

SINCE 1908

*Solis*

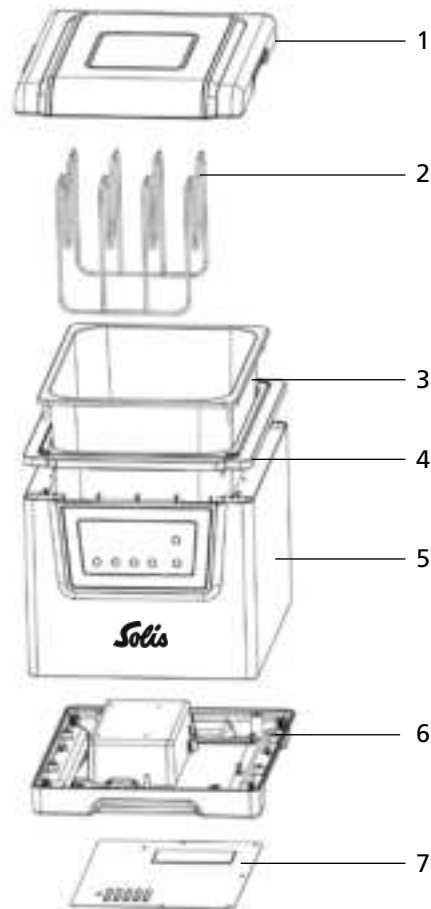
# SOUS-VIDE COOKER PRO

Typ/Type/Tipo 8201

Bedienungsanleitung  
Mode d'emploi  
Istruzioni per l'uso  
User Manual  
Gebruiksaanwijzing



## ▲ GERÄTEBESCHREIBUNG



**ACHTUNG:** Nur der Deckel und das Gitter für die Lebensmittel-Beutel können abgenommen werden. Alle anderen Teile sind fest zusammengebaut und dürfen nicht in Einzelteile zerlegt werden.

## ▲ GERÄTEBESCHREIBUNG

- 1 Deckel mit seitlichen Griffen und mit Sichtfenster
- 2 Gitter für die Lebensmittel-Beutel
- 3 Edelstahl-Wasserbecken
- 4 Becken-Ummantelung
- 5 Geräte-Gehäuse mit Bedienfeld und Display, auf der Rückseite befindet sich die Gerätebuchse zum Anschliessen des Netzkabels
- 6 Geräteboden
- 7 Bodenabdeckung

### Gut zu wissen:

- Der Deckel muss während des Kochvorgangs immer auf dem Gerät aufgesetzt sein, um die Wassertemperatur konstant zu halten und ein Entweichen des Wasserdampfes zu verhindern. Nach dem Kochvorgang können Sie den Deckel umgedreht als Tablett verwenden und die Lebensmittel-Beutel, die Sie aus dem Wasserbecken herausgenommen haben, darauf ablegen.
- Das Gitter muss zusammen mit einem oder mehreren Lebensmittel-Beuteln in das Wasser gelegt werden. Wenn Sie mehrere Beutel gleichzeitig kochen wollen, werden die Beutel dank des Gitters gleichmässig in der Mitte des Wasserbeckens verteilt, damit das heisse Wasser optimal um die Lebensmittel-Beutel zirkulieren kann. Aus diesem Grund dürfen der Wasserauslass und -einlass nicht von Lebensmittel-Beuteln abgedeckt werden. Das Gitter kann die Beutel horizontal und vertikal anordnen. Wichtig ist, dass die Lebensmittel im Beutel komplett unter der Wasseroberfläche liegen.
- Im Wasserbecken befindet sich ein Wasserauslass, der das Wasser absaugt und ein Wassereinlass, der das heisse Wasser wieder zurück in das Wasserbecken pumpt. Durch diese Wasserzirkulation wird das Wasser erhitzt bzw. die Temperatur konstant gehalten. Beachten Sie immer die MIN-Markierung im Wasserbecken, unter welche das Wasserniveau während des Kochvorgangs niemals fallen darf.



## ▲ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie vor Gebrauch Ihres Solis Sous-Vide Cookers Pro 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 mit dem Stromnetz verbundene Geräte-Gehäuse noch das Stromkabel und der Netzstecker resp. der Anschlussadapter mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. **Gefahr von Stromschlag!** Sollten das Gerät aussen bzw. das Netzkabel oder der Netzstecker/Anschlussadapter 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. Das Gerät muss während des Gebrauchs auf einem festen, trockenen, stabilen und feuchtigkeitsunempfindlichen Untergrund stehen, wie ein Tisch oder eine Arbeitsfläche.
9. Das Gerät ist nicht zum Gebrauch im Freien konzipiert. Nicht in Fahrzeugen oder auf Booten verwenden.
10. Halten Sie einen Mindestabstand von 20 cm zwischen Gerät und Wänden, Vorhängen oder anderen hitze- und dampfempfindlichen Materialien und Objekten ein und beachten Sie, dass die Luft über dem Gerät frei zirkulieren können muss.
11. Niemals das Gerät mit Tüchern o. ä. abdecken, während es in Betrieb oder in noch warmem Zustand ist.
12. 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.
13. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät, Kabel, Stecker oder am Zubehör vor.
14. Bei unsachgemäsem Gebrauch besteht Verletzungsgefahr!
15. Greifen Sie niemals nach einem Gerät, das ins Wasser oder in eine andere Flüssigkeit gefallen ist. Ziehen Sie immer erst den Netzstecker, bevor Sie es herausnehmen. Nehmen Sie es nicht wieder in Betrieb, bevor Sie es bei Solis oder einer von Solis autorisierten Servicestelle auf seine Funktionsfähigkeit und Sicherheit überprüfen haben lassen.
16. Gerät niemals so platzieren, dass es ins Wasser fallen oder aussen mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit in Berührung kommen könnte (z. B. in oder neben einem Spülbecken).

17. Gerät oder Teile des Geräts wie Netzkabel oder Netzstecker/Anschlussadapter niemals ins Wasser tauchen oder mit Wasser bzw. anderen Flüssigkeiten in Kontakt bringen.
18. Gerät so platzieren, dass es keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.
19. Niemals scharfe oder spitze Gegenstände und Werkzeug in die Geräteöffnungen stecken. Das Gerät könnte beschädigt werden bzw. Gefahr von Stromschlag!
20. Gerät nicht schütteln oder umplatzieren während es in Gebrauch ist. Das mit Wasser gefüllte und eingeschaltete Gerät niemals verstellen! Das heisse Wasser könnte austreten und Verbrühungen verursachen!
21. 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.
22. Das Gerät nie mit einer Zeitschaltuhr oder Fernbedienung in Betrieb nehmen.
23. Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
24. Entfernen und entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien und eventuelle Aufkleber resp. Etiketten, bevor Sie das Gerät das erste Mal in Betrieb nehmen.
25. Prüfen Sie Ihren Sous-Vide Cooker Pro vor jedem Gebrauch, ob das Gerät, das Netzkabel und der Netzstecker resp. der Anschlussadapter unbeschädigt sind.
26. 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 oder wenn das Gerät undicht ist und Wasser verliert. 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.

27. Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unwissende und unerfahrene Personen sowie Kinder dürfen den Sous-Vide Cooker Pro 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 oder gereinigt werden.
28. Das Gerät mit Netzkabel während des Gebrauchs von Kindern fernhalten – **Verbrennungsgefahr!**
29. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Sous-Vide Cooker Pro spielen.
30. **VORSICHT:** Die Temperaturen der Geräteteile und des Wassers sind während des Kochvorgangs und noch einige Zeit danach sehr hoch!  
Der Deckel wird während des Garvorganges heiss! Heben Sie den Deckel deshalb vorsichtig mit beiden Händen an den seitlichen Griffen hoch und achten Sie auf den heissen Dampf, der sich unter dem Deckel angesammelt hat und beim Hochheben entweicht. Auch heisse Wassertropfen können von der Deckelinnenseite tropfen. Die Verwendung von Kochhandschuhen oder Topflappen wird empfohlen.
31. Halten Sie das Gerät zum Wassereinfüllen niemals direkt unter einen Wasserhahn. Giessen Sie das Wasser mittels eines Kruges in das Wasserbecken.
32. Bei Nichtbenutzung und vor der Reinigung immer Gerät mit der ON/OFF-Taste ausschalten und den Netzstecker ziehen sowie den Anschlussadapter aus dem Gerät ziehen. Lassen Sie das Gerät und das darin befindliche Wasser komplett abkühlen, bevor Sie das Wasser ausgiessen bzw. das Gerät reinigen oder verstellen.

33. Stecken Sie den Netzstecker nur in die Steckdose bzw. schalten Sie das Gerät nur ein, wenn das Wasserbecken bis mindestens zur MIN-Markierung mit frischem Leitungswasser gefüllt ist. Füllen Sie nur reines Leitungswasser in das Wasserbecken, keine anderen Flüssigkeiten.  
Achten Sie darauf, dass das Gerät am Boden und aussen immer komplett trocken ist, bevor Sie das Netzkabel anschliessen.
34. Achten Sie darauf, das Wasserbecken nicht zu überfüllen und denken Sie daran, dass der Wasserspiegel noch steigen wird, wenn Sie die mit Lebensmittel gefüllten Vakuumbbeutel in das Wasser legen. Wir empfehlen, die Wassermenge schon im Vorfeld zu prüfen, indem Sie die vakuumierten Lebensmittelbeutel mit dem Gitter in das Wasser legen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Die Lebensmittel im Beutel sollten komplett unter der Wasseroberfläche liegen. Dann die Lebensmittelbeutel mit dem Gitter nochmals entnehmen und wie bei „Inbetriebnahme“ beschrieben vorgehen.
35. Der Deckel muss während des Betriebs immer geschlossen auf dem Gerät liegen. Stellen Sie nichts auf den Deckel, während das Gerät in Betrieb ist oder gelagert wird.
36. Zum Ausschalten für 1 Sekunde die ON/OFF-Taste berühren und dann den Netzstecker ziehen.
37. **HINWEIS:** Beim ersten Gebrauch dieses Gerätes könnte etwas Rauch entstehen. Dies ist normal bei Geräten, die während des Gebrauchs heiss werden, und verschwindet nach kurzer Zeit.
38. Nach jeder Benutzung immer den Netzstecker ziehen, nur dann ist das Gerät endgültig ausgeschaltet.
39. Halten Sie das Gerät sauber. Vor der Reinigung und Aufbewahrung immer erst das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose sowie den Anschlussadapter aus der Gerätebuchse ziehen. Beachten Sie dazu die Hinweise in der Rubrik „Reinigung und Pflege“ auf S. 18 dieser Anleitung.
40. Netzkabel immer komplett abrollen, bevor Sie den Anschlussadapter in die Gerätebuchse stecken bzw. den Netzstecker an der Steckdose anschliessen.

## ▲ VOR DER INBETRIEBNAHME

- Bevor Sie Ihren Solis Sous-Vide Cooker Pro das erste Mal benutzen, entfernen Sie bitte alle eventuell vorhandenen Werbe-Aufkleber.
- Reinigen Sie das Edelstahl-Wasserbecken mit einem feuchten, weichen Tuch.
- Wischen Sie den Deckel ebenfalls mit einem feuchten, weichen Tuch sauber.
- Stellen Sie den Sous-Vide Cooker Pro auf eine ebene, trockene sowie hitze- und feuchtigkeitsunempfindliche Arbeitsfläche und achten Sie auf eine ausreichende Luftzirkulation rund um das Gerät.
- Vakuumieren Sie die zu kochenden Lebensmittel mit einem Vakuumiergerät in Solis-Beutel.
- Prüfen Sie, dass der Beutel perfekt verschweisst ist und das Vakuum hält.
- Füllen Sie das Wasserbecken mindestens bis zur MIN-Markierung mit frischem Leitungswasser. Benützen Sie dazu einen Wasserkrug, stellen Sie den Sous-Vide Cooker Pro niemals in ein Spülbecken oder halten Sie ihn niemals unter einen Wasserhahn.

**ACHTUNG:** Sollte sich der Wasserspiegel unter der MIN-Markierung befinden, startet das Gerät nicht und im Display erscheint die Fehler-Anzeige „E001“.

**HINWEIS:** Achten Sie darauf, das Wasserbecken nicht zu überfüllen und denken Sie daran, dass der Wasserspiegel noch steigen wird, wenn Sie die mit Lebensmittel gefüllten Vakuumbbeutel in das Wasser legen. Wir empfehlen, die Wassermenge schon im Vorfeld zu prüfen, indem Sie die vakuumierten Lebensmittelbeutel mit dem Gitter in das Wasser legen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Die Lebensmittel im Beutel sollten komplett unter der Wasseroberfläche liegen. Dann die Lebensmittelbeutel mit dem Gitter nochmals entnehmen und wie bei „Inbetriebnahme“ beschrieben vorgehen.



- Prüfen Sie, dass der Geräteboden, die Buchse für den Anschlussadapter und das Äussere des Gerätes komplett trocken sind.
- Wickeln Sie das Netzkabel komplett ab und stecken Sie den Anschlussadapter in die Gerätebuchse an der Gehäuse-Rückseite.

## ▲ DIE FUNKTIONSTASTEN





- 1 ON/OFF-Taste** : Berühren Sie die ON/OFF-Taste für 1 Sekunde, um das Gerät ein- oder auszuschalten. Die Anzeige im Display leuchtet, sobald das Gerät eingeschaltet ist. Auch das rote Symbol  auf der ON/OFF-Taste leuchtet konstant, sobald das Gerät eingeschaltet ist.
- 2 Start/Pause-Taste** : Mit dieser Taste starten bzw. pausieren Sie den Kochvorgang. Die Pausier-Funktion funktioniert allerdings nur, wenn eine Kochdauer eingestellt wurde und die eingestellte Wassertemperatur erreicht ist.
- 3 Timer-Taste** : Mit dieser Taste können Sie die Betriebsdauer des Sous-Vide Cookers Pro einstellen. Es ist eine Einstellung zwischen 00:00 und 99:00 Stunden möglich, die Standard-Einstellung ab Werk beträgt 2 Stunden.  
**HINWEIS:** Wenn Sie nicht möchten, dass sich das Gerät nach einer zuvor eingestellten Kochdauer automatisch ausschaltet, können Sie den Countdown-Timer auf 00:00 einstellen. Mit dieser Einstellung arbeitet der Sous-Vide Cooker Pro so lange, bis Sie ihn manuell wieder ausschalten.
- 4 + Taste:** Mit dieser Taste können Sie die Temperatur bzw. die Zeit nach oben korrigieren. Wenn Sie die Taste konstant berühren, erhöht sich die Einstellung schnell.
- 5 – Taste:** Mit dieser Taste können Sie die Temperatur bzw. die Zeit nach unten korrigieren. Wenn Sie die Taste konstant berühren, verringert sich die Einstellung schnell.
- 6 Temperatur-Taste** : Mit dieser Taste können Sie die Masseinheit (°C oder °F) wählen resp. die Wassertemperatur einstellen. Berühren Sie die Taste einmal und die Anzeige blinkt. Wiederholtes Berühren der Taste wechselt von °C zu °F oder umgekehrt. Wenn die Anzeige blinkt, können Sie mit den Tasten – und + die gewünschte Wassertemperatur einstellen. Es ist eine Temperatur zwischen 25°C und 85°C (77°F und 185°F) möglich. Die Standard-Einstellung ab Werk beträgt 60°C.
- 7 Display:** Sobald das Gerät eingeschaltet ist, erscheint im Display die momentane Wassertemperatur. Während der Temperatur-Einstellung erscheint die eingestellte Temperatur. Während der Zeit-Einstellung erscheint die eingestellte Zeit. Danach

kehrt das Display zur momentanen Wassertemperatur zurück. Rechts neben dem Display wird die Temperatureinheit (Celsius oder Fahrenheit) angegeben.



**HINWEIS:** Alle Tasten sind berührungsempfindliche Sensor-Tasten, sie müssen nur berührt und nicht gedrückt werden.

## ▲ INBETRIEBNAHME

### GERÄT EINSCHALTEN UND EINSTELLUNGEN VORNEHMEN

1. Wenn Sie alle Schritte von „Vor der Inbetriebnahme“ durchgeführt haben, stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose. Das Gerät piept und das rote Symbol  in der ON/OFF-Taste blinkt.
2. Berühren Sie die ON/OFF-Taste für eine Sekunde, um das Gerät einzuschalten. Sobald das Gerät eingeschaltet ist, hören Sie einen Signalton, das rote Symbol  in der ON/OFF-Taste leuchtet konstant und im Display erscheint die momentane Wassertemperatur.

**HINWEIS:** Sollte der Wasserspiegel über der MIN-Markierung liegen, aber im Display trotzdem die Fehleranzeige „E001“ erscheinen, dann sollten Sie etwas Speisesalz in das Wasser geben und das Wasser durchrühren.

3. **Stellen Sie nun die gewünschte Kochtemperatur ein:**
  - Berühren Sie die Temperatur-Taste  und lassen Sie wieder los. Das Display blinkt und die Temperatur kann nun eingestellt werden.
  - Mit Hilfe der + und – Tasten können Sie die gewünschte Temperatur einstellen. Berühren Sie die + oder – Taste länger, so verändert sich die Temperaturanzeige im Display schnell nach oben oder unten. Sie können eine Solltemperatur zwischen 25°C und 85°C (77°F und 185°F) einstellen. Die Standard-Einstellung ab Werk beträgt 60°C.
  - Sobald die gewünschte Temperatur im Display erscheint, stoppen Sie die Berührung der Taste. Im Display erscheint nach 5 Sekunden wieder die momentane Wassertemperatur im Wasserbecken.
4. **Stellen Sie nun die gewünschte Kochdauer ein:**
  - Berühren Sie die Timer-Taste , das Display blinkt und der Countdown-Timer für die Kochdauer kann nun eingestellt werden. Die Standard-Einstellung ab Werk beträgt 2 Stunden.
  - Mit Hilfe der + und – Tasten können Sie die gewünschte Kochdauer einstellen. Berühren Sie die + oder – Taste länger, so verändert sich die Zeit im Display schnell nach oben oder unten. Sie können eine Kochdauer zwischen 00:00 (nicht limitierte Kochdauer) und 99:00 (99 Stunden) eingeben. Sobald die gewünschte Kochdauer im Display erscheint, stoppen Sie die Berührung der Taste. Im Display erscheint nach 5 Sekunden wieder die momentane Wassertemperatur im Wasserbecken.

**HINWEIS:** Es ist nicht dringend notwendig, die Kochdauer einzustellen. Wenn Sie den Timer auf 00:00 einstellen, arbeitet der Sous-Vide Cooker Pro so lange, bis Sie ihn manuell wieder ausschalten.

### 5. Starten Sie nun den Kochprozess:

- Drücken Sie die Start/Pause-Taste ►||, ein Signalton ertönt und zeigt an, dass der Aufheiz-Prozess gestartet wird. Das Symbol in der Taste leuchtet konstant blau, im Display können Sie die momentane Wassertemperatur jederzeit ablesen.

### 6. Die eingestellte Wassertemperatur ist erreicht – Lebensmittel in das Wasserbad legen:

- Sobald die gewünschte Wassertemperatur erreicht ist, ertönt ein weiterer Signalton, die Display-Anzeige und das Symbol ►|| in der Start/Pause-Taste blinken blau um Sie zu erinnern, dass Sie nun das in Vakuumbbeutel verpackte Lebensmittel mit dem Gitter in das Wasserbad legen müssen.
- Öffnen Sie vorsichtig mit Kochhandschuhen oder Topflappen den Deckel, benutzen Sie dazu beide Hände und die beiden Deckelgriffe.
- Achten Sie auf den heißen Dampf und die heißen Wassertropfen, die sich an der Deckelunterseite gesammelt haben und kippen Sie den Deckel von sich weg, damit Ihnen der Dampf nicht ins Gesicht steigt.
- Legen Sie die Vakuumbbeutel in das Gitter und legen Sie das Gitter vorsichtig in das heiße Wasser (nicht mit der Hand in das Wasser greifen – Sie könnten sich verbrühen!). Prüfen Sie, ob die Lebensmittel in den Vakuumbbeuteln komplett unter Wasser liegen. Gießen Sie etwas warmes Wasser nach, sollten die Lebensmittel nicht komplett mit Wasser bedeckt sein.



- Legen Sie den Deckel wieder vorsichtig auf das Gerät und berühren Sie mit trockenen Händen die Start/Pause-Taste. Das Gerät hält nun die Wassertemperatur für die programmierte Kochdauer konstant. Die Display-Anzeige und das Symbol ►|| auf der Start/Pause-Taste leuchten konstant blau.

### 7. Verbliebene Kochdauer prüfen

- Wenn Sie die Kochdauer eingestellt haben, können Sie jederzeit die Timer-Taste ⌚ berühren und im Display erscheint kurz die verbleibende Kochdauer. Danach kehrt die Anzeige zur momentanen Wassertemperatur zurück.

### 8. Kochdauer ist beendet

- Sobald die Kochdauer abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton, im Display leuchtet „END“ auf und das Gerät schaltet sich aus. Öffnen Sie wieder wie zuvor beschrieben vorsichtig den Deckel und entnehmen Sie mit Hilfe einer Haushalts-Zange die Vakuumbbeutel mit den Lebensmitteln. Sie können die Beutel für einen kurzen Transport auch auf den umgedrehten Deckel legen.
  - Schneiden Sie nun die Beutel vorsichtig auf und entnehmen Sie die gegarten Lebensmittel.
- ### 9. Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen
- Sobald der Kochvorgang beendet ist, schalten Sie das Gerät mit der ON/OFF-Taste aus (1 Sekunde berühren) und ziehen Sie den Netzstecker. Nach Ablauf einer programmierten Kochdauer ist zweimaliges Betätigen der ON/OFF-Taste nötig. Ziehen Sie auch immer den Anschlussadapter aus der Gerätebuchse, so dass das Netzkabel nicht mehr mit dem Gerät verbunden ist.
  - Lassen Sie das Gerät und das Wasser komplett abkühlen, bevor Sie das Wasser weggießen und das Gerät reinigen.

### HINWEISE:

Um das Gerät komplett auszuschalten, berühren Sie die ON/OFF-Taste für 1 Sekunde.

Sie können den Countdown-Timer jederzeit pausieren, indem Sie die Start/Pause-Taste ►|| berühren (dazu muss allerdings die Kochdauer eingestellt worden sein und die eingestellte Wassertemperatur muss erreicht sein). Während der Pause blinken sowohl das Symbol auf der Start/Pause-Taste ►|| als auch die Display-Anzeige. Berühren Sie die Start/Pause-Taste ►|| erneut, wird die verbliebene Kochdauer wieder weiter abwärts gezählt und das Symbol auf der Start/Pause-Taste ►|| leuchtet konstant. Sie können sowohl die Einstellung der Kochdauer als auch der Wassertemperatur jederzeit verändern, indem Sie wie in Schritt 3 und 4 beschrieben vorgehen.

Um die Einstellungen während des Kochvorgangs zu überprüfen, berühren Sie kurz (für 1/2 Sekunde) die Timer- oder Temperatur-Taste.

## KOCHTABELLE

Folgende Tabelle soll Ihnen helfen, sich mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu machen und Ihnen Hilfestellung geben, welches Lebensmittel wie lange und bei welcher Temperatur gekocht werden kann. Natürlich können Sie auch Ihre eigenen Vorlieben umsetzen.

Sie können mit der Temperatur-Taste bis zu 0,1 °C einstellen und so die Temperatur des Wassers sehr genau festlegen.

Die nachfolgende Tabelle wurde erstellt für Lebensmittel, die im Kühlschrank gelagert wurden, also eine Temperatur von ca. +5 °C aufweisen.

Lebensmittel		Dicke	Temperatur	Mindestzeit	Maximalzeit
Rindfleisch: Filet Steak Entrecôte	innen rot	20 mm	52 °C	2 Stunden	4 Stunden
	medium	20 mm	55 °C	2 Stunden	4 Stunden
	gut durch	20 mm	65 °C	2 Stunden	4 Stunden
Lamm, ohne Knochen	medium	90 mm	55 °C	20 Stunden	30 Stunden
	gut durch	90 mm	65 °C	20 Stunden	30 Stunden
Schwein	Filet	40 mm	64 °C	2 Stunden	4 Stunden
	Halsgrat/ Rippchen	15 mm	60 °C	4 Stunden	20 Stunden
Huhn	Brust-Filet	25 mm	64 °C	2 Stunden	4 Stunden
Fisch	fetthaltiger Fisch, leicht rosa	30 mm	55 °C	20 Minuten	40 Minuten
	fetthaltiger Fisch, durch gegart	30 mm	60 °C	20 Minuten	40 Minuten
	magerer Fisch, durch gegart	15 mm	58 °C	20 Minuten	40 Minuten

Lebensmittel		Dicke	Temperatur	Mindestzeit	Maximalzeit
Gemüse	Rote Beete	bis 50 mm	84 °C	1 Stunde	6 Stunden
	Karotten	bis 50 mm	84 °C	1 Stunde	6 Stunden
	Knollensellerie	bis 50 mm	84 °C	1 Stunde	6 Stunden
	Kartoffel	bis 50 mm	84 °C	1 Stunde	6 Stunden
	Spargel	bis 70 mm	84 °C	30 Minuten	1 Stunde
	Zwiebel	bis 70 mm	84 °C	30 Minuten	1 Stunde
	Brokkoli	bis 70 mm	84 °C	30 Minuten	1 Stunde
	Blumenkohl	bis 70 mm	84 °C	30 Minuten	1 Stunde
	Aubergine	bis 70 mm	84 °C	30 Minuten	1 Stunde
Fenchel	bis 70 mm	84 °C	30 Minuten	1 Stunde	

Diese Angaben beziehen sich ausschliesslich auf die angegebene Dicke der rohen Lebensmittel-Scheiben oder Stücke. Die Dicke der Lebensmittel hat einen starken Einfluss auf die Garzeit, mehr als das Gewicht.

### Hier ein Beispiel:

Wie aus der Tabelle zu ersehen ist, benötigt ein Rindfleisch-Steak mit 20 mm Dicke eine Kochzeit von mindestens 2 Stunden und maximal 4 Stunden. Je dicker aber das Fleisch, desto länger dauert die Kochzeit.

Wollen Sie z. B. ein Rindfleisch-Steak kochen, welches 70 mm dick ist, so dauert der Kochvorgang mindestens 5 Stunden bei der angegebenen Temperatur. Allerdings sollte generell ein Rindfleisch-Steak (oder Filet oder Entrecôte), das im Sous-Vide Cooker Pro zubereitet wird, nicht dicker als 70 mm sein.



## TIPPS FÜR DIE GARZEITEN:

**Zarte Fleischsorten** wie Filets sollten nicht so lange im Wasserbad gegart werden (maximal 4 oder 6 Stunden), sonst könnte die Fleischqualität darunter leiden.

**Zähere Fleischstücke** benötigen eine längere Kochzeit (6 bis 8 Stunden oder mehr), damit das Fleisch zart wird.

**Zähe und fetthaltige Fleischstücke**, z.B. Schmorbraten oder Lammkeule, sollten bei Temperaturen gekocht werden, die hoch genug sind, damit die Kollagenfasern in Gelatine „geschmolzen“ werden können, also mindestens bei 60°C und mindestens 24 Stunden lang. Sehr zähe Fleischsorten können sogar bis zu 72 Stunden erfordern, damit das Fleisch am Ende saftig und zart wird.

**Geflügelfleisch** sollte in einzelnen Teilen zubereitet werden, da sonst der Hohlraum im Geflügel bewirkt, dass der Beutel durch die eingeschlossene Luft im Wasserbad „schwimmt“ und nicht unter der Wasseroberfläche liegt.

Sehr faserhaltige **Gemüsesorten** erfordern eine höhere Temperatur als Fleisch. Durch längere Kochzeiten bekommen Obst und Gemüse eine sehr weiche Konsistenz und lassen sich dadurch ideal zu Suppen und Pürees weiterverarbeiten.

Achten Sie bitte generell darauf, dass beim Vakuumieren der Lebensmittel keine Luft im Beutel zurückbleibt, da der Beutel sonst Auftrieb erhält und auf dem Wasser schwimmt.

## TIPPS FÜR DAS WÜRZEN:

Die Kochmethode von Sous-Vide bewahrt das Aroma der Lebensmittel. Wenn Sie in die Vakuumbbeutel bereits Gewürze und Öle zugeben, entfalten die verwendeten Gewürze und Kräuter ein noch intensiveres Aroma.

### Vorschlag 1: Butter aromatisieren und in den Vakuumbbeutel streichen

Mischen Sie frische oder getrocknete Kräuter, Gewürze, Salz und Pfeffer und verarbeiten Sie dies zusammen mit ungesalzener Butter zu einer Kräuterbutter. Streichen Sie die Kräuterbutter in den Vakuumbbeutel, bevor Sie das Lebensmittel hineinlegen.

**ACHTUNG:** Das vordere Ende des Vakuumbbeutels sollte nicht mit der Butter in Berührung kommen, damit der Beutel luftdicht versiegelt wird.

### Vorschlag 2: Brühe mit Kräutern zubereiten und einfrieren

Bereiten Sie mit Kräutern, Gewürzen, Salz und Pfeffer und evtl. Gemüse und Fleisch eine Gemüse-, Rinder- oder Hühnerbrühe zu. Lassen Sie die Brühe abkühlen, gießen Sie die Brühe in eine Eiszwürfelbox und gefrieren Sie die Brühe im Gefrierschrank. Bei Bedarf können Sie einen Brühe-Eiszwürfel in den Vakuumbbeutel zu dem Lebensmittel geben, während des Kochvorgangs schmilzt der Eiszwürfel und gibt sein Aroma an das Lebensmittel ab.

### Vorschlag 3: Kräuteröl herstellen und kühlen

**ACHTUNG:** Verwenden Sie dazu kein natives Olivenöl Extra Vergine, da dies evtl. ein bitteres oder metallisches Aroma entwickeln kann.

Mischen Sie Kräuter und Gewürze mit Olivenöl, kühlen Sie die Mischung im Kühlschrank, bis sie halbfest ist, und geben Sie das Kräuteröl esslöffelweise mit dem Lebensmittel in den Vakuumbbeutel.

**HINWEIS:** Wir empfehlen, keinen Wein oder andere Spirituosen unter das Öl zu mischen, da Alkohol in Sous-Vide-Geräten einen metallischen Geschmack entwickeln kann.

**WICHTIG:** Wichtig ist, dass keine der Würzmischungen mit dem Beutelrand in Berührung kommt, damit der Vakuumbbeutel luftdicht verschlossen und versiegelt werden kann.

Als Tipp können Sie vor dem Einlegen der Würze und des Lebensmittels den Beutelrand nach aussen umschlagen, damit er nicht mit den Lebensmitteln und der Würzmischung in Berührung kommt. Sollte sich der Vakuumbbeutel nicht vakuumieren und versiegeln lassen, verwenden Sie einen neuen Vakuumbbeutel.

## TIPPS FÜR KNUSPRIG ANGEBRATENES FLEISCH ODER FISCH

Durch die Sous-Vide Kochmethode wird das Fleisch oder der Fisch nicht karamellisiert oder knusprig. Deshalb empfehlen wir, wenn Sie Ihr Fleisch oder Ihren Fisch knusprig bevorzugen, diesen im Anschluss an das Sous-Vide-Garen entweder in der Pfanne oder auf dem Grill mit wenig Öl und bei starker Hitze anzubraten oder auf das Backgitter im Backofen zu legen und in der Grillfunktion noch zu grillen. Alternativ können Sie auch einen Flambierbrenner verwenden, um die oberste Schicht karamellisieren zu lassen.

Es sollte allerdings immer nur kurz angebraten werden (1–2 Minuten), damit nur die oberste Schicht knusprig wird.

## ▲ REINIGUNG UND PFLEGE

- Schalten Sie das Gerät mit der ON/OFF-Taste aus (1 Sekunde berühren) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entfernen Sie das Netzkabel komplett vom Gerät, damit es nicht mit Wasser in Kontakt kommt.
- Warten Sie, bis das Gerät und das Wasser abgekühlt sind, bevor Sie das Wasser in den Ausguss giessen. Reinigen Sie das Wasserbecken mit einem Tuch und, wenn nötig, etwas warmem Spülwasser. Das Sieb am Wasserauslass sollten Sie mit einer weichen Bürste und etwas Wasser reinigen. Anschliessend spülen Sie das Wasserbecken sorgfältig und trocknen Sie es.
- Den Deckel und das Gitter sollten Sie sorgfältig mit warmem Spülwasser und einem weichen Tuch reinigen und anschliessend spülen und abtrocknen. Lassen Sie den Deckel und das Wasserbecken immer komplett trocknen, bevor Sie den Deckel wieder schliessen.
- **ACHTUNG:** Der Sous-Vide Cooker Pro und der Deckel können nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Regelmässig – in jedem Fall einmal pro Monat oder wenn ein Vakuumbbeutel geplatzt ist – sollten Sie einen Reinigungs-Zyklus durchführen, damit auch das Geräteinnere sorgfältig gereinigt wird. Dazu füllen Sie frisches Leitungswasser bis zur MIN-Markierung in das Wasserbecken, geben ein wenig mildes, nicht schäumendes Spülmittel hinzu, schliessen das Netzkabel an das Gerät und die Steckdose an und schalten das Gerät ein: Temperatur-Einstellung 40°C, Betriebsdauer 20 Minuten. Danach giessen Sie das Wasser in den Ausguss und wiederholen ggf. den Reinigungs-Zyklus.
- Danach das Geräteinnere und das Wasserbecken komplett trocknen lassen, bevor Sie den Deckel wieder darauf legen.
- Verwenden Sie generell zur Reinigung des Wasserbeckens, des Deckels und des Geräts keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschwämme, da diese die Oberflächen beschädigen könnten. Füllen Sie immer nur frisches Leitungswasser in das Wasserbecken.
- Das Geräte-Äussere und der Geräteboden sollten nur mit einem feuchten Tuch abgewischt und im Anschluss getrocknet werden. Verwenden Sie keine alkalischen Reinigungsmittel sondern immer nur ein weiches Tuch und ein mildes Reinigungsmittel.
- Tauchen Sie den Sous-Vide Cooker Pro oder das Netzkabel niemals unter Wasser und vermeiden Sie, das äussere Gehäuse oder den Geräteboden mit Wasser in Kontakt zu bringen.

### WARNUNG:

Der Anschlussadapter muss aus der Gerätebuchse entfernt werden, bevor Sie den Sous-Vide Cooker Pro reinigen. Die Gerätebuchse muss in jedem Fall komplett trocken sein, bevor Sie das Gerät erneut in Betrieb nehmen.

## ▲ ENTKALKUNG


- Je nach Wasserhärte und Häufigkeit der Benutzung, sollte der Solis Sous-Vide Cooker Pro von Zeit zu Zeit, ca. einmal monatlich, entkalkt werden, damit das Wasser weiter ungehindert zirkulieren kann.
- Wir empfehlen die Verwendung von SOLIPOL® forte Entkalkungsmittel von Solis, verdünnt mit Wasser.
- Geben Sie 675 ml SOLIPOL® forte und 2'025 ml Wasser in das Wasserbecken, damit die Mindestfüllmenge von 2'700 ml bis zur MIN-Markierung erreicht wird. Das Verdünnungs-Verhältnis sollte immer ein Viertel SOLIPOL® forte auf drei Viertel Wasser betragen. Stecken und schalten Sie das Gerät ein, wählen Sie als Temperatur ca. 50 °C und lassen Sie die Entkalkungsmischung ca. 20 Minuten zirkulieren. Schalten Sie das Gerät dann aus und lassen Sie die Entkalkungslösung für ca. 20 Minuten einwirken. Danach ziehen Sie den Netzstecker bzw. Anschlussstecker und giessen die Entkalkungslösung aus.
- Füllen Sie das Wasserbecken bis mindestens zur MIN-Markierung mit frischem Leitungswasser, stecken und schalten Sie das Gerät erneut ein und lassen Sie diese Lösung ca. 20 Minuten bei 85 °C zirkulieren. Danach Gerät wieder ausschalten, dann ausstecken und das Wasser weggiessen.
- Wiederholen Sie diesen Spülvorgang mit frischem Leitungswasser ein zweites Mal um alle Reste der Entkalkungslösung zu beseitigen.
- Schäden, welche durch die Verwendung von nicht geeignetem Entkalkungsmittel verursacht worden sind, werden nicht durch die Garantie abgedeckt.

## ▲ AUFBEWAHRUNG

- Prüfen Sie, ob das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen bzw. das Netzkabel entfernt ist.
- Prüfen Sie, ob das Gerät, das Wasserbecken, das Gitter und der Deckel absolut kalt, sauber und komplett trocken sind.
- Legen Sie das Gitter und evtl. das Netzkabel in das Gerät und schliessen Sie den Deckel.
- Bewahren Sie das Gerät aufrecht stehend an einem trockenen, dunklen Ort, am besten in der Originalverpackung, auf. Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Das Gerät und Netzkabel immer ausser Reichweite von Kindern aufbewahren.

## ▲ PROBLEMBEHEBUNG

Wenn Sie das Gerät in Betrieb nehmen möchten und es sich nicht einschalten lässt, empfehlen wir:

1. Prüfen Sie, ob der Netzstecker fest in der Steckdose steckt und der Anschlussadapter fest in der Gerätebuchse steckt.
2. Prüfen Sie das Netzkabel auf evtl. Beschädigungen.
3. Prüfen Sie, ob die Steckdose funktioniert, indem Sie ein anderes Haushaltsgerät einstecken.
4. Prüfen Sie, ob das Kontrolllicht  auf der ON/OFF-Taste konstant leuchtet. Berühren Sie die Taste für 1 Sekunde.

Fehlermeldung	mögliche Ursache	Lösung
E001	Wasserbecken ist leer.	Füllen Sie frisches Leitungswasser bis über die MIN-Markierung in das Wasserbecken.
	Zu wenig Wasser im Wasserbecken.	Füllen Sie frisches Leitungswasser bis über die MIN-Markierung in das Wasserbecken.
	Das Gerät steht nicht eben.	Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Arbeitsfläche.
	Das System erkennt nicht, dass Wasser im Becken ist.	Geben Sie etwas Speisesalz in das Wasser und rühren Sie um.
	Elektronik-Fehler	Bringen Sie das Gerät zu Ihrer Solis-Servicestelle.
E002	Der Filter ist verschmutzt.	Reinigen Sie die Filter mit einer weichen Bürste und etwas Wasser.
	Der Vakuumbbeutel blockiert den Wassereinlass oder Wasserauslass.	Platzieren Sie den Vakuumbbeutel neu, benützen Sie dazu das mitgelieferte Gitter.
	Der Vakuumbbeutel ist aufgeplatzt und Lebensmittel blockieren den Wassereinlass.	Giessen Sie das Wasser ab und führen Sie einen Reinigungs-Zyklus wie bei „Reinigung und Pflege“ beschrieben durch.
	Elektronik-Fehler	Bringen Sie das Gerät zu Ihrer Solis-Servicestelle.
E009	Elektronik-Fehler	Bringen Sie das Gerät zu Ihrer Solis-Servicestelle.




## ▲ TECHNISCHE ANGABEN

Modell-Nr.	SC3200, Typ 8201
Produktbezeichnung	Sous-Vide Cooker
Spannung/Frequenz	220–240V~/50Hz
Leistung	1200 Watt
Kapazität	6 Liter
Abmessungen	ca. 23,5 x 26,5 x 28,0 cm (Breite x Höhe x Tiefe)
Gewicht	ca. 3,2 kg

Technische Änderungen vorbehalten

## ▲ ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIAL ZU SOLIS SOUS-VIDE COOKER PRO

Art.-Nr.	Artikel	
922.21	Vakuuiergerät Solis Vac Premium	
922.20	Vakuuiergerät Solis Vac Prestige	
922.11	Vakuuiergerät Solis EasyVac Pro	
922.13	Vakuuiergerät Solis EasyVac Pro metal	
922.16	Vakuuiergerät Solis Vac Plus	
922.17 (Schweizer Stecker) 922.18 (SCHUKO Stecker)	Vakuuiergerät Solis Vac Professional	

Art.-Nr.	Artikel	
922.52	Vakuuierfolien Solis (2 Rollen 15 x 600 cm)	
922.51	Vakuuierfolien Solis (2 Rollen 20 x 600 cm)	
922.50	Vakuuierfolien Solis (2 Rollen 30 x 600 cm)	
922.61	Vakuuierbeutel Solis (50 Stück 20 x 30 cm)	
922.64	Vakuuierbeutel Solis (50 Stück 30 x 40 cm)	
703.01	SOLIPOL® forte Entkalkungsmittel (Faltflasche à 1000 ml)	

Sie erhalten das Zubehör für Ihren Solis Sous-Vide Cooker Pro im guten Fachhandel oder bei Solis of Switzerland AG.  
 Telefon: 0848 804 884, Telefax: 0848 804 890,  
 email: [info.ch@solis.com](mailto:info.ch@solis.com) oder [www.solis.ch](http://www.solis.ch)  
 (Versand nur innerhalb der Schweiz)

## ▲ **ENTSORGUNG**



EU 2002/96/EC

### Hinweise zur ordnungsgemässen Entsorgung des Produkts gemäss EU-Richtlinie 2002/96/EC

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:**

# **091 802 90 10**

(Nur für Kundinnen und Kunden in der Schweiz)

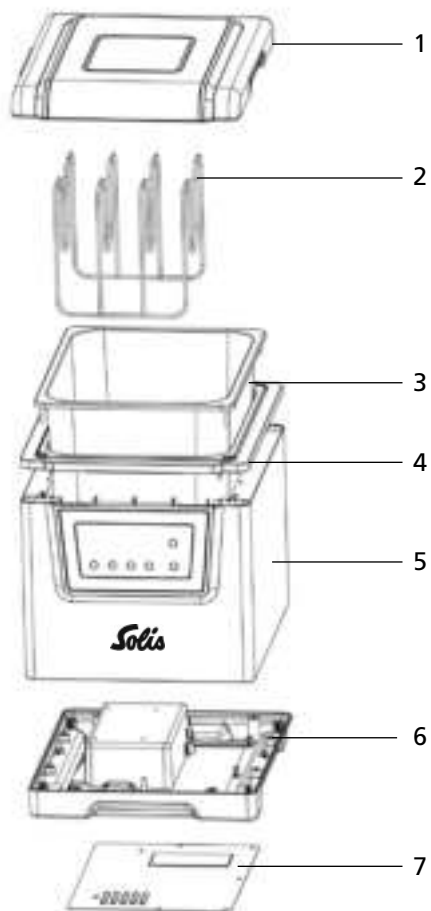
Dieser Artikel zeichnet sich durch Langlebigkeit und Zuverlässigkeit aus. Sollte aber trotzdem einmal eine Funktionsstörung auftreten, rufen Sie uns einfach an. Oftmals lässt sich nämlich eine Panne mit dem richtigen Tipp oder Kniff unkompliziert und einfach wieder beheben, ohne dass Sie das Gerät gleich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

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

### **Solis of Switzerland AG**

Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zürich • Schweiz  
Telefon +41 44 874 64 54 • Telefax +41 44 874 64 99  
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

## ▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL



**ATTENTION :** Seuls le couvercle et la grille pour les sachets alimentaires peuvent être retirés. Tous les autres éléments sont intégrés de manière permanente et ne peuvent pas être démontés.

## ▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- 1 Couvercle avec poignées latérales et lucarne
- 2 Grille pour les sachets alimentaires
- 3 Cuve d'eau en acier inoxydable
- 4 Enveloppe de la cuve
- 5 Châssis de l'appareil avec tableau de commande et écran. Sur la face arrière se trouve la fiche pour brancher le cordon électrique
- 6 Socle de l'appareil
- 7 Revêtement du socle

### Bon à savoir :

- Le couvercle doit être correctement placé sur l'appareil pendant la cuisson afin que la température de l'eau soit constante et que la vapeur ne s'échappe pas. Après la cuisson, vous pouvez retourner le couvercle pour l'utiliser comme plateau et y déposer les sachets alimentaires que vous aurez retirés de la cuve.
- La grille doit être placée avec un ou plusieurs sachets alimentaires dans l'eau. Si vous cuisez plusieurs sachets à la fois, ceux-ci seront répartis de manière régulière au milieu de la cuve grâce à la grille de manière à ce que l'eau chaude puisse circuler régulièrement autour des sachets. C'est pourquoi il ne faut jamais recouvrir l'entrée et la sortie d'eau avec des sachets alimentaires. La grille peut disposer les sachets de manière horizontale ou verticale. Il est important que les aliments contenus dans les sachets soient entièrement recouverts d'eau.
- Dans la cuve se trouve une sortie d'eau, qui aspire l'eau, et une entrée d'eau, qui pompe à nouveau l'eau chaude dans la cuve. Ce système de circulation de l'eau permet de chauffer l'eau et de maintenir la température constante. Respectez toujours le marquage MIN situé dans la cuve, déterminant le niveau minimum sous lequel la quantité d'eau ne doit pas tomber.



## ▲ 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. Pour éviter toute électrocution, le châssis de l'appareil relié au courant électrique ainsi que le cordon électrique, la fiche ou l'adaptateur ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau ou autre liquide. **Risque d'électrocution !** Si la paroi extérieure de l'appareil ou le cordon, la fiche/l'adaptateur est entré en contact avec un liquide, débranchez sans attendre l'appareil de la prise murale en utilisant des gants en caoutchouc secs.
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 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 fiche, 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. Pendant son utilisation l'appareil doit être placé sur un support stable, sec et insensible à l'humidité, comme par exemple une table ou un plan de travail.
9. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur, dans un véhicule ou sur un bateau.
10. Respectez une distance de sécurité d'au moins 20 cm entre l'appareil et les murs, les rideaux ou tout autre matériel ou objet sensible à la chaleur ou l'humidité et tenez compte que l'air doit pouvoir circuler librement au-dessus de l'appareil.
11. Ne recouvrez jamais l'appareil avec un torchon ou similaire pendant qu'il est en marche ou qu'il est encore chaud.
12. 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.
13. N'apportez aucune modification à l'appareil, au cordon, à la prise ou aux accessoires.
14. Risque d'accident en cas d'utilisation inappropriée !
15. Ne cherchez jamais à attraper un appareil tombé dans de l'eau ou tout autre liquide. Débranchez-le toujours avant de le retirer. 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.
16. Ne placez jamais l'appareil où il risque de tomber dans de l'eau ou où la paroi extérieure puisse entrer en contact avec de l'eau ou autre liquide (p.ex. dans ou à côté d'un évier).
17. Ne plongez jamais l'appareil (y compris le cordon ou la fiche/l'adaptateur) dans l'eau. Evitez tout contact avec l'eau ou autre liquide.
18. N'exposez pas l'appareil directement au soleil.

19. Ne jamais introduire d'objets aigus ou pointus dans les ouvertures de l'appareil. Risque d'endommagement de l'appareil ou d'électrocution.
20. Ne jamais secouer ou déplacer l'appareil pendant son utilisation. Ne déplacer jamais l'appareil lorsqu'il est rempli d'eau et en marche ! L'eau chaude pourrait s'échapper et provoquer des brûlures !
21. 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 !
22. Ne mettez jamais l'appareil en marche au moyen d'une minuterie ou d'une télécommande.
23. L'appareil est destiné à un usage privé et non commercial.
24. Retirez tous les matériaux d'emballage et autocollants ou étiquettes avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.
25. Vérifiez le bon fonctionnement de l'appareil, du cordon électrique, de la fiche ou de l'adaptateur avant chaque utilisation.
26. Afin d'éviter une électrocution, n'utilisez jamais l'appareil lorsque le cordon ou la fiche est endommagé, lorsque l'appareil a une panne quelconque, est tombé ou présente un tout autre défaut ou lorsque l'appareil a une fuite et perd de l'eau. 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.
27. Les personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental ainsi que les personnes inexpérimentées et les enfants 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 ou nettoyé par des enfants de moins de 8 ans.
28. Lorsque l'appareil est en marche, tenez-le ainsi que le cordon hors portée des enfants – **risque de brûlures !**
29. Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
30. **ATTENTION** : Les températures des différents éléments de l'appareil et de l'eau sont très élevées pendant que l'appareil est en marche et encore pendant un certain temps après ! Le couvercle devient très chaud pendant la cuisson ! C'est pourquoi vous devez soulever le couvercle avec précaution en plaçant vos deux mains sur les poignées latérales et prendre soin de ne pas vous brûler avec la vapeur chaude qui s'est accumulée sous le couvercle et s'en échappe lorsque vous le soulevez. Des gouttelettes d'eau chaudes peuvent également tomber de la paroi intérieure du couvercle. Nous vous recommandons d'utiliser des gants de cuisine ou des maniques.
31. Ne placez jamais l'appareil directement sous un robinet pour le remplir d'eau. Versez l'eau dans la cuve à l'aide d'un pichet.
32. En cas de non-utilisation et avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le toujours à l'aide de la touche ON/OFF, débranchez-le et détachez l'adaptateur de l'appareil. Laissez l'appareil et l'eau se trouvant à l'intérieur refroidir complètement avant de le vider et de le nettoyer ou de le déplacer.
33. Ne branchez l'appareil et ne le mettez en marche qu'après avoir rempli la cuve au-dessus du marquage MIN avec de l'eau du robinet fraîche. N'utilisez que de l'eau du robinet fraîche, jamais d'autres liquides. Prenez soin que le socle et la paroi extérieure de l'appareil sont bien secs avant de le brancher.
34. Prenez soin de ne pas remplir de trop la cuve et n'oubliez pas que le niveau d'eau augmente lorsque les sachets sous vide remplis d'aliments sont posés dans la cuve. Nous vous recommandons de vérifier à l'avance le niveau d'eau en plaçant la grille avec les sachets alimentaires dans l'eau avant de mettre l'appareil en marche. Les aliments doivent être entièrement recouverts d'eau. Retirez ensuite à nouveau la grille avec les sachets alimentaires et procédez comme décrit dans le chapitre « Mise en service ».



35. Pendant l'utilisation de l'appareil, le couvercle doit toujours être correctement fermé. Ne placez rien sur le couvercle lorsque l'appareil est en marche ou rangé.
36. Pour éteindre l'appareil, effleurez pendant 1 seconde la touche ON/OFF puis débranchez-le.
37. **REMARQUE** : De la fumée peut s'échapper de l'appareil pendant la première utilisation. Ceci est normal pour les appareils qui deviennent chauds pendant leur utilisation et disparaît au bout d'une courte durée.
38. Débranchez toujours l'appareil après chaque utilisation. Seul débranché l'appareil est entièrement éteint.
39. Maintenez l'appareil propre. Avant de le nettoyer ou de le ranger, éteignez toujours l'appareil et débranchez-le puis détachez l'adaptateur de l'appareil. Respectez les consignes indiquées dans le chapitre « Nettoyage et entretien » page 42 de ce mode d'emploi.
40. Déroulez toujours entièrement le cordon avant de brancher l'adaptateur dans la fiche de l'appareil et la prise dans la prise murale.

## ▲ AVANT LA MISE EN SERVICE

- Avant de mettre votre Solis Sous-Vide Cooker Pro pour la première fois en marche, retirez les éventuels autocollants.
- Nettoyez la cuve en acier inoxydable avec un chiffon doux humide.
- Nettoyez également le couvercle avec un chiffon doux humide.
- Placez le Sous-Vide Cooker Pro sur un plan de travail plat, sec et insensible à la chaleur et à l'humidité et prenez soin qu'il y ait une circulation de l'air suffisante autour de l'appareil.
- Mettez sous vide les aliments que vous désirez cuire dans des sachets Solis en utilisant un appareil à emballer sous vide.
- Vérifiez que le sachet est parfaitement souder et bien sous vide.
- Remplissez la cuve avec de l'eau du robinet fraîche au-dessus du marquage MIN. Utilisez pour cela un pichet. Ne placez jamais le Sous-Vide Cooker Pro dans un évier et ne le maintenez jamais sous un robinet.

**ATTENTION** : Si le niveau d'eau est inférieur au marquage MIN, l'appareil ne se met pas en marche et le message d'erreur « E001 » s'affiche sur l'écran.






**REMARQUE** : Prenez soin à ne pas remplir de trop la cuve et n'oubliez pas que le niveau d'eau augmente lorsque vous rajoutez les sachets sous vide remplis d'aliments. Nous vous recommandons de vérifier le niveau d'eau en plaçant la grille avec les sachets alimentaires dans l'eau avant de mettre l'appareil en marche. Les aliments doivent être entièrement recouverts d'eau. Retirez ensuite à nouveau la grille et les sachets et procédez comme indiqué dans le chapitre « Mise en service ».



- Vérifiez que le socle de l'appareil, la fiche pour l'adaptateur et la paroi extérieure sont entièrement secs.
- Déroulez entièrement le cordon et branchez l'adaptateur dans la fiche de l'appareil située sur la face arrière de l'appareil.

## ▲ LES TOUCHES DE FONCTION





- 1 Touche ON/OFF** : Effleurez la touche ON/OFF pendant 1 seconde pour mettre en marche ou éteindre l'appareil. Le témoin sur l'écran s'allume dès que l'appareil est en marche. Le témoin rouge  situé sur la touche ON/OFF s'éclaire également de manière constante lorsque l'appareil est en marche.
- 2 Touche Start/Pause** : Cette touche vous permet de démarrer ou d'interrompre temporairement le processus de cuisson. La fonction « pause » est toutefois seulement possible si une minuterie pour la cuisson a été programmée et si la température programmée pour l'eau a été atteinte.
- 3 Touche Timer** : Cette touche vous permet de sélectionner la minuterie du Sous-Vide Cooker Pro. Vous pouvez sélectionner une durée entre 00:00 et 99:00 heures. La programmation standard usine est de 2 heures.  
**REMARQUE** : Si vous ne voulez pas que l'appareil s'arrête automatiquement après une certaine durée de cuisson programmée, vous pouvez placer la minuterie sur 00:00. Grâce à cette programmation, le Sous-Vide Cooker Pro fonctionne tant que vous ne l'éteignez pas manuellement.
- 4 Touche +**: Cette touche vous permet de corriger la température ou la minuterie vers le haut. Si vous maintenez la touche enfoncée, le réglage est plus rapide.
- 5 Touche -**: Cette touche vous permet de corriger la température ou la minuterie vers le bas. Si vous maintenez la touche enfoncée, le réglage est plus rapide.
- 6 Touche de la température** : Cette touche vous permet de sélectionner l'unité de la température (°C ou °F) et de régler la température de l'eau. Effleurez la touche une fois et le témoin clignote. Si vous effleurez la touche une nouvelle fois, l'unité passe de °C à °F ou vice-versa. Si le témoin clignote, vous pouvez régler la température de l'eau grâce aux touches + et -. Vous pouvez sélectionner une température entre 25°C et 85°C (77°F et 185°F). La programmation standard usine est de 60°C.
- 7 Ecran**: Dès que l'appareil est en marche, la température actuelle de l'eau s'affiche sur l'écran. Pendant le réglage de la température, la température programmée s'affiche. Pendant le réglage de la minuterie, la durée programmée s'affiche. Ensuite l'écran repasse sur la température actuelle de l'eau. L'unité de la température sélectionnée (Celsius ou Fahrenheit) s'affiche à droite de l'écran.



**REMARQUE** : Toutes les touches sont des touches tactiles, il suffit de les effleurer et il n'est pas nécessaire d'appuyer dessus.

## ▲ MISE EN SERVICE

### MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL ET PROGRAMMATION

- Une fois que vous avez effectué toutes les étapes indiquées dans le chapitre « Avant la mise en service », branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée. L'appareil émet un signal sonore et le témoin rouge  sur la touche ON/OFF clignote.
- Effleurez la touche ON/OFF pendant une seconde pour mettre l'appareil en marche. Dès que l'appareil est en marche, un signal sonore retentit, le témoin rouge  sur la touche ON/OFF s'affiche de manière constante et la température actuelle de l'eau s'affiche sur l'écran.

**REMARQUE** : Si le message d'erreur « E001 » s'affiche sur l'écran alors que le niveau d'eau est supérieur au marquage MIN, ajoutez du sel dans l'eau et mélangez l'eau.

- 3. Programmez la température de cuisson souhaitée :**
  - Effleurez la touche de la température  puis relâchez-la. L'écran clignote et la température peut alors être programmée.
  - Vous pouvez régler la température à l'aide des touches + et -. Si vous effleurez la touche + ou - pendant une période prolongée, la température affichée sur l'écran défile plus rapidement vers le haut ou le bas. Vous pouvez sélectionner une température entre 25°C et 85°C (77°F et 185°F). La programmation standard usine est de 60°C.
  - Relâchez la touche dès que la température souhaitée s'affiche sur l'écran. Après 5 secondes la température actuelle de l'eau dans la cuve s'affiche à nouveau sur l'écran.
- 4. Programmez la durée de cuisson souhaitée :**
  - Effleurez la touche de la minuterie . L'écran clignote et la minuterie pour la durée de cuisson peut alors être programmée. La programmation standard usine est de 2 heures.
  - Vous pouvez régler la durée de cuisson à l'aide des touches + et -. Si vous effleurez la touche + ou - pendant une période prolongée, la durée de cuisson affichée sur l'écran défile plus rapidement vers le haut ou le bas. Vous pouvez sélectionner une durée de cuisson entre 00:00 (durée illimitée) et 99:00 (99 heures). Relâchez la touche dès que la durée souhaitée s'affiche sur l'écran. Après 5 secondes la température actuelle de l'eau dans la cuve s'affiche à nouveau sur l'écran.

**REMARQUE** : Il n'est pas forcément nécessaire de sélectionner une durée de cuisson. Si la minuterie est programmée sur 00:00, le Sous-Vide Cooker Pro fonctionne tant que vous ne l'éteignez pas manuellement.

### 5. Démarrez ensuite le processus de cuisson :

- Appuyez sur la touche Start/Pause ►||. Un signal sonore retentit pour indiquer que le processus de chauffage se met en place. Le témoin situé sur la touche s'affiche de manière constante en bleu. Vous pouvez vérifier à tout moment la température actuelle de l'eau sur l'écran.

### 6. La température de l'eau programmée est atteinte – Placez les aliments dans la cuve :

- Dès que la température programmée est atteinte, un signal sonore retentit à nouveau, le témoin sur l'écran et ►|| sur la touche Start/Pause clignotent en bleu pour vous rappeler que vous devez alors mettre la grille avec les aliments emballés sous vide dans la cuve.
- Ouvrez avec précaution le couvercle en utilisant des gants de cuisine ou des maniques et en plaçant vos deux mains sur les deux poignées du couvercle.
- Prenez soin de ne pas vous brûler avec la vapeur chaude et les gouttelettes chaudes qui se sont accumulées sur la paroi intérieure du couvercle et retournez le couvercle en le tenant éloigné de vous pour que la vapeur ne se dégage pas en direction de votre visage.
- Placez les sachets sous vide dans la grille et placez la grille avec précaution dans l'eau chaude (ne touchez pas l'eau avec vos mains – vous risqueriez de vous brûler !). Vérifiez que les aliments dans les sachets sous vide sont bien recouverts d'eau. Rajoutez un peu d'eau si nécessaire.



- Remplacez prudemment le couvercle sur l'appareil et effleurez la touche Start/Pause avec des mains sèches. L'appareil maintient alors la température programmée de manière constante pendant toute la durée de cuisson. Le témoin sur l'écran et ►|| sur la touche Start/Pause s'affichent de manière constante en bleu.

### 7. Vérifiez la durée de cuisson restante

- Si vous avez programmé un temps de cuisson, vous pouvez à tout moment effleurer la touche de la minuterie ⌚ afin que le temps de cuisson restant s'affiche pour un moment sur l'écran avant de faire place à nouveau à la température actuelle de l'eau.

### 8. Le temps de cuisson est achevé

- Dès que le temps de cuisson est achevé, un signal sonore retentit, « END » s'affiche sur l'écran et l'appareil s'éteint. Ouvrez à nouveau prudemment – comme indiqué ci-dessus – le couvercle et retirez les sachets sous vide avec les aliments à l'aide d'une pince ménagère. Vous pouvez utiliser le couvercle retourné pour y déposer les sachets.
- Découpez alors les sachets avec précaution et retirez les aliments cuits.

### 9. Eteignez l'appareil et débranchez-le

- Dès que la cuisson est achevée, éteignez l'appareil avec la touche ON/OFF (que vous effleurez pendant 1 seconde) et débranchez-le. Si vous aviez programmé la minuterie, il est nécessaire d'effleurer deux fois la touche ON/OFF. Débranchez l'adaptateur de la fiche de l'appareil de manière à ce que le cordon ne soit plus branché à l'appareil.
- Laissez l'appareil et l'eau entièrement refroidir avant de vider la cuve et de nettoyer l'appareil.

### REMARQUES :

Pour éteindre définitivement l'appareil, effleurez la touche ON/OFF pendant 1 seconde.

Vous pouvez à tout moment interrompre temporairement la minuterie en effleurant la touche Start/Pause ►|| (toutefois il est nécessaire qu'une minuterie ait été préalablement programmée et que la température programmée de l'eau ait été atteinte). Pendant la pause, le symbole sur la touche Start/Pause ►|| ainsi que l'affichage sur l'écran clignotent. Effleurez à nouveau la touche Start/Pause ►||, la minuterie se remet en place et compte à rebours le temps restant de cuisson. Le symbole sur la touche Start/Pause ►|| s'allume de manière constante. Vous pouvez modifier à tout moment le temps de cuisson ainsi que la température de l'eau en procédant comme indiqué dans les étapes 3 et 4.

Pour vérifier les programmations pendant la cuisson, effleurez brièvement (1/2 seconde) la touche de la minuterie ou de la température.

## TABLEAU DE CUISSON

Le tableau suivant est destiné à vous aider à prendre connaissance avec votre nouvel appareil et à sélectionner la durée et la température de cuisson selon les aliments. Vous n'êtes bien sûr pas obligé de respecter les consignes indiquées dans ce tableau.

Vous pouvez régler la température par étape de 0,1 °C ce qui vous permet de régler de manière très précise la température de l'eau.

Le tableau suivant est conçu pour des aliments entreposés dans le réfrigérateur et qui ont donc une température d'environ +5 °C.

Aliments		Épaisseur	Température	Temps de cuisson minimum	Temps de cuisson maximum
viande de bœuf : filet, steak, entrecôte	saignant	20 mm	52 °C	2 heures	4 heures
	à point	20 mm	55 °C	2 heures	4 heures
	bien cuit	20 mm	65 °C	2 heures	4 heures
agneau sans os	à point	90 mm	55 °C	20 heures	30 heures
	bien cuit	90 mm	65 °C	20 heures	30 heures
porc	filet	40 mm	64 °C	2 heures	4 heures
	échine/côte	15 mm	60 °C	4 heures	20 heures
poulet	suprême	25 mm	64 °C	2 heures	4 heures
poisson	poisson gras, peu cuit	30 mm	55 °C	20 minutes	40 minutes
	poisson gras, bien cuit	30 mm	60 °C	20 minutes	40 minutes
	poisson maigre, bien cuit	15 mm	58 °C	20 minutes	40 minutes

Aliments		Épaisseur	Température	Temps de cuisson minimum	Temps de cuisson maximum
légume	betterave rouge	jusqu'à 50 mm	84 °C	1 heure	6 heures
	carotte	jusqu'à 50 mm	84 °C	1 heure	6 heures
	céleri	jusqu'à 50 mm	84 °C	1 heure	6 heures
	pommes de terre	jusqu'à 50 mm	84 °C	1 heure	6 heures
	asperge	jusqu'à 70 mm	84 °C	30 minutes	1 heure
	oignon	jusqu'à 70 mm	84 °C	30 minutes	1 heure
	brocoli	jusqu'à 70 mm	84 °C	30 minutes	1 heure
	chou-fleur	jusqu'à 70 mm	84 °C	30 minutes	1 heure
	aubergine	jusqu'à 70 mm	84 °C	30 minutes	1 heure
	fenouil	jusqu'à 70 mm	84 °C	30 minutes	1 heure

Ces données font exclusivement référence aux épaisseurs indiquées des tranches ou morceaux d'aliments crus. L'épaisseur des aliments a une très grande influence sur le temps de cuisson, plus que leur poids.

### Exemple :

Comme indiqué dans le tableau, un steak de bœuf d'une épaisseur de 20 mm a une durée de cuisson d'au moins 2 heures et au plus 4 heures. Plus la tranche de bœuf est épaisse, plus le temps de cuisson sera long.

Si vous voulez par exemple cuire un steak de bœuf qui a une épaisseur de 70 mm, le temps de cuisson sera d'au moins de 5 heures à la température indiquée. Toutefois, un steak de bœuf (ou du filet ou une entrecôte) qui est préparé sous vide ne doit pas avoir une épaisseur supérieure à 70 mm.

## CONSEILS POUR LES TEMPS DE CUISSON :

**Variétés de viande tendres** comme les filets ne doivent pas être cuites trop longtemps au bain-marie (max. 4 à 6 heures) afin de préserver la qualité de la viande.

**Variétés de viande plus fibreuses** nécessitent un temps de cuisson plus long (6 à 8 heures ou plus) de manière à ce que la viande soit tendre.

**Variétés de viande fibreuses et grasses**, comme p.ex. le bœuf braisé ou le gigot d'agneau, doivent être cuites à une température qui est suffisamment élevée de manière à ce que les fibres de collagène dans la gélatine puissent « fondre », alors au moins à 60°C et pendant au moins 24 heures. Les variétés de viande particulièrement fibreuses peuvent même nécessiter jusqu'à 72 heures de manière à ce que la viande soit juteuse et tendre.

**Les volailles** doivent être préparées en morceaux car sinon la cavité de la volaille fait que le sachet « nage » au-dessus de l'eau au lieu d'être dans le bain-marie en raison du vide qui est dans le sachet.

**Les variétés de légumes** très fibreuses nécessitent une température plus élevée que la viande. Un temps de cuisson plus long permet aux fruits et légumes d'avoir une consistance très tendre et sont donc idéal pour les soupes et les purées.

D'une manière générale prenez soin qu'il n'y ait pas d'air dans le sachet sous vide car sinon le sachet nage sur l'eau.

## CONSEILS POUR L'ASSAISONNEMENT :

La méthode de cuisson sous vide préserve l'arôme des aliments. Si vous ajoutez des épices et huiles dans le sachet, ceux-ci développent un arôme encore plus intensif.

### Proposition no. 1 : aromatiser le beurre et beurrer le sachet sous vide

Mélangez des herbes fraîches et sèches, des épices, du sel et du poivre et travaillez-les avec du beurre doux pour obtenir du beurre aux fines herbes. Beurrez le sachet sous vide avant d'ajouter les aliments.

ATTENTION : L'extrémité avant du sachet ne doit pas entrer en contact avec le beurre de manière à pouvoir souder le sachet de manière hermétique.

### Proposition no. 2 : Préparer un bouillon avec des herbes et le congeler

Préparez un bouillon de volaille, de bœuf ou de légumes avec des herbes, épices, sel et poivre et selon les cas des légumes ou de la viande. Laissez le bouillon refroidir, versez le bouillon dans des bacs à glaçons et congelez-les. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter un glaçon de bouillon aux aliments dans le sachet sous vide. Celui-ci fondra pendant la cuisson et développera son arôme dans les aliments.

### Proposition no. 3 : Préparer de l'huile aux herbes et la laisser refroidir

ATTENTION : N'utilisez pour cela pas d'huile d'olive extra vierge, car celle-ci pourrait éventuellement développer un arôme amer et métallique.

Mélangez les herbes et les épices avec l'huile d'olive, laissez le mélange refroidir dans le réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit à moitié ferme. Ajoutez l'huile aux herbes par cuillerée aux aliments dans le sachet sous vide.

REMARQUE : Nous vous recommandons de ne pas mélanger de vins ou autres alcools à l'huile parce que l'alcool développe un goût métallique dans les appareils sous-vide.

IMPORTANT : Il est important que l'assaisonnement n'entre pas en contact avec l'extrémité du sachet afin que celui-ci puisse être fermé et soudé hermétiquement.

Conseil : Vous pouvez retourner l'extrémité du sachet à l'envers avant de le remplir avec les épices et les aliments pour qu'il n'entre pas en contact. Si le sachet ne peut pas être fermé et soudé hermétiquement, utilisez un nouveau sachet.

## CONSEILS POUR UNE VIANDE OU UN POISSON CROUSTILLANT

La méthode de cuisson sous vide ne permet pas à la viande ou au poisson d'être caramélisé ou d'être croustillant. C'est pourquoi nous vous recommandons, si vous aimez la viande ou le poisson croustillant, après les avoir cuits sous vide, de les faire revenir dans une poêle ou sur un gril avec un peu d'huile à température élevée ou de les passer sous le gril du four. Ou alors vous pouvez utiliser un brûleur pour caraméliser la surface supérieure.

Ne les faites toutefois pas revenir trop longtemps (1–2 minutes) de manière à ce que la surface supérieure soit croustillante.

## ▲ NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Eteignez l'appareil à l'aide de la touche ON/OFF (en l'effleurant pendant 1 seconde) et débranchez-le. Retirez le cordon de l'appareil afin qu'il n'entre pas en contact avec de l'eau.
- Patientez jusqu'à ce que l'appareil et l'eau soient refroidis, avant de vider l'eau. Nettoyez la cuve d'eau avec un chiffon et, si nécessaire, un peu d'eau de vaisselle chaude. Nettoyez le tamis situé à la sortie d'eau avec une brosse douce et un peu d'eau. Rincez ensuite la cuve soigneusement et séchez-la.
- Nettoyez le couvercle et la grille soigneusement avec de l'eau de vaisselle chaude et un chiffon doux puis rincez-les et séchez-les. Avant de refermer le couvercle, prenez soin de bien sécher le couvercle et la cuve.
- **ATTENTION** : Le Sous-Vide Cooker Pro ainsi que le couvercle ne peuvent pas être lavés en machine.
- Procédez régulièrement – au moins une fois par mois ou lorsque le sachet sous vide s'est fendu – un cycle de nettoyage afin de bien nettoyer également les parois intérieures de l'appareil. Remplissez pour cela la cuve avec de l'eau du robinet fraîche jusqu'au marquage MIN, ajoutez un peu de produit vaisselle doux et ne moussant pas, branchez l'appareil et mettez-le en marche : Programmation de la température 40°C, durée de fonctionnement 20 minutes. Videz ensuite la cuve et répétez si nécessaire le cycle de nettoyage.
- Laissez ensuite les parois intérieures de l'appareil et la cuve séchées entièrement avant de replacer le couvercle dessus.
- D'une manière générale, n'utilisez jamais de produits agressifs ou détartrants ou d'éponges métalliques pour nettoyer la cuve, le couvercle et l'appareil afin de ne pas endommager le revêtement. Utilisez toujours de l'eau du robinet fraîche.
- Les parois extérieures de l'appareil et le socle ne doivent être nettoyés qu'avec un chiffon humide puis bien séchés. N'utilisez pas de produits d'entretien alcalins, seulement un chiffon doux et un produit d'entretien doux.
- Ne plongez jamais le Sous-Vide Cooker Pro ou le cordon dans de l'eau et évitez de mettre les parois extérieures et le socle de l'appareil en contact avec de l'eau.

### AVERTISSEMENT :

L'adaptateur doit être retiré de la fiche de l'appareil avant de le nettoyer. La fiche de l'appareil doit dans tous les cas toujours être sèche avant de remettre l'appareil en marche.

## ▲ DETARTRAGE


- Selon la dureté de l'eau et la fréquence d'utilisation, il est nécessaire de détartrer de temps en temps (environ une fois par mois) le Solis Sous-Vide Cooker Pro afin que l'eau puisse continuer à circuler sans encombre.
- Nous vous recommandons d'utiliser le produit de détartrage SOLIPOL® forte allongé avec de l'eau.
- Versez 675 ml de SOLIPOL® forte et 2.025 ml d'eau dans la cuve afin d'atteindre la quantité minimum d'eau de 2.700 ml, soit le marquage MIN. Le taux de dilution doit toujours être d'un quart de SOLIPOL® forte et trois quart d'eau. Branchez l'appareil et mettez-le en marche, programmez une température d'environ 50°C et faites circuler le détartrant pendant environ 20 minutes dans l'appareil. Eteignez ensuite l'appareil et laissez le détartrant agir pendant environ 20 minutes. Débranchez enfin l'appareil et videz la cuve.
- Remplissez la cuve avec de l'eau du robinet fraîche au moins jusqu'au niveau MIN, branchez à nouveau l'appareil et remettez-le en marche. Laissez l'eau circuler pendant environ 20 minutes à 85°C. Eteignez ensuite l'appareil et débranchez-le. Videz alors la cuve.
- Répétez le rinçage avec l'eau du robinet fraîche une deuxième fois pour éliminer tous les résidus de détartrant.
- Les dommages causés par une utilisation de détartrants non appropriés ne sont pas couverts par la garantie.

## ▲ RANGEMENT

- Vérifiez que l'appareil est éteint et débranché et que le cordon est détaché.
- Vérifiez que l'appareil, la cuve, la grille et le couvercle sont complètement froids, propres et secs.
- Placez la grille et éventuellement le cordon dans l'appareil et placez le couvercle sur l'appareil.
- Rangez l'appareil en position verticale dans un endroit sombre et sec, de préférence dans son emballage d'origine. Ne posez rien sur l'appareil.
- Rangez toujours l'appareil et le cordon hors portée des enfants.

## ▲ DEPANNAGE

Si vous voulez utiliser l'appareil et que vous ne pouvez pas le mettre en marche, nous vous recommandons ceci :

1. Vérifiez que l'appareil est correctement branché dans une prise murale et que l'adaptateur est bien branché dans la fiche de l'appareil.
2. Vérifiez que le cordon n'est pas endommagé.
3. Vérifiez que la prise murale est en parfait état, en y branchant un autre appareil électroménager.
4. Vérifiez que le témoin  sur la touche ON/OFF est bien éclairé de manière constante. Effleurez la touche pendant 1 seconde.

Message d'erreur	Cause possible	Dépannage
E001	La cuve est vide.	Remplissez la cuve avec de l'eau du robinet fraîche au moins jusqu'au marquage MIN.
	Pas assez d'eau dans la cuve.	Remplissez la cuve avec de l'eau du robinet fraîche au moins jusqu'au marquage MIN.
	L'appareil n'est pas bien à plat.	Placez l'appareil sur un plan de travail plat.
	Le système ne détecte pas l'eau dans la cuve.	Ajoutez un peu de sel dans l'eau et mélangez.
	Erreur électronique	Rapportez l'appareil à votre service après-vente Solis.
E002	Le filtre est sale.	Nettoyez le filtre avec une brosse douce et un peu d'eau.
	Le sachet sous vide bloque l'entrée ou la sortie d'eau.	Remplacez le sachet. Utilisez pour cela la grille fournie.
	Le sachet sous vide est fendu et des aliments bloquent l'entrée d'eau.	Videz l'eau et effectuez un cycle de nettoyage comme indiqué dans le chapitre « Nettoyage et entretien ».
	Erreur électronique	Rapportez l'appareil à votre service après-vente Solis.
E009	Erreur électronique	Rapportez l'appareil à votre service après-vente Solis.




## ▲ CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

No. de modèle	SC3200, type 8201
Désignation du produit	Sous-Vide Cooker
Tension / fréquence	220–240V~/50Hz
Puissance	1200 watt
Capacité	6 litres
Dimensions	env. 23,5x26,5x28,0 cm (largeur x hauteur x profondeur)
Poids	env. 3,2 kg

Sous réserve de modifications techniques

## ▲ ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES POUR VOTRE SOLIS SOUS-VIDE COOKER PRO

No. d'article	Article	
922.21	appareil d'emballage sous vide Solis Vac Premium	
922.20	appareil d'emballage sous vide Solis Vac Prestige	
922.11	appareil d'emballage sous vide Solis EasyVac Pro	
922.13	appareil d'emballage sous vide Solis EasyVac Pro metal	
922.16	appareil d'emballage sous vide Solis Vac Plus	
922.17 (prise pour la Suisse) 922.18 (prise SCHUKO)	appareil d'emballage sous vide Solis Vac Professional	

No. d'article	Article	
922.52	film plastique sous vide Solis (2 rouleaux 15x600 cm)	
922.51	film plastique sous vide Solis (2 rouleaux 20x600 cm)	
922.50	film plastique sous vide Solis (2 rouleaux 30x600 cm)	
922.61	sachet sous vide Solis (50 sachets 20x30 cm)	
922.64	sachet sous vide Solis (50 sachets 30x40 cm)	
703.01	détartrant SOLIPOL® forte (bouteille pliable de 1'000 ml)	

Les accessoires pour votre Solis Sous-Vide Cooker Pro sont disponibles dans tous les bons magasins spécialisés ainsi que chez Solis of Switzerland SA.  
Téléphone : 0848 804 884, téléfax : 0848 804 890,  
email: [info.ch@solis.com](mailto:info.ch@solis.com) ou [www.solis.ch](http://www.solis.ch)  
(expédition exclusivement en Suisse)



## ▲ ELIMINATION



EU 2002/96/EC

Indications sur l'élimination réglementaire du produit conformément à la directive 2002/96/EC

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:**

**091 802 90 10**

(Uniquement pour clientes et clients en Suisse)

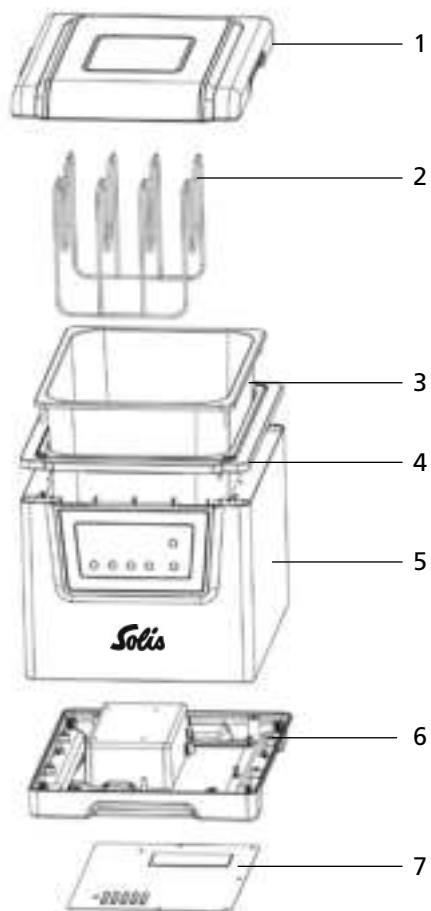
Cet article se distingue par sa longévité et sa fiabilité. Si un dysfonctionnement devait tout de même survenir, appelez-nous tout simplement. Il arrive souvent qu'une panne soit facile à réparer sans difficulté grâce au bon conseil et à la bonne astuce, sans que l'appareil ne doive être envoyé chez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

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

### **Solis of Switzerland SA**

Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Suisse  
Téléphone +41 44 874 64 54 • Téléfax +41 44 874 64 99  
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

## ▲ DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



**ATTENZIONE:** Solo il coperchio e la grata per i sacchetti di cibo possono essere rimossi. Tutte le altre parti sono assemblate assieme e non possono essere smontate.

## ▲ DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

- 1 Coperchio con maniglie laterali e con oblò
- 2 Grata per i sacchetti di cibo
- 3 Serbatoio dell'acqua in acciaio inox
- 4 Rivestimento del serbatoio
- 5 Corpo del dispositivo con tastiera e display, sul retro si trova la presa per il collegamento del cavo di alimentazione
- 6 Base del dispositivo
- 7 Copertura della base

### Buono a sapersi:

- Durante il processo di cottura il coperchio deve essere posato sul dispositivo in modo da mantenere la temperatura dell'acqua costante ed evitare perdite di vapore acqueo. Dopo la cottura, il coperchio capovolto può essere utilizzato come vassoio mettendo i sacchetti di cibo rimossi dal serbatoio dell'acqua su di esso.
- La grata deve essere immersa in acqua assieme ad uno o più sacchetti di cibo. Se si desidera cucinare più sacchetti contemporaneamente, la grata distribuisce i sacchetti uniformemente al centro del serbatoio dell'acqua, in modo che l'acqua calda possa circolare in modo ottimale intorno ai sacchetti di cibo. Per questo motivo, l'entrata e l'uscita dell'acqua non devono essere coperte da sacchetti di cibo. La grata può disporre i sacchetti sia verticalmente che orizzontalmente. È importante che il cibo nel sacchetto si trovi completamente sotto la superficie dell'acqua.
- Nel serbatoio d'acqua è presente un'uscita d'acqua la quale aspira l'acqua, così come un'entrata d'acqua la quale pompa l'acqua calda nel serbatoio d'acqua. Questa circolazione d'acqua surriscalda l'acqua, ossia mantiene la temperatura dell'acqua costante. Osservare sempre la marcatura MIN nel serbatoio d'acqua, sotto la quale il livello dell'acqua non deve mai trovarsi durante la cottura.



## ▲ NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Prima di utilizzare il Solis Sous-Vide Cooker Pro, si prega di leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le indicazioni di sicurezza, in modo da conoscere e saper utilizzare in modo sicuro il dispositivo. Consigliamo di conservare il presente manuale e, in caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, di consegnare anche le istruzioni.

Durante l'uso di apparecchi elettrici è necessario, per la Sua sicurezza, osservare le seguenti misure di precauzione:

1. Per evitare una scossa elettrica, non portare in contatto con acqua o altri liquidi l'alloggio dell'apparecchio collegato alla rete di alimentazione così come il cavo di alimentazione e la spina oppure l'adattatore di collegamento. **Rischio di scosse elettriche!** Se l'esterno dell'apparecchio, il cavo di alimentazione oppure la spina di alimentazione/adattatore di collegamento dovessero venire a contatto con un liquido, rimuovere immediatamente con guanti di gomma asciutti la spina dalla presa di corrente.
2. Non utilizzare mai 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 l'apparecchio lontano 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 movibili 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. Consigliamo di non utilizzare una prolunga con questo apparecchio. Non posizionare l'apparecchio direttamente sotto una presa di corrente.
8. Durante l'uso, l'apparecchio deve essere appoggiato su una superficie fissa, asciutta, stabile e insensibile all'umidità, come un tavolo oppure un piano di lavoro.
9. Il dispositivo non è adatto per l'uso esterno. Non utilizzare in veicoli o su barche.
10. Mantenere una distanza minima di 20 cm tra il dispositivo e pareti, tende o altri materiali sensibili a vapore o calore e fare attenzione che l'aria sopra all'apparecchio possa circolare liberamente.
11. Non coprire l'apparecchio con panni o simili mentre è in funzione, oppure è ancora caldo.
12. Staccare sempre la spina quando l'apparecchio è fuori uso, incustodito o quando deve essere pulito. Per assicurare un'ulteriore protezione durante l'uso di apparecchi elettrici, si consiglia l'utilizzo di un interruttore di protezione per guasti accidentali sulla tensione di rete (FI-interruttore di sicurezza). E' raccomandabile utilizzare un interruttore di sicurezza con un valore nominale di impiego di corrente residua di un massimo di 30 mA. Qualora avesse bisogno di ulteriori informazioni, La invitiamo a rivolgersi a un elettricista.
13. Non apportare modifiche all'apparecchio, al cavo elettrico, alla spina o agli accessori.
14. L'uso improprio può provocare lesioni!
15. Non afferrare mai un apparecchio che sia caduto nell'acqua o in altri liquidi. Staccare sempre prima la spina prima che Lei lo rimuoverlo 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.
16. Non posizionare il dispositivo in modo che possa cadere in acqua o che l'esterno possa entrare in contatto con acqua o altri liquidi (per es. vicino oppure in un lavandino).
17. Non immergere l'apparecchio o parti dell'apparecchio come cavo elettrico o spina/adattatore di collegamento nell'acqua o portarlo a contatto con l'acqua o altri liquidi.

18. Posizionare l'apparecchio in modo che non sia esposto ai raggi diretti del sole.
19. Non infilare mai oggetti o attrezzi appuntiti o affilati nelle aperture dell'apparecchio. L'apparecchio potrebbe essere danneggiato e vige pericolo di scossa elettrica!
20. Non scuotere o muovere l'apparecchio mentre è in funzione. Non spostare mai l'apparecchio riempito d'acqua e in funzione! L'acqua calda potrebbe fuoriuscire e provocare scottature!
21. 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.
22. Non mettere mai in funzione il dispositivo con un timer o un telecomando.
23. L'apparecchio è concepito soltanto per l'utilizzo domestico e non per un impiego commerciale.
24. Rimuovere ed eliminare tutti i materiali di imballaggio e tutti gli adesivi o etichette prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta.
25. Controllare prima di ogni utilizzo che l'apparecchio, il cavo o la spina/adattatore di collegamento non presentino danni.
26. 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 oppure se il dispositivo perde acqua. Non eseguire mai riparazioni da soli, 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.
27. Persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte o persone inesperte così come bambini 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 essere istruiti esattamente sui rischi che possono derivare dal dispositivo e su come utilizzarlo 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 o pulito da bambini sotto gli 8 anni.
28. Durante l'uso tenere l'apparecchio con cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini – **pericolo di ustioni!**
29. I bambini devono essere sorvegliati, in modo che non giochino con l'apparecchio.
30. **ATTENZIONE:** La temperatura delle parti del dispositivo così come dell'acqua durante e dopo il processo di cottura è molto alta! Il coperchio si surriscalda durante il processo di cottura! Sollevare quindi il coperchio prudentemente con entrambe le mani alle per le maniglie laterali e prestare attenzione al vapore caldo che si è accumulato sotto il coperchio e che fuoriuscirà durante il sollevamento. Dalla parte interna del coperchio possono colare gocce d'acque bollenti. Si raccomanda l'uso di guanti o presine da cucina.
31. Non tenere l'apparecchio direttamente sotto un rubinetto per riempirlo d'acqua. Versare l'acqua nel serbatoio dell'acqua tramite una brocca.
32. Quando l'apparecchio non è in uso e prima della pulizia, spegnere il dispositivo con il tasto ON/OFF e scollegare il cavo di alimentazione come anche l'adattatore dall'unità. Lasciar raffreddare completamente il dispositivo e l'acqua al suo interno prima di scolare l'acqua e prima di pulire o spostare l'apparecchio.
33. Inserire la spina nella presa di corrente e accendere il dispositivo solo se il serbatoio dell'acqua è riempito di acqua del rubinetto fresca almeno fino alla marcatura MIN. Riempire il dispositivo solo con acqua del rubinetto, non con altri liquidi. Assicurarsi che il corpo e la base del dispositivo siano asciutti prima di inserire il cavo di alimentazione.
34. Fare attenzione di non versare troppa acqua nel serbatoio dell'acqua e considerare che il livello dell'acqua s'innalza quando si immergono nell'acqua i sacchetti di sottovuoto riempiti con cibo. Consigliamo di verificare già in anticipo la quantità d'acqua, immergendo i sacchetti di sottovuoto con cibo assieme alla grata nell'acqua, prima di mettere in funzione

- il dispositivo. Gli alimenti nei sacchetti per sottovuoto devono trovarsi completamente sotto la superficie dell'acqua. Quindi rimuovere i sacchetti per sottovuoto con il cibo assieme alla grata e procedere come descritto in "Messa in funzione".
35. Durante il funzionamento, il coperchio deve rimanere sempre chiuso. Non collocare nulla sul coperchio mentre il dispositivo è in funzione o quando viene riposto.
  36. Per spegnere l'apparecchio toccare per 1 secondo il tasto ON/OFF e poi scollegare il cavo di alimentazione.
  37. **NOTA:** Durante il primo utilizzo potrebbe svilupparsi un po' di fumo. Ciò è normale in dispositivi che durante l'uso si surriscaldano e scompaiono dopo un breve periodo di tempo.
  38. Dopo ogni uso, scollegare sempre la spina di alimentazione, solo in questo modo il dispositivo viene spento completamente.
  39. Mantenere il dispositivo pulito. Prima della pulizia e del deposito, spegnere sempre l'apparecchio e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa a muro, così come l'adattatore dal dispositivo. Si prega di fare riferimento alle istruzioni nella rubrica „Pulizia e manutenzione“ a pagina 66 di questo manuale.
  40. Prima di collegare l'adattatore alla presa del dispositivo e il cavo di alimentazione alla presa di corrente, srotolare completamente il cavo di alimentazione.

## ▲ PRIMA DELL'USO

- Prima di utilizzare per la prima volta il Solis Sous-Vide Cooker Pro, si prega di rimuovere gli adesivi pubblicitari.
- Pulire il serbatoio dell'acqua in acciaio inox con un panno umido e morbido.
- Pulire anche il coperchio con un panno umido e morbido.
- Appoggiare il Sous-Vide Cooker Pro su una superficie di lavoro piana, asciutta e insensibile al calore e all'umidità e assicurare un'adeguata circolazione d'aria intorno al dispositivo.
- Mettere sottovuoto gli alimenti da cucinare in un sacchetto Solis usando un dispositivo di sottovuoto.
- Controllare che il sacchetto sia perfettamente sigillato e che mantenga il vuoto.
- Riempire il serbatoio dell'acqua almeno fino alla marcatura MIN con acqua del rubinetto fresca. Utilizzare una brocca d'acqua e non porre mai il Sous-Vide Cooker Pro in un lavandino o direttamente sotto un rubinetto d'acqua.

**ATTENZIONE:** Se il livello dell'acqua si trova sotto alla marcatura MIN, il dispositivo non si accende e il display mostrerà il messaggio di errore "E001".






**NOTA:** Assicurarsi di non versare troppa acqua nel serbatoio dell'acqua e considerare che il livello dell'acqua s'innalza quando si immergono nell'acqua i sacchetti di sottovuoto riempiti con cibo. Consigliamo di verificare già in anticipo la quantità d'acqua, immergendo i sacchetti di sottovuoto con cibo assieme alla grata nell'acqua, prima di mettere in funzione il dispositivo. Gli alimenti nei sacchetti per sottovuoto devono trovarsi completamente sotto la superficie dell'acqua. Quindi rimuovere i sacchetti per sottovuoto con il cibo assieme alla grata e procedere come descritto in "Messa in funzione".



- Verificare che la base del dispositivo, la presa per collegare l'adattatore e il corpo del dispositivo siano completamente asciutti.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione e inserire l'adattatore nella presa dell'apparecchio sul retro del dispositivo.

## ▲ I TASTI DI FUNZIONE







- 1 Tasto ON/OFF** : Toccare per 1 secondo il tasto ON/OFF per accendere o spegnere il dispositivo. Il display si illumina appena il dispositivo si è acceso. Anche il simbolo rosso  sul tasto ON/OFF s'illumina costantemente, appena il dispositivo è acceso.
- 2 Tasto Start/Pausa** : Premere questo tasto per attivare o mettere in pausa il processo di cottura. La funzione di pausa, tuttavia, funziona solo se è impostato un tempo di cottura e la temperatura dell'acqua impostata è stata raggiunta.
- 3 Tasto Timer** : Con questo tasto è possibile impostare la durata di funzionamento del Sous-Vide Cooker Pro. È possibile un'impostazione tra 00:00 e 99:00 ore. L'impostazione standard di fabbrica è di 2 ore.  
**NOTA:** Se non si desidera che l'unità si spenga automaticamente dopo un tempo di cottura precedentemente impostato, è possibile impostare il conto alla rovescia a 00:00. Con questa impostazione il Sous-Vide Cooker Pro lavora fino a quando viene spento manualmente.
- 4 Tasto +:** Con questo tasto è possibile aumentare la temperatura e la durata. Se si tocca il tasto costantemente, l'impostazione aumenta rapidamente.
- 5 Tasto -:** Con questo tasto è possibile diminuire la temperatura e la durata. Se si tocca il tasto costantemente, l'impostazione si riduce rapidamente.
- 6 Tasto temperatura** : Con questo tasto è possibile impostare l'unità di misura (°C o °F) e regolare la temperatura dell'acqua. Toccare il tasto una volta e il display lampeggerà. Toccando ripetutamente il tasto, il dispositivo cambierà da °C a °F o viceversa. Quando l'indicatore lampeggia, è possibile utilizzare i tasti - e + per impostare la temperatura dell'acqua desiderata. È possibile impostare una temperatura tra 25°C e 85°C (77°F e 185°F). L'impostazione standard di fabbrica è di 60°C.
- 7 Display:** Appena il dispositivo è acceso, il display visualizza la temperatura corrente dell'acqua. Durante l'impostazione della temperatura appare la temperatura impostata. Durante l'impostazione della durata appare il periodo impostato. Successivamente, il display torna alla temperatura corrente dell'acqua. A destra, accanto al display, appare l'unità di temperatura (Celsius o Fahrenheit).

**NOTA:** Tutti i tasti sono tasti capacitivi a sfioramento, essi devono essere solamente toccati e non premuti.

## ▲ MESSA IN FUNZIONE

### ATTIVAZIONE E IMPOSTAZIONE DEL DISPOSITIVO

- Dopo aver effettuato tutti i passaggi di "Prima dell'uso", inserire il cavo di alimentazione in una presa di corrente appropriata. Il dispositivo emette un segnale acustico e il simbolo rosso  del tasto ON/OFF lampeggia.
  - Toccare per un secondo il tasto ON/OFF per accendere il dispositivo. Appena l'apparecchio sarà attivato, il dispositivo emette un segnale acustico, il simbolo rosso  del tasto ON/OFF si illumina costantemente e sul display appare la temperatura momentanea dell'acqua.  
**NOTA:** Se il livello dell'acqua si trova sopra la marcatura MIN, ma sul display viene visualizzato l'errore "E001", aggiungere un po' di sale da tavola e mescolare l'acqua.
  - Impostare la temperatura di cottura desiderata:**
    - Toccare il tasto di temperatura  e rilasciarlo nuovamente. Il display lampeggia e la temperatura può essere impostata.
    - Usare i tasti + e - per impostare la temperatura desiderata. Toccare i tasti + o - più a lungo, in modo da aumentare o ridurre la temperatura più rapidamente. È possibile impostare una temperatura tra 25°C e 85°C (77°F e 185°F). L'impostazione standard di fabbrica è di 60°C.
    - Una volta che la temperatura desiderata appare sul display, rilasciare il tasto. Dopo 5 secondi appare sul display la temperatura corrente dell'acqua nel serbatoio.
  - Impostare il tempo di cottura desiderato:**
    - Toccare il tasto del timer , il display lampeggia e il conto alla rovescia per il tempo di cottura può essere impostato. L'impostazione standard di fabbrica è di 2 ore.
    - Usare i tasti + e - per impostare il tempo di cottura desiderato. Toccare i tasti + o - più a lungo, in modo da aumentare o ridurre il tempo più rapidamente. È possibile impostare un tempo di cottura tra 00:00 (tempo di cottura illimitata) e 99:00 (99 ore). Una volta che il tempo di cottura desiderato appare sul display, rilasciare il tasto. Dopo 5 secondi appare sul display la temperatura corrente dell'acqua nel serbatoio.
- NOTA:** Non è necessario regolare il tempo di cottura. Se si imposta il timer a 00:00, il Sous-Vide Cooker Pro lavora fino a quando viene spento manualmente.

#### 5. Avviare ora il processo di cottura:

- Toccare il tasto Start/Pausa ►||, viene emesso un segnale acustico, il quale indica che il processo di riscaldamento è avviato. Il simbolo sul tasto s'illumina di blu ininterrottamente, sul display è possibile leggere in qualsiasi momento la temperatura corrente dell'acqua.

#### 6. La temperatura impostata è raggiunta – Porre gli alimenti nel bagno d'acqua:

- Appena la temperatura desiderata è raggiunta, viene emesso un altro segnale acustico, il display e il simbolo ►|| sul tasto Start/Pausa lampeggiano blu per ricordare di porre gli alimenti messi a sottovuoto e la grata nel bagno d'acqua.
- Aprire con cautela il coperchio con guanti o presine da cucina, usare entrambe le mani e le due maniglie del coperchio.
- Far attenzione al vapore d'acqua caldo e alle gocce d'acqua calde, le quali si sono accumulate sotto il coperchio, e ribaltare il coperchio in direzione opposta dal corpo, per evitare che il vapore salga in faccia.
- Posizionare i sacchetti per sottovuoto nella grata e metterli delicatamente nell'acqua calda (Non toccare l'acqua calda con le mani – Rischio di scottatura!). Controllare che il cibo nei sacchetti per sottovuoto si trovi completamente sotto il livello dell'acqua. Versare un po' di acqua calda nel serbatoio, se il cibo non è completamente coperto di acqua.



- Collocare il coperchio delicatamente sul dispositivo e toccare con le mani asciutte il tasto Start/Pausa. L'apparecchio ora tiene la temperatura dell'acqua per il tempo di cottura programmato. Il display e il simbolo ►|| sul tasto Start/Pausa s'illuminano costantemente di blu.

#### 7. Controllare il tempo di cottura restante

- Se è stato impostato il tempo di cottura, è possibile in qualsiasi momento toccare il tasto del timer ⌚ e sul display appare brevemente il tempo di cottura restante. Quindi il display torna alla temperatura corrente dell'acqua.

#### 8. Il tempo di cottura è terminato

- Appena il tempo di cottura è terminato, viene emesso un segnale acustico, sul display appare "END" e il dispositivo si spegne. Aprire nuovamente il coperchio come descritto sopra e rimuovere mediante una pinza da cucina i sacchetti da sottovuoto con gli alimenti. Per un breve spostamento è possibile posare i sacchetti sul coperchio capovolto.
- Tagliare accuratamente i sacchetti e rimuovere il cibo cotto.

#### 9. Spegnere il dispositivo e staccare la spina

- Appena il processo di cottura è terminato, spegnere il dispositivo con il tasto ON/OFF (toccare per 1 secondo) e scollegare il cavo di alimentazione. Dopo il termine di un tempo di cottura programmato, è necessario toccare due volte il tasto ON/OFF. Rimuovere sempre anche l'adattatore dalla presa del dispositivo, in modo che il cavo elettrico non è collegato all'apparecchio.
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio e l'acqua prima di scolare l'acqua e pulire il dispositivo.

#### NOTE:

Per spegnere completamente l'unità, toccare il tasto ON/OFF per 1 secondo.

È possibile mettere in pausa il conto alla rovescia in qualsiasi momento toccando il tasto Start/Pausa ►|| (ciò, però, è possibile solo se è impostato un tempo di cottura e la temperatura dell'acqua impostata è stata raggiunta). Durante la messa in pausa, lampeggia sia l'icona sul tasto Start/Pausa ►|| che il testo sul display. Toccando nuovamente il tasto Start/Pausa ►||, si avvia il conto alla rovescia del tempo di cottura rimanente e l'icona del tasto Start/Pausa ►|| si illumina costantemente. È possibile modificare in qualsiasi momento sia l'impostazione del tempo di cottura che quello della temperatura dell'acqua procedendo come descritto al punto 3 e 4.

Per controllare le impostazioni durante il processo di cottura, toccare brevemente (per 1/2 secondo) il tasto del timer o il tasto della temperatura.

## TABELLA DI COTTURA

La seguente tabella aiuta a familiarizzare con il nuovo dispositivo e a dare un punto d'appoggio, sui tempi e sulle temperature di cottura dei vari alimenti. Naturalmente è anche possibile mettere in pratica le proprie preferenze.

È possibile regolare la temperatura con il tasto di temperatura fino a 0,1°C ed impostare quindi la temperatura con molta precisione.

La seguente tabella è stata creata per alimenti conservati in frigorifero, dunque ad una temperatura di circa +5°C.

Alimenti		Spessore	Temperatura	Tempo minimo	Tempo massimo
Carne di manzo: filetto, bistecca, costata	cottura al sangue	20 mm	52°C	2 ore	4 ore
	cottura media	20 mm	55°C	2 ore	4 ore
	ben cotta	20 mm	65°C	2 ore	4 ore
Agnello, senza osso	cottura media	90 mm	55°C	20 ore	30 ore
	ben cotto	90 mm	65°C	20 ore	30 ore
Maiale	filetto	40 mm	64°C	2 ore	4 ore
	collo /costolette	15 mm	60°C	4 ore	20 ore
Pollo	filetto di petto	25 mm	64°C	2 ore	4 ore
Pesce	pesce grasso, leggermente rosa	30 mm	55°C	20 minuti	40 minuti
	pesce grasso, ben cotto	30 mm	60°C	20 minuti	40 minuti
	pesce magro, ben cotto	15 mm	58°C	20 minuti	40 minuti

Alimenti		Spessore	Temperatura	Tempo minimo	Tempo massimo
Verdura	Barbabietola	fino a 50 mm	84°C	1 ora	6 ore
	Carota	fino a 50 mm	84°C	1 ora	6 ore
	Sedano	fino a 50 mm	84°C	1 ora	6 ore
	Patata	fino a 50 mm	84°C	1 ora	6 ore
	Asparagi	fino a 70 mm	84°C	30 minuti	1 ora
	Cipolle	fino a 70 mm	84°C	30 minuti	1 ora
	Broccoli	fino a 70 mm	84°C	30 minuti	1 ora
	Cavolfiore	fino a 70 mm	84°C	30 minuti	1 ora
	Melanzane	fino a 70 mm	84°C	30 minuti	1 ora
	Finocchio	fino a 70 mm	84°C	30 minuti	1 ora

Questi dati si riferiscono esclusivamente allo spessore specificato del cibo crudo in fette o a pezzi. Lo spessore del cibo ha una maggiore influenza sul tempo di cottura che il peso.

### Ecco un esempio:

Come si può vedere nella tabella, una bistecca di manzo con uno spessore di 20 mm ha un tempo di cottura di almeno 2 ore e un massimo di 4 ore. Più grande è lo spessore della carne, più lungo è il tempo di cottura.

Se si vuole cucinare ad es. una bistecca di manzo, la quale ha uno spessore di 70 mm, il tempo di cottura è di almeno 5 ore alla temperatura indicata. Tuttavia, una bistecca di manzo (o un filetto o una costata) preparata nel Sous-Vide Cooker Pro, non deve essere più spessa di 70 mm.



### **CONSIGLI PER I TEMPI DI COTTURA:**

La **carne delicata**, come il filetto, non deve essere cucinata in acqua a lungo (massimo 4 o 6 ore), altrimenti la qualità della carne potrebbe soffrirne.

La **carne dura** richiede un maggiore tempo di cottura (da 6 a 8 ore o più a lungo), affinché la carne diventi delicata.

Le **parti di carne dura e grassa**, come ad esempio l'arrosto o il cosciotto d'agnello, devono essere cucinate a temperature abbastanza alte, in modo che le fibre di collagene possano essere "sciolte" in gelatina, cioè almeno a 60°C e almeno per 24 ore. Carne molto dura può richiedere perfino 72 ore, affinché la carne diventi delicata e succosa.

La **carne di pollame** deve essere cotta in singole parti, altrimenti lo spazio tra il pollame causa aria intrappolata nel sacchetto per sottovuoto, e fa sì che il sacchetto galleggia sulla superficie dell'acqua e non si trova completamente sott'acqua.

Molto **verdure** fibrose richiedono una temperatura superiore rispetto alla carne. Con tempi di cottura più lunghi, frutta e verdura ottengono una consistenza molto morbida e possono essere usati idealmente per minestre e purè.

Si prega di fare attenzione a non racchiudere aria nel sacchetto per sottovuoto durante il procedimento di sottovuoto, altrimenti il sacchetto galleggia sull'acqua.

### **CONSIGLI PER IL CONDIMENTO:**

Il metodo di cottura di Sous-Vide mantiene l'aroma del cibo. Se nel sacchetto per sottovuoto si aggiungono delle spezie e dell'olio, le erbe aromatiche e le spezie generano un sapore ancor più intenso.

#### **Suggerimento 1: Aromatizzare il burro e spalmarlo nel sacchetto**

Mescolare erbe fresche o secche, spezie, sale e pepe e del burro non salato in modo da produrre del burro alle erbe. Spalmare il burro alle erbe nel sacchetto per sottovuoto prima di immettere il cibo.

**ATTENZIONE:** L'apertura anteriore del sacchetto per sottovuoto non deve venire a contatto con il burro, in modo da poterlo sigillare.

#### **Suggerimento 2: Preparare e congelare del brodo con le erbe**

Preparare con erbe, spezie, sale e pepe ed eventualmente con verdure e carne, un brodo vegetale, di manzo o di pollo. Lasciar raffreddare il brodo, versarlo in una vaschetta per il ghiaccio e congelare il brodo nel freezer. Se desiderato, è possibile aggiungere un cubetto di ghiaccio di brodo nel sacchetto per sottovuoto con il cibo; durante la cottura il ghiaccio si scioglie e trasferisce il suo aroma agli alimenti.

#### **Suggerimento 3: Preparare e raffreddare dell'olio alle erbe**

**ATTENZIONE:** Non usare olio extravergine di oliva, in quanto potrebbe sviluppare un sapore amaro o metallico.

Mescolare erbe e spezie con olio, far raffreddare l'impasto in frigorifero, finché non è semisolido e inserire l'olio alle erbe con un cucchiaino insieme al cibo nel sacchetto per sottovuoto.

**NOTA:** Si consiglia di non mescolare vino o altre bevande alcoliche con l'olio, dato che le bevande alcoliche possono sviluppare un aroma metallico nel dispositivo Sous-Vide.

**AVVISO:** L'apertura del sacchetto per sottovuoto non deve venire a contatto con l'impasto alle erbe, in modo da poterlo chiudere e sigillare.

Come suggerimento si può capovolgere il bordo del sacchetto per sottovuoto per poi inserire le spezie e il cibo in modo da non far venire a contatto l'apertura con l'impasto. Se nel sacchetto non si genera un sottovuoto e non si sigilla, usare un nuovo sacchetto per sottovuoto.

### **CONSIGLI PER ARROSTIRE LA CARNE E IL PESCE**

Con il metodo di cottura del Sous-Vide la carne o il pesce non diventano caramellati o croccanti. Si consiglia pertanto, se si desidera la carne o il pesce croccante, in seguito alla cottura nel Sous-Vide, di rosolare la carne o il pesce ad alta temperatura in una padella o sulla griglia con un po' d'olio, oppure di mettere il cibo nel forno ed attivare la funzione grill. In alternativa è possibile usare un cannello da cucina per caramellare lo strato superiore.

Rosolare, comunque, solo brevemente (1-2 minuti), affinché soltanto lo strato superiore diventi croccante.

## ▲ PULIZIA E MANUTENZIONE

- Spegner il dispositivo con il tasto ON/OFF (toccare per 1 secondo) e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa. Rimuovere completamente il cavo di alimentazione dal dispositivo, per evitare che entri in contatto con l'acqua.
- Attendere che l'apparecchio e l'acqua si siano raffreddati prima di scolare l'acqua nel lavandino. Pulire il serbatoio dell'acqua con un panno e, se necessario, un po' di acqua tiepida e sapone. Il filtro all'uscita dell'acqua si dovrebbe pulire con una spazzola morbida e un po' d'acqua. Risciacquare accuratamente il serbatoio dell'acqua ed asciugarlo.
- Pulire accuratamente il coperchio e la griglia con acqua calda, sapone e un panno morbido, quindi sciacquarli e asciugarli. Lasciare sempre asciugare completamente il coperchio e il serbatoio dell'acqua prima di chiudere il coperchio.
- **ATTENZIONE:** Il Sous-Vide Cooker Pro e il coperchio non possono essere lavati nella lavastoviglie.
- Eseguire periodicamente – in ogni caso una volta al mese, o se si è aperto un sacchetto – un ciclo di pulizia, in modo che anche l'interno dell'apparecchio venga accuratamente pulito. A questo scopo, riempire acqua del rubinetto fresca fino alla marcatura MIN nel serbatoio dell'acqua, aggiungere un po' di detergente delicato non schiumogeno, collegare il cavo di alimentazione all'unità e alla presa di corrente e accendere il dispositivo: impostazione della temperatura a 40 °C, durata di funzionamento di 20 minuti. In seguito scolare l'acqua nel lavandino e, se necessario, ripetere il ciclo di pulizia.
- Lasciare poi asciugare completamente l'interno dell'apparecchio e il serbatoio dell'acqua prima di ricollocare il coperchio.
- Per la pulizia del serbatoio dell'acqua, del coperchio e del dispositivo non usare detersivi aggressivi o abrasivi o spugne metalliche, in quanto potrebbero danneggiare le superfici. Riempire il serbatoio solo con acqua del rubinetto fresca.
- Le superfici esterne e inferiori del dispositivo devono essere pulite solo con un panno umido e successivamente asciugate. Non utilizzare detersivi alcalini, ma solo un panno morbido e un detergente delicato.
- Non immergere mai il Sous-Vide Cooker Pro o il cavo di alimentazione in acqua ed evitare di portare la superficie esterna o la copertura della base del dispositivo a contatto con l'acqua.

### ATTENZIONE:

L'adattatore di collegamento deve essere rimosso dalla presa dell'apparecchio prima di pulire il Sous-Vide Cooker Pro. La presa dell'apparecchio deve essere sempre completamente asciutta prima di rimettere in funzione l'apparecchio.

## ▲ DECALCIFICAZIONE


- A seconda della durezza dell'acqua e la frequenza di utilizzo, il Solis Sous-Vide Cooker Pro dovrebbe venire decalcificato di tanto in tanto, circa una volta al mese, affinché l'acqua possa continuare a circolare liberamente.
- Consigliamo l'uso del decalcificante SOLIPOL® forte di Solis, diluito con acqua.
- Versare 675 ml di SOLIPOL® forte e 2.025 ml di acqua nel serbatoio dell'acqua, in modo da raggiungere la capacità minima di 2.700 ml e quindi la marcatura MIN. Il rapporto di diluizione deve essere sempre un quarto SOLIPOL® forte su tre quarti di acqua. Inserire e accendere l'apparecchio, selezionare la temperatura di circa 50 °C e lasciar circolare la soluzione decalcificante per circa 20 minuti. Spegner poi l'unità e lasciar agire il decalcificante per circa 20 minuti. Quindi tirare la spina di alimentazione o il connettore e scolare la soluzione decalcificante.
- Riempire il serbatoio dell'acqua almeno fino alla marcatura MIN con acqua del rubinetto, collegare e accendere nuovamente l'unità e lasciare circolare questa soluzione per circa 20 minuti a 85 °C. Poi spegnere di nuovo, quindi scollegare l'apparecchio e scolare l'acqua.
- Ripetere questo risciacquo con acqua del rubinetto per una seconda volta in modo da eliminare tutti i residui della soluzione decalcificante.
- Danni causati dall'utilizzo di decalcificanti inadeguati, non sono coperti dalla garanzia.

## ▲ DEPOSITO

- Verificare che l'unità sia spenta e che la spina di alimentazione sia scollegata e/o il cavo di alimentazione sia staccato.
- Verificare che il dispositivo, il serbatoio dell'acqua, la griglia e il coperchio siano completamente raffreddati, asciutti e puliti.
- Inserire la griglia e, eventualmente il cavo di alimentazione, nel dispositivo e chiudere il coperchio.
- Riporre l'apparecchio in posizione verticale in un luogo buio e asciutto, preferibilmente nell'imballaggio d'origine. Non posizionare niente sull'apparecchio.
- Tenere sempre l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.

## ▲ RISOLUZIONE PROBLEMI

Se si vuole mettere in funzione il dispositivo ma esso non si lascia accendere, si consiglia di:

1. Controllare che il cavo di alimentazione sia collegato alla presa di corrente e l'adattatore di collegamento sia collegato alla presa dell'apparecchio.
2. Controllare il cavo di alimentazione per eventuali danni.
3. Controllare che la presa di corrente funziona collegando un altro apparecchio.
4. Controllare che la spia luminosa  sul tasto ON/OFF sia illuminata ininterrottamente. Toccare il tasto per 1 secondo.

Messaggio di errore	Possibile causa	Risoluzioni
E001	Serbatoio dell'acqua è vuoto.	Riempire il serbatoio con acqua del rubinetto fresca fino sopra alla marcatura MIN.
	Troppo poca acqua nel serbatoio.	Riempire il serbatoio con acqua del rubinetto fresca fino sopra alla marcatura MIN.
	Il dispositivo non è in piano.	Posizionare il dispositivo su una superficie di lavoro piana.
	Il sistema non riconosce che c'è acqua nel serbatoio.	Aggiungere del sale da tavolo nell'acqua e mescolare.
	Errore elettronico.	Portare il dispositivo al vostro centro di assistenza Solis.
E002	Il filtro è sporco.	Pulire il filtro con una spazzola morbida e un po' d'acqua.
	Il sacchetto sottovuoto blocca l'entrata o l'uscita dell'acqua.	Riposizionare il sacchetto sottovuoto utilizzando la grata in dotazione.
	Il sacchetto sottovuoto si è aperto e gli alimenti bloccano l'entrata o l'uscita dell'acqua.	Scolare un po' di acqua e effettuare un ciclo di pulizia come descritto in "Pulizia e manutenzione".
	Errore elettronico	Portare il dispositivo al vostro centro di assistenza Solis.
E009	Errore elettronico	Portare il dispositivo al vostro centro di assistenza Solis.

## ▲ DATI TECNICI

Modello-No.	SC3200, tipo 8201
Descrizione del prodotto	Sous-Vide Cooker
Tensione/Frequenza	220-240 V~/50 Hz
Potenza	1200 Watt
Capacità	6 litri
Dimensioni	ca. 23,5x26,5x28,0 cm (Larghezza x Altezza x Profondità)
Peso	ca. 3,2 kg

Con riserva di modifiche tecniche

## ▲ ACCESSORI E MATERIALI DI CONSUMO PER IL SOLIS SOUS-VIDE COOKER PRO

Art.-No.	Articolo	
922.21	Dispositivo sottovuoto Solis Vac Premium	
922.20	Dispositivo sottovuoto Solis Vac Prestige	
922.11	Dispositivo sottovuoto Solis EasyVac Pro	
922.13	Dispositivo sottovuoto Solis EasyVac Pro metal	
922.16	Dispositivo sottovuoto Solis Vac Plus	
922.17 (Spina svizzera) 922.18 (Spina SCHUKO)	Dispositivo sottovuoto Solis Vac Professional	

Art.-No.	Articolo	
922.52	Pellicola per sottovuoto Solis (2 rotoli 15 x 600 cm)	
922.51	Pellicola per sottovuoto Solis (2 rotoli 20 x 600 cm)	
922.50	Pellicola per sottovuoto Solis (2 rotoli 30 x 600 cm)	
922.61	Sacchetti per sottovuoto Solis (50 pezzi 20 x 30 cm)	
922.64	Sacchetti per sottovuoto Solis (50 pezzi 30 x 40 cm)	
703.01	SOLIPOL® forte decalcificante (bottiglia pieghevole da 1'000 ml)	

È possibile ottenere gli accessori per il Solis Sous-Vide Cooker Pro in negozi specializzati o presso Solis of Switzerland SA.  
Telefono: 0848 804 884, Telefax: 0848 804 890,  
email: [info.ch@solis.com](mailto:info.ch@solis.com) o [www.solis.ch](http://www.solis.ch)  
(Spedizione solo in Svizzera)

## ▲ SMALTIMENTO



EU 2002/96/EC

Istruzioni per lo smaltimento del prodotto conforme alle prescrizioni secondo la direttiva EU 2002/96/EC

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:**

**091 802 90 10**

(Solo per i clienti in Svizzera)

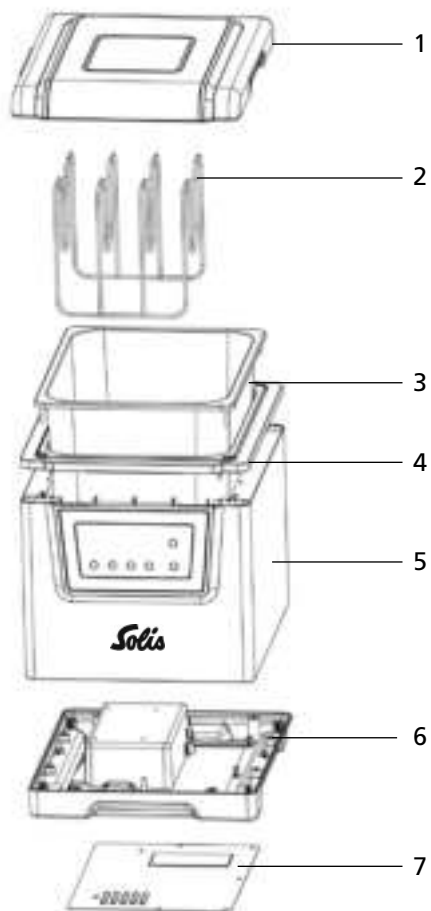
Questo articolo si contraddistingue per la sua lunga durata ed affidabilità. Se dovessero presentarsi dei problemi di funzionamento, non esiti a telefonarci. Spesso, un guasto si risolve senza complicazioni e in modo semplice con il consiglio giusto senza dovere spedire l'apparecchio per ripararlo. Siamo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

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

### **Solis of Switzerland SA**

Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zurigo • Svizzera  
Telefono +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99  
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

## ▲ APPLIANCE DESCRIPTION



**CAUTION:** Only the lid and the grid for the food bags can be removed. All other parts are firmly connected and must not be taken apart.

## ▲ APPLIANCE DESCRIPTION

- 1 Lid with lateral grips and window
- 2 Grid for food bags
- 3 Stainless steel water basin
- 4 Basin surround
- 5 Appliance chassis with control panel and display, the appliance socket for connecting the power cord can be found on the back side
- 6 Appliance bottom
- 7 Bottom cover

### Worth knowing:

- The lid must be firmly placed on the appliance during cooking to keep the water temperature constant and prevent steam from escaping. After cooking, you can use the lid turned upside down as a tray to deposit the food bags you have removed from the water basin.
- The grid must be placed in the water together with one or more food bags. If you wish to cook multiple bags simultaneously, the grid will ensure that the bags are evenly spread out in the center of the water basin. This allows optimal hot water circulation around the food bags. Therefore, the water outlet and inlet must not be obstructed by food bags. The grid can arrange the bags either horizontally or vertically. It is important that the food in the bags is completely submerged in water.
- In the water basin there is a water outlet responsible for suctioning the water and a water inlet which pumps the hot water back into the water basin. This water circulation heats the water and holds its temperature. Always pay attention to the MIN marking in the water basin. The water level must never fall under that marking during cooking.



## ▲ IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

Please read through this user manual thoroughly before using your Solis Sous-Vide Cooker Pro, 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 prevent electric shock, neither the appliance chassis connected to the power supply nor the power cord and power plug resp. connection adapter must come into contact with water or other liquids. **Risk of electric shock!** Should the outside of the appliance resp. the power cord or the power plug/ connection adapter come into contact with liquid, use dry rubber gloves to immediately pull the power plug from the socket.
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 hotplates 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. During use, the appliance has to be placed on a solid, dry, stable and moisture resistant surface, f.e. a table or a worktop.
9. The appliance is not designed for outdoor use. Do not use in vehicles or on boats.
10. Keep a minimum distance of 20 cm between the appliance and walls, curtains or other heat and steam sensitive materials and objects. Ensure free air circulation above the appliance.
11. Never cover the appliance with cloths or the like while it is in use or in a still warm state.
12. 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.
13. Do not make any adjustments to the appliance, cable, plug or accessories.
14. Incorrect use may cause injury!
15. Never take hold of an appliance that has fallen into water or another liquid. Always pull the power plug before removing it. 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.
16. Never place the appliance in such a way that it might fall into water or, on its outside, come into contact with water or another liquid (f.e. in or next to a sink).
17. Never submerge the appliance, power cable or plug in water, or bring it into contact with water or other liquids.
18. Place the appliance so that it is never exposed to direct sunlight.
19. Never put sharp or pointed objects and tools into the appliance openings. The appliance may become damaged – danger of electric shock!

20. Do not shake or relocate the appliance while it is in operation. Never move the appliance if it is filled with water and switched on! The hot water might escape and cause scaldings!
21. 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.
22. Never start the appliance using a remote or timer.
23. This appliance is only for domestic use and is not suitable for commercial use.
24. Remove and discard all packaging materials and potential stickers or labels before using the appliance for the first time.
25. Check the appliance before each use and ensure that the appliance, power cord and plug resp. connection adapter are not damaged.
26. To prevent electric shock, do not use the appliance if cord or power plug are damaged or if the appliance has other faults, has fallen down, is damaged in any other way or is leaking water. 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.
27. People with limited physical, sensorial or mental capabilities as well as unknowing or inexperienced people and children must not use the Sous-Vide Cooker Pro 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 or cleaned by children under the age of 8.
28. During use keep the appliance with power cord away from children – **risk of burns!**
29. Children must be supervised, so that they do not play with the appliance.
30. **CAUTION:** The temperatures of the appliance parts and the water are very high during cooking and some time afterwards! The lid gets hot during cooking! Therefore, lift the lid with both hands using the grips on the sides and avoid the hot steam which has collected under the lid and will escape when opening the lid. Hot drops of water might also drop down from the inside of the lid. Using cooking gloves or potholders is recommended.
31. Never hold the appliance directly under a water faucet to fill it with water. Use a jug to pour water into the water basin.
32. When not using or cleaning the appliance, always switch it off with the ON/OFF button, pull the power plug and remove the connection adapter from the appliance. Let the appliance and the contained water cool down completely before pouring the water out resp. cleaning or moving the appliance.
33. Only connect the power plug to the power outlet resp. switch on the appliance if the water basin is filled at least to the MIN marking with fresh tap water. Only fill the water basin with pure tap water, not any other liquids. Please make sure that the bottom and outside of the appliance are completely dry before connecting the power cord.
34. Please make sure that the water basin is not overfilled and remember that the water level will rise once the food filled vacuum bags are put in. We recommend checking the amount of water beforehand by placing the vacuum sealed food bags in the water with the grid. The food in the bag should be completely submerged in water. Then, remove the food bags with the grid once again and proceed as described under "Operation".
35. During use, the lid has to be placed on the appliance, closing it. Do not place anything on the lid while the appliance is in use or in storage.
36. To switch off, touch the ON/OFF button for 1 second and then pull the power plug.
37. **NOTE:** When using the appliance for the first time, a little bit of smoke might develop. This is normal for appliances that heat up during use and will stop after a short period of time.



38. Pull the plug after every use. Only then, the appliance is fully switched off.
39. Keep the appliance clean. Always switch the appliance off and pull the plug from the power socket and the connection adapter from the appliance socket before cleaning and storing the appliance. Please refer to the notes given in the section "Cleaning and maintenance" on page 90 of this manual.
40. Always fully unwind the power cord before connecting the connection adapter to the appliance socket and the power plug to the power socket.

## ▲ BEFORE FIRST USE

- Before using your Solis Sous-Vide Cooker Pro for the first time, please remove all advertisement stickers.
- Clean the stainless steel water basin with a soft, moist cloth.
- Also wipe the lid with a soft, moist cloth.
- Place the Sous-Vide Cooker Pro on an even, dry and heat and moisture resistant work top and allow sufficient air circulation around the appliance.
- Vacuum seal the food you wish to cook in Solis bags with a vacuum sealer.
- Check the bag for a perfect seal to ensure the vacuum is kept.
- Fill the water basin at least to the MIN marking with fresh tap water. Use a water jug to do that, never place the Sous-Vide Cooker Pro in a sink and never hold it under the water faucet.

**CAUTION:** The appliance will not start if the water level does not reach the MIN marking. The display will state the error code "E001".

**NOTE:** Please do not over fill the water basin and remember that the water level will rise once the food filled vacuum bags are placed in the water. We recommend checking the water level beforehand by placing the vacuum sealed food bags in the water with the grid before starting the appliance. The food in the bag should be completely submerged in water. Then, remove the food bags with the grid and proceed as described under "Operation".



- Make sure that the appliance bottom, the socket for the connection adapter and the outside of the appliance are completely dry.
- Fully unwrap the power cord and plug the connection adapter into the appliance socket on the chassis backside.

## ▲ THE FUNCTION BUTTONS



- 1 ON/OFF button** : Touch the ON/OFF button for 1 second to switch the appliance on or off. The display will light up once the appliance is switched on. Also, the red symbol on the ON/OFF button will light up constantly once the appliance is switched on.
- 2 Start/Pause button** : With this button, you can start or pause the cooking process. The Pause function will only work if a cooking time has been set and if the set temperature has been reached.
- 3 Timer button** : With this button, you can set the operation time of the Sous-Vide Cooker Pro. Settings between 00:00 and 99:00 are possible, the default time setting is 2 hours.  
**REMARK:** If you do not wish the appliance to switch off automatically after a certain time, you may set the countdown timer to 00:00. Like this, the Sous-Vide Cooker Pro will work until it will be switched off manually.
- 4 + button:** With this button, you can increase the temperature resp. the time. Constantly touching the button will quickly change the setting.
- 5 – button:** With this button, you can decrease the temperature resp. the time. Constantly touching the button will quickly change the setting.
- 6 Temperature button** : With this button, you can choose units (°C or °F) and set the water temperature. Touch the button once and the display starts flashing. Repeatedly touching the button will switch between °C and °F. While the display is flashing, you can set the desired water temperature with the buttons – and +. Temperatures between 25°C and 85°C (77°F and 185°F) are possible. The default temperature setting is 60°C.
- 7 Display:** Once the appliance is switched on, the current water temperature will show up on the display. While adjusting the temperature, the currently set temperature is shown. While adjusting operation time, the currently set time is shown. After that, the display will return to the current water temperature. The temperature unit (Celsius or Fahrenheit) is shown to the right of the display.

NOTE: All buttons are touch sensitive sensor buttons. They do not have to be pressed, touching them is sufficient.

## ▲ OPERATION

### STARTING AND ADJUSTING THE APPLIANCE

- If you have completed all steps under “BEFORE FIRST USE”, connect the power cord to a suitable wall outlet. The appliance beeps and the red symbol in the ON/OFF button starts flashing.
- Touch the ON/OFF button for one second to switch the appliance on. When the appliance is switched on, you hear a signal sound, the red symbol in the ON/OFF button lights up constantly and the display states the current water temperature.  
**NOTE:** Should the water level exceed the MIN marking with the error code “E001” being displayed nonetheless, stir a little bit of table salt into the water.
- Now set the desired cooking temperature:**
  - Touch and release the Temperature button . Now the display flashes and the temperature can be set.
  - Using the + and – buttons, you can set the desired temperature. Touching the + or – button for more than just a moment will quickly increase or decrease the temperature shown in the display. You can set a target temperature between 25°C and 85°C (77°F and 185°F). The default temperature setting is 60°C.
  - Stop touching the button once the desired temperature is shown on the display. After 5 seconds, the display will return to showing the current water temperature in the water basin.
- Now set the desired cooking time:**
  - Touch the Timer button . Now the display flashes and the countdown timer for the cooking time can be set. The default time setting is 2 hours.
  - Using the + and – buttons, you can set the desired cooking time. Touching the + or – button for more than just a moment will quickly increase or decrease the time shown in the display. You can set a temperature between 00:00 (unlimited cooking time) and 99:00 (99 hours). Stop touching the button once the desired cooking time is shown in the display. After 5 seconds, the display will return to showing the current water temperature in the water basin.  
**NOTE:** It is not urgently required that the cooking time is set. When you set the timer to 00:00, the Sous-Vide Cooker Pro will work until you manually switch it off again.

#### 5. Now start the cooking process:

- Press the Start/Pause button ►||. A signal sounds to indicate that the heating process is being started. The ►|| symbol in the button constantly lights up blue, the current water temperature can constantly be told from the display.

#### 6. The set water temperature is reached – place food in the water:

- Once the desired water temperature is reached, another signal sounds and the display and the symbol in the Start/Pause button ►|| flashes blue to remind you of placing the vacuum-bagged food in the water using the grid.
- Carefully open the lid with cooking gloves or potholders, use both hands and lid grips.
- Mind the hot steam and the hot water drops which have collected on the inside of the lid and tip the lid away from your body to prevent hot steam from fuming into your face.
- Place the food bags in the grid and carefully lower the grid into the hot water (do not reach into the water – you might scald yourself!). Check if the food in the vacuum bags is fully submerged in water. Top up with some hot water if the food is not fully covered with water.



- Carefully place the lid back on the appliance and touch the Start/Pause button with dry hands. The appliance now keeps the temperature constant for the set cooking time. The display and the ►|| symbol on the Start/Pause button constantly light up blue.

#### 7. Check remaining cooking time

- Once you have set the cooking time, you can always touch the Timer button ⌚ and the display briefly shows the remaining cooking time. After that, the display returns to the current water temperature.

#### 8. Cooking time has elapsed

- Once the cooking time has elapsed, a signal sounds, the display states “END” and the appliance switches off. As described previously, carefully open the lid and remove the food filled vacuum bags with a pair of household tongs. For short transport, you can place the bags on the lid turned upside down.
- Carefully cut the bags open and remove the cooked food.

#### 9. Switching off and unplugging the appliance

- Once the cooking process is completed, switch the appliance off with the ON/OFF button (touch for 1 second) and pull the power plug. After a pre-set cooking time has elapsed, the ON/OFF button has to be pressed twice. Always pull the connection adapter out of the appliance socket so that the power cord is no longer connected to the appliance.
- Let the appliance and the water cool down completely before pouring away the water and cleaning the appliance.

#### NOTES:

To completely switch the appliance off, touch the ON/OFF button for one second.

You can also pause the countdown timer by touching the Start/Pause button ►|| (for this function, a cooking time must have been set and the set temperature must have been reached). During this pause, the Start/Pause button ►|| and the digital display will flash. Touching the Start/Pause button ►|| again will resume the cooking time countdown and the Start/Pause button ►|| and the display will light up permanently. You can change the cooking time or water temperature at any time, proceed as described in steps 3 and 4.

To check the settings during the cooking process, briefly (1/2 second) touch the Timer or Temperature buttons.

## COOKING CHART

The following chart is intended to help you with getting used to your new appliance and give you directions as to which food should be cooked for what time at what temperature. Of course, you can implement your own preferences.

With the Temperature button you can set the water temperature very precisely to a degree of up to 0,1 °C.

The following chart was made for foods usually stored in the fridge, meaning they have a temperature of around +5 °C.

Food		Thickness	Temperature	Minimum time	Maximum time
Beef: Filet, steak, entrecôte	raw	20 mm	52 °C	2 hours	4 hours
	medium	20 mm	55 °C	2 hours	4 hours
	well done	20 mm	65 °C	2 hours	4 hours
Lamb, no bones	medium	90 mm	55 °C	20 hours	30 hours
	well done	90 mm	65 °C	20 hours	30 hours
Pork	Filet	40 mm	64 °C	2 hours	4 hours
	Neck	15 mm	60 °C	4 hours	20 hours
Chicken	Breast filet	25 mm	64 °C	2 hours	4 hours
Fish	Fatty fish, slightly pink	30 mm	55 °C	20 minutes	40 minutes
	Fatty fish, well done	30 mm	60 °C	20 minutes	40 minutes
	Low-fat fish, well done	15 mm	58 °C	20 minutes	40 minutes

Food		Thickness	Temperature	Minimum time	Maximum time
Vegetable	Beetroot	up to 50 mm	84 °C	1 hour	6 hours
	Carottes	up to 50 mm	84 °C	1 hour	6 hours
	Knob celery	up to 50 mm	84 °C	1 hour	6 hours
	Potato	up to 50 mm	84 °C	1 hour	6 hours
	Asparagus	up to 70 mm	84 °C	30 minutes	1 hour
	Onion	up to 70 mm	84 °C	30 minutes	1 hour
	Broccoli	up to 70 mm	84 °C	30 minutes	1 hour
	Cauliflower	up to 70 mm	84 °C	30 minutes	1 hour
	Aubergine	up to 70 mm	84 °C	30 minutes	1 hour
Fennel	up to 70 mm	84 °C	30 minutes	1 hour	

These statements only refer to the thickness of the raw slices or pieces of food. The thickness of the food has a significant effect on the cooking time, even more than its weight.

### An example:

As can be told from the chart, a beef steak with a thickness of 20 mm has to be cooked for a minimum of 2 hours and a maximum of 4 hours. The thicker the meat, the longer the cooking time needs to be.

If you wish to cook a beef steak with a thickness of 70 mm, the cooking process will take at least 5 hours at the stated temperature. However, a beef steak (or filet or entrecôte) being prepared in the Sous-Vide Cooker Pro should not be thicker than 70 mm.

### **TIPS FOR COOKING TIME:**

**Tender pieces of meat** such as filets should not be overcooked (max. 4 or 6 hours), otherwise the meat quality might be impaired.

**Tougher pieces of meat** require more cooking time (6 to 8 hours or more) to make the meat tender.

**Chewy or fatty pieces of meat**, such as pot roast or leg of lamb, should be cooked at temperatures high enough to “melt” the collagen fibers into gelatin, meaning at least at 60°C for at least 24 hours. Very chewy kinds of meat might even need up to 72 hours to make the meat come out juicy and tender.

**Poultry** should be prepared in separate pieces, as the cavities in the poultry might cause the bag to “swim” due to the trapped air, and not be submerged in water.

Very fibrous **kinds of vegetable** require a higher temperature than meat. Longer cooking times cause fruit and vegetables to become very soft in consistency, making them ideal for making soups and purees.

In general, please make sure that no air gets trapped in the bag when vacuum sealing food, as this will buoy up the bags, making them float on the surface.

### **TIPS FOR SEASONING:**

The cooking method of Sous-Vide conserves the aroma of the food. When you add spices and oils directly into the vacuum bags, the chosen spices and herbs will unfold even more intensive aroma.

#### **Recommendation 1: Flavoring butter and spreading it in the vacuum bag**

Mix fresh or dried herbs, spices, salt and pepper and, in a blend with unsalted butter, turn them into herb butter. Spread the herb butter in the vacuum bag before filling it with food.

**CAUTION:** The front end of the vacuum bag should not come into contact with the butter, so that the bag can be sealed air tightly.

#### **Recommendation 2: Making and freezing broth with herbs**

Prepare vegetable, beef or chicken broth with herbs, spices, salt and pepper and maybe vegetables and meat. Let the broth cool down, pour the broth into an ice cube tray and freeze the broth in the refrigerator. If desired, you can add an ice cube of broth to the food in the vacuum bag. During cooking, the ice cube will melt and add its aroma to the food.

#### **Recommendation 3: Making and refrigerating herbal oil**

**CAUTION:** Do not use any native extra vergin olive oil, as this might develop a bitter or metallic aroma.

Blend herbs and spices with olive oil, cool the mixture in the refrigerator until it is semisolid and, by tablespoons, add it to the food in the vacuum bag.

**NOTE:** We recommend not blending wine or other spirits with the oil, as alcohol can develop a metallic taste in Sous-Vide appliances.

**IMPORTANT:** It is important that none of the spice mixtures come into contact with the edge of the bag, so that the vacuum bag can be sealed air tightly.

It is a handy tip to flip the edge of the bag inside out before filling the bag with spices and food to prevent it from coming into contact with the food and the spice mixture. If the vacuum bag can not be evacuated and sealed, use a fresh vacuum bag.

### **TIPS FOR CRISPLY FRIED MEAT OR FISH**

The method of Sous-Vide cooking will not make the meat or fish caramelized or crispy. Therefore, should you prefer your meat or fish crispy, we recommend frying it at intense heat in the pan or on the grill with a little oil or placing it on the grating in the oven and grilling it in the grill function after Sous-Vide cooking. Alternatively, you can use a flambé burner to caramelize the surface.

It should, however, only be fried briefly (1–2 minutes), so that only the surface becomes crispy.

## ▲ CLEANING AND MAINTENANCE

- Switch the appliance off with the ON/OFF button (touch the button for 1 second) and pull the power plug from the socket. Completely remove the power cord from the appliance to prevent it from coming into contact with water.
- Wait for the appliance and the water to cool down before pouring the water into the sink. Clean the water basin with a cloth and, if necessary, some warm dish water. The sieve on the water outlet should be cleaned with a soft brush and some water. After that, carefully clean and dry the water basin.
- The lid and the grid should first be cleaned carefully with warm dish water and a soft cloth and then rinsed and dried. Always let the lid and the water basin dry completely before closing the lid.
- **CAUTION:** The Sous-Vide Cooker Pro and the lid can not be cleaned in the dish washer.
- Regularly – at least once a month or after a vacuum bag has ruptured – perform a cleaning cycle to clean the appliance inside as well. To do that, fill the water basin to the MIN marking with fresh tap water, add a little non-foaming dish soap, connect the power cord to the appliance and the power socket and start the appliance: Temperature setting 40°C, operating time 20 minutes. After that, pour the water into the sink and, if necessary, repeat the cleaning cycle.
- After that, allow the appliance and the water basin to dry completely before replacing the lid.
- In general, do not use any aggressive or scouring detergents or metal sponges to clean the water basin, the lid and the appliance, as they might damage the surfaces. Only fill the water basin with fresh tap water.
- The appliance outside as well as the appliance bottom should only be wiped with a wet cloth and dried. Never use alkaline detergents, only a soft cloth and a mild detergent.
- Never submerge the Sous-Vide Cooker Pro or the power cord in water and avoid bringing the outer chassis or the appliance bottom into contact with water.

### **WARNING:**

The connection adapter has to be removed from the appliance socket before the Sous-Vide Cooker Pro is cleaned. In any case, the appliance socket has to be completely dry before the appliance is used again.

## ▲ DESCALING


- Depending on water hardness and frequency of use, the Solis Sous-Vide Cooker Pro should be descaled from time to time, approx. once a month, so that water circulation can continue unimpeded.
- We recommend using SOLIPOL® forte descaler by Solis, in a solution with water.
- Pour 675 ml SOLIPOL® forte and 2'025 ml water into the water basin to reach the minimum amount of 2'700 ml at the MIN marking. The dilution ratio should always be a quarter of SOLIPOL® forte to three quarters of water. Plug the appliance in and switch it on, choose a temperature of approx. 50°C and let the descaling solution circulate for approx. 20 minutes. Then, switch the appliance off and let the descaling solution sit for approx. 20 minutes. Then, pull the plug resp. connection adapter and pour the descaling solution out.
- Fill the water basin at least to the MIN marking with fresh tap water, plug the appliance in and switch it on and let this solution circulate for approx. 20 minutes at 85°C. Then, switch the appliance off, unplug it and pour the water away.
- Repeat this rinsing process with fresh tap water a second time to remove all remains of the descaling solution.
- Damage caused by the use of improper descaling agent is not covered by warranty.

## ▲ STORAGE

- Check if the appliance is switched off and the power plug is pulled, resp. if the power cord is removed.
- Check if the appliance, the water basin, the grid and the lid are absolutely cool, clean and completely dry.
- Place the grid and possibly the power cord in the appliance and close the lid.
- Store the appliance standing upright in a dry, dark place, best in the original packaging. Do not place anything on the appliance.
- Always keep the appliance and the power cord out of the reach of children.

## ▲ TROUBLESHOOTING

If you wish to use the appliance but it won't start, we recommend the following:

1. Check that the power plug is firmly connected to the power socket and the connection adapter is firmly connected to the the appliance socket.
2. Check the power cord for possible damage.
3. Check if the power socket is functioning properly by plugging in another household appliance.
4. Check if the control light on the ON/OFF button  is constantly lit up. Touch the button for 1 second.

Error code	Possible cause	Solution
E001	Water basin is empty.	Fill the water basin up to the MIN marking with fresh tap water.
	Not enough water in water basin.	Fill the water basin up to the MIN marking with fresh tap water.
	Appliance not positioned evenly.	Place the appliance on an even worktop.
	The system does not detect the water in the water basin.	Stir some table salt into the water.
	Electronic disfunction	Bring the appliance to your Solis service center.
E002	Filter is dirty.	Clean the filters with a soft brush and some water.
	The vacuum bag obstructs the water inlet or water outlet.	Reposition the vacuum bag, using the included grid.
	The vacuum bag has ruptured and food is blocking the water inlet.	Pour out the water and perform a cleaning cycle as described in "Cleaning and maintenance".
	Electronic disfunction	Bring the appliance to your Solis service center.
E009	Electronic disfunction	Bring the appliance to your Solis service center.




## ▲ TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model-no.	SC3200, type 8201
Product description	Sous-Vide Cooker
Voltage/frequency	220–240V~/50Hz
Output	1200 watts
Capacity	6 liters
Measurements	approx. 23,5 x 26,5 x 28,0 cm (width x height x depth)
Weight	approx. 3,2 kg

Technical changes reserved

## ▲ ACCESSORIES AND SUPPLIES FOR THE SOLIS SOUS-VIDE COOKER PRO

Art.-no.	Article	
922.21	Vacuum sealer Solis Vac Premium	
922.20	Vacuum sealer Solis Vac Prestige	
922.11	Vacuum sealer Solis EasyVac Pro	
922.13	Vacuum sealer Solis EasyVac Pro metal	
922.16	Vacuum sealer Solis Vac Plus	
922.17 (swiss plug) 922.18 (SCHUKO plug)	Vacuum sealer Solis Vac Professional	

Art.-no.	Article	
922.52	Vacuum bagging film Solis (2 rolls 15 x 600 cm)	
922.51	Vacuum bagging film Solis (2 rolls 20 x 600 cm)	
922.50	Vacuum bagging film Solis (2 rolls 30 x 600 cm)	
922.61	Vacuum bags Solis (50 bags 20 x 30 cm)	
922.64	Vacuum bags Solis (50 bags 30 x 40 cm)	
703.01	SOLIPOL® forte descaling agent (folding bottle containing 1'000 ml)	

The accessories for your Solis Sous-Vide Cooker Pro are available from good specialist stores or Solis of Switzerland Ltd.  
Telephone: 0848 804 884, Telefax: 0848 804 890,  
email: [info.ch@solis.com](mailto:info.ch@solis.com) or [www.solis.ch](http://www.solis.ch)  
(Shipping only within Switzerland)



## ▲ DISPOSAL



Information for correct disposal of the product in accordance with the European Directive 2002/96/EC

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:**

# **091 802 90 10**

(Only for customers in Switzerland)

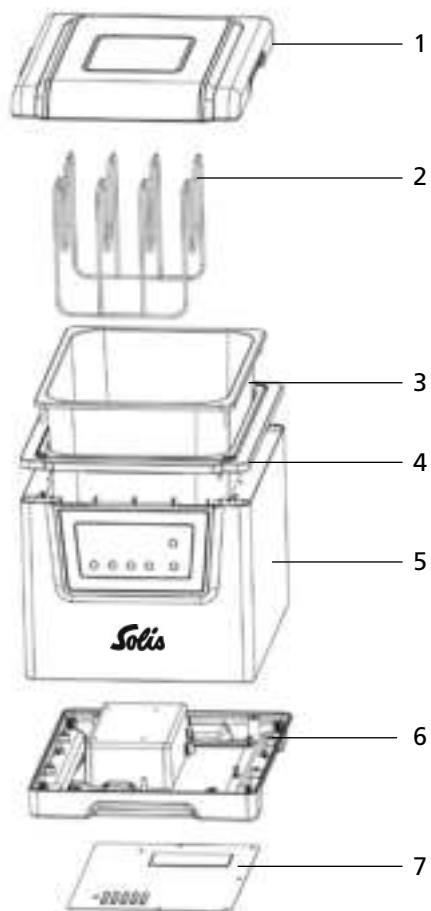
This item stands out due to its long-life cycle and reliability. Despite this though, if a malfunction ever occurs, simply give us a call. Often a breakdown can be easily and quickly remedied with the right tip or technique without having to straight away send off the device for repair. We will give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

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.

### **Solis of Switzerland Ltd**

Solis-House • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Switzerland  
Phone +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99  
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

## ▲ APPARAATBESCHRIJVING



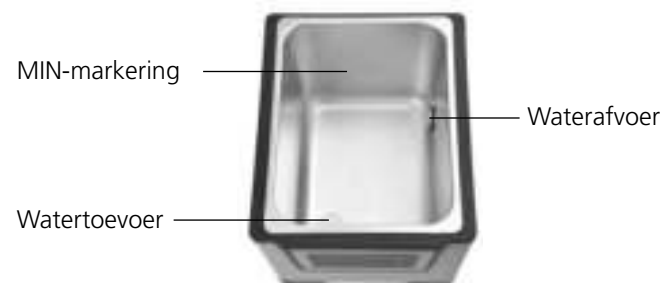
**LET OP:** Alleen de deksel en het rooster van de levensmiddelzakjes kunnen worden verwijderd. Alle andere onderdelen zijn vast gemonteerd en kunnen niet worden gedemonteerd in afzonderlijke delen.

## ▲ APPARAATBESCHRIJVING

- 1 Deksel met zijhandgrepen en kijkvenster
- 2 Rooster voor de zakjes met levensmiddelen
- 3 Roestvrijstalen waterbak
- 4 Bakbehuizing
- 5 Apparaatbehuizing met bediening en display, aan de achterzijde bevindt zich de aansluiting voor het netsnoer
- 6 Onderkant van het apparaat
- 7 Bodemafdekking

### Goed om te weten:

- De deksel moet tijdens het koken altijd op het apparaat bevestigd zijn. Dit om de watertemperatuur constant te houden en te voorkomen dat er waterdamp ontsnapt. Na het koken kunt u de deksel omgedraaid als dienblad gebruiken en de zakjes met levensmiddelen, die u uit de waterbak hebt gehaald, erop leggen.
- Het rooster moet samen met één of meerdere levensmiddelzakjes in het water worden geplaatst. Als u tegelijkertijd meerdere zakjes wilt bereiden, worden de zakjes dankzij het rooster gelijkmatig over het midden van de waterbak verdeeld, zodat het warme water optimaal rond de zakjes met levensmiddelen kan circuleren. Om deze reden mogen de watertoevoer en -afvoer niet worden afgedekt door de zakjes met levensmiddelen. De zakjes kunnen horizontaal en verticaal in het rooster worden geplaatst. Het is belangrijk dat de levensmiddelen in de zakjes volledig onder het wateroppervlak liggen.
- In de waterbak zit een waterafvoer die het water wegzuigt en een watertoevoer die het warme water weer terug in de waterbak pompt. Door deze watercirculatie wordt het water verwarmd en de temperatuur constant gehouden. Let altijd op het MIN-streepje in de waterbak, het waterniveau mag niet lager zijn tijdens het koken.



## ▲ BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees voor gebruik van uw Solis Sous-Vide Cooker Pro zorgvuldig deze instructies, zodat u het apparaat leert kennen en veilig kunt bedienen. Wij raden u aan deze handleiding zorgvuldig te bewaren en te overhandigen aan een eventuele nieuwe eigenaar van het apparaat.

Bij het gebruik van elektrische apparatuur moeten voor uw eigen veiligheid de volgende veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen:

1. Om elektrische schokken te voorkomen, mogen noch de apparatuurbehuizing aangesloten op het elektriciteitsnet, noch het netsnoer en de stekker of de adapter in contact komen met water of andere vloeistoffen. **Risico van een elektrische schok!** Als het apparaat of het snoer of de stekker/adaptor in contact komt met vloeistof, trek dan met droge rubberen handschoenen onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.
2. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen of voeten bedienen of de stekker uit het stopcontact trekken.
3. Controleer voor de ingebruikname of de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met uw netspanning.
4. Laat het snoer niet over de rand van de tafel hangen, zodat het niet omlaag kan worden getrokken. Zorg ervoor dat het snoer niet in contact komt met hete oppervlakken, zoals een kookplaat of een radiator of met het apparaat zelf.
5. Houd het apparaat uit de buurt van heet gas, hete kachels of andere warmte uitstralende apparatuur of warmtebronnen. Gebruik het apparaat nooit op een nat of een heet oppervlak. Plaats het apparaat niet in de buurt van vocht, warmte en open vuur. Houd het apparaat uit de buurt van bewegende onderdelen of apparaten.
6. Niet aan het netsnoer trekken en het apparaat niet aan het netsnoer dragen. Ook niets op het netsnoer zetten. Trek nooit aan het snoer om het apparaat uit het stopcontact te halen, maar trek aan de stekker.
7. We adviseren om met dit apparaat geen verlengsnoer te gebruiken. Zet het apparaat niet direct onder een stopcontact.
8. Het apparaat moet tijdens het gebruik op een stevige, droge, stabiele en vochtongevoelige ondergrond staan, zoals een tafel of een werkvlak.
9. Het apparaat is niet ontworpen voor gebruik buitenshuis. Niet gebruiken in voertuigen of op boten.
10. Houd een minimale afstand van 20 cm tussen het apparaat en de muren, gordijnen of andere warmte- en stoomgevoelige materialen en voorwerpen en zorg ervoor dat de lucht vrij kan circuleren over het apparaat.
11. Dek het apparaat nooit af met doeken en dergelijke als het apparaat in bedrijf is of nog warm is.
12. Trek altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat buiten bedrijf is of als er geen toezicht op is, of als het moet worden schoongemaakt. Wij raden aan een aardlekschakelaar (FI-veiligheidsschakelaar) te gebruiken om extra bescherming te bieden bij het gebruik van elektrische apparaten. Het is raadzaam om een eenveiligheidsschakelaar te gebruiken met een nominale reststroom van maximaal 30 mA. Neem voor deskundig advies contact op met uw elektriciens.
13. Voer geen wijzigingen uit aan het apparaat, kabels, stekkers en accessoires.
14. Onjuist gebruik kan leiden tot letsels!
15. Probeer nooit een apparaat te pakken dat is gevallen in water of in een ander vloeistof. Trek altijd de stekker uit het stopcontact, voordat u het apparaat uit het water haalt. Gebruik het apparaat pas weer als u het door Solis of een erkend Solis-servicecenter hebt laten controleren op functioneren en veiligheid.
16. Plaats het apparaat nooit zo dat het in het water kan vallen of aan de buitenkant in contact kan komen met water of een andere vloeistof (bijv. in de buurt van een gootsteen).
17. Dompel het apparaat of onderdelen van het apparaat zoals de stekker/de adapter nooit onder in water en laat het geen contact maken met water of andere vloeistoffen.

18. Plaats het apparaat zo dat het niet wordt blootgesteld aan direct zonlicht.
19. Steek nooit scherpe of puntige voorwerpen en gereedschap in de openingen van het apparaat. Het apparaat kan beschadigd raken of er ontstaat gevaar voor elektrocutie!
20. Het apparaat niet schudden of verplaatsen terwijl het in gebruik is. Verplaats nooit het met water gevulde en ingeschakelde apparaat! Het hete water kan ontsnappen en brandwonden veroorzaken!
21. Gebruik het apparaat uitsluitend zoals beschreven in deze handleiding. Gebruik alleen de meegeleverde of door Solis aanbevolen accessoires, onjuiste accessoires kunnen leiden tot schade aan het apparaat of brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel.
22. Gebruik het apparaat nooit met een timer of afstandsbediening.
23. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik en niet voor commercieel gebruik.
24. Al het verpakkingsmateriaal en eventuele stickers resp. labels voordat het apparaat voor het eerst wordt gebruikt verwijderen en weggooien.
25. Controleer uw Sous-Vide Cooker Pro voor elk gebruik en kijk of het apparaat, het netsnoer en de stekker resp. de adapter onbeschadigd zijn.
26. Om elektrische schokken te voorkomen, mag u het apparaat niet gebruiken als het snoer of de stekker beschadigd zijn of als het apparaat andere storingen heeft, gevallen is of anderszins beschadigd is of als het apparaat lek is en water lekt. Voer reparaties nooit zelf uit maar geef het apparaat af bij Solis of een erkend Solis-servicecenter om het te laten controleren, repareren of mechanisch en elektrisch te laten herstellen.
27. Personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of onwetende en onervaren mensen en kinderen mogen de Sous-Vide Cooker Pro niet gebruiken, tenzij ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en die goede instructies geeft over hoe dit apparaat moet worden gebruikt. Bovendien moeten zij precies hebben begrepen welke gevaren kunnen voortvloeien uit het apparaat en hoe het op een veilige manier gebruikt kan worden. Reiniging en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht. Het apparaat mag in geen geval door kinderen jonger dan 8 jaar worden gebruikt of gereinigd.
28. Houd het apparaat met netsnoer tijdens het gebruik uit de buurt van kinderen – **Kans op brandwonden!**
29. Er moet toezicht worden gehouden op kinderen om te zorgen dat ze niet met de Sous-Vide Cooker Pro spelen.
30. **LET OP:** De temperaturen van de onderdelen en het water zijn tijdens het koken en enige tijd daarna nog heel hoog! De deksel wordt heet tijdens het koken! Til de deksel daarom zorgvuldig op met beide handen op de zijhandgrepen en kijk uit voor de hete damp die zich heeft opgehoopt onder de deksel en ontsnapt bij het optillen. Er kunnen ook hete waterdruppels van de binnenkant van de deksel druppelen. Het gebruik van het ovenhandschoenen of pannenlappen wordt aanbevolen.
31. Houd het apparaat nooit direct onder de kraan om het water bij te vullen. Giet het water met behulp van een maatbeker in de waterbak.
32. Indien het apparaat niet wordt gebruikt en voor de reiniging moet het apparaat altijd met de ON/OFF-knop worden uitgeschakeld en de stekker en de adapter uit het stopcontact worden gehaald. Laat het apparaat en het water daarin volledig afkoelen voordat u het water weggiet of het apparaat schoonmaakt of verplaatst.

33. Steek de stekker alleen in het stopcontact of schakel het apparaat alleen in als de waterbak ten minste tot het MIN-streepje gevuld is met vers kraanwater. Vul de waterbak alleen met schoon water, niet met andere vloeistoffen.  
Zorg ervoor dat het apparaat op de bodem en aan de buitenkant altijd volledig droog is voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
34. Zorg ervoor dat u de waterbak niet te vol maakt en vergeet niet dat het waterpeil nog stijgt als u de met levensmiddelen gevulde vacuümzak in het water legt. Wij raden u aan de hoeveelheid water van tevoren te controleren door de vacuümzakken met levensmiddelen met het rooster in het water te leggen voordat u het apparaat in gebruik neemt. De levensmiddelen in de zakjes moeten volledig onder het wateroppervlak liggen. Verwijder vervolgens de zakjes met levensmiddelen met het rooster en ga verder zoals beschreven onder "Ingebruikname".
35. De deksel moet tijdens het gebruik altijd gesloten op het apparaat liggen. Plaats niets op de deksel terwijl het apparaat in werking is of is opgeborgen.
36. Druk om het apparaat uit te schakelen 1 seconde op de ON/OFF-knop en trek vervolgens de stekker uit het stopcontact.
37. **LET OP:** Als u het apparaat de eerste keer gebruikt, kan er wat rookontwikkeling ontstaan. Dit is een normaal verschijnsel bij apparaten die warm worden tijdens gebruik, en dit verdwijnt na korte tijd.
38. Trek na elk gebruik altijd de stekker uit het stopcontact, alleen dan is het apparaat permanent uitgeschakeld.
39. Houd het apparaat schoon. Voor de reiniging en het opbergen moet het apparaat worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact en de adapter uit de aansluiting worden gehaald. Zie daarvoor de aanwijzingen in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" op pagina 114 van deze handleiding.
40. Wikkel het netsnoer altijd volledig af voordat u de adapter in de aansluiting steekt of de stekker in het stopcontact steekt.

## ▲ VOOR DE INGEBRUIKNAME

- Voordat u uw Solis Sous-Vide Cooker Pro voor de eerste keer gebruikt, moet u alle reclamestickers verwijderen.
- Maak de roestvrij stalen waterbak schoon met een vochtige, zachte doek.
- Veeg ook de deksel met een vochtige, zachte doek schoon.
- Zet de Sous-Vide Cooker Pro op een vlak, droog en warmte- en vochtbestendig werkoppervlak en let op voldoende luchtcirculatie rond het apparaat.
- Vacumeer de te koken levensmiddelen met een vacuümsealer in Solis-zakjes.
- Controleer of het zakje perfect afgedicht en vacuüm is.
- Vul de waterbak op zijn minst tot aan de MIN-markering met vers leidingwater. Gebruik een maatbeker, zet de Sous-Vide Cooker Pro nooit in een gootsteen en houd het nooit onder een kraan.

**LET OP:** Als het waterniveau lager is dan de MIN-markering, start het apparaat niet en verschijnt de storing "E001" op het display.




**LET OP:** Zorg ervoor dat u de waterbak niet te vol maakt en vergeet niet dat het waterpeil nog stijgt als u de met levensmiddelen gevulde vacuümzak in het water legt. Wij raden u aan de hoeveelheid water van tevoren te controleren door de vacuümzakken met levensmiddelen met het rooster in het water te leggen voordat u het apparaat in gebruik neemt. De levensmiddelen in de zakjes moeten volledig onder het wateroppervlak liggen. Verwijder vervolgens de zakjes met levensmiddelen met het rooster en ga verder zoals beschreven onder "Ingebruikname".



- Controleer of de bodem van het apparaat, de aansluiting voor de adapter en de buitenkant van het apparaat helemaal droog zijn.
- Wikkel het snoer volledig af en steek de adapter in de aansluiting op het achterpaneel.

## ▲ DE FUNCTIETOETSEN







- 1 ON/OFF-knop** : Raak de ON/OFF-knop 1 seconde aan om het apparaat aan of uit te zetten. Het display licht op zodra het apparaat wordt ingeschakeld. Ook het rode symbool  op de ON/OFF-knop brandt constant als het apparaat wordt ingeschakeld.
- 2 Start/Pauze-knop** : Met deze knop start of pauzeert u het kookproces. De pauzefunctie werkt overigens alleen nadat er een kooktemperatuur is ingesteld en de ingestelde watertemperatuur is bereikt.
- 3 Timerknop** : Met deze knop kunt u de werkingstijd van de Sous-Vide Cooker Pro instellen. Er is een instelling tussen 00:00 en 99:00 uur mogelijk. De standaardinstelling af fabriek bedraagt 2 uur.  
**AANWIJZING:** Wilt u niet dat het apparaat na het verstrijken van een eerder ingestelde kookduur automatisch wordt uitgeschakeld, zet dan de Countdown Timer op 00:00. Op deze instelling werkt de Sous-Vide Cooker Pro net zo lang tot u het apparaat handmatig uitschakelt.
- 4 + knop:** Met deze knop kunt u de temperatuur of de tijd naar boven aanpassen. Als u de knop ingedrukt houdt, kunt u de tijd of temperatuur sneller instellen.
- 5 – knop:** Met deze knop kunt u de temperatuur of de tijd naar beneden aanpassen. Als u de knop ingedrukt houdt, kunt u de tijd of temperatuur sneller instellen.
- 6 Temperatuurknop** : Met deze knop kunt u de eenheid (°C of °F) selecteren en de watertemperatuur instellen. Druk eenmaal op de knop en het display knippert. Herhaalde aanraking van de knop verandert °C naar °F of omgekeerd. Als de aanduiding knippert, kunt u met de knoppen – en + de gewenste watertemperatuur instellen. Een temperatuur tussen 25°C en 85°C (77°F en 185°F) is mogelijk. De standaardinstelling af fabriek bedraagt 60°C.
- 7 Display:** Zodra het apparaat is ingeschakeld, wordt de huidige temperatuur van het water op het display weergegeven. Tijdens de temperatuurinstelling verschijnt de ingestelde temperatuur. Tijdens de tijdstelling verschijnt de ingestelde tijd. Daarna keert het display terug naar de huidige temperatuur van het water. Rechts naast het display wordt de temperatuureenheid (Celsius of Fahrenheit) weergegeven.

LET OP: Alle knoppen zijn touch-sensorknoppen, ze hoeven alleen aangeraakt te worden en niet ingedrukt.

## ▲ INGEBRUIKNAME

### APPARAAT INSCHAKELEN EN INSTELLINGEN DOORVOEREN

- Als u alle stappen van "Voor de ingebruikname" hebt doorgevoerd, steekt u de stekker in een geschikt stopcontact. Het apparaat piept en het rode symbool  van de ON/OFF-knop knippert.
- Raak de ON/OFF-knop één seconde aan om het apparaat aan te zetten. Zodra het apparaat is ingeschakeld, hoort u een pieptoon, brandt het rode symbool  van de ON/OFF-knop constant en verschijnt op het display de huidige watertemperatuur.  
**LET OP:** Als het waterniveau boven de MIN-markering staat, maar op het display verschijnt de foutmelding "E001", dan moet u een beetje zout aan het water toevoegen en even doorroeren.
- 3. Stel nu de gewenste kooktemperatuur in:**
  - Raak de temperatuurknop  aan en laat weer los. Het display knippert en de temperatuur kan nu worden ingesteld.
  - Gebruik de + en – knoppen om de gewenste temperatuur in te stellen. Raak de + of – knop langer aan, de temperatuuraanduiding op het display verandert dan snel omhoog of omlaag. U kunt de gewenste temperatuur instellen tussen 25°C en 85°C (77°F en 185°F). De standaardinstelling af fabriek bedraagt 60°C.
  - Zodra de gewenste temperatuur op het display verschijnt, kunt u de knop loslaten. Op het display verschijnt na 5 seconden weer de huidige watertemperatuur in de waterbak.
- 4. Stel nu de gewenste kooktijd in:**
  - Druk op de timerknop , het display knippert en de Countdown Timer voor de kooktijd kan nu worden ingesteld. De standaardinstelling af fabriek bedraagt 2 uur.
  - Gebruik de + en – knoppen om de gewenste kooktijd in te stellen. Raak de + of – knop langer aan, de tijd op het display verandert dan snel omhoog of omlaag. U kunt een kooktijd tussen 00:00 (niet beperkte kooktijd) en 99:00 (99 uur) instellen. Zodra de gewenste kooktijd op het display verschijnt, kunt u de knop loslaten. Op het display verschijnt na 5 seconden weer de huidige watertemperatuur in de waterbak.  
**AANWIJZING:** Het is niet noodzakelijk om de kooktijd in te stellen. Als u de timer op 00:00 instelt, werkt de Sous-Vide Cooker Pro net zo lang tot u het apparaat handmatig uitschakelt.

## 5. Start nu het kookproces:

- Druk op de Start/Pauze-knop ►||, u hoort een pieptoon om aan te geven dat het opwarmproces wordt gestart. Het symbool op de knop brandt continu blauw, op het display kunt u de huidige temperatuur van het water op elk moment aflezen.


## 6. De ingestelde watertemperatuur is bereikt – Plaats de levensmiddelen in het water:

- Zodra de gewenste watertemperatuur is bereikt, hoort u een andere pieptoon, de aanduiding op het display en het symbool ►|| op de Start/Pauze-knop knipperen blauw om u eraan te herinneren dat u nu de levensmiddelen verpakt in de vacuümzak met het rooster in het water moet plaatsen.
- Open voorzichtig met ovenhandschoenen of pannenlappen de deksel met beide handen en beide handgrepen.
- Let ook op de hete damp en de hete waterdruppels, die zich hebben verzameld aan de onderzijde van de deksel en kantel de deksel van u weg zodat u de damp niet in uw gezicht krijgt.
- Leg de vacuümzak in het rooster en plaats het rooster voorzichtig in het hete water (steek uw handen niet in het water – u kunt zich anders verbranden!). Controleer of de levensmiddelen in de vacuümzakken volledig onder water liggen. Giet er wat heet water bij als de levensmiddelen niet volledig bedekt zijn met water.



- Leg de deksel weer voorzichtig op het apparaat en druk met droge handen op de Start/Pauze-knop. Het apparaat houdt nu de watertemperatuur voor de geprogrammeerde kooktijd constant. De display-aanduiding en het symbool ►|| op de Start/Pauze-knop branden continu blauw.

## 7. Resterende kooktijd controleren

- Als u de kooktijd hebt ingesteld, kunt u op elk gewenst moment de timerknop  aanraken en op het display verschijnt kort de resterende kooktijd. Daarna keert de aanduiding terug naar de huidige temperatuur van het water.

## 8. Kooktijd is voltooid

- Zodra de kooktijd is voltooid, klinkt er een pieptoon en op het display brandt "END" en het apparaat wordt uitgeschakeld. Open weer zoals hierboven beschreven voorzichtig de deksel en verwijder met behulp van een keukentang de vacuümzak met de levensmiddelen. U kunt de zak voor een kort vervoer op de omgekeerde deksel leggen.
- Knip het zakje nu voorzichtig open en verwijder het gekookte voedsel.

## 9. Apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken

- Zodra het kookproces is voltooid, schakelt u het apparaat uit met de ON/OFF-knop (1 seconde aanraken) en trekt u de stekker uit het stopcontact. Na afloop van een geprogrammeerde kooktijd moet de ON/OFF-knop twee keer worden aangeraakt. Haal ook altijd de adapter uit de aansluiting, zodat het netsnoer niet meer op het apparaat is aangesloten.
- Laat het apparaat en het water volledig afkoelen voordat u het water weggiet of het apparaat schoonmaakt.

## AANWIJZINGEN:

Om het apparaat volledig uit te schakelen, drukt u de ON/OFF-knop gedurende 1 seconde in.

U kunt de Countdown Timer op elk moment pauzeren door de Start/Pauze-knop ►|| in te drukken (daarvoor moet wel een kookduur zijn ingesteld en moet de ingestelde watertemperatuur worden bereikt). Tijdens het pauzeren knipperen zowel het symbool op de Start/Pauze-knop ►|| als het display. Drukt u opnieuw op de Start/Pauze-knop ►||, dan wordt de resterende kookduur geactiveerd en blijft het symbool op de Start/Pauze-knop ►|| branden. U kunt op elk moment de instelling van de kookduur en van de watertemperatuur wijzigen. Volg hiervoor de beschreven aanwijzingen in stappen 3 en 4.

Om de instellingen tijdens het kookproces te controleren drukt u even (1/2 seconde) op de timer- of temperatuurknop.

## KOOKTABEL

De volgende tabel helpt u vertrouwd te raken met uw nieuwe apparaat en geeft advies over welk levensmiddel hoe lang en bij welke temperatuur kan worden gekookt. Natuurlijk kunt u ook uw eigen voorkeuren gebruiken.

U kunt de temperatuurknop tot op 0,1 °C instellen en zo de watertemperatuur zeer nauwkeurig instellen.

De volgende tabel is opgesteld voor levensmiddelen die in de koelkast worden bewaard, dus bij een temperatuur van ongeveer +5 °C.

Levensmiddelen		Dikte	Temperatuur	Minimale tijd	Maximale tijd
Rundvlees: Filet Steak Entrecôte	rood van binnen	20 mm	52 °C	2 uur	4 uur
	medium	20 mm	55 °C	2 uur	4 uur
	goed doorbakken	20 mm	65 °C	2 uur	4 uur
Lamsvlees, zonder been	medium	90 mm	55 °C	20 uur	30 uur
	goed doorbakken	90 mm	65 °C	20 uur	30 uur
Varkensvlees	Filet	40 mm	64 °C	2 uur	4 uur
	Varkensribstuk	15 mm	60 °C	4 uur	20 uur
Kip	Borstfilet	25 mm	64 °C	2 uur	4 uur
Vis	vette vis, licht roze	30 mm	55 °C	20 minuten	40 minuten
	vette vis, doorgegaard	30 mm	60 °C	20 minuten	40 minuten
	magere vis, doorgegaard	15 mm	58 °C	20 minuten	40 minuten

Levensmiddelen		Dikte	Temperatuur	Minimale tijd	Maximale tijd
Groente	Bieten	tot 50 mm	84 °C	1 uur	6 uur
	Wortelen	tot 50 mm	84 °C	1 uur	6 uur
	Knolselderij	tot 50 mm	84 °C	1 uur	6 uur
	Aardappel	tot 50 mm	84 °C	1 uur	6 uur
	Asperge	tot 70 mm	84 °C	30 minuten	1 uur
	Ui	tot 70 mm	84 °C	30 minuten	1 uur
	Broccoli	tot 70 mm	84 °C	30 minuten	1 uur
	Bloemkool	tot 70 mm	84 °C	30 minuten	1 uur
	Aubergine	tot 70 mm	84 °C	30 minuten	1 uur
Venkel	tot 70 mm	84 °C	30 minuten	1 uur	

Deze aanduidingen hebben uitsluitend betrekking op de aangegeven dikte van rauwe plakjes of stukjes levensmiddelen. De dikte van de levensmiddelen heeft een sterke invloed op de kooktijd, meer dan het gewicht.

### Hier is een voorbeeld:

Zoals blijkt uit de tabel is voor een biefstuk met een dikte van 20 mm een kooktijd nodig van minimaal 2 uur en maximaal 4 uur. Des te dikker het vlees, des te langer de kooktijd.

Wilt u bijvoorbeeld een biefstuk bereiden van 70 mm dik, dan duurt het kookproces minstens 5 uur bij de aangegeven temperatuur. Over het algemeen moet een biefstuk (of filet of entrecôte), die wordt bereid in de Sous-Vide Cooker Pro, niet dikker zijn dan 70 mm.



### **TIPS VOOR DE KOOKTIJDEN:**

**Zachte vleessoorten** zoals filets hoeven niet zo lang in het water te worden gegaard (maximaal 4 of 6 uur), anders kan de vleeskwaliiteit eronder lijden.

**Hardere stukken vlees** vereisen een langere kooktijd (6 tot 8 uur of meer), zodat het vlees zacht wordt.

**Taaie en vette stukken vlees** zoals stoofvlees of lamsbout, moeten gekookt worden bij temperaturen die hoog genoeg zijn zodat de collageenvezels in gelatine kunnen "smelten", dat wil zeggen bij ten minste 60°C en ten minste 24 uur lang. Erg taai vlees kan zelfs tot 72 uur nodig hebben, zodat het vlees sappig en mals is aan het eind.

**Gevogelte** moet bereid worden in verschillende delen, omdat de holle ruimtes in gevogelte er anders voor zorgt dat het zakje door de ingesloten lucht in het water drijft en niet onder het wateroppervlak ligt.

Zeer vezelige **groenten** vereisen een hogere temperatuur dan vlees. Door langere kooktijden krijgen groenten en fruit een zeer zachte consistentie waardoor ze uitstekend kunnen worden verwerkt tot soepen en puree.

Let er in het algemeen bij het vacuumeren van voedsel op dat er geen lucht in de zak zit, omdat de zak anders op het water drijft.

### **TIPS VOOR HET KRUIDEN:**

De kookmethode van Sous-Vide behoudt het aroma van de levensmiddelen. Als u al kruiden en oliën toevoegt in de vacuümzak, krijgen de kruiden en specerijen een nog intensere smaak.

#### **Voorstel 1: Boter op smaak brengen en in de vacuümzak smeren**

Meng verse of gedroogde kruiden, specerijen, zout en peper en verwerk deze samen met ongezouten boter tot een kruidenboter. Smeer de kruidenboter in de vacuümzak voordat u de levensmiddelen toevoegt.

LET OP: De voorzijde van de vacuümzak mag niet in contact komen met de boter omdat de verpakking luchtdicht wordt afgesloten.

#### **Voorstel 2: Bouillon met kruiden maken en invriezen**

Bereid met kruiden, specerijen, zout en peper en eventueel groenten en vlees een groente-, rundvlees- of kippenbouillon. Laat de bouillon afkoelen en giet de bouillon in een ijsblokjeshouder en vries de bouillon in. Eventueel kunt u dan een bouillon-ijsblokje in de vacuümzak doen bij de levensmiddelen, tijdens het kookproces smelt het ijs en geeft het de smaak af aan het voedsel.

#### **Voorstel 3: Kruidenolie maken en koelen**

LET OP: Gebruik geen vierge olijfolie extra vergine, omdat dit mogelijk een bittere of metaalachtige smaak kan ontwikkelen.

Meng kruiden en specerijen met olijfolie, koel het mengsel in de koelkast totdat het semivast is en voeg de kruidenolie met eetlepels toe aan de levensmiddelen in de vacuümzak.

LET OP: We raden u aan geen wijn of andere alcoholische dranken met de olie te mengen, omdat alcohol in het Sous-Vide-apparaat een metaalachtige smaak kan ontwikkelen.

**BELANGRIJK:** Het is belangrijk dat er geen kruidenmengsels in aanraking komen met de rand van de zak, zodat de vacuümzak luchtdicht kan worden afgesloten en verzegeld.

Als tip kunt u voor het aanbrengen van de kruiden en de levensmiddelen de rand van de zak naar buiten omslaan, zodat de rand niet in contact kan komen met de levensmiddelen of het kruidenmengsel. Gebruik een nieuwe vacuümzak als u de vacuümzak niet kunt vacuumeren en verzegelen.

### **TIPS VOOR KROKANT GEBAKKEN VLEES OF VIS**

Door het sous-vide koken wordt het vlees of de vis niet gekarameliseerd of krokant. Daarom adviseren wij, als u uw vlees of vis liever krokant hebt, het na het sous-vide koken in een pan of op de grill met een beetje olie te bakken op hoog vuur of het op het rooster in de oven te grillen. U kunt ook een brander gebruiken om de bovenste laag te karameliseren.

Er moet echter altijd maar kort (1–2 minuten) worden aangebraden, zodat alleen de bovenste laag krokant wordt.

## ▲ REINIGING EN ONDERHOUD

- Schakel het apparaat uit met de ON/OFF-knop (1 seconde aanraken) en trek de stekker uit het stopcontact. Haal de stekker volledig uit het apparaat, zodat het niet met water in aanraking komt.
- Wacht tot het apparaat en het water zijn afgekoeld voordat u het water in de gootsteen giet. Reinig de waterbak met een doek en, indien nodig, een beetje warm water en zeep. De zeef bij de waterafvoer moet u met een zachte borstel en wat water reinigen. De waterbak vervolgens grondig afspoelen en afdrogen.
- Reinig de deksel en het rooster zorgvuldig met warm afwaswater en een zachte doek, vervolgens afspoelen en afdrogen. Laat de deksel en de waterbak altijd volledig drogen voordat u de deksel sluit.
- **LET OP:** De Sous-Vide Cooker Pro en de deksel kunnen niet worden schoongemaakt in de vaatwasser.
- Regelmatig – in ieder geval een keer per maand of wanneer een vacuümzak is gebarsten – moet u een reinigingscyclus uitvoeren zodat ook de binnenkant van het apparaat zorgvuldig wordt gereinigd. Vul hiervoor schoon kraanwater bij tot het MIN-streepje in de waterbak, voeg een beetje mild, niet-schuimend afwasmiddel toe, sluit het netsnoer aan op het apparaat en het stopcontact en schakel het apparaat in: Temperatuurstelling 40°C, werkduur 20 minuten. Giet het water weg in de gootsteen en herhaal indien nodig de reinigingscyclus.
- Daarna de binnenkant van het apparaat en de waterbak laten drogen voordat u de deksel terugplaatst.
- Gebruik in het algemeen voor de reiniging van de waterbak, de deksel en het apparaat geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of metalen schuur-sponsjes, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen. Vul de waterbak altijd uitsluitend met schoon kraanwater.
- De buitenkant en onderkant van het apparaat mogen alleen worden gereinigd met een vochtige doek en vervolgens gedroogd. Gebruik geen alkalische reinigingsmiddelen, maar alleen een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Dompel de Sous-Vide Cooker Pro of de stroomkabel nooit onder in water en breng de behuizing of de onderkant van het apparaat niet in contact met water.

### WAARSCHUWING:

De adapter moet worden verwijderd uit de aansluiting voordat de Sous-Vide Cooker Pro wordt gereinigd. De aansluiting moet volledig droog zijn voordat u het apparaat weer in gebruik neemt.

## ▲ ONTKALKING


- Afhankelijk van de hardheid van het water en de frequentie van het gebruik, moet de Solis Sous-Vide Cooker Pro van tijd tot tijd, ongeveer een keer per maand, worden ontkalkt, zodat het water kan blijven circuleren.
- Wij adviseren het gebruik van de SOLIPOL® forte ontkalker van Solis, verdund met water.
- Voeg 675 ml SOLIPOL® forte en 2025 ml water toe aan de waterbak zodat de minimale inhoud van 2700 ml tot aan het MIN-streepje wordt bereikt. De verdunningsverhouding moet altijd een kwart SOLIPOL® forte op driekwart water bedragen. Doe de stekker in het stopcontact en zet het apparaat aan, selecteer als temperatuur ongeveer 50°C en laat het ontkalkingsmengsel ongeveer 20 minuten circuleren. Zet het apparaat uit en laat vervolgens de ontkalkingsoplossing ongeveer 20 minuten inwerken. Trek de stekker of de adapter los en giet de ontkalkingsoplossing weg.
- Vul de waterbak bij tot ten minste de MIN-markering met schoon kraanwater, sluit het apparaat weer aan en schakel het in en laat deze oplossing ongeveer 20 minuten circuleren bij 85°C. Zet het apparaat vervolgens weer uit, trek de stekker uit het stopcontact en giet het water weg.
- Herhaal dit een tweede keer met schoon kraanwater om alle resten van de ontkalkingsoplossing te verwijderen.
- Schade veroorzaakt door het gebruik van niet-ondersteunde ontkalkingsmiddelen, valt niet onder de garantie.

## ▲ OPSLAG

- Controleer of het apparaat is uitgeschakeld en de stekker of het netsnoer is verwijderd.
- Controleer het apparaat, de waterbak, het rooster en de deksel volledig koud, schoon en droog zijn.
- Plaats het rooster en eventueel het netsnoer in het apparaat en sluit de deksel.
- Bewaar het apparaat recht op een droge, donkere plaats, bij voorkeur in de originele verpakking. Plaats niets op het apparaat.
- Houd het apparaat en het snoer altijd buiten bereik van kinderen.

## ▲ PROBLEMEN OPLOSSEN

Als u het apparaat in gebruik wilt nemen en het niet aan gaat, dan adviseren wij het volgende:

1. Controleer of het netsnoer goed is aangesloten op het stopcontact en de adapter goed is aangesloten op de aansluiting.
2. Controleer het netsnoer op eventuele schade.
3. Controleer of het stopcontact werkt door een ander apparaat aan te sluiten.
4. Controleer of het controlelampje  op de ON/OFF-knop constant brandt. Raak de toets 1 seconde aan.

Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E001	Waterbak is leeg.	Vul schoon kraanwater bij tot boven het MIN-streepje in de waterbak.
	Niet genoeg water in de waterbak.	Vul schoon kraanwater bij tot boven het MIN-streepje in de waterbak.
	Het apparaat staat niet waterpas.	Zet het apparaat op een vlak werkoppervlak.
	Het systeem merkt niet dat er water in de waterbak zit.	Doe wat zout in het water en roer het door.
	Elektronicafout	Breng het apparaat naar uw Solis-servicecenter.
E002	Het filter is vuil.	Reinig het filter met een zachte borstel en wat water.
	De vacuümzak blokkeert de wateraanvoer of waterafvoer.	Plaats de vacuümzak opnieuw, gebruik het meegeleverde rooster.
	De vacuümzak is kapot en levensmiddelen blokkeren de watertoevoer.	Giet het water weg en voer een reinigingscyclus uit, zoals beschreven in "Reiniging en onderhoud".
	Elektronicafout	Breng het apparaat naar uw Solis-servicecenter.
E009	Elektronicafout	Breng het apparaat naar uw Solis-servicecenter.




## ▲ TECHNISCHE SPECIFICATIES

Modelnr.	SC3200, type 8201
Productnaam	Sous-Vide Cooker
Spanning/frequentie	220–240V~/50Hz
Vermogen	1200 Watt
Capaciteit	6 liter
Afmetingen	ca. 23,5x26,5x28,0 cm (breedte x hoogte x diepte)
Gewicht	ca. 3,2 kg

Technische wijzigingen voorbehouden

## ▲ ACCESSOIRES EN VERBRUIKSARTIKELEN VOOR DE SOLIS SOUS-VIDE COOKER PRO

Artikelnr.	Artikel	
922.21	Vacuümsealer Solis Vac Premium	
922.20	Vacuümsealer Solis Vac Prestige	
922.11	Vacuümsealer Solis EasyVac Pro	
922.13	Vacuümsealer Solis EasyVac Pro metal	
922.16	Vacuümsealer Solis Vac Plus	
922.17 (Zwitserse stekker) 922.18 (SCHUKO-stekker)	Vacuümsealer Solis Vac Professional	

Artikelnr.	Artikel	
922.52	Vacuümfolie Solis (2 rollen 15 x 600 cm)	
922.51	Vacuümfolie Solis (2 rollen 20 x 600 cm)	
922.50	Vacuümfolie Solis (2 rollen 30 x 600 cm)	
922.61	Vacuümzakjes Solis (50 stuks 20 x 30 cm)	
922.64	Vacuümzakjes Solis (50 stuks 30 x 40 cm)	
703.01	SOLIPOL® forte ontkalker (flacon à 1000 ml)	

U krijgt de accessoires voor uw Solis Sous-Vide Cooker Pro bij de betere vakhandel of bij Solis of Switzerland AG.

Telefoon: 0848 804 884, Fax: 0848 804 890,

email: [info.ch@solis.com](mailto:info.ch@solis.com) of [www.solis.ch](http://www.solis.ch)

(Verzending alleen binnen Zwitserland)

## ▲ VERWIJDERING



EU 2002/96/EC

Aanwijzingen voor het verwijderen van het product volgens EU-richtlijn 2002/96/EC

Doe het toestel na afdanking niet bij het normale huisvuil, maar lever het in op een plaatselijk afvalinzamelpunt of bij een leverancier die ervoor zorgt dat het toestel op de juiste manier wordt verwerkt. Door de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische apparaten worden mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid voorkomen en is het mogelijk dat de componenten worden hergebruikt resp. gerecycled, waardoor er veel energie en grondstoffen worden bespaard. Om de verplichting om het toestel volgens de voorschriften te verwijderen, duidelijk onder de aandacht te brengen, is hiernaast het symbool van een doorgekruiste afvalbak afgebeeld.

Solis of Switzerland AG behoudt zich te allen tijde het recht voor van technische en optische wijzigingen en modificaties ter verbetering van haar producten.



**SOLIS HELPLINE:**

**091 802 90 10**

(Alleen voor klanten in Zwitserland)

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.

Bewaar de originele verpakking van dit product goed, zodat u deze voor een eventueel transport of verzending van het product gebruiken kan.

### **Solis of Switzerland AG**

Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zürich • Zwitserland  
Telefoon +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99  
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com