

SINCE 1908

Solis

VERTIVAC

Typ/Type/Tipo 5704

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso

User Manual

Gebruiksaanwijzing



▲ DEUTSCH	04
▲ FRANÇAIS	44
▲ ITALIANO	84
▲ ENGLISH	124
▲ NEDERLANDS	164

D ▲ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie vor Gebrauch Ihres Solis Vakuumiergerätes 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 Vakuumiergerät noch das Stromkabel und der Netzstecker mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. **Gefahr von Stromschlag!** In das Gehäuse könnte Wasser eindringen und das Gerät beschädigen! Sollten das Gerät bzw. das Netzkabel oder der Netzstecker mit Flüssigkeit in Kontakt kommen, ziehen Sie mit trockenen Gummihandschuhen sofort den Netzstecker aus der Steckdose. 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.
2. Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen bedienen bzw. den Netzstecker ziehen oder einstecken.
3. Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt. Wir empfehlen, das Gerät nicht mit einem Mehrfachstecker zu betreiben.
4. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät, Kabel, Stecker oder am Zubehör vor.
5. Benutzen Sie das Gerät nur wie in dieser Anleitung beschrieben. Gerät nicht im Freien benutzen und vor Feuchtigkeit und Nässe schützen.

6. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten hängen, damit das Gerät nicht heruntergezogen werden kann. Achten Sie darauf, dass weder das Kabel noch der Stecker mit heissen Oberflächen wie z.B. einer Herdplatte oder einem Heizkörper bzw. mit dem Gerät selbst in Kontakt kommen.
7. Netzkabel so verlegen, dass niemand darüber stolpern kann. Netzkabel von spitzen Gegenständen fernhalten.
8. Netzkabel immer komplett abrollen, bevor Sie den Netzstecker an der Steckdose anschliessen.
9. 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.
10. Wir empfehlen, mit diesem Gerät kein Verlängerungskabel zu benutzen. Gerät nicht direkt unter eine Steckdose stellen.
11. 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.
12. Das Gerät muss auf einer festen, ebenen, trockenen, stabilen und feuchtigkeitsunempfindlichen Arbeitsfläche stehen. Das Vakuumiergerät nie in Nähe einer Tischkante benutzen.
13. Halten Sie einen Mindestabstand von 20 cm zwischen Gerät und Wänden, Vorhängen oder anderen Materialien und Objekten ein und beachten Sie, dass die Luft rund um das Gerät frei zirkulieren können muss.
14. Niemals das Gerät mit Tüchern o. ä. abdecken, während es in Betrieb ist. Stellen Sie nichts auf das Vakuumiergerät.
15. Gerät niemals so platzieren, dass es ins Wasser fallen oder mit Wasser in Berührung kommen könnte (z. B. in oder neben einem Spülbecken).

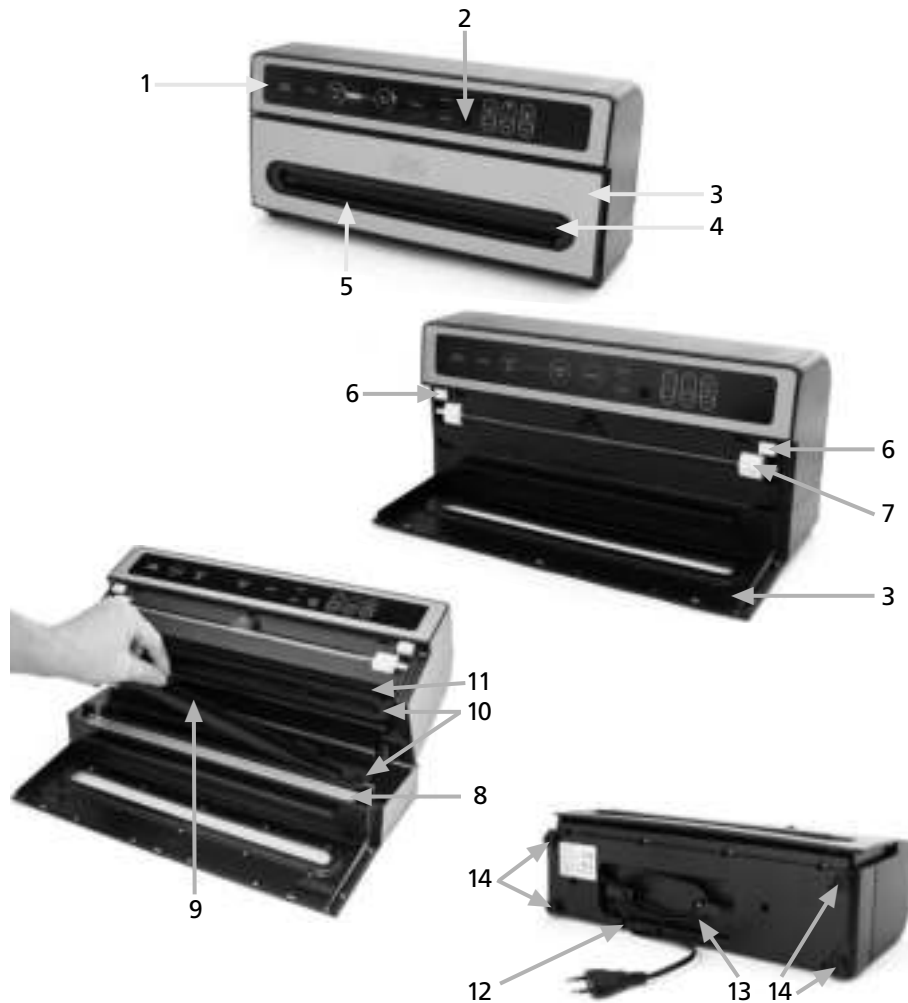
16. Das Gerät ist nicht zum Gebrauch im Freien konzipiert. Das Gerät darf nicht mit Regen oder Spritzwasser in Kontakt kommen. Nicht in Fahrzeugen oder auf Booten verwenden.
17. Gerät oder Teile des Geräts wie Netzkabel oder Netzstecker niemals ins Wasser tauchen oder mit Wasser bzw. anderen Flüssigkeiten in Kontakt bringen.
18. 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.
19. Bevor Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose ziehen bitte immer prüfen, dass das Gerät nicht in Betrieb ist und das Programm beendet ist.
20. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät, Kabel, Stecker oder am Zubehör vor.
21. Vakuuiergerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen! Bei unsachgemäßem Gebrauch besteht Verletzungsgefahr!
22. Greifen Sie niemals nach einem Gerät, das ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten gefallen ist. Ziehen Sie immer erst mit trockenen Gummihandschuhen den Netzstecker, bevor Sie es heraus nehmen. Nehmen Sie es nicht wieder in Betrieb, bevor Sie es bei Solis oder einer von Solis autorisierten Servicestelle auf seine Funktionsfähigkeit und Sicherheit überprüfen lassen.
23. Gerät so platzieren, dass es keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.
24. Niemals irgendwelche Gegenstände oder Werkzeug in die Geräteöffnungen stecken. Das Gerät könnte beschädigt werden bzw. Gefahr von Stromschlag!

25. Bevor Sie Teile anbringen oder wegnehmen, immer den Netzstecker ziehen.
26. Gerät niemals leer laufen lassen.
27. Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät richtig zusammgebaut ist, bevor Sie es an eine Steckdose anschliessen und in Betrieb nehmen.
28. Gerät nicht schütteln oder umplatzieren, während es in Gebrauch ist. Das eingesteckte Gerät niemals verstellen! Bevor Sie das Gerät verstellen, müssen Sie den Netzstecker ziehen.
29. Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben verwenden. Nur mitgeliefertes oder von Solis empfohlenes Zubehör benutzen, falsches Zubehör oder Missbrauch kann zur Beschädigung des Geräts führen, zu Brand, Stromschlag oder Personenschäden.
30. Das Gerät nie mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung in Betrieb nehmen.
31. Das Gerät ist nur für den **häuslichen** Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
32. Entfernen und entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien und eventuelle Aufkleber resp. Etiketten (exkl. Typenschild), bevor Sie das Gerät das erste Mal in Betrieb nehmen.
33. Prüfen Sie Ihr Vakuuiergerät vor jedem Gebrauch, ob das Gerät selbst, das Netzkabel und der Netzstecker unbeschädigt sind und dass sich keine Teile gelöst haben.
34. Um einen Stromschlag zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind oder das Gerät anderweitige Störungen aufweist, heruntergefallen bzw. sonstwie beschädigt ist oder wenn sich Teile gelöst haben. **Um Gefahren zu vermeiden**, 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.

35. Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unwissende und unerfahrene Personen sowie Kinder dürfen das Vakuuiergerät nicht benutzen, ausser sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt und von dieser genau instruiert, wie das Gerät zu benutzen ist. Ausserdem müssen sie genau verstanden haben, welche Gefahren vom Gerät ausgehen können und wie es in einer sicheren Art und Weise verwendet werden kann. Reinigung und Unterhalt des Gerätes dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung vorgenommen werden. Das Gerät darf auf keinen Fall von Kindern unter 8 Jahren benutzt oder gereinigt werden. Das Gerät und dessen Netzkabel sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.
36. Das Gerät mit Netzkabel von Kindern und Haustieren fernhalten.
37. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Vakuuiergerät spielen.
38. Das Gerät bzw. der Schweiss-Balken ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wird dieser ausgelöst, muss sich das Gerät zuerst ein paar Minuten abkühlen können, bevor es sich wieder in Betrieb nehmen lässt. Um vorzubeugen, dass sich der Schweiss-Balken überhitzt, sollte es vermieden werden, zu viele Verschweissvorgänge nacheinander vorzunehmen. Das Gerät ist für den häuslichen Gebrauch und nicht für einen permanenten Betrieb konstruiert.
39. Vor der Inbetriebnahme immer prüfen, ob Ihre Hände sauber und trocken sind.
40. Ausschliesslich Solis-Vakuuierbeutel oder -behälter verwenden, die für dieses Gerät konzipiert wurden. Die Solis-Vakuuierbehälter müssen unbeschädigt und frei von Rissen sein. Gerät nur zum Vakuuieren und Verschweissen von Vakuuierbeuteln bzw. zum Marinieren mit Hilfe von Solis-Behältern benutzen, niemals zweckentfremden!
41. Stellen Sie nichts auf das Gerät, während es in Betrieb ist oder gelagert wird.

42. Nach jeder Benutzung immer den Netzstecker ziehen, nur dann ist das Gerät endgültig ausgeschaltet.
43. Das Gerät muss nach jeder Benutzung gereinigt werden. Beachten Sie dazu die Hinweise in der Rubrik „Reinigung und Pflege“ auf Seite 33 dieser Anleitung.
44. Das Gehäuse nur mit einem trockenen oder leicht feuchten Tuch reinigen. Benützen Sie zur Reinigung niemals aggressive, scheuernde oder ätzende Reinigungsmittel.
45. Wenn Sie das Gerät hochheben oder umplatzieren, immer zuerst den Netzstecker ziehen und das Vakuuiergerät nur an der Basis anfassen. Bewegen Sie das Gerät immer mit viel Vorsicht, schütteln oder werfen Sie es nicht, es könnte beschädigt werden.
46. Gerät nur in Betrieb nehmen, wenn es korrekt montiert ist und alle Deckel geschlossen sind.
47. Vermeiden Sie, Flüssigkeiten anzusaugen, damit diese nicht in die Vakuu-Kammer gelangen können. Eventuell angesaugte Flüssigkeit wird weitgehend von der Tropfschale aufgefangen. Entleeren Sie diese in einem solchen Falle und wischen Sie eventuell in der Vakuu-Kammer befindliche Flüssigkeit weg.
48. Sollten Sie einen ungewöhnlichen Geruch oder ein ungewöhnliches Geräusch wahrnehmen, ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie das Gerät nicht wieder in Betrieb, bevor Sie es bei Solis oder einer von Solis autorisierten Servicestelle auf seine Funktionsfähigkeit und Sicherheit überprüfen haben lassen.
49. Öle oder Schmiermittel müssen bei diesem Gerät nicht eingesetzt werden.
50. Berühren Sie niemals den Schweiss-Balken kurz nach einem Vakuuier- und Schweissvorgang! Der Schweiss-Balken wird sehr heiss und könnte Sie verbrennen.

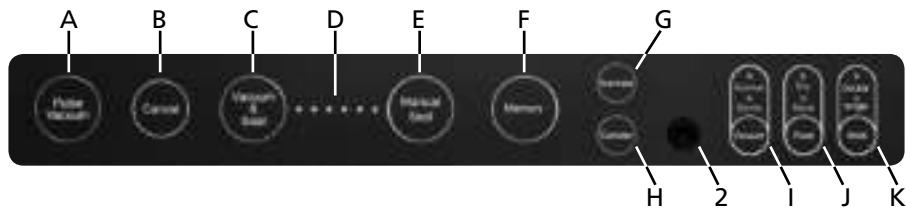
▲ GERÄTEBESCHREIBUNG



- 1 **Bedienfeld mit berührungsempfindlichen Sensor-Tasten**
Die genaue Beschreibung der Tasten und ihrer Funktionen ersehen Sie auf Seite 12–14.
- 2 **Anschlussöffnung für Luftabsaug-Schlauch**
Zum Anschliessen des Luftabsaug-Schlauches, um die Luft aus den Solis-Behältern abzusaugen.

- 3 **Front-Deckel für Zugang zur Vakuüm-Kammer und mit dahinterliegendem Aufbewahrungsfach für den Luftabsaug-Schlauch**
- 4 **Vakuümier-Öffnung mit Schweiss-Balken**
- 5 **Start- und Verriegelungs-Hebel**
Nachdem Sie mit den Sensor-Tasten eine Funktion gewählt und das Beutelende / Folienende eingelegt haben, müssen Sie den Start-Hebel nach unten drücken, damit sich das Gerät in Betrieb setzt. Durch den Start-Hebel wird zusätzlich die Vakuüm-Kammer verschlossen und der Beutel in der Vakuüm-Kammer verriegelt; der Beutel kann bis zum Ende der Funktion nicht mehr herausgezogen werden.
- 6 **Entriegelungstasten für Zugang zur Vakuüm-Kammer**
Bei geöffnetem Front-Deckel kann der gesamte obere Geräteteil durch gleichzeitiges Drücken der beiden Entriegelungstasten nach hinten geklappt werden, so dass man Zugang hat zu Schweiss-Balken, Tropfschale und Dichtungsgummi sowie Anpressgummi.
- 7 **Luftabsaug-Schlauch**
In diesem Fach unter dem Front-Deckel liegt der Luftabsaug-Schlauch, jederzeit griffbereit und platzsparend verstaut.
- 8 **Schweiss-Balken in der Vakuüm-Kammer**
- 9 **Herausnehmbare Tropfschale**
Die herausnehmbare Tropfschale fängt Flüssigkeit beim Vakuümieren von leicht feuchten Lebensmitteln zum grossen Teil auf und kann zur leichten Reinigung entnommen werden.
- 10 **Obere und untere Dichtung**
Die Dichtungen garantieren, dass das Beutelende beim Vakuümieren luftdicht abgeschlossen ist und alle Luft abgesaugt werden kann; die untere Dichtung kann zur Reinigung entnommen werden.
- 11 **Anpressgummi**
Das Gegenstück zum Schweiss-Balken, damit das Beutelende glatt an den Schweiss-Balken gepresst und optimal verschweisst wird.
- 12 **Kabelöffnung**
Um einen sicheren Stand des Gerätes zu garantieren, muss das abgewickelte Kabel durch die Öffnung geführt werden, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- 13 **Netzkabel im Kabelfach**
- 14 **Rutschfeste Saugnapf-Füsse**

▲ DIE FUNKTIONSTASTEN



Das Bedienfeld und die berührungsempfindlichen Funktionstasten sowie die Anschlussöffnung für den Luftabsaug-Schlauch.

Zu Ihrer Kontrolle leuchtet das Kontrolllicht der Tasten **Pulse Vacuum**, **Vacuum & Seal**, **Manual Seal**, **Memory**, **Marinate** sowie **Canister** auf, je nachdem, welche Funktion Sie durch Berühren der entsprechenden Taste aktiviert haben. Sobald eine Funktion abgeschlossen ist, erlischt das jeweilige Kontrolllicht.

Ebenfalls leuchtet die jeweilige Einstellung über den Tasten **Vacuum** („Normal“ oder „Gentle“), **Food** („Dry“ oder „Moist“) sowie **Weld** („Double“ oder „Single“) auf. Sobald das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist, leuchten die Standard-Einstellungen „Gentle“ (über der Taste **Vacuum**) und „Dry“ (über der Taste **Food**) sowie „Single“ (über der Taste **Weld**) auf und zeigen an, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet.

A Pulse Vacuum

- Solange Sie diese Taste berühren, vakuumiert das Gerät und die blaue Tastenumrandung sowie die LEDs des Fortschritts-Indikators leuchten. Berühren Sie diese Taste nicht mehr, stoppt der Vakuumier-Prozess, die blaue Tastenumrandung erlischt. Diese manuelle Vakuumier-Funktion ist ideal für sehr druckempfindliche Lebensmittel oder Gegenstände, da der Vakuumier-Prozess jederzeit abgebrochen werden kann. Das Verschweissen erfolgt nicht automatisch, sondern muss mit der Taste **Manual Seal** aktiviert werden.

B Cancel

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

C Vacuum & Seal

- Taste mit blauer Tastenumrandung, welche erst den Vakuumiervorgang in Betrieb setzt und anschliessend automatisch verschweisst. Während des Absaugvorganges leuchtet nur das Kontrolllicht bei **Vacuum & Seal**, sobald auch der Schweissvorgang einsetzt, leuchtet zusätzlich das Licht bei **Manual Seal**. Sind beide Vorgänge abgeschlossen, erlöschen beide Lichter nacheinander.

D Fortschritts-Indikator

- An der Anzahl der blau aufleuchtenden Punkte können Sie den Status der momentan gewählten Funktion erkennen. Wenn alle sechs Punkte blau leuchten und anschliessend erlöschen, ist die gewählte Funktion abgeschlossen. Dies wird zudem mit einem Signalton angezeigt.

E Manual Seal

Taste mit blauer Tastenumrandung mit 2 Funktionen:

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

F Memory

- Die Memory-Funktion speichert automatisch in jeder Funktion die zuletzt getätigte Einstellung, ausser in den Funktionen Marinate und Canister. Dank dieser Memory-Funktion genügt es, nur den Start-Hebel zu drücken und das Gerät arbeitet erneut in der zuletzt getätigten Einstellung. In der Einstellung Pulse Vacuum wird sogar die Zeit, wie lange das Gerät in Funktion war, abgespeichert. Wenn die Memory-Funktion aktiviert werden kann, leuchtet die blaue Tastenumrandung der Taste **Memory**. Wird das Gerät vom Stromnetz getrennt oder wird die Memory Funktion durch Betätigen der **Memory** Taste ausgeschaltet, wird der Speicher gelöscht.

G Marinate

- Taste mit blauer Tastenumrandung um Fleisch/Geflügel/Fisch in dem quadratischen 1,0 l oder 2,8 l Solis-Behälter mit Hilfe des beigelegten Luftabsaug-Schlauches zu marinieren.

H Canister

- Taste mit blauer Tastenumrandung um einen Solis-Behälter, Weinflaschenverschlüsse oder die wiederverwendbaren Vakuumierbeutel mit Hilfe des beigelegten Luftabsaug-Schlauches zu vakuumieren. Wenn Sie das Zubehör mit dem Luftabsaug-Schlauch mit der Anschlussöffnung verbinden und Sie die Taste **Canister** berühren, wird die Luft abgesaugt und ein Vakuum hergestellt.

Achtung: Bitte verwenden Sie dazu ausschliesslich das original Solis-Zubehör und den original Luftabsaug-Schlauch (dem Gerät beigelegt bzw. im Lieferumfang des Zubehörs).

I Vacuum

- Mit dieser Taste können Sie wählen, ob die Absaug-Geschwindigkeit eher hoch (**Normal**) oder gering (**Gentle**) sein soll. Bei der jeweils eingestellten Funktion leuchtet das grüne Licht auf, die Standard-Einstellung ist **Gentle**.

Gentle: Wählen Sie **Gentle**, um eine niedrigere Absaug-Geschwindigkeit während des Vakuumier-Prozesses einzustellen, z.B. bei druckempfindlichen Lebensmitteln. **Gentle** ist die Standard-Einstellung, die aufleuchtet, sobald das Gerät eingesteckt wird, und ist geeignet für alle empfindlichen Lebensmittel.

Normal: Wählen Sie **Normal**, um eine eher hohe Absaug-Geschwindigkeit beim Vakuumieren einzustellen. **Normal** ist geeignet für alle weniger empfindlichen Lebensmittel.

J Food

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

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

Moist: Wählen Sie **Moist**, wenn feuchte Lebensmittel verschweisst werden sollen, wie z.B. frisches Fleisch.

K Weld

- Die **Weld**-Funktion gibt Ihnen die Möglichkeit, zwischen einer einfachen Schweißnaht und einer doppelten Schweißnaht zu wählen.

Single: Die Schweißnaht wird einfach verschweisst, was bei klassischen, trockenen Lebensmitteln durchaus ausreicht.

Double: Die Schweißnaht wird doppelt verschweisst und hält somit noch besser dicht, vor allem empfehlenswert bei feuchten Lebensmitteln.

2 Anschlussöffnung für den Luftabsaug-Schlauch

- Um Solis-Zubehör zu vakuumieren, muss ein Ende des Luftabsaug-Schlauches in diese Öffnung gesteckt werden und das andere Ende wird mit dem Solis-Zubehör verbunden.

Generell gilt:

- Wählen Sie immer erst die gewünschten Einstellungen, bevor Sie das Beutelende in die Vakuumieröffnung legen.
- Um den automatischen Vakuumier- und Verschweissvorgang resp. den Verschweissvorgang in Gang zu setzen, muss das Beutelende bis zum Anschlag resp. ca. 4 cm tief in die Vakuumieröffnung gelegt werden. Dann wählen Sie die gewünschte Funktion und starten diese durch das Hinunterdrücken des Start- und Verriegelungshebels. Die Funktion Pulse Vacuum wird direkt nur durch Berühren dieser Taste gestartet.
- Wenn eine gewählte Funktion abgeschlossen ist und alle sechs Punkte auf dem Fortschritts-Indikator leuchten, dauert es noch ca. 3 Sekunden, bevor das Vakuum aufgehoben wird und ein Signalton ertönt. Erst dann können Sie den Beutel entnehmen bzw. den Luftabsaug-Schlauch entfernen.
- Bitte beachten Sie, dass es nach regulärer Beendigung oder nach manueller Unterbrechung eines Vorganges ca. 3 Sekunden dauert, bis die Tasten wieder ansprechen und das Gerät weiter benutzt werden kann.
- Drei Minuten nachdem die letzte Funktion ausgeführt wurde, erlöschen alle LEDs des Bedienfeldes. Um diese wieder zu aktivieren, muss lediglich eine beliebige Taste berührt werden.

▲ INBETRIEBNAHME

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

■ GERÄT VORBEREITEN

1. GERÄT AUFSTELLEN

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

2. NETZSTECKER ANSCHLIESSEN

Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose. Kurz leuchten alle Tasten und Kontrolllichter auf, dann leuchten nur noch die Kontrolllichter bei **Gentle**, **Dry** und **Single** konstant auf.

3. EINSTELLUNGEN VORNEHMEN

Sobald das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist, sollten Sie die gewünschten Einstellungen vornehmen. Berühren Sie dazu jeweils die entsprechende Funktionstaste.



3.1 Absaug-Geschwindigkeit mit der Taste **Vacuum (I)** einstellen

Um Ihnen das Vakuumieren zu erleichtern, können Sie die Absaug-Geschwindigkeit dem zu verarbeitenden Lebensmittel anpassen, die automatische Standard-Einstellung ist **Gentle** für druckempfindliche Lebensmittel. Wollen Sie normal robuste Lebensmittel vakuumieren, sollten Sie die Funktion **Normal** wählen, indem Sie die Taste **Vacuum (I)** berühren. Die Absaugung geschieht dann schneller, Sie können den Vakuumier-Vorgang immer verfolgen und bei Bedarf früher mit dem Verschweissen beginnen, indem Sie die Taste **Manual Seal (E)** berühren.

3.2 Schweiss-Vorgang mit der Taste **Food (J)** einstellen

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

3.3 Schweissnaht mit der Taste **Weld (K)** einstellen

Sie können bei Ihrem Solis Vakuumiergerät VertiVac einstellen, ob Sie eine einfache (**Single**) oder doppelte (**Double**) Schweissnaht einstellen wollen. Die einfache Schweissnaht **Single** ist die Standard-Einstellung und ideal für normale, trockene Lebensmittel. Wenn Sie eine doppelte Schweissnaht benötigen, um z.B. feuchte Lebensmittel zu vakuumieren, berühren Sie die Taste **Weld (K)** und wechseln so in die Einstellung **Double**.

4. TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH DER VAKUUMIERBEUTEL

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

Hinweis: Sollten Sie fertige Vakuumierbeutel verwenden, können Sie sofort zu Seite 19 dieser Anleitung übergehen.

■ EINEN BEUTEL AUS EINER VAKUUMIERFOLIE SCHWEISSEN: FUNKTION MANUAL SEAL (E)

1. Schneiden Sie mit der Schere eine passende Beutelgröße von der Folie (siehe *Abb. 1*).
2. Stellen Sie bei Bedarf die doppelte Schweissnaht ein, indem Sie die Taste **Weld** berühren, so dass das Kontrolllicht bei **Double** aufleuchtet (Standard-Einstellung ist **Single** für eine einfache Schweissnaht).
3. Berühren Sie die Taste **Manual Seal (E)**, um den Schweissvorgang einzustellen.
4. Legen Sie ein offenes Beutelende in die Vakuumier-Öffnung. Schieben Sie das Beutelende ca. 4 cm tief resp. so weit in die Vakuumier-Öffnung hinein, bis Sie einen Anschlag spüren, damit eine glatte Schweissnaht entstehen kann (siehe *Abb. 2*).
5. Dann drücken Sie kurz den Start-Hebel nach unten, um den Schweissvorgang zu starten. Die blaue Tastenumrandung bei **Manual Seal** leuchtet auf. Der Fortschritts-Indikator (**D**) zeigt Ihnen den Schweiss-Status an (siehe *Abb. 3*). Sobald der Schweissprozess abgeschlossen ist, erlöschen die Tastenumrandung und der Fortschritts-Indikator und ein Signalton ertönt. Entnehmen Sie den Beutel mit dem verschweissten Ende.
6. Überprüfen Sie, ob die Schweissnaht gerade und ohne Falten ist (siehe *Abb. 4*). Sollte dies nicht der Fall sein, die Schweissnaht abschneiden und den Vorgang wiederholen.

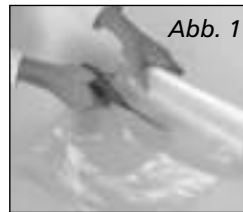


Abb. 1



Abb. 2

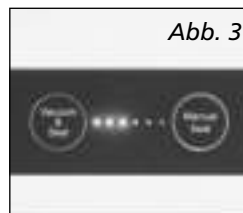


Abb. 3

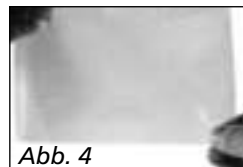


Abb. 4

■ AUTOMATISCHES VAKUUMIEREN UND VERSCHWEISSEN EINES BEUTELS: FUNKTION VACUUM & SEAL (C)

1. Legen Sie die frischen Lebensmittel in den Beutel. Bitte verwenden Sie ausschliesslich die original Solis-Vakuumierbeutel oder Vakuumierfolien, um das Gerät nicht zu beschädigen und beste Resultate zu erzielen.

Die Artikel-Nummern und Beschreibungen entnehmen Sie bitte beiliegendem Bestellschein. Sie erhalten das Zubehör für Ihr Vakuumiergerät im guten Fachhandel oder bei Solis. Die Kontaktadresse finden Sie am Ende dieser Anleitung.

2. Reinigen Sie das offene Beutelende innen und aussen und streichen Sie es glatt. Das Ende muss staubfrei und ohne Falten sein.
3. Überprüfen Sie die Einstellungen der **Vacuum**-, **Food**- und **Weld**-Taste anhand der Kontrollleuchten. Bei **Vacuum** können Sie wählen, ob der Vakuum-Druck normal schnell aufgebaut werden soll (Einstellung **Normal** wählen) oder ob der Vakuum-Druck langsam aufgebaut werden soll, da die Lebensmittel druckempfindlich sind (Einstellung **Gentle** wählen). Bei **Food** können Sie zwischen **Dry** und **Moist** wählen, je nachdem, ob das Lebensmittel trocken ist (Einstellung **Dry** wählen) oder etwas Feuchtigkeit besitzt (Einstellung **Moist** wählen). Bei **Weld** können Sie wählen, ob Sie eine einfache Schweissnaht (Einstellung **Single** wählen) oder eine doppelte Schweissnaht (Einstellung **Double** wählen) benötigen. Die Standard-Einstellungen sind **Gentle**, **Dry** und **Single** (siehe *Abb. 5*).
4. Berühren Sie nun die Taste **Vacuum & Seal (C)**.
5. Legen Sie das offene Beutelende nun in die Vakuumier-Öffnung. **Achtung:** Das Beutelende muss bis zum Anschlag resp. ca. 4 cm tief in die Öffnung geschoben werden (siehe *Abb. 6*)!
6. Um die gewählte Funktion in Gang zu setzen, muss kurz der Start-Hebel nach unten gedrückt werden. Erst dadurch wird die gewählte Funktion aktiviert und ist die Vakuum-Kammer verriegelt (siehe *Abb. 7*).

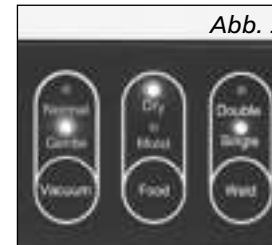


Abb. 5



Abb. 6

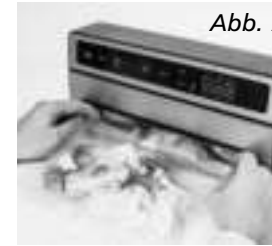


Abb. 7

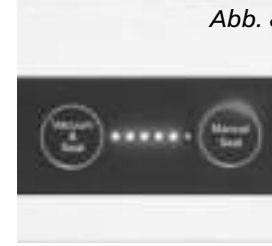


Abb. 8



Abb. 9

7. Nun vakuumiert und verschweisst Ihr Gerät den Beutel automatisch. Während des Vakuumier-Prozesses leuchtet nur die blaue Tastenumrandung von **Vacuum & Seal (C)**. Sobald der Verschweissvorgang startet, leuchtet zusätzlich die Tastenumrandung von **Manual Seal (E)** auf. Den fortschreitenden Status können Sie auch anhand des Fortschritt-Indikators **(D)** verfolgen (*siehe Abb. 8*). Warten Sie, bis die Tastenumrandungen und der Fortschritts-Indikator **(D)** erloschen sind und der Signalton ertönt, dann ist der Vorgang komplett abgeschlossen.
8. Nun prüfen Sie nochmals die neue Schweißnaht, ob sie gerade und ohne Falten ist (*siehe Abb. 9*). Sollte dies nicht der Fall sein, Vorgang wiederholen, nachdem Sie die Schweißnaht abgeschnitten haben.

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

Achtung: Sollten Sie merken, dass die Absaugpumpe keine Luft aus dem Beutel saugt, berühren Sie die Taste **Cancel (B)** und legen den Beutel nochmals in die Vakuumier-Öffnung. Wichtig ist, dass der Beutel gerade ca. 4 cm tief resp. bis zum Anschlag eingeschoben wird, damit er in die Vakuum-Kammer ragt. Dann verfahren Sie erneut wie in den Schritten 6. bis 8. beschrieben.

■ GUT ZU WISSEN:

- Damit das Gerät optimal arbeitet, sollten Sie nach jedem Vakuumiervorgang das Gerät mindestens 1 Minute abkühlen lassen, bevor Sie den nächsten Beutel einlegen. Eventuell ausgetretene Flüssigkeit an der Vakuumier-Öffnung immer nach jeder Anwendung wegwischen.
- Wenn Sie zu viele Verschweissvorgänge nacheinander ausführen, kann es sein, dass die Thermosicherung des Schweiß-Balkens anspricht und Sie das Gerät abkühlen lassen müssen, bevor Sie weiter damit arbeiten können.
- Es sollten nur Solis-Vakuumierbeutel oder -folien verwendet werden, bitte benutzen Sie keine anderen Beutel um optimale Ergebnisse zu erzielen und um das Gerät nicht zu beschädigen. Defekte, welche durch die Verwendung von nicht geeignetem Verbrauchsmaterial verursacht worden sind, müssen auch innerhalb der Garantiefrist kostenpflichtig behoben werden.

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

Die Artikel-Nummern und Beschreibungen entnehmen Sie bitte beiliegendem Bestellschein. Sie erhalten das Zubehör für Ihr Vakuumiergerät im guten Fachhandel oder bei Solis. Die Kontaktadresse finden Sie am Ende dieser Anleitung.

■ DOSIERTES VAKUUMIEREN UND MANUELLES VERSCHWEISSEN: FUNKTION PULSE VACUUM (A) UND MANUAL SEAL (E)

Das Gerät erzeugt einen ziemlich hohen Vakuum-Druck im Beutel. Sollten Sie druckempfindliche Lebensmittel wie z.B. Gebäck vakuumieren, empfehlen wir deshalb mit der Funktion **Pulse Vacuum (A)** zu vakuumieren und anschliessend mit der Funktion **Manual Seal (E)** zu verschweissen. So wird es Ihnen noch leichter gemacht, den Grad des Vakuums zu verfolgen und einer möglichen Beschädigung der Lebensmittel vorzubeugen.

1. Legen Sie ein Beutelende in die Vakuumier-Öffnung. **Achtung:** Das Beutelende muss bis zum Anschlag resp. ca. 4 cm tief in die Öffnung geschoben werden.
2. Berühren Sie nun die Taste **Pulse Vacuum**. Die blaue Tastenumrandung von **Pulse Vacuum** leuchtet. Das Beutelende wird nun in der Vakuumieröffnung verriegelt und der Absaugvorgang wird gestartet. Die Pumpe saugt nun Luft ab, solange Sie die Taste **Pulse Vacuum** berühren.
3. Wenn das Vakuum im Beutel gross genug ist, lassen Sie die Taste **Pulse Vacuum** los und berühren kurz die Taste **Manual Seal**, um den Schweiß-Prozess in Gang zu setzen. Die Schweißnaht wird analog den Einstellungen (**Moist/Dry** oder **Single/Double**) ausgeführt (*siehe Kapitel „Einstellungen vornehmen“*). Den fortschreitenden Status können Sie anhand des Fortschritt-Indikators **(D)** verfolgen. Warten Sie, bis die Tastenumrandung und der Fortschritts-Indikator erloschen sind und der Signalton ertönt, dann ist der Vorgang abgeschlossen.
4. Prüfen Sie nochmals die neue Schweißnaht, ob sie gerade und ohne Falten ist. Sollte dies nicht der Fall sein, Vorgang wiederholen, nachdem Sie die Schweißnaht abgeschnitten haben.

■ VAKUUMIEREN VON SOLIS-BEHÄLTERN MIT DECKEL: FUNKTION CANISTER (H)

Achtung: Bitte verwenden Sie ausschliesslich die Behälter und den Luftabsaug-Schlauch von Solis für dieses Gerät. Nur diese Behälter sind für den Unterdruck konzipiert, den das Solis Vakuumiergerät VertiVac erzeugt.

Sie erhalten das Zubehör für Ihr Vakuumiergerät im guten Fachhandel oder bei Solis. Die Kontaktadresse finden Sie am Ende dieser Anleitung.

A. Vakuumieren von Solis-Behältern mit Dreh-Regler auf dem Deckel (Abb. 10)

- Spülen Sie den Behälter und wischen Sie den Deckel mit einem feuchten Tuch sauber; trocknen Sie alles gut ab.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Behälter und lassen Sie mindestens 3 cm Platz zwischen dem Lebensmittel und dem oberen Behälter-Rand (siehe Abb. 11). Säubern Sie nochmals den Behälter-Rand und die Unterseite mit Dichtung des Behälter-Deckels und setzen Sie den Behälter-Deckel auf den Behälter. Drehen Sie den Regler auf dem Deckel so, dass der Regler auf die Position „SEAL“ zeigt (siehe Abb. 10).
- Nehmen Sie den Luftabsaug-Schlauch, welcher dem Gerät bzw. dem Solis Behälter-Set beigelegt ist. Stecken Sie das eine Ende des Schlauchs in die Anschlussöffnung (2) des Geräts und das andere Ende in die **Öffnung am Regler des Behälter-Deckels** (siehe Abb. 12+13).
- Wählen Sie die Absaug-Geschwindigkeit für die Lebensmittel im Behälter mit der Taste **Vacuum (I): Normal** für robuste Lebensmittel, **Gentle** für druckempfindliche Lebensmittel. Das entsprechende Kontrolllicht leuchtet auf.
- Berühren Sie die Taste **Canister (H)** (siehe Abb. 13), der Vakuumier-Prozess beginnt. Um sicherzustellen, dass keine Luft zwischen Deckel und Behälter eindringen kann, drücken Sie während des Vakuumierens mit der Hand den Deckel des Behälters nach unten. Den fortschreitenden Status können Sie auch anhand des Fortschritt-Indikators (D) verfolgen. Warten Sie, bis die Tastenumrandungen und der Fortschritts-Indikator (D) erloschen sind und der Signalton ertönt, dann ist der Vorgang komplett abgeschlossen.
- Ziehen Sie den **Luftabsaug-Schlauch** vorsichtig aus dem Behälter-Deckel.
- **Um den Deckel des Behälters zu öffnen**, stellen Sie den Regler auf dem Deckel in die Position „OPEN“. Sie können dann an einem leichten Zischen hören, wie wieder Luft in den Behälter dringt. Dieses Zischen ist die Garantie dafür, dass in dem Behälter ein Luftvakuum war.



Abb. 10



Abb. 11

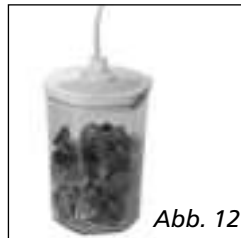


Abb. 12



Abb. 13

B. Vakuumieren von Solis-Behältern ohne Dreh-Regler auf dem Deckel (Abb. 14)

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

- Spülen Sie den Behälter und wischen Sie den Deckel mit einem feuchten Tuch sauber; trocknen Sie alles gut ab.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Behälter und lassen Sie mindestens 3 cm Platz zwischen dem Lebensmittel und dem oberen Behälter-Rand. Säubern Sie nochmals den Behälter-Rand und die Unterseite mit Dichtung des Behälter-Deckels und setzen Sie den Behälter-Deckel auf den Behälter (siehe Abb. 15).
- Nehmen Sie den Luftabsaug-Schlauch, welcher dem Gerät bzw. dem Solis Behälter-Set beigelegt ist. Stecken Sie das eine Ende des Schlauchs in die Anschlussöffnung (2) des Geräts und das andere Ende in die **Öffnung des Behälter-Deckels** (siehe Abb. 16+17).
- Wählen Sie die Absaug-Geschwindigkeit für die Lebensmittel im Behälter mit der Taste **Vacuum (I): Normal** für robuste Lebensmittel, **Gentle** für druckempfindliche Lebensmittel. Das entsprechende Kontrolllicht leuchtet auf.
- Berühren Sie die Taste **Canister (H)** (siehe Abb. 17), der Vakuumier-Prozess beginnt. Um sicherzustellen, dass keine Luft zwischen Deckel und Behälter eindringen kann, drücken Sie während des Vakuumierens mit der Hand den Deckel des Behälters nach unten. Den fortschreitenden Status können Sie auch anhand des Fortschritt-Indikators (D) verfolgen. Warten Sie, bis die Tastenumrandungen und der Fortschritts-Indikator (D) erloschen sind und der Signalton ertönt, dann ist der Vorgang komplett abgeschlossen.
- Ziehen Sie den **Luftabsaug-Schlauch** vorsichtig aus dem Behälter-Deckel.
- **Um den Deckel des Behälters zu öffnen**, drücken Sie den Knopf rechts neben der Luftabsaugöffnung, damit der Vakuum-Druck entweicht. Sie können an einem leichten Zischen hören, wie wieder Luft in den Behälter dringt. Dieses Zischen ist die Garantie dafür, dass in dem Behälter ein Luftvakuum war.



Abb. 14



Abb. 15



Abb. 16



Abb. 17

Wichtig:

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

■ MARINIEREN MIT DER MARINIER-FUNKTION UND DEN QUADRATISCHEN SOLIS-BEHÄLTERN: FUNKTION MARINATE (G)

Marinieren ist bestens geeignet, um Fleisch oder Fisch einzulegen, zu würzen und zarter werden zu lassen. Dank der Solis VertiVac Marinier-Funktion können Sie Ihr Fleisch bzw. Ihren Fisch in nur wenigen Minuten effektiv marinieren, da das Luftvakuum die Marinade tiefer in das Lebensmittel eindringen lässt. Mit der Marinier-Funktion wird das Luftvakuum für einige Minuten gehalten, dann wird wieder Luft zugeführt, das Lebensmittel kann für einige Sekunden „ruhen“. Dieser Prozess wird einige Male wiederholt – Sie werden sehen, wie gut das Fleisch bzw. der Fisch die Marinade aufnimmt. Der ganze Marinier-Prozess dauert nur wenige Minuten.

- Stechen Sie mit einer Gabel einige Male in das Fleisch, Geflügel oder in den Fisch. Legen Sie das Fleisch/den Fisch in den quadratischen Solis-Behälter (1,0 oder 2,8 Liter), bedecken das Fleisch/den Fisch mit der Marinade und lassen Sie mindestens 3 cm Abstand zwischen Lebensmittel und oberem Behälterrand. Schließen Sie den Behälter mit dem passenden Deckel (siehe **Abb. 18**).
- Nehmen Sie den **Luftabsaug-Schlauch**, welcher dem Gerät bzw. dem Solis Behälter-Set beigelegt ist. Stecken Sie das eine Ende des Schlauchs in die **Luftabsaug-Öffnung (2)** des Geräts und das andere Ende in die **Öffnung des Behälter-Deckels** (siehe **Abb. 19**).
- Wählen Sie die Absaug-Geschwindigkeit für die Lebensmittel im Behälter mit der Taste **Vacuum (I)**: **Normal** für robuste Lebensmittel, **Gentle** für druckempfindliche Lebensmittel. Das entsprechende Kontrolllicht leuchtet auf.
- Berühren Sie die Taste **Marinate (G)**, der Marinier-Prozess beginnt und dauert wenige Minuten. Das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn der letzte Marinier-Zyklus abgeschlossen ist. Den fortschreitenden Status können Sie auch anhand des Fortschritt-Indikators (**D**) verfolgen. Warten Sie, bis die Tastenumrandungen und der Fortschritts-Indikator (**D**) erloschen sind und der Signalton ertönt, dann ist der Vorgang komplett abgeschlossen.



Abb. 18



Abb. 19

- Entfernen Sie den **Luftabsaug-Schlauch** erst aus dem Behälter und dann vom Gerät.

Wenn Sie den Marinier-Vorgang vorher beenden wollen, müssen Sie nur die Taste **Cancel (B)** berühren. Wenn Sie den Marinier-Vorgang wieder starten wollen, müssen Sie die Taste **Marinate (G)** ein weiteres Mal betätigen und der Mariniervorgang startet erneut.

Hinweis: Stellen Sie immer sicher, dass die Deckeldichtung und der Behälterrand sauber und trocken sind.

- **Um den Deckel des Behälters zu öffnen**, drücken Sie den Knopf rechts neben der Luftabsaugöffnung, damit der Vakuum-Druck entweicht. Sie können an einem leichten Zischen hören, wie wieder Luft in den Behälter dringt. Dieses Zischen ist die Garantie dafür, dass in dem Behälter ein Luftvakuum war.

▲ TIPPS FÜR OPTIMALES VAKUUMIEREN

1. **Überfüllen Sie den Beutel nicht.** Lassen Sie immer genug leeren Platz am offenen Beutelende damit das Beutelende problemlos in die Vakuum-Kammer geschoben werden kann, ohne dass Falten oder Wellen entstehen. Rechnen Sie mit 8 cm Platz zwischen Beutelinhalt und Beutelende plus 2 cm für die Schweissnaht und zusätzlich 2,5 cm für jedes geplante Öffnen und Neu-Vakuumieren.
2. **Das offene Beutelende sollte nicht nass sein,** da sich nasse Beutel nicht dicht verschweissen lassen. Wenn die Lebensmittel Feuchtigkeit enthalten, oder der Beutel innen nass ist, wählen Sie die Funktionen **Moist** und **Double**, damit verlängert sich die Schweiss-Zeit bzw. verdoppelt sich die Schweissnaht und das Schweiss-Resultat ist besser.
3. **Säubern Sie das offene Beutelende und ziehen Sie es gerade,** bevor Sie es verschweissen. Stellen Sie sicher, dass sich keine Lebensmittelreste am Beutelende befinden und dass keine Falten im Beutelende sind. Die verschweisste Naht muss völlig glatt sein, sonst ist sie eventuell nicht dicht.
4. **Lassen Sie in keinem Fall zu viel Luft im Beutel.** Drücken Sie etwas auf den Beutel, damit schon viel Luft entweicht, bevor Sie ihn vakuumieren. Zu viel Luft im Beutel bedeutet erhöhte Leistung der Absaugpumpe, was den Motor eventuell überlastet. Die Konsequenz könnte sein, dass nicht alle Luft abgesaugt werden kann.
5. **Keine Lebensmittel mit scharfen Kanten in den Beuteln vakuumieren,** wie z.B. Fischgräten und Muscheln. Die scharfen Kanten könnten die Folie aufschneiden, so dass sie nicht mehr dicht ist. Um solche Lebensmittel zu vakuumieren empfehlen wir Behälter anstatt Plastikbeutel. Oder Sie **umwickeln** alternativ die scharfen Kanten und Enden **mit gefaltetem Küchenpapier**, damit sie nicht mehr den Beutel beschädigen bzw. Löcher verursachen können.
6. Wenn Sie **zu viele Verschweissvorgänge nacheinander** ausführen, kann es sein, dass die **Thermosicherung** des Schweiss-Balkens anspricht und Sie das **Gerät abkühlen lassen** müssen bevor Sie weiter damit arbeiten können.
7. Wenn der nötige **Vakuum-Druck nach ca. 1 Minute** aus irgendeinem Grund **nicht erreicht ist, schaltet sich das Gerät automatisch ab.** In diesem Fall bitte prüfen, ob der Beutel / der Behälter undicht ist oder das Beutelende nicht sauber und gerade bis zum Anschlag resp. ca. 4 cm tief in der Vakuumier-Öffnung bzw. in der Vakuum-Kammer liegt oder was sonst der Grund sein könnte.
8. Stellen Sie immer sicher, dass die **Dichtungen** um die Vakuum-Kammer **sauber und ohne Verformungen oder Risse sind.** Im ersten Fall reinigen und trocknen Sie die Dichtungen (die untere Dichtung können Sie entnehmen), im zweiten Fall ersetzen Sie sie durch neue.
9. Während des Vakuumier-Vorgangs können kleine Mengen Flüssigkeit, Krümel oder Speisepartikel versehentlich in die Vakuum-Kammer gezogen werden, die Absaugpumpe verstopfen und Ihr Gerät beschädigen. Um dies zu vermeiden, empfehlen wir, **feuchte oder saftige Speisen erst einzufrieren,** bevor sie im Beutel vakuumiert werden, oder ein gefaltetes Küchenpapier als Abschluss

unterhalb der Schweissnaht in den Beutel zu legen. Suppen oder flüssige Speisen ebenfalls erst in Beuteln oder Solis-Behältern einfrieren und dann vakuumieren. Für pudrige oder feingemahlene Lebensmittel gilt: Beutel nicht überfüllen und als Abschluss ein Küchenpapier in den Beutel zu legen, bevor er vakuumiert wird.

10. **Früchte sollten generell vorgefroren und Gemüse blanchiert** werden, damit erzielen Sie beim Vakuumieren beste Ergebnisse.
11. **Empfindliche Lebensmittel** wie Gebäck oder Beeren sollten besser in Solis-Behältern vakuumverpackt werden. Alternativ müssen sie **24 Stunden vorgefroren** werden, bevor sie in Beutel vakuumiert werden.
12. **Flüssigkeiten müssen vor dem Vakuumieren immer gekühlt sein.** Heisse Flüssigkeiten schäumen oder bilden Blasen und vergrößern so ihr Volumen, wenn sie vakuumiert werden. **Hinweis:** Nur unsere Solis-Behälter zum Vakuumieren benutzen.
13. **Bewahren Sie verderbliche Lebensmittel im Tiefkühler oder im Kühlschrank auf.** Vakuumieren verlängert zwar die Haltbarkeit der Lebensmittel, verwandelt sie aber nicht in eine „Konserve“, d.h. in ein stabiles Produkt bei Raumtemperatur.
14. Füllen Sie einen Beutel zu 2/3 mit Wasser, verschweissen Sie das Beutelende (nicht vakuumieren!) und legen Sie den Beutel in Ihr Gefrierfach. Sie können das Eis zum Kühlen von Getränken benutzen aber auch zum Kühlen bei Sportverletzungen.
15. Viele **Lebensmittel** werden **bereits vakuumiert** verkauft. Mit unserem Vakuumiergerät **können Sie** diese Produkte **nochmals vakuumieren** (in den Solis-Beuteln!), wenn die Packung einmal geöffnet wurde, und so die Frische und den vollen Geschmack erhalten. Allerdings sollten diese Lebensmittel trotzdem bis zu dem auf der Original-Packung aufgedrucktem Datum verzehrt werden.
16. **Getreide** wie Mehl, Reis, Fertigmischung-Mischungen **bleiben länger frisch, wenn sie vakuumverpackt sind. Nüsse und Gewürze** behalten so auch ihren Geschmack und werden nicht ranzig. Ideal auch, wenn Sie länger verreisen wollen.
17. **Frischgewaschene Salate und geputztes Gemüse können in Solis-Behälter vakuumverpackt werden und im Kühlschrank bis zu einer Woche aufbewahrt werden** – so ist immer knackig-frischer Salat zu den Mahlzeiten griffbereit. Wenn Sie zuerst ein Küchenpapier in den Behälter legen, wird die überflüssige Feuchtigkeit aufgesaugt.
18. **Pulvrige oder kleinkörnige Lebensmittel** können in Solis-Behältern vakuumverpackt werden, wenn **als Abschluss ein Küchenpapier über die Lebensmittel gelegt wird,** damit das Pulver bzw. die Körner nicht in die Pumpe bzw. den Absaug-Schlauch gelangen.
19. **Lebensmittel mit scharfen Kanten und Enden,** wie Knochen oder trockene Nudeln **sollten mit Küchenpapier umwickelt werden,** damit sie nicht mehr den Beutel beschädigen bzw. Löcher verursachen können.

20. Sie können auch anderes als nur Lebensmittel vakuumverpacken. Camping-Produkte wie Zündhölzer, Erste-Hilfe-Verbandszeug oder Kleidung bleiben vakuumverpackt sauber und trocken. Vakuumiertes Tafelsilber läuft nicht an, eine vakuumverpackte Notfall-Kerze ist immer einsatzbereit.
21. **Der Haupteinsatz des Vakuumiergerätes ist es, viele Lebensmittel bequem länger frisch zu halten, ohne dass sie dabei ihren Geschmack verlieren. Im Allgemeinen kann man sagen, dass Vakuumieren die Lagerzeit von Lebensmitteln bis zu vervierfacht, verglichen mit traditionellen Lagermethoden. Wenn Sie die Vorzüge dieses Geräts einmal genossen haben, wird es sicher schnell unersetzlich für Sie, und Sie werden weniger Nahrungsmittel wegwerfen müssen und dadurch Geld sparen.**
- **Sinnvoll ist z.B.:**
 - a) Kochen Sie grössere Portionen auf Vorrat und vakuumieren Sie individuelle Portionen oder ganze Mahlzeiten.
 - b) Vakuumieren eignet sich auch hervorragend, um vorbereitete Speisen für Picknicks, Camping-Reisen oder Grillabende frisch zu halten.
 - c) Vakuumieren verhindert Gefrierbrand.
 - d) Vakuumieren Sie Fleisch, Fisch, Geflügel, Meeresfrüchte und Gemüse bevor Sie sie in den Kühlschrank stellen oder einfrieren.
 - e) Auch Trockenfrüchte wie Bohnen, Nüsse und Cerealien bleiben vakuumiert länger frisch.
22. Vakuumieren erleichtert Ihnen auch, gesundheitsbewusst zu leben oder sich gezielt mit verträglichen Zutaten Mahlzeiten vorzukochen, wenn Sie an Allergien leiden: Wiegen Sie Ihre Zutaten genau ab und vakuumieren Sie, wenn Sie Diät halten wollen und ins Büro müssen, oder nehmen Sie zu Hause vorbereitete Mahlzeiten vakuumiert unkompliziert mit.
23. Sie können das Verschweissen auch zum Lagern von Ihnen wertvollen Objekten benutzen: Photos, wichtige Dokumente, Briefmarkensammlungen, Bücher, Schmuck, Kreditkarten, Comics, Schrauben, Nägel, Medizin, Pflaster – alles ist perfekt verwahrt und vor Schmutz und Feuchtigkeit geschützt, wenn es luftdicht verpackt ist.
- **Hinweis: Nach dem Gebrauch Gerät immer mit entriegeltem Verschlussmechanismus lagern, d.h. das Gerät muss immer ein Programm beendet haben und der Beutel muss aus der entriegelten Vakuumier-Öffnung genommen worden sein.**
Wenn noch vor dem Entriegeln bzw. Abschalten eines Programmes der Netzstecker gezogen wird, bleiben die Dichtungen verriegelt und können deformieren, was die Funktion des Gerätes beeinträchtigt.

■ **VAKUUMIEREN FÜR EINE LAGERUNG IM GEFRIERSCHRANK**

1. Verwenden Sie immer möglichst frische Lebensmittel.
2. Empfindliche Produkte wie Fleisch, Fisch, Beeren usw. sollten Sie vorgefrieren, damit sie beim Vakuumieren nicht zerdrückt werden.

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

■ **AUFTAUEN VON EINGEFRORENEN SOLIS-VAKUUMIERBEUTELN**

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

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

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

▲ WARUM HALTEN VAKUUMVERPACKTE LEBENSMITTEL LÄNGER?

1. Chemische Reaktionen der Lebensmittel mit Luft, Umgebungstemperatur und Feuchtigkeit sowie Enzym-Reaktionen, die Bildung von Mikroorganismen oder Verunreinigungen durch Insekten können Lebensmittel verderben.
2. Der Hauptgrund, warum Lebensmittel Nährstoffe, ihre Festigkeit und ihren Geschmack verlieren, ist der Sauerstoff in der Luft. Die Bildung von Mikroorganismen entsteht meist durch Luft, denn diese entzieht den Lebensmitteln Feuchtigkeit, auf der anderen Seite transportiert es Umgebungs-Feuchtigkeit auch wieder in die Lebensmittel, wenn diese nicht luftdicht verpackt sind. Gefrorene Lebensmittel bekommen in der Luft des Gefrierschranks oft Gefrierbrand.
3. Das Vakuumier-System entzieht der Verpackung die Luft. Da Luft zu ungefähr 21% aus Sauerstoff besteht, bedeutet dies, dass praktisch kein Sauerstoff in einem vakuumverpackten Beutel oder Behälter verbleibt. Bei einem Sauerstoffgehalt von 5% oder darunter aber können sich die meisten Mikroorganismen nicht vermehren.
4. Im Allgemeinen kann man Mikroorganismen in drei Kategorien einteilen: Schimmel, Hefepilze und Bakterien; sie sind überall präsent, können aber nur unter bestimmten Bedingungen Schäden verursachen.
5. In einer Umgebung mit wenig Sauerstoff oder ohne Feuchtigkeit kann **Schimmel** nicht entstehen.
6. In Feuchtigkeit, Zucker und warmen Temperaturen können sich **Hefepilze** mit oder ohne Luft ausbreiten. Kühlen verlangsamt das Wachstum von Hefepilzen und Einfrieren stoppt das Wachstum komplett.
7. **Bakterien** können sich mit und ohne Luft ausbreiten. Eine der gefährlichsten Bakterienarten ist Clostridium botulinum, die sich unter bestimmten Bedingungen auch ohne Luft ausbreiten können – sie benötigen lediglich eine Temperatur zwischen 4 °C und 46 °C. Sie verbreiten sich in Lebensmitteln ohne Säure, in einer Umgebung mit wenig Sauerstoff und bei Temperaturen, die längere Zeit höher sind als 4 °C.
Gefrorene, getrocknete oder säurereiche Lebensmittel oder solche, die viel Salz oder Zucker enthalten, kann das Bakterium Botulinum nichts anhaben.
Folgende Lebensmittel können jedoch leicht mit Botulinum infiziert sein:
 - Lebensmittel ohne Säure wie z.B. Fleisch, Meeresfrüchte, Geflügel, Fisch, Eier und in Lauge eingelegte Oliven
 - Lebensmittel mit wenig Säure wie die meisten Gemüsesorten
 - Lebensmittel mit mittlerer Säure wie z.B. Tomaten, Chili-Pfeffer, Feigen und Gurken.

Um die o.g., gefährdeten Lebensmittel (die Aufzählung ist nicht abschließend) aufzubewahren, sollten sie bei kurzer Lagerung in den Kühlschrank gelegt bzw. bei längerer Lagerung eingefroren werden und nach dem Erhitzen sofort gegessen werden. **Weichkäse, Räucherfisch, Knoblauch, Zwiebel, Pilze und Rohmilch sollten aufgrund ihrer auch unter Vakuum gegebenen Anfälligkeit für anaerobe Bakterien generell nicht vakuumiert und auch nicht zu lange aufbewahrt werden.**

8. Weichkäse und Räucherfisch sollten nicht vakuumverpackt werden, da dies zur Bildung von anaeroben Bakterien der Gattung Listeria führen kann, was wiederum eine Lebensmittelinfektion bzw. Listeriose verursachen kann. Dies gilt auch für Knoblauch, Zwiebel, Pilze und Rohmilch.
9. Einige in Lebensmitteln vorkommende Enzyme können die Farbe, Beschaffenheit und den Geschmack von Lebensmitteln verändern, was von der Lagerzeit und Lagertemperatur abhängt und natürlich vom Sauerstoff. Um diese Enzym-Reaktion zu stoppen, sollte Gemüse kurz dampfgegart oder blanchiert werden oder in der Mikrowelle abgekocht werden. Lebensmittel mit einem hohen Säureanteil, wie die meisten Obstsorten, müssen nicht blanchiert werden. Eine Vakuumverpackung reicht in diesem Falle aus, um die Enzym-Reaktion zu verlangsamen oder zu hemmen.
10. Einige trockene Lebensmittel, wie Mehl und Getreide, können Insektenlarven enthalten. Wenn sie nicht vakuumiert sind, können die Larven während der Lagerung schlüpfen und das Lebensmittel ist ungenießbar. Um dem vorzubeugen, sollten diese Lebensmittel vakuumverpackt sein.
11. Generell sollten Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen gelagert werden, da sich einige Mikroorganismen auch ohne Luft ausbreiten können.
12. Ist die Temperatur in Ihrem Kühlschrank höher als 4°C, kann dies, vor allem bei längerer Lagerung, die Ausbreitung gefährlicher Mikroorganismen unterstützen. Deshalb sollte die eingestellte Temperatur in Ihrem Kühlschrank max. 4°C betragen, oder darunter liegen.
13. Wenn die Temperatur in Ihrem Gefrierschrank –18°C oder niedriger ist, ist er zur Lagerung der Lebensmittel geeignet, aber denken Sie daran: Einfrieren tötet nicht die Mikroorganismen, es verzögert lediglich deren Wachstum.
14. Die Lagerfähigkeit von vakuumverpackten Trocken-Lebensmitteln ist umso länger, je kühler die Lagertemperatur ist: Pro 10°C kühlere Lagertemperatur verlängert sich die Lagerfähigkeit bis zu 3–4 mal.

■ WEITERE TIPPS ZUM ERFOLGREICHEN VAKUUMIEREN:

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

■ WAS SIE GENERELL BEI DER VERARBEITUNG VON LEBENSMITTELN WISSEN SOLLTEN:

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

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

▲ REINIGUNG UND PFLEGE

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

1. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose.
 2. Tauchen Sie weder das Gerät, noch das Kabel oder den Stecker in Wasser noch in eine andere Flüssigkeit oder halten Sie es nicht unter fließendes Wasser.
 3. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Lösungsmittel und auch keine kratzenden Materialien um das Gerät zu reinigen, dies könnte die Oberflächen beschädigen.
 4. Wischen Sie das Gerät mit einem milden Spülmittel und einem weichen, feuchten Tuch ab.
- **Hinweis:** Die Tropfschale kann für eine gründliche Reinigung problemlos herausgenommen und in warmem Spülwasser von Hand gereinigt werden (siehe **Abb. 20**). Die Tropfschale ist zugänglich, wenn man den Front-Deckel (3) öffnet und das obere Geräteteil nach hinten klappt, indem man die beiden Entriegelungs-Tasten (6) gleichzeitig drückt. Reinigen Sie die Tropfschale in warmem Spülwasser, trocknen Sie sie und setzen Sie sie zurück in das Gerät.



5. Lassen Sie das Gerät komplett an der Luft trocknen, bevor Sie es verstauen oder wieder benutzen.
 6. Das Gerät muss nicht geölt werden.
- **Hinweis:** Sie können den unteren Dichtungsring rund um die Vakuum-Kammer herausnehmen und in warmem Wasser reinigen, wenn er verschmutzt sein sollte. Lassen Sie den Dichtungsring komplett an der Luft trocknen, bevor Sie ihn wieder an der genau gleichen Position einlegen. Der Dichtungsring muss immer korrekt installiert sein, damit keine Luft in die Vakuum-Kammer gelangen kann. Der obere Dichtungsring kann nicht abgenommen werden.

■ NETZKABEL VERSTAUEN

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

■ REINIGUNG DER VAKUUMIER-BEHÄLTER

1. Die Behälter können ohne Deckel von Hand in warmem Spülwasser gereinigt werden.

Achtung: Die Deckel der Behälter nicht in Wasser tauchen und nicht in die Spülmaschine geben. Allerdings können Sie die Kappe auf der Deckelinnenseite der Behälter abnehmen und spülen. Die Deckel nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Anschliessend gut trocknen lassen und die Kappe gegebenenfalls wieder an der Deckelunterseite anbringen.

2. Lassen Sie alle Zubehörteile gut trocknen, bevor Sie sie verstauen oder wieder benutzen.
3. Wir empfehlen, die Dichtungsgummis von Zeit zu Zeit mit etwas Speiseöl einzureiben, damit sie elastisch bleiben.

▲ AUFBEWAHRUNG DES GERÄTS

- **Hinweis:** Nach dem Gebrauch Gerät immer mit entriegeltem Verschlussmechanismus lagern, d.h. das Gerät muss immer ein Programm beendet haben und der Beutel muss aus der entriegelten Vakuumier-Öffnung genommen worden sein.

Wenn noch vor dem Entriegeln bzw. Abschalten eines Programmes der Netzstecker gezogen wird, bleiben die Dichtungen verriegelt und können deformieren, was die Funktion des Gerätes beeinträchtigt.

Lagern Sie das Gerät an einem flachen, dunklen Ort, ausser Reichweite von Kindern, am besten in der Original-Verpackung. Das Vakuumiergerät kann auf dem Geräteboden stehend oder aber auch platzsparend auf der Seite liegend gelagert werden (hochkant und querkant) (siehe Abb. 21+22).

Der Verschlussmechanismus darf nicht verriegelt sein, so dass kein Druck auf die Dichtungen entstehen kann. Dichtungen sind Verbrauchsmaterial und fallen nicht unter Garantie.



Abb. 21



Abb. 22

▲ PROBLEME UND MÖGLICHE URSACHEN

■ DAS GERÄT FUNKTIONIERT NICHT

1. Prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig in der Steckdose steckt.
2. Überprüfen Sie, ob das Netzkabel beschädigt ist. In diesem Fall Gerät zu Solis oder zu einer von Solis autorisierten Servicestelle bringen und Netzkabel ersetzen lassen.
3. Prüfen Sie, ob die Steckdose funktioniert, indem Sie ein anderes Elektrogerät anschliessen.
4. Prüfen Sie, ob das Beutelende glatt und bis zum Anschlag resp. ca. 4 cm tief in der Vakuumier-Öffnung bzw. Vakuum-Kammer liegt.
5. Prüfen Sie, ob Sie nach den Einstellungen den Start-Hebel gedrückt haben, um die Funktionen zu aktivieren.
6. Warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie das Gerät erneut in Betrieb nehmen.
7. Wenn Sie zu viele Verschweissvorgänge nacheinander ausführen, kann es sein, dass die Thermosicherung des Schweiß-Balkens anspricht und Sie das Gerät abkühlen lassen müssen, bevor Sie weiter damit arbeiten können.

■ DAS GERÄT VERSCHWEISST DEN LEEREN BEUTEL NICHT

Prüfen Sie, ob das Beutelende korrekt und bis zum Anschlag resp. ca. 4 cm tief in der Vakuumier-Öffnung liegt und ob die Taste **Manual Seal** berührt und der Start-Hebel gedrückt wurde.

■ DIE LUFT IST NICHT KOMPLETT AUS DEM BEUTEL ABGESAUGT

1. Damit der Beutel fest verschweisst wird, muss das offene Ende des Beutels komplett und ohne Falten bis zum Anschlag resp. ca. 4 cm tief in der Vakuumier-Öffnung bzw. Vakuum-Kammer liegen.
2. Prüfen Sie, ob der Beutel ein Loch hat. Dazu verschweissen Sie den Beutel mit etwas Luft darin und tauchen ihn anschliessend unter Wasser. Wenn Blasen aufsteigen, ist der Beutel undicht, benützen Sie einen neuen Beutel.
3. Benutzen Sie ausschliesslich die Vakuumierfolien und –beutel von Solis!
4. Vielleicht ist der Beutel nicht ganz dicht verschweisst, weil Krümel, Fett oder Flüssigkeit in der Schweißnaht sind oder das Beutelende nicht glatt und ohne Falten war. Öffnen Sie den Beutel, säubern Sie die Innenseite des Beutelendes und achten Sie darauf, das Beutelende absolut glatt und bis zum Anschlag resp. ca. 4 cm tief in die Vakuumier-Öffnung zu schieben.

■ **DAS GERÄT VERSCHWEISST NICHT, NACHDEM ES VAKUUMIERT HAT**

1. Im Gerät befindet sich ein Vakuum-Druck-Sensor. Wenn dieser Druck nicht hoch genug ist, wird der Schweissvorgang nicht automatisch in Betrieb gesetzt und das Gerät schaltet sich nach ca. 1 Minute aus. Prüfen Sie den Vakuumbbeutel auf undichte Stellen bzw. die Schweissnaht auf Verunreinigungen. Prüfen Sie auch die korrekte Position und starten Sie das Gerät erneut.
2. Prüfen Sie, ob der Beutel ein Loch hat. Dazu verschweissen Sie den Beutel mit etwas Luft darin und tauchen ihn anschliessend unter Wasser. Wenn Blasen aufsteigen, ist der Beutel undicht, benützen Sie einen neuen Beutel.
3. Vielleicht ist der Beutel nicht ganz dicht verschweisst, weil Krümel, Fett oder Flüssigkeit in der Schweissnaht sind oder das Beutelende nicht glatt und ohne Falten war. Öffnen Sie den Beutel, säubern Sie die Innenseite des Beutelendes und achten Sie darauf, das Beutelende absolut glatt und bis zum Anschlag resp. ca. 4 cm tief in die Vakuumbbeutelöffnung zu schieben.

■ **LUFT GELANGT WIEDER IN DEN BEUTEL, NACHDEM ER VERSCHWEISST WURDE**

1. Vielleicht ist der Beutel nicht ganz dicht verschweisst, weil Krümel, Fett oder Flüssigkeit in der Schweissnaht sind oder das Beutelende nicht glatt und ohne Falten war. Öffnen Sie den Beutel, säubern Sie die Innenseite des Beutelendes und achten Sie darauf, das Beutelende absolut glatt und bis zum Anschlag resp. ca. 4 cm tief in die Vakuumbbeutelöffnung zu schieben.
2. Manche Lebensmittel produzieren natürliche Gase oder können gären, wie z.B. frisches Obst und Gemüse. Wenn Sie den Verdacht haben, dass dies passiert ist, öffnen Sie den Beutel und überprüfen die Lebensmittel. Wenn sie gären, werfen Sie den Beutel weg. Temperaturschwankungen im Kühlschrank können auch vakuumverpackte Speisen verderben lassen. Werfen Sie im Zweifelsfall das Lebensmittel immer weg.
3. Prüfen Sie den Beutel auf ein eventuelles Loch, das Luft hat eindringen lassen. Scharfe Kanten in Lebensmitteln sollten im Beutel mit zusammengefaltetem Küchenpapier abgedeckt bzw. „gepolstert“ werden, damit die Kanten keine Löcher verursachen.

■ **DER BEUTEL SCHMILZT BZW. IST NICHT RICHTIG VERSCHWEISST**

Sollte der Schweiss-Balken überhitzt sein, kann der Beutel schmelzen. In diesem Fall Gerät ausstecken, und einige Minuten abkühlen lassen. Generell immer 1 Minute Pause zwischen zwei Vakuumbbeutelvorgängen einhalten.

■ **DER BEHÄLTER ODER CONTAINER LÄSST SICH NICHT VAKUUMIEREN**

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











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

■ **DIE SECHSECKIGEN BEHÄLTER HALTEN DAS VAKUUM NICHT**









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

■ **DIE QUADRATISCHEN BEHÄLTER HALTEN DAS VAKUUM NICHT**

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

Art.-Nr.	Artikel		
922.52 922.51 922.50	Einweg-Vakuumierfolien 2 Rollen 15 x 600 cm 2 Rollen 20 x 600 cm 2 Rollen 30 x 600 cm		 *
922.61 922.64	Einweg-Vakuumierbeutel 50 Beutel 20 x 30 cm 50 Beutel 30 x 40 cm		 *
922.79	Quadratische Behälter 2er Set: 1'000 ml/2'800 ml plus 1 Luftabsaug-Schlauch		 *
922.78	Sechseckige Behälter 3er Set: 700 ml/1'400 ml/2'000 ml plus 1 Luftabsaug-Schlauch		 *
922.85	Vakuum-Lunchboxen 2er Set: 2 Boxen à 700 ml plus 1 Luftabsaug-Schlauch		 *

*Lebensmittelecht

Art.-Nr.	Artikel		
922.86	Vakuum-Weinflaschenverschlüsse 2er Set plus 1 Luftabsaug-Schlauch		 *
922.67	Wiederverwendbare Zip-Vakuumierbeutel Starter-Set: 3 Zip-Vakuumierbeutel 20 x 23 cm 2 Zip-Vakuumierbeutel 26 x 35 cm plus 1 Luftabsaug-Schlauch und 1 Verschliesshilfe		 *
922.68	Wiederverwendbare Zip-Vakuumierbeutel 20 x 23 cm 10 Beutel plus 1 Verschliesshilfe		 *
922.69	Wiederverwendbare Zip-Vakuumierbeutel 26 x 35 cm 10 Beutel plus 1 Verschliesshilfe		 *

*Lebensmittelecht

Sie erhalten das Zubehör für Ihr Vakuumiergerät im guten Fachhandel oder bei Solis. Die Kontaktadresse finden Sie am Ende dieser Anleitung.

D ▲ AUFBEWAHRUNGSZEITEN

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

D

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

▲ TECHNISCHE ANGABEN

Modell-Nr.	VS6320, Typ 5704
Produktbezeichnung	Vakuuiergerät
Spannung/Frequenz	220–240 V~/50 Hz
Leistung	130 Watt
Abmessungen (L x H x T)	ca. 39 x 19 x 13 cm
Gewicht	ca. 2,5 kg

Technische Änderungen vorbehalten.

▲ **ENTSORGUNG**



EU 2012/19/EU

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

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

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

SOLIS HELPLINE

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

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

▲ CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTS

F

Veillez lire ce mode d'emploi attentivement avant d'utiliser votre appareil à mise sous vide Solis pour la première fois afin de vous familiariser avec l'appareil et de pouvoir l'utiliser en toute sécurité. Nous vous conseillons de conserver ce mode d'emploi. En cas de vente de l'appareil, merci de transmettre le mode d'emploi au nouveau propriétaire.

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

1. Afin d'éviter toute électrocution, l'appareil ainsi que le cordon et la prise ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau ou tout autre liquide. **Risque d'électrocution !** De l'eau pourrait s'infiltrer dans l'appareil et l'endommager. Si l'appareil ou le cordon / la prise est entré en contact avec un liquide, enfiler immédiatement des gants en caoutchouc secs et débranchez immédiatement l'appareil. Ne le remettez pas en marche avant d'avoir fait vérifier son bon fonctionnement et sa sécurité par Solis ou par un service agréé par Solis.
2. Ne manipulez jamais et ne branchez ou débranchez jamais l'appareil avec des mains ou pieds mouillés ou humides.
3. Vérifiez avant la mise en service que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à la tension de secteur. Nous vous recommandons de ne pas brancher l'appareil à une multiprise.
4. N'apportez aucune modification à l'appareil, au cordon, à la prise ou aux accessoires.
5. Utilisez l'appareil exclusivement comme indiqué dans ce mode d'emploi. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur et doit être protégé de l'humidité.
6. Ne laissez pas pendre le cordon sur le rebord d'une table afin que l'appareil ne risque pas de tomber. Prenez soin que ni le cordon ni la prise n'entrent en contact avec des surfaces

chaudes comme p.ex. une plaque de cuisson ou un radiateur ou avec l'appareil lui-même.

7. Placez le cordon de manière à ce que personne ne puisse trébucher dessus. Tenez-le à l'écart d'objets pointus.
8. Déroulez toujours entièrement le cordon avant de le brancher dans la prise secteur.
9. Ne tenez jamais l'appareil par le cordon. Ne tirez pas sur le cordon. Ne posez pas d'objets sur le cordon. Ne tirez jamais sur le cordon, mais seulement sur la prise, pour débrancher l'appareil.
10. Nous vous conseillons de ne pas utiliser de rallonge électrique. Ne placez jamais l'appareil directement en-dessous d'une prise électrique.
11. 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-le à l'écart d'objets ou appareils mobiles.
12. L'appareil doit être placé sur un plan de travail fixe, plat, sec, stable et insensible à l'humidité. Ne pas placer l'appareil trop près du bord d'une table.
13. Tenez un écart d'au moins 20 cm entre l'appareil et les murs, rideaux ou autres matériaux et objets et prenez soin que l'air puisse circuler librement autour de l'appareil.
14. Ne couvrez jamais l'appareil avec des tissus ou similaire lorsqu'il est en marche. Ne placez rien sur l'appareil.
15. Ne placez jamais l'appareil où il risque de tomber dans de l'eau ou entrer en contact avec de l'eau (p.ex. dans ou à côté d'un évier).

F

16. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation à l'extérieur. L'appareil ne doit pas entrer en contact avec de la pluie ou des éclaboussures. N'utilisez pas l'appareil dans un véhicule ou sur un bateau.
17. Ne plongez jamais l'appareil (y compris le cordon ou la prise) dans l'eau. Evitez tout contact avec l'eau ou autre liquide.
18. Débranchez toujours l'appareil lorsque celui-ci n'est pas utilisé, doit être nettoyé 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.
19. Avant de débrancher l'appareil, vérifiez toujours qu'il n'est pas en marche et que le programme est achevé.
20. N'apportez aucune modification à l'appareil, au cordon, à la prise ou aux accessoires.
21. Ne laissez jamais l'appareil à mise sous vide sans surveillance lorsqu'il est en marche. Risque d'accident en cas d'utilisation inappropriée !
22. N'essayez jamais d'attraper un appareil qui est tombé dans l'eau ou tout autre liquide. Enfilez toujours des gants en caoutchouc secs puis débranchez l'appareil avant de le sortir de l'eau ou autre liquide. Ne le remettez pas en marche avant d'avoir fait vérifier son bon fonctionnement et sa sécurité par Solis ou par un service agréé par Solis.
23. N'exposez pas l'appareil directement au soleil.
24. N'introduisez jamais d'objets ou d'outils dans les ouvertures de l'appareil. Risque d'endommagement de l'appareil ou d'électrocution.
25. Avant de monter ou démonter des éléments de l'appareil, débranchez-le toujours de la prise secteur.

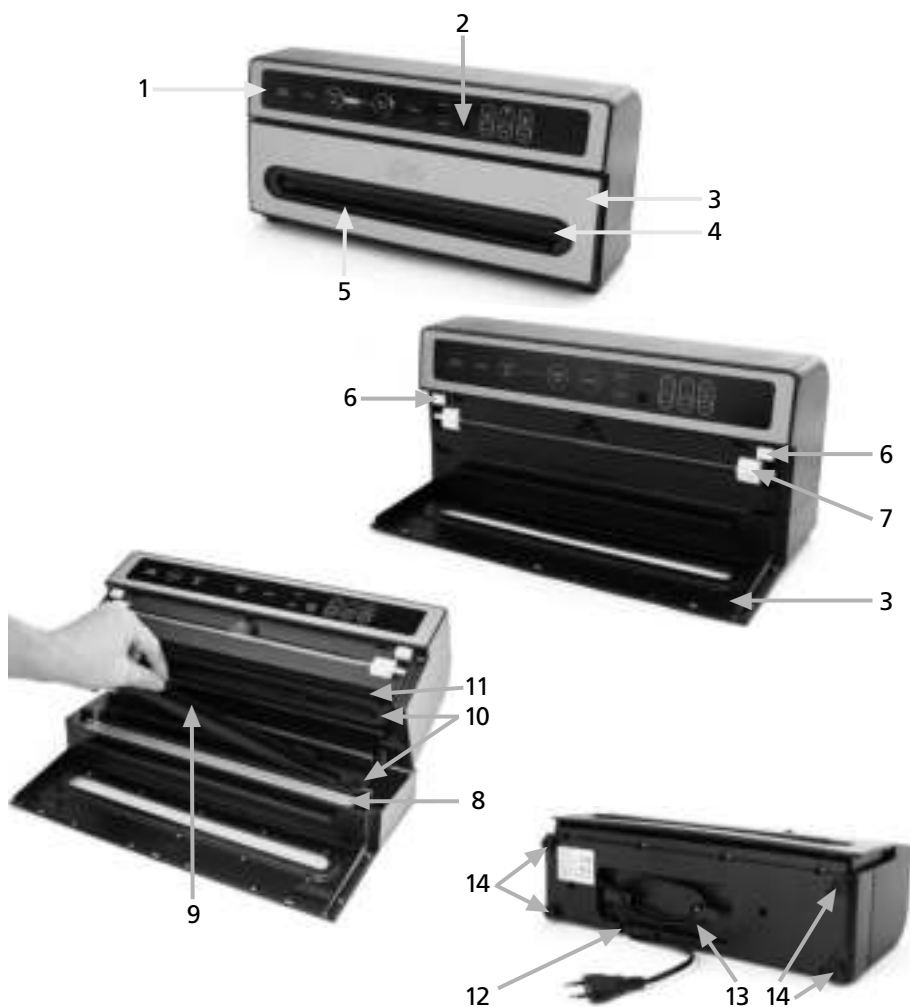
26. Ne faites jamais marcher l'appareil à vide.
27. Avant de brancher l'appareil et de l'utiliser, vérifiez qu'il soit bien assemblé.
28. Ne secouez pas et ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche. Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est branché ! Avant de déplacer l'appareil vous devez le débrancher.
29. N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi. Utilisez exclusivement les accessoires fournis ou recommandés par Solis, un accessoire inapproprié ou une mauvaise utilisation peut entraîner un endommagement de l'appareil, un incendie, un court-circuit ou des dommages corporels.
30. Ne mettez jamais l'appareil en marche au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande.
31. L'appareil est destiné à un usage **privé** et non commercial.
32. Retirez tous les matériaux d'emballage et autocollants ou étiquettes (à l'exception de la plaque signalétique) avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.
33. Vérifiez avant chaque utilisation l'état de votre appareil à mise sous vide pour être sûr que l'appareil lui-même, le cordon ou la prise ne soit pas endommagé et qu'aucun élément ne se soit détaché.
34. Afin d'éviter tout risque d'électrocution n'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la prise est endommagé, si l'appareil présente une quelconque panne, s'il est tombé ou est endommagé ou si des éléments se sont détachés. **Afin d'éviter tout risque**, n'effectuez jamais les réparations vous-même, mais rapportez l'appareil chez Solis ou un service après-vente autorisé par Solis qui le vérifiera, le réparera ou effectuera un entretien mécanique et électrique.
35. Les personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental et les personnes inexpérimentées, ainsi que les enfants, ne sont pas habilités à utiliser l'appareil à mise sous vide, à moins qu'ils ne soient surveillés par une personne responsable de leur sécu-

rité ou que celle-ci les ait instruits sur la façon d'utiliser l'appareil. De plus ils 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 peut en aucun cas être utilisé ou nettoyé par des enfants de moins de 8 ans. Tenez l'appareil et le cordon à l'écart des enfants de moins de 8 ans.

36. Tenez l'appareil ainsi que le cordon à l'écart des enfants et animaux domestiques.
37. Les enfants doivent être surveillés pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil à mise sous vide.
38. L'appareil / la barre de soudage est équipée d'une protection contre la surchauffe. Si celle-ci se déclenche, l'appareil doit tout d'abord pouvoir refroidir pendant quelques minutes avant de le remettre en marche. Afin d'éviter que la barre de soudage surchauffe, nous vous conseillons d'éviter d'effectuer trop de soudages d'affilée. L'appareil est conçu pour un usage domestique et ne peut pas être utilisé en continu.
39. Avant la mise en service, vérifiez toujours que vos mains sont propres et sèches.
40. Utilisez exclusivement des sachets et récipients sous vide Solis compatibles avec cet appareil. Les récipients sous vide Solis doivent être en parfait état et exempts de fissures. Utilisez l'appareil uniquement pour emballer sous vide et souder des sachets pour emballage sous vide ou pour faire mariner des ingrédients à l'aide des récipients Solis. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins !
41. Ne placez jamais rien sur l'appareil lorsqu'il est en marche ou rangé.
42. Débranchez toujours l'appareil après chaque utilisation afin de l'éteindre complètement.
43. L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation. Référez-vous pour cela aux consignes indiquées dans le chapitre « Nettoyage et entretien » page 73 de ce mode d'emploi.

44. Nettoyez le châssis simplement avec un chiffon sec ou légèrement humide. N'utilisez jamais de produits d'entretien agressifs ou récurant pour nettoyer l'appareil.
45. Si vous voulez soulever l'appareil ou le déplacer, débranchez-le toujours tout d'abord et tenez-le uniquement au niveau du socle. Déplacez l'appareil toujours avec beaucoup de précaution, ne le jetez pas. Vous risqueriez de l'endommager.
46. Ne mettez l'appareil en marche que lorsqu'il est correctement monté et que tous les couvercles sont fermés.
47. Evitez d'aspirer des liquides pour que ceux-ci ne puissent pas s'introduire dans la chambre de mise sous vide. La plus grande partie des liquides aspirés se retrouvent dans le bac égouttoir. Dans ce cas, videz-le et essuyez si nécessaire les liquides de la chambre de mise sous vide.
48. Si vous constatez une odeur ou un bruit inhabituel, débranchez l'appareil. Ne le remettez pas en marche avant d'avoir fait vérifier sa fonctionnalité et sa sécurité par Solis ou un service après-vente agréé par Solis.
49. Les produits lubrifiants ne sont pas nécessaires dans cet appareil.
50. Ne touchez jamais la barre de soudage juste après un processus d'emballage sous vide ou de soudage. La barre de soudage est alors très chaude et pourrait vous brûler.

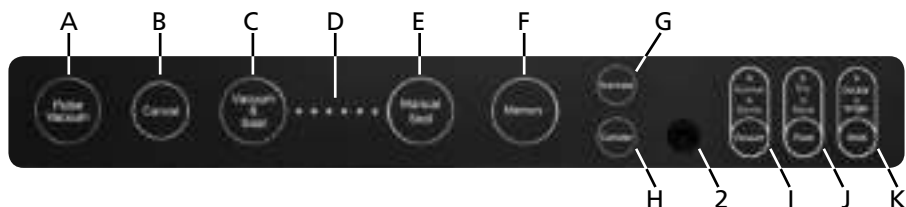
▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- 1 **Tableau de commande avec touches tactiles**
Reportez-vous aux pages 52–54 pour la description exacte des touches et de leurs fonctions.
- 2 **Orifice de raccordement pour le tuyau d'aspiration de l'air**
Pour raccorder le tuyau d'aspiration de l'air afin d'aspirer l'air hors des récipients Solis.

- 3 **Couvercle frontal pour accéder à la chambre de mise sous vide et au compartiment de rangement situé derrière pour le tuyau d'aspiration de l'air**
- 4 **Fente pour l'emballage sous vide avec barre de soudage**
- 5 **Levier de mise en marche et de verrouillage**
Après avoir sélectionné un programme avec les touches tactiles et mis en place l'extrémité d'un sachet / d'un film vous devez appuyer sur le levier pour mettre l'appareil en marche. Le levier permet également de fermer la chambre de mise sous vide et d'y verrouiller le sachet ; Le sachet ne peut plus être retiré de l'appareil jusqu'à la fin du programme.
- 6 **Touches de déverrouillage pour accéder à la chambre de mise sous vide**
Lorsque le couvercle frontal est ouvert, toute la partie supérieure de l'appareil peut être rabattue vers l'arrière en appuyant simultanément sur les deux touches de déverrouillage pour avoir accès à la barre de soudage, au bac égouttoir et aux joints d'étanchéité ainsi qu'à la barre d'appui en caoutchouc.
- 7 **Tuyau d'aspiration de l'air**
Dans ce compartiment situé sous le couvercle frontal se trouve le tuyau d'aspiration de l'air qui est ainsi à tout moment à portée de main tout en étant rangé en économisant de la place.
- 8 **Barre de soudage dans la chambre de mise sous vide**
- 9 **Bac égouttoir amovible**
Le bac égouttoir amovible récupère en grande partie les liquides lors de la mise sous vide d'aliments légèrement humides et peut être facilement retiré pour être nettoyé.
- 10 **Joints supérieur et inférieur**
Les joints garantissent que l'extrémité du sachet est fermée hermétiquement lors de l'emballage sous vide et que tout l'air puisse être aspiré ; Le joint inférieur peut être retiré pour être nettoyé.
- 11 **Barre d'appui en caoutchouc**
Le pendant de la barre de soudage pour que l'extrémité du sachet puisse être pressée à plat sur la barre de soudage et soudée de manière optimale.
- 12 **Orifice pour le cordon**
Pour garantir que l'appareil soit placé bien à plat, le cordon déroulé doit être placé à travers cet orifice avant de brancher l'appareil dans une prise secteur.
- 13 **Cordon dans le compartiment prévu à cet effet**
- 14 **Pieds-ventouse anti-dérapants**

▲ LES TOUCHES DE FONCTION



Le tableau de commande et les touches tactiles ainsi que l'orifice de raccordement pour le tuyau d'aspiration de l'air.

Pour vous permettre de contrôler le fonctionnement de l'appareil, les voyants des touches **Pulse Vacuum**, **Vacuum & Seal**, **Manual Seal**, **Memory**, **Marinate** et **Canister** s'allument selon le programme que vous avez activé en effleurant la touche correspondante. Dès qu'un programme est achevé, le voyant correspondant s'efface.

Le réglage correspondant s'affiche également sur les touches **Vacuum** (« Normal » ou « Gentle »), **Food** (« Dry » ou « Moist ») ainsi que **Weld** (« Double » ou « Single »). Dès que l'appareil est branché, les réglages standard « Gentle » (sur la touche **Vacuum**) et « Dry » (sur la touche **Food**) ainsi que « Single » (sur la touche **Weld**) s'allument et indiquent que l'appareil se trouve sur le mode de veille.

A Pulse Vacuum

- Tant que vous effleurez cette touche, l'appareil emballe sous vide et le pourtour bleu de la touche ainsi que les LED de l'indicateur d'avancée s'allument. Si vous n'effleurez plus cette touche, le processus d'emballage sous vide s'arrête, le pourtour bleu de la touche s'efface. Ce programme manuel d'emballage sous vide est idéal pour des aliments ou objets sensibles à la pression car le processus d'emballage sous vide peut être interrompu à tout moment. Le soudage ne se fait pas automatiquement, vous devez appuyer sur la touche **Manual Seal** pour l'activer.

B Cancel

- Si vous effleurez cette touche pendant que l'appareil est en marche, le processus d'emballage sous vide, de soudage ou de marinade est interrompu immédiatement.

C Vacuum & Seal

- Touche avec pourtour bleu qui permet de tout d'abord mettre le processus d'emballage sous vide en marche puis de souder le sachet automatiquement. Pendant le processus d'aspiration seul le voyant de **Vacuum & Seal** s'allume puis, dès que le processus de soudage se met en place, le voyant de **Manual Seal** s'allume en plus. Lorsque les deux processus sont achevés, les deux témoins s'éteignent l'un après l'autre.

D Indicateur d'avancée

- Le nombre de points bleus indique le statut du programme actuellement sélectionné. Si les six points bleus sont tout d'abord allumés puis s'éteignent, le programme sélectionné est achevé. Un signal sonore retentit alors.

E Manual Seal

Touche avec pourtour bleu ayant deux fonctions :

1. Pour souder manuellement des sachets, p.ex. si vous voulez fabriquer un sachet à partir d'un rouleau de film plastique et que vous devez donc tout d'abord souder une extrémité du sachet.
2. Pour interrompre le processus d'emballage sous vide et commencez aussitôt le soudage du sachet avec le programme **Vacuum & Seal**. Exemple : Si vous avez sélectionné le programme **Vacuum & Seal** et que vous remarquez pendant l'emballage sous vide que la pression exercée sur les aliments se trouvant dans le sachet est trop forte, vous pouvez interrompre immédiatement la pompe du moteur et commencer le processus de soudage en effleurant simplement la touche **Manual Seal**.

F Memory

- Le programme **Memory** sauvegarde automatiquement sur chaque programme le dernier réglage effectué, à l'exception des programmes **Marinate** et **Canister**. Grâce à ce programme **Memory** il suffit d'appuyer sur le levier de mise en marche et l'appareil fonctionne sur le réglage dernièrement effectué. Sur le programme **Pulse Vacuum** même la durée pendant laquelle l'appareil était sur ce programme est sauvegardée. Si le programme **Memory** peut être activé, le pourtour bleu de la touche **Memory** s'allume. Si l'appareil est débranché ou si le programme **Memory** a été éteint en effleurant la touche **Memory**, la mémoire est effacée.

G Marinate

- Touche avec pourtour bleu pour faire mariner de la viande / de la volaille / du poisson dans un récipient **Solis** carré de 1,0 ou 2,8 l grâce au tuyau d'aspiration de l'air fourni.

H Canister

- Touche avec pourtour bleu pour mettre sous vide un récipient **Solis**, des bouteilles de vin ou des sachets réutilisables grâce au tuyau d'aspiration de l'air fourni. Si vous raccordez l'accessoire à l'appareil avec le tuyau d'aspiration de l'air fixé sur l'orifice de raccordement et vous effleurez la touche **Canister**, l'air sera aspiré hors du récipient et il sera ainsi sous vide.

Attention : Utilisez pour cela exclusivement les accessoires **Solis** d'origine et le tuyau original pour l'aspiration de l'air (contenu dans l'appareil ou faisant partie des accessoires).

I Vacuum

- Avec cette touche vous pouvez sélectionner la vitesse d'aspiration : plutôt élevée (**Normal**) ou faible (**Gentle**). Pour chaque réglage effectué, le voyant vert s'allume. Le réglage standard est **Gentle**.

Gentle : Sélectionnez **Gentle** pour régler une vitesse faible d'aspiration pendant l'emballage sous vide, p.ex. pour des aliments sensibles à la pression. **Gentle** est le réglage standard qui s'allume dès que l'appareil est branché et est approprié pour tous les aliments fragiles.

Normal: Sélectionnez **Normal** pour régler une vitesse plus rapide d'aspiration lors de la mise sous vide. **Normal** est approprié pour les aliments moins fragiles.

J Food

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

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

Moist: Sélectionnez **Moist** si vous voulez souder des aliments humides, comme p.ex. de la viande fraîche.

K Weld

- Le programme **Weld** vous permet de choisir entre une soudure simple ou double.

Single: L'appareil effectue une soudure simple, ce qui est largement suffisant en cas d'aliments secs classiques.

Double: L'appareil effectue une soudure double et est donc plus hermétique, ce qui est surtout recommandé pour des aliments humides.

2 Orifice de raccordement pour le tuyau d'aspiration d'air

- Pour mettre sous vide un accessoire Solis, il est nécessaire de brancher une extrémité du tuyau d'aspiration de l'air dans cet orifice et de raccorder l'autre extrémité à l'accessoire de Solis.

D'une manière générale :

- Sélectionnez toujours tout d'abord les réglages souhaités avant de placer l'extrémité du sachet dans la fente de l'appareil.
- Pour mettre en marche le processus automatique de mise sous vide et de soudure ou seul le processus de mise sous vide, l'extrémité du sachet doit être placée dans la fente de l'appareil jusqu'à la butée ou sur une profondeur d'environ 4 cm. Sélectionnez ensuite le programme souhaité et mettez-le en marche en appuyant sur le levier. Le programme Pulse Vacuum est mis en marche directement en effleurant la touche correspondante.
- Lorsqu'un programme sélectionné est achevé et les six points de l'indicateur d'avancée sont allumés, l'appareil a encore besoin d'env. 3 secondes avant la fin de la mise sous vide puis un signal sonore retentit. Vous pouvez seulement alors retirer le sachet ou le tuyau d'aspiration de l'air.
- Veuillez prendre en considération que l'appareil a encore besoin d'env. 3 secondes après la fin régulière ou l'interruption manuelle d'un processus avant que les touches ne puissent à nouveau être activées et l'appareil à nouveau utilisé.
- Trois minutes après la fin d'un programme, toutes les LED du tableau de commande s'effacent. Pour activer à nouveau l'appareil, il suffit d'effleurer une touche.

▲ MISE EN SERVICE

Attention : Avant la mise en service veuillez toujours vérifier que l'appareil et le récipient / le sachet sont absolument propres et dans un parfait état afin de ne pas contaminer les aliments.

■ PREPARATION DE L'APPAREIL

1. DISPOSER L'APPAREIL

Placez l'appareil sur un plan de travail suffisamment grand, horizontal, propre, sec et insensible à l'humidité. N'oubliez pas que vous avez également besoin de place pour le sachet rempli avec les aliments à mettre sous vide.

2. BRANCHER L'APPAREIL

Branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée. Toutes les touches et tous les voyants s'allument brièvement puis seuls les voyants de **Gentle**, **Dry** et **Single** restent allumer en continu.

3. EFFECTUER LES REGLAGES

Dès que l'appareil est branché, vous devez effectuer les réglages souhaités. Effleurez pour cela la touche correspondant au programme souhaité.



3.1 Régler la vitesse d'aspiration avec la touche **Vacuum (I)**

Pour vous faciliter la mise sous vide vous pouvez adapter la vitesse d'aspiration aux aliments, le réglage standard automatique est **Gentle** pour les aliments fragiles. Si vous voulez emballer des aliments plus fermes, nous vous recommandons de sélectionner **Normal** en effleurant la touche **Vacuum (I)**. L'aspiration se fait alors plus rapidement, vous pouvez observer le processus de mise sous vide à tout moment et, si nécessaire, mettre le processus de soudage plus rapidement en place, en effleurant la touche **Manual Seal (E)**.

3.2 Régler le soudage avec la touche **Food (J)**

Votre appareil à emballer sous vide de Solis VertiVac vous permet d'adapter le soudage à la teneur en humidité des aliments. Vous avez le choix entre **Dry** et **Moist** et pouvez ainsi toujours obtenir une soudure optimale.

Dry, le réglage standard, est idéal pour les aliments secs comme p.ex. les gâteaux, le riz ou le café. Pour des aliments légèrement humides effleurez la touche **Food (J)** et passez ainsi sur le réglage **Moist** qui est approprié pour tous les aliments contenant de l'humidité (comme p.ex. la viande crue ou le poisson). En cas d'aliments à haute teneur en humidité, veuillez respecter les consignes indiquées dans le chapitre « Conseils pour un emballage sous vide optimal » de ce mode d'emploi.

3.3 Réglage de la soudure avec la touche **Weld (K)**

Votre appareil à emballer sous vide de Solis VertiVac vous permet de choisir entre une soudure simple (**Single**) ou une soudure double (**Double**). La soudure simple **Single** correspond au réglage standard et est idéal pour les aliments secs normaux. Si vous avez besoin d'une double soudure, p.ex. pour emballer sous vide des aliments humides, effleurez la touche **Weld (K)** et passez ainsi sur le réglage **Double**.

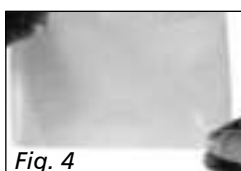
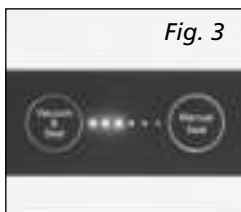
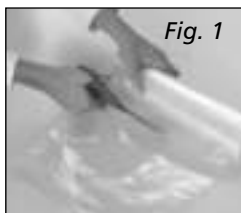
4. CONSEILS POUR L'UTILISATION DES SACHETS A EMBALLER SOUS VIDE

Il existe des sachets Solis à emballer sous vide de différentes tailles ou des films plastiques qui vous permettent de déterminer vous-même la grandeur du sachet. Sélectionnez toujours une grandeur de sachet adaptée aux aliments. Veuillez prendre en considération que le sachet doit être au moins 8 cm plus grand que les aliments que vous voulez emballer sous vide et comptez 2 cm supplémentaires pour la soudure.

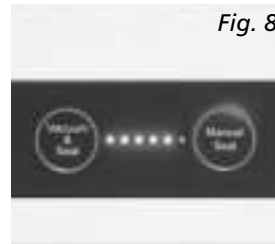
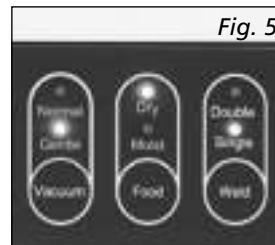
Remarque : Si vous utilisez des sachets à emballer sous vide préfabriqué, vous pouvez passer directement à la page 59 de ce mode d'emploi.

■ SOUDER UN SACHET A PARTIR D'UN FILM PLASTIQUE : PROGRAMME MANUAL SEAL (E)

1. Découpez la longueur nécessaire du rouleau en plastique (voir Fig. 1).
2. Sélectionnez si nécessaire la double soudure en effleurant la touche **Weld** pour que le voyant de **Double** s'allume (le réglage standard est **Single** pour une soudure simple).
3. Effleurez la touche **Manual Seal (E)** pour régler le soudage.
4. Placez une extrémité ouverte du sachet dans la fente pour l'emballage sous vide. Insérez le sachet à l'intérieur de la fente sur environ 4 cm ou jusqu'à ce que vous ressentiez une butée pour obtenir une soudure lisse (voir Fig. 2).
5. Appuyez ensuite brièvement sur le levier pour mettre le processus de soudage en marche. Le pourtour bleu de la touche **Manual Seal** s'allume. L'indicateur d'avancée (D) indique l'état de progression du soudage (voir Fig. 3). Dès que le processus de soudage est achevé, le pourtour de la touche et l'indicateur d'avancée s'éteignent et un signal sonore retentit. Retirez le sachet avec l'extrémité soudée.
6. Vérifiez que la soudure est bien droite et sans pli (voir Fig. 4). Si ce n'est pas le cas, coupez-la et recommencez.



■ MISE SOUS VIDE ET SOUDAGE AUTOMATIQUE DU SACHET : PROGRAMME VACUUM & SEAL (C)



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

Vous trouvez les numéros d'article et les descriptions sur la feuille de commande. Les accessoires sont disponibles au commerce spécialisé et auprès de Solis. Les adresses sont disponibles en fin de ce mode d'emploi.

2. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'extrémité ouverte du sachet et aplatissez-la bien. L'extrémité doit être propre et sans pli.
3. Vérifiez les réglages des touches **Vacuum**, **Food** et **Weld** grâce aux voyants. **Vacuum** vous permet de choisir si la vitesse à laquelle la dépression doit se mettre en place doit être normalement rapide (réglage **Normal**) ou lente pour des aliments fragiles (réglage **Gentle**). **Food** vous permet de choisir entre **Dry** et **Moist** selon que les aliments sont secs (réglage **Dry**) ou contiennent de l'humidité (réglage **Moist**). **Weld** vous permet de sélectionner la soudure (simple : réglage **Single** ou double : réglage **Double**). Les réglages standard sont **Gentle**, **Dry** et **Single** (voir Fig. 5).
4. Effleurez ensuite la touche **Vacuum & Seal (C)**.
5. Placez l'extrémité ouverte du sachet dans la fente pour l'emballage sous vide. **Attention** : L'extrémité du sachet doit être insérée dans la fente jusqu'à la butée ou sur une profondeur d'environ 4 cm (voir Fig. 6) !
6. Pour mettre le programme sélectionné en marche, vous devez appuyer brièvement sur le levier de mise en marche. Le programme sélectionné sera seulement alors activé et la chambre de mise sous vide verrouillée (voir Fig. 7).

7. Votre appareil emballe alors sous vide et soude le sachet automatiquement. Pendant l'emballage sous vide, seul le pourtour bleu de la touche **Vacuum & Seal (C)** est allumé. Dès que le soudage se met en place, le pourtour de la touche **Manual Seal (E)** s'allume en plus. Vous pouvez également suivre l'état de progression du programme grâce à l'indicateur d'avancée **(D)** (voir **Fig. 8**). Patientez jusqu'à ce que les pourtours des touches et l'indicateur d'avancée s'éteignent et qu'un signal sonore retentit. Le programme est alors entièrement achevé.
8. Vérifiez ensuite une nouvelle fois la soudure pour être sûr qu'elle est sans pli et bien droite (voir **Fig. 9**). Si ce n'est pas le cas, répétez le processus après avoir coupé la soudure.

Remarque : L'appareil produit une pression sous vide relativement importante dans le sachet. Si cette dépression risque d'écraser des aliments fragiles, vérifiez la dépression dans le sachet pendant la mise sous vide et effleurez la touche **Manual Seal (E)** dès que le vide souhaité est obtenu. L'appareil arrête alors immédiatement la pompe d'aspiration pour la mise sous vide et met en place le soudage du sachet.

Attention : Si vous remarquez que la pompe d'aspiration n'aspire pas d'air hors du sachet, effleurez la touche **Cancel (B)** et remplacez le sachet dans la fente de l'appareil. Il est important que le sachet soit enfoncé droit sur environ 4 cm ou jusqu'à la butée pour qu'il se dresse dans la chambre de mise sous vide. Procédez ensuite comme décrit dans les étapes 6 à 8.

■ **BON A SAVOIR :**

- Afin d'assurer le bon fonctionnement de l'appareil, attendez d'au moins 1 minute après chaque processus de mise sous vide avant de remettre un nouveau sachet. Nettoyez toujours après chaque utilisation le liquide qui s'est éventuellement échappé au niveau de la fente de l'emballage sous vide.
- Si vous effectuez trop de soudures l'une après l'autre, il se peut que la sécurité thermique de la barre de soudage se déclenche et que l'appareil doit être refroidi avant de pouvoir continuer à travailler.
- Utilisez exclusivement des sachets et films sous vide Solis. Veuillez ne pas utiliser d'autres sachets afin d'obtenir un résultat optimal et de ne pas endommager l'appareil. Les défauts provenant d'une utilisation de matériaux non appropriés doivent être résorbés à vos frais même pendant la période de garantie.

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

Vous trouvez les numéros d'article et les descriptions sur la feuille de commande. Les accessoires sont disponibles au commerce spécialisé et auprès de Solis. Les adresses sont disponibles en fin de ce mode d'emploi.

■ **MISE SOUS VIDE DOSEE ET SOUDAGE MANUEL : PROGRAMME PULSE VACUUM (A) ET MANUAL SEAL (E)**

L'appareil produit une pression sous vide relativement élevée dans le sachet. Si vous emballez sous vide des aliments sensibles à la pression comme p.ex. des gâteaux, nous vous recommandons pour cette raison d'emballer sous vide avec le programme **Pulse Vacuum (A)** puis de souder avec le programme **Manual Seal (E)**. Il sera ainsi encore plus facile de vérifier le niveau de mise sous vide et d'éviter un possible endommagement des aliments.

1. Placez une extrémité du sachet dans la fente de l'appareil. **Attention :** L'extrémité du sachet doit être insérée dans la fente jusqu'à la butée ou sur une profondeur d'environ 4 cm.
2. Effleurez ensuite la touche **Pulse Vacuum**. Le pourtour bleu de la touche **Pulse Vacuum** s'allume. L'extrémité du sachet est alors verrouillée dans la fente de l'appareil et le processus d'aspiration se met en place. La pompe aspire l'air hors du sachet tant que vous effleurez la touche **Pulse Vacuum**.
3. Lorsque le vide obtenu dans le sachet est suffisamment important, relâchez la touche **Pulse Vacuum** et effleurez brièvement la touche **Manual Seal** pour mettre le processus de soudage en marche. La soudure est effectuée en respectant les réglages programmés (**Moist/Dry** ou **Single/Double**) (voir chapitre « Effectuer les réglages »). Vous pouvez contrôler l'état de progression grâce à l'indicateur d'avancée **(D)**. Patientez jusqu'à ce que le pourtour de la touche et l'indicateur d'avancée s'éteignent et qu'un signal sonore retentit, le programme est alors achevé.
4. Vérifiez encore une fois la soudure. Elle doit être bien droite et sans pli. Si ce n'est pas le cas, répétez le processus après avoir découpé la soudure.

■ **MISE SOUS VIDE DE RECIPIENTS SOLIS AVEC COUVERCLE : PROGRAMME CANISTER (H)**

Attention : Utilisez exclusivement des récipients et tuyaux d'aspiration de l'air de Solis avec cet appareil. Seuls ces récipients sont conçus pour la dépression exercée par l'appareil VertiVac de Solis.

Les accessoires pour votre appareil à mise sous vide sont disponibles dans les bons magasins spécialisés ou chez Solis. Les adresses sont disponibles en fin de ce mode d'emploi.

A. Conditionnement sous vide de récipients Solis disposant d'un régulateur sur le couvercle (Fig. 10)

- Rincez le récipient avec de l'eau et essuyez le couvercle avec un chiffon humide. Laissez bien sécher le tout.
- Disposez les aliments dans le récipient en laissant au moins 3 cm entre les aliments et le haut du récipient (voir Fig. 11). Assurez-vous que le bord du récipient et le joint d'étanchéité du couvercle sont propres. Placez le couvercle sur le récipient. Tournez le régulateur situé sur le couvercle sur la position « SEAL » (voir Fig. 10).
- Prenez le tuyau d'aspiration de l'air qui est fourni avec l'appareil et avec les kits de récipients Solis. Raccordez une extrémité du tuyau dans l'orifice de raccordement (2) de l'appareil et l'autre extrémité dans l'orifice du bouton régulateur situé sur le couvercle du récipient (voir Fig. 12+13).
- Sélectionnez la vitesse d'aspiration pour les aliments dans le récipient avec la touche **Vacuum (I) : Normal** pour des aliments qui ne sont pas sensibles, **Gentle** pour des aliments qui sont sensibles à la pression. Le témoin lumineux correspondant s'allume.
- Effleurez la touche **Canister (H)** (voir Fig. 13), le processus de conditionnement sous vide débute. Afin d'éviter que de l'air ne s'introduise entre le récipient et son couvercle, placez vos mains sur le couvercle de l'appareil et exercez une forte pression. Vous pouvez également suivre le stade d'avancement du processus grâce à l'indicateur d'avancée (D). Patientez jusqu'à ce que les pourtours des touches et l'indicateur d'avancée (D) s'éteignent et que le signal sonore retentit. Le processus est alors entièrement achevé.
- Retirez prudemment le **tuyau d'aspiration** du couvercle du récipient.
- **Pour ouvrir le récipient**, tournez le régulateur du couvercle sur la position « OPEN ». Vous entendez alors un léger sifflement qui vous indique que de l'air pénètre dans le récipient. Ce sifflement vous garantit que le récipient était bien sous vide.



Fig. 10



Fig. 11



Fig. 12



Fig. 13

B. Conditionnement sous vide de récipients Solis sans régulateur sur le couvercle (Fig. 14)

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

- Rincez le récipient avec de l'eau et essuyez le couvercle avec un chiffon humide. Laissez bien sécher le tout.
- Disposez les aliments dans le récipient en laissant au moins 3 cm entre les aliments et le haut du récipient. Assurez-vous que le bord du récipient et le joint d'étanchéité du couvercle sont propres. Placez le couvercle sur le récipient (voir Fig. 15).
- Prenez le tuyau d'aspiration de l'air qui est fourni avec l'appareil et avec les kits de récipients Solis. Raccordez une extrémité du tuyau dans l'orifice de raccordement (2) de l'appareil et l'autre extrémité dans l'orifice situé sur le couvercle du récipient (voir Fig. 16+17).
- Sélectionnez la vitesse d'aspiration pour les aliments dans le récipient avec la touche **Vacuum (I) : Normal** pour des aliments qui ne sont pas sensibles, **Gentle** pour des aliments qui sont sensibles à la pression. Le témoin lumineux correspondant s'allume.
- Effleurez la touche **Canister (H)** (voir Fig. 17), le processus de conditionnement sous vide débute. Afin d'éviter que de l'air ne s'introduise entre le récipient et son couvercle, placez vos mains sur le couvercle de l'appareil et exercez une forte pression. Vous pouvez également suivre le stade d'avancement du processus grâce à l'indicateur d'avancée (D). Patientez jusqu'à ce que les pourtours des touches et l'indicateur d'avancée (D) s'éteignent et que le signal sonore retentit. Le processus est alors entièrement achevé.
- Retirez prudemment le **tuyau d'aspiration** du couvercle du récipient.
- **Pour ouvrir le récipient**, appuyez sur le bouton situé à droite à côté de l'ouverture d'aspiration afin de libérer la pression sous vide. Vous entendez alors un léger sifflement qui vous indique que de l'air pénètre dans le récipient. Ce sifflement vous garantit que le récipient était bien sous vide.



Fig. 14



Fig. 15



Fig. 16



Fig. 17

Important :

- Vérifiez que le couvercle est fermement posé autour du bord du récipient. Enfoncez alors le tuyau d'aspiration de l'air lentement et aussi profondément que possible dans l'orifice du couvercle et de l'appareil, afin qu'il n'y ait plus d'air dans le récipient.
- Afin de contrôler si la pression dans le récipient est suffisante, essayez de bouger légèrement le couvercle. S'il ne se laisse plus bouger, la pression est parfaite.

■ MARINADE AVEC LE PROGRAMME DE MARINADE ET DES RÉCIPIENTS CARRÉS SOLIS : PROGRAMME MARINATE (G)

Une marinade est particulièrement adaptée pour faire macérer la viande ou le poisson, les aromatiser et les rendre plus tendres. Grâce à votre Solis VertiVac et sa fonction « Marinade » vous pouvez faire mariner efficacement en seulement quelques minutes votre viande ou votre poisson car la dépression permet à la marinade de pénétrer plus profondément dans les aliments. La fonction de marinade permet d'exercer une dépression sous vide pendant quelques minutes, puis de relâcher la dépression pour laisser de l'air pénétrer et laisser ainsi les aliments « respirer » pendant quelques secondes. Ce procédé sera répété plusieurs fois. Vous constaterez que la viande ou le poisson a parfaitement absorbé la marinade. Le processus complet de marinade dure quelques minutes.

- Perforer la viande, la volaille ou le poisson plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Disposez la viande ou le poisson dans un récipient Solis carré (de 1,0 ou 2,8 litres). Recouvrez la viande ou le poisson avec la marinade en laissant au moins 3 cm entre les aliments et le haut du récipient. Fermez le récipient avec le couvercle approprié (voir Fig. 18).
- Prenez le tuyau d'aspiration de l'air fourni avec l'appareil / le set de récipients Solis. Branchez une extrémité du tuyau dans l'**orifice d'aspiration de l'air (2)** et l'autre extrémité dans l'**orifice du couvercle du récipient** (voir Fig. 19).
- Sélectionnez la vitesse d'aspiration pour les aliments dans le récipient avec la touche **Vacuum (I)** : **Normal** pour des aliments qui ne sont pas sensibles, **Gentle** pour des aliments qui sont sensibles à la pression. Le témoin lumineux correspondant s'allume.
- Effleurez la touche **Marinate (G)**. Le processus de marinade débute et dure quelques minutes. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque le dernier cycle de marinade est terminé. Vous pouvez également suivre le stade d'avancement du processus grâce à l'indicateur d'avancée (**D**). Patientez jusqu'à ce que les pourtours des touches et l'indicateur d'avancée (**D**) s'éteignent et que le signal sonore retentit. Le processus est alors entièrement achevé.



Fig. 18



Fig. 19

- Retirez tout d'abord le **tuyau d'aspiration** du récipient puis de l'appareil. Si vous voulez interrompre le processus de marinade prématurément, il vous suffit d'effleurez la touche **Cancel (B)**. Si vous voulez remettre en route le processus de marinade, vous devez effleurer à nouveau la touche **Marinate (G)** et le processus de marinade recommencera.
- Remarque :** Vérifiez que le joint d'étanchéité du couvercle et le bord du récipient sont toujours propres et secs.
- **Pour ouvrir le récipient**, appuyez sur le bouton situé à droite à côté de l'ouverture d'aspiration afin de libérer la pression sous vide. Vous entendez alors un léger sifflement qui vous indique que de l'air pénètre dans le récipient. Ce sifflement vous garantit que le récipient était bien sous vide.

▲ CONSEILS POUR UN EMBALLAGE SOUS VIDE OPTIMALE

1. **Ne remplissez jamais trop le sachet** afin que l'extrémité du sachet puisse être poussée dans le compartiment d'emballage sous vide sans que des plis ne se forment. Comptez 8 cm entre l'extrémité du sachet et son contenu et ajoutez 2 cm pour le joint de soudure et 2,5 cm pour chaque ouverture et nouvelle mise sous vide prévue.
2. **L'extrémité ouverte du sachet ne doit pas être mouillée**, car les sachets mouillés ne peuvent pas être soudés. Si les aliments contiennent de l'humidité ou si l'intérieur du sachet est humide, sélectionnez les réglages **Moist** et **Double**, la durée de soudage est ainsi plus longue, une double soudure sera effectuée et le résultat en sera meilleur.
3. **Nettoyez l'extrémité ouverte du sachet et placez-le bien à plat** avant de le souder. Vérifiez qu'il ne reste pas de résidus de nourriture sur le bord du sachet et placez-le de façon parfaitement plate. S'il y a des plis sur le joint de soudure, celui-ci ne sera pas étanche.
4. **Ne laissez pas trop d'air dans le sachet**. Laissez échapper de l'air du sachet avant de l'emballer sous vide. S'il y a trop d'air dans le sachet, la puissance développée par la pompe sera plus élevée ce qui pourrait entraîner une surcharge du moteur. En conséquence, il pourrait rester de l'air dans le sachet.
5. **N'emballez pas sous vide des aliments à angle vif** – tels que les arêtes de poisson ou les coquillages – **dans des sachets**. Un angle vif risque de percer le sachet. Nous vous conseillons d'utiliser des récipients plutôt que des sachets pour le conditionnement sous vide de tels aliments. Si vous voulez quand même utiliser des sachets, **enveloppez** ces aliments **dans du papier absorbant** de manière à ce que les angles vifs ne puissent pas endommager le sachet.
6. Si vous effectuez trop de soudures l'une après l'autre, il se peut que la sécurité thermique de la barre de soudage se déclenche et que l'appareil doit être refroidi avant de pouvoir continuer à travailler.
7. Si pour une raison ou une autre **la pression sous vide** nécessaire **n'est pas atteinte après environ 1 minute, l'appareil s'éteint automatiquement**. Dans ce cas, recherchez la cause : le sachet / le récipient fuit éventuellement, l'extrémité du sachet n'est pas propre ou n'est pas placée bien à plat sur environ 4 cm ou jusqu'à la butée dans la fente de l'emballage sous vide ou il y a une autre raison quelconque.
8. Prenez toujours soin que **les joints d'étanchéité** autour de la chambre de mise sous vide sont **propres et ne sont pas déformés ou ne présentent pas de fissures**. Si les joints sont sales, nettoyez-les et séchez-les (vous pouvez pour cela retirer le joint d'étanchéité inférieur). Si les joints sont déformés ou présentent des fissures, remplacez-les.

9. Pendant le processus d'emballage sous vide, des petites quantités de liquide, de miettes ou de particules d'aliments peuvent être aspirées par inadvertance dans la chambre de mise sous vide, ce qui risque de boucher la pompe d'aspiration et d'endommager votre appareil. Pour éviter cela, nous vous recommandons de **tout d'abord congeler les aliments humides ou juteux** avant de les emballer sous vide dans un sachet ou de placer une feuille de papier absorbant pliée dans le sachet entre les aliments et le joint de soudure. Congelez également les soupes et les plats liquides dans un sachet ou un récipient Solis avant de les emballer sous vide. En cas d'aliments en poudre ou finement moulus, ne remplissez pas trop le sachet et placez une feuille de papier absorbant dans le sachet avant de l'emballer sous vide.
10. Pour obtenir de meilleurs résultats, il est fortement conseillé de **pré-congeler les fruits et de blanchir les légumes**.
11. Il est préférable de conditionner les **aliments fragiles** tels que les gâteaux ou les baies dans des récipients Solis. Si toutefois vous voulez les conditionner dans des sachets, nous vous conseillons de les **placer pendant 24 heures au congélateur** avant de les emballer sous vide.
12. **Les liquides doivent toujours être refroidis** avant de les emballer sous vide. Les liquides chauds ont tendance à mousser ou à former des bulles et prennent donc du volume. **Remarque**: Utilisez exclusivement nos récipients Solis pour conditionner des liquides sous vide.
13. **Conserver les aliments périssables au congélateur ou au réfrigérateur**. L'opération sous vide prolonge la durée des aliments, mais ne les transforme pas en une « conserve », c'est-à-dire en un produit stable à température ambiante.
14. Remplissez un sachet au 2/3 avec de l'eau, soudez le sachet (sans le mettre sous vide !) et mettez-le au congélateur. Cette glace peut servir à refroidir des boissons ou à apaiser des blessures de sport.
15. Beaucoup de **produits sont vendus sous vide**. Même après avoir ouvert l'emballage d'origine, vous pouvez les **réemballer sous vide** (avec les sachets Solis) grâce au Solis VertiVac, et conservez ainsi leur fraîcheur et leur goût. Il faut toutefois respecter la durée limite de conservation indiquée sur l'emballage d'origine.
16. **Les céréales** telles que le riz, la farine, les préparations pour gâteaux, **restent fraîches plus longtemps sous vide**. **Les noix et les épices** gardent leurs arômes et ne deviennent pas rances. Un conditionnement idéal lorsque vous vous absentez pour une longue durée.
17. **La salade lavée et les légumes nettoyés peuvent être emballés sous vide dans les récipients Solis et conservés pendant une semaine maximum au réfrigérateur**. Vous aurez ainsi toujours une salade fraîche sous la main pour vos repas. Si vous disposez d'abord du papier absorbant dans le récipient, l'humidité superflue sera aspirée.

18. **Les aliments en poudre ou en grains fins** peuvent être conditionnés sous vide dans les récipients Solis à condition de **disposer une feuille de papier absorbant au-dessus des aliments** afin d'éviter que la poudre ou les grains soient aspirés dans la pompe ou le tuyau d'aspiration.
19. **Enveloppez les aliments à angle vif** tels que les os ou les pâtes sèches **dans du papier absorbant** afin que les angles vifs ne percent pas le sachet.
20. **Vous pouvez aussi emballer sous vide d'autres objets** – tels que les produits de camping, des allumettes, des troussees de premier secours et même des vêtements qui restent propres et secs sous vide. L'argenterie n'oxyde pas sous vide et une bougie de secours emballée sous vide est toujours prête à l'emploi.
21. **L'appareil d'emballage sous vide est principalement utilisé pour prolonger facilement la fraîcheur des aliments sans perte de goût. En général, on peut constater que le conditionnement sous vide multiplie la durée de vie des aliments par quatre en comparaison avec des méthodes traditionnelles de stockage. Après avoir essayé cet appareil, vous ne pourrez plus vous en passer. Vous jeterez moins de nourriture et ferez donc des économies.**
- **Utilisation judicieuse :**
 - a) Cuisinez en plus grande quantité et conditionnez sous vide en portions individuelle ou des repas complets.
 - b) Le conditionnement sous vide est particulièrement adapté pour garder au frais les repas pour des pique-niques, des séjours en camping ou des soirées barbecue.
 - c) Le conditionnement sous vide prévient les brûlures de congélation.
 - d) Emballez la viande, le poisson, la volaille, les fruits de mer ou les légumes sous vide avant de les placez au réfrigérateur ou au congélateur.
 - e) Les aliments secs tels que les haricots, les fruits à coque (comme les noix) et les céréales restent frais plus longtemps sous vide.
22. Le conditionnement sous vide permet aux personnes soucieuses de leur santé de se nourrir mieux et de préparer des bons repas avec des aliments précuits en tenant compte d'une éventuelle allergie alimentaire. Lors d'un régime vous pouvez peser et conditionner vos ingrédients sous vide pour votre repas de midi pris sur le lieu de travail ou emporter des plats préparés à la maison et emballés sous vide.
23. Vous pouvez utiliser le soudage pour sauvegarder des objets de valeur et ainsi garder vos photos, documents importants, collections de timbres, livres, bijoux, cartes de crédits, bandes dessinées, vis, clous, médicaments, pansements – Tout est sauvegardé parfaitement et protégé de la saleté et de l'humidité lorsque cela est emballé hermétiquement.
- **Remarque : Après utilisation rangez toujours l'appareil avec le mécanisme de verrouillage déverrouillé, c'est-à-dire que l'appareil doit toujours avoir achevé un programme et le sachet doit être retiré de la fente déverrouillée de l'appareil.**

Si l'appareil est débranché avant même d'être déverrouillé ou qu'un programme ait été achevé, les joints restent verrouillés et risquent de se déformer, ce qui peut entraver le bon fonctionnement de l'appareil.

■ **CONDITIONNEMENT SOUS VIDE POUR ENTREPOSER LES ALIMENTS AU CONGELATEUR**

1. Utilisez toujours des aliments les plus frais possibles.
2. Nous vous conseillons de placez les aliments fragiles tels que la viande, le poisson, les baies au congélateur avant de les emballer sous vide afin qu'ils ne soient pas écrasés lors du conditionnement sous vide.

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

■ DÉCONGELER DES SACHETS SOUS VIDE SOLIS

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

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

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

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

1. Des réactions chimiques des aliments au contact avec l'air, la température ambiante, l'humidité ou des réactions enzymatiques, la genèse des micro-organismes ou la contamination par des insectes – tout cela peut abîmer les aliments.
2. La cause principale qui fait que les aliments perdent leurs éléments nutritifs, leur fermeté et leur goût est l'oxygène présent dans l'air. Les micro-organismes se propagent grâce à l'air qui d'une part fait que les aliments se dessèchent et d'autre part permet à l'humidité ambiante de pénétrer dans les aliments qui ne sont pas emballés hermétiquement. L'air présent dans le congélateur entraîne un risque de brûlure de congélation sur les aliments congelés.
3. Le conditionnement sous vide consiste à évacuer l'air hors de l'emballage. Etant donné que l'air est constitué d'environ 21 % d'oxygène, il ne reste pratiquement pas d'oxygène dans un sachet ou récipient conditionné sous vide. La plupart des micro-organismes ne sont pas capables de se proliférer si la teneur en oxygène est inférieure à 5%.
4. Il est possible de classer les micro-organismes en trois catégories : moisissure, champignons et bactéries. Ils sont partout présents mais ne sont nocifs que sous certaines conditions.
5. Dans un environnement sec ou peu oxygéné, la **moisissure** ne peut pas se développer.
6. Les **champignons** se propagent dans un environnement humide, chaud et en présence de sucre, qu'il y ait de l'oxygène ou pas. Un environnement frais ralentit leur propagation, tandis que la congélation la stoppe.
7. Les **bactéries** peuvent se propager avec ou sans oxygène. Une des bactéries les plus dangereuses est le Clostridium botulinum, qui sous certaines conditions peut se propager sans oxygène. Elle a seulement besoin d'une température ambiante entre 4 °C et 46 °C. Elles se prolifèrent dans des aliments sans acide, dans un environnement pauvre en oxygène et lorsque la température est pendant une période prolongée supérieure à 4 °C.

Le Clostridium botulinum n'attaque pas les aliments congelés, secs ou riches en acide et les aliments très sucrés ou salés.

Les aliments suivants peuvent toutefois être facilement infectés par le Clostridium botulinum :

- Les aliments non acides, tels que p.ex. la viande, les fruits de mer, les volailles, le poisson, les œufs et les olives marinées dans une solution alcaline.
- Les aliments avec peu d'acide comme la plupart des légumes.
- Les aliments moyennement acides, tels que p.ex. les tomates, le piment, les figues et les concombres.

Pour conserver les aliments dangereux ci-dessus (liste non exhaustive), nous vous recommandons de les placer au réfrigérateur si vous voulez les conserver peu de temps ou au congélateur pour une conservation plus longue et de les consommer aussitôt après les avoir réchauffés. Nous vous recommandons d'une manière générale de ne pas emballer sous vide les champignons et le lait cru en raison de leur prédisposition pour les bactéries anaérobies même sous vide et également de ne pas les conserver trop longtemps.

8. Les fromages à pâte molle et les poissons fumés ne peuvent pas être emballés sous vide parce que cela peut entraîner la formation de bactéries anaérobies de la famille des listeria, ce qui peut entraîner une infection alimentaire ou listériose. Cela vaut également pour l'ail, les oignons, les champignons et le lait cru.
9. En fonction de la durée et de la température de conservation et bien sûr de la présence d'oxygène, certaines enzymes présentes dans les aliments peuvent changer leur aspect, leur texture, leur couleur et leur goût. Pour l'éviter, il est nécessaire de précuire les légumes à la vapeur, de les blanchir ou de les stériliser au four micro-ondes. Les aliments acides, tels que la plupart des fruits, n'ont pas besoin d'être blanchis. Un emballage sous vide suffit dans ce cas à ralentir ou stopper la réaction enzymatique.
10. Les aliments secs tels que la farine ou les céréales peuvent contenir des larves d'insectes. Si les aliments ne sont pas conditionnés sous vide, les larves peuvent éclore et rendre les aliments immangeables. Un moyen de prévention est le conditionnement sous vide.
11. Etant donné que certains micro-organismes survivent même sans oxygène, il est important d'entreposer les aliments au frais.
12. En cas d'entreposage prolongé, la propagation de micro-organismes dangereux peut être facilitée si la température de votre réfrigérateur est supérieure à 4 °C. C'est pourquoi la température de votre réfrigérateur doit être de 4 °C maximum.
13. Si la température de votre congélateur est en-dessous de -18 °C vous pouvez y conserver des aliments. Toutefois n'oubliez pas: la congélation ralentit la croissance des micro-organismes, mais elle ne l'arrête pas entièrement.
14. La conservation des aliments secs conditionnés sous vide se prolonge en fonction de la température. Une différence de 10 °C de moins permet de multiplier par 3 ou 4 la durée de conservation des aliments secs.

■ CONSEILS SUPPLEMENTAIRES POUR LE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE :

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

■ CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR LORS DU TRAITEMENT DES ALIMENTS :

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

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

▲ NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
2. Ne plongez jamais l'appareil, le cordon ou la prise dans de l'eau ou un autre liquide et ne les maintenez jamais sous de l'eau courante.
3. N'utilisez pas de détergents ou solvants agressifs ou de matériaux abrasifs pour ne pas endommager l'appareil.
4. Nettoyez l'appareil avec du liquide vaisselle et un chiffon humide et doux.
 - **Remarque :** Le bac égouttoir peut être facilement retiré de l'appareil pour être nettoyé en profondeur et lavé à la main dans de l'eau de vaisselle chaude (voir Fig. 20). Pour avoir accès au bac égouttoir, ouvrez le couvercle frontal (3) et relevez la partie supérieure de l'appareil vers l'arrière en appuyant simultanément sur les deux touches de déverrouillage (6). Nettoyez le bac égouttoir dans de l'eau de vaisselle chaude, séchez-le puis remettez-le en place dans l'appareil.



5. Laissez sécher l'appareil complètement à l'air avant de le ranger ou de le réutiliser.
6. L'appareil n'a pas besoin d'être huilé.
 - **Remarque :** Vous pouvez retirer le joint d'étanchéité inférieur situé tout autour de la chambre de mise sous vide et le nettoyer dans de l'eau chaude s'il devait être sale. Laissez le joint d'étanchéité entièrement sécher à l'air avant de le remettre en place dans la même position. Le joint d'étanchéité doit toujours être correctement installé afin que de l'air ne puisse pas s'introduire dans la chambre de mise sous vide. Le joint d'étanchéité supérieur ne peut pas être retiré.

■ RANGEMENT DU CORDON ELECTRIQUE

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

■ NETTOYAGE DES RECIPIENTS

1. Les récipients (sans les couvercles) peuvent être lavés à la main avec de l'eau de vaisselle chaude.

Attention : Le couvercle des récipients ne doit pas être plongé dans de l'eau ou mis dans le lave-vaisselle. Vous pouvez toutefois retirer le capuchon situé à l'intérieur du couvercle et le rincer. Nettoyez le couvercle simplement avec un chiffon humide. Laissez-le ensuite bien sécher puis replacez éventuellement le capuchon en-dessous du couvercle.

2. Laissez tous les éléments bien sécher avant de les ranger ou de les réutiliser.
3. Nous vous recommandons d'enduire de temps en temps les joints d'étanchéité avec un peu d'huile alimentaire afin qu'ils ne perdent pas de leur élasticité.

▲ RANGEMENT DE L'APPAREIL

- **Remarque :** Après utilisation rangez toujours l'appareil avec le mécanisme de verrouillage déverrouillé, c'est-à-dire que l'appareil doit toujours avoir achevé un programme et le sachet doit être retiré de la fente déverrouillée de l'appareil.

Si l'appareil est débranché avant même d'être déverrouillé ou qu'un programme ait été achevé, les joints restent verrouillés et risquent de se déformer, ce qui peut entraver le bon fonctionnement de l'appareil.

Rangez l'appareil dans un endroit plat, sombre et hors de la portée des enfants, de préférence dans son emballage d'origine. L'appareil à emballage sous vide peut être rangé debout ou allongé pour gagner de la place (en position verticale ou horizontale) (voir Fig. 21+22).

Le mécanisme de fermeture ne doit jamais être verrouillé de manière à ce qu'aucune pression ne soit exercée sur les joints. Les joints sont des matériels de consommation et ne sont pas couverts par la garantie.



Fig. 21



Fig. 22

▲ DEPANNAGE

■ L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS

1. Vérifiez que l'appareil est correctement branché.
2. Vérifiez que le câble n'est pas endommagé. Si c'est le cas, ramenez votre appareil chez Solis ou un service après-vente agréé par Solis qui remplacera le câble.
3. Vérifiez que la prise électrique fonctionne correctement en y branchant un autre appareil.
4. Vérifiez que l'extrémité du sachet est insérée bien à plat et sur environ 4 cm ou jusqu'à la butée dans la fente de l'emballage sous vide / de la chambre de mise sous vide.
5. Vérifiez que vous avez appuyé sur le levier après avoir effectué les réglages pour activer les programmes.
6. Patientez d'au moins 1 minute avant de remettre l'appareil en marche.
7. Si vous effectuez trop de soudures l'une après l'autre, il se peut que la sécurité thermique de la barre de soudage se déclenche et que l'appareil doit être refroidi avant de pouvoir continuer à travailler.

■ L'APPAREIL NE SOUDE PAS LE SACHET VIDE

Vérifiez que l'extrémité du sachet est correctement insérée dans la fente de l'appareil jusqu'à la butée ou sur environ 4 cm et que vous avez effleuré la touche **Manual Seal** et appuyé sur le levier de mise en marche.

■ L'AIR N'EST PAS ENTIÈREMENT ASPIRÉ HORS DU SACHET

1. Pour que le sachet soit correctement soudé, l'extrémité ouverte du sachet doit être enfoncée entièrement et sans pli sur environ 4 cm ou jusqu'à la butée dans la fente / la chambre de mise sous vide.
2. Assurez-vous que le sachet est étanche. Pour cela, soudez le sachet en y laissant un peu d'air et plongez-le dans l'eau. Si des bulles d'air s'en échappent, il n'est pas étanche, remplacez-le.
3. Utilisez exclusivement des sachets et films Solis avec cet appareil !
4. Le sachet n'a peut-être pas été soudé correctement en raison de la présence de miettes, de matière grasse ou de liquide sur le joint de soudure ou parce que le sachet n'a pas été posé bien à plat dans la fente de l'emballage sous vide. Ouvrez le sachet, nettoyez la paroi intérieure de l'extrémité du sachet et prenez soin d'enfoncer le sachet bien à plat et sur environ 4 cm ou jusqu'à la butée dans la fente de l'emballage sous vide.

■ L'APPAREIL NE SOUDE PAS APRES AVOIR MIS SOUS VIDE

1. Il existe un capteur dans l'appareil pour mesurer la pression exercée lors de l'emballage sous vide. Si la pression n'est pas assez forte, le processus de soudure ne se met pas en place automatiquement et l'appareil s'éteint après env. 1 minute. Vérifiez que le sachet n'est pas troué et que la soudure n'est pas sale. Vérifiez également leur position et remettez l'appareil en marche.
2. Assurez-vous que le sachet n'est pas troué. Pour cela, soudez le sachet en y laissant un peu d'air et plongez-le dans l'eau. Si des bulles d'air s'en échappent, il n'est pas étanche. Remplacez-le.
3. Le sachet n'a peut-être pas été soudé correctement en raison de la présence de miettes, de matière grasse ou de liquide sur le joint de soudure ou parce que le sachet n'a pas été posé bien à plat dans la fente de l'emballage sous vide. Ouvrez le sachet, nettoyez la paroi intérieure de l'extrémité du sachet et prenez soin que l'extrémité du sachet soit posée bien à plat et introduite sur environ 4 cm ou jusqu'à la butée dans la fente de l'emballage sous vide.

■ DE L'AIR ENTRE DANS LE SACHET ALORS QU'IL A ETE FERME HERMETIQUEMENT

1. Le sachet n'a peut-être pas été soudé correctement en raison de la présence de miettes, de matière grasse ou de liquide sur le joint de soudure ou parce que le sachet n'a pas été posé bien à plat dans la fente de l'emballage sous vide. Ouvrez le sachet, nettoyez la paroi intérieure de l'extrémité du sachet et prenez soin que l'extrémité du sachet soit posée bien à plat et introduite sur environ 4 cm ou jusqu'à la butée dans la fente de l'emballage sous vide.
2. Certains aliments émettent des gaz naturels et peuvent fermenter comme par exemple les fruits frais et les légumes. Si vous avez un doute, ouvrez le sachet et contrôlez les aliments. S'ils fermentent, jetez le sachet. Des variations de température dans le réfrigérateur peuvent endommager même les aliments conditionnés sous vide. En cas de doute, jetez les aliments.
3. Assurez-vous que le sachet n'a pas de trou qui laisse entrer l'air. Si les aliments ont des angles vifs, ceux-ci peuvent endommager le sachet, c'est pourquoi il est nécessaire d'envelopper de tels aliments dans du papier absorbant.

■ LE SACHET FOND OU N'EST PAS FERME HERMETIQUEMENT

Le sachet peut fondre lorsque la barre de soudure est trop chaude. Dans ce cas, débranchez l'appareil, et laissez refroidir ces éléments pendant quelques minutes. D'une manière générale, respectez toujours une pause de 1 minute entre deux processus d'emballage sous vide.

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

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

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

■ LES RECIPIENTS HEXAGONAUX NE GARDENT PAS LE VIDE











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

■ LES RECIPIENTS CARRES NE GARDENT PAS LE VIDE

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









▲ ACCESSOIRES

F

Modèle no.	Article		
922.52 922.51 922.50	Films à mettre sous vide à usage unique 2 bobines 15 x 600 cm 2 bobines 20 x 600 cm 2 bobines 30 x 600 cm		
922.61 922.64	Sachets à mettre sous vide à usage unique 50 sachets 20 x 30 cm 50 sachets 30 x 40 cm		
922.79	Récipients carrés lot de 2 : 1'000 ml/2'800 ml avec 1 tuyau d'aspiration de l'air		
922.78	Récipients hexagonaux lot de 3 : 700 ml/1'400 ml/2'000 ml avec 1 tuyau d'aspiration de l'air		
922.85	Boîtes repas lot de 2 : 2 boîtes de 700 ml chacune avec 1 tuyau d'aspiration de l'air		

*convient pour usage alimentaire

F

Modèle no.	Article		
922.86	Bouchons pour bouteilles de vin lot de 2 : avec 1 tuyau d'aspiration de l'air		
922.67	Sachets sous vide avec fermeture zip, réutilisables Kit de démarrage : 3 sachets 20 x 23 cm 2 sachets 26 x 35 cm avec 1 tuyau d'aspiration de l'air et 1 aide de la fermeture		
922.68	Sachets sous vide avec fermeture zip, réutilisables 20 x 23 cm 10 sachets et 1 aide de la fermeture		
922.69	Sachets sous vide avec fermeture zip, réutilisables 26 x 35 cm 10 sachets et 1 aide de la fermeture		

*convient pour usage alimentaire

Les accessoires pour votre appareil à mise sous vide sont disponibles dans tous les bons magasins spécialisés et chez Solis. Les adresses sont disponibles en fin de ce mode d'emploi.

▲ DUREE DE CONSERVATION

F

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

F

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

▲ DONNEES TECHNIQUES

Modèle no	VS6320, Type 5704
Désignation du produit	Appareil à mise sous vide
Tension/fréquence	220-240V~/50 Hz
Puissance	130 Watt
Dimensions (l x h x p)	env. 39 x 19 x 13 cm
Poids	env. 2,5 kg
Sous réserve de modifications techniques.	

▲ ELIMINATION



EU 2012/19/EU

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

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

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

SOLIS HELPLINE

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

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

▲ NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Prima dell'uso dell'apparecchio per sottovuoto di Solis, si prega di leggere attentamente queste istruzioni per l'uso, in modo da conoscere e saper utilizzare bene l'apparecchio. Conservare accuratamente queste istruzioni e, in caso di passaggio dell'apparecchio, consegnarle al nuovo proprietario. Utilizzando apparecchi elettrici, sono da osservare, per la Sua sicurezza, le seguenti misure di precauzione:

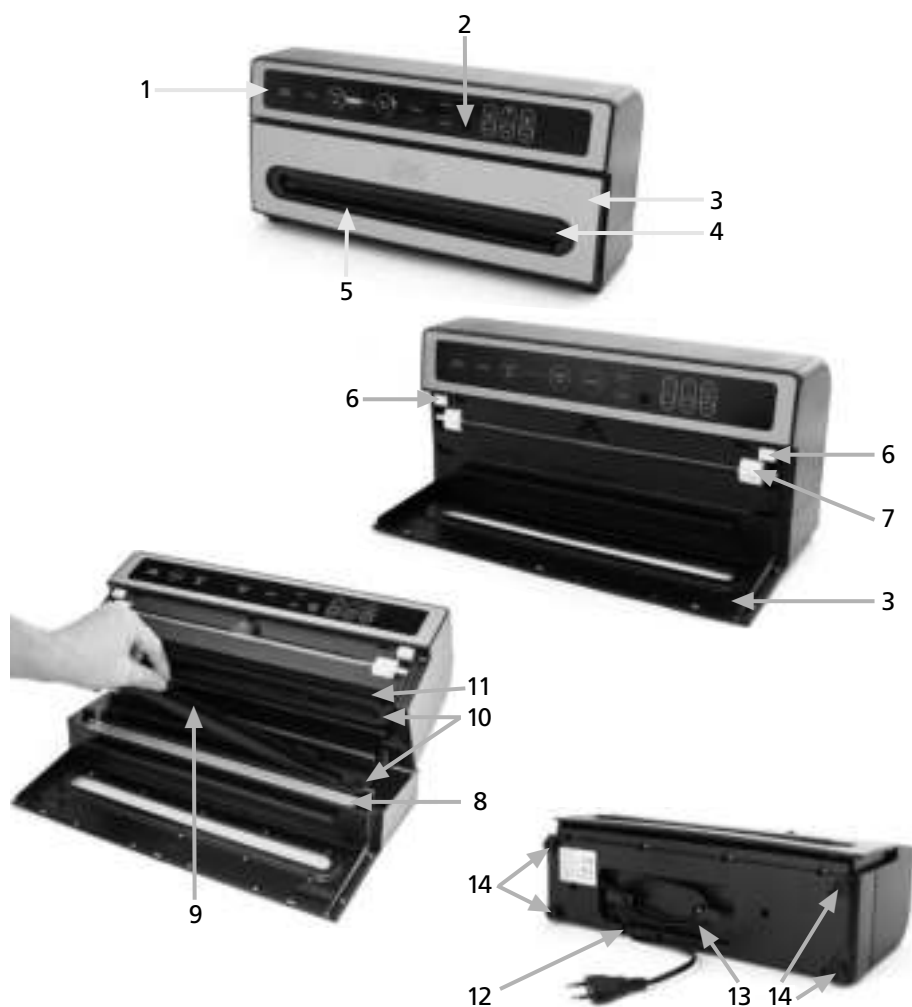
1. Per evitare scosse elettriche, l'apparecchio per sottovuoto, il cavo di alimentazione o la spina di alimentazione non devono entrare in contatto con acqua o altri liquidi. **Rischio di scosse elettriche!** Acqua potrebbe penetrare nell'apparecchio e danneggiarlo! Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione o la spina dell'apparecchio dovessero venire a contatto con liquidi, rimuovere con guanti di gomma asciutti immediatamente la spina dalla presa di corrente. Non mettere di nuovo in funzione, prima che Lei abbia fatto esaminare la funzionalità e sicurezza da Solis o da un centro servizio autorizzato da Solis.
2. Non utilizzare mai l'apparecchio o scollegare risp. collegare il cavo di alimentazione con mani o piedi bagnati.
3. Prima della messa in funzione, verificare che la tensione indicata sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio corrisponde alla vostra tensione di rete. Si consiglia di non utilizzare il dispositivo con una presa multipla.
4. Non effettuare nessuna variazione all'apparecchio, cavo elettrico, spina o accessorio.
5. Utilizzare il dispositivo solo come descritto in questo manuale. Non usare all'aria aperta e proteggerlo dall'umidità.
6. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo, affinché l'unità non possa essere tirata giù. Assicurarsi che né il cavo né la spina entrino in contatto con superfici calde, come una stufa o un radiatore e con l'apparecchio stesso.

7. Posizionare il cavo di alimentazione in modo che nessuno possa inciamparvi. Tenere il cavo di alimentazione lontano da oggetti appuntiti.
8. Srotolare sempre completamente il cavo di alimentazione prima di collegare la spina di alimentazione alla presa.
9. 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.
10. Si consiglia di non utilizzare una prolunga con questo apparecchio. Non posizionare l'apparecchio direttamente sotto una presa di corrente.
11. Tenere lontano l'apparecchio da gas bollente, forni bollenti o altri apparecchi che emanano calore o altri fonti di calore. Non utilizzare mai l'apparecchio su superfici umide o bollenti. Non posizionare l'apparecchio nelle vicinanze di umidità, calore e fiamme aperte. Tenere l'apparecchio lontano da parti o apparecchi mobili.
12. Il dispositivo deve poggiare su una superficie di lavoro salda, uniforme, asciutta, stabile e resistente all'umidità. Pertanto non utilizzare mai l'apparecchio per sottovuoto in prossimità di un bordo del tavolo.
13. Mantenere una distanza minima di 20 cm tra l'unità e le pareti, tende o altri materiali e oggetti e assicurarsi che l'aria intorno all'unità possa essere in grado di circolare liberamente.
14. Non coprire l'apparecchio con panni o simili mentre è in funzione. Non mettere nulla sull'apparecchio per sottovuoto.
15. Non posizionare mai il dispositivo in modo che possa cadere in acqua o entrare in contatto con l'acqua (ad esempio vicino o accanto a un lavandino).

16. Il dispositivo non è progettato per uso esterno. Il dispositivo non deve entrare in contatto con la pioggia o spruzzi d'acqua. Non utilizzare in veicoli o su imbarcazioni.
17. Non immergere o portare a contatto con acqua o altri liquidi l'apparecchio o le parti dell'apparecchio come cavo di alimentazione o spina.
18. Staccare la spina sempre quando l'apparecchio è fuori uso o incustodito, o quando deve essere pulito. Si raccomanda l'uso di un interruttore differenziale (FI-Interruttore di sicurezza) per fornire una protezione aggiuntiva quando si usano apparecchiature elettriche. Si consiglia di utilizzare un interruttore di sicurezza con una corrente di funzionamento nominale massima di 30 mA. Per la consulenza di un esperto, rivolgersi ad un elettricista.
19. Prima di scollegare l'apparecchio dalla rete, controllare sempre che l'apparecchio non sia in funzione e che il programma sia terminato.
20. Non apportare modifiche al dispositivo, al cavo, alla spina o agli accessori.
21. Non lasciare mai l'apparecchio per sottovuoto incustodito durante il funzionamento! Per un uso non appropriato esiste pericolo di ferimento!
22. Non afferrare mai l'apparecchio caduto in acqua o altri liquidi. Staccare sempre con guanti di gomma asciutti la spina prima di estrarlo dall'acqua o altri liquidi. Non riprendere in funzione l'apparecchio se non è stato prima portato a Solis o a un centro di assistenza autorizzato Solis per controllare la sua funzionalità e sicurezza.
23. Posizionare l'apparecchio in modo che non sia soggetto ai raggi diretti del sole.
24. Non infilare mai oggetti o attrezzi appuntiti o affilati nelle aperture dell'apparecchio. L'apparecchio potrebbe essere danneggiato e vige pericolo di scossa elettrica!
25. Prima di collegare o rimuovere parti, scollegare il cavo di alimentazione.
26. Non mettere mai in funzione l'apparecchio vuoto.
27. Assicurarsi sempre che l'unità sia correttamente assemblata prima di collegarla a una presa di corrente e metterla in funzione.
28. Non scuotere o riposizionare il dispositivo mentre è in uso. Non spostare mai il dispositivo collegato! Prima di spostare il dispositivo, è necessario scollegare la spina di alimentazione.
29. Utilizzare l'apparecchio soltanto come descritto in queste istruzioni per l'uso. Utilizzare solo gli accessori inclusi o raccomandati da Solis, un accessorio sbagliato o un uso improprio potrebbe danneggiare l'apparecchio, portare a incendio, scossa elettrica o danni a persone.
30. Non mettere mai in funzione il dispositivo con un timer esterno o un telecomando.
31. L'apparecchio è concepito soltanto per l'utilizzo **domestico** e non per un impiego commerciale.
32. Rimuovere e eliminare tutti i materiali di imballaggio e tutti gli adesivi o etichette (ad eccezione della targhetta di identificazione) prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta.
33. Prima di ogni utilizzo, controllare che il dispositivo stesso, il cavo di alimentazione e la spina di alimentazione dell'apparecchio per sottovuoto siano intatti e che nessuna parte si sia staccata.
34. 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 o altrimenti danneggiato o se delle parti si sono staccate. **Per evitare pericoli**, non effettuare mai riparazioni da soli, ma consegnarlo a Solis o a un centro di assistenza autorizzato Solis per l'ispezione, la riparazione e la manutenzione meccanica ed elettrica.

35. 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 aver capito esattamente i possibili pericoli e come il dispositivo possa essere utilizzato in modo sicuro. Pulizia e manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguiti da bambini senza sorveglianza. Il dispositivo non deve essere in alcun caso utilizzato o pulito da bambini sotto gli 8 anni. Il dispositivo e il cavo di alimentazione devono essere tenuti lontani dai bambini di età inferiore agli 8 anni.
36. Tenere il dispositivo con il cavo di alimentazione lontano da bambini e animali domestici.
37. I bambini devono essere sorvegliati, in modo che non giochino con l'apparecchio.
38. Il dispositivo o la barra saldante è dotato di una protezione contro il surriscaldamento. Se questo viene attivato, il dispositivo deve essere lasciato raffreddare per alcuni minuti prima che possa essere rimesso in funzione. Per evitare il surriscaldamento della barra saldante, si dovrebbe evitare di eseguire troppe operazioni di saldatura una dopo l'altra. Il dispositivo è progettato per uso domestico e non per funzionamento permanente.
39. Prima di mettere in funzione il dispositivo, assicurarsi che le mani siano pulite e asciutte.
40. Utilizzare esclusivamente sacchetti e contenitori per sottovuoto Solis, concepiti per questo apparecchio. I contenitori sottovuoto Solis devono essere senza danni e crepature. Utilizzare il dispositivo solo per la messa sottovuoto e sigillare o marinare con l'aiuto dei contenitori Solis, non utilizzarlo per altri scopi!
41. Non posizionare nulla sul dispositivo mentre è in funzione o viene conservato.
42. Dopo ogni uso staccare sempre la spina di alimentazione, solo così il dispositivo viene spento in modo permanente.
43. Il dispositivo deve essere pulito dopo ogni utilizzo. Si prega di fare riferimento alle istruzioni nella sezione "Pulizia e manutenzione" a pagina 113 di questo manuale.
44. Pulire l'alloggiamento solo con un panno asciutto o leggermente umido. Durante la pulizia non usare mai detergenti aggressivi, abrasivi o corrosivi.
45. Quando si solleva o si sposta il dispositivo, scollegare sempre prima la spina di alimentazione e afferrarlo solo alla base. Muovere sempre l'unità con cura, non scuoterla o lancia-la, potrebbe essere danneggiata.
46. Mettere in funzione il dispositivo solo se è montato correttamente e tutti i coperchi sono chiusi.
47. Evitare di aspirare liquidi, in modo che questi non possano entrare nella camera sottovuoto. Liquido eventualmente aspirato viene in gran parte raccolto nella vaschetta raccogli gocce. Scolare, in tal caso, la vaschetta e asciugare il liquido penetrato nella camera sottovuoto.
48. Se si notano odori o suoni insoliti, scollegare la spina di alimentazione. Non rimettere in servizio il dispositivo prima che Solis o un centro di assistenza autorizzato Solis ne abbiano verificato la funzionalità e la sicurezza.
49. Oli o lubrificanti non devono essere utilizzati con questo dispositivo.
50. Non toccare mai la barra saldante subito dopo un processo di messa sottovuoto e saldatura! La barra saldante diventa molto calda e si rischiano ustioni.

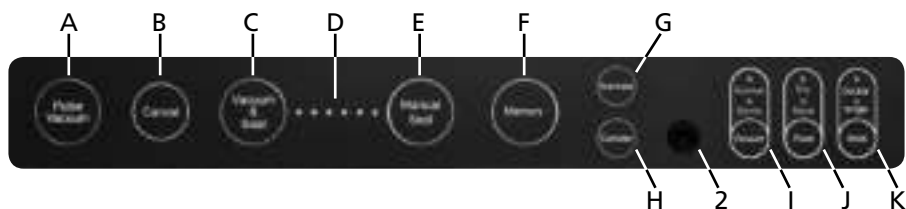
▲ DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



- 1 **Pannello di controllo con tasti sensore a sfioramento**
La descrizione dettagliata dei tasti e delle loro funzioni è disponibile a pagina 92–94.
- 2 **Preso di collegamento per tubo di aspirazione aria**
Per collegare il tubo di aspirazione dell'aria e aspirare l'aria dai contenitori Solis.

- 3 **Coperchio anteriore per l'accesso alla camera del vuoto e vano di deposito dietro stante per il tubo di aspirazione dell'aria**
- 4 **Bocchetta di messa sottovuoto con barra saldante**
- 5 **Leva di avvio e di bloccaggio**
Dopo aver selezionato una funzione con i tasti a sensore e inserito l'estremità del sacchetto/della pellicola, premere la leva di avvio per avviare l'apparecchio. La leva di avvio chiude inoltre la camera del vuoto e blocca il sacchetto nella camera del vuoto; il sacchetto non può essere estratto fino alla fine della funzione.
- 6 **Pulsanti di rilascio per l'accesso alla camera del vuoto**
Quando il coperchio anteriore è aperto, l'intera parte superiore del dispositivo può essere ripiegata all'indietro premendo contemporaneamente i due pulsanti di rilascio, in modo da avere accesso alla barra saldante, alla vaschetta raccogli-gocce e alle guarnizioni, nonché alla gomma di pressione.
- 7 **Tubo di aspirazione dell'aria**
In questo vano sotto il coperchio anteriore si trova il tubo di aspirazione dell'aria, sempre pronto per l'utilizzo e riposto per risparmiare spazio.
- 8 **Barra saldante nella camera del vuoto**
- 9 **Vaschetta raccogli-gocce rimovibile**
La vaschetta raccogli-gocce rimovibile raccoglie il liquido durante la messa sottovuoto di alimenti leggermente umidi e può essere rimossa per una facile pulizia.
- 10 **Guarnizione superiore e inferiore**
Le guarnizioni garantiscono che l'estremità del sacchetto viene chiusa ermeticamente durante la messa sottovuoto e tutta l'aria possa essere aspirata; la guarnizione inferiore può essere rimossa per la pulizia.
- 11 **Gomma di pressione**
È la controparte della barra saldante, e assicura che l'estremità del sacchetto venga premuta dolcemente contro la barra saldante e sigillata in modo ottimale.
- 12 **Passacavo**
Per garantire una posizione sicura del dispositivo, il cavo srotolato deve essere fatto passare attraverso l'apertura prima di collegare la spina di alimentazione alla presa.
- 13 **Cavo di alimentazione nel vano portacavo**
- 14 **Piedini a ventosa antiscivolo**

▲ I TASTI DI FUNZIONE



Il pannello di controllo e i tasti di funzione a sfioramento nonché la presa di collegamento per il tubo di aspirazione dell'aria.

Per la propria verifica, la spia di controllo dei tasti **Pulse Vacuum**, **Vacuum&Seal**, **Manual Seal**, **Memory**, **Marinate** e **Canister** si illuminerà, a seconda della funzione che è stata attivata toccando il tasto corrispondente. Non appena viene completata una funzione, la relativa spia di controllo si spegne.

Allo stesso modo, si illumina la rispettiva impostazione sopra i tasti **Vacuum** ("Normal" o "Gentle"), **Food** ("Dry" o "Moist") e **Weld** ("Double" o "Single"). Una volta che l'unità è collegata alla rete elettrica, le impostazioni predefinite "Gentle" (sopra il tasto **Vacuum**), "Dry" (sopra il tasto **Food**) e "Single" (sopra il tasto **Weld**) si illuminano per indicare che il dispositivo si trova in modalità standby.

A Pulse Vacuum

- Finché si tocca questo tasto, il dispositivo metterà sottovuoto e il bordo blu del tasto e i LED dell'indicatore di avanzamento si illumineranno. Se non si tocca più questo tasto, il processo di messa sottovuoto si arresta e il bordo blu del tasto si spegne. Questa funzione di messa sottovuoto manuale è ideale per alimenti o oggetti molto sensibili alla pressione poiché il processo di aspirazione può essere interrotto in qualsiasi momento. La sigillatura non è automatica, ma deve essere attivata con il tasto **Manual Seal**.

B Cancel

- Se si tocca questo tasto durante il funzionamento, il processo di aspirazione, il processo di saldatura o il processo di marinatura viene interrotto immediatamente.

C Vacuum & Seal

- Tasto con bordo blu, che per prima cosa attiva il processo di messa sottovuoto e quindi sigilla automaticamente. Durante il processo di aspirazione, solo la spia di controllo su **Vacuum & Seal** si illumina; non appena inizia il processo di saldatura, si illumina anche la spia su **Manual Seal**. Quando entrambe le operazioni sono completate, entrambe le spie si spengono una alla volta.

D Indicatore di avanzamento

- Con il numero di punti blu illuminati è possibile visualizzare lo stato della funzione selezionata. Se tutti i sei punti blu sono illuminati e poi si spengono, la funzione selezionata è completata. Ciò viene anche indicato da un segnale acustico.

E Manual Seal

Tasto con bordo blu e con 2 funzioni:

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

F Memory

- La funzione di memoria salva automaticamente l'ultima impostazione effettuata in ciascuna funzione, tranne nelle funzioni Marinate e Canister. Grazie a questa funzione di memoria, è sufficiente premere solo la leva di avvio e il dispositivo funziona di nuovo nell'ultima impostazione effettuata. Nell'impostazione Pulse Vacuum viene memorizzato anche il tempo per la durata del funzionamento del dispositivo. Quando è possibile attivare la funzione di memoria, il bordo blu del tasto **Memory** si illumina. Se il dispositivo viene scollegato dall'alimentazione o la funzione di memoria viene disattivata toccando il tasto **Memory**, l'impostazione verrà cancellata.

G Marinate

- Tasto con bordo blu per marinare carne/pollame/pesce nel contenitore Solis quadrato da 1,0 l o 2,8 l con l'aiuto del tubo di aspirazione dell'aria incluso.

H Canister

- Tasto con bordo blu per mettere sottovuoto un contenitore Solis, tappi per bottiglie di vino o i sacchetti per sottovuoto riutilizzabili con l'aiuto del tubo di aspirazione dell'aria incluso. Se si collega l'accessorio con il tubo di aspirazione dell'aria alla presa di collegamento e si tocca il tasto **Canister**, l'aria viene aspirata e viene creato un vuoto.

Attenzione: utilizzare esclusivamente gli accessori originali Solis e il tubo di aspirazione dell'aria originale (in dotazione con il dispositivo o fornito con l'accessorio).

I Vacuum

- Con questo tasto è possibile scegliere se la velocità di aspirazione deve essere alta (**Normal**) o bassa (**Gentle**). La spia verde si illuminerà alla funzione impostata, l'impostazione predefinita è **Gentle**.

Gentle: Selezionare **Gentle** per impostare una bassa velocità di aspirazione durante il processo di messa sottovuoto, ad es. per alimenti sensibili alla pressione. **Gentle** è l'impostazione predefinita che si illumina non appena il dispositivo viene collegato ed è adatto a tutti gli alimenti sensibili.

Normal: Selezionare **Normal** per impostare una velocità di aspirazione piuttosto elevata durante il processo di messa sottovuoto. **Normal** è adatto per tutti gli alimenti meno sensibili.

J Food

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

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

Moist: Questa impostazione dovrebbe essere scelta quando vengono sigillati alimenti umidi, come per esempio carne fresca.

K Weld

- La funzione **Weld** consente di scegliere tra una saldatura semplice e una doppia saldatura.

Single: La linea di saldatura viene effettuata unica, il che è abbastanza sufficiente per alimenti classici e secchi.

Double: La linea di saldatura è viene effettuata doppia e quindi ha una tenuta ancora migliore, particolarmente consigliata per alimenti umidi.

2 Presa di collegamento per il tubo di aspirazione dell'aria

- Per mettere sottovuoto gli accessori Solis, inserire un'estremità del tubo di aspirazione dell'aria in questa presa e collegare l'altra estremità all'accessorio Solis.

Generalmente vale:

- Selezionare sempre le impostazioni desiderate prima di posizionare l'estremità del sacchetto nella bocchetta di messa sottovuoto.
- Per avviare la messa sottovuoto e saldatura automatica o il processo di saldatura, l'estremità del sacchetto deve essere posizionata nella bocchetta di messa sottovuoto fino alla battuta risp. a circa 4 cm di profondità. Quindi selezionare la funzione desiderata e avviarla premendo verso il basso la leva di avvio e bloccaggio. Il funzione Pulse Vacuum viene avviato direttamente toccando il rispettivo tasto.
- Quando una funzione selezionata è completata e tutti e sei i punti sull'indicatore di avanzamento sono illuminati, ci vorranno circa 3 secondi prima che venga rilasciato il vuoto e verrà emesso un segnale acustico. Solo allora è possibile rimuovere il sacchetto o rimuovere il tubo di aspirazione dell'aria.
- Si prega di notare che dopo un'interruzione regolare o dopo un'interruzione manuale di un processo, ci vogliono circa 3 secondi per riattivare i tasti e continuare a utilizzare il dispositivo.
- Tre minuti dopo che è stata eseguita l'ultima funzione, tutti i LED sul pannello di controllo si spengono. Per riattivarli, basta toccare qualsiasi tasto.

▲ MESSA IN FUNZIONE

Attenzione: prima della messa in funzione, accertarsi sempre che l'unità e i contenitori / i sacchetti siano assolutamente puliti e integri in modo che gli alimenti non vengano contaminati.

■ PREPARAZIONE DEL DISPOSITIVO

1. COLLOCAMENTO DEL DISPOSITIVO

Posizionare l'unità su una superficie di lavoro sufficientemente grande, orizzontale, pulita, resistente all'umidità e asciutta. Si prega di notare che si avrà anche bisogno di spazio per i sacchetti riempiti che devono essere aspirati.

2. COLLEGARE LA SPINA DI ALIMENTAZIONE

Collegare la spina di alimentazione a una presa di corrente adeguata. Brevemente, tutti i tasti e le spie di controllo si illumineranno, quindi solo le spie di controllo su **Gentle**, **Dry** e **Single** si illumineranno costantemente.

3. EFFETTUARE LE IMPOSTAZIONI

Non appena il dispositivo è collegato alla rete, è possibile effettuare le impostazioni desiderate. Per fare ciò, toccare il rispettivo tasto funzione.



3.1 Impostare la velocità di aspirazione con il tasto **Vacuum (I)**

Per rendere più facile la messa sottovuoto, è possibile regolare la velocità di aspirazione degli alimenti; l'impostazione automatica standard è **Gentle** per alimenti sensibili alla pressione. Se si desidera mettere sottovuoto alimenti robusti, selezionare la funzione **Normal** toccando il tasto **Vacuum (I)**. L'aspirazione sarà quindi più veloce, è sempre possibile seguire il processo di aspirazione e, se necessario, iniziare la saldatura prima toccando il tasto **Manual Seal (E)**.

3.2 Impostare il processo di saldatura con il tasto **Food (J)**

Con il dispositivo per sottovuoto Solis VertiVac è possibile adattare il processo di saldatura al grado di umidità degli alimenti. È possibile scegliere tra **Dry** e **Moist** e quindi ottenere sempre una cucitura perfettamente saldata.

Dry, l'impostazione standard, è ideale per alimenti secchi come biscotti, riso o caffè. Per alimenti leggermente umidi, toccare il pulsante **Food (J)** per passare all'impostazione **Moist**, che è adatta per tutti gli alimenti che contengono umidità (come carne rossa o pesce). Per gli alimenti con un alto contenuto di umidità, si prega di osservare le istruzioni nel capitolo "Consigli per la messa sottovuoto ottimale" in questo manuale.

3.3 Impostare la saldatura con il tasto **Weld (K)**

Con il dispositivo per sottovuoto Solis VertiVac è possibile scegliere tra una saldatura semplice (**Single**) o una saldatura doppia (**Double**). La saldatura semplice **Single** è l'impostazione standard e ideale per cibi normali e secchi. Se si necessita di una doppia saldatura, ad esempio per mettere sottovuoto alimenti umidi, toccare il tasto **Weld (K)** e passare quindi all'impostazione **Double**.

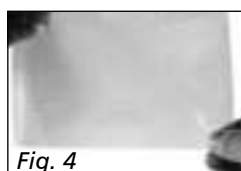
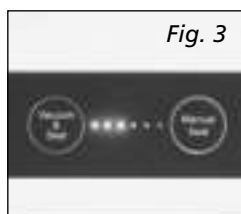
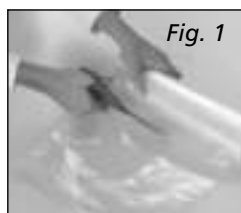
4. CONSIGLI PER L'USO DEI SACCHETTI PER SOTTOVUOTO

Esistono sacchetti per sottovuoto Solis in diverse dimensioni o pellicola per sottovuoto, con la quale è possibile determinare da soli la dimensione del sacchetto. Scegliere sempre una misura del sacchetto adatta al cibo. Si prega di notare che il sacchetto deve essere almeno 8 cm più grande del cibo da mettere sottovuoto e prevedere altri 2 cm per la saldatura.

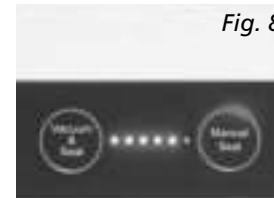
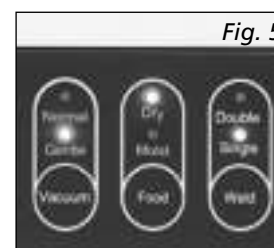
Nota: se si utilizzano sacchetti sottovuoto finiti, è possibile passare immediatamente alla pagina 99 di questo manuale.

■ SALDARE UN SACCHETTO CON UNA ROTOLA DELLA PELLICOLA PER SOTTOVUOTO: FUNZIONE MANUAL SEAL (E)

1. Tagliare con le forbici una lunghezza adeguata del sacchetto dalla pellicola (vedi Fig. 1).
2. Se necessario, impostare la doppia saldatura toccando il tasto **Weld** in modo che la spia di controllo si illumini in corrispondenza di **Double** (l'impostazione predefinita è **Single** per una saldatura singola).
3. Toccare il tasto **Manual Seal (E)** per impostare il processo di saldatura.
4. Inserire l'estremità di un sacchetto aperto nella bocchetta di messa sottovuoto. Spingere l'estremità del sacchetto a circa 4 cm di profondità risp. fino alla battuta nella bocchetta di messa sottovuoto, per garantire una saldatura uniforme (vedi Fig. 2).
5. Quindi premere brevemente la leva di avvio per avviare il processo di saldatura. Il bordo blu del tasto **Manual Seal** si illumina. L'indicatore di avanzamento (D) visualizza lo stato della saldatura (vedi Fig. 3). Una volta completato il processo di saldatura, il bordo del tasto e l'indicatore di avanzamento si spengono e viene emesso un segnale acustico. Rimuovere il sacchetto con l'estremità saldata.
6. Verificare che la saldatura sia diritta e senza pieghe (vedi Fig. 4). Se questo non è il caso, tagliare la saldatura e ripetere il processo.



■ MESSA SOTTOVUOTO E SIGILLO AUTOMATICO DI UN SACCHETTO: FUNZIONE VACUUM & SEAL (C)



1. Inserire gli alimenti freschi nel sacchetto. Si prega di utilizzare solo sacchetti o pellicole originali Solis per non danneggiare il dispositivo e ottenere i migliori risultati.

I numeri di articolo e descrizioni si trovano sul modulo d'ordine allegato. È possibile ottenere gli accessori per il vostro dispositivo di sottovuoto in negozi specializzati o presso Solis. Gli indirizzi di contatto possono essere trovati alla fine di questo manuale.

2. Pulire l'interno e l'esterno dell'estremità aperta del sacchetto e appiattirla. L'estremità deve essere priva di polvere e senza pieghe.
3. Controllare le impostazioni dei tasti **Vacuum**, **Food** e **Weld** orientandosi con le spie. Con **Vacuum**, è possibile scegliere se la pressione del vuoto deve essere impostata a velocità normale (selezionare l'impostazione **Normal**) o se la pressione del vuoto deve essere impostata lentamente perché il cibo è sensibile alla pressione (selezionare l'impostazione **Gentle**). Con **Food**, è possibile scegliere tra **Dry** e **Moist**, a seconda se gli alimenti sono asciutti (selezionare l'impostazione **Dry**) o umidi (selezionare l'impostazione **Moist**). Con **Weld**, è possibile scegliere tra una saldatura semplice (selezionare l'impostazione **Single**) o doppia (selezionare l'impostazione **Double**). Le impostazioni standard sono **Gentle**, **Dry** e **Single** (vedi Fig. 5).
4. Toccare il tasto **Vacuum & Seal (C)**.
5. Ora posizionare l'estremità aperta del sacchetto nella bocchetta di messa sottovuoto. **Attenzione:** l'estremità del sacchetto deve essere spinta nella bocchetta fino alla battuta risp. a circa 4 cm di profondità (vedi Fig. 6)!
6. Per avviare la funzione selezionata, premere brevemente la leva di avvio verso il basso. Solo allora la funzione selezionata verrà attivata e la camera del vuoto verrà bloccata (vedi Fig. 7).

7. Ora il dispositivo mette sottovuoto e salda automaticamente il sacchetto. Durante il processo di aspirazione, si illumina solo il bordo blu del tasto **Vacuum & Seal (C)**. Non appena inizia il processo di saldatura, si illumina anche il bordo del tasto **Manual Seal (E)**. È inoltre possibile seguire lo stato di avanzamento utilizzando l'indicatore di avanzamento **(D)** (vedi Fig.8). Attendere finché i bordi dei tasti e l'indicatore di avanzamento **(D)** si spengono e viene emesso un segnale acustico, quindi il processo è completo.
8. Ora ricontrollare che la nuova saldatura sia diritta e senza pieghe (vedi Fig.9). Se questo non è il caso, ripetere la procedura dopo aver tagliato la saldatura.

Nota: il dispositivo genera una pressione di vuoto abbastanza elevata nel sacchetto. Se è probabile che questa alta pressione schiacci alimenti facilmente friabili, monitorare la pressione del vuoto nel sacchetto durante la messa sottovuoto e, quando viene raggiunto il vuoto desiderato, toccare il tasto **Manual Seal (E)**. L'unità quindi spegne immediatamente la pompa di aspirazione per la messa sottovuoto e inizia a saldare il sacchetto.

Attenzione: se si nota che la pompa di aspirazione non aspira l'aria dal sacchetto, toccare il tasto **Cancel (B)** e posizionare nuovamente il sacchetto nella bocchetta di messa sottovuoto. È importante che il sacchetto sia spinto a circa 4 cm di profondità risp. fino alla battuta, in modo che sporga nella camera del vuoto. Quindi procedere di nuovo come descritto ai passaggi da 6 a 8.

■ BENE A SAPERSI:

- Affinché l'apparecchio lavori in modo ottimamente, prima di inserire il prossimo sacchetto, lasciare raffreddare l'apparecchio di almeno 1 minuto dopo ogni processo di sottovuoto. Asciugare, dopo ogni uso, il liquido eventualmente fuoriuscito alla bocchetta di messa sottovuoto.
- Se si eseguono troppe saldature una dopo l'altra, la protezione termica della barra saldante potrebbe attivarsi e si deve consentire al dispositivo di raffreddarsi prima di poter continuare a lavorare.
- Dovrebbero essere utilizzati solo pellicole e sacchetti sottovuoto Solis, si prega di non usare altri sacchetti per raggiungere così risultati ottimi e per non danneggiare l'apparecchio. I difetti che sono stati causati dall'utilizzo di materiali di consumo non supportati devono essere riparati con spese a proprio carico anche entro il periodo di garanzia.

Esistono sacchetti Solis di varie dimensioni o pellicole in cui è possibile scegliere il formato del sacchetto. Optare sempre per una dimensione del sacchetto che corrisponde agli alimenti. Si prega di notare che il sacchetto deve essere di almeno 8 cm più grande degli alimenti da mettere sottovuoto e calcolare con ulteriori 2 cm per la cucitura di sigillo.

I numeri di articolo e descrizioni si trovano sul modulo d'ordine allegato. È possibile ottenere gli accessori per il vostro dispositivo di sottovuoto in negozi specializzati o presso Solis. Gli indirizzi di contatto possono essere trovati alla fine di questo manuale.

■ MESSA SOTTOVUOTO REGOLATA E SALDATURA MANUALE: FUNZIONE PULSE VACUUM (A) E MANUAL SEAL (E)

Il dispositivo genera nel sacchetto una pressione di vuoto piuttosto elevata. Se si mettono sottovuoto alimenti sensibili come biscotti, si consiglia di utilizzare la funzione **Pulse Vacuum (A)** per aspirare e quindi la funzione **Manual Seal (E)** per sigillare il sacchetto. Ciò rende ancora più facile tenere traccia del grado di vuoto e prevenire possibili danni agli alimenti.

1. Posizionare l'estremità del sacchetto nella bocchetta di messa sottovuoto.
Attenzione: l'estremità del sacchetto deve essere spinta fino alla battuta risp. a circa 4 cm di profondità nella bocchetta.
2. Toccare ora il tasto **Pulse Vacuum**. Il bordo blu del tasto **Pulse Vacuum** si illumina. L'estremità del sacchetto è ora bloccata nella bocchetta di messa sottovuoto e il processo di aspirazione viene avviato. La pompa ora aspira l'aria finché si tiene premuto il tasto **Pulse Vacuum**.
3. Se il vuoto nel sacchetto è sufficientemente alto, rilasciare il tasto **Pulse Vacuum** e toccare brevemente il tasto **Manual Seal** per avviare il processo di saldatura. La saldatura viene eseguita in modo analogo alle impostazioni (**Moist/Dry** o **Single/Double**) (vedere il capitolo "Effettuare le impostazioni"). È possibile seguire lo stato di avanzamento tramite l'indicatore di avanzamento **(D)**. Attendere fino a quando il bordo del tasto e l'indicatore di avanzamento sono spenti e viene emesso un segnale acustico, quindi il processo è completato.
4. Ora ricontrollare che la nuova saldatura sia diritta e senza pieghe. Se questo non è il caso, ripetere la procedura dopo aver tagliato la saldatura.

■ MESSA SOTTOVUOTO DI CONTENITORI SOLIS CON COPERCHIO: FUNZIONE CANISTER (H)

Attenzione: utilizzare con questo dispositivo esclusivamente i contenitori e il tubo di aspirazione dell'aria di Solis. Solo questi contenitori sono progettati per la pressione negativa generata dalla macchina per sottovuoto Solis VertiVac.

È possibile ottenere gli accessori per la macchina per sottovuoto presso negozi specializzati o da Solis. L'indirizzo di contatto può essere trovato alla fine di questo manuale.

A. Mettere sottovuoto i contenitori Solis con regolatore girevole sul coperchio (Fig. 10)

- Lavare il contenitore con acqua e pulire il coperchio con un panno umido. Asciugare il tutto accuratamente.
- Inserire l'alimento nel contenitore e lasciare almeno 3 cm di spazio tra l'alimento ed il bordo superiore del contenitore (vedi Fig. 11). Pulire nuovamente il bordo del contenitore e la parte inferiore della guarnizione del coperchio del contenitore e mettere il coperchio sul contenitore. Girare il regolatore sul coperchio così che il regolatore mostra sulla posizione "SEAL" (vedi Fig. 10).
- Prendere il tubo di aspirazione in dotazione con il dispositivo o con i contenitori Solis. Infilare un'estremità nell'apertura di collegamento (2) e l'altra nell'apertura del regolatore sul coperchio del contenitore (vedi Fig. 12+13).
- Selezionare la velocità di aspirazione per gli alimenti nel contenitore con il tasto **Vacuum (I): Normal** per alimenti robusti, **Gentle** per alimenti sensibili alla pressione. La relativa spia luminosa s'illumina.
- Toccare il tasto **Canister (H)** (vedi Fig. 13), il processo di sottovuoto comincia. Per evitare che aria possa entrare tra coperchio e contenitore durante il processo di sottovuoto, premere con la mano il coperchio del contenitore verso il basso. È inoltre possibile tenere traccia dello stato di lavorazione utilizzando l'indicatore di avanzamento (D). Attendere fino a che la luce al bordo dei tasti e l'indicatore di avanzamento (D) si spengono e risuoni il segnale acustico, dopodiché il processo è completamente concluso.
- Staccare il tubo per l'aspirazione dell'aria con cautela dal coperchio del contenitore.
- Per aprire il coperchio del contenitore, girare il regolatore sulla posizione "OPEN". Lei può avvertire un leggero sfrigolio, come l'aria entra di nuovo nel contenitore. Questo sfrigolio è la garanzia che il contenitore era in sottovuoto.



Fig. 10



Fig. 11



Fig. 12



Fig. 13

B. Mettere sottovuoto i contenitori Solis senza il regolatore girevole sul coperchio (Fig. 14)

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

- Lavare il contenitore con acqua e pulire il coperchio con un panno umido. Asciugare il tutto accuratamente.
- Inserire l'alimento nel contenitore e lasciare almeno 3 cm di spazio tra l'alimento ed il bordo superiore del contenitore. Pulire nuovamente il bordo del contenitore e la parte inferiore della guarnizione del coperchio del contenitore e mettere il coperchio sul contenitore (vedi Fig. 15).
- Prendere il tubo di aspirazione in dotazione con il dispositivo o con i contenitori Solis. Infilare un'estremità nell'apertura di collegamento (2) e l'altra nell'apertura sul coperchio del contenitore (vedi Fig. 16+17).
- Selezionare la velocità di aspirazione per gli alimenti nel contenitore con il tasto **Vacuum (I): Normal** per alimenti robusti, **Gentle** per alimenti sensibili alla pressione. La relativa spia luminosa s'illumina.
- Toccare il tasto **Canister (H)** (vedi Fig. 17), il processo di sottovuoto comincia. Per evitare che aria possa entrare tra coperchio e contenitore durante il processo di sottovuoto, premere con la mano il coperchio del contenitore verso il basso. È inoltre possibile tenere traccia dello stato di lavorazione utilizzando l'indicatore di avanzamento (D). Attendere fino a che la luce al bordo dei tasti e l'indicatore di avanzamento (D) si spengono e risuoni il segnale acustico, dopodiché il processo è completamente concluso.
- Staccare il tubo per l'aspirazione dell'aria con cautela dal coperchio del contenitore.
- Per aprire il coperchio del contenitore, premere il pulsante a destra vicino all'apertura dell'aspirazione dell'aria, in modo che la pressione del sottovuoto fuoriesca. Lei può avvertire un leggero fruscio, come l'aria rientra nel contenitore. Questo fruscio è la garanzia che il contenitore era sottovuoto.



Fig. 14



Fig. 15



Fig. 16



Fig. 17

Importante:

- Assicurarsi che il coperchio del contenitore sia completamente e ben fissato sul contenitore. Quindi premere il tubo di aspirazione lentamente e il più profondamente possibile nell'apertura del coperchio e dell'apparecchio, in modo che l'aria non possa più entrare nel contenitore.
- Per verificare se la pressione del sottovuoto nel contenitore è sufficiente, provare a muovere il coperchio. Se non si muove, la pressione di vuoto è perfetto.

■ MARINARE CON LA FUNZIONE MARINATE E I CONTENITORI QUADRATI SOLIS: FUNZIONE MARINATE (G)

Marinare è adatto benissimo per mettere sotto salsa carne o pesce, per insaporire e far rendere l'alimento delicato. Grazie alla funzione-marinatura Solis VertiVac Lei può marinare effettivamente in pochi minuti la Sua carne e pesce, perché il sottovuoto lascia penetrare ancora più in fondo la marinata nell'alimento. Con la funzione-marinatura viene mantenuto, per alcuni minuti, il sottovuoto, dopodiché viene rimandata dell'aria, l'alimento può riposare per alcuni secondi. Questo processo viene ripetuto più volte – Lei vedrà, come la carne od il pesce assorbono bene la marinata. Tutto il processo di marinatura dura solo alcuni minuti.

- Punzecchiare con una forchetta alcune volte la carne, pollame o pesce. Mettere la carne/pesce nel contenitore quadrato Solis (1,0 oppure 2,8 litri), coprire la carne/pesce con la marinata e lasciare almeno 3 cm di spazio tra alimento e bordo del contenitore superiore. Chiudere il contenitore con il coperchio apposito (vedi Fig. 18).
- Prendere il tubo di aspirazione dell'aria fornito con l'unità o con il set di contenitori Solis. Inserire un'estremità del tubo nella presa di aspirazione dell'aria (2) dell'unità e l'altra estremità nell'apertura del coperchio del contenitore (vedi Fig. 19).
- Selezionare la velocità di aspirazione per gli alimenti nel contenitore con il tasto Vacuum (I): **Normal** per alimenti robusti, **Gentle** per alimenti sensibili alla pressione. La relativa spia luminosa s'illumina.
- Toccare il tasto **Marinate (G)**, il processo di marinatura comincia e dura pochi minuti. L'apparecchio si spegne quando l'ultimo ciclo di marinata è terminato. È inoltre possibile tenere traccia dello stato di lavorazione utilizzando l'indicatore di avanzamento (D). Attendere fino a che la luce al bordo dei tasti e l'indicatore di avanzamento (D) si spengono e risuoni il segnale acustico, dopodiché il processo è completamente concluso.



Fig. 18



Fig. 19

- Togliere il tubo per l'aspirazione dell'aria prima dal contenitore e poi dall'apparecchio.

Quando Lei vuole terminare il processo di marinatura in anticipo, Lei deve sfiorare solo il tasto **Cancel (B)**. Quando Lei vuole iniziare di nuovo il processo di marinatura, Lei deve toccare di nuovo il tasto **Marinate (G)** e il processo di marinatura ricomincia di nuovo.

Osserva: assicurarsi sempre che la guarnizione del coperchio ed il bordo del contenitore siano asciutti.

- Per aprire il coperchio del contenitore, premere il pulsante a destra vicino all'apertura dell'aspirazione dell'aria, in modo che la pressione del sottovuoto fuoriesca. Lei può avvertire un leggero fruscio, come l'aria rientra nel contenitore. Questo fruscio è la garanzia che il contenitore era sottovuoto.

▲ **CONSIGLI PER LA MESSA SOTTOVUOTO OTTIMALE**

1. **Non riempire troppo il sacchetto.** Lasciare sempre abbastanza spazio vuoto nell'estremità aperta del sacchetto, in modo che l'estremità del sacchetto possa essere spinta senza problemi nella camera a sottovuoto senza creare rughe o onde. Calcolate con 8 cm di spazio tra il contenuto del sacchetto e il bordo del sacchetto più 2 cm per la cucitura di sigillo e ulteriori 2,5 centimetri per ogni successiva apertura e rimessa sottovuoto.
2. **L'estremità aperta del sacchetto** non deve essere bagnata, poiché i sacchetti bagnati non si lasciano chiudere ermeticamente. Se il cibo contiene umidità o se il sacchetto è bagnato all'interno, scegliere le funzioni **Moist** e **Double** per aumentare la durata di saldatura e raddoppiare la saldatura e quindi migliorare il risultato di saldatura.
3. **Pulire l'estremità del sacchetto aperto e tirarla dritta**, prima di sigillarla: Assicurarsi che non si trovino residui di cibo all'estremità del sacchetto e che non ci siano pieghe. La cucitura sigillata deve essere completamente piatta, altrimenti potrebbe non chiudere ermeticamente.
4. **Non lasciare in nessun caso troppa aria nel sacchetto.** Premere un po' sul sacchetto in modo da far fuoriuscire già parecchia aria prima di metterlo in sottovuoto. Troppa aria nel sacchetto comporta una potenza elevata della pompa di aspirazione, che potrebbe eventualmente sovraccaricare il motore. La conseguenza di ciò potrebbe essere che non tutta l'aria viene aspirata.
5. **Non mettere sottovuoto alimenti con bordi taglienti nei sacchetti di plastica**, come ad esempio spine di pesce o vongole. I bordi affilati potrebbero bucare la pellicola, e renderla così non più ermetica. Per mettere sottovuoto questi tipi di alimenti, consigliamo i contenitori anziché i sacchetti di plastica. Oppure, alternativamente, **avvolgere** i bordi affilati e le estremità con **carta da cucina piegata**, in modo che questi non danneggino più il sacchetto o provochino buchi.
6. Se si eseguono **troppe saldature una dopo l'altra**, la **protezione termica** della barra saldante potrebbe attivarsi e si deve consentire al **dispositivo di raffreddarsi** prima di poter continuare a lavorare.
7. **Se**, per qualsiasi motivo, **la pressione del sottovuoto necessaria non viene raggiunta, dopo ca. uno minuto**, l'apparecchio **si spegne automaticamente**. In questo caso si prega di controllare se il sacchetto/contenitore non è ermetico, se l'estremità del sacchetto non è pulita e non poggia dritta fino alla battuta risp. a circa 4 cm di profondità nella bocchetta o nella camera a sottovuoto o qualsiasi altro motivo che potrebbe essere la causa.
8. Assicurarsi sempre che le **guarnizioni** intorno alla camera di sottovuoto **siano pulite e senza deformazioni o lesioni**. Nel primo caso, pulire ed asciugare le guarnizioni (la guarnizione inferiore è estraibile), nel secondo caso, sostituirle con delle guarnizioni nuove.
9. Durante il processo di sottovuoto piccole quantità di liquidi, briciole o particelle di alimenti possono essere attirati nella camera a sottovuoto, così da otturare la pompa di aspirazione e danneggiare l'apparecchio. Per evitare questo, consigliamo di **congelare gli alimenti umidi e succosi**, prima che vengono chiusi nel sacchetto, oppure inserire nel sacchetto come ultimo della carta da cucina piegata. In caso di minestre o alimenti liquidi congelarli prima nel sacchetto o contenitore Solis e solo in seguito mettere sottovuoto. Per alimenti in polvere o macinati finemente vale: Non riempire troppo il sacchetto e inserire alla fine della carta da cucina nel sacchetto prima che questo venga chiuso ermeticamente.
10. **I frutti** dovrebbero essere generalmente **prima congelati e le verdure pre-cotte**, in modo da ottenere i migliori risultati in sottovuoto.
11. **Alimenti delicati** come biscotti o bacche dovrebbero essere messe sottovuoto nei contenitori Solis. Come alternativa possono essere congelati **24 ore prima** di venir messi sottovuoto nei sacchetti.
12. **Liquidi devono essere sempre raffreddati prima di metterli sottovuoto.** Liquidi bollenti e schiumosi formano bolle e aumentano il loro volume, quando vengono chiusi ermeticamente. **Nota:** utilizzare solo i nostri contenitori Solis per mettere sottovuoto.
13. **Conservare i cibi deperibili in freezer o in frigorifero.** L'operazione sottovuoto allunga la vita del cibo, ma non lo trasforma in una "conserva", cioè in un prodotto stabile a temperatura ambiente.
14. Riempire un sacchetto con 2/3 di acqua, sigillare l'estremità del sacchetto (non mettere sottovuoto!) e inserirlo nel congelatore. È possibile utilizzare il sacchetto gelato per raffreddare bevande o per raffreddare infortuni sportivi.
15. Molti **alimenti** vengono venduti **già sottovuoto**. Con il nostro apparecchio per mettere sottovuoto, è possibile mettere questi prodotti di nuovo sottovuoto (nei sacchetti Solis!), quando la confezione è stata aperta, così si mantiene la freschezza e il pieno sapore. Tuttavia questi prodotti dovrebbero essere consumati entro la data di scadenza della confezione originale.
16. **Cereali** tipo farina, riso, miscele già pronte per dolci **restano freschi più a lungo**, quando **vengono confezionati in sottovuoto**. **Noci e spezie** mantengono il loro sapore e non diventano rancidi. Ideale anche quando si vuole viaggiare per lungo tempo.
17. **Insalate lavate fresche e verdura pulita** possono essere messe sottovuoto con i contenitori Solis, ed essere conservate in frigorifero fino a una **settimana** – così un'insalata croccante e fresca è sempre pronta per i pranzi. Se si posa carta da cucina sul fondo del contenitore, l'umidità superflua viene assorbita.
18. **Alimenti in polvere o a grana fine** possono essere messi sottovuoto in contenitori Solis, se all'ultimo **viene posata carta da cucina sull'alimento**, in modo che la polvere o i grani non penetrino nella pompa e nel tubo di aspirazione dell'aria.

19. **Alimenti con punte ed estremità pungenti**, come ossa o pasta secca dovrebbero essere avvolte in carta da cucina, in modo da non danneggiare il sacchetto e provocare dei buchi.
20. **Oltre a alimenti, si possono mettere sottovuoto anche altri prodotti.** Articoli per campeggio come fiammiferi, materiale di medicazione per pronto soccorso o vestiario messi sottovuoto restano puliti e asciutti. Argenteria sottovuoto non annerisce, una candela di soccorso in sottovuoto è sempre pronta per l'uso.
21. **L'impiego principale dell'apparecchio per sottovuoto è quello di mantenere con comodità alimenti freschi più a lungo, senza che questi perdano il loro sapore.** In generale si può dire che, in confronto ai metodi tradizionali di conservazione, mettere sottovuoto raddoppia il tempo di conservazione degli alimenti. Se si ha goduto una volta dei vantaggi di questo apparecchio, diventerà sicuramente e in poco tempo insostituibile e si dovranno gettare via meno alimenti e risparmiare quindi denaro.
 - **Sarebbe sensato ad esempio:**
 - a) Cucinare porzioni più grandi come riserva e mettere sottovuoto porzioni individuali o interi pranzi.
 - b) Mettere sottovuoto è adatto anche in modo eccellente per mantenere fresche pietanze preparate per picnic, viaggi da campeggio o grigliate.
 - c) Mettere sottovuoto evita i danni causati da bruciature di congelamento.
 - d) Mettere sottovuoto carne, pesce, pollame, frutti di mare e verdure prima di collocarli nel frigorifero o nel congelatore.
 - e) Anche frutti freschi come fagioli, noci e cereali sottovuoto restano freschi più a lungo.
22. Mettere sottovuoto rende anche più facile vivere in modo più salutare o prepararsi consapevolmente pietanze con ingredienti digeribili, quando si soffre di allergie: Pesare esattamente gli ingredienti e metterli sottovuoto, quando si vuole fare una dieta e si deve andare in ufficio, oppure portare con sé pietanze preparate e messe sottovuoto a casa.
23. È possibile anche saldare oggetti di valore per conservarli: foto, documenti importanti, collezioni di francobolli, libri, gioielleria, carte di credito, fumetti, viti, chiodi, medicina, cerotti – tutto è perfettamente conservato e protetto da sporco e umidità, quando è confezionato ermetico.
 - **Nota: dopo l'uso, conservare sempre il dispositivo con il meccanismo di blocco sbloccato, cioè il dispositivo deve sempre aver completato un programma e il sacchetto deve essere stato estratto dalla bocchetta di messa sottovuoto sbloccato.**
Se la spina viene staccata prima dello sblocco o prima che il dispositivo abbia terminato un programma, le guarnizioni rimangono bloccate e possono deformarsi, il che compromette la funzionalità del dispositivo.

■ **METTERE SOTTOVUOTO PER UNA CONSERVAZIONE NEL CONGELATORE**

1. Utilizzare possibilmente sempre alimenti freschissimi.
2. Prodotti sensibili come carne, pesce e bacche dovrebbero essere prima congelate, in modo che mettendoli sottovuoto non vengono schiacciati.
 Alimenti possono essere congelati fino a 24 ore, senza che appaiano danni da bruciature di congelamento – è possibile usufruire di questo fatto. È preferibile porzionare gli alimenti prima di congelarli. Appena sono congelati (circa 24 ore) metterli sottovuoto in un sacchetto sottovuoto Solis e collocarlo poi di nuovo nel congelatore.
3. Se si vogliono mettere sottovuoto minestre, stufati o altre pietanze liquide, queste devono essere prima congelate, fino a che abbiano una consistenza ferma. Questo dovrebbe essere fatto idealmente in un contenitore Solis. Dopo la messa a sottovuoto (in un contenitore Solis o sacchetto) l'alimento viene di nuovo collocato nel congelatore.
4. Per prodotti con un contenuto liquido alto vale la stessa procedura. La penetrazione del liquido nel sistema a sottovuoto può portare a un difetto dell'apparecchio. Questo non è coperto dalla garanzia.
5. Se si volessero mettere sottovuoto e congelare alimenti non congelati precedentemente, la lunghezza del sacchetto dovrebbe essere di 5 cm più lungo del normale, perché l'alimento, nello stato di congelazione, aumenta di volume.
6. Verdura fresca dovrebbe essere pulita o sbucciata e prima del sottovuoto essere scottata in acqua bollente (o eventualmente riscaldata nel forno a microonde). In questo modo si ottiene verdura croccante. Dopo il raffreddamento, congelarla e metterla in porzioni adatte nel sacchetto per sottovuoto.
7. Se si volesse mettere sottovuoto e congelare pesce o carne non congelata precedentemente, consigliamo di avvolgerla in carta da cucina e collocarla così nel sacchetto per sottovuoto Solis o nel contenitore Solis, in modo che la carta da cucina possa assorbire il liquido che fuoriesce. Per alimenti che devono essere messi sottovuoto in varie parti sovrapposte (ad esempio hamburger, crêpes o tortillas) è meglio inserire nel sacchetto o contenitore Solis i vari strati separati con carta da forno.

■ **SCONGELAMENTO DI SACCHETTI SOTTOVUOTO SOLIS CONGELATI**

Scongelamento di carne, pesce, frutta, verdura e altri prodotti delicati: questi alimenti dovrebbero essere scongelati lentamente nel sacchetto o contenitore nel frigorifero.

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

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

▲ PERCHÉ ALIMENTI SOTTOVUOTO SI MANTENGONO PIÙ A LUNGO?

1. Reazioni chimiche degli alimenti con l'aria, la temperatura ambientale e l'umidità, così come reazioni di enzimi, la formazione di microrganismi o impurità attraverso insetti possono deteriorare gli alimenti.
2. Il motivo principale, perché gli alimenti perdono sostanze nutritive, la loro compostezza e il loro sapore, è l'ossigeno contenuto nell'aria. La formazione dei microrganismi si crea normalmente attraverso l'aria, perché questa toglie agli alimenti l'umidità, dall'altra parte trasporta umidità dell'ambiente di nuovo sugli alimenti, se questi non sono confezionati ermeticamente. Alimenti congelati ricevono nell'aria del congelatore spesso danni da congelamento.
3. Il sistema di messa sottovuoto estrae l'aria dalla confezione. Poiché l'aria è costituita da circa un 21% di ossigeno, ciò significa che praticamente nessun ossigeno rimane nel sacchetto o nel contenitore messo sottovuoto. Con un contenuto di ossigeno del 5% o meno, però, la maggior parte dei microrganismi non possono riprodursi.
4. In generale i microrganismi possono essere divisi in tre categorie: muffa, saccaromicete e batteri; questi sono presenti dappertutto, ma possono provocare dei danni soltanto sotto alcune condizioni.
5. In un ambiente con poco ossigeno o senza umidità non può formarsi **la muffa**.
6. Nell'umidità, zucchero e a temperature calde possono diffondersi **saccaromicete** con o senza aria. Raffreddare allenta la crescita di saccaromicete e congelare ferma la crescita completamente.
7. **Batteri** possono diffondersi con o senza aria.
Un tipo di batterio pericolosissimo è il clostridium botulinum, che sotto precise circostanze può diffondersi anche senza l'aria – questo necessita di una temperatura tra i 4°C e 46°C. Si diffonde negli alimenti senza acido, in un ambiente con contenuto povero di ossigeno e a temperature più alte di 4°C per un lungo periodo di tempo.

Alimenti congelati, secchi o ricchi di acido o quelli che contengono molto sale o zucchero sono protetti dal clostridium botulinum.

Seguenti alimenti, tuttavia, possono facilmente essere infettati con botulinum:

- Alimenti senza acido come per esempio carne, frutti di mare, pollame, pesce, uova e olive messe sotto sale.
- Alimenti con poco acido come la maggior parte dei tipi di verdura.
- Alimenti con una concentrazione media di acido tipo pomodori, peperoncino-pepe, fichi e cetrioli.

Per conservare i soprannominati alimenti a rischio (l'elenco non è esaustivo), bisognerebbe collocarli nel frigorifero, per una conservazione breve, o congelarli, per una conservazione più lunga, e mangiarli subito dopo averli riscaldati. Formaggio molle, pesce affumicato, aglio, cipolla,

funghi e il latte crudo non dovrebbero generalmente essere messi sottovuoto e conservati per lungo tempo a causa della loro suscettibilità a batteri anaerobici anche in sottovuoto.

8. Formaggi molli e pesce affumicato non devono essere messi sottovuoto, in quanto ciò potrebbe portare alla formazione di batteri anaerobi del genere Listeria, che possono causare infezioni di origine alimentare o listeriosi. Questo vale anche per aglio, cipolla, funghi e latte crudo.
9. In alcuni alimenti ci sono enzimi che possono cambiare il colore, la natura e il gusto degli alimenti, in relazione al periodo di conservazione, alla temperatura e naturalmente all'ossigeno. Per fermare questa reazione degli enzimi, la verdura dovrebbe essere precotta o scottata brevemente o cotta nel microonde. Alimenti con un contenuto alto di acidità, come la maggior parte di frutta, non devono essere precotte. In questo caso basta confezionarli in sottovuoto per rallentare la reazione degli enzimi o per bloccarli.
10. Alcuni alimenti secchi, come farina e cereali, possono contenere larve di insetti. Se questi non sono sottovuoto, le larve possono aprirsi durante la conservazione e l'alimento diventa immangiabile. Per evitare questo, l'alimento dovrebbe essere confezionato sottovuoto.
11. Generalmente gli alimenti dovrebbero essere conservati a temperature basse, perché alcuni microrganismi possono diffondersi anche senza l'aria.
12. Una temperatura del frigorifero al di sopra di 4°C può, soprattutto con una conservazione più lunga, aiutare il diffondersi di microrganismi più pericolosi. Per questo la temperatura del frigorifero dovrebbe essere impostata a massimo 4°C, o a una temperatura più bassa.
13. Quando la temperatura nel congelatore è di -18°C o più bassa, è adatta per la conservazione di alimenti, ma ricordare: congelare non distrugge i microrganismi, allunga soltanto la loro possibilità di crescita.
14. La capacità di conservazione di alimenti asciutti ermetici è tanto più lunga, quanto più bassa è la temperatura di conservazione: Per 10°C di temperatura di conservazione più bassa, si allunga la capacità di conservazione fino a 3-4 volte.

■ ULTERIORI CONSIGLI PER METTERE IN SOTTOVUOTO CON SUCCESSO:

1. Lavarsi sempre le mani prima di preparare e mettere sottovuoto; allo stesso modo tutti i materiali e apparecchi che si usano, dovrebbero essere assolutamente puliti.
2. Appena si sono messi sottovuoto gli alimenti, collocarli nel frigorifero o nel congelatore, non lasciare gli alimenti a temperatura ambiente. Fare attenzione che la temperatura del congelatore e frigorifero non aumenti.
3. Confezionare sottovuoto allunga la capacità di conservazione di alimenti secchi. Alimenti con un alto contenuto di grasso diventano velocemente rancidi in presenza di temperature alte e ossigeno. La messa a sottovuoto allunga la capacità di conservazione di noci, noci di cocco o cereali. Conservare questi in un luogo scuro e fresco.
4. La messa a sottovuoto non allunga la capacità di conservazione di frutta e verdura come mele, banane, patate o verdura radiceforme, a meno che non siano state prima sbucciate!
5. Verdure appartenenti alla famiglia delle brassicacee come broccoli, cavolfiore o cavolo emanano gas, quando vengono impacchettati sottovuoto per il frigorifero. Per renderli conservabili devono essere sbollentati e congelati, prima di essere messi sottovuoto.

■ DA SAPERE GENERALMENTE PRIMA DELLA LAVAZIONE DI ALIMENTI:

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

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

■ PULIZIA E MANUTENZIONE

Per pulire l'apparecchio, si prega di procedere come segue:

1. Staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
 2. Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi e non tenerlo sotto acqua corrente.
 3. Non utilizzare detergenti o detersivi aggressivi né materiali graffianti per pulire l'apparecchio. Questi potrebbero danneggiare le superfici.
 4. Pulire l'apparecchio con un detersivo delicato e un panno morbido umido.
- **Nota:** la vaschetta raccogliocce può essere facilmente rimossa per una pulizia accurata e pulita a mano in acqua calda (vedi Fig. 20). La vaschetta raccogliocce è accessibile quando si apre il coperchio anteriore (3) e si ripiega all'indietro la parte superiore del dispositivo premendo contemporaneamente i due pulsanti di rilascio (6). Pulire la vaschetta raccogliocce in acqua tiepida, asciugarla e riposizionarla nel dispositivo.



5. Lasciare asciugare completamente l'apparecchio all'aria, prima che di riporlo o utilizzarlo di nuovo.
 6. L'apparecchio non deve essere lubrificato.
- **Nota:** se è sporco è possibile rimuovere il guarnizione inferiore intorno alla camera del vuoto e pulirlo in acqua calda. Lasciare asciugare completamente il guarnizione prima di riportarlo nella stessa identica posizione. Il guarnizione deve sempre essere installato correttamente in modo che non possa entrare aria nella camera del vuoto. Il guarnizione superiore non può essere rimosso.

■ CUSTODIRE IL CAVO ELETTRICO

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

■ PULIZIA DEI CONTENITORI DA SOTTOVUOTO

1. I contenitori senza il coperchio possono essere lavati a mano con acqua calda e sapone.

Attenzione: non immergere i coperchi dei contenitori nell'acqua e non metterli nella lavastoviglie. Tuttavia è possibile rimuovere il tappo sulla parte interna del coperchio dei contenitori e lavarlo. Pulire i coperchi solo con un panno umido. Infine lasciare asciugare bene e riporre il tappo nella parte inferiore del coperchio.

2. Lasciare asciugare bene tutte le parti degli accessori prima che di riporli o utilizzarli nuovamente.
3. Consigliamo di spalmare di tanto in tanto alcune gocce di olio sulle guarnizioni in gomma, in modo da mantenerle elastiche.

■ CONSERVAZIONE DELL'APPARECCHIO

- **Nota:** dopo l'uso, conservare sempre il dispositivo con il meccanismo di blocco sbloccato, cioè il dispositivo deve sempre aver completato un programma e il sacchetto deve essere stato estratto dalla bocchetta di messa sottovuoto sbloccato.

Se la spina viene staccata prima dello sblocco o prima che il dispositivo abbia terminato un programma, le guarnizioni rimangono bloccate e possono deformarsi, il che compromette la funzionalità del dispositivo.

Conservare l'apparecchio in un luogo piano e scuro, fuori dalla portata dei bambini, al meglio nella confezione originale. Il dispositivo può essere riposto in piedi poggiato sulla base o, nel caso si avessero problemi di spazio, steso su una parte (di costa o sul bordo trasversale) (vedi Fig. 21+22).

Il meccanismo di bloccaggio non deve essere serrato, affinché non ci siano pressioni sulle guarnizioni. Le guarnizioni sono materiali logorabili e non sono coperti dalla garanzia.



Fig. 21



Fig. 22

▲ PROBLEMI ED EVENTUALI CAUSE

■ L'APPARECCHIO NON FUNZIONA

1. Controllare se la spina è inserita bene nella presa di corrente.
2. Esaminare se il cavo di alimentazione è danneggiato. In questo caso portare l'apparecchio presso Solis o un servizio clienti autorizzato Solis e lasciare sostituire il cavo elettrico.
3. Esaminare se la presa di corrente funziona, inserendoci un altro elettrodomestico.
4. Controllare che l'estremità del sacchetto sia inserita in modo liscio e fino alla battuta risp. a circa 4 cm di profondità nella bocchetta di messa sottovuoto e/o camera del vuoto.
5. Controllare se, dopo le impostazioni, è stata premuta la leva di avvio per attivare le funzioni.
6. Attendere di almeno 1 minuto prima di riprendere in funzione l'apparecchio.
7. Se si eseguono troppe saldature una dopo l'altra, la protezione termica della barra saldante potrebbe attivarsi e si deve consentire al dispositivo di raffreddarsi prima di poter continuare a lavorare.

■ L'APPARECCHIO NON SIGILLA IL SACCHETTO VUOTO

Controllare che l'estremità del sacchetto sia stato posizionato correttamente, fino alla battuta risp. a circa 4 cm di profondità nella bocchetta di messa sottovuoto, che il tasto **Manual Seal** è stato toccato e la leva di avvio premuta.

■ L'ARIA NON VIENE ASPIRATA COMPLETAMENTE DAL SACCHETTO

1. Affinché il sacchetto venga ben sigillato, assicurarsi che l'estremità del sacchetto sia inserito senza pieghe e fino alla battuta risp. a circa 4 cm di profondità nella bocchetta di messa sottovuoto e/o nella camera del vuoto.
2. Controllare se il sacchetto abbia un buco. A questo scopo sigillare il sacchetto con un po' di aria e immergerlo poi in acqua. Se salgono delle bolle il sacchetto è bucato, utilizzare uno nuovo.
3. Utilizzare esclusivamente pellicole per sottovuoto e sacchetti di Solis!
4. Forse il sacchetto non è del tutto sigillato, perché si trovano briciole, grasso o liquidi nella cucitura di sigillo o perché l'estremità del sacchetto non era piatta e senza pieghe. Aprire il sacchetto, pulire la parte interna dell'estremità, e fare attenzione che l'estremità del sacchetto poggi in modo assolutamente piatto e fino alla battuta risp. a circa 4 cm di profondità nella bocchetta di messa sottovuoto.

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

1. Nell'apparecchio si trova un sensore per la pressione del sottovuoto. Quando la pressione non è sufficiente, il processo di sigillo non viene messo in azione automaticamente e il dispositivo si spegne dopo ca. 1 minuto. Controllare se il sacchetto per sottovuoto presenta perdite o se la saldatura è contaminata. Esaminare anche la corretta posizione e accendere di nuovo l'apparecchio.
2. Controllare se il sacchetto abbia un buco. A questo scopo sigillare il sacchetto con un po' di aria e immergerlo poi in acqua. Se salgono delle bolle il sacchetto è bucato, utilizzare uno nuovo.
3. Forse il sacchetto non è del tutto sigillato, perché si trovano briciole, grasso o liquidi nella cucitura di sigillo o perché l'estremità del sacchetto non era piatta e senza pieghe. Aprire il sacchetto, pulire la parte interna dell'estremità, e fare attenzione che l'estremità del sacchetto poggia in modo assolutamente piatto e fino alla battuta risp. a circa 4 cm di profondità nella bocchetta di messa sottovuoto.

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

1. Forse il sacchetto non è del tutto sigillato, perché si trovano briciole, grasso o liquidi nella cucitura di sigillo o perché l'estremità del sacchetto non era piatta e senza pieghe. Aprire il sacchetto, pulire la parte interna dell'estremità, e fare attenzione che l'estremità del sacchetto poggia in modo assolutamente piatto e fino alla battuta risp. a circa 4 cm di profondità nella bocchetta di messa sottovuoto.
2. Alcuni alimenti producono gas naturali o possono fermentare, come ad esempio frutta fresca e verdura. Quando se si ha il dubbio che questo sia accaduto, aprire il sacchetto e controllare gli alimenti. Se hanno fermentato, gettare via il sacchetto. Cambiamenti di temperatura nel frigorifero possono lasciare deperire anche pietanze sottovuoto. In caso di dubbio gettare sempre via l'alimento.
3. Controllare se il sacchetto abbia un eventuale buco che lascia entrare l'aria. Parti appuntite negli alimenti dovrebbero essere coperte o "imbottite" con carta da cucina piegata, affinché le parti appuntite non provochino buchi.

■ **IL SACCHETTO SI SCIoglie, NON SIGILLA CORRETTAMENTE**

Se la barra saldante dovessero essere surriscaldata, il sacchetto può sciogliersi. In questo caso staccare l'apparecchio, e lasciare raffreddare per alcuni minuti. Generalmente rispettare sempre 1 minuto di riposo tra due processi di messa a sottovuoto.

■ **IL CONTENITORE NON SI LASCIA METTERE SOTTOVUOTO**

1. Assicurarsi che il tubo per l'aspirazione sia fissato bene sia nell'apertura per l'aspirazione dell'aria come anche sul coperchio del contenitore e spingere i connettori il più possibile nelle aperture.
2. Premere subito, all'inizio del processo sottovuoto, sul coperchio o sull'allacciamento del tubo, in modo che il bordo del contenitore sia chiuso ermeticamente.
3. Se sono visibili danni al contenitore o al coperchio, cambiare il contenitore o il coperchio. Controllare che il coperchio del contenitore sia ben chiuso.
4. Se dovesse fuoriuscire liquido dal contenitore durante il processo di sottovuoto, il contenitore con il contenuto dovrebbe essere prima raffreddato nel frigorifero.
5. Esaminare la funzionalità dell'apparecchio.
6. Controllare che il bordo del contenitore e il bordo del coperchio siano assolutamente puliti e 3 cm di spazio siano tra l'alimento e il bordo del contenitore superiore.

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











■ **I CONTENITORI ESAGONALI NON TENGONO IL SOTTOVUOTO**

1. Assicurarsi che il regolatore, prima, durante e dopo il sottovuoto si trovi su "SEAL".
2. Controllare che la guarnizione di gomma sia correttamente appoggiata e non sia danneggiata.









■ **I CONTENITORI QUADRATI NON MANTENGONO IL SOTTOVUOTO**

Controllare che la guarnizione di gomma sia correttamente appoggiata e non sia danneggiata.

▲ ACCESSORI

Art. no.	Articolo		
922.52 922.51 922.50	Pellicole per sottovuoto monouso 2 rotoli 15 x 600 cm 2 rotoli 20 x 600 cm 2 rotoli 30 x 600 cm		
922.61 922.64	Sacchetti per sottovuoto monouso 50 sacchetti 20 x 30 cm 50 sacchetti 30 x 40 cm		
922.79	Contenitori quadrati Set di 2: 1'000 ml/2'800 ml con 1 tubo di aspirazione dell'aria		
922.78	Contenitori esagonali Set di 3: 700 ml/1'400 ml/2'000 ml con 1 tubo di aspirazione dell'aria		
922.85	Contenitori porta pranzo Kit di 2: 2 contenitori di 700 ml con 1 tubo di aspirazione dell'aria		

*adatto per alimenti

Art. no.	Articolo		
922.86	Tappi per bottiglie di vino Kit di 2: con 1 tubo di aspirazione dell'aria		
922.67	Sacchetti per sottovuoto con ZIP riutilizzabili Set iniziale: 3 sacchetti 20 x 23 cm 2 sacchetti 26 x 35 cm con 1 tubo di aspirazione dell'aria e 1 clip di chiusura		
922.68	Sacchetti per sottovuoto con ZIP riutilizzabili 20 x 23 cm 10 sacchetti con 1 clip di chiusura		
922.69	Sacchetti per sottovuoto con ZIP riutilizzabili 26 x 35 cm 10 sacchetti con 1 clip di chiusura		

*adatto per alimenti

Lei ottiene gli accessori per il Suo apparecchio per sottovuoto presso un rivenditore specializzato o presso Solis. Gli indirizzi di contatto possono essere trovati alla fine di questo manuale.

▲ TEMPI DI CONSERVAZIONE

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

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

▲ DATI TECNICI

Modello numero	VS6320, Tipo 5704
Descrizione del prodotto	Apparecchio per sottovuoto
Tensione/Frequenza	220-240V~/50 Hz
Potenza	130 Watt
Dimensioni (l x a x p)	ca. 39 x 19 x 13 cm
Peso	ca. 2,5 kg

Con riserva di modifiche tecniche.

▲ SMALTIMENTO



EU 2012/19/EU

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

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

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

SOLIS HELPLINE

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

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

▲ IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

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

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

1. To prevent electric shock, neither the vacuum sealer nor the power cord and the power plug must come into contact with water or any other liquids. **Risk of electric shock!** Water can enter the housing and damage the appliance! Should the appliance resp. the power cord or the power plug come into contact with liquid, use dry rubber gloves to immediately pull the power plug from the socket. Do not start using it again before having it checked for functionality and safety by Solis or a service centre authorized by Solis.
2. Do not operate the appliance resp. pull or connect the plug with wet or moist hands or feet.
3. Before using the appliance, check that the voltage stated on the type plate of your appliance matches your mains voltage. We do not recommend operating the appliance with a multi-way plug adapter.
4. Do not make any adjustments to the appliance, cable, plug or accessories.
5. Use the appliance only as described in this manual. Do not use the appliance outdoors and protect it from moisture and wetness.
6. Do not leave the power cable hanging over table edges to prevent the appliance from being pulled down. Make sure that neither the appliance nor the power cord or plug comes into

contact with hot surfaces, such as hotplates or a radiator, or that they come into contact with the appliance itself.

7. Install the power cord so that nobody can trip over it. Keep clear of pointed objects.
8. Always fully unwind the power cord before connecting the power plug to the power socket.
9. 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.
10. We recommend that you do not use an extension cable with this appliance. Do not place the appliance directly underneath a power socket.
11. 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.
12. The appliance has to be placed on a solid, level, dry, stable and moisture resistant work surface. Therefore do not place the vacuum sealer near the edge of a bench or table during operation.
13. Keep a minimum safety distance of 20 cm between the appliance and walls, curtains or other materials and objects and make sure that the air around the appliance can circulate freely.
14. Never cover the appliance with cloths or the like while it is in use. Do not place anything on the vacuum sealer.
15. Never place the appliance in such a way that it might fall into water or come into contact with water (e.g. in or next to a sink).
16. The appliance is not designed for outdoor use. The appliance must not come into contact with water or spray water. Do not use in vehicles or on boats.

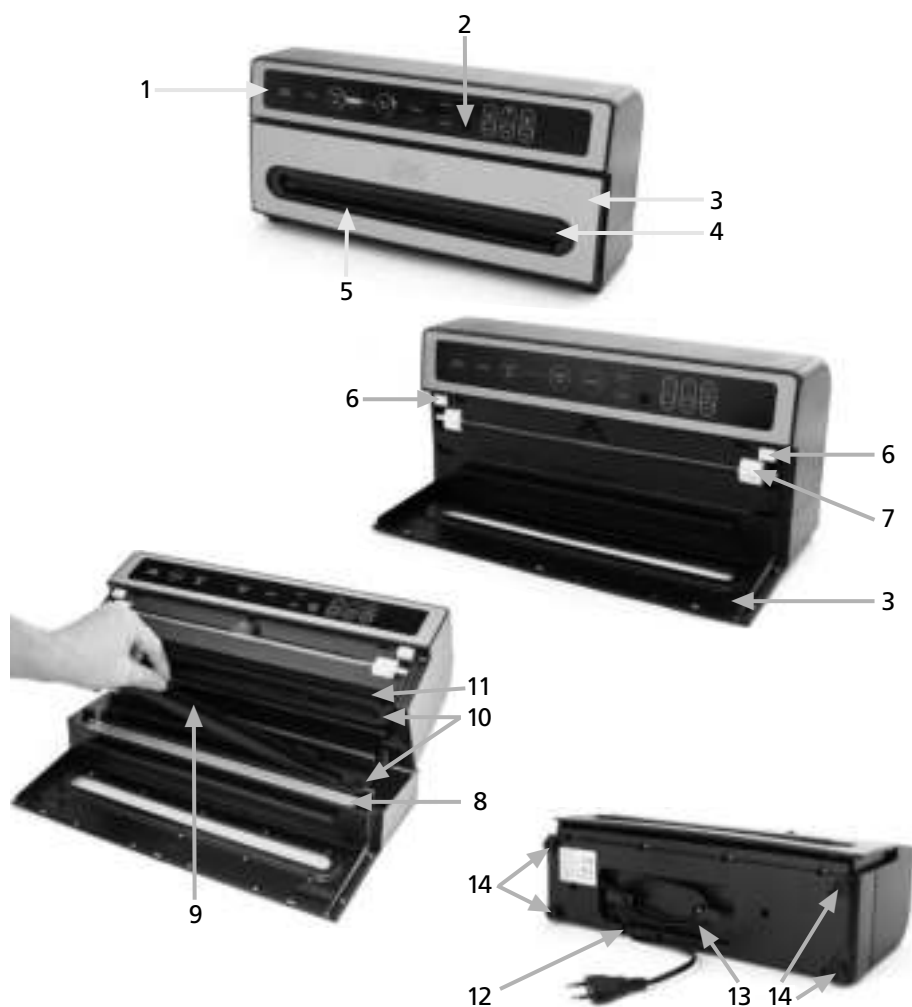
17. Never submerge the appliance, power cable or plug in water, or bring it into contact with water or other liquids.
18. Unplug the appliance when it is not in use or unattended, and before cleaning. We recommend the use of a residual current device (RCD safety switch) to ensure additional protection 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.
19. Please make sure that the appliance is not in use and the program has terminated every time when disconnecting the appliances power plug from the power socket.
20. Do not make any adjustments to the appliance, the power cord, the plug or the accessories.
21. Do not leave the vacuum sealer unattended when in use. Incorrect use may cause injury!
22. Never reach for an appliance that has fallen into water or other liquids. Always use dry rubber gloves to pull the plug before taking it out. Do not start using it again before having it checked for functionality and safety by Solis or a service centre authorized by Solis.
23. Place the appliance so that it is never exposed to direct sunlight.
24. Never insert any objects or tool into appliance openings. The appliance may become damaged – danger of electric shock!
25. Always disconnect the power plug before attaching or removing parts.
26. Never let the appliance run idly.
27. Always make sure that the appliance is correctly assembled before connecting it to a power socket and starting to use it.
28. Do not shake or move the appliance while it is in use. Never move the appliance while it is plugged in! You have to pull the power plug before moving the appliance.

29. Only use the appliance as described in this manual. Only use with the provided accessories or accessories recommended by Solis, incorrect accessories or misuse can lead to damage of the appliance, fire, electric shock or personal damage.
30. Never use the appliance with an external timer switch or remote control.
31. The appliance is only suited for **household** use and not for commercial use.
32. Remove and discard all packaging materials and potential stickers or labels (except for the type plate) before using the appliance for the first time.
33. Check your vacuum sealer before every use to make sure that the appliance, the power cord and the power plug are without damage and no parts have come loose.
34. 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 resp. is damaged in any other way or if parts have come loose. Never attempt repairs yourself but take the appliance to Solis or a service centre authorized by Solis in order to get it inspected, repaired or mechanically and electrically maintained, **in order to avoid a hazard**.
35. People with limited physical, sensorial or mental capabilities as well as unknowing or inexperienced people and children must not use the vacuum sealer except when supervised or thoroughly instructed on how to use the appliance by a person responsible for their safety. Additionally, they must be aware of the dangers arising from the appliance and know how to operate it safely. Cleaning and maintenance of the appliance must not be done by unsupervised children. Under no circumstances must the appliance be used or cleaned by children under the age of 8. The appliance and its power cord have to be kept away from children under the age of 8.
36. Keep the appliance and the power cord away from children and pets.

- GB**
37. Children must be supervised, so that they do not play with the vacuum sealer.
 38. The appliance resp. the sealing bar is equipped with overheat protection. If it is triggered, the appliance has to be allowed to cool down for a few minutes before it can be operated again. To prevent the sealing bar from overheating, performing too many consecutive sealing processes should be avoided. The appliance is designed for domestic use and not for permanent operation.
 39. Before using, always check that your hands are clean and dry.
 40. Use exclusively Solis vacuum bags or containers that were designed for this appliance. The Solis container must be undamaged and free of cracks. Use the appliance only for vacuum sealing and sealing of vacuum bags resp. for marinating foods using the Solis containers. Never misuse the appliance!
 41. Do not place anything on the appliance while it is in use or in storage.
 42. Pull the plug after every use. Only then, the appliance is fully switched off.
 43. The appliance has to be cleaned after every use. Please refer to the notes given in the section "Cleaning and Care" on page 153 of this manual.
 44. Only clean the appliance chassis with a dry or slightly moist cloth. Never use aggressive, abrasive or acidic detergents for cleaning.
 45. When lifting or moving the appliance, always disconnect the power plug first and only touch the vacuum sealer by the base. Always move the appliance very carefully and do not shake or throw it, it might be damaged.
 46. Only use the appliance if it is properly assembled and all lids are shut.

47. Avoid sucking in liquids to prevent them from entering the vacuum chamber. Should any liquid be sucked in, it will mostly be collected by the drip tray. In such a case, empty the drip tray and wipe away all liquid remaining in the vacuum chamber.
 48. Should you notice a strange smell or sound, pull the plug. Do not start using the appliance again before having its functionality and safety checked by Solis or a service centre authorised by Solis.
 49. Oils or lubricants must not be used with this appliance.
 50. Never touch the sealing bar shortly after a vacuum sealing process! The sealing bar is strongly heated and could injure you!
- GB**

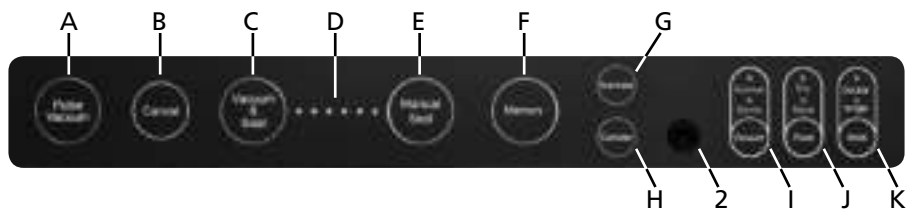
▲ APPLIANCE DESCRIPTION



- 1 **Control panel with touch-sensitive sensor buttons**
You can find a precise description of the buttons and their functions on pages 132–134.
- 2 **Connection port for air extraction hose**
For attaching the air extraction hose for sucking air out of the Solis containers.

- 3 **Front cover for vacuum chamber access, covering the storage compartment for the air extraction hose**
- 4 **Vacuum bay with sealing bar**
- 5 **Lever for starting and locking**
After using the sensor buttons to select a function and inserting the bag end / film end, you have to push down on the start lever to activate the appliance. The start lever also closes the vacuum chamber and locks the bag into the vacuum chamber; the bag cannot be removed until the progress is completed.
- 6 **Release buttons for accessing the vacuum chamber**
With the front cover opened, the entire upper part of the appliance can be folded back by simultaneously pushing the two release buttons. This allows accessing the sealing bar, the drip tray, the gaskets and the rubber pressure bar.
- 7 **Air extraction hose**
The air extraction hose is placed in this compartment behind the front cover, always close at hand and stored away saving space.
- 8 **Sealing bar in the vacuum chamber**
- 9 **Removable drip tray**
The removable drip tray catches most of the liquid when slightly wet foods are vacuum sealed. It can be removed for easy cleaning.
- 10 **Upper and lower gasket**
The gaskets make sure that the bag end is sealed air-tightly while being vacuum sealed. This is to make sure that all air can be sucked out. The lower gasket can be removed for cleaning.
- 11 **Rubber pressure bar**
The counterpart of the sealing bar. It evenly presses the bag end against the sealing bar to make sure that it is optimally sealed.
- 12 **Cord aperture**
To guarantee safe footing of the appliance, the unwound cord has to be fed through the cord aperture before the power plug is connected to the power socket.
- 13 **Power cord in the cord compartment**
- 14 **Slip safe suction cup-feet**

▲ THE FUNCTION BUTTONS



The control panel and the touch sensitive sensor buttons as well as the connection port for the air extraction hose.

The control light of the **Pulse Vacuum**, **Vacuum & Seal**, **Manual Seal**, **Memory**, **Marinate** as well as the **Canister** button lights up depending on which function you have activated by touching the corresponding button. Once a function has been completed, the corresponding control light goes out.

The settings above the **Vacuum** ("Normal" or "Gentle"), **Food** ("Dry" or "Moist") and **Weld** ("Double" or "Single") button light up as well. Once the appliance is connected to the power mains, the standard settings "Gentle" (above the **Vacuum** button) and "Dry" (above the **Food** button) as well as "Single" (above the **Weld** button) light up and indicate that the appliance is in standby mode.

A Pulse Vacuum

- As long as you touch this button, the appliance vacuums and the blue button surround as well as the LEDs of the progress indicator light up. If you let go of the button, the vacuuming process stops, the blue button surround goes out. This manual vacuum function is ideal for food or items that are very pressure-sensitive, as the vacuuming process can be stopped at any time. Sealing is not done automatically, instead it has to be activated with the **Manual Seal** button.

B Cancel

- Touching this button during use immediately stops the vacuuming resp. sealing or marinating process.

C Vacuum & Seal

- Button with blue button surround, first starts the vacuuming process and automatically seals afterwards. During the extraction process, only the **Vacuum & Seal** control light lights up, once the sealing process starts as well, the **Manual Seal** light lights up additionally. Once both processes are finished, both lights go out one after the other.

D Progress Indicator

- You can tell the status of the currently chosen function from the number of blue-lit dots. When all six dots light up blue and then go out, the selected function is completed. This will also be reported by a sound signal.

E Manual Seal

Button with blue button surround and two functions:

1. For manually sealing film bags, e.g. if you want to make a bag and are required to seal one bag end first.
2. For stopping the vacuuming process and immediately sealing the bag in **Vacuum & Seal** function. Example: If you have selected the **Vacuum & Seal** function and notice the pressure getting too high for the foods in the bag during automatic vacuuming, you can immediately stop the motor pump and start the sealing process by touching the **Manual Seal** button.

F Memory

- The memory function automatically saves the settings made most recently in every function except the **Marinate** and **Canister** functions. Thanks to this **Memory** function, it's enough to just push the start lever and the appliance starts working according the most recent settings. In the **Pulse Vacuum** setting, even the operating time of the appliance is stored. If the **Memory** function is eligible for usage, the blue button surround of the **Memory** button lights up. The memory is wiped if the appliance is disconnected from the power mains or if the **Memory** function is disabled by a touch of the **Memory** button.

G Marinate

- Button with blue button surround, for marinating meat/poultry/fish in the square 1,0 l or 2,8 l Solis containers using the included air extraction hose.

H Canister

- Button with blue button surround, for vacuuming a Solis container, wine bottle seals or the reusable vacuum bags using the included air extraction hose. If you connect the accessories to the connection port via the air extraction hose and touch the **Canister** button, the air is sucked out, forming a vacuum.

Caution: Please use exclusively the original Solis accessory parts and the original air extraction hose (attached to the appliance resp. included in the delivered accessories).

I Vacuum

- Use this button to set the extraction speed to **Normal** or to **Gentle**. A green light lights up next to the setting you chose, the standard setting is **Gentle**.

Gentle: Choose **Gentle** if you want the extraction speed to be gentle during the vacuuming process, e.g. when handling pressure-sensitive foods. **Gentle** is the standard setting that lights up once the appliance is plugged in. It is suitable for all sensitive foods.

Normal: Choose **Normal** if you want the extraction speed to be rather high when vacuuming. **Normal** is suitable for all less sensitive foods.

J Food

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

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

Moist: Select **Moist** if you wish to seal moist foods like e.g. fresh meat.

K Weld

- The Weld function allows you to choose between a single and a double weld.

Single: Only one weld is applied, which is enough for classic, dry foods.

Double: Two welds are applied, meaning the seal will hold even better. Recommended for vacuum sealing moist foods.

2 Connection port for air extraction hose

- To vacuum Solis accessories, one end of the air extraction hose has to be connected to this port while the other is connected to the Solis accessory.

In general, please note:

- Always make the desired settings before placing the bag end in the vacuum bay.
- To start the automatic vacuuming and sealing process resp. the sealing process, the bag end has to be pushed all the way, approx. 4 cm deep into the vacuum bay. Then, select the desired function and activate it by pushing the lever for starting and locking down. The Pulse Vacuum function is started by touching the corresponding button.
- When a selected function has been finished and all six dots on the progress indicator light up, it roughly takes 3 more seconds for the vacuum to be lifted and a signal to sound. Only then can you remove the bag resp. take off the air extraction hose.
- Please note that it takes roughly 3 seconds for the buttons to respond and the appliance to become operational again after a process has been regularly completed or manually cancelled.
- All LEDs on the control panel go out three minutes after the last function has been used. Touch any button to reactivate them.

▲ STARTING UP

Caution: Always make sure that both the appliance as well as the containers/bags are absolutely clean and without damage before starting up to make sure that the foods are not contaminated.

■ PREPARING THE APPLIANCE

1. SETTING THE APPLIANCE

Place the appliance on a sufficiently large, horizontal, clean, moisture resistant and dry work surface. Keep in mind that you will need some space for the food-filled bags you wish to vacuum seal.

2. CONNECTING THE POWER PLUG

Plug the power plug into a suitable power outlet. Briefly, all buttons and control lights light up. After a moment, only the **Gentle**, **Dry** and **Single** control lights light up.

3. MAKING ADJUSTMENTS

Once the appliance is connected to the power mains, you should make the desired adjustments. To do that, touch the corresponding function buttons.



3.1 Adjusting the evacuation speed with the **Vacuum (I)** button

To make vacuuming easier for you, the evacuation speed can be adjusted to the food you wish to process. The standard setting is **Gentle** for pressure-sensitive foods. If you want to seal normal robust foods, you should choose the **Normal** function by touching the **Vacuum (I)** button. Evacuation is now performed quicker. You can follow the vacuum process at all times and, if necessary, start sealing whenever you want by touching the **Manual Seal (E)** button.

3.2 Adjusting the sealing process with the **Food (J)** button

With the Solis VertiVac vacuum sealer, you can adjust the sealing process to the moisture content of the food. You can choose between **Dry** and **Moist** to always get a perfectly sealed weld.

Dry, the standard setting, is ideal for dry foods like e.g. biscuits, rice or coffee. For slightly wet foods, touch the **Food (J)** button to switch to the **Moist** setting, which is especially well suited to all foods that contain moisture (like e.g. red meat or fish). Please refer to the notes given in the chapter "Tips for optimal vacuuming" in this manual when processing foods with a high moisture content.

3.3 Adjusting the weld with the **Weld (K)** button

With the Solis VertiVac vacuum sealer, you can choose between a **Single** and a **Double** weld.

The **Single** weld is the standard setting and ideally suited to normal, dry foods. If you require a double weld, e.g. when vacuuming moist foods, touch the **Weld (K)** button to switch to the **Double** setting.

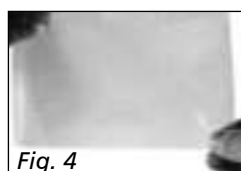
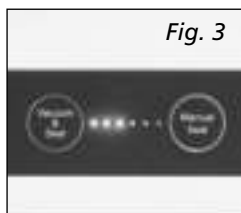
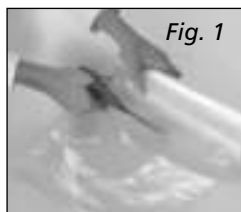
4. TIPS FOR USING THE VACUUM BAGS

There are differently sized Solis bags or vacuum films, allowing you to determine the bag size yourself. Always choose a bag size that fits the food. Keep in mind that the bag should be at least 8 cm larger than the food you wish to seal and add another 2 cm for the weld.

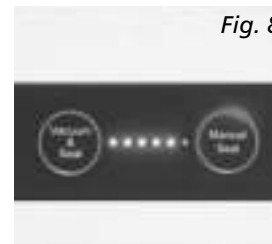
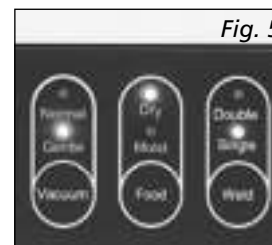
Note: If you're using ready-to-use vacuum bags, you can jump to page 139 of this manual.

■ WELDING A BAG FROM VACUUM FILM: MANUAL SEAL FUNCTION (E)

1. Cut a suitable bag length from the film (see *Fig. 1*).
2. If required, use the double seal by touching the **Weld** button, so that the **Double** control light lights up (**Single** is the standard setting for a single weld).
3. Touch the **Manual Seal (E)** button, to choose the sealing process.
4. Place an open bag end in the vacuum bay. Push the bag end all the way, meaning approx. 4 cm deep into the vacuum bay until you can feel it hit a stop to make sure that the seal is even (see *Fig. 2*).
5. Briefly push the start lever down to start the sealing process. The blue button surround next to **Manual Seal** lights up. The progress indicator (**D**) indicates the welding status (see *Fig. 3*). Once the sealing process is finished, the button surround and the progress indicator go out and a signal sound. Remove the bag with the sealed end.
6. Make sure that the weld is straight and without creases (see *Fig. 4*). Should this not be the case, cut the weld off and repeat the process.



■ VACUUMING AND SEALING A BAG AUTOMATICALLY: FUNCTION VACUUM & SEAL (C)



1. Place the fresh food into the bag. Please use the original Solis vacuum bags or vacuum foil exclusively to avoid damage to the appliance and to ensure best results.

For item-numbers and descriptions, please read the enclosed order form. You can purchase accessories for your vacuum sealer in good stores or you get them from Solis. You can find the contact addresses at the end of this manual.

2. Clean the inside and outside of the open bag end and wipe out the creases. The end has to be free of dust and without creases.
3. Check the settings of the **Vacuum**, **Food** and **Weld** button according to the control lights. With **Vacuum**, you can set the speed at which the vacuum is formed. If you want the vacuum pressure to be formed at normal speed, choose the **Normal** setting. If the foods are pressure-sensitive, you can choose to have the vacuum pressure formed slowly (choose **Gentle** setting). With **Food**, you can choose between **Dry** and **Moist**, depending on whether the food is dry (choose **Dry** setting) or has some moisture (choose **Moist** setting). With **Weld**, you can choose between a **Single** weld or a **Double** weld. The standard settings are **Gentle**, **Dry** and **Single** (see *Fig. 5*).
4. Now, touch the **Vacuum & Seal (C)** button.
5. Place the open end of the bag in the vacuum bay. **Caution:** The end of the bag has to be pushed all the way resp. approx. 4 cm deep into the bay (see *Fig. 6*)!
6. To start the desired function, the start lever has to be briefly pushed down first. Only this will activate the selected function and lock the vacuum chamber (see *Fig. 7*).

7. The appliance now vacuums and seals the bag automatically. During the vacuum process, only the blue button surround of **Vacuum & Seal (C)** lights up. Once the sealing process starts, the **Manual Seal (E)** button surround lights up as well. You can follow the process with the progress indicator **(D)** (see *Fig. 8*). Wait for the button surrounds and the progress indicator **(D)** to go out and the signal to sound, then the process is completed.
8. Now, check the new weld again to make sure it is straight and without creases (see *Fig. 9*). Should this not be the case, repeat the process after having cut off the weld.

Note: The appliance creates a fairly high vacuum pressure in the bag. Should this high pressure crush fragile foods, keep an eye on the vacuum pressure in the bag during the vacuum process and touch the **Manual Seal (E)** button once the desired vacuum has been reached. The appliance immediately deactivates the evacuation pump for vacuuming and starts sealing the bag.

Caution: Should you notice that the evacuation pump does not suck any air out of the bag, touch the **Cancel (B)** button and place the bag in the vacuum bay once again. It is important that the bag is pushed in straight and all the way to the end, meaning approx. 4 cm deep. This is to make sure that it reaches into the vacuum chamber. Proceed as described in steps 6. through 8.

■ **GOOD TO KNOW:**

- In order for the appliance to perform best, it should be left for at least 1 minute to cool before you inserting the next bag. Wipe away potentially escaped liquid on the vacuum opening after each use.
- If you perform too many sealing processes in a row you might trigger the thermo safety feature of the sealing bar. You have to allow the appliance to cool down before continuing to use it.
- Only Solis vacuum bags or foils should be used, please do not use any other bags in order to achieve optimal results and prevent damage to the appliance. Defects caused by the use of improper accessories and supplies have to be fixed at the owner's expense even within the warranty period.

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

For item numbers and descriptions, please refer to the enclosed order form. You can find accessories for you vacuum sealer in good stores or you get them from Solis. You can find the contact addresses at the end of this manual.

■ **CONTROLLED VACUUMING AND MANUAL SEALING: THE FUNCTIONS PULSE VACUUM (A) AND MANUAL SEAL (E)**

The appliance creates a fairly high vacuum pressure in the bag. If you wish to vacuum seal pressure sensitive foods like e.g. pastry, we recommend using the **Pulse Vacuum (A)** function to evacuate the bag and then using the **Manual Seal (E)** function to weld it shut. This makes supervising the vacuuming process even easier, allowing you to prevent the foods from being damaged.

1. Place one end of the bag in the vacuum bay. **Caution:** The end of the bag has to be pushed all the way resp. approx. 4 cm deep into the bay.
2. Now touch the **Pulse Vacuum** button. The blue button surround of **Pulse Vacuum** lights up. The bag end is locked into the vacuum bay and the evacuation process is started. The pump sucks out air for as long as you touch the **Pulse Vacuum** button.
3. Let go of the **Pulse Vacuum** button once the vacuum in the bag is strong enough. Briefly touch the **Manual Seal** button to start the welding process. The weld is applied according to the settings (**Moist/Dry** or **Single/Double**), please refer to the chapter "Making adjustments". You can follow the progress using the progress indicator **(D)**. Wait for the button surround and the progress indicator to go out and the signal to sound. The process has completed.
4. Double check the new weld to make sure it is straight and without creases. Should this not be the case, repeat the process after cutting off the old weld.

■ **VACUUMING SOLIS CONTAINERS WITH LID: CANISTER FUNCTION (H)**

Caution: Please use only the containers and the air extraction hose manufactured by Solis for this appliance. Only these containers are designed to withstand the negative pressure created by the Solis VertiVac vacuum sealer.

The accessories for your vacuum sealer are available from good specialist retailer or Solis. A contact address can be found at the end of this manual.

A. Vacuuming of Solis containers with twist-knob on the lid (Fig. 10)

- Wash the container in water and clean the lid with a damp cloth; dry all completely.
- Place the food into the container and leave at least 3 cm distance between the food and the top edge of the container (see Fig. 11). Clean the upper edge of the container again, along with the underside of the lid with the seal of the container lid, then place the container lid on the container. Turn the control dial on the lid to the "SEAL" position (see Fig. 10).
- Take the air extraction hose included with the appliance resp. the Solis container set. Connect one end of the hose to the connection port (2) on the appliance and the other end to the opening by the knob on the container lid (see Fig. 12+13).
- Adjust the extraction speed to the foods in the container with the Vacuum (I) button: **Normal** for robust foods, **Gentle** for pressure sensitive foods. The corresponding control light illuminates.
- Touch the **Canister (H)** button (see Fig. 13), the vacuuming process starts. To make sure that no air can enter between the container and the lid, press down on the lid of the container with your hand during vacuuming. You can follow the progress with the progress indicator (D). Wait for the button surrounds and the progress indicator (D) to go out and the signal to sound, then the process is completed.
- Carefully pull out the air extraction hose from the container lid.
- **To open the lid of the container**, turn the control dial to the "OPEN" position. You will hear a slight hissing sound as the air enters the container again. This hiss guarantees that there was an air vacuum in the container.



Fig. 10



Fig. 11



Fig. 12



Fig. 13

B. Vacuuming Solis containers without twist-knob on the lid (Fig. 14)

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

- Wash the container in water and clean the lid with a damp cloth; dry all completely.
- Place the food into the container, leaving at least 3 cm distance between the food and the top edge of the container. Clean the upper edge of the container again, along with the underside of the lid with the seal and place the lid on the container (see Fig. 15).
- Take the air extraction hose included with the appliance resp. the Solis container set. Connect one end of the hose to the connection port (2) on the appliance and the other end to the opening on the container lid (see Fig. 16+17).
- Adjust the extraction speed to the foods in the container with the Vacuum (I) button: **Normal** for robust foods, **Gentle** for pressure sensitive foods. The corresponding control light illuminates.
- Touch the **Canister (H)** button (see Fig. 17), the vacuuming process starts. To make sure that no air can enter between the container and the lid, press down on the lid of the container with your hand during vacuuming. You can follow the progress with the progress indicator (D). Wait for the button surrounds and the progress indicator (D) to go out and the signal to sound, then the process is completed.
- Carefully pull out the air extraction hose from the container lid.
- **To open the lid of the container**, press the button right beside the air extraction opening, so that the vacuum pressure is released. You will hear a slight hissing sound as the air passes back into the container. This hiss guarantees that there was an air vacuum in the container.



Fig. 14



Fig. 15

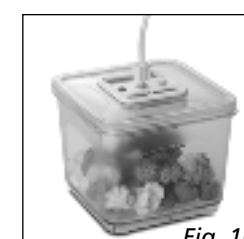


Fig. 16



Fig. 17

Important:

- Make sure that the container lid is firmly pressed around the container. Then, slowly push the air extraction hose as far as possible into the openings on the lid and on the appliance so that no air can get into the container.
- To check if there is enough vacuum pressure in the container, try to move the lid a little. If it cannot be moved then the vacuum pressure is perfect.

■ MARINATING WITH THE MARINATING FUNCTION AND THE SQUARE SOLIS CONTAINERS: FUNCTION MARINATE (G)

Marinating using the marinate function is best suited with meat or fish, to spice and allow it to tenderise. Thanks to the Solis VertiVac marinate-function, you can quickly marinate meat or fish effectively, in just a few minutes, since the vacuum allows the marinade to penetrate deeper into the food. The vacuum function maintains a vacuum for several minutes, then releases air, allowing the food to 'rest' for several seconds. This process will be repeated several times – you will see how well the fish or meat absorbs the marinade. The whole marinating process takes only a few minutes.

- Prick the meat/poultry/fish a few times with a fork. Place the meat/fish in the square Solis container (1.0 or 2.8 L). Cover the meat/fish with the marinade and leave at least 3 cm distance between the food and the upper edge of the container. Close the container with the correct lid (see *Fig. 18*).
- Take the **air extraction hose**, which is included with the appliance resp. the Solis container set. Plug one end of the hose into the **air extraction port (2)** of the appliance and the other end into the **opening on the container lid** (see *Fig. 19*).
- Adjust the extraction speed to the foods in the container with the **Vacuum (I)** button: **Normal** for robust foods, **Gentle** for pressure sensitive foods. The corresponding control light illuminates.
- Touch the **Marinate (G)** button, the marinating process begins and lasts a few minutes. The appliance will switch off automatically after the last marinating cycle is completed. You can follow the progress with the progress indicator (D). Wait for the button surrounds and the progress indicator (D) to go out and the signal to sound, then the process is completed.
- Remove the **air extraction hose**, first from the container, then from the appliance.



If you wish to end the marinating process early, simply touch the **Cancel (B)** button. If you wish to start the marinating process again, simply press the **Marinate (G)** button once more and the marinating process will start again.

Note: Always ensure that the seal of the lid and the edge of the containers are completely clean and dry.

- **To open the lid of the container**, press the button right beside the air extraction opening, so that the vacuum pressure is released. You will hear a slight hissing sound as the air passes back into the container. This hiss guarantees that there was an air vacuum in the container.

▲ TIPS FOR OPTIMAL VACUUMING

1. **Do not overfill the bag.** Always leave enough empty space in the open end of the bag so that the bag end can be pushed into the vacuum chamber unproblematically and without wrinkles or waves forming. Calculate for 8 cm of space between bag contents and bag end plus 2 cm for the weld and 2,5 cm for every planned opening and re-vacuuming.
2. **The open end of the bag should not be wet,** as wet bags cannot be firmly sealed. If the foods contain moisture or if the inside of the bag is wet, select the functions **Moist** and **Double**. This increases the welding time resp. doubles the weld, improving the weld quality.
3. **Clean the open bag end and pull it straight,** before you seal it. Make sure that there is no food residue on the end of the bag and that there are no creases in the end of the bag. The sealed seam must be completely smooth, otherwise it will not be airtight.
4. **Never leave too much air in the bag.** Press on the bag a little to get most of the air out before vacuuming. Too much air in the bag means more work for the extraction pump, which could overload the motor. The consequence could be that not all of the air is vacuumed out of the bag.
5. **Do not vacuum foods with sharp edges in the bags,** such as e.g. fish bones and mussels. The sharp edges can cut through the film so that it is no longer airtight. To vacuum such foods we recommend using a container instead of a plastic bag. Alternatively you can **cover** the sharp edges and ends with **folded kitchen paper** so that it cannot damage the bag or poke holes in it.
6. If you perform **too many welding processes in a row,** you might trigger the thermo safety feature of the sealing bar. In that case, **the appliance has to cool down** before you can continue using it.
7. If for some reason the necessary **vacuum pressure is not reached after approx. one minute, the appliance automatically switches off.** In this case, please check if the bag / the container has a leak, if the bag end is not clean and straightly inserted into the vacuum bay resp. vacuum chamber up to the end stop, meaning approx. 4 cm deep or what else might be the reason.
8. Always make sure that the **seals** around the vacuum chamber are **clean and without deformations or tears.** In the first case, clean and dry the seals (the lower one can be removed), in the second case replace them with new ones.
9. Small amounts of liquid, crumbs or food particles might get sucked into the vacuum chamber, block the extraction pump and damage your appliance. To avoid this, we recommend **freezing moist or juicy foods before vacuum sealing** them or placing a folded kitchen paper in the bag as packing beneath the weld. Also freeze soups or liquid foods in bags or Solis containers before vacuum sealing them. When vacuum sealing powdery or finely ground foods, do not overfill the bag and place a sheet of kitchen paper as a seal in the bag before vacuuming it.

10. In **general fruits should be pre-frozen** and **vegetables blanched** before vacuuming in order to achieve best results.
11. **Delicate foods** such as pastries or berries should be vacuumed in Solis containers. Alternatively, freeze the food **24 hours before** vacuuming in a bag.
12. **Fluids must always be cooled before vacuuming.** Hot liquids foam or form bubbles and increase in volume if they are vacuumed. **Note:** Use only our Solis containers for vacuuming.
13. **Keep perishable foods in the freezer or fridge.** Vacuum packing extends the life of food, but does not turn it into a "preserve", e.g. a stable product at ambient temperature.
14. Fill a bag 2/3 full with water, seal the end of the bag (do no vacuum!) and lay the bag in the freezer. You can use the ice for cooling drinks but also for sporting injuries.
15. Many **foods are already vacuum packed** when bought. With our vacuum sealer, you can **vacuum them again** (in Solis bags!), if the packaging has been opened, so that it stays fresh and retains it's full flavour. However, these foods should still be consumed up until the date printed on the original packaging.
16. **Cereals** such as flour, rice and cake mixes **stay fresh longer if they are vacuum packed.** **Nuts and spices** hold their flavour better and will not go rancid. Ideal for long journeys.
17. **Freshly washed salads can be vacuumed in a Solis container and kept in the refrigerator for up to a week** – so there is always fresh and crispy salad to hand at meal times. If you line the container with a sheet of kitchen paper it will absorb excess moisture.
18. **Powdered or small grain foods** can be vacuumed in Solis containers, if **kitchen paper is placed on top of the food** as a barrier so that the powder or grains can not get into the extraction pump or inside the air extraction hose.
19. **Foods with sharp edges and points,** such as bones or dry pasta **should be wrapped in kitchen paper** so that they can no longer damage the bag or cause punctures.
20. **You can also vacuum pack more than just food.** Camping products such as matches, first aid bandages or clothing stay clean and dry when vacuum packed. Vacuum packed silverware doesn't tarnish, a vacuum packed candle is always advisable.
21. **The main use of the vacuum sealer is to conveniently keep many foods fresh for longer without losing their flavour. In general you could say that vacuum packing quadruples the shelf life of foods in comparison to traditional storage methods. Once you have enjoyed the advantages of this appliance, it will soon become indispensable to you and you will have to throw much less food away and thereby save money.**

- **Sensible ideas:**
 - a) Cook larger portions in advance and vacuum into individual portions or meals.
 - b) Vacuum packing is excellent for keeping pre-prepared foods fresh for pick nicks, camping expeditions and barbecues.
 - c) Vacuum packing reduces freezer burn.
 - d) Vacuum pack meat, fish, poultry and seafood before you put them in the fridge or freeze them.
 - e) Also keeps dried fruits, beans, nuts and cereals fresh for longer.

22. Vacuum packing enables you to live health consciously, or pre-cooking meals specifically with suitable ingredients if you suffer from allergies; you can weigh ingredients exactly if you want to diet and have to work in an office, or if you would like to take vacuumed home-made meals in, without any hassle.

23. You can use the sealing feature to safely store items valuable to you: photos, important documents, stamp collections, credit cards, comics, screws, nails, medicine, plasters – everything is perfectly stored and protected from dirt and moisture if it is air tightly sealed.

- **Note: Always store the appliance with the release mechanism unlocked after using it. This means that the appliance must always complete the programs it is running and the bag has to be removed from the unlocked vacuum bay.**

If the power plug is pulled before the appliance is unlocked resp. a program is deactivated, the seals remain locked and might warp, impairing the functionality of the appliance.

■ VACUUMING FOR FREEZER STORAGE

1. Always use the freshest possible foods.
2. Delicate products such as meat, fish, berries etc. should be pre-frozen so that they are not crushed during vacuuming.

Foods can be frozen for up to 24 hours without freezer burn occurring – this fact is something we will make use of. Ideally food should be split into portions before freezing. As soon as they are frozen (after about 24 hours) vacuum them in Solis vacuum bags and return them to the freezer.

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

■ DEFROSTING FROZEN SOLIS VACUUM BAGS

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

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

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

▲ WHY DO VACUUM PACKED FOODS LAST LONGER?

1. Chemical reactions in food with air, ambient temperature and dampness, enzym-reactions, the formation of micro-organisms or contamination by insects can spoil food.
2. The main reason why food nutrients lose their firmness and flavour is the oxygen in the air. The formation of micro-organisms is usually caused by air, because this removes the moisture of the foods, on the other hand, it also transports ambient moisture back into the food if they are not hermetically sealed. Frozen foods get in the freezer air, often the freezer burn.
3. The vacuuming system removes the air from the packaging. As air consists to roughly 21% of oxygen, this means that practically no oxygen remains in a vacuum sealed bag or container. However in an oxygen content of less than 5%, most micro-organisms cannot multiply.
4. In general, micro-organisms can be divided into three categories: mould, yeasts and bacteria, they are present everywhere, but can only cause damage in certain conditions.
5. In an environment with little air or moisture, **mould** cannot develop.
6. In moisture, sugar and warmth, **yeast** can spread with or without air, cooling slows the growth of yeast and freezing stops it altogether.
7. **Bacteria** can spread with or without air.
One of the most dangerous bacteriums is Clostridium botulinum which can, under certain conditions, spread without air – it only needs a temperature of between 4 °C and 46 °C. It spreads in food without acid, in environments with little acid and in temperatures that are above 4°C for long periods of time.
The bacterium Botulinum cannot do any harm to frozen, dried or acid rich foods or foods with a high salt or sugar content.
The following foods can be lightly infected with Botulinum:
 - Acid free foods like meat, seafoods, poultry, fish, eggs and pickled olives
 - Foods with little acid like most vegetable
 - Medium-acid foods like tomatoes, chilli peppers, figs and cucumbers.

For storage, the above-mentioned, compromised foods (the list is not complete) should be placed in the fridge for short storage periods resp. frozen for longer storage periods and be consumed right after heating. Soft cheese, smoked fish, garlic, onions, mushrooms and raw milk should not be vacuum sealed or stored for longer periods of time due to their sensitivity to anaerobic bacteria even under vacuum.

8. Soft cheese and smoked fish should not be vacuum sealed, as this can cause the development of anaerobic bacteria of the Listeria species, which in turn can cause food poisoning resp. listeriosis. This also applies to garlic, onions, mushrooms and raw milk.
9. Some enzymes in foods can change the colour, texture and flavour of foods, which depends on storage time, storage temperature and oxygen. To prevent this enzyme reaction, vegetable should be blanched or steam cooked for a short time, or cooked in the microwave. Foods with a high acid content such as most fruits, must not be blanched. In this case, vacuum packing is enough to slow or inhibit the enzyme reaction.
10. Some dry foods, such as flour and cereals, can contain insect larvae. If the food isn't vacuum packed, these can hatch during storage, making the food inedible. To prevent this these foods should be vacuumed.
11. Generally, foods should be stored at low temperatures since most micro-organisms can also spread without air.
12. If the temperature in your fridge is above 4°C then this can, most of all during long-term storage, support the growth of dangerous micro-organisms. Therefore the temperature setting in your fridge should be max. 4°C or less.
13. If the temperature in your freezer is –18°C or less, it is ideal for storing food, but remember: freezing does not kill micro-organisms, it only slows their growth.
14. The shelf life of vacuum packed dried foods is also longer, the cooler the storage temperature is: For every 10°C cooler the storage temperature, the shelf life extends by 3–4 times.

■ FURTHER TIPS FOR SUCCESSFUL VACUUMING:

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

■ WHAT YOU SHOULD GENERALLY KNOW WHEN PROCESSING FOOD:

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

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

▲ CLEANING AND CARE

To clean your vacuum sealer, please proceed as follows:

1. Always first pull the plug out of the socket.
2. Submerge neither the appliance nor the cord or the plug in water or another liquid and do not hold it under running water.
3. Do not use aggressive cleaning agents, solvents or abrasive materials for cleaning with appliance, these could damage the surfaces.
4. Wipe the appliance with mild cleaning agents and with a soft, damp cloth.
 - **Note:** The drip tray can be easily removed for thorough cleaning and be hand-washed in warm dish water (see *Fig. 20*). The drip tray can be accessed by opening the front cover (3) and folding back the upper part of the appliance by simultaneously pushing both release buttons (6). Clean the drip tray in warm dish water, dry it and place it back in the appliance.



5. Leave the appliance to completely air dry, before storing or using the appliance.
6. The appliance must not be oiled.
 - **Note:** You can remove the lower gasket that runs around the vacuum chamber and clean it in warm water, should it be dirty. Let the gasket air-dry completely before reinstalling it at exactly the same position. The gasket has to be correctly installed at all times to prevent air from entering the vacuum chamber. The upper gasket cannot be removed.

■ POWER CORD STORAGE

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

■ CLEANING VACUUM CONTAINERS

1. The containers without the lids can be hand washed in warm, soapy water.

Attention: Do not immerse the lids of the containers into water and don't put them into a dishwasher. The inner cap underside of the container lid can be removed and washed. Clean the lids themselves only with a damp cloth. Allow them to dry thoroughly and re-insert the cap on the underside of the lid.

2. Allow all accessories to dry completely, before storage or use.
3. We recommend, to keep the rubber seals elastic, to rub them from time to time with a few drops of cooking oil.

▲ STORING THE APPLIANCE

- **Note:** Always store the appliance with the release mechanism unlocked after using it. This means that the appliance must always complete the programs it is running and the bag has to be removed from the unlocked vacuum bay.
If the power plug is pulled before the appliance is unlocked resp. a program is deactivated, the seals remain locked and might warp, impairing the functionality of the appliance.

Store the appliance in a flat dark place, out of reach of children, at best in it's original packaging. The vacuum sealer can be stored standing on the appliance base or, to save space, on the side (upright or lengthways) (see *Fig. 21+22*).

The latching mechanism must not be locked so that no pressure is put onto the seals. The seals are consumable material and are not covered by warranty.



Fig. 21



Fig. 22

▲ PROBLEMS AND POSSIBLE CAUSES

■ THE APPLIANCE DOESN'T WORK

1. Check that the plug is plugged into the correct socket.
2. Check whether the power cable is damaged. If this is the case, bring the appliance to Solis or a Solis approved service centre to get the cable replaced.
3. Check whether the socket is working by connecting another electrical device.
4. Check if the bag end is evenly inserted in the vacuum bay resp. vacuum chamber all the way to the end stop, meaning approx. 4 cm deep.
5. Check, if you have pushed the start lever after making adjustments to activate the functions.
6. Wait for at least 1 minute before using the appliance again.
7. If you perform too many welding processes in a row, you might trigger the thermo safety feature of the sealing bar. In that case, the appliance has to cool down before you can continue using it.

■ THE APPLIANCE IS NOT SEALING AN EMPTY BAG

Make sure that the end of the bag is correctly placed in the vacuum bay, pushed all the way in, meaning approx. 4 cm deep and also that the **Manual Seal** button has been touched and the start lever has been pushed.

■ THE AIR IS NOT COMPLETELY SUCKED OUT OF THE BAG

1. To ensure that the bag is firmly sealed, the open end of the bag has to be completely inserted without wrinkles into the vacuum bay resp. vacuum chamber to the end stop, meaning approx. 4 cm deep.
2. Check whether the bag has a hole in it. To do this, seal the bag with some air in it and submerge it in water. If bubbles rise from it, it is leaking, use another bag.
3. Use bags and films from Solis exclusively!
4. Perhaps the bag is not completely sealed, because of crumbs, fat or liquid in the seal or the bag was not flat and has wrinkles or creases. Open the bag, clean the inside of the bag end and make sure to insert the bag end absolutely evenly and all the way to the end stop, meaning approx. 4 cm deep into the vacuum bay.

■ THE APPLIANCE DOES NOT SEAL AFTER VACUUMING

1. There is a vacuum pressure sensor inside the appliance. If this pressure is not high enough, the sealing process is not automatically started and the appliance switches off after approx. one minute. Check the vacuum bag for leaks resp. the weld for contamination. Also ensure correct positioning and re-start the appliance.
2. Check whether the bag has a hole in it. To do this, seal the bag with some air in it and submerge it in water. If bubbles rise from it, it is leaking, use another bag.
3. Perhaps the bag is not completely sealed, because of crumbs, fat or liquid in the seal or the bag was not flat and has wrinkles or creases. Open the bag, clean the inside of the bag end and make sure to insert the bag end absolutely evenly and all the way to the end stop resp. approx. 4 cm deep into the vacuum bay.

■ AIR GOES BACK INTO THE BAG AFTER IT HAS BEEN SEALED

1. Perhaps the bag is not completely sealed, because of crumbs, fat or liquid in the seal or the bag was not flat and has wrinkles or creases. Open the bag, clean the inside of the bag end and make sure to insert the bag end absolutely evenly and all the way to the end stop resp. approx. 4 cm deep into the vacuum bay.
2. Some foods produce natural gasses or ferment, such as e.g. fresh fruit and vegetables. If you suspect this to be the case, open the bag and check the food. If it is fermenting, throw the bag away. Temperature fluctuations in refrigerators can also spoil vacuum packed foods. If in doubt, always throw the food away.
3. Check if the bag has a hole which has let air in. Sharp edges of foods should be covered or "padded" with folded kitchen paper, so that the edges cannot cause holes.

■ THE BAG BOILS OR DOES NOT SEAL PROPERLY

Should the sealing bar overheat, the bag can melt. In this case, unplug the appliance and allow these parts to cool for a few minutes. As a basic principle, always keep a 1 minute pause between two vacuuming processes.

■ THE CONTAINER WILL NOT VACUUM

1. Make sure that the extraction hose is firmly connected to the vacuum opening as well as the container lid and push the connection pieces into the openings as far as possible.
2. Press down on the lid or the hose connection to ensure that the container is airtight.
3. If the container or the adaptor is visibly damaged, change the container or adaptor. Make sure that the container lid is tight all around.
4. If fluid leaks from the container during vacuuming, the container and it's contents should first be cooled in the fridge.
5. Check the functioning of the appliance.
6. Check that the edge of the container and the lid are completely dry and that there is 3 cm distance between the food and the top edge of the container.

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











■ THE HEXAGONAL CONTAINER IS NOT MAINTAINING A VACUUM

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









■ THE SQUARE CONTAINER IS NOT MAINTAINING A VACUUM

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

▲ ACCESSORIES

Item-No	Item		
922.52 922.51 922.50	Disposable vacuum films 2 rolls 15 x 600 cm 2 rolls 20 x 600 cm 2 rolls 30 x 600 cm		
922.61 922.64	Disposable vacuum bags 50 bags 20 x 30 cm 50 bags 30 x 40 cm		
922.79	Square container Set of 2: 1'000 ml/2'800 ml incl. 1 air extraction hose		
922.78	Hexagonal container Set of 3: 700 ml/1'400 ml/2'000 ml incl. 1 air extraction hose		
922.85	Lunch boxes Set of 2: 2 boxes à 700 ml incl. 1 air extraction hose		

*food safe

Item-No	Item		
922.86	Wine bottle seals Set of 2: incl. 1 air extraction hose		
922.67	Reusable vacuum zipper bags Starter Set: 3 bags 20 x 23 cm 2 bags 26 x 35 cm incl. 1 air extraction hose and 1 closing aid		
922.68	Reusable vacuum zipper bags 20 x 23 cm 10 bags incl. 1 closing aid		
922.69	Reusable vacuum zipper bags 26 x 35 cm 10 bags incl. 1 closing aid		

*food safe

You can purchase accessories for your vacuum sealer in good stores or from Solis. You can find the contact addresses at the end of this manual.

▲ STORAGE TIMES

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

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

▲ TECHNICAL INFORMATION

Model no.	VS6320, Type 5704
Product	Vacuum sealer
Voltage / frequency	220–240V~ / 50 Hz
Power	130 Watt
Dimensions (l x h x d)	approx. 39 x 19 x 13 cm
Weight	approx. 2.5 kg
Technical changes reserved.	

▲ DISPOSAL



EU 2012/19/EU

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

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

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

SOLIS HELPLINE

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

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

▲ BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees voor gebruik van uw Solis vacumeermachine aandachtig deze gebruiksaanwijzing, zodat u het apparaat leert kennen en veilig kunt bedienen. Wij raden u aan om deze gebruiksaanwijzing 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 vacumeermachine, netsnoer en stekker nooit in contact komen met water of andere vloeistoffen. **Risico op een elektrische schok!** Er kan water in de behuizing komen waardoor het apparaat beschadigd kan raken! Als het apparaat, het netsnoer of de stekker in contact komt met vloeistof, trek dan met droge rubberen handschoenen onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat pas weer als u het door Solis of een door Solis erkend servicepunt heeft laten controleren op een goede en veilige werking.
2. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen of voeten bedienen of met natte handen de stekker uit het stopcontact trekken of plaatsen.
3. Controleer voor ingebruikname of de op het typeplaatje van het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Wij raden aan het apparaat niet aan te sluiten op een meervoudig stopcontact.
4. Voer geen wijzigingen uit aan het apparaat, het snoer, de stekker en de accessoires.
5. Gebruik het apparaat uitsluitend zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Bescherm het apparaat tegen vochtigheid en water, en gebruik het apparaat nooit buitenshuis.

6. Laat het snoer niet over de rand van de tafel hangen, zodat het apparaat niet omlaag kan worden getrokken. Zorg ervoor dat de stroomkabel en stekker niet in contact komen met hete oppervlakken, zoals een kookplaat of een radiator, of met het apparaat zelf.
7. Leg het netsnoer zodanig dat niemand erover kan struikelen. Houd het netsnoer uit de buurt van scherpe voorwerpen.
8. Wikkel het netsnoer altijd volledig af voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
9. Trek niet aan het snoer en draag het apparaat niet aan het snoer. U mag ook niets op de stroomkabel plaatsen. Trek nooit aan het snoer om het apparaat uit het stopcontact te halen, maar trek aan de stekker.
10. We adviseren om met dit apparaat geen verlengsnoer te gebruiken. Zet het apparaat niet direct onder een stopcontact.
11. Houd het apparaat uit de buurt van heet gas, hete kachels of andere warmte uitstralende apparaten of warmtebronnen. Gebruik het apparaat nooit op een nat of 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.
12. Het apparaat moet op een vast, vlak, droog, stabiel en vochtbestendig werkoppervlak staan. Gebruik de vacumeermachine nooit op de rand van een tafel.
13. Houd minimaal 20 cm afstand tussen het apparaat en muren, gordijnen of andere materialen en voorwerpen en zorg ervoor dat de lucht vrij rond het apparaat kan circuleren.
14. Dek het apparaat nooit af met doeken en dergelijke als het apparaat actief is. Plaats niets op de vacumeermachine.
15. Plaats het apparaat nooit zodanig dat het in het water kan vallen of in contact kan komen met water (bijv. in of naast een gootsteen).

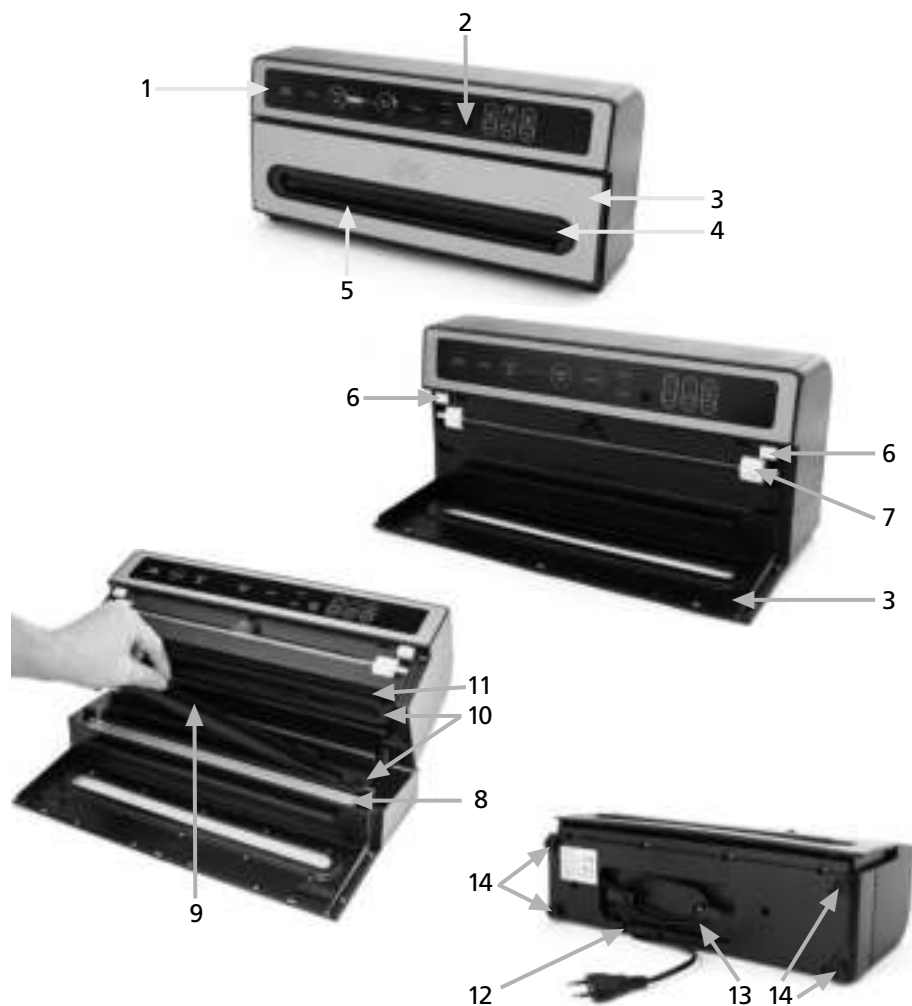
16. Het apparaat is niet ontworpen voor gebruik buitenshuis. Het apparaat mag niet in contact komen met regen of waterspaten. Niet gebruiken in voertuigen of op boten.
17. Dompel het apparaat of onderdelen van het apparaat zoals het snoer of de stekker nooit onder in water en laat het geen contact maken met water of andere vloeistoffen.
18. Trek de stekker altijd uit het stopcontact als het apparaat buiten werking is, als er geen toezicht is of als het moet worden schoongemaakt. Wij raden het gebruik van een aardlekschakelaar (FI-veiligheidsschakelaar) aan voor extra bescherming bij het gebruik van elektrische apparaten. Het is raadzaam om een veiligheidsschakelaar te gebruiken met nominale reststroom van maximaal 30 mA. Neem voor deskundig advies contact op met uw elektricien.
19. Voordat u de stekker van het apparaat uit het stopcontact haalt, moet u altijd controleren of het apparaat niet in gebruik is en het programma is voltooid.
20. Voer geen wijzigingen uit aan het apparaat, het snoer, de stekker en de accessoires.
21. Laat nooit een werkende vacuüm machine zonder toezicht achter! Onjuist gebruik kan tot lichamelijk letsel leiden!
22. Probeer nooit een apparaat te pakken dat in water of in een ander vloeistof is gevallen. Trek altijd eerst met droge rubberen handschoenen de kabelstekker uit het stopcontact voordat u het apparaat uit het water of een andere vloeistof haalt. Gebruik het apparaat pas weer als u het door Solis of een door Solis erkend servicepunt heeft laten controleren op een goede en veilige werking.
23. Zet het apparaat zo neer dat het niet aan direct zonlicht wordt blootgesteld.
24. Steek nooit voorwerpen of gereedschap in de openingen van het apparaat. Het apparaat kan beschadigd raken of er kan gevaar voor elektrocutie ontstaan!

25. Haal de stekker altijd uit het stopcontact alvorens onderdelen te verwijderen of terug te plaatsen.
26. Gebruik nooit een leeg apparaat.
27. Zorg er altijd voor dat het apparaat goed is gemonteerd voor u de stekker in een stopcontact steekt en het apparaat in gebruik neemt.
28. Schud of verplaats het apparaat niet tijdens gebruik. Verplaats nooit een met het stopcontact verbonden apparaat! Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst.
29. Gebruik het apparaat uitsluitend zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Gebruik alleen de meegeleverde of door Solis aanbevolen accessoires. Onjuiste accessoires of misbruik kunnen het apparaat beschadigen of brand, elektrische schokken of lichamelijk letsel veroorzaken.
30. Gebruik het apparaat nooit met een externe timer of afstandsbediening.
31. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor **huishoudelijk** gebruik, niet voor commercieel gebruik.
32. Verwijder verpakkingsmateriaal en eventuele stickers of labels (behalve het typeplaatje) voor ingebruikname van het apparaat en zorg voor een adequate afvalverwerking.
33. Controleer uw vacuüm machine voor elk gebruik op de aanwezigheid van losse onderdelen en kijk of het apparaat zelf, het netsnoer en de stekker onbeschadigd zijn.
34. Om elektrische schokken te voorkomen mag u het apparaat niet gebruiken als de kabel of stekker beschadigd is, als het apparaat andere storingen vertoont, gevallen is, anderszins beschadigd is of als er onderdelen loszitten. **Om gevaar te voorkomen** mag u het apparaat nooit zelf repareren. Lever het apparaat in bij Solis of een door Solis erkend servicepunt om het te laten controleren, repareren of mechanisch en elektrisch te laten herstellen.

35. Personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of onwetende en onervaren mensen en kinderen mogen de vacumeermachine niet gebruiken, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en hun exacte instructies geeft over het correcte gebruik van dit apparaat. Bovendien moeten ze precies hebben begrepen welke gevaren het apparaat kan opleveren en hoe het op een veilige manier kan worden gebruikt. Het apparaat mag niet door kinderen zonder toezicht worden gereinigd of onderhouden. Het apparaat mag in geen geval door kinderen jonger dan 8 jaar worden gebruikt of gereinigd. Houd apparaat en netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
36. Houd het apparaat met stroomkabel buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
37. Er moet toezicht worden gehouden op kinderen om erop toe te zien dat ze niet met de vacumeermachine spelen.
38. Het apparaat resp. de sealstrip is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging. Als deze beveiliging wordt geactiveerd, moet het apparaat enkele minuten afkoelen alvorens het opnieuw kan worden ingeschakeld. Om te voorkomen dat de sealstrip oververhit raakt, mogen er niet te veel sealprocessen achter elkaar worden uitgevoerd. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik en niet ontwikkeld voor continu gebruik.
39. Controleer voor ingebruikname altijd of uw handen schoon en droog zijn.
40. Gebruik uitsluitend de voor dit apparaat ontworpen vacuümzakken of voorraadbussen van Solis. De vacuümvoorraadbussen van Solis mogen niet beschadigd zijn en geen scheuren bevatten. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het vacumeren en sealen van vacuümzakken, bijvoorbeeld voor het marinieren met behulp van Solis-voorraadbussen, en nooit voor andere doeleinden!

41. Plaats niets op het apparaat terwijl het apparaat in werking of opgeborgen is.
42. Trek na elk gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Pas dan is het apparaat helemaal uitgeschakeld.
43. Het apparaat moet na elk gebruik worden gereinigd. Raadpleeg hiervoor de aanwijzingen in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" op pagina 193 van deze gebruiksaanwijzing.
44. Reinig de behuizing van het apparaat alleen met een droge of licht bevochtigde doek. Gebruik nooit agressieve, schurende of bijtende reinigingsmiddelen.
45. Als u het apparaat wilt optillen of verplaatsen, moet u altijd eerst de stekker uit het stopcontact halen en de vacumeermachine alleen aan de basis vastpakken. Verplaats het apparaat altijd voorzichtig, vermijd schudden of werpen om beschadiging te voorkomen.
46. Neem het apparaat alleen in gebruik wanneer het juist is gemonteerd en de deksels gesloten zijn.
47. Vermijd het aanzuigen van vloeistoffen en zorg ervoor dat ze niet in de vacuümkamer kunnen geraken. Als er toch vloeistoffen worden aangezogen, komen deze terecht in de lekbak. In dergelijke gevallen moet u de lekbak ledigen en de vloeistof in de vacuümkamer verwijderen.
48. Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u een abnormale geur of een abnormaal geluid waarneemt. Gebruik het apparaat pas weer als u het door Solis of een door Solis erkend servicepunt heeft laten controleren op een goede en veilige werking.
49. Oliën of vetten mogen niet worden gebruikt met dit apparaat.
50. Raak kort na een vacummeer- en sealproces de sealstrip niet aan! De sealstrip wordt zeer heet en u kunt zich verbranden.

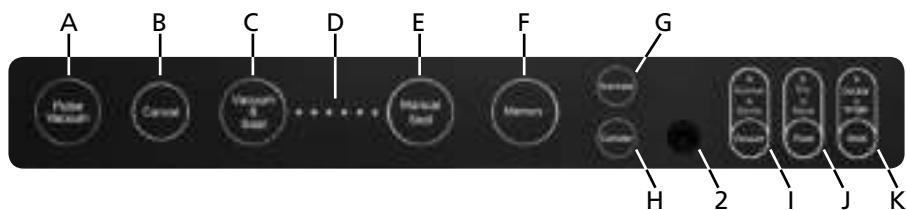
▲ APPARAATBESCHRIJVING



- 1 **Bedieningspaneel met contactgevoelige sensorknoppen**
De exacte beschrijving van de functieknoppen vindt u op pagina 172–174.
- 2 **Aansluitingsopening voor vacuümslang**
Voor aansluiting van de vacuümslang en het aanzuigen van de lucht uit voorradbussen van Solis.

- 3 **Voordeksel voor de toegang tot de vacuümkamer en met daarachter liggend opbergvak voor de vacuümslang**
- 4 **Vacumeeropening met sealstrip**
- 5 **Start- en vergrendelingshendel**
Nadat u met de sensorknoppen een functie heeft geselecteerd en het zakuiteinde/folieuiteinde heeft geplaatst, moet u de starthendel omlaag drukken om het apparaat te starten. Met de starthendel wordt ook de vacuümkamer gesloten en de zak in de vacuümkamer vergrendeld. De zak kan tot het voltooien van de functie niet uit het apparaat worden getrokken.
- 6 **Ontgrendelingsknoppen voor de toegang tot de vacuümkamer**
Bij een geopend voordeksel kan het apparaat omlaag worden geklapt door gelijktijdig op beide ontgrendelingsknoppen te drukken, zodat u toegang heeft tot de sealstrip, de lekbak, het dichtingsrubber en het aandrukrubber.
- 7 **Vacuümslang**
Voor een eenvoudige toegang ligt de vacuümslang in het vak achter het voordeksel.
- 8 **Sealstrip in de vacuümkamer**
- 9 **Uitneembare lekbak**
De uitneembare lekbak vangt het merendeel van de vloeistof op bij het vacuümieren van levensmiddelen met een laag vochtpercentage en kan voor eenvoudige reiniging worden verwijderd.
- 10 **Bovenste en onderste dichting**
De dichtingen garanderen dat het uiteinde van de zak tijdens het vacuümieren luchtdicht wordt geseald en dat alle lucht kan worden weggezogen. De onderste dichting kan voor reiniging worden verwijderd.
- 11 **Aandrukrubber**
Het tegenstuk van de sealstrip waarmee het uiteinde van de zak glad tegen de sealstrip wordt aangedrukt en optimaal wordt geseald.
- 12 **Kabelopening**
Om veilige plaatsing van het apparaat te garanderen moet de afgewikkelde kabel door de kabelopening worden geleid alvorens de stroomstekker in het stopcontact te steken.
- 13 **Stroomkabel in kabelvak**
- 14 **Antislipvoetjes**

▲ DE FUNCTIEKNOPPEN



Het bedieningspaneel, de contactgevoelige functieknoppen en de aansluitingsopening voor de vacuümslang.

Afhankelijk van de functie die door het indrukken van de knop wordt geactiveerd, zal het controlelampje van de knoppen **Pulse Vacuum**, **Vacuum & Seal**, **Manual Seal**, **Memory**, **Marinate** en **Canister** oplichten. Zodra de functie is voltooid, gaat het controlelampje uit.

Bovendien zullen ook de controlelampjes van de ingedrukte knoppen **Vacuum** ("Normal" of "Gentle"), **Food** ("Dry" of "Moist") en **Weld** ("Double" of "Single") oplichten. Zodra het apparaat op de stroomvoorziening wordt aangesloten, lichten de standaardinstellingen "Gentle" (via de knop **Vacuum**) en "Dry" (via de knop **Food**) en "Single" (via de knop **Weld**) op en geven ze aan dat het apparaat in de stand-bymodus staat.

A Pulse Vacuum

– Zolang u op deze knop drukt, zal het apparaat vacumeren en de blauwe knoprand en zullen de lampjes van de voortgangsindicator branden. Zodra u de knop loslaat, wordt het vacumeerproces gestopt en stopt de blauwe knoprand met branden. Deze handmatige vacumeerfunctie is ideaal voor zeer drukgevoelige levensmiddelen of voorwerpen, aangezien het vacumeerproces op elk moment kan worden onderbroken. Het sealen wordt niet automatisch uitgevoerd, maar moet met de knop **Manual Seal** worden geactiveerd.

B Cancel

– Als u op deze knop drukt wanneer het apparaat is ingeschakeld, wordt het vacumeer-, seal- of marineerproces onmiddellijk onderbroken.

C Vacuum & Seal

– De knop met de blauwe knoprand wordt gebruikt om het vacumeerproces te starten en de zak automatisch te sealen. Tijdens het aanzuigen van lucht brandt alleen het controlelampje van **Vacuum & Seal**. Zodra het sealproces wordt gestart gaat ook het controlelampje van **Manual Seal** aan. Na het voltooiën van beide processen gaan beide controlelampjes na elkaar uit.

D Voortgangsindicator

– Aan de hand van het aantal brandende blauwe lampjes kunt u de status van de geselecteerde functie herkennen. De geselecteerde functie is voltooid zodra alle zes lampjes blauw branden en vervolgens uitgaan. Dit wordt bovendien aangegeven met een geluidssignaal.

E Manual Seal

Knop met blauwe knoprand en 2 functies:

1. Voor handmatig sealen van foliezakken, bijv. wanneer u van de folie van een rol een zak wilt maken en daarom eerst een uiteinde van de zak wilt sealen.
2. Om het vacumeerproces te stoppen en onmiddellijk het sealproces van de zak in de functie **Vacuum & Seal** te starten. Voorbeeld: als u de functie **Vacuum & Seal** selecteert en tijdens het vacumeren merkt dat de druk op het levensmiddel in de zak te hoog wordt, kunt u de afzuigpomp stoppen en het sealproces starten door op de knop **Manual Seal** te drukken.

F Memory

– De Memory-functie slaat automatisch in elke functie de laatste geactiveerde instelling, behalve in de functies **Marinate** en **Canister**. Dankzij deze Memory-functie hoeft u alleen op de starthendel te drukken en het apparaat gaat verder bij de laatste geactiveerde instelling. In de instelling **Pulse Vacuum** wordt zelfs de functieduur opgeslagen. De Memory-functie kan worden geactiveerd wanneer de blauwe knoprand van de knop **Memory** brandt. Als de stekker uit het stopcontact wordt gehaald of als de Memory-functie met de **Memory**-knop wordt uitgeschakeld, wordt het geheugen gewist.

G Marinate

– Knop met blauwe knoprand om vlees/gevogelte/vis te marinieren in de vierkante Solis-voorraadbuis van 1,0 l of 2,8 l met behulp van de vacuümslang.

H Canister

– Knop met blauwe knoprand om een Solis-voorraadbuis, wijnflesversluiting of herbruikbare vacuümszak te vacumeren met behulp van de vacuümslang. Nadat u het accessoire met behulp van de vacuümslang met de aansluitingsopening heeft verbonden en op de knop **Canister** drukt, wordt de lucht weggezogen en wordt er een vacuüm gecreëerd.

Let op: gebruik hiervoor uitsluitend originele accessoires en de vacuümslang van Solis (meegeleverd met het apparaat of inbegrepen bij de accessoires).

I Vacuum

- Met deze knop kunt u de zuigsnelheid selecteren, hoge snelheid (**Normal**) of lage snelheid (**Gentle**). Bij de desbetreffende ingestelde functie brandt het groene lampje, de standaardinstelling is **Gentle**.

Gentle: selecteer **Gentle** om een lage zuigsnelheid voor het vacumeerproces in te stellen, bijv. bij drukgevoelige levensmiddelen. **Gentle** is de standaardinstelling die oplicht zodra het apparaat wordt ingeschakeld en is geschikt voor alle gevoelige levensmiddelen.

Normal: selecteer **Normal** om een hogere zuigsnelheid voor het vacumeren in te stellen. **Normal** is geschikt voor alle niet-gevoelige levensmiddelen.

J Food

- Met deze knop kunt u instellen of het te vacumeren levensmiddel droog of vochtig is, zodat het sealproces desbetreffend kan worden aangepast. Bij de desbetreffende ingestelde functie brandt het groene lampje, de standaardinstelling is **Dry**.

Dry: selecteer **Dry** wanneer droge levensmiddelen moeten worden geseald. **Dry** is de standaardinstelling die oplicht zodra het apparaat wordt ingeschakeld.

Moist: selecteer **Moist** wanneer vochtige levensmiddelen, zoals vers vlees, moet worden geseald.

K Weld

- Met de **Weld**-functie kunt u een enkele sealnaad of een dubbele sealnaad selecteren.

Single: bij **Single** wordt een enkele sealnaad gebruikt, wat ruim voldoende is voor droge levensmiddelen.

Double: bij **Double** wordt een dubbele sealnaad gebruikt, zodat een nog betere dichting wordt gegarandeerd. Vooral aanbevolen bij vochtige levensmiddelen.

2 Aansluitingsopening voor de vacuümslang

- Om Solis-accessoires te vacumeren plaatst u een uiteinde van de vacuümslang in deze opening en het andere uiteinde in het Solis-accessoire.

In het algemeen geldt:

- Selecteer altijd de gewenste instellingen alvorens het zakuiteinde in de vacuümopening te plaatsen.
- Om het automatische vacumeer- en sealproces of het sealproces te starten, moet het zakuiteinde tot tegen de aanslag, ong. 4 cm diep, in de vacuümopening worden gelegd. Selecteer vervolgens de desgewenste functie en start de functie door de start- en vergrendelingshendel omlaag te drukken. De functie Pulse Vacuum wordt direct gestart door op de desbetreffende knop te drukken.
- Wanneer een geselecteerde functie is voltooid en alle zes punten van de voortgangsindicator branden, duurt het nog ong. 3 seconden alvorens de vacuüm wordt uitgeschakeld en u een geluidssignaal hoort. Alleen hierna kunt u de zak of de vacuümslang verwijderen.
- Let erop dat na een normale beëindiging of na een handmatige onderbreking van een proces het ong. 3 seconden duurt tot de knoppen weer actief zijn en het apparaat opnieuw kan worden gebruikt.
- Drie minuten nadat de laatste functie is voltooid, gaan alle lampjes van het bedieningspaneel uit. Om het bedieningspaneel opnieuw te activeren, hoeft u alleen de desgewenste knop in te drukken.

▲ INGEBRUIKNAME

Let op: controleer altijd vóór de ingebruikname of het apparaat en de voorraadbus/zak volledig schoon en onbeschadigd zijn zodat levensmiddelen niet kunnen worden gecontamineerd.

■ APPARAAT VOORBEREIDEN

1. APPARAAT NEERZETTEN

Zet het apparaat op een ruime, grote, horizontale, schone, vochtbestendige en droge werktafel. Let er ook op dat er voldoende plaats is voor de te vacumeren of te sealen zakken met levensmiddelen.

2. STROOMSTEKKER AANSLUITEN

Steek de stekker in een geschikt stopcontact. De lampjes van alle knoppen en controlelampjes lichten op. Vervolgens blijven alleen nog de controlelampjes van **Gentle**, **Dry** en **Single** branden.

3. INSTELLINGEN UITVOEREN

Wanneer de stekker van het apparaat in het stopcontact zit, kunt u de desgewenste instellingen uitvoeren. Druk daarvoor op de desbetreffende functieknop.



3.1 De zuigsnelheid met de knop **Vacuum (I)** instellen

Om het vacumeren eenvoudiger te maken, kunt u de zuigsnelheid voor het te verwerken levensmiddel aanpassen. De automatische standaardinstelling is **Gentle** voor drukgevoelige levensmiddelen. Als u normale stevige levensmiddelen wilt vacumeren, selecteert u de functie **Normal** door op de knop **Vacuum (I)** te drukken. De lucht wordt nu sneller weggezogen. U kunt het vacumeerproces volgen en indien het sealproces vroeger starten door op de knop **Manual Seal (E)** te drukken.

3.2 Het sealproces met de knop **Food (J)** instellen

Bij uw Solis vacumeermachine VertiVac kunt u het sealproces aanpassen volgens het vochtgehalte van het levensmiddel. U kunt kiezen uit **Dry** en **Moist** en kunt zo altijd optimale sealnaden maken.

Dry, de standaardinstelling, is ideaal voor droge levensmiddelen, zoals koekjes, rijst of koffie. Voor levensmiddelen met een laag vochtgehalte drukt u op de knop **Food (J)** en schakelt u over naar de instelling **Moist**, die ideaal is voor levensmiddelen met vocht bevatten (zoals rood vlees of vis). Voor levensmiddelen met een hoog vochtgehalte leest u de aanwijzingen in het hoofdstuk "Tips voor het optimaal vacumeren" in deze handleiding.

3.3 De sealnaad met de knop **Weld (K)** instellen

U kunt bij uw Solis vacumeermachine VertiVac instellen of een enkele sealnaad (**Single**) of dubbele sealnaad (**Double**) moet worden gemaakt.

De enkele sealnaad **Single** is de standaardinstelling en ideaal voor normale, droge levensmiddelen. Wanneer u een dubbele sealnaad nodig heeft, bijv. om levensmiddelen met hoog vochtgehalte te vacumeren, drukt u op de knop **Weld (K)** om de instelling **Double** te activeren.

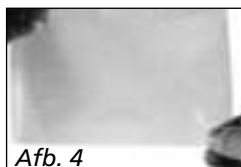
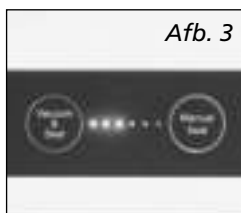
4. TIPS VOOR HET GEBRUIK VAN VACUÛMZAKKEN

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

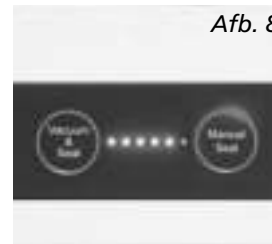
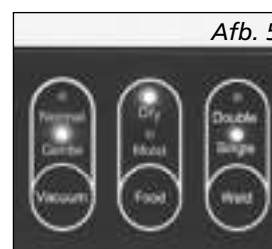
Opmerking: als u gebruiksklare vacuÛmzakken gebruikt, gaat u verder op pagina 179 van deze gebruiksaanwijzing.

■ EEN ZAK VAN VACUÛMFOLIE SEALEN: FUNCTIE MANUAL SEAL (E)

1. Knip met een schaar de juiste zaklengte van de folie af (zie *afb. 1*).
2. Stel desgewenst de dubbele sealnaad in door op de knop **Weld** te drukken. Het controlelampje **Double** gaat branden (de standaardinstelling is **Single** voor een enkele sealnaad).
3. Druk op de knop **Manual Seal (E)** om het sealproces in te stellen.
4. Leg een open uiteinde van de zak in de vacumeeropening. Schuif het uiteinde van de zak ong. 4 cm in de vacuümopening tot u de aanslag voelt, zodat een gladde sealnaad wordt gegarandeerd (zie *afb. 2*).
5. Druk vervolgens de starthendel kort omlaag om het sealproces te starten. De blauwe knoprand van **Manual Seal** licht op. De voortgangsindicator (**D**) toont de sealstatus (zie *afb. 3*). Zodra het sealproces is voltooid, gaat de knoprand en voortgangsindicator uit en hoort u een geluidssignaal. Verwijder de zak met het gesealde uiteinde.
6. Controleer of de sealnaad recht is en geen vouwen vertoont (zie *afb. 4*). Mocht dit niet het geval zijn, knip dan de sealnaad eraf en begin opnieuw.



■ EEN ZAK AUTOMATISCH VACUMEREN EN SEALEN: FUNCTIE VACUUM & SEAL (C)



1. Leg de verse levensmiddelen in de zak. Gebruik uitsluitend de originele vacuümzakken of vacuümfolie van Solis voor het beste resultaat en om het apparaat niet te beschadigen.

De artikelnummers en beschrijvingen vindt u bij de bijgesloten bestelbon. U krijgt de accessoires voor uw vacumeermachine bij de betere vakhandel of bij Solis. Het contactadres vindt u achteraan in deze gebruiksaanwijzing.

2. Reinig het open uiteinde van de zak van binnen en van buiten en strijk het glad. Het uiteinde moet stofvrij zijn en mag geen vouwen vertonen.
3. Controleer de instellingen van de **Vacuüm**-, **Food**- en **Weld**-knoppen aan de hand van de controlelampjes. Naargelang de drukgevoeligheid van levensmiddelen kunt u in **Vacuüm** selecteren of de vacuümdruk snel (kies instelling **Normal**) of langzaam (kies instelling **Gentle**) moet worden opgebouwd. Bij **Food** kunt u kiezen uit **Dry** of **Moist**. Voor droge levensmiddelen kiest u instelling **Dry** en voor vochtige levensmiddelen kiest u instelling **Moist**. Bij **Weld** kunt u selecteren of een enkele sealnaad (kies instelling **Single**) of een dubbele sealnaad (kies instelling **Double**) moet worden gemaakt. De standaardinstellingen zijn **Gentle**, **Dry** en **Single** (zie *afb. 5*).
4. Druk nu op de knop **Vacuüm & Seal (C)**.
5. Leg het open uiteinde van de zak in de vacumeeropening. **Let op:** het open uiteinde van de zak moet tot tegen de aanslag of ong. 4 cm in de opening worden geschoven (zie *afb. 6*)!
6. Om de geselecteerde functie te starten, moet u kort de starthendel omlaag drukken. Alleen op die manier wordt de geselecteerde functie geactiveerd en de vacuümkamer vergrendeld (zie *afb. 7*).

7. Nu wordt de zak automatisch door uw apparaat gevacumeerd en geseald. Tijdens het vacuümproces brandt alleen de blauwe knoprand van **Vacuum & Seal (C)**. Zodra het sealproces wordt gestart, gaat ook de knoprand van **Manual Seal (E)** branden. De voortgangsstatus kunt u aan de hand van de voortgangsindicator **(D)** volgen (zie *afb. 8*). Wacht tot de knopranden en de voortgangsindicator **(D)** uitgaan en u een geluidssignaal hoort. Nu is het proces helemaal voltooid.
8. Controleer nu nogmaals of de nieuwe sealnaad recht is en geen vouwen vertoont (zie *afb. 9*). Mocht dit niet het geval zijn, herhaal dan deze stappen nadat u de sealnaad heeft afgeknipt.

Opmerking: het apparaat bereikt een behoorlijk hoge vacuümdruk in de zak. Mocht deze hoge druk kwetsbare levensmiddelen eventueel verdrukken, let dan op de vacuümdruk in de zak tijdens het vacumeren. Als de gewenste druk bereikt is, drukt u op de knop **Manual Seal (E)**. Het apparaat schakelt dan onmiddellijk de afzuigpomp voor het vacumeren uit en begint met het sealen van de zak.

Let op: als u merkt dat de afzuigpomp geen lucht uit de zak zuigt, drukt u op de knop **Cancel (B)** en legt u de zak opnieuw in de vacumeeropening. Belangrijk is dat de zak recht, ong. 4 cm diep, tegen de aanslag wordt geschoven zodat hij goed in de vacuümkamer zit. Hierna gaat u verder zoals beschreven in stappen 6 tot 8.

■ GOED OM TE WETEN:

- Voor een optimale werking moet u na ieder vacumeerproces het apparaat minstens 1 minuut laten afkoelen voor u de volgende zak ertussen legt. Eventueel vrijgekomen vocht aan de vacumeeropening moet u na gebruik altijd schoonvegen.
- Wanneer er teveel sealprocessen na elkaar worden uitgevoerd, kan het gebeuren dat de thermische zekering van de sealbalk wordt geactiveerd en u het apparaat moet laten afkoelen alvorens u het opnieuw kunt gebruiken.
- Gebruik uitsluitend vacuümszakken en vacuümfolie van Solis voor een optimaal resultaat en om het apparaat niet te beschadigen. Gebruik geen andere zakken of folies. Defecten die door het gebruik van ongeschikt verbruiksmateriaal werden veroorzaakt, moeten ook binnen de garantieperiode tegen betaling worden gerepareerd.

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

De artikelnummers en beschrijvingen vindt u bij de bijgesloten bestelbon. U krijgt de accessoires voor uw vacumeermachine bij de betere vakhandel of bij Solis. Het contactadres vindt u achteraan in deze gebruiksaanwijzing.

■ GEDOSEERD VACUMEREN EN HANDMATIG SEALEN: FUNCTIE PULSE VACUUM (A) EN MANUAL SEAL (E)

Het apparaat bereikt een behoorlijk hoge vacuümdruk in de zak. Als u drukgevoelige levensmiddelen, zoals gebak, wilt vacumeren, raden we u aan om de functie **Pulse Vacuum (A)** te gebruiken en deze vervolgens te sealen met de functie **Manual Seal (E)**. Zo kunt u nog gemakkelijk de graad van het vacuüm volgen en een onjuiste verpakking van het levensmiddel voorkomen.

1. Leg een zakuiteinde in de vacumeeropening. **Let op:** het zakuiteinde moet tot tegen de aanslag of ong. 4 cm in de opening worden geschoven.
2. Druk nu op de knop **Pulse Vacuum**. De blauwe knoprand van **Pulse Vacuum** licht op. Het zakuiteinde wordt nu in de vacuümpopening geklemd en het aanzuigen van de lucht wordt gestart. De pomp zuigt nu de lucht weg zolang de knop **Pulse Vacuum** wordt ingedrukt.
3. Zodra de zak voldoende vacuüm heeft, laat u de knop **Pulse Vacuum** los en drukt u kort op de knop **Manual Seal** om het sealproces te starten. De sealnaad wordt in overeenstemming met de instellingen (**Moist/Dry** of **Single/Double**) uitgevoerd (zie hoofdstuk "Instellingen uitvoeren"). De voortgangsstatus kunt u aan de hand van de voortgangsindicator **(D)** volgen. Wacht tot de knopranden en de voortgangsindicator uitgaan en u een geluidssignaal hoort. Nu is het proces helemaal voltooid.
4. Controleer nogmaals of de nieuwe sealnaad recht is en geen vouwen vertoont. Mocht dit niet het geval zijn, herhaal dan deze stappen nadat u de sealnaad heeft afgeknipt.

■ VACUMEREN VAN SOLIS-VOORRAADBUSSEN MET DEKSEL: FUNCTIE CANISTER (H)

Let op: gebruik uitsluitend voor dit apparaat geschikte voorraadbussen en vacuümslangen van Solis. Enkel deze voorraadbussen zijn ontworpen voor de onderdruk die de Solis vacumeermachine VertiVac genereert.

U krijgt de accessoires voor uw vacumeermachine bij de betere vakhandel of bij Solis. Het contactadres vindt u achteraan in deze gebruiksaanwijzing.

A. Vacumeren van Solis-voorraadbussen met de draaiknop op het deksel (afb. 10)

- Spoel de voorraadbus met water en maak het deksel met een vochtige doek schoon; droog alles goed af.
- Doe de levensmiddelen in de bus en zorg ervoor dat er tussen de levensmiddelen en de bovenste rand van de bus een ruimte van ten minste 3 cm vrij blijft (zie *afb. 11*). Reinig nog een keer de rand van de bus en de onderkant van de afdichting van het deksel van de bus en doe het deksel op de bus. Draai de regelaar op het deksel zodanig dat de regelaar op stand "SEAL" staat (zie *afb. 10*).
- Haal de meegeleverde vacuümslang van het apparaat of uit de Solis-containerset. Steek een uiteinde van de slang in de aansluitingsopening (2) van het apparaat en het andere einde in de **opening bij de regelaar op het deksel van de voorraadbus** (zie *afb. 12+13*).
- Selecteer de zuignelheid voor de levensmiddelen in de voorraadbus met de knop **Vacuüm (I): Normal** voor stevige levensmiddelen, **Gentle** voor drukgevoelige levensmiddelen. Het desbetreffende controlelampje gaat branden.
- Druk op de knop **Canister (H)** (zie *afb. 13*) om het vacuümproces te starten. Om zeker te weten dat er geen lucht tussen deksel en bus kan binnendringen drukt u tijdens het vacumeren het deksel van de voorraadbus met uw hand naar beneden. De voortgangstatus kunt u aan de hand van de voortgangsindicator (D) volgen. Wacht tot de knopranden en de voortgangsindicator (D) uitgaan en u een geluidssignaal hoort. Nu is het proces helemaal voltooid.
- Trek de **vacuümslang** voorzichtig uit het deksel van de voorraadbus.
- **Om het deksel van de voorraadbus te openen** zet u de regelaar op het deksel in de stand "OPEN". Een licht sissend geluid betekent dat er weer lucht in de voorraadbus komt. Dit sissen is tevens het bewijs dat in de voorraadbus een vacuüm was.



Afb. 10



Afb. 11



Afb. 12



Afb. 13

B. Vacumeren van Solis-voorraadbussen zonder draaiknop op het deksel (afb. 14)

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

- Spoel de voorraadbus met water en maak het deksel met een vochtige doek schoon; droog alles goed af.
- Doe de levensmiddelen in de bus en zorg ervoor dat er tussen de levensmiddelen en de bovenste rand van de bus een ruimte van ten minste 3 cm vrij blijft. Reinig nog een keer de rand van de bus en de onderkant van de afdichting van het deksel van de bus en doe het deksel op de bus (zie *afb. 15*).
- Haal de meegeleverde vacuümslang van het apparaat of uit de Solis-containerset. Steek een uiteinde van de slang in de aansluitingsopening (2) van het apparaat en het andere einde in de **opening van het deksel van de voorraadbus** (zie *afb. 16+17*).
- Selecteer de zuignelheid voor de levensmiddelen in de voorraadbus met de knop **Vacuüm (I): Normal** voor stevige levensmiddelen, **Gentle** voor drukgevoelige levensmiddelen. Het desbetreffende controlelampje gaat branden.
- Druk op de knop **Canister (H)** (zie *afb. 17*) om het vacuümproces te starten. Om zeker te weten dat er geen lucht tussen deksel en bus kan binnendringen drukt u tijdens het vacumeren het deksel van de voorraadbus met uw hand naar beneden. De voortgangstatus kunt u aan de hand van de voortgangsindicator (D) volgen. Wacht tot de knopranden en de voortgangsindicator (D) uitgaan en u een geluidssignaal hoort. Nu is het proces helemaal voltooid.
- Trek de **vacuümslang** voorzichtig uit het deksel van de voorraadbus.
- **Om het deksel van de voorraadbus te openen**, drukt u op de knop rechts naast de vacuümopening zodat de vacuümdruk ontsnapt. Een licht sissend geluid betekent dat er weer lucht in de voorraadbus komt. Dit sissen is tevens het bewijs dat in de voorraadbus een vacuüm was.



Afb. 14



Afb. 15



Afb. 16



Afb. 17

Belangrijk:

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

■ MARINEREN MET DE MARINEERFUNCTIE EN DE VIERKANTE SOLIS-VOORRAADBUSSEN: FUNCTIE MARINATE (G)

Marineren is zeer geschikt om vlees of vis smaak te geven of malser te maken. Dankzij de Solis VertiVac marineerfunctie kunt u het vlees of de vis in slechts een paar minuten effectief marinieren, omdat het luchtvacuüm de marinade diep in de levensmiddelen laat doordringen. Met de marineerfunctie, wordt het luchtvacuüm een paar minuten gehandhaafd, waarna er weer lucht wordt toegevoerd. De levensmiddelen kunnen dan gedurende enkele seconden "rusten". Dit proces wordt een aantal keer herhaald. U zult zien hoe goed het vlees of de vis de marinade absorbeert. Het gehele marineerproces duurt slechts een paar minuten.

- Prik met een vork een paar keer in het vlees, het gevogelte of de vis. Leg het vlees/de vis in de vierkante Solis-voorraadbus (1,0 of 2,8 liter), bedek het vlees/de vis met de marinade en laat ten minste 3 cm afstand tussen de levensmiddelen en de bovenrand van de voorraadbus. Sluit de voorraadbus met de bijpassende deksel (zie *afb. 18*).
- Haal de meegeleverde **vacuümslang** van het apparaat of uit de Solis-voorraadbusset. Steek een uiteinde van de slang in de **luchtaanzuigopening (2)** van het apparaat en het andere uiteinde in de **opening van het deksel van de voorraadbus** (zie *afb. 19*).
- Selecteer de zuignelheid voor de levensmiddelen in de voorraadbus met de knop **Vacuüm (I)**: **Normal** voor stevige levensmiddelen, **Gentle** voor drukgevoelige levensmiddelen. Het desbetreffende controlelampje gaat branden.
- Druk op de knop **Marinate (G)**. Het marineerproces begint en duurt enkele minuten. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld, zodra de laatste marineercyclus is voltooid. De voortgangsstatus kunt u aan de hand van de voortgangsindicator (**D**) volgen. Wacht tot de knopranden en de voortgangsindicator (**D**) uitgaan en u een geluidssignaal hoort. Nu is het proces helemaal voltooid.



Afb. 18



Afb. 19

- Verwijder eerst de **vacuümslang** uit de voorraadbus en vervolgens uit het apparaat.

Als u het marineerproces eerder wilt stoppen, hoeft u alleen maar op de knop **Cancel (B)** te drukken. Als u het marineerproces weer wilt starten, drukt u nogmaals op de knop **Marinate (G)**. Het marineerproces wordt vervolgens opnieuw gestart.

Opmerking: controleer altijd of de afdichting van de deksel en de rand van de voorraadbus goed schoon en droog zijn.

- **Om het deksel van de voorraadbus te openen**, drukt u op de knop rechts naast de vacuümpopening zodat de vacuümdruk ontsnapt. Een licht sissend geluid betekent dat er weer lucht in de voorraadbus komt. Dit sissen is tevens het bewijs dat in de voorraadbus een vacuüm was.

▲ TIPS VOOR HET OPTIMAAL VACUMEREN

1. **Doe de zak niet te vol.** Laat altijd genoeg plaats vrij zodat de uiteinden van de zak probleemloos in de vacuümkamer kunnen worden geschoven zonder dat er plooiën of golven ontstaan. Neem een afstand van 8 cm in acht tussen de inhoud van de zak en het einde van de zak, plus 2 cm voor de sealnaad en 2,5 cm voor iedere keer dat u daarna nog van plan bent de zak te openen en opnieuw te vacumeren.
2. **Het open uiteinde van de zak mag niet nat zijn** omdat een natte zak niet kan worden geseald. Wanneer de levensmiddelen vocht bevatten of de zak aan de binnenkant nat is, kiest u de functies **Moist** en **Double** om de sealtijd te verlengen en de sealnaad te verdubbelen en een beter sealresultaat te behalen.
3. **Zorg dat het open uiteinde van de zak schoon is en trek het recht** voor het sealen. Zorg ervoor dat er zich geen resten van levensmiddelen op de rand bevinden en dat er geen vouwen aan de opening van de zak zijn. De gesealde naad moet volledig glad zijn om goed af te sluiten.
4. **Laat in geen geval te veel lucht in de zak zitten.** Druk voor het vacumeren iets op de zak zodat er zoveel mogelijk lucht uit de zak ontsnapt. Te veel lucht in de zak vergt meer vermogen van de vacuümpomp waardoor ze overbelast kan raken. Het gevolg daarvan is dat mogelijk niet alle lucht kan worden afgezogen.
5. **Vacumeer geen levensmiddelen met scherpe kanten in de plastic zakken,** zoals visgraten en schelpdieren. De scherpe kanten kunnen de folie scheuren zodat die niet meer goed afsluit. Om zulke levensmiddelen te vacumeren raden wij aan om voorraadbussen in plaats van plastic zakken te gebruiken. U kunt de scherpe randen natuurlijk ook in gevouwen keukenpapier **wikkelen** om de zakken niet te beschadigen of te perforeren.
6. Wanneer u **teveel sealprocessen na elkaar** uitvoert, kan het gebeuren dat de **thermische zekering** van de sealbalk wordt geactiveerd en u het **apparaat moet laten afkoelen** alvorens u het opnieuw kunt gebruiken.
7. Als de vereiste **vacuümdruk na ong. 1 minuut** om welke reden dan ook **niet is bereikt, schakelt het apparaat automatisch uit.** Controleer in dergelijke gevallen of de zak/bus goed is gesloten, het zakuiteinde schoon is en recht tegen de aanslag of ong. 4 cm diep in de vacumeeropening of in de vacuümkamer is geschoven of wat verder nog de oorzaak zou kunnen zijn.
8. Zorg er altijd voor dat de **afdichtingen** rond de vacuümkamer **schoon zijn en geen scheuren of vervormingen vertonen.** In het eerste geval kunt u de afdichtingen schoonmaken en drogen. In het tweede geval moeten ze vervangen worden door nieuwe.
9. Tijdens het vacumeren kunnen kleine hoeveelheden vloeistof, kruimels of etensresten in de vacuümkamer terecht komen waardoor de pomp verstopt kan raken en uw apparaat beschadigd kan raken. Om dit te voorkomen raden wij u aan om **vochtige of sappige etenswaren eerst in te vriezen** voor u ze vacumeert, of om gevouwen keukenpapier onder de sealnaad in de zak te leggen. Soep

of vloeibare levensmiddelen eveneens in zakken of voorraadbussen van Solis doen en invriezen en pas daarna vacumeren. Voor gepureerde of fijn gemalen levensmiddelen geldt: doe de zak niet te vol en leg keukenpapier in de zak voor u gaat vacumeren.

10. **Voor de beste vacuümresultaten moeten vruchten over het algemeen bevroren zijn en moeten groenten eerst** worden geblancheerd.
11. **Delicate levensmiddelen** zoals gebak of bessen kunnen het beste in de Solis-voorraadbussen vacuüm worden verpakt. U kunt ze ook eerst **24 uur invriezen** en vervolgens in de zak vacumeren.
12. **Vloeistoffen moet u voor het vacumeren altijd eerst laten afkoelen.** Bij het vacumeren gaan hete vloeistoffen schuimen, worden bellen gevormd en neemt het volume toe. **Opmerking:** gebruik uitsluitend voorraadbussen van Solis voor het vacumeren.
13. **Bewaar bederfelijke levensmiddelen altijd in het vriesvak of in de koelkast.** De vacuümverpakking kan wel de houdbaarheid van levensmiddelen verlengen maar verandert ze niet in conserveproducten (met andere woorden een stabiel product bij kamertemperatuur).
14. Vul een zak voor **2/3 met water, seal de zak (niet vacumeren!)** en leg de zak in het vriesvak. U kunt het ijs gebruiken om de drankjes te koelen, maar u kunt het ook gebruiken om pijn bij blessures te verzachten.
15. Veel **levensmiddelen** worden **gevacumeerd** verkocht. Met onze vacumeer-machine **kunt u deze producten na opening van de verpakking** nog een keer vacumeren (in Solis-zakken!), om de versheid en volle smaak te behouden. Deze levensmiddelen moeten tot de datum van de oorspronkelijke verpakking worden genuttigd.
16. **Graanproducten** zoals meel, rijst en kant-en-klare gemengde producten **blijven langer vers** als ze **vacuüm verpakt** zijn. **Noten en specerijen** behouden zo hun smaak en worden niet slecht. Ideaal voor als u lange reizen maakt.
17. **Versgewassen salades en groenten kunnen in de Solis-voorraadbussen vacuüm worden verpakt en tot een week lang in de koelkast worden bewaard** – zo is een knapperige, frisse salade altijd binnen handbereik. Wanneer u eerst onderin wat keukenpapier in de voorraadbus doet, wordt het overtollige vocht geabsorbeerd.
18. **Poedervormige of kleine, korrelige levensmiddelen** kunnen vacuüm worden verpakt in de voorraadbussen van Solis als **er keukenpapier wordt gebruikt om de levensmiddelen af te dekken.** Zo worden poeder resp. korrels niet in de pomp resp. de afzuigslang gezogen.
19. **Levensmiddelen met scherpe kanten en randen,** zoals botjes of gedroogde pasta, **moeten in keukenpapier worden gewikkeld** zodat ze de zak niet beschadigd of geperforeerd raakt.

20. U kunt ook meer dan alleen voedingsmiddelen vacuüm verpakken. Campingproducten zoals lucifers, eerste-hulpverband en kleren blijven vacuüm verpakt schoon en droog. Vacuüm verpakt bestek wordt niet dof en een vacuüm verpakte kaarsen voor noodgevallen zijn altijd klaar voor gebruik.
21. **Het voornaamste gebruik van de vacumeermachine is om vele levensmiddelen langer goed en fris te houden zonder dat de smaak verloren gaat. In het algemeen kan men stellen dat vacumeren in vergelijking met traditionele bewaarmethoden levensmiddelen tot vier keer langer bewaren. Als u dit apparaat eenmaal gebruikt, zal het snel onmisbaar worden en zult u minder voedingsmiddelen weggooien en geld besparen.**
- **Het is goed om bijvoorbeeld:**
 - a) Grotere porties te koken en in kleine porties of als volledige maaltijd als voorraad te vacumeren.
 - b) Vacumeren is ook uitermate geschikt om voorbereide maaltijden voor picknicks, campingreizen of barbecue-avonden vers te houden.
 - c) Vacumeren voorkomt vriesbrand.
 - d) Vacumeer vlees, vis, gevogelte, schelpdieren en groenten voor u ze in de koelkast legt of invriest.
 - e) Ook gedroogde vruchten, zoals bonen, noten en granen, blijven vgeacumeerd langer vers.
22. Vacumeren zorgt er ook voor dat u gezonder en bewuster leeft en dat u in geval van allergieën uw maaltijden bereidt met veilige ingrediënten: als u op dieet bent en naar het werk moet, kunt u de ingrediënten precies afwegen en vacumeren of thuis bereide maaltijden eenvoudig en vacuüm verpakt meenemen.
23. U kunt het sealen ook gebruiken om uw waardevolle spullen te bewaren: foto's, belangrijke documenten, postzegelverzamelingen, boeken, sieraden, creditcards, stripboeken, schroeven, spijkers, medicijnen, pleisters – alles is perfect beschermd tegen vuil en vocht als het luchtdicht is verpakt.
- **Opmerking: bewaar het apparaat na gebruik altijd met een ontgrendeld vergrendelingsmechanisme. Het apparaat moet altijd een programma hebben voltooid en de zak moet uit de ontgrendelde vacuümopening zijn gehaald.**
Wanneer u voor het ontgrendelen of het voltooiën van een programma de stekker uit het stopcontact haalt, blijven de afdichtingen vergrendeld en kunnen ze vervormen, wat de werking van het apparaat negatief zal beïnvloeden.

■ HET VACUMEREN VOOR BEWARING IN EEN VRIEZER

1. Gebruik bij voorkeur altijd verse levensmiddelen.
2. Gevoelige producten zoals vlees, vis, bessen etc. moeten altijd eerst worden ingevroren, zodat ze niet worden geplet tijdens het vacumeren.
Levensmiddelen kunnen tot 24 uur worden ingevroren zonder dat er vriesbrand optreedt – deze omstandigheden kunnen we nuttig gebruiken. U verdeelt de levensmiddelen het best in porties voor u ze invriest. Zodra ze zijn bevroren (na ongeveer 24 uur), vacumeert u de levensmiddelen in een Solis-vacuümzak en legt u hem weer terug in het vriesvak.
3. Wilt u soepen, stoofschotels of andere vloeibare levensmiddelen vacumeren en invriezen, dan moet u ze bevroren tot ze een vaste consistentie hebben. Dit kan het beste in een Solis-voorraadbuis. Na het vacumeren (in een voorraadbuis of zak van Solis) kan het levensmiddel terug in het vriesvak worden gelegd.
4. Voor producten met veel vocht geldt dezelfde procedure. Het binnendringen van vloeistoffen in het vacuümsysteem kan het apparaat beschadigen. Dit valt niet onder de garantie.
5. Wilt u levensmiddelen eerst vacumeren en pas daarna invriezen, dan moet de zak 5 cm langer zijn omdat het levensmiddel in bevroren toestand toeneemt in volume.
6. Verse groenten moet u schillen, schoonmaken en kort voor het vacumeren in kokend water blancheren (of doorverwarmen in de magnetron). Hierdoor blijven de groenten knapperig. Na afkoelen vriest u ze in geschikte porties in vacuümzakken in.
7. Als u vis of vlees zonder vooraf invriezen vacuüm wilt verpakken en invriezen, raden wij u aan om ze met keukenpapier in te wikkelen en in de Solis-vacuümzak of Solis-voorraadbuis te leggen zodat het keukenpapier het overtollige vocht kan absorberen. Levensmiddelen die in meerdere lagen moeten worden gevacumeerd (zoals hamburgers, pannenkoeken of tortilla's) kunnen het beste door middel van stukjes bakpapier van elkaar gescheiden in de zak of voorraadbuis van Solis worden geplaatst.

■ ONTDOOIEN VAN INGEVROREN SOLIS-VACUÛMZAKKEN

Het ontdooien van vlees, vis, fruit, groenten en andere gevoelige producten: deze levensmiddelen moeten langzaam in de zak of voorraadbuis in de koelkast worden ontdooid.

Het ontdooien van brood en gebak: deze levensmiddelen kunnen bij kamertemperatuur worden ontdooid. Snij in dit geval de zak open zodat de damp kan ontsnappen.

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

▲ WAAROM BLIJVEN VACUÛM VERPAKTE LEVENSMIDDELEN LANGER GOED?

1. Chemische reacties van levensmiddelen met lucht en vocht, zoals enzymreacties, de opbouw van micro-organismen of verontreiniging door insecten kunnen levensmiddelen bederven.
2. De voornaamste reden waarom levensmiddelen voedingsstoffen, structuur en smaak verliezen, is de zuurstof in de lucht. De opbouw van micro-organismen ontstaan meestal doordat de lucht enerzijds vocht uit de levensmiddelen onttrekt en anderzijds omgevingsvocht toevoegt als ze niet luchtdicht zijn verpakt. Bevroren levensmiddelen krijgen in de lucht van het vriesvak vaak vriesbrand.
3. Het vacuümsysteem onttrekt de lucht uit de verpakking. Omdat lucht voor ongeveer 21 % uit zuurstof bestaat, betekent dit dat er praktisch geen zuurstof in de vacuüm verpakte zak of voorraadbuis blijft. Bij een zuurstofgehalte van 5 % of minder kunnen de meeste microbacteriën zich niet meer vermeerderen.
4. In het algemeen kan men micro-organismen in drie categorieën indelen: schimmel, gistzwammen en bacteriën; ze zijn overal aanwezig, maar kunnen alleen onder bepaalde omstandigheden schade veroorzaken.
5. In een omgeving met weinig zuurstof of zonder vocht kan **schimmel** niet ontstaan.
6. In vocht, suiker en warme temperaturen kunnen **gistzwammen** zich met of zonder lucht uitbreiden. Koelen vertraagt de groei van zwammen en invriezen stopt de groei volledig.
7. **Bacteriën** kunnen zich met en zonder lucht verspreiden. Een van de gevaarlijkste bacteriesoorten is clostridium botulinum. Die kan zich onder bepaalde omstandigheden ook zonder lucht verspreiden – zij hebben slechts een temperatuur nodig tussen 4°C en 46°C. Ze verspreiden zich in niet zure levensmiddelen, in een omgeving met weinig zuurstof en bij een temperatuur die een lange tijd hoger is dan 4°C.
In bevroren, gedroogde of zure levensmiddelen of levensmiddelen die veel zout of suiker bevatten, kan de botulinumbacterie niets.
De volgende levensmiddelen kunnen door botulinum worden geïnfecteerd:
 - Levensmiddelen zonder zuur, zoals vlees, zeevruchten, gevogelte, vis, eieren en in loog geconserveerde olijven
 - Levensmiddelen met weinig zuur, zoals de meeste groentesoorten
 - Levensmiddelen met gemiddeld zuur, zoals tomaten, chilipepers, vijgen en komkommers.

Om deze zogenoemde "gevoelige" levensmiddelen (de lijst is niet volledig) kort te bewaren, legt u ze in de koelkast. Om ze langer te bewaren legt u ze in het vriesvak en moeten ze na opwarmen onmiddellijk worden genuttigd. **Zachte kaas, gerookte vis, knoflook, ui, paddenstoelen en rauwe melk mogen omwille van hun gevoeligheid voor anaerobe bacteriën over het algemeen niet worden gevacumeerd en ook niet te lang worden bewaard.**

8. Zachte kaas en gerookte vis mag men niet vacuüm verpakken aangezien dit de vorming van anaerobe bacterie listeria kan veroorzaken waardoor een contaminatie van levensmiddelen of listeriose kan ontstaan. Dit geldt ook voor knoflook, uien, paddenstoelen en rauwe melk.
9. Afhankelijk van de bewaartijd, de bewaartemperatuur en de hoeveelheid zuurstof kunnen sommige in levensmiddelen voorkomende enzymen de kleur, de textuur en de smaak van de levensmiddelen veranderen. Om de reactie van enzymen te voorkomen moeten de groenten worden gestoomd of geblancheerd of in een magnetron worden verwarmd. Levensmiddelen met een hoog zuurgehalte, zoals de meeste fruitsoorten hoeven niet te worden geblancheerd. Een vacuümverpakking is in dit geval voldoende om de enzymreactie te vertragen of te verhinderen.
10. Sommige droge voedingsmiddelen, zoals meel en granen, kunnen insectenlarven bevatten. Als u ze niet vacumeert, kunnen de larven uitkomen tijdens de bewaring en levensmiddelen bederven. Om dit te voorkomen moeten levensmiddelen vacuüm worden verpakt.
11. In het algemeen moeten levensmiddelen bij lagere temperaturen worden bewaard, omdat er micro-organismen zijn die zich zonder lucht kunnen voortplanten.
12. Bij een koelkasttemperatuur boven 4°C en vooral wanneer levensmiddelen langer worden bewaard, werkt bevorderlijk voor de uitbreiding van gevaarlijke micro-organismen. Daarom moet de ingestelde temperatuur van uw koelkast maximaal 4°C of lager zijn.
13. Als u temperatuur in uw vriesvak –18°C of lager is, kunnen de levensmiddelen langer worden bewaard, maar denk eraan: invriezen doodt de micro-organismen niet, het vertraagt alleen hun groei.
14. Hoe lager de bewaartemperatuur, hoe langer de houdbaarheid van vacuüm verpakte droge levensmiddelen: per 10°C koudere bewaartemperatuur, wordt de houdbaarheid met 3–4 keer verlengd.

■ OVERIGE TIPS OM SUCCESVOL TE VACUMEREN:

1. Was altijd eerst uw handen voor het bereiden en vacumeren van levensmiddelen. Zorg er ook voor dat alle materialen en apparaten die u gebruikt goed schoon zijn.
2. Leg de levensmiddelen na het vacumeren direct in de koelkast of in de vriezer. Laat de levensmiddelen nooit bij kamertemperatuur liggen. Let erop dat de temperatuur in de koelkast of de vriezer niet stijgt.
3. Vacuümverpakking verlengt de houdbaarheid van droge levensmiddelen. Levensmiddelen met een hoog vetgehalte worden door hoge temperaturen en zuurstof snel slecht. Vacuüm verpakken verlengt de houdbaarheid van noten, kokosnoten en granen. Bewaar ze op een koele, donkere plek.
4. Vacumeren verlengt de houdbaarheid van fruit en groenten, zoals appels, bananen, aardappelen of wortelgewas niet, tenzij ze eerst worden geschild!
5. Knolgewassen zoals broccoli, bloemkool of kool scheiden gassen af als u ze vers vacuüm verpakt voor de koelkast. Om ze langer houdbaar te maken moet u ze voor het vacumeren blancheren en invriezen.

■ WAT U MOET WETEN OVER DE VERWERKING VAN LEVENSMIDDELEN:

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

1. Consumeer de levensmiddelen zodra u ze heeft verwarmd, ontdooid of uit de koelkast heeft gehaald.
2. Levensmiddelen die in blik zijn verpakt of al gevacumeerd werden gekocht, kunnen na openen opnieuw (in een Solis-zak) vacuüm worden verpakt. Volg de aanwijzingen om levensmiddelen na openen koel te bewaren (niet bij kamertemperatuur) en bewaar gevacumeerde levensmiddelen even zorgvuldig als verse levensmiddelen. **Let op de op de originele verpakking gedrukte houdbaarheidsdatum!**
3. Ontdooi levensmiddelen nooit in heet water of andere warmtebronnen (bijv. magnetron), ongeacht of ze vacuüm zijn verpakt. Levensmiddelen kunt u het best in de koelkast ontdooien.
4. Consumeer geen levensmiddelen die licht bedorven zijn en al enkele uren op kamertemperatuur zijn. Dat is vooral gevaarlijk voor de gezondheid als ze in dikke sausen werden voorbereid, of als ze vacuüm zijn verpakt of in een zuurstofarme ruimte werden bewaard.
5. Verdeel de gevacumeerde zak of voorraadbus gelijkmatig in de koelkast of vriezer zodat ze zo snel mogelijk worden gekoeld.

▲ REINIGING EN ONDERHOUD

Ga als volgt te werk om de vacumeermachine te reinigen:

1. Trek altijd de stroomstekker uit het stopcontact.
 2. Dompel het apparaat, de stroomkabel of stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen en houd ze ook niet onder stromend water.
 3. Gebruik voor de reiniging van het apparaat geen agressieve reinigungs- of oplosmiddelen of schurende materialen omdat die de oppervlakken kunnen beschadigen.
 4. Maak het apparaat schoon met een zachte, vochtige doek en wat afwasmiddel.
- **Opmerking:** de lekbak kan probleemloos worden verwijderd om grondig met de hand te worden gereinigd in een warm sopje (zie **afb. 20**). De lekbak is toegankelijk nadat u de voordeksel (3) opent en het bovendeel van het apparaat naar achteren klappt door de beide ontgrendelingsknoppen (6) gelijktijdig in te drukken. Reinig de lekbak in een warm sopje, droog hem en plaats hem terug in het apparaat.



5. Laat het apparaat volledig drogen voor u het opbergt of opnieuw gebruikt.
 6. Het apparaat mag niet worden geölied.
- **Opmerking:** u kunt de onderste afdichtingsring rondom de vacuümkamer verwijderen en indien nodig vuil met warm water reinigen. Laat de afdichtingsring aan de lucht drogen alvorens hem op dezelfde plek terug te zetten. De afdichtingsring moet altijd juist worden geïnstalleerd, zodat er geen lucht in de vacuümkamer terecht kan komen. De bovenste afdichtingsring kan niet worden verwijderd.

■ HET SNOER OPBERGEN

Als het apparaat niet in gebruik is, moeten snoer en stekker in het daarvoor bestemde vak aan de onderkant van het apparaat worden opgeborgen. Wikkel het snoer nooit rond het apparaat!

■ HET SCHOONMAKEN VAN DE VACUÛMBUSSEN

1. De voorraadbus kan zonder het deksel handmatig in een warm sopje worden schoongemaakt.

Let op: doe het deksel van de voorraadbus niet in het spoelwater of in de vaatwasser. U kunt wel de dop aan de binnenkant van het deksel verwijderen en afspoelen. Neem het deksel alleen af met een vochtige doek. Aansluitend alles goed laten drogen en de dop indien nodig terugplaatsen aan de onderkant van het deksel.

2. Laat alle onderdelen goed drogen voor u ze opbergt of opnieuw gebruikt.
3. We raden u aan om de rubberen afdichting van tijd tot tijd in te smeren met wat bakolie zodat ze elastisch blijft.

▲ HET APPARAAT OPBERGEN

- **Opmerking:** bewaar het apparaat na gebruik altijd met een ontgrendeld vergrendelingsmechanisme. Het apparaat moet altijd een programma hebben voltooid en de zak moet uit de ontgrendelde vacuümopening zijn gehaald.

Wanneer u voor het ontgrendelen of het voltooiën van een programma de stekker uit het stopcontact haalt, blijven de afdichtingen vergrendeld en kunnen ze vervormen, wat de werking van het apparaat negatief zal beïnvloeden.

Bewaar het apparaat altijd op een vlakke, donkere plek, buiten het bereik van kinderen en bij voorkeur in de originele verpakking. De vacumeermachine mag staand op de grond worden bewaard. U kunt deze ook zijdelings bewaren om ruimte te besparen (korte en lange kant) (zie *afb. 21+22*).

Het vergrendelingsmechanisme mag niet vergrendeld zijn zodat er geen druk op de afdichtingen staat. Afdichtingen zijn verbruiksmateriaal en vallen niet onder de garantie.



Afb. 21



Afb. 22

▲ PROBLEMEN EN MOGELIJKE OORZAKEN

■ HET APPARAAT WERKT NIET

1. Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
2. Controleer of het snoer is beschadigd. Breng in dat geval het apparaat naar Solis of naar een door Solis erkend servicepunt en laat het snoer vervangen.
3. Controleer of het stopcontact werkt door een ander elektronisch apparaat aan te sluiten.
4. Controleer of de zak glad tot tegen de aanslag, ong. 4 cm diep, in de vacumeeropening of vacuümkamer is geplaatst.
5. Controleer of u na de instellingen de starthendel heeft ingedrukt om de functies te activeren.
6. Wacht minstens 1 minuut voor u het apparaat opnieuw gebruikt.
7. Wanneer u teveel sealprocessen na elkaar uitvoert, kan het gebeuren dat de thermische zekering van de sealbalk wordt geactiveerd en u het apparaat moet laten afkoelen alvorens u het opnieuw kunt gebruiken.

■ HET APPARAAT SEALT DE LEGE ZAK NIET

Controleer of het zakuiteinde juist en tot tegen de aanslag of ong. 4 cm diep in de vacuüm-opening ligt en of u op de knop **Manual Seal** en de starthendel drukt.

■ DE LUCHT WORDT NIET VOLLEDIG UIT DE ZAK GEZOGEN

1. Om ervoor te zorgen dat de zak goed wordt geseald, moet het open uiteinde van de zak volledig en zonder vouwen tegen de aanslag, ong. 4 cm diep, in de vacumeeropening of vacuümkamer liggen.
2. Controleer of er een gat in de zak zit. Om dit te controleren sealt u de zak met nog wat lucht erin en dompelt u hem vervolgens onder in water. Als er bellen ontstaan, is de zak lek en moet u een nieuwe zak gebruiken.
3. Gebruik uitsluitend de vacuümfolie en vacuümzakken van Solis!
4. Misschien is de zak niet helemaal goed geseald omdat er kruimels, vet of vocht in de sealnaad zat of omdat het uiteinde van de zak niet helemaal glad en vouwvrij was. Open de zak, maak de binnenkant van het uiteinde van de zak schoon en let erop dat het uiteinde van de zak helemaal glad en tegen de aanslag, ong. 4 cm diep, in de vacumeeropening is geschoven.

■ HET APPARAAT SEALT NIET NA HET VACUMEREN

1. In het apparaat zit een vacuümdruksensor. Als de druk niet hoog genoeg is, wordt het sealproces niet automatisch in werking gesteld en schakelt het apparaat na ong. 1 minuut uit. Controleer de vacuümslang op ondichte plekken of de sealnaad op vuil. Controleer ook de correcte plaatsing en start het apparaat opnieuw op.
2. Controleer of er een gat in de zak zit. Om dit te controleren sealt u de zak met nog wat lucht erin en dompelt u hem vervolgens onder in water. Als er bellen ontstaan, is de zak lek en moet u een nieuwe zak gebruiken.
3. Misschien is de zak niet helemaal goed geseald omdat er kruimels, vet of vocht in de sealnaad zat of omdat het uiteinde van de zak niet helemaal glad en vouwvrij was. Open de zak, maak de binnenkant van het uiteinde van de zak schoon en let erop dat het uiteinde van de zak helemaal glad en tegen de aanslag, ong. 4 cm diep, in de vacumeeropening is geschoven.

■ NA HET SEALEN KOMT ER OPNIEUW LUCHT IN DE ZAK

1. Misschien is de zak niet helemaal goed geseald omdat er kruimels, vet of vocht in de sealnaad zat of omdat het uiteinde van de zak niet helemaal glad en vouwvrij was. Open de zak, maak de binnenkant van het uiteinde van de zak schoon en let erop dat het uiteinde van de zak helemaal glad en tegen de aanslag, ong. 4 cm diep, in de vacumeeropening is geschoven.
2. Sommige levensmiddelen produceren natuurlijke gassen of gisten, zoals fruit en groenten. Als u vermoedt dat dit is gebeurd, opent u de zak en controleert u de levensmiddelen. Als ze gisten, gooit u de zak weg. Temperatuurschommelingen in de koelkast kunnen ook vacuüm verpakte maaltijden bederven. Gooi bij twijfel de levensmiddelen altijd weg.
3. Controleer of er een gat in de zak zit waarlangs lucht is binnengedrongen. Scherpe kanten van levensmiddelen moeten altijd met gevouwen keukenpapier worden afgedekt zodat ze kanten geen gaten kunnen veroorzaken.

■ DE ZAK SMELT OF WORDT NIET GOED GESEALD

Mocht de sealstrip oververhit raken, dan kan de zak smelten. Zet in dat geval het apparaat uit en laat het enkele minuten afkoelen. Over het algemeen moet u tussen twee vacumeerprocessen een afkoelingstijd van 1 minuut aanhouden.

■ HET LUKT NIET OM DE VOORRAADBUS OF CONTAINER TE VACUMEREN

1. Controleer of de vacuümslang zowel bij de vacumeeropening als bij het deksel van de voorraadbus goed vast zit en druk de aansluitstukken zo ver mogelijk in de openingen.
2. Druk vanaf bij het begin van het vacuümproces op het deksel **of** op de slangaansluiting zodat de rand van de container luchtdicht is afgesloten.
3. Is de container of afsluiting zichtbaar beschadigd, vervang dan de container of afsluiting. Controleer of het deksel van de voorraadbus rondom goed dicht zit.
4. Mocht er tijdens het vacuümproces vloeistof uit de voorraadbus komen, moet de voorraadbus met inhoud eerst in de koelkast worden afgekoeld.
5. Controleer de werking van het apparaat.
6. Controleer of de rand van de voorraadbus en de rand van het deksel echt goed schoon zijn en of er een afstand van 3 cm is tussen de levensmiddelen en de bovenrand van de voorraadbus.

Als het apparaat dan nog niet werkt, brengt het apparaat dan naar Solis of een door Solis erkend servicepunt.











■ DE ZESHOEKIGE VOORRAADBUSSEN HOUDEN HET VACUÛM NIET VAST

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









■ DE VIERKANTE VOORRAADBUSSEN HOUDEN HET VACUÛM NIET VAST

Controleer of de rubberen afdichting correct is geplaatst en onbeschadigd is.

▲ ACCESSOIRES

Art. nr.	Artikel		
922.52 922.51 922.50	Wegwerpvacuümfolie 2 rollen 15 x 600 cm 2 rollen 20 x 600 cm 2 rollen 30 x 600 cm		
922.61 922.64	Wegwerpvacuümmzakken 50 zakken 20 x 30 cm 50 zakken 30 x 40 cm		
922.79	Vierkante voorraadbus Set van 2: 1000 ml/2800 ml plus 1 vacuümslang		
922.78	Zeshoekige voorraadbus Set van 3: 700 ml/1400 ml/2000 ml plus 1 vacuümslang		
922.85	Vacuümlunchboxen Set van 2: 2 boxen van 700 ml plus 1 vacuümslang		

*Geschikt voor levensmiddelen

Art. nr.	Artikel		
922.86	Vacuümsluiting voor wijnflessen Set van 2 plus 1 vacuümslang		
922.67	Herbruikbare zip-vacuümmzak Starterset: 3 zip-vacuümmzakken 20 x 23 cm 2 zip-vacuümmzakken 26 x 35 cm plus 1 vacuümslang en 1 sluihulpmiddel		
922.68	Herbruikbare zip-vacuümmzak 20 x 23 cm 10 zakken plus 1 sluihulpmiddel		
922.69	Herbruikbare zip-vacuümmzak 26 x 35 cm 10 zakken plus 1 sluihulpmiddel		

*Geschikt voor levensmiddelen

U krijgt de accessoires voor uw vacumeermachine bij de betere vakhandel of bij Solis. Het contactadres vindt u achteraan in deze gebruiksaanwijzing.

▲ HOUBAARHEID

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

Bewaarplaats	Levensmiddelen	Temperatuur	Normale houdbaarheid	Houdbaarheid met vacuümverpakking in voorraadbusen of zakken van Solis
Kamer-temperatuur	Brood	25±2 °C	1-2 dagen	6-8 dagen
	Biscuits	25±2 °C	4-6 maanden	> 1 jaar
	Meel/rijst	25±2 °C	4-5 maanden	> 1 jaar
	Pasta	25±2 °C	5-6 maanden	> 1 jaar
	Grondnoten en peulvruchten	25±2 °C	3-6 maanden	> 1 jaar
	Medicijnen	25±2 °C	3-6 maanden	> 1 jaar
	Thee	25±2 °C	5-6 maanden	> 1 jaar
	Koffie, gemalen	25±2 °C	2-3 maanden	> 1 jaar

▲ TECHNISCHE SPECIFICATIES

Modelnr. VS6320, Type 5704

Productnaam Vacumeermachine

Spanning/frequentie 220–240 V~ / 50 Hz

Vermogen 130 Watt

Afmetingen (b x h x d) ong. 39 x 19 x 13 cm

Gewicht ong. 2,5 kg

Technische wijzigingen voorbehouden.

▲ VERWIJDERING



EU 2012/19/EU

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

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

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

SOLIS HELPLINE

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

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

▲ Solis Kundendienst Helpline

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

▲ Solis Helpline – Service d'assistance

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

▲ Servizio di assistenza clienti Solis

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

▲ Solis customer service

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

▲ Solis Klantendienst Helpline

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

CH

Schweiz / Suisse Svizzera

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

Adresse für Warenretouren abweichend – siehe:

Adresse différente pour les retours de produit – voir:

Indirizzo differente per resi di merce - vedi:

www.solis.com

☎ 091-802 90 10

@ support.ch@solis.com

🌐 www.solis.ch

D

Deutschland

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

Adresse für Warenretouren abweichend – siehe:

www.solis.com

☎ 0800-724 07 02

@ info.de@solis.com

🌐 www.solis.de

AT

Österreich

✉ Solis Austria
Bruderhofstrasse 10
A-6800 Feldkirch

Adresse für Warenretouren abweichend – siehe:

www.solis.com

☎ 0800-22 03 92

@ info.at@solis.com

🌐 www.solis.at

NL

Nederland

✉ Solis Benelux BV
Stadskade 318
NL-7311 XX
Apeldoorn

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

☎ 085-4010 722

@ info.nl@solis.com

🌐 www.solisonline.nl

B LU

België / Belgique Belgien / Luxembourg

✉ Solis Benelux BV
Stadskade 318
NL-7311 XX
Apeldoorn

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

Afwijkend adres voor productretouren – zie:

Adresse différente pour les retours de produit – voir:

www.solis.com

☎ +32-(0)2-808 35 82

@ info.be@solis.com

🌐 www.solis.be

INT

International

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

Address for return shipment of goods differs – please refer to

www.solis.com

☎ +41-91-802 90 10

@ support.ch@solis.com

🌐 www.solis.com