestic use and is not suitable for commercial use.
22. Remove and discard all packaging materials and potential stickers or labels before using the appliance for the first time.
23. Check the appliance before each use and ensure that the appliance, power cord and plug are not damaged.
24. In order to avoid electric shock, do not use the appliance if the cable or plug are damaged or the appliance is otherwise faulty, dropped or damaged. Never attempt repairs yourself, but take your appliance to Solis or a Solis approved service centre in order to get it inspected or mechanically and electrically repaired.
25. People with limited physical, sensorial or mental capabilities as well as unknowing or inexperienced people and children from 8 years of age on must not use the vacuum sealer except when supervised or thoroughly instructed on how to use the appliance by a person responsible for their safety. Additionally, they must be aware of the dangers arising from the appliance and know how to operate it safely. Cleaning and maintenance of the appliance must not be done by unsupervised children. Under no circumstances must the appliance be used by children under 8 years of age.
26. Always keep the appliance and power cord out of the reach of children.
27. Children must be supervised, so that they do not play with the appliance.
28. **CAUTION: the sealing bar gets very hot during operation! Do not touch the sealing bar during or shortly after use.**
29. The appliance is not designed for constant use. Leave the appliance to cool for one minute, before vacuuming the next bag or container.

30. The appliance and the sealing bar are fitted with overheating protection. To prevent overheating of the sealing bar, no more than 30 bags in a row may be sealed using the function **Seal**.
31. Before using, always check that your hands are clean and dry.
32. Please prevent liquids from being sucked into the vacuum chamber. Should any liquid be sucked in, it will mostly be collected by the drip tray. In such a case, empty the drip tray and wipe away all liquid remaining in the vacuum chamber.
33. Use exclusively Solis vacuum bags or containers that were designed for this appliance. The Solis container must be undamaged and free of cracks. Only use the appliance for vacuuming and sealing, never use for any other purpose.
34. Unwind the power cord fully before plugging the plug into the socket.
35. Oils or lubricants must not be used with this appliance.

▲ FIRST USE

CAUTION: Before using the appliance always make sure that the appliance and the containers are absolutely clean and free of damage so that food does not get contaminated.

APPLIANCE INSTALLATION

Place the appliance on a suitably large, horizontal, clean and dry work surface. Note that you also need space for the food filled bags to be vacuumed.

MAINS PLUG

Insert the plug into a suitable power socket. The **Dry** indicator light illuminates.

NOTE: Should you use ready made vacuum bags, you can proceed directly to point II. of these instructions.

I. SEALING A BAG FROM VACUUM FILM

1. Cut a suitable bag length from the film.
(see *Fig. 1*)
 2. Open the appliance cover **2** by **pulling up** the left and right release button in the case the appliance cover is locked shut.
 3. Place the open bag end on the sealing bar **10** of the open appliance. The bag end should not extend into the vacuum chamber **9**.
(see *Fig. 2*)
 4. Close the cover and push down on the two front corners of the appliance cover until you hear a „Click“ from both sides. The cover is now locked on both sides.
(see *Fig. 3*)
- CAUTION:** Never press the release buttons to close the cover. Their only purpose is opening the cover.
5. Press the **Seal (D)** button in order to seal the end of the bag. The green indicator light flashes several times and goes out again when the sealing process is finished.
(see *Fig. 4*)
 6. Once the green indicator light goes out, pull up both release buttons to open the cover.
(see *Fig. 5*)
 7. Remove the bag with the sealed end.
 8. Check if the seal seam is straight and without creases. Should this not be the case, cut the seal seam off and repeat the process.



Fig. 1

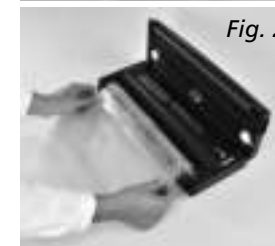


Fig. 2



Fig. 3

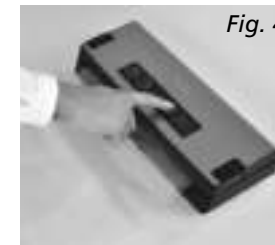


Fig. 4



Fig. 5

II. AUTOMATIC VACUUMING AND SEALING A FILLED BAG: FUNCTION VACUUM & SEAL (B)



Fig. 6

1. Open the appliance cover ② by pulling up the left and right release button in the case the appliance cover is locked shut.
2. Place the fresh food into the bag. Please use the original Solis vacuum bags or vacuum foil exclusively to avoid damage to the appliance and to ensure best results.

*For item-numbers and descriptions, please read the enclosed order form. You can purchase accessories for your vacuum sealer in good retailers or by mailing Solis of Switzerland Ltd.
Telephone: 0848 804 884, fax: 0848 804 890,
email: info.ch@solis.com or www.solis.ch
(shipping only within Switzerland).*



Fig. 7

3. Clean the open end of the bag inside and out, then smooth it flat. The end must be free of dust and wrinkles.



Fig. 8

4. Place the open bag end in the vacuum chamber ⑨.
CAUTION: The air-extraction opening ③ must not be covered by the bag end (see Fig. 6)!
5. Push the cover down by firmly pressing down on both front corners of the appliance cover with both hands until you hear a „Click“ from both sides. Now the cover is locked in at both sides. (see Fig. 7).

CAUTION: Never press the release buttons to close the cover. Their only purpose is opening the cover.



Fig. 9

6. Use the **Food (E)** button to adjust for the moisture level of the food. Choose **Moist** for moist foods and **Dry** for dry foods. **Dry** is the standard setting.
7. Then press the **Vacuum & Seal (B)** button, now the appliance will vacuum and seal the bag automatically (see Fig. 8). In the standard setting **Dry**, the blue control light flashes during the evacuation process. Once the sealing process starts, the green light by **Seal** will flash as well.



Fig. 10

If you have selected the **Moist** setting, the blue control light will flash during the evacuation process, however, once the sealing process starts, the blue control light lights up constantly and the green control light by **Seal** starts flashing.

NOTE: The appliance produces a fairly high vacuum pressure in the bag. If this pressure might crush fragile food then observe the vacuum pressure in the bag during vacuuming. When the desired vacuum is achieved, press the **Seal (D)** button. The appliance switches off the extraction pump from vacuuming and begins sealing the bag.

8. When evacuation and sealing are completed, meaning both the blue and the green control light have gone out, pull the release buttons on the left and right side of the appliance upwards. The cover opens, allowing you to remove the bag (see Fig. 9).
9. Check whether the new seal seam is straight and uncreased (see Fig. 10). Should this not be the case, repeat the process after cutting off the weld.

III. CONTROLLED VACUUMING AND MANUAL SEALING: PULSE VACUUM (A) AND SEAL (D) FUNCTION

The appliance applies a fairly high vacuum pressure in the bag. Should you vacuum seal pressure sensitive foods like f.e. pastry, we recommend vacuuming with the **Pulse Vacuum (A)** function and sealing with the **Seal (D)** function. This makes it easier to monitor the strength of the vacuum and prevent possible damage to the food. Touch the **Pulse Vacuum (A)** button and watch the vacuum in the bag while vacuuming. Once enough vacuum has been created, let go of the button and the extraction pump will stop.

Now, briefly press the **Seal (D)** button and the appliance will begin to seal the bag.

NOTE: Even on the automatic **Vacuum & Seal (B)** setting, you can stop the vacuuming process at any time, should you notice the vacuum getting too strong for the food. To stop the vacuuming process, you can press the **Seal (D)** button at any time and the appliance will stop the extraction pump and begin to seal the bag.

GOOD TO KNOW:

- With your Solis Vac Premium vacuum sealer, you can adjust the sealing process to the moisture content of the food. With the program **Food** you can choose between **Dry** and **Moist** to make sure to always get an optimally welded seal. **Dry**, which is the standard setting, is ideal for dry foods like f.e. biscuits, rice or coffee. For slightly moist foods, press the **Food (E)** button to switch to **Moist** setting, which is suitable for all foods that contain water (like f.e. red meat or fish). For foods with a high moisture content, please refer to the notes given in the section „Tips for optimal vacuuming“ in this manual
- In order for the appliance to perform best, it should be left for 1 minute to cool before you inserting the next bag. Always wipe away any leaked fluid in the vacuum chamber after each use.
- If you do not follow the one-minute cool down time of the appliance and immediately try to continue vacuuming, the heating element will overheat and the thermal fuse can be destroyed due to such incorrect operation.
- Our appliance works with Solis vacuum bags or -films, please do not use other bags to achieve optimum results and to prevent damage to the appliance.

There are Solis vacuum bags in different sizes or vacuum bag film with which you can set the bag size. Always choose a bag size appropriate for the food. Keep in mind that the bag should be at least 8 cm larger than the food and you will need an additional 2 cm for the seal.

For item numbers and descriptions, please refer to the enclosed order form. You can find accessories for you vacuum-appliance in good stores or you get them from Solis of Switzerland Ltd.

*Telephone: 0848 804 884, telefax: 0848 804 890,
email: info.ch@solis.com or www.solis.ch
(Delivery only available within Switzerland).*

- Use scissors to open a vacuum sealed bag and take out the food.

IV. VACUUMING SOLIS CONTAINERS WITH LIDS

Caution: Please exclusively use containers from Solis with this appliance.

For item numbers and descriptions, please refer to the enclosed order form. You can find accessories for you vacuum-appliance in good stores or you get them from Solis of Switzerland Ltd.

*Telephone: 0848 804 884, telefax: 0848 804 890
email: info.ch@solis.com or www.solis.ch
(Delivery only available within Switzerland)*

Only these containers are designed for the vacuum that the Solis Vac Premium creates.

A. Vacuuming of Solis containers with twist-knob on the lid (see Fig. 11)

- Wash the container in water and clean the lid with a damp cloth; dry all completely.
- Place the food into the container and leave at least 3 cm room between the food and the top edge of the container (see Fig. 12). Clean the top edge of the container again and the underside of the lid and the seal of the container lid, then place the container lid on the container. Turn the control dial on the lid to the **“SEAL”** position (see Fig. 11).
- Open the appliance cover and take out the **air extraction hose ⑥**. Insert one end of it into the **air extraction opening ⑧** of the appliance and the other end into the **opening of the twist-knob on the lid** (see Fig. 13+14).
- Press the **Canister Switch ⑦** button (see Fig. 14), the vacuum process begins. To make sure that no air can enter between the container and the lid, press down on the lid of the container with your hand during vacuuming. The appliance switches off automatically once the required vacuum has been reached.
- Gently pull out the **air extraction hose** from the lid.
- **To open the lid of the container**, turn the control dial to the **“OPEN”** position. You will hear a slight hissing sound as the air enters the container again. This hiss guarantees that there was an air vacuum in the container.

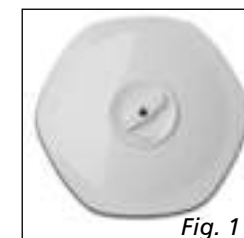


Fig. 11



Fig. 12



Fig. 13



Fig. 14

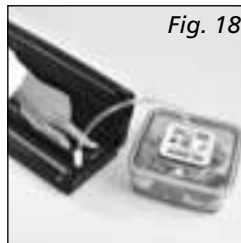
B. Vacuuming Solis containers without twist-knob on the lid (see Fig. 15)

The multi-functional Solis containers are ideal for storing dry foods, powdered foods, and fresh, dry or pureed fruit and vegetables. Due to its transparent design, the contents can be easily seen and the practical date-indicator gives an indication of the shelf-life of the contents.

- Wash the container in water and clean the lid with a damp cloth; dry all completely.
- Place the food into the container, leaving at least 3 cm between the food and the top edge of the container. Clean the upper edge of the container again, along with the underside of the lid with the seal and place the lid on the container (see Fig. 16).
- Open the appliance cover and take out the **air extraction hose 6**. Insert one end of it into the **air extraction opening 8** of the appliance and the other end into the **opening of the twist-knob on the lid** (see Fig. 17+18).
- Press the **Canister Switch 7** button (see Fig. 18), the vacuum process begins. To make sure that no air can enter between the container and the lid, press down on the lid of the container with your hand during vacuuming. The appliance switches off automatically once the required vacuum has been reached.
- Carefully pull out the **air extraction hose** from the container lid.
- **To open the lid of the container**, press the button right beside the air extraction opening, so that the vacuum pressure is released. You will hear a slight hissing sound as the air passes back into the container. This hiss guarantees that there was an air vacuum in the appliance.

IMPORTANT:

- Make sure that the container lid is firmly pressed around the container. Press the air extraction hose as deep as possible into the opening on the lid, so that no air can enter the container.
- To check if there is enough vacuum pressure in the container, try to move the lid a little. If it cannot be moved then the vacuum pressure is perfect.



CLEANING VACUUM CONTAINERS

1. The containers without the lids can be hand washed in warm, soapy water.
2. **ATTENTION: Do not immerse the lids of the containers into water and don't put them into a dishwasher. The inner cap underside of the container lid can be removed and washed. Clean the lids themselves only with a damp cloth. Allow them to dry thoroughly and re-insert the cap on the underside of the lid.**
3. Allow all accessories to dry completely, before storage or use.
4. We recommend, to keep the rubber seals elastic, to rub them from time to time with a few drops of cooking oil.

▲ TIPS FOR OPTIMAL VACUUMING

1. **Do not overfill the bag.** Always leave enough empty space at the end of the bag so that it can be placed in the vacuum chamber without problem and without wrinkles or creases. Calculate for 8 cm of space between bag contents and bag end plus 2 cm for the weld and 2,5 cm for every planned opening and re-vacuuming.
2. **The open bag end should not be wet,** since wet bags can not be sealed. If the food contains moisture, or the bag is wet inside, choose the **Moist** function, so that the sealing time is increased and the sealing result is better.
3. **Clean the open bag end and pull it straight,** before you seal it. Make sure that there is no food residue on the end of the bag and that there are no creases in the end of the bag. The sealed seam must be completely smooth, otherwise it will not be airtight.
4. **Never leave too much air in the bag.** Press on the bag a little to get most of the air out before vacuuming. Too much air in the bag means more work for the extraction pump, which could overload the motor. The consequence could be that not all of the air is vacuumed out of the bag.
5. **Please do not vacuum foods with sharp edges,** such as e.g. fish bones and mussels. The sharp edges can cut through the film so that it is no longer airtight. To vacuum such foods we recommend using a container instead of a plastic bag. Alternatively you can **cover** the sharp edges and ends with **folded kitchen paper** so that it cannot damage the bag or poke holes in it.
6. You should **wait for a minute after every vacuum programme** before you vacuum the next bag, so that the appliance can cool down.
7. If the necessary **vacuum pressure has not been reached after one minute,** the appliance will **switch off automatically.** If this happens, please check if the bag/container is not airtight or whether the end of the bag is not clean and straight in the vacuum chamber or whether there is another possible reason.
8. Always make sure that the **seals** around the vacuum chamber are **clean and without deformations or tears.** In the first case, clean and dry the seals (the lower one can be removed), in the second case replace them with new ones.
9. Small amounts of liquid, crumbs or food particles might get sucked into the vacuum chamber, block the extraction pump and damage your appliance. To avoid this, we recommend **freezing moist or juicy foods before vacuum sealing** them or placing a folded paper towel in the bag as packing beneath the weld. Also freeze soups or liquid foods in bags or Solis containers before vacuum sealing them. When vacuum sealing powdery or finely ground foods, do not overfill the bag and place a sheet of kitchen paper as a seal in the bag before vacuuming it.
10. In **general fruits should be pre-frozen** and **vegetables blanched** before vacuuming in order to achieve best results.
11. **Delicate foods** such as pastries or berries should be vacuumed in Solis containers. Alternatively, freeze the food **24 hours before** vacuuming in a bag.
12. **Fluids must always be cooled before vacuuming.** Hot liquids foam or form bubbles and increase in volume if they are vacuumed. **Note:** Use only our Solis containers for vacuuming.
13. **Keep perishable foods in the freezer or fridge.** Vacuum packing extends the life of food, but does not turn it into a „preserve“, i.e. a stable product at ambient temperature.
14. Fill a bag 2/3 full with water, seal the end of the bag (do no vacuum!) and lay the bag in the freezer. You can use the ice for cooling drinks but also for sporting injuries.
15. Many **foods are already vacuum packed** when bought, such as cheese or ready meals. With our vacuuming-appliance, you **can vacuum them again** (in Solis bags!), if the packaging has been opened, so that it stays fresh and retains it's full flavour. However, these foods should still only be consumed up until the date printed on the original packaging.
16. **Cereals** such as flour, rice and cake mixes **stay fresh longer if they are vacuum packed.** **Nuts and spices** hold their flavour better and will not go rancid. Ideal for long journeys.
17. **Freshly washed salads can be vacuumed in a Solis container and kept in the refrigerator for up to a week** – so there is always fresh and crispy salad to hand at meal times. If you line the container with a paper towel it will absorb excess moisture.
18. **Powdered or small grain foods** can be vacuumed in Solis containers, if **kitchen paper is placed on top of the food** as a barrier so that the powder or grains can not get into the extraction pump or inside the air extraction hose.
19. **Foods with sharp edges and points,** such as bones or dry pasta should be **wrapped in kitchen paper** so that they can no longer damage the bag or cause punctures.
20. **You can also vacuum pack more than just food.** Camping products such as matches, first aid bandages or clothing stay clean and dry when vacuum packed. Vacuum packed silverware doesn't tarnish, a vacuum packed candle is always advisable.
21. The main use of the vacuum sealer is to conveniently keep many foods fresh for longer without losing their flavour. In general you could say that vacuum packing quadruples the shelf life of foods in comparison to traditional storage methods. Once you have enjoyed the advantages of this appliance, it will soon become indispensable to you and you will have to throw much less food away and thereby save money.

- **Sensible ideas:**
 - a) Cook larger portions in advance and vacuum into individual portions or meals.
 - b) Vacuum packing is excellent for keeping pre-prepared foods fresh for pick nicks, camping expeditions and barbecues.
 - c) Vacuum packing reduces freezer burn.
 - d) Vacuum pack meat, fish, poultry and seafood before you put them in the fridge or freeze them.
 - e) Also keeps dried fruits, beans, nuts and cereals fresh for longer.
- 22. Vacuum packing enables you to live health consciously, or pre-cooking meals specifically with suitable ingredients if you suffer from allergies; you can weigh ingredients exactly if you want to diet and have to work in an office, or if you would like to take vacuumed home-made meals in, without any hassle.
- 23. You can also use vacuum packing for valuable objects: photos, important documents, stamp collections, credit cards, comics, screws, nails, medicine, plasters – everything is perfectly preserved and protected from dirt and moisture when it's vacuum packed.
- **NOTE:**
After vacuuming, always store with the lid open, never with the lid locked shut, otherwise the seals will deform and affect the function of the appliance.

VACUUMING FOR FREEZER STORAGE

1. Always use the freshest possible foods.
2. Delicate products such as meat, fish, berries etc. should be pre-frozen so that they are not crushed during vacuuming.
 Foods can be frozen for up to 24 hours without freezer burn occurring – this fact is something we will make use of. Ideally food should be split into portions before freezing. As soon as they are frozen (after about 24 hours) vacuum them in Solis vacuum bags and return them to the freezer.
3. If you wish to vacuum pack soups, stews or other liquid dishes, then they must be pre-frozen, until they have a solid consistency. Ideally this should be done in a Solis container. After vacuuming the container can be put back in the freezer.
4. The same method applies for products with high fluid content. The infiltration of fluid into the vacuum system can cause damage to the appliance. This is not covered by the guarantee.
5. If you wish to vacuum and freeze foods without pre-freezing them, the length of the bag should be 5 cm longer than would normally be required since food expands when frozen.
6. Fresh vegetables should be cleaned or peeled and before freezing they should be blanched in boiling water (or if necessary a microwave oven can be used). This ensures that the vegetables remain fresh. After allowing the food to cool, it can be split into suitable portions and frozen in Solis vacuum bags.
7. If you wish to vacuum and freeze meat or fish without pre-freezing them then we recommend that you line the Solis vacuum bag or container with kitchen roll so that the kitchen rolls will catch any escaped moisture. Foods that are meant to be vacuum sealed in a number of layers (f.e. hamburgers, crêpes or tortillas) are best placed in the bag resp. Solis container separated by a sheet of baking paper.

DEFROSTING FROZEN SOLIS VACUUM BAGS

Defrosting meat, fish, fruit, vegetables and other delicate foods: These foods should be defrosted slowly in the refrigerator.

Defrosting bread and pastry: these foods can be defrosted at room temperature. If this is the case you should cut open the bag to allow the steam to escape.

Always consume food immediately after defrosting and do not re-freeze.

▲ WHY DO VACUUM PACKED FOODS LAST LONGER?

1. Chemical reactions in food with air, ambient temperature and dampness, enzym-reactions, the formation of micro-organisms or contamination by insects can spoil food.
2. The main reason why food nutrients lose their firmness and flavour is the oxygen in the air. The formation of micro-organisms is usually caused by air, because this removes the moisture of the foods, on the other hand, it also transports ambient moisture back into the food if they are not hermetically sealed. Frozen foods get in the freezer air, often the freezer burn.
3. The vacuum-system removes up to 90% of air from the packaging. Since air is approximately 21% oxygen, it means that only 2–3% of the oxygen remains in the packaging. However in an oxygen content of less than 5%, most micro-organisms cannot multiply.
4. In general, micro-organisms can be divided into three categories: mould, yeasts and bacteria, they are present everywhere, but can only cause damage in certain conditions.
5. In an environment with little air or moisture, **mould** cannot develop. In moisture, sugar and warmth, **yeast** can spread with or without air, cooling slows the growth of yeast and freezing stops it altogether.
6. **Bacteria** can spread with or without air. One of the most dangerous bacteriums is Clostridium botulinum which can, under certain conditions, spread without air – it only needs a temperature of between 4 °C and 46 °C. It spreads in food without acid, in environments with little acid and in temperatures that are above 4 °C for long periods of time.
7. Frozen, dried or acid rich foods or foods with a high salt or sugar content, cannot contain the bacterium Botulinum.
The following foods can be lightly infected with Botulinum:
 - Foods without acid e.g. meat, seafood, poultry, fish, eggs, mushrooms and olives in brine
 - Foods with little acid like most vegetable
 - Foods with moderate acid content such as tomatoes, onions, chilli-peppers, figs and cucumbers.
8. To store the above at-risk foods, you should keep them in the refrigerator for short term storage or in the freezer, for long term storage, and after heating they need to be eaten straight away.
9. Some enzymes in foods can change the colour, texture and flavour of foods, which depends on storage time, storage temperature and oxygen. To prevent this enzyme reaction, vegetable should be blanched or steam cooked for a short time, or cooked in the microwave. Foods with a high acid content such as most fruits, must not be blanched. In this case, vacuum packing is enough to slow or inhibit the enzyme reaction.

10. Some dry foods, such as flour and cereals, contain insect larvae. If the food isn't vacuum packed, these can hatch during storage, making the food inedible. To prevent this these foods should be vacuumed.
11. Generally, foods should be stored at low temperatures since most micro-organisms can also spread without air.
12. If the temperature in your fridge is above 4°C then this can, most of all during long-term storage, support the growth of dangerous micro-organisms. Therefore the temperature setting in your fridge should be max. 4°C or less.
13. If the temperature in your freezer is –17 °C or less, it is ideal for storing food, but remember: freezing does not kill micro-organisms, it only slows their growth.
14. The shelf life of vacuum packed dried foods is also longer, the cooler the storage temperature is: For every 10°C cooler the storage temperature, the shelf life extends by 3–4 times.

FURTHER TIPS FOR SUCCESSFUL VACUUMING:

1. Always wash your hands before preparing and vacuuming, equally the materials and appliance which you use, should be absolutely clean.
2. As soon as the foods have been vacuumed, put them in the fridge or freezer, do not leave them to sit at room temperature. Make sure that the temperature in the refrigerator does not increase.
3. Vacuum packing extends the shelf life of dried foods, foods with high fat content quickly become rancid in warm temperatures and oxygen. Vacuum packing extends the shelf life of nuts, coconuts or cereals. Store these in a cool, dark place.
4. Vacuum packing does not extend the shelf life of fruit and vegetables such as apples, bananas, potatoes and root vegetables, unless they are peeled first!
5. Cabbage vegetables such as broccoli, cauliflower or cabbage give off gas when vacuum packed fresh for refrigeration. To preserve them, they must be first blanched, then frozen before packing.


WHAT YOU SHOULD GENERALLY KNOW WHEN PROCESSING FOOD:

The following food safety instructions are based on scientific findings and experience and are important for your health and optimal storage of foods:

1. As soon as you thaw, or remove foods from the fridge, consume them immediately.
2. Canned or ready vacuum packed foods can be vacuum packed again after opening. Follow the instructions, storing foods in a cool place once opened (not at room temperature!) and treating vacuumed foods just as carefully as fresh foods. **Take note of the use by date printed on the original packaging.**
3. Never defrost foods in warm water or with the help of other heat sources (f.e. microwave), regardless of whether they are vacuum packed or not. Foods are most gently defrosted in the fridge.
4. Do not consume highly perishable foods that have been stored for hours at room temperature. This is especially dangerous if they are in a thick sauce, if they are vacuum packed, or if they are kept in a low oxygen environment.
5. Distribute vacuum bags evenly in the freezer so that they freeze as quickly as possible.

▲ CLEANING AND CARE

To clean your vacuum-appliance, please proceed as follows:

1. Always first pull the plug out of the socket.
 2. Never submerge the appliance in water or hold it under running water.
 3. Do not use aggressive cleaning agents, solvents or abrasive materials for cleaning with appliance, these could damage the surfaces.
 4. Wipe the appliance with mild cleaning agents and with a soft, damp cloth.
- **NOTE:** The drip tray found in the vacuum chamber  can be easily removed for thorough hand-cleaning in warm dishwater (see Fig. 19). Should the lower seal have come into contact with food liquid, it can be removed and cleaned in warm water. After that, let it air dry completely and correctly reinsert it all around.



5. Leave the appliance to completely air dry, before storing or using the appliance.
 6. The appliance must not be oiled.
- **NOTE:** The lower seal around the vacuum chamber should be completely dry in any case after you have removed it for thorough cleaning and want to reattach it. It should be reattached at the exact same position to prevent air from getting into the vacuum chamber.

POWER-CABLE STORAGE

If the appliance is not in use, the power cable should be rolled up and placed in the cable compartment on the underside of the appliance. Never wrap the cord around the appliance!

▲ STORING THE APPLIANCE

- **CAUTION:** Before storing, always check that the lid of the appliance is not locked shut! Otherwise the seals will become no longer airtight.

Store the appliance in a flat dark place, out of reach of children, at best in its original packaging. The vacuum sealer can be stored standing on the appliance base or, to save space, on the side (upright or lengthways) (see *Fig. 20+21*).

The upper cover must remain open with the locking catches disengaged. Moreover, nothing should be placed on top of the appliance so that there is no pressure on the seals. Seals are consumables and are not covered by warranty.



▲ PROBLEMS AND POSSIBLE CAUSES

THE APPLIANCE DOESN'T WORK

1. Check that the plug is plugged into the correct socket.
2. Check whether the power cable is damaged. If this is the case, bring the appliance to Solis or a Solis approved service centre to get the cable replaced.
3. Check whether the socket is working by connecting another electrical device.
4. Check that the end of the bag is correctly in the vacuum chamber.
5. The vacuum sealer switches off automatically if it overheats. Let it cool down first before starting to use it again.

THE APPLIANCE IS NOT SEALING AN EMPTY BAG

Check that the end of the bag is lying correctly on the sealing bar, as is described in section I. (Page 99).

THE AIR IS NOT COMPLETELY SUCKED OUT OF THE BAG

1. So that the bag gets completely sealed, the open end of the bag must lie completely in the vacuum chamber without any wrinkles.
2. Check that the sealing bar and the seals around the vacuum chamber are free from dirt and in the correct position. Also, the seals must not be broken or porous. Clean the seals and the sealing bar.
3. Check whether the bag has a hole in it. To do this, seal the bag with some air in it and submerge it in water. If bubbles rise from it, it is leaking, use another bag.
4. Use bags and films from Solis exclusively!
5. Perhaps the bag is not completely sealed, because of crumbs, fat or liquid in the seal or the bag was not flat and has wrinkles or creases. Open the bag, clean the inside of the bag end, the sealing bar and the rubber contact strip and make sure to place the bag end absolutely evenly in the vacuum chamber.
6. Check if the cover is firmly shut on the left and right side.

THE APPLIANCE DOES NOT SEAL AFTER VACUUMING

1. In the appliance there is a vacuum pressure sensor. If the pressure is not high enough, the sealing pressure will not automatically start. Check the sealing bar and the seals for contamination and clean if necessary. Also check that they are in the correct position and start the appliance again.
2. Check whether the seals are broken or twisted. Put them back in place or replace them with new ones – Solis or your nearest Solis service station can help you further.
3. Check whether the bag has a hole in it. To do this, seal the bag with some air in it and submerge it in water. If bubbles rise from it, it is leaking, use another bag.
4. Perhaps the bag is not completely sealed, because of crumbs, fat or liquid in the seal or the bag was not flat and has wrinkles or creases. Open the bag, clean the inside of the bag end, the sealing bar and the rubber contact strip and make sure to place the bag end absolutely evenly in the vacuum chamber.

AIR GOES BACK INTO THE BAG AFTER IT HAS BEEN SEALED

1. Perhaps the bag is not completely sealed, because of crumbs, fat or liquid in the seal or the bag was not flat and has wrinkles or creases. Open the bag, clean the inside of the bag end, the sealing bar and the rubber contact strip and make sure to place the bag end absolutely evenly in the vacuum chamber.
2. Some foods produce natural gasses or ferment, such as e.g. fresh fruit and vegetables. If you suspect this to be the case, open the bag and check the food. If it is fermenting, throw the bag away. Temperature fluctuations in refrigerators can also spoil vacuum packed foods. If in doubt, always throw the food away.
3. Check if the bag has a hole which has let air in. Sharp edges of foods should be covered or „padded“ with folded kitchen paper, so that the edges cannot cause holes.

THE BAG BOILS OR DOES NOT SEAL PROPERLY

Should the sealing bar or the rubber contact strip overheat, the bag can melt. In this case, unplug the appliance, open the lid and allow these parts to cool for a few minutes.

THE CONTAINER WILL NOT VACUUM

1. Check whether the air extraction hose is securely attached to the lid of the container and the air-extraction opening on the appliance.
2. Press down on the lid **or** the hose connection to ensure that the container is airtight.
3. If the container or the adaptor is visibly damaged, change the container or adaptor. Make sure that the container lid is tight all around.
4. If fluid leaks from the container during vacuuming, the container and it's contents should first be cooled in the fridge.
5. Check the functioning of the appliance.
6. Check that the edge of the container and the lid are completely dry and that there is 3 cm distance between the food and the top edge of the container.

If none of these suggestions apply, please contact Solis or a Solis approved service station.

THE HEXAGONAL CONTAINER IS NOT MAINTAINING A VACUUM

1. Check that control dial is at the "SEAL" position, before, during and after vacuuming.
2. Check that the rubber seal is sitting correctly and is undamaged.

THE SQUARE CONTAINER IS NOT MAINTAINING A VACUUM

Check that the rubber seal is sitting correctly and is undamaged.

▲ STORAGE TIMES

| Storage type | Food | Temperature | Normal storage time | Storage time with vacuum packing in Solis containers or bags |
|--------------|-----------------------|-------------|---------------------|--|
| Refrigerator | raw, red meat | 5±2 °C | 2–3 days | 8–9 days |
| | raw, white meat | 5±2 °C | 2–3 days | 6–9 days |
| | Game meat | 5±2 °C | 2–3 days | 5–7 days |
| | Salami, sliced | 5±2 °C | 4–6 days | 20–25 days |
| | Soft cheese | 5±2 °C | 5–7 days | 14–20 days |
| | Hard cheese | 5±2 °C | 15–20 days | 25–60 days |
| | Fresh fish Seafood | 5±2 °C | 1–3 days | 4–5 days |
| | Cooked meat | 5±2 °C | 3–5 days | 10–15 days |
| | Vegetables | 5±2 °C | 1–3 days | 7–10 days |
| | Fruit | 5±2 °C | 5–7 days | 14–20 days |
| Eggs | 5±2 °C | 10–15 days | 30–50 days | |
| Freezer | Meat | -18±2 °C | 3–5 months | > 1 year |
| | Fish | -18±2 °C | 3–4 months | > 1 year |
| | Seafood | -18±2 °C | 3–5 months | > 1 year |









| Storage type | Food | Temperature | Normal storage time | Storage time with vacuum packing in Solis containers or bags |
|------------------|-------------------|-------------|---------------------|--|
| Room-temperature | Bread | 25±2 °C | 1–2 days | 6–8 days |
| | Sponge | 25±2 °C | 4–6 months | > 1 year |
| | Flour | 25±2 °C | 4–5 months | > 1 year |
| | Pasta/Rice | 25±2 °C | 5–6 months | > 1 year |
| | Peanuts Pulses | 25±2 °C | 3–6 months | > 1 year |
| | Medical supplies | 25±2 °C | 3–6 months | > 1 year |
| | Tea | 25±2 °C | 5–6 months | > 1 year |
| | Coffee, ground | 25±2 °C | 2–3 months | > 1 year |

▲ TECHNICAL INFORMATION

| | |
|---------------------|----------------------|
| Model no. | Type 574 |
| Product | Vacuum sealer |
| Voltage / frequency | 220–240V~ / 50 Hz |
| Power | 110 Watt |
| Dimensions | ca. 37 x 7 x 14.5 cm |
| Weight | ca. 1.6 kg |

Technical changes reserved.

ACCESSORIES:

| Item-No | Item | | |
|----------------------------|--|--|---|
| 922.52 922.51 922.50 | Vacuum films 2 rolls 15 x 600 cm 2 rolls 20 x 600 cm 2 rolls 30 x 600 cm |  |  |
| 922.61 922.64 | Vacuum bags 50 bags 20 x 30 cm 50 bags 30 x 40 cm |  |  |
| 922.79 | Square container 2 piece set 1'000 ml/2'800 ml |  |  |
| 922.78 | Hexagonal container 3 piece set 700 ml/1'400 ml/2'000 ml |  |  |

*food safe

You can purchase accessories for your vacuum appliance in good stores or from Solis of Switzerland Ltd.
Phone: 0848 804 884, fax: 0848 804 890,
email: info.ch@solis.com, www.solis.ch
(shipping only within Switzerland).

▲ DISPOSAL



EU 2012/19/EU

Information for correct disposal of the product in accordance with the European Directive EU 2012/19/EU.

At the end of its working life this equipment must not be disposed of as an household waste. It must be taken to special local community waste collection centres or to a dealer providing this service. Disposing of electrical and electronic equipment separately avoids possible negative effects on the environment and human health deriving from an inappropriate disposal and enables its components to be recovered and recycled to obtain significant savings in energy and resources. In order to underline the duty to dispose of this equipment separately, the product is marked with a crossed-out dustbin.

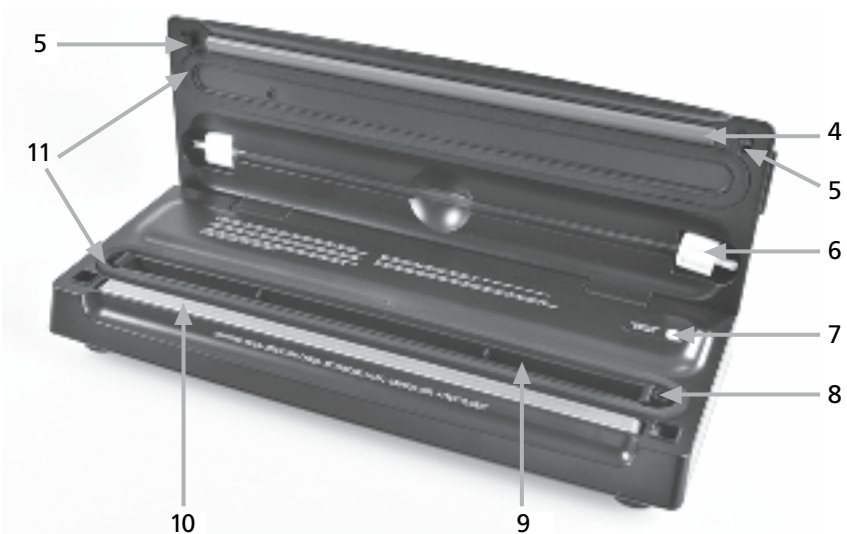
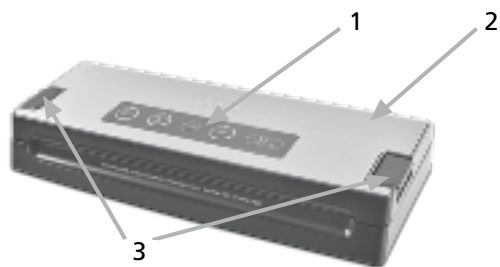
Solis of Switzerland Ltd reserves the right to carry out technical and visual changes and modifications to improve the product at any time.

SOLIS HELPLINE

This item stands out due to its long-life cycle and reliability. Despite this though, if a malfunction ever occurs, simply give us a call. Often a breakdown can be easily and quickly remedied with the right tip or technique without having to straight away send off the device for repair. We will give you all the advice and practical support you require. The contact addresses can be found at the end of this manual.

Keep the original packaging in a safe place so that you may use it in the event that transportation or shipping of the product becomes necessary.

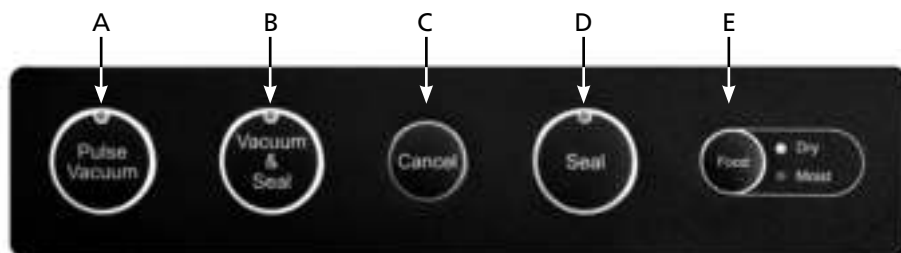
▲ PRODUCTBESCHRIJVING



▲ PRODUCTBESCHRIJVING

- 1 Folietoetsenbord met functieknoppen**
 - De exacte beschrijving van de knoppen en het gebruik ervan vindt u op pagina 124/125.
- 2 Deksel van het apparaat**
 - Met speciale coating, zodat er geen vingerafdrukken achterblijven.
- 3 Ontgrendelingsknoppen**
 - Het apparaat wordt ontgrendeld en kan worden geopend door de beide knoppen **omhoog te duwen**. **LET OP:** Om te sluiten hoeft u de ontgrendelingsknoppen niet aan de raken, maar alleen de hoeken van op de bovenkant van de deksel naar beneden te drukken!
- 4 Aandrukrubber**
 - Dit stuk zit precies tegenover de sealstrip en zorgt ervoor dat de zak goed tegen de sealstrip aangedrukt wordt, zodat er optimaal geseald kan worden.
- 5 Vergrendelstukken**
- 6 Vak voor de vacuümslang met daarin de vacuümslang**
 - In dit smalle vak kan de vacuümslang ten alle tijden klaar voor gebruik worden opgeborgen.
- 7 Canister Switch knop**
 - Deze knop moet ingedrukt worden, om bewaar dozen met deksels te vacumeren. **LET OP:** Gebruik hiervoor uitsluitend de originele Solis voorraadbussen of bewaar dozen die bij dit apparaat horen.
- 8 Slangaansluitpunt**
 - Voor het afzuigen van de lucht uit vacumeerzakken of voor het aansluiten van de vacuümslang voor het afzuigen van lucht uit Solis bewaar dozen.
- 9 Vacuümkamer met uitneembare lekbak**
 - Hierin ligt de open zijde van de te vacumeren zak, zodat de lucht afgezogen kan worden; de lekbak die hierin ligt kan eruitgehaald worden indien het nodig is deze te reinigen.
- 10 Sealstrip**
 - De met teflon gecoate strip wordt heet en sealt zo het einde van de zak met een sealnaad.
- 11 Bovenste en onderste afdichting**
 - Zodat het einde van de zak bij het vacumeren luchtdicht is en alle lucht verwijderd kan worden; de onderste afdichting kan worden verwijderd om te worden gereinigd.
- 12 Opbergruimte voor het snoer met stekker**
- 13 Anti-slip rubberen voet**
 - Zorgt ervoor dat het apparaat stabiel staat tijdens gebruik.

▲ PRODUCTBESCHRIJVING



Het bedieningspaneel met de functieknoppen

Ter controle licht en/of knippert de controleverlichtingen bij de knoppen (behalve bij de knop Cancel), afhankelijk van welke instelling (Dry of Moist) gekozen is, ofwel welke functie u geactiveerd heeft door erop te drukken. Zodra een functie klaar is, dan dooft ook de bijbehorende controleverlichting.

A Pulse Vacuum

Zolang u op deze knop drukt vacumeert het apparaat en brandt de blauwe controleverlichting. Drukt u deze knop niet langer in, dan stop het vacumeerproces en gaat de blauwe controleverlichting uit. Deze handmatige vacumeerfunctie is ideaal voor erg drukgevoelige levensmiddelen of voorwerpen, omdat het vacumeerproces op ieder moment onderbroken kan worden.

B Vacuum & Seal

Knop met blauwe controleverlichting, die eerst het vacumeerproces in gang zet en aansluitend automatisch seal. In de standaard instelling **Dry** knippert de blauwe controleverlichting gedurende het afzuigen van lucht. Zodra ook het sealen begonnen is gaat bovendien de groene verlichting bij **Seal** knipperen. Als u de instelling **Moist** heeft gekozen, dan knippert tijdens het afzuigen van lucht de blauwe controleverlichting. Zodra het sealen begint, dan blijft de blauwe controleverlichting constant branden en gaat de groene verlichting bij **Seal** knipperen. Als beide processen zijn beëindigd, dan dofen ook bij beide de controleverlichting.

C Cancel

Druk op deze knop te drukken tijdens gebruik, wordt het huidige vacumeer- of sealproces direct onderbroken.

D Seal

Knop met groene controleverlichting en 2 functies:

1. Om handmatig een sealrand te maken voor foliezakken of voor als u vanaf de rol een zak wilt maken en daarvoor eerst een uiteinde moet sealen.
2. Om het vacumeerproces te stoppen en direct met sealen van de zakken te beginnen tijdens de functie Vacuum & Seal. Bijvoorbeeld als u de functie Vacuum & Seal heeft gekozen en tijdens het automatisch vacumeren merkt dat de druk op de producten in de zak te hoog wordt, dan kunt u simpelweg op de knop **Seal** drukken en de afzuigpomp wordt direct gestopt en het sealproces wordt begonnen. Zolang het apparaat seal blijft de groene controleverlichting knipperen. Als het proces klaar is, dan gaat de groene controleverlichting uit.

E Food

Met deze knop kunt u instellen of u een droog of vochtig product wilt vacumeer, zodat het sealproces hierop kan worden aangepast. Bij de gekozen instelling gaat er een groen lampje branden. De standaard instelling is **Dry**.

Dry: Kies **Dry**, als u droge producten wilt sealen. **Dry** is de standaardinstelling die gaat branden, zodra u het apparaat in het stopcontact doet.

Moist: Kies **Moist**, als u vochtige producten wilt sealen, zoals rauw vlees. Dan stopt de afzuigpomp voor het sealen, om er zeker van te zijn dat de sealnaad ondanks het vocht goed dicht is en er geen vochtigheid in het apparaat komt.

In het algemeen geldt: Als de gekozen functie klaar is, dan gaat de bijbehorende verlichting uit en kunt u de deksel via de ontgrendelingsknoppen openen, door deze naar omhoog te duwen (niet naar beneden drukken).

▲ BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Leest u alstublieft voor gebruik van uw vacumeerapparaat deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, zodat u uw apparaat goed leert kennen en goed kunt bedienen. We raden aan om deze gebruiksaanwijzing goed te bewaren en bij eventuele overdracht van het apparaat deze ook te overhandigen aan de nieuwe eigenaar.

Neemt u alstublieft voor uw eigen veiligheid de volgende veiligheidsvoorschriften voor het gebruik van elektrisch apparatuur in acht:

1. Om een stroomstoot te vermijden, mogen noch het vacumeerapparaat noch de elektriciteitskabel en de stekker met water of andere vloeistoffen in aanraking komen. Water kan in de behuizing komen en het apparaat beschadigen! Mocht het apparaat resp. het snoer of de stekker met een vloeistof in aanraking komen, trek dan met droge rubberen handschoenen direct de stekker uit het stopcontact.
2. Bedien het apparaat niet met natte of vochtige handen of voeten en kom dan ook niet aan de stekker.
3. Controleer voor gebruik of de op de typeplaat aangegeven spanning overeenkomt met uw netspanning.
4. Laat de elektriciteitskabel niet over de tafelranden hangen, zodat het er niet vanaf getrokken kan worden. Let erop dat het niet met hete oppervlakten, zoals bijvoorbeeld een kookplaat of een radiator resp. het apparaat zelf, in contact komt.
5. Houd het apparaat weg van hete lucht, hete ovens, apparaten die warmte afgeven en andere hittebronnen. Plaats het apparaat nooit op een natte of warme oppervlakken gebruiken. Het apparaat niet in de buurt van vlocht, hitte of open vuur. Houd het apparaat weg van bewegende delen van apparatuur.
6. Til het apparaat niet aan het snoer op, trek niet aan het snoer en plaats niets op het snoer. Haal het apparaat alleen aan de stekker uit het stopcontact.
7. Wij raden aan om met dit apparaat geen verlengsnoer te gebruiken. Plaats het apparaat niet direct onder een stopcontact.
8. Controleert u voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt of eruit haalt, dat de deksel niet gesloten is.
9. Vanwege het gebruik, moet het apparaat op een vaste, stabiele ondergrond staan, zoals een tafel of een ander werkoppervlak. Het apparaat moet bedoeld voor buiten gebruik.
10. Haal altijd het elektriciteits snoer uit het stopcontact, als het apparaat buiten bedrijf is, onbeheerd is of schoongemaakt moet worden. We raden het gebruik van een aardlekschakelaar aan, om een extra zekerheid van het gebruik van elektrische apparatuur te waarborgen. Het is raadzaam, een veiligheidsschakelaar van maximaal 30 mA te gebruiken. Vakkundig advies vindt u bij uw elektricien.
11. Voer geen wijzigingen uit aan het apparaat, kabel, stekker of toebehoren.
12. Bij onjuist gebruik bestaat letselgevaar!
13. Grijp nooit naar een apparaat dat in het water gevallen is. Haal de stekker uit het stopcontact, voordat u het uit het water haalt. Neem het niet eerder weer in gebruik, voordat u het apparaat bij Solis of bij een door Solis erkend servicepunt op zijn werking en gebruiksveiligheid heeft laten controleren.
14. Plaats het apparaat nooit zo, dat in het in water zou kunnen vallen of met water in aanraking zou kunnen komen (bijvoorbeeld in de buurt van een gootsteen).
15. Dompel het apparaat of delen van het apparaat, zoals het snoer of de stekker, nooit onder in water en breng het nooit met water of andere vloeistoffen in aanraking.
16. Plaats het apparaat zo, dat er geen direct zonlicht op gericht is.
17. Nooit scherpe of spitse objecten en gereedschap in de openingen van het apparaat doen. Het apparaat kan beschadigd worden, met (als gevolg) gevaar voor stroomstoten!
18. Schud en verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.
19. Gebruik het apparaat alleen zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven. Gebruik alleen de meegeleverde accessoires of die door Solis geadviseerd worden. Het gebruik van verkeerde accessoires kan tot beschadiging van het apparaat of brand, stroomstoot of persoonlijk letsel.
20. Zet het apparaat niet aan door middel van een tijdschakelaar of afstandsbediening.
21. Het apparaat is alleen bedoeld voor huiselijk gebruik en niet voor commercieel gebruik.
22. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en stickers en gooi dit weg, voordat u het apparaat voor de eerste keer in gebruik neemt.
23. Controleer uw vacumeerapparaat voor ieder gebruik en kijk of het apparaat, het snoer of de stekker niet beschadigd zijn.
24. Gebruik, om een stroomstoot te vermijden, het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd zijn of als het apparaat andere storingen vertoont, gevallen is of enigszins beschadigd is. Voer nooit zelf reparaties uit, maar geef het apparaat af bij Solis of een, van de door Solis geautoriseerde, servicepunten, om het te laten controleren, repareren of mechanisch en elektrisch in orde te maken.
25. Personen met beperkte psychische, sensorische of intellectuele capaciteit of onwetende en onervaren personen zoals kinderen vanaf 8 jaar mogen de vacumeerapparaat niet gebruiken, tenzij door een bevoegd persoon toezicht wordt gehouden of diegene exact uitlegt hoe het apparaat gebruikt dient te worden. Bovendien moeten zij precies begrijpen welke gevaarlijke situaties zouden kunnen ontstaan en hoe het apparaat gebruikt kan worden op een veilige manier. Reiniging en onderhoud van het apparaat mag niet worden uitgevoerd door kinderen. Het apparaat mag in geen geval door kinderen jonger dan 8 jaar gebruikt worden.

26. Bewaar het apparaat en het netsnoer altijd uit de reikwijdte van kinderen.
27. Er moet op toegezien worden, dat kinderen niet met het vacumeerapparaat spelen.
28. **LET OP: De sealstrip wordt tijdens het gebruik erg heet! Daarom mag deze tijdens gebruik of vlak na gebruik niet aangeraakt worden!**
29. Het apparaat is niet ontworpen voor continu gebruik. Laat het apparaat altijd 1 minuut afkoelen, voordat u de volgende zak of het volgende bakje vacumeert.
30. Het apparaat resp. de sealstrip heeft een beveiliging voor oververhitting. Om te voorkomen dat de sealstrip oververhit wordt, mogen er niet meer dan 30 zakken achter elkaar met de Seal functie geseald worden.
31. Controleer voor ingebruikname altijd of uw handen schoon en droog zijn.
32. Voorkom dat er vloeistoffen worden aangezogen, want deze mogen niet in de vacuümkamer terecht komen. Eventueel toch afgezogen vloeistoffen komen terecht in de lekbak. Mocht dit gebeuren, leeg dan de lekbak en veeg indien nodig ook de vloeistoffen weg uit de vacuümkamer.
33. Uitsluitend Solis vacuümzakken of -bussen gebruiken. Die zijn speciaal voor dit apparaat ontworpen. De Solis vacuümbussen moeten onbeschadigd zijn en mogen geen scheuren bevatten. Gebruik het apparaat alleen voor vacumeren en sealen en nooit misbruiken!
34. Rol het snoer altijd volledig uit, voordat u deze in het stopcontact doet.
35. Gebruik geen olie of smeermiddelen bij dit apparaat.

▲ INBEDRIJFNAME

LET OP: Voor inbedrijfname altijd controleren dat zowel het apparaat als de voorraadbuis volledig schoon en onbeschadigd zijn, zodat de levensmiddelen niet verontreinigd wordt.

HET APPARAAT NEERZETTEN

Zet het apparaat op een ruime, grote, horizontale, schone en droge ondergrond. Let erop dat er ook genoeg plaats is voor de met levensmiddelen gevulde zakken, die gevacumeerd of geseald moeten worden.

HET APPARAAT AANSLUITEN

Stop de stekker in een goed stopcontact. De controleverlichting bij Dry gaat aan.

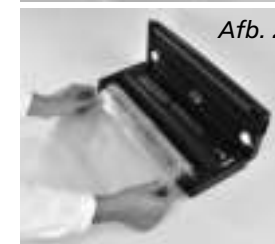
AANWIJZING: Als u de kant-en-klare zakken gebruikt, kunt u direct verder naar punt II.

I. EEN ZAK VAN VACUUMFOLIE SEALEN

1. Knip met een schaar de juiste zaklengte van de folie af.
(zie Afb. 1)
 2. Open de deksel van het apparaat ② door de ontgrendelingsknoppen links en rechts **omhoog te duwen**, mocht de deksel van het apparaat vergrendeld zijn.
 3. Leg een open zak op het sealstrip ⑩ van het open apparaat. De zak moet niet in te vacuümkamer ⑨ zelf gelegd worden.
(zie Afb. 2)
 4. Sluit de deksel en druk met beide handen de beide hoeken aan de voorzijde van de deksel goed naar beneden, totdat u een "klik" hoort. Alleen dan is het apparaat goed afgesloten.
(zie Afb. 3)
- LET OP: Druk tijdens het sluiten van de deksel nooit op de ontgrendelingsknoppen. Deze zijn bedoeld om de deksel van het apparaat te openen.**
5. Druk de Seal (D) knop in om de zak / het folie te sealen. Het groene controlelampje knippert meerder keren en gaat uit, zodra het sealproces beëindigd is.
(zie Afb. 4)
 6. Druk de beide ontgrendelingsknoppen naar beneden om de deksel te open, zodra de groene controleverlichting uitgaat.
(zie Afb. 5)
 7. Verwijder de zak met het uiteinde van net geseald is.
 8. Controleer of de sealnaad recht is en geen vouwen bevat. Mocht dit niet het geval zijn, knip dan de sealnaad eraf en begin opnieuw.



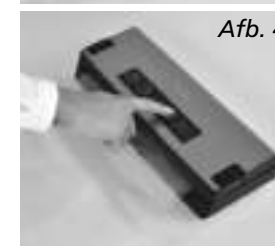
Afb. 1



Afb. 2



Afb. 3



Afb. 4



Afb. 5

II. HET AUTOMATISCHE VACUMEREN EN SEALEN VAN EEN ZAK: FUNCTIE VACUUM & SEAL (B)



Afb. 6

1. Open de deksel van het apparaat ② door de ontgrendelingsknoppen links en rechts **omhoog te duwen**, mocht de deksel van het apparaat vergrendeld zijn.
2. Leg de verse levensmiddelen in de zak. Gebruik als-tublieft uitsluitend de originele Solis vacumeerzakken of vacumeerfolie, om het apparaat niet te beschadigen en het beste resultaat te bereiken.

De artikelnummers en beschrijvingen vindt u bij bijgesloten bestelbon. U ontvangt het accessoires voor uw vacuümmachine bij de betere speciaalzaak of bij Solis of Switzerland AG.

Telefoon: 0848 804 884, fax: 0848 804 890, email: info.ch@solis.com of www.solis.ch (verzending alleen binnen Zwitserland).



Afb. 7

3. Reinig de open kant van de zak van binnen en van buiten en strijk het glad. Het uiteinde moet stofvrij zijn en geen vouwen hebben.



Afb. 8

4. Leg de open kant van de zak of het folie in de vacuümkamer ⑨.

LET OP: Het slangaansluitpunt ⑧ mag niet door de zak / de folie afgedekt worden (zie Afb. 6)!

5. Sluit de deksel en druk met beide handen de beide hoeken aan de voorzijde van de deksel goed naar beneden, totdat u een "klik" hoort. Alleen dan is het apparaat goed afgesloten (zie Afb. 7).

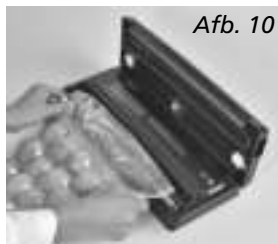
LET OP: Druk tijdens het sluiten van de deksel nooit op de ontgrendelingsknoppen. Deze zijn bedoeld om de deksel van het apparaat te openen.



Afb. 9

6. Stel met de **Food (E)** knop in, of het product vocht bevat (kies de instelling **Moist**) of droog is (kies de instelling **Dry**), zodat de sealnaad op de juiste manier aangebracht wordt. De standaard instelling is **Dry**.

7. Druk dan op de **Vacuum & Seal (B)** knop, en het apparaat zal de zak automatisch vacumeren en sealen (zie Afb. 8). In de standaard instelling **Dry** knippert de blauwe controleverlichting tijdens het afzuigen van lucht. Zodra het sealen begint gaat ook de groene controleverlichting bij **Seal** knipperen.



Afb. 10

Heeft u de instelling **Moist** gekozen dan knippert tijdens het afzuigen van lucht de blauwe controleverlichting. Zodra het sealen wordt gestart blijft de blauwe controleverlichting constant branden en gaat de groene controleverlichting bij **Seal** knipperen.

OPMERKING: Het apparaat bereikt een behoorlijk hoge vacuümdruk in de zak. Mocht deze hoge druk kwetsbare levensmiddelen eventueel verdrücken, let dan op de vacuümdruk in de zak tijdens het vacumeren. Als de gewenste druk bereikt is, druk dan op de **Seal (D)** knop. Het apparaat schakelt dan direct de afzuigpomp uit en begint met het sealen van de zak.

8. Als het vacumeren en sealen klaar is, d.w.z. als de blauwe en groene controleverlichting is uitgegaan, druk dan tegelijkertijd de ontgrendelingsknoppen links en rechts op het apparaat naar boven. De deksel gaat dan open en u kunt de zak verwijderen (zie Afb. 9).
9. Controleer ook of de nieuwe sealnaad recht is en geen vouwen bevat (zie Afb. 10). Mocht dit niet het geval zijn, herhaal dan deze stappen, nadat u de sealnaad er heeft afgeknijpt.

III. GEDOSEERD VACUMEREN EN HANDMATIG SEALEN: DE FUNCTIES PULSE VACUUM (A) EN SEAL (D)

Het apparaat produceert een vrij hoge onderdruk in de zak. Mocht u gevoelige voedingsmiddelen, zoals gebak vacuüm willen verpakken, dan raden wij u aan te vacumeren met de **Pulse Vacuum (A)** functie en aansluitend met de **Seal (D)** functie te sealen. Zo zal het nog eenvoudiger worden om het vacuümproces te volgen en beschadiging van het levensmiddel te voorkomen. Druk op de **Pulse Vacuum (A)** knop en kijk naar de vacuümdruk in de zak tijdens het vacumeren. Laat de knop los, zodra er genoeg lucht is afgezogen. De afzuigpomp stopt.

Druk nu kort op de **Seal (D)** knop en het apparaat begint de zak te sealen.

OPMERKING: Ook bij de automatische instelling **Vacuum & Seal (B)** kunt u ten alle tijden het vacumeerproces stoppen, indien u merkt dat de onderdruk voor het product te sterk wordt. Om het vacumeerproces te stoppen, kunt u op elk moment simpelweg op de **Seal (D)** knop drukken en het apparaat stopt automatisch de afzuigpomp en begint met het sealen van de zak.

GOED OM TE WETEN:

- Met uw Solis Vac Premium vacuümmachine kunt u het sealproces naar het vochtgehalte van uw producten aanpassen. U kunt bij **Food** kiezen tussen **Dry** en **Moist** en zo kan er altijd een optimale sealnaad worden gemaakt.

Dry, de standaard instelling, is ideaal voor droge producten, zoals koek, rijst en koffie. Voor vochtigere producten drukt u op de **Food (E)** knop en wisselt u de instelling naar **Moist**. Deze instelling is geschikt voor alle producten die water bevatten (zoals rood vlees en is). Kijk bij het gebruik van producten die heel veel vocht bevatten naar de aanwijzingen in het hoofdstuk "tips voor optimaal vacumeren" in deze gebruiksaanwijzing.

- Voor een optimale werking, moet u na ieder vacumeerproces het apparaat 1 minuut laten afkoelen, voordat u de volgende zak er tussen legt. Eventueel vrijgekomen vocht in de vacuümkamer altijd na gebruik schoonvegen.
- Als u de minuut afkoeltijd niet aanhoudt, en direct verder vacumeert, dan zal het verwarmingselement oververhitten en de thermische zekering kan daardoor blijvend beschadigd worden.
- Ons apparaat werkt alleen met de Solis vacuümszakken en –folies om een optimaal resultaat te behalen en het apparaat niet te beschadigen. Gebruik alstublieft geen andere zakken of folies.

Er zijn Solis vacuümszakken in verschillende groottes of vacuümfolie, waarbij u zelf de grootte van de zak kan bepalen. Kies altijd voor een zakgrootte die bij het levensmiddel past. Let er daarbij op dat de zak altijd minstens 8 cm langer moet zijn dan de te vacumeren levensmiddelen en telt u er 2 cm extra bij op voor de sealnaad.

De artikelnummers en beschrijvingen vindt u op de bijgeleverde bestelformulieren. U kunt de accessoires van uw vacuümmachine verkrijgen bij uw speciaalzaak of bij Solis of Switzerland AG.

Telefoonnummer: 0848 804 884, faxnummer: 0848 804 890,
email: info.ch@solis.com of www.solis.ch
(Verzending alleen binnen Zwitserland).

- U kunt een vacuümszak die geseald is, met een schaar open maken, en de levensmiddelen er uithalen.

IV. VACUMEREN VAN SOLIS VOORRAADBUSSEN MET DEKSEL

LET OP:

Gebruik alstublieft uitsluitend de voorraadbussen van Solis voor dit apparaat.

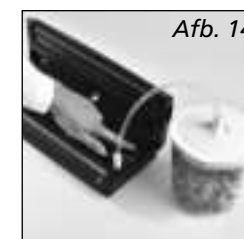
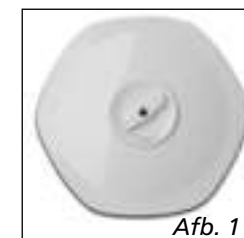
U vindt de accessoires voor uw vacuümmachine bij uw speciaalzaak of bij Solis of Switzerland AG.

Telefoonnummer: 0848 804 884, faxnummer: 0848 804 890,
email: info.ch@solis.com of www.solis.ch
(Verzending alleen binnen Zwitserland).

Alleen deze bussen zijn ontworpen voor de onderdruk die de Solis Vac Premium creëert.

A. Het vacumeren van de Solis bussen met de draaibare regelknop op de deksel (zie Afb. 11)

- Spoel de voorraadbus met water en maak de deksel met een vochtige doek schoon; droog alles goed af.
- Doe de levensmiddelen in de bus en zorg ervoor dat er tussen de levensmiddelen en de bovenste rand van de bus ten minste 3 cm ruimte vrij blijft (zie Afb. 12). Reinig nog een keer de rand van de bus en de onderkant van de afdichting van de deksel van de bus en doe de deksel op de bus. Draai de regelaar op de deksel zo, dat de regelaar richting de stand „SEAL” (zie Afb. 11).
- Open de deksel van het apparaat en verwijder de **vacuümslang** ⑥. Steek het ene einde van de slang op het **slangaansluitpunt** ⑧ van het apparaat en het andere einde in de opening bij de regelknop op de deksel van de bus (zie Afb. 13+14).
- Druk op de knop **Canister Switch** ⑦ (zie Afb. 14). Het vacuümproces begint. Op zeker te weten dat er geen lucht tussen de deksel en de bus kan binnendringen, drukt u tijdens het vacumeren de deksel van de bewaardoos met uw hand naar beneden. Het apparaat schakelt automatisch uit, zodra het gewenste vacuüm bereikt is.
- Trek de **vacuümslang** voorzichtig uit de deksel van de bus.
- **Om de deksel van de bus te openen**, zet u de regelaar richting „OPEN”. U kunt dan aan een licht sissend geluid horen dat er weer lucht in de voorraadbus komt. Dit sissen is tevens het bewijs, dat de voorraadbus vacuüm was.



B. Vacumeren van Solis voorraadbussen zonder draaibare regelknop op de deksel (zie Afb. 15)

De multi-functionele Solis voorraadbussen zijn ideaal voor het bewaren van droge levensmiddelen, levensmiddelen in poedervorm of verse resp. droge of gepureerde fruit of groenten. Dankzij het transparante ontwerp, kunt u gemakkelijk de inhoud zien en de praktische datumindicator geeft informatie over de houdbaarheid van de inhoud.

- Spoel de voorraadbus met water en maak de deksel met een vochtige doek schoon; droog alles goed af.
- Doe de levensmiddelen in de bus en zorg ervoor dat er tussen de levensmiddelen en de bovenste rand van de bus ten minste 3 cm ruimte vrij blijft. Reinig nog een keer de rand van de bus en de onderkant van de afdichting van de deksel van de bus en doe de deksel op de bus (zie Afb. 16).
- Open de deksel van het apparaat en verwijder de **vacuümslang 6**. Steek het ene einde van de slang op het **slangaansluitpunt 8** van het apparaat en het andere einde in de opening bij de regelknop op de deksel van de bus (zie Afb. 17+18).
- Druk op de knop **Canister Switch 7** (zie Afb. 18). Het vacuümproces begint. Op zeker te weten dat er geen lucht tussen de deksel en de bus kan binnendringen, drukt u tijdens het vacumeren de deksel van de bewaardoos met uw hand naar beneden. Het apparaat schakelt automatisch uit, zodra het gewenste vacuüm bereikt is.
- Trek de **vacuümslang** voorzichtig uit de deksel van de bus.
- **Om de deksel van de voorraadbus te openen**, drukt u op de knop rechts naast de afzuigopening, zodat de vacuümdruk ontsnapt. U kunt aan een licht sissend geluid horen dat er weer lucht in de voorraadbus komt. Dit sissen is tevens het bewijs dat de voorraadbus vacuüm was.



Afb. 15



Afb. 16



Afb. 17



Afb. 18

BELANGRIJK:

- Controleer of de deksel van de voorraadbus of bewaardoos rondom goed op de voorraadbus of bewaardoos bevestigd is. Druk daarna de vacuümslang langzaam en zo diep mogelijk in de opening van de deksel, zodat er geen lucht meer in de voorraadbus of bewaardoos kan ontstaan.
- Probeer de deksel iets te bewegen, om zo te controleren of er genoeg vacuümdruk in de voorraadbus of bewaardoos is. Als u de deksel niet meer kan bewegen, is de vacuümdruk goed.

HET SCHOONMAKEN VAN DE VACUÛMBUSSEN

1. De voorraadbus kan zonder de deksel handmatig in warm spoelwater schoon-gemaakt worden.
2. **LET OP:** Doe de deksel van de voorraadbus niet in het spoelwater of in de vaatwasser. U kunt wel de dop aan de binnenkant van de deksel verwijderen en schoonvegen en afspoelen. Neem de deksel alleen af met een vochtige doek. Aansluitend alles goed laten drogen en de dop indien nodig terug plaatsen aan de onderkant van de deksel.
3. Laat alle onderdelen goed drogen, voordat u deze opbergt of opnieuw gebruikt.
4. Wij raden u aan om de rubberen afdichting van tijd tot tijd in te smeren met wat eetbare olie, zodat deze elastisch blijft.

▲ TIPS VOOR HET OPTIMAAL VACUMEREN

1. **Doe de zak niet te vol.** Laat altijd genoeg plaats vrij, zodat de uiteinden van de zak zonder problemen in de vacuümkamer gelegd kan worden, zonder dat er plooien of golven ontstaan. Reken met 8 cm afstand tussen de inhoud van de zak en het einde van de zak plus 2 cm voor de sealnaad en daarbij ook nog 2,5 cm voor iedere keer dat u daarna nog van plan bent de zak te openen en opnieuw te vacumeren.
2. **De opening van de zak mag niet nat zijn,** omdat een natte zak niet geseald kan worden. Als de levensmiddelen vocht bevatten, of als de zak van binnen nat is, selecteer dan de **Moist** functie, zodat de sealtijd verlengd wordt en het sealresultaat beter is.
3. **Zorg dat de opening van de zak schoon is en trek het recht,** voordat u het gaat sealen. Zorg dat er geen resten levensmiddelen op de rand bevinden en dat er geen plooiing bij de opening van de zak zit. De gesealde naad moet volledig glad zijn, omdat hij anders niet goed afsluit.
4. **Laat in geen geval te veel lucht in de zak zitten.** Druk iets op de zak, zodat er zoveel mogelijk lucht is verwijderd, voordat u met het vacumeren begint. Te veel lucht in de zak betekent een verhoogd vermogen van de afzuigpomp, waardoor deze eventueel overbelast kan worden. De consequentie zou kunnen zijn, dan niet alle lucht afgezogen kan worden.
5. **Vacumeer alstublieft geen levensmiddelen met scherpe kanten,** zoals bijvoorbeeld visgraten en schelpdieren. De scherpe kanten kunnen het folie scheuren, zodat die niet meer afgesloten is. Om zulke levensmiddelen te vacumeren, raden wij aan om, in de plaats van plastic zakken, voorraadbussen of bewaar dozen te gebruiken. Als alternatief zou u de scherpe randen kunnen **wikkelen met gevouwen keukenpapier,** zodat ze de zak niet meer kunnen beschadigen resp. gaten kunnen veroorzaken.
6. U moet **na iedere vacuümvoortgang een minuut wachten,** voordat u de volgende zak gaat vacumeren, zodat het apparaat kan afkoelen.
7. Als de benodigde **vacuümdruk na een minuut** om welke reden dan ook **niet bereikt** wordt, dan **schakelt het apparaat automatisch uit.** In dit geval graag controleren of de zak / bak niet goed gesloten is of dat het te sealen gedeelte niet schoon en recht in de vacuümkamer ligt of wat verder nog de oorzaak zou kunnen zijn.
8. Zorg ervoor dat de **afdichtingen** rondom de vacuümkamer **schoon zijn en geen vervormingen of scheuren hebben.** In het eerste geval maakt u de afdichtingen schoon en droogt u ze (de onderste afdichting kan eraf worden gehaald), in het tweede geval moet u ze vervangen door nieuwe.
9. Tijdens het vacumeerproces kunnen er kleine hoeveelheden vloeistof, kruimerls of stukjes eten in de vacuümkamer gezogen worden en de afzuigpomp verstoppen en uw apparaat beschadigen. Om dit te voorkomen raden wij aan om **vochtige of smeelige gerechten eerst in te vriezen,** voordat u deze in de zak gaat vacumeren of om een stukje keukenrol te vouwen en halverwege ze sealnaad in de zak te leggen. Soepen of vloeibaar eten ook eerst in de zak of in een Solis bewaarbox invriezen en daarna vacumeren. Voor poeders of fijn gemalen eten geldt: doe de zak niet te vol en sluit het af door een stukje keukenrol in de zak te leggen, voordat u gaat vacumeren.
10. Om het beste vacumeer resultaat te bereiken, dienen **vruchten** over het **algemeen eerst bevroren** te worden en **groenten geblancheerd** te worden.
11. **Delicate producten,** zoals gebak of bessen kunnen het beste in de Solis voorraadbussen of bewaar dozen vacuüm verpakt worden. Als alternatief kunt u ze ook eerst **24 uur bevroren voordat** u ze in een zak vacuüm verpakt.
12. **Vloeistoffen moeten voor het vacumeren altijd gekoeld zijn.** Hete vloeistoffen schuimen of er ontstaan bellen en vergroten zo het volume op het moment dat er gevacumeerd wordt. **Tip:** Gebruik alleen onze Solis voorraadbussen en bewaar dozen voor het vacumeren.
13. **Bewaar levensmiddelen altijd in het vriesvak of in de koelkast.** De vacuümverpakking kan wel de houdbaarheid van levensmiddelen verlengen maar verandert ze niet in conserveproducten, dwz in stabiele producten bij kamertemperatuur.
14. Vul een zak 2/3 met water, seal de zak (niet vacumeren!) en leg de zak in de vriezer. U kunt het ijs gebruiken om de drankjes te koelen, maar u kunt het ook gebruiken om sportletsel te koelen.
15. Veel **levensmiddelen** worden al in **vacuüm** verkocht, zoals kaas of kant-en-klare levensmiddelen. Met ons vacumeerapparaat **kunt u** deze producten, nadat de verpakking eenmaal geopend is, **nog een keer vacumeren** (in de Solis zakken!), om zo de versheid en volle smaak te behouden. Echter, deze voedingsmiddelen kunnen desondanks tot de datum van de oorspronkelijke verpakking gebruikt worden.
16. **Graanproducten** zoals meel, rijst, etc. **blijven langer vers** als ze **vacuüm verpakt zijn.** **Noten en specerijen** houden ook hun smaak en worden niet vies. Ideaal voor als u lange reizen maakt.
17. **Versgewassen salades en groenten kunnen in de Solis bewaar dozen vacuümverpakt worden en in de koelkast tot een week bewaard worden** – zo is een knapperige, frisse salade altijd binnen handbereik. Wanneer u eerst onderin wat keukenpapier in de bewaar doos doet, wordt het overtollige vocht geabsorbeerd.
18. **Poedervormige of kleine, korrelige voedingsmiddelen** kunnen vacuümverpakt worden in de voorraadbussen en bewaar dozen van Solis, als er **keukenpapier** wordt gebruikt om **de levensmiddelen af te dekken.** Zo wordt het poeder resp. de korrels niet in de pomp resp. de afzuigslang gezogen.
19. **Levensmiddelen met scherpe kanten en randen,** zoals botjes of gedroogde pasta **moeten in keukenpapier gewikkeld worden,** zodat ze de zak niet beschadigen en geen gaten kunnen veroorzaken.
20. **U kunt ook meer dan alleen voedingsmiddelen vacuüm verpakken.** Campingproducten zoals lucifers, eerste hulp verband en kleren blijven vacuümverpakt schoon en droog. Bestek dat vacuüm verpakt is, wordt niet dof en een vacuümverpakte kaars voor noodgevallen is altijd klaar voor gebruik.

21. Het voornaamste gebruik van het vacumeerapparaat is om vele levensmiddelen langer goed en fris te houden, zonder dat daarbij de smaak verloren gaat. In het algemeen kan men stellen, dat vacumeren de houdbaarheid van levensmiddelen, in vergelijking met traditionele bewaarmethoden, verviervoudigt. Als u dit apparaat eenmaal gebruikt, zal het snel onmisbaar voor u worden en zult u hoeft u maar weinig voedingsmiddelen weg te gooien, waardoor u ook geld bespaard.
- **Het is goed om bijvoorbeeld:**
 - a) Grotere porties te koken en in kleine porties of als volledige maaltijd, als voorraad te vacumeren.
 - b) Vacumeren is ook uitermate geschikt om voorbereide maaltijden voor picknicks, campingreizen of barbecue avonden vers te houden.
 - c) Vacumeren voorkomt vriesbrand.
 - d) Vacumeer vlees, vis, gevogelte, schelpdieren en groenten voordat u ze in de koelkast doet of invriest.
 - e) Ook gedroogde vruchten, zoals bonen, noten en granen blijven onder vacuüm langer vers.
22. Vacumeren zorgt er ook voor dat u gezonder en bewuster leeft en dat u, in geval van allergieën, met veilige ingrediënten uw maaltijden bereid. Als u op dieet bent en naar het werk moet, kunt u de ingrediënten heel precies afwegen en vacumeren of neem thuis bereide maaltijden eenvoudig en vacuümverpakt mee.
23. U kunt het vacumeren ook gebruiken om u waardevolle spullen op te slaan: foto's, belangrijke documenten, postzegelverzamelingen, boeken, sieraden, creditcards, stripboeken, schroeven, spijkers, medicijnen, plaveisel – alles is perfect beschermd tegen viezigheid en vocht als het vacuüm verpakt is.
- **TIP:**
Na het vacumeren het apparaat altijd met open deksel opbergen. Sluit de deksel nooit af, omdat hierdoor de afdichtingen kunnen vervormen, waardoor afbreuk aan de werking van het apparaat ontstaat.

HET VACUMEREN VOOR HET BEWAREN IN EEN VRIESVAK

1. Gebruik bij voorkeur altijd verse levensmiddelen.
2. Gevoelige producten zoals vlees, vis, bessen, enz. moeten altijd eerst bevroren worden, zodat ze niet worden geplet tijdens het vacumeren.
Levensmiddelen kunnen tot 24 uur worden ingevroren, zonder dat er vriesbrand optreedt – deze omstandigheden kunnen we nuttig gebruiken. Het beste kunt u de levensmiddelen in porties verdelen, voordat u ze gaat invriezen. Zodra ze bevroren zijn (na ongeveer 24 uur), vacumeert u de levensmiddelen in een Solis vacuümzak en legt u deze weer terug in het vriesvak.
3. Wilt u soepen, stoofschotels of andere vloeibare levensmiddelen vacumeren en invriezen, dan moeten deze eerst bevroren worden, tot ze een vaste consistentie hebben. Het liefst doet u dit in een Solis bewaarbox. Na het vacumeren (in een Solis bewaardoos of Solis zak) kan het levensmiddel weer in het vriesvak worden teruggeplaatst.
4. Voor producten met veel vocht geldt dezelfde procedure. Het binnendringen van vloeistoffen in de vacuümmachine kan ervoor zorgen dat deze kapot gaat. Dit valt niet onder de garantie.
5. Mocht u de levensmiddelen willen vacumeren en invriezen, zonder deze eerst voor te vriezen, dan moet de lengte van de zak 5 cm langer dan normaal zijn, omdat het voedsel in de bevroren toestand toeneemt in volume.
6. Verse groenten moeten worden geschild en worden schoongemaakt en voor het vacumeren kort in kokend water worden geblancheerd (of indien nodig doorverwarmen in de magnetron). Hierdoor blijven de groenten knapperig. Na het afkoelen, vriest u deze in porties voor in de vacuümzak.
7. Als u vis of vlees zonder voor te vriezen wilt vacuüm verpakken en invriezen, dan raden wij u aan om het met keukenpapier in te wikkelen en in de Solis vacuümzak of Solis bewaardoos te leggen, zodat het keukenpapier het overtollige vocht kan absorberen. Etenswaaren die in meerdere lagen gevacumeerd moeten worden (zoals hamburgers, pannenkoeken of tortillas) kunnen het beste door middel van stukjes bakpapier van elkaar gescheiden in de zak of Solis bewaarbox worden geplaatst.

HET ONTDOOIEN VAN INGEVOREN SOLIS VACUÛMZAKKEN

Het ontdooien van vlees, vis, fruit, groenten en andere gevoelige producten: Deze levensmiddelen moeten langzaam in de zak resp. bewaardoos en in de koelkast ontdooid worden.

Ontdooien van brood en geak: Deze levensmiddelen kunnen bij kamertemperatuur ontdooid worden. In dit geval de zak opensnijden, zodat de damp kan ontsnappen.

In ieder geval na het ontdooien direct consumeren en nooit opnieuw invriezen.

▲ WAAROM BEHOUDEN VACUUM-VERPAKTE LEVENSMIDDELEN LANGER?

1. Chemische reacties van levensmiddelen met lucht en vocht, zoals enzymreacties, de opbouw van micro-organismen of verontreiniging door insecten kunnen levensmiddelen bederven.
2. De voornaamste reden, waarom levensmiddelen voedingsstoffen zijn structuur en smaak verliest, is de zuurstof in de lucht. De opbouw van micro-organismen ontstaat meestal, doordat de lucht enerzijds vocht uit de levensmiddelen onttrekt en anderzijds omgevingsvocht toevoegt. Bevroren levensmiddelen krijgen in de lucht van het vriesvak vaak vriesbrand.
3. Het vacuümsysteem onttrekt tot 90% van de lucht uit de verpakking. Omdat lucht ongeveer 21% uit zuurstof bestaat, betekent dit, dat er slechts 2-3% zuurstof in de vacuümverpakte zak of doos overblijft. Bij een zuurstofgehalte van 5% of minder, kunnen de meeste microbacteriën zich niet meer vermeerderen.
4. In het algemeen kan men micro-organismen in drie categorieën indelen: schimmel, gistzwammen en bacteriën: Ze zijn overal aanwezig, maar kunnen alleen onder bepaalde omstandigheden schade veroorzaken.
5. In een omgeving met weinig zuurstof of zonder vocht, kan **schimmel** niet ontstaan. In vocht, suiker en warme temperaturen kunnen **gistzwammen** zich met of zonder lucht uitbreiden. Koelen vertraagt de groei van zwammen en invriezen stopt de groei volledig.
6. **Bacteriën** kunnen zich met en zonder lucht verspreiden. Een van de gevaarlijkste bacteriesoorten is Clostridium botulinum, die zich onder bepaalde omstandigheden ook zonder lucht verspreiden kan – zij hebben slechts een temperatuur nodig tussen 4° en 46°C. Ze verspreiden zich in niet zure levensmiddelen, in een omgeving met weinig zuurstof en bij een temperatuur, die een lange tijd hoger is dan Levensmiddelen 4°C.
7. In bevroren, gedroogde of zure levensmiddelen of die veel zout of suiker bevatten, kan de bacterie niets, maar desondanks kunnen de volgende levensmiddelen met Botulinum geïnfecteerd zijn:
 - Levensmiddelen zonder zuur zoals bijvoorbeeld vlees, zeevruchten, gevogelte, vis, eieren, paddenstoelen en in loog geconserveerde olijven
 - Levensmiddelen met weinig zuur, zoals de meeste groentesoorten
 - Levensmiddelen met gemiddeld zuur, zoals bijvoorbeeld tomaten, uien, chilipepers, vijgen en komkommers
8. Om deze zogenoemde “gevaarlijke” levensmiddelen kort te bewaren, doet u deze in de koelkast. Om ze langer te bewaren, doet u ze in het vriesvak en na opwarmen dienen ze direct opgegeten te worden.
9. Afhankelijk van de bewaartijd, de bewaartemperatuur en natuurlijk de hoeveelheid zuurstof, kunnen sommige in levensmiddelen voorkomende enzymen de kleur, de textuur en de smaak van de levensmiddelen veranderen. Om de reactie van enzymen te voorkomen, moeten de groenten of gestoomd of geblancheerd worden of worden verwarmd in een magnetron. Voedingsmiddelen met een

hoog zuurgehalte, zoals de meeste fruitsoorten moeten niet worden geblancheerd. Een vacuüm verpakking is in dit geval voldoende om de enzymreactie te vertragen of af te remmen.

10. Sommige droge voedingsmiddelen, zoals meel en granen, kunnen insectenlarven bevatten. Als deze niet gevacumeerd worden, kunnen tijdens het bewaren, de larven uitkomen en het levensmiddel bederven. Om dit te voorkomen, moeten levensmiddelen vacuümverpakt zijn.
11. In het algemeen moeten levensmiddelen bij lagere temperaturen bewaard worden, omdat er micro-organismen zijn die zich zonder lucht kunnen voortplanten.
12. Bij een koelkasttemperatuur van hoger dan 4°C en vooral als het wat langer bewaard wordt, kan de uitbreiding van gevaarlijke micro-organismen ontstaan. Daarom moet de ingestelde temperatuur van uw koelkast maximaal 4°C of lager zijn.
13. Als u temperatuur in uw vriesvak –17°C of lager is, kunnen de levensmiddelen langer bewaard worden, maar denk eraan: invriezen doodt de micro-organismen niet, het vertraagt alleen de groei.
14. Hoe lager de bewaartemperatuur, des te langer de houdbaarheid van vacuümverpakte droge levensmiddelen: Per 10°C koudere bewaartemperatuur, wordt de houdbaarheid met 3–4 keer vergroot.

VERDERE TIPS OM SUCCESVOL TE VACUMEREN:

1. Was altijd eerst de handen voordat u aan de slag gaat. Zorg ook dat alle materialen en apparatuur die u gebruikt is volledig schoon zijn.
2. Leg de levermiddelen na het vacumeren direct in de koelkast of in de vriezer. Laat de voedingsmiddelen nooit bij kamertemperatuur liggen. Let erop, dat de temperatuur in de koelkast of de vriezer niet toeneemt.
3. Vacuümverpakking verlengt de houdbaarheid van droge levensmiddelen. Levensmiddelen met een hoog vetgehalte worden door warme temperaturen en zuurstof snel viezig. Vacuüm verpakken verlengt de houdbaarheid van noten, kokosnoten en granen. Bewaar deze op een koele, donkere plek.
4. Vacumeren verlengt de houdbaarheid van fruit en groenten, zoals appels, bananen, aardappelen of wortelgewas niet, tenzij deze eerst worden geschild.
5. Knolgewas zoals broccoli, bloemkool of kool scheiden gassen af als u dit vers vacuümverpakt worden en in de koelkast worden gedaan. Om deze houdbaar te maken, moeten deze voor het vacumeren geblancheerd en ingevroren worden.

WAT U OVER HET ALGEMEEN DIENT TE WETEN OVER DE VERWERKING VAN ETENSWAREN:

Onderstaande veiligheidsvoorschriften voor levensmiddelen zijn gebaseerd op wetenschappelijk onderzoek en ervaring en zijn heel belangrijk voor uw gezondheid en voor het optimaal bewaren van levensmiddelen:

1. Consumeert u de levensmiddelen zodra u deze verwarmt, ontdooid of uit de koelkast genomen heeft.
2. Levensmiddelen die in blik verpakt zijn of al vacuüm gekocht zijn, kunnen na het openen opnieuw (in een nieuwe Solis-zak) vacuümverpakt worden. Volg de aanwijzingen voor het koel bewaren van levensmiddelen (niet op kamertemperatuur) en bewaar het opnieuw gevacumeerde voedsel zoals u ook verse levensmiddelen zou bewaren. **Let op de houdbaarheidsdatum die op de originele verpakking wordt aangegeven!**
3. Verwarm levensmiddelen nooit in heet water of andere warmtebron (bijv. de magnetron), ongeacht of ze vacuümverpakt zijn of niet. Etenswaren kunnen het beste in de koelkast worden ontdooid.
4. Consumeer geen levensmiddelen, die bederfelijk zijn en al enkele uren bij kamertemperatuur bewaard zijn. Dat is erg gevaarlijk voor de gezondheid als deze in sauzen gebruikt worden, of als ze vacuümverpakt of in een zuurstofarme ruimte bewaard worden.
5. Verdeel de gevacumeerde zak of bak gelijkmatig in de koelkast of vriezer, zodat deze zo snel mogelijk gekoeld worden.

▲ REINIGING EN VERZORGING

Voor het reinigen van uw apparaat raden wij het volgende aan:

1. Trek de stekker uit het stopcontact.
 2. Dompel het apparaat nooit onder in water en houd het niet onder de kraan.
 3. Gebruik geen agressieve reinigings- of oplosmiddelen en gebruik ook geen schurende materialen om het apparaat schoon te maken, dit kan het oppervlak beschadigen.
 4. Neem het apparaat af met een zachte, vochtige doek en wat afwasmiddel.
- **OPMERKING:** De lekbak die in de vacuümkamer ❸ ligt kan probleemloos worden verwijderd om grondig met de hand te worden gereinigd in wat warm afwaswater (zie **Afb. 19**). Mocht de onderste afdichting met vloeibaar etenswaar in aanraking zijn geweest, dan kan deze ook worden verwijderd om in warm afwaswater te worden gereinigd. Aansluitend aan de lucht laten drogen en rondom weer op de juiste manier terugplaatsen.



5. Laat het apparaat volledig drogen, voordat u het opbergt of opnieuw gebruikt.
 6. Het apparaat moet niet geolied worden.
- **OPMERKING:** De onderste afdichting rondom de vacuümkamer moet in elk geval ook volledig droog zijn, nadat deze is schoongemaakt, voordat u deze weer terugplaatst. Deze moet ook op exact dezelfde plaats weer terug geplaatst worden, zodat er geen lucht in de vacuümkamer kan komen.

HET SNOER OPBERGEN

Als het apparaat niet in gebruik is, moeten het snoer en de stekker in het daarvoor bestemde vak worden opgeborgen. Wikkel het snoer niet om het apparaat heen!

▲ HET OPBERGEN VAN HET APPARAAT

- **LET OP:** Controleer voordat u het apparaat opbergt altijd of de deksel niet afgesloten is. Anders kunnen de afdichtingen niet meer goed afsluiten.

Bewaar het apparaat altijd op een vlakke, donkere plek, buiten het bereik van kinderen en bij voorkeur in de originele verpakking. De vacumeermachine kan op opgeborgen worden liggend zoals u hem ook gebruikt, maar hij kan ook plaatsbesparend om zijn ruggezijde of zijkant worden opgeborgen (op de rug of zijkant) (zie *Afb. 20+21*).

De deksel moet open blijven en de vergrendelstukken mogen niet vastzitten. Ook mag er niets op het apparaat geplaatst worden, zodat er geen druk op de afdichtingen kan ontstaan. Afdichtingen zijn gebruiksmateriaal en vallen niet onder de garantie.



▲ PROBLEMEN EN MOGELIJKE OPLOSSINGEN

HET APPARAAT WERKT NIET

1. Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
2. Controleer of het snoer beschadigd is. In dat geval het apparaat naar Solis of naar een door Solis bevoegde servicelocatie brengen en het snoer laten vervangen.
3. Controleer of het stopcontact goed werkt, door een ander elektronisch apparaat aan te sluiten
4. Controleer of de zak op de juiste manier in de vacuümkamer is geplaatst.
5. Het vacumeerapparaat schakelt bij oververhitting automatisch uit. Laat het eerst afkoelen en start pas daarna een nieuw proces.

HET APPARAAT SEALT DE LEGE ZAK NIET

Controleer of de zak op de juiste manier op het sealstrip ligt, zoals in hoofdstuk I. (pagina 129) beschreven wordt.

DE LUCHT IS NIET VOLLEDIG UIT DE ZAK VERWIJDERD

1. Om te zorgen dat de zak dicht goed geseald wordt, moet het open uiteinde van de zak volledig en zonder vouwen in de vacuümkamer worden geplaatst.
2. Controleer of de sealstrip en de afdichtingen in de vacuümkamer schoon en goed gepositioneerd zijn. De afdichtingen mogen ook niet gebroken of poreus zijn. Maak de afdichtingen en de sealstrip schoon.
3. Controleer of de zak een lek heeft. Om dit te controleren, sealt u de zak met nog wat lucht erin en dompelt u deze daarna onder in water. Als er bellen ontstaan, is de zak lek en moet u een nieuwe zak gebruiken.
4. Gebruik uitsluitend de vacuümfolies en -zakken van Solis!
5. Misschien is de zak niet helemaal goed geseald, omdat er kruimels, vet of vocht in de sealnaad zat of omdat de zak niet helemaal glad en vouwvrij was. Open de zak, maak de binnenkant van het uiteinde van de zak, de sealstrip en het aandrukkrubber goed schoon. Let goed op dat u de zak helemaal glad in de vacuümkamer legt.
6. Controleer of de deksel links en rechts goed afgesloten zijn.

HET APPARAAT SEALT NIET, NADAT DEZE GEVACUMEERD HEEFT

1. In het apparaat zit een vacuümdruk sensor. Als de druk niet hoog genoeg is, wordt het sealproces niet automatisch in werking gezet. Controleer of de sealstrip en de afdichtingen schoon zijn en reinig ze eventueel. Controleer ook of ze op de juiste plek zitten en start het apparaat opnieuw.
2. Controleer of de afdichtingen kapot gebroken of verdraaid zijn. Plaats ze opnieuw of vervang ze door nieuwe. Solis of uw dichtstbijzijnde servicecentrum kan u verder helpen.
3. Controleer of de zak een lek heeft. Om dit te controleren, sealt u de zak met nog wat lucht erin en dompel deze daarna onder water. Als er bellen ontstaan, is de zak lek en moet u een nieuwe zak gebruiken.
4. Misschien is de zak niet helemaal goed geseald, omdat er kruimels, vet of vocht in de sealnaad zat of omdat de zak niet helemaal glad en vouwvrij was. Open de zak, maak de binnenkant van het uiteinde van de zak, het aandrukrubber en de sealstrip goed schoon. Let goed op dat u de zak helemaal glad in de vacuümkamer legt.

ER ONTSTAAT WEER LUCHT IN DE ZAK NADAT DEZE GESEALD IS

1. Misschien is de zak niet helemaal goed geseald, omdat er kruimels, vet of vocht in de sealnaad zat of omdat de zak niet helemaal glad en vouwvrij was. Open de zak, maak de binnenkant van het uiteinde van de zak, het aandrukrubber en de sealstrip goed schoon. Let goed op dat u de zak helemaal glad in de vacuümkamer legt.
2. Sommige levensmiddelen produceren natuurlijke gassen of gisten, zoals bijvoorbeeld fruit en groenten. Als u vermoedt dat dit gebeurd is, opent u de zak en controleert u de levensmiddelen. Als ze gisten, gooit u de zak weg. Temperatuurswisselingen in de koelkast kunnen ook vacuümverpakte specerijen bederven. Gooi in geval van twijfel altijd de voedingsmiddelen weg.
3. Controleer of de zak eventueel een gat heeft, waardoor er lucht kan binnendringen. Scherpe kanten van levensmiddelen moeten altijd met gevouwen keukenpapier worden afgedekt, zodat deze kanten geen gaten meer kan veroorzaken.

DE ZAK SMELT RESP. IS NIET JUIST GESEALD

Mocht de sealstrip of het aandrukrubber oververhit raken, dan kan de zak smelten. Zet in dat geval het apparaat uit, open de deksel en laat deze onderdelen enkele minuten afkoelen.

DE VOORRAADBUS OF BEWAARDOOS KAN NIET GEVACUMEERD WORDEN

1. Controleer of de afzuigslang zowel bij het slangaansluitpunt als bij de deksel van de voorraadbus goed vast zit.
2. Druk gelijk bij het begin van het vacuümproces op de deksel of de slangaansluiting, zodat de rand goed luchtdicht afgesloten is.
3. Als u ziet dat de bus, doos of afsluiter kapot is, wisselt u deze met een andere. Controleer of de deksel van de voorraadbus of bewaarndoos rondom goed dicht zit.
4. Mocht er tijdens het vacuümproces vloeistof uit de bus of doos komen, dan moet de bus of doos met inhoud eerst in de koelkast afgekoeld worden.
5. Controleer de werking van het apparaat.
6. Controleer of de rand van de bus of doos en de rand van de deksel echt goed schoon is en er een afstand van 3 cm is tussen de levensmiddelen en de bovenrand van de bus of doos.

Als het apparaat dan nog niet werkt, gaat u dan naar Solis of een erkend servicepunt.

DE ZESHOEKIGE VOORRAADBUS HOUDEN HET VACUÛM NIET VAST

1. Controleer of de regelaar voor, tijdens en na het vacumeren op „SEAL“ staat.
2. Controleer of de rubberen afdichting correct geplaatst en onbeschadigd is.

DE VIERKANTE VOORRAADBUSSEN HOUDEN HET VACUÛM NIET VAST

Controleer of de rubberen afdichting correct geplaatst en onbeschadigd is.

▲ HOUBAARHEID

| Bewaarplaats | Levensmiddel | Temperatuur | Normale houdbaarheid | Houdbaarheid met vacuümverpakking in Solis voorraadbussen, bewaar dozen of zakken |
|--------------|---------------------------|-------------|----------------------|---|
| Koelkast | Rauw rood vlees | 5±2 °C | 2-3 dagen | 8-9 dagen |
| | Rauw wit vlees | 5±2 °C | 2-3 dagen | 6-9 dagen |
| | Wild | 5±2 °C | 2-3 dagen | 5-7 dagen |
| | Salami, gesneden | 5±2 °C | 4-6 dagen | 20-25 dagen |
| | Zachte kaas | 5±2 °C | 5-7 dagen | 14-20 dagen |
| | Harde kaas | 5±2 °C | 15-20 dagen | 25-60 dagen |
| | Verse vis en schelpdieren | 5±2 °C | 1-3 dagen | 4-5 dagen |
| | Gekookt vlees | 5±2 °C | 3-5 dagen | 10-15 dagen |
| | Groenten | 5±2 °C | 1-3 dagen | 7-10 dagen |
| | Fruit | 5±2 °C | 5-7 dagen | 14-20 dagen |
| | Eieren | 5±2 °C | 10-15 dagen | 30-50 dagen |
| Vriezer | Vlees | -18±2 °C | 3-5 maanden | > 1 jaar |
| | Vis | -18±2 °C | 3-4 maanden | > 1 jaar |
| | Schelpdieren | -18±2 °C | 3-5 maanden | > 1 jaar |









| Bewaarplaats | Levensmiddel | Temperatuur | Normale houdbaarheid | Houdbaarheid met vacuümverpakking in Solis voorraadbussen, bewaar dozen of zakken |
|------------------|----------------------------|-------------|----------------------|---|
| Kamertemperatuur | Brood | 25±2 °C | 1-2 dagen | 6-8 dagen |
| | Biscuits | 25±2 °C | 4-6 maanden | > 1 jaar |
| | Meel | 25±2 °C | 4-5 maanden | > 1 jaar |
| | Pasta/Rijst | 25±2 °C | 5-6 maanden | > 1 jaar |
| | Grondnoten en peulvruchten | 25±2 °C | 3-6 maanden | > 1 jaar |
| | Medicijnen | 25±2 °C | 3-6 maanden | > 1 jaar |
| | Thee | 25±2 °C | 5-6 maanden | > 1 jaar |
| | Koffie, gemalen | 25±2 °C | 2-3 maanden | > 1 jaar |

▲ TECHNISCHE GEGEVENS

| | |
|-----------------------|----------------------|
| Modelnr. | Type 574 |
| Productomschrijving | Vacumeerapparaat |
| Spanning / Frequentie | 220-240V~/50 Hz |
| Vermogen | 110 Watt |
| Afmetingen | ca. 37 x 7 x 14,5 cm |
| Gewicht | ca. 1,6 kg |

Technische wijzigingen voorbehouden.

TOEBEHOREN:

| Art.nr. | Artikel | | |
|---------|---|--|---|
| 922.52 | Vacuümfolie 2 rollen 15 x 600 cm |  |  |
| 922.51 | 2 rollen 20 x 600 cm | | |
| 922.50 | 2 rollen 30 x 600 cm | | |
| 922.61 | Vacuümszakken 50 zakken 20 x 30 cm |  |  |
| 922.64 | 50 zakken 30 x 40 cm | | |
| 922.79 | Vierkante voorraadbus Set van 2: 1'000 ml / 2'800 ml |  |  |
| 922.78 | Zeshoekige voorraadbus Set van 3: 700 ml / 1'400 ml / 2'000 ml |  |  |

*Geschikt voor levensmiddelen

U vindt de accessoires voor uw vacuümmachine bij de betere speciaalzaak of bij Solis of Switzerland AG.
Telefoon: 0848 804 884, fax: 0848 804 890,
email: info.ch@solis.com, www.solis.ch
(verzending alleen binnen Zwitserland).

▲ VERWIJDERING



EU 2012/19/EU

Aanwijzingen voor correcte verwijdering van het product volgens EU-richtlijn EU 2012/19/EU.

Het afgedankte apparaat mag niet met het huishoudelijk vuil als restafval worden verwerkt. Het afgedankte apparaat moet bij een plaatselijk afvalinzamelpunt of bij de leverancier worden ingeleverd zodat een milieuvriendelijke verwerking wordt gegarandeerd. Door de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische apparaten worden mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid voorkomen en kunnen componenten worden hergebruikt of gerecycled, waardoor er veel energie en grondstoffen worden bespaard. Om verplichte afvalverwerking van het apparaat volgens de voorschriften duidelijk onder de aandacht te brengen is hiernaast het symbool van een doorgekruiste afvalbak afgebeeld.

Solis of Switzerland AG behoudt zich het recht voor om te allen tijde technische en optische wijzigingen en modificaties uit te voeren om zijn producten te verbeteren.

SOLIS HELPLINE

Dit apparaat heeft een zeer lange levensduur en is erg betrouwbaar. Komt het toch voor dat er een storing optreedt kunt u ons zonder meer bellen. Vaak is het probleem met een tip of met een trucje op te heffen, zonder dat u ons het apparaat hoeft te sturen. Wij adviseren u graag. De contactadressen vindt u aan het einde van deze gebruikshandleiding.

Bewaar de originele verpakking van dit product goed zodat u ze voor eventueel transport of verzending van het product kunt gebruiken.

▲ Solis Kundendienst Helpline

Für Warenretouren und Reparatursendungen nehmen Sie bitte vorgängig mit uns Kontakt auf. Wir werden Ihnen dann gerne die entsprechende Anschrift bekanntgeben. Oder gehen Sie einfach auf www.solis.com.

▲ Solis Helpline – Service d'assistance

Pour tout retour de marchandises ou envoi pour réparations prenez tout d'abord contact avec nous. Nous vous communiquerons alors avec plaisir l'adresse correspondante. Ou rendez-vous simplement sur www.solis.com.

▲ Servizio di assistenza clienti Solis

Per resi di merci e spedizioni di riparazione, La preghiamo di contattarci in anticipo. Saremo lieti di comunicarLe l'indirizzo appropriato. O semplicemente andare su www.solis.com.

▲ Solis customer service

Please contact us in advance of sending in products for return or repair. We will gladly give you the respective address. Alternatively, you can simply visit www.solis.com.

▲ Solis Klantendienst Helpline

Neem contact met ons op alvorens producten te retourneren of voor reparatie te verzenden. U krijgt van ons dan het desbetreffende adres. Of kijk gewoon even op www.solis.com.

CH

Schweiz / Suisse Svizzera

✉ Solis Produzione SA
Centro Solis
Via Penate 4
CH–6850 Mendrisio

Adresse für Warenretouren
abweichend – siehe:

Adresse différente pour les
retours de produit – voir:

Indirizzo differente per resi
di merce - vedi:

www.solis.com

☎ 091–802 90 10

@ support.ch@solis.com

🌐 www.solis.ch

D

Deutschland

✉ Solis Deutschland GmbH
Marienstrasse 10
D–78054 Villingen-
Schwenningen

Adresse für Warenretouren
abweichend – siehe:

www.solis.com

☎ 0800–724 07 02

@ info.de@solis.com

🌐 www.solis.de

AT

Österreich

✉ Solis Austria
Bruderhofstrasse 10
A–6800 Feldkirch

Adresse für Warenretouren
abweichend – siehe:

www.solis.com

☎ 0800–22 03 92

@ info.at@solis.com

🌐 www.solis.at

NL

Nederland

✉ Solis Benelux BV
Stadskade 318
NL–7311 XX
Apeldoorn

Afwijkend adres voor
productretouren – zie:
www.solis.com

☎ 085–4010 722

@ info.nl@solis.com

🌐 www.solisonline.nl

B LU

België/Belgique Belgien/Luxembourg

✉ Solis Benelux BV
Stadskade 318
NL–7311 XX
Apeldoorn

Address for return shipment of
goods differs – please refer to:

Afwijkend adres voor
productretouren – zie:

Adresse différente pour les
retours de produit – voir:

www.solis.com

☎ +32–(0)2–808 35 82

@ info.be@solis.com

🌐 www.solis.be

INT

International

✉ Solis Produzione SA
Centro Solis
Via Penate 4
CH–6850 Mendrisio
Switzerland

Address for return shipment of
goods differs – please refer to
www.solis.com

☎ +41–91–802 90 10

@ support.ch@solis.com

🌐 www.solis.com