

SINCE 1908

Solis

CHAMBER VAC PRO

Typ/Type/Tipo 5702

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso

User Manual

Gebruiksaanwijzing



▲ DEUTSCH	04
▲ FRANÇAIS	38
▲ ITALIANO	72
▲ ENGLISH	106
▲ NEDERLANDS	140

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 zum Vakuumieren von Lebensmitteln. Gerät nicht im Freien benutzen und vor Feuchtigkeit und Nässe schützen.

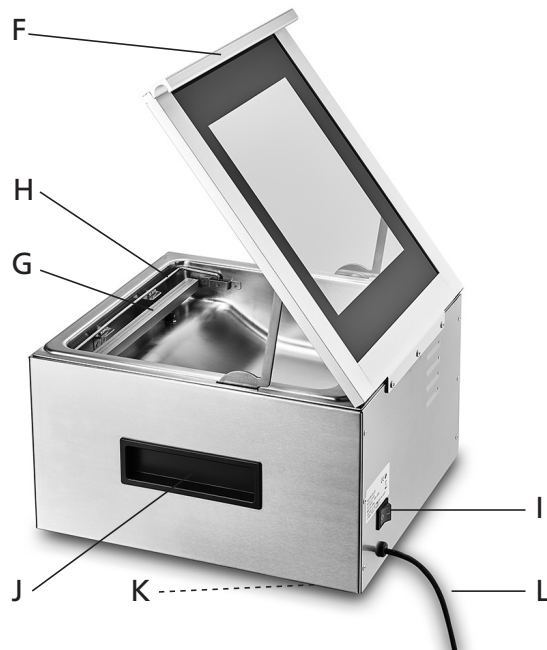
6. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten hängen, damit das Gerät nicht heruntergezogen werden kann. Achten Sie darauf, dass weder das Kabel noch der Stecker mit heissen Oberflächen wie z.B. einer Herdplatte oder einem Heizkörper bzw. mit dem Gerät selbst in Kontakt kommen.
7. Netzkabel so verlegen, dass niemand darüber stolpern kann. Netzkabel von spitzen Gegenständen fernhalten.
8. Netzkabel nicht zusammenrollen oder zusammenbinden.
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 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 mit dem EIN/AUS-Schalter ausgeschaltet wurde.
20. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät, Kabel, Stecker oder am Zubehör vor.
21. Vakuumiergerät 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 haben 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 mit leerer Vakuum-Kammer in Betrieb nehmen, d.h. 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, sollten Sie es mit dem EIN/AUS-Schalter ausschalten und 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 Vakuumiergerät 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 Vakuumiergerät 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 Vakuumiergerät spielen.
 38. Um vorzubeugen, dass sich der Schweiss-Balken überhitzt, muss nach jedem Verschweiss- resp. Vakuumier- und Verschweissvorgang eine Abkühlzeit von mindestens 1 Minute eingehalten werden.
 39. Vor der Inbetriebnahme immer prüfen, ob Ihre Hände sauber und trocken sind.
 40. Ausschliesslich Solis-Vakuumierbeutel verwenden, die für dieses Gerät konzipiert wurden. Gerät nur zum Vakuumieren und Verschweissen bzw. Marinieren benutzen, niemals zweckentfremden!
 41. Stellen Sie nichts auf das Gerät, während es in Betrieb ist oder gelagert wird.

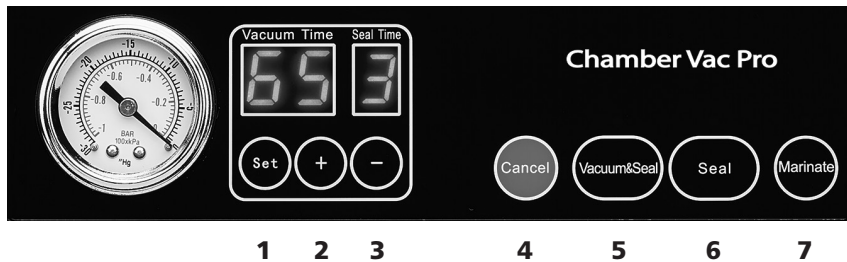
42. Nach jeder Benutzung das Gerät mit dem EIN/AUS-Schalter ausschalten und den Netzstecker ziehen, nur dann ist das Gerät endgültig ausgeschaltet.
43. Das Gerät muss nach jeder Benutzung gereinigt werden. Beachten Sie dazu die Hinweise in der Rubrik „Reinigung und Pflege“ auf Seite 28 dieser Anleitung.
44. Das Gehäuse und die Vakuum-Kammer 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, das Vakuumiergerät immer an den Tragegriffen links und rechts am Gerät anfassen. Das Gerät immer zuerst ausschalten und den Netzstecker ziehen und evtl. Lebensmittel aus der Vakuumier-Kammer entfernen. Bewegen Sie das Gerät immer mit viel Vorsicht, schütteln oder werfen Sie es nicht, es könnte beschädigt werden.
46. Halten Sie Ihre Finger und Hände auch vom Scharnier des Deckels fern, während Sie den Deckel öffnen oder schliessen.
47. 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.
48. Öle oder Schmiermittel müssen bei diesem Gerät nicht eingesetzt werden.
49. Berühren Sie niemals den Schweiss-Balken kurz nach einem Vakuumier- und Schweissvorgang! Der Schweiss-Balken wird sehr heiss und könnte Sie verbrennen.



▲ GERÄTEBESCHREIBUNG

- A Bedienfeld mit berührungsempfindlichen Funktions-Tasten, Display und Vakuum-Druckanzeige**
Die genaue Beschreibung der Tasten und ihrer Funktionen sowie der Display-Anzeigen ersehen Sie auf Seite 12/13.
Die Nadel der Vakuum-Druckanzeige zeigt den momentanen Unterdruck an, der in der Vakuum-Kammer herrscht.
- B Vakuum-Kammer**
In die Vakuum-Kammer wird der zu verschweisende Beutel mit Lebensmittel bzw. der Behälter mit dem zu marinierenden Lebensmittel gelegt.
- C Deckel-Scharnier**
Die Deckel-Scharniere sind mit einer Abfederungs-Mechanik ausgestattet, die den Deckel abfedert und langsam absenkt.
- D Anpressgummi**
Der Anpressgummi ist das Gegenstück zum Schweiss-Balken, damit das Beutelende glatt an den Schweiss-Balken gepresst und optimal verschweisst wird.
- E Dichtungsgummi**
Dank der Dichtung schliesst der Deckel die Vakuum-Kammer luftdicht ab. Der Dichtungsgummi muss immer sauber und trocken sein, bei Beschädigung muss er ersetzt werden.
- F Gerätedeckel mit Handgriff und Sichtfenster**
- G Schweiss-Balken; herausnehmbar**
Der Schweiss-Balken erhitzt sich und verschweisst so das Beutelende. Die Dauer des Schweiss-Vorgangs kann manuell eingestellt werden.
- H Beutel-Fixierbügel mit 2 Metallflächen**
Das Beutelende muss unter den hochklappbaren Bügel eingeklemmt werden; der Bügel wird, heruntergeklappt, durch zwei Magnete an den beiden Metallflächen festgehalten und fixiert so das Beutelende, so dass es nicht verrutschen kann. Beim Vakuumieren muss das obere Beutelende auf den beiden Metallflächen liegen, das untere Beutelende unter den beiden Metallflächen.
- I EIN/AUS-Schalter an der Geräterückseite**
- J Tragegriffe rechts und links am Gerät**
- K Rutschfeste Gummifüsse**
- L Netzkabel**

D ▲ DIE FUNKTIONSTASTEN UND DISPLAY-ANZEIGEN



- Zu Ihrer Kontrolle leuchtet das Kontrolllicht der Tasten **Vacuum & Seal**, **Seal** oder **Marinate** auf, je nachdem, welche Funktion Sie durch Berühren der entsprechenden Taste aktiviert haben. Sobald eine Funktion abgeschlossen ist, erlischt das jeweilige Kontrolllicht.
- Ebenfalls leuchten die Anzeigen für die eingestellte Vakuumierdauer (**Vacuum Time**) und die eingestellte Schweissdauer (**Seal Time**) im Display auf. Während des Vakuumier- und Schweiss-Prozesses zählt die Anzeige die Zeit jeweils bis „0“ herunter und zeigt so den jeweiligen Verlauf an.

1 Taste Set

Mit der **Set**-Taste können Sie die Parameter auswählen, um die Einstellung der Vakuumierdauer (**Vacuum Time**) oder der Schweissdauer (**Seal Time**) zu verändern.

Durch jedes Berühren der **Set**-Taste wechseln Sie zwischen den beiden Einstellungen, der Zeit-Parameter, welcher eingestellt werden kann, blinkt.

Vakuumierdauer: einstellbar von 20 bis 99 Sekunden
(Standardeinstellung: 50 Sekunden)

Schweissdauer: einstellbar von 3 bis 9 Sekunden
(Standardeinstellung: 5 Sekunden)

2 Taste +

Mit der Taste **+** kann eine Vakuumierdauer (**Vacuum Time**) bis maximal 99 Sekunden eingegeben werden (in 5-er Schritten bzw. von 95 auf 99 im 4-er Schritt) bzw. eine Schweissdauer (**Seal Time**) bis maximal 9 Sekunden (in 1-er Schritten).

3 Taste -

Mit der Taste **-** kann eine Vakuumierdauer (**Vacuum Time**) bis minimal 20 Sekunden eingegeben werden (in 5-er Schritten bzw. von 99 auf 95 im 4-er Schritt) bzw. eine Schweissdauer (**Seal Time**) bis minimal 3 Sekunden (in 1-er Schritten).

4 Taste Cancel

Wenn Sie die Taste **Cancel** während des Betriebs berühren, wird der jeweilige Vakuumier-, Marinier- bzw. Schweissvorgang sofort unterbrochen.

5 Taste Vacuum & Seal

Diese Taste setzt erst den Vakuumiervorgang in Betrieb und verschweisst anschliessend automatisch. Die Display-Anzeigen zählen die beiden Zeiten nacheinander abwärts, bis sie bei „0“ angekommen sind. Während des Vakuumiervorgangs leuchtet nur das Kontrolllicht bei **Vacuum & Seal**, sobald auch der Schweissvorgang einsetzt, leuchtet zusätzlich das Licht bei **Seal**. Am Ende des Vorgangs blinken beide Kontrolllichter noch einige Sekunden. Sobald beide Vorgänge abgeschlossen sind, erlöschen beide Lichter.

Hinweis: Zwischen zwei Vakuumier- und Schweiss-Prozessen sollte immer eine Pause von mindestens 1 Minute eingelegt werden.

6 Taste Seal

Diese Taste erfüllt 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.

Hinweis: Auch wenn Sie einen Beutel nur verschweissen wollen, startet das Gerät trotzdem zuerst für 20 Sekunden den Vakuumiervorgang, bevor dann der Schweissvorgang einsetzt. Damit wird sichergestellt, dass die Schweissnaht luftdicht verschlossen ist.

2. **Zum vorzeitigen Stoppen des Vakuumiervorgangs**, wenn im Beutel besonders empfindliche bzw. druckempfindliche Lebensmittel liegen. Warten Sie in diesem Fall, bis ein Vakuumdruck von -25"Hg erreicht ist (Sie können dies anhand der Nadel in der Vakuum-Druckanzeige verfolgen), dann berühren Sie die Taste **Seal**, die Absaugpumpe stoppt sofort und der Schweiss-Prozess startet. Solange das Gerät verschweisst, leuchtet das Kontrolllicht bei **Seal**, die Display-Anzeige bei **Seal Time** zählt abwärts bis „0“. Danach blinkt das Kontrolllicht bei **Seal** noch einige Male, sobald es ganz erlischt, ist der Vorgang abgeschlossen.

Hinweis: Zwischen zwei Schweissvorgängen sollte immer eine Pause von mindestens 1 Minute eingelegt werden.

7 Taste Marinare

Mit dieser Taste können Sie Lebensmittel, welche mit einer Marinade bestrichen sind, auf einem Teller oder in einem Behälter in der Vakuum-Kammer marinieren. Das Gerät erzeugt ein Vakuum in der Standardeinstellung 99 Sekunden, aber es gibt keinen Verschweiss-Prozess im Anschluss.

Das Kontrolllicht bei **Marinare** leuchtet, solange der Mariniervorgang andauert, die Display-Anzeige bei **Vacuum Time** zählt von 99 abwärts bis „0“. Danach blinkt das Kontrolllicht noch einige Male. Ist der Vorgang abgeschlossen, erlischt das Kontrolllicht. **Wir empfehlen, den Mariniervorgang insgesamt 3 Mal durchzuführen.**

■ EINSTELLUNG DER VAKUUMIERDAUER

- Berühren Sie nach dem Einstecken des Netzsteckers und dem Einschalten mit der EIN/AUS-Taste die Taste **Set** so oft, bis die Zeitanzeige im Display **Vacuum Time** blinkt. Nun können Sie mit den Tasten **+** und **-** eine Vakuumierdauer von 20 bis 99 Sekunden einstellen.
- Je nach Lebensmittel und Beutelgrösse kann die Vakuumierdauer angepasst werden. Je länger die Vakuumierdauer, desto stärker werden die Lebensmittel vakuumiert. Nachfolgende Tabelle gibt dazu Empfehlungen ab:

Für	Beispiele	Vakuumierdauer (in Sek.)
Generelle Anwendung	Standard-Einstellung, geeignet für normale Beutelgrösse und alle Fleisch- und Lebensmittel-Sorten.	50
Weiche oder leicht zerbrechliche Lebensmittel, welche nur leicht vakuumiert werden sollen	Brot, Kartoffel-Chips, Früchte etc.	20–40
Normale Beutelgrösse	Alle Beutelgrössen mit einem Format kleiner als 22 x 30 cm (ca. DIN A4)	40–60
Grosse Beutelgrössen, grössere Lebensmittel	Grosse Beutel mit ca. 30 x 33 cm, vollgefüllt	60–80
Stark zu vakuumierende Lebensmittel, Flüssigkeiten	Suppen, Saucen	60–80
Extrem stark zu vakuumierende Lebensmittel	Marinieren von Lebensmittel	99

■ EINSTELLUNG DER SCHWEISSDAUER

- Berühren Sie nach dem Einstecken des Netzsteckers und dem Einschalten mit der EIN/AUS-Taste die Taste **Set** so oft, bis die Zeitanzeige im Display **Seal Time** blinkt. Nun können Sie mit den Tasten **+** und **-** eine Schweissdauer von 3 bis 9 Sekunden einstellen.
- Je nach Umgebungs-Temperatur und dem Feuchtigkeitsgehalt des Lebensmittels variieren die Zeiten für die empfohlene Schweissdauer, nachfolgende Tabelle gibt dazu Empfehlungen ab:

Für	Beispiele	Schweissdauer (in Sek.)
Normale Vakuumierbeutel	Normale Vakuumierbeutel mit trockenem Inhalt bei Raumtemperatur	3–6
Nasse Vakuumierbeutel	Nasse PE-Beutel oder dünne Vakuumierbeutel	4–6
Normale Vakuumierbeutel bei kalten oder feuchten Bedingungen	Anwendung in Räumen unter 12 °C	6–7
Feuchte / nasse Beutel oder kalte Bedingungen	Nasse Beutel oder Beutel mit feuchten bzw. flüssigen Lebensmitteln	7–9

■ GENERELLE HINWEISE:

1. Drücken Sie immer leicht auf den Beutel, damit die überschüssige Luft im Beutel schon entweicht, bevor Sie den Gerätedeckel schliessen und den Vakuuervorgang starten.
2. Legen Sie das Beutelende immer flach, gerade und ohne Falten auf den Schweissbalken. Das Beutelende sollte vom Beutel-Fixierbügel festgehalten werden.
3. Grosse und relativ leere Beutel benötigen immer eine etwas längere Vakuumdauer als kleine Beutel.
4. Je stärker Sie den Beutel vakuumieren möchten, desto länger sollte die Vakuumdauer sein.
5. Frische Früchte oder frisches Gemüse sondern immer noch Gase ab und sollten deshalb nicht vakuumiert werden. Der Vakuumdruck könnte sie zudem zerdrücken und beschädigen.
6. Um beste Marinier-Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie den Marinier-Vorgang 3 Mal in Folge vornehmen.
7. Prüfen Sie immer die Schweissnaht, ob sie durchgehend, flach und gleichmässig ist. Zur Sicherheit kann die Schweissdauer immer 1 bis 2 Sekunden länger eingestellt werden.
8. Bei kalten Bedingungen die Schweissdauer generell 1 bis 2 Sekunden länger einstellen.
9. Das Beutelende sollte immer sauber und trocken sein; verlängern Sie die Schweissdauer um 2 Sekunden, wenn das Beutelende nass ist oder der Beutel Flüssigkeit enthält.

▲ INBETRIEBNAHME

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

Gerät aufstellen

Stellen Sie das Gerät auf eine ausreichend grosse, stabile, horizontale, saubere, feuchtigkeitunempfindliche und trockene Arbeitsfläche.

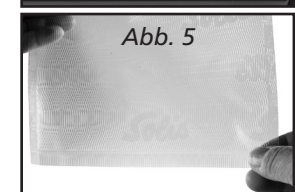
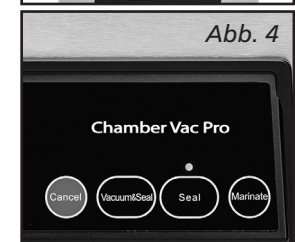
Netzstecker anschliessen / Gerät einschalten

Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose und schalten Sie das Gerät mit dem EIN/AUS-Schalter an der Geräterückseite ein. Die beiden Display-Anzeigen leuchten auf: 60 im Display **Vacuum Time** und 5 im Display **Seal Time** (Standard-Einstellung).

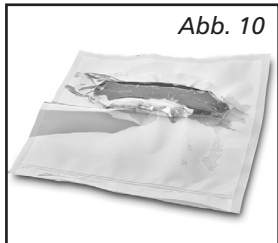
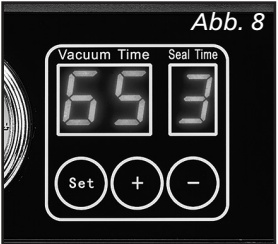
Hinweis: Sollten Sie fertige Vakuumbutel verwenden, können Sie sofort zu Punkt II. dieser Anleitung übergehen.

I. EINEN BEUTEL AUS EINER VAKUUMIERFOLIE SCHWEISSEN: FUNKTION SEAL (6)

1. Schneiden Sie mit der Schere eine passende Beutelgröße von der Folie. (siehe **Abb. 1**)
2. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes soweit, dass er einrastet. Klappen Sie den Beutel-Fixierbügel (H) hoch, der Bügel steht oben. (siehe **Abb. 2**)
3. Legen Sie ein offenes Beutelende auf den Schweissbalken (G) und unter den Beutel-Fixierbügel. Achten Sie darauf, dass das Beutelende glatt und ohne Falten gerade auf dem Schweiss-Balken liegt.
4. Klappen Sie den Beutel-Fixierbügel wieder nach unten, die beiden Magnete halten den Beutel-Fixierbügel an den Metallflächen fest und das Beutelende liegt fest auf dem Schweiss-Balken. (siehe **Abb. 3**)
5. Schliessen Sie den Deckel, so dass er auf der Kammer aufliegt. Verändern Sie bei Bedarf die Schweissdauer, indem Sie erst die Taste **Set** so oft berühren, bis die Anzeige **Seal Time** im Display blinkt, und dann mit den Tasten **+** und **-** die Zeit einstellen.
6. Berühren Sie die Taste **Seal**, um das Beutelende zu verschweissen, das Kontrolllicht bei **Seal** leuchtet (siehe **Abb. 4**). Die Anzeige im Display **Vacuum Time** zeigt „0“ und die Absaugpumpe setzt sich für einige Sekunden in Betrieb, damit die Luft zwischen Beutel und Schweiss-Balken abgesaugt wird, dann zählt die Anzeige im Display **Seal Time** bis „0“ herunter. Im Anschluss blinkt das Kontrolllicht bei **Seal** noch einige Sekunden. Erst wenn das Kontrolllicht nicht mehr blinkt und erloschen ist, ist der Schweiss-Prozess abgeschlossen.
7. Sobald das Kontrolllicht bei **Seal** erloschen ist, öffnen Sie den Gerätedeckel wieder. Klappen Sie den Beutel-Fixierbügel hoch und entnehmen Sie den Beutel mit dem verschweissten Ende.
8. Überprüfen Sie, ob die Schweissnaht gerade und ohne Falten ist. Sollte dies nicht der Fall sein, die Schweissnaht abschneiden und den Vorgang wiederholen. (siehe **Abb. 5**)



II. AUTOMATISCHES VAKUUMIEREN UND VERSCHWEISSEN EINES BEUTELS: FUNKTION VACUUM & SEAL (5)



1. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes soweit, dass er einrastet.
2. Klappen Sie den Beutel-Fixierbügel (H) hoch, der Bügel steht oben. (siehe Abb. 6)
3. Legen Sie die frischen Lebensmittel in den Beutel. Bitte verwenden Sie ausschliesslich die original Solis-Vakuumpackbeutel oder Vakuumpackfolien, 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 Vakuumpackgerät im guten Fachhandel oder bei Solis. Die Kontaktadresse finden Sie am Ende dieser Anleitung.

4. Reinigen Sie das offene Beutelende innen und aussen und streichen Sie es glatt. Das Ende muss staubfrei und ohne Falten sein. Drücken Sie leicht auf den Beutel, damit die überschüssige Luft aus dem Beutel entweichen kann und die Absaugpumpe weniger zu leisten hat.
5. Legen Sie das offene Beutelende auf den Schweiss-Balken. **Wichtig:** Achten Sie darauf, dass das obere Beutelende über den beiden Metallflächen des Beutel-Fixierbügels liegt und das untere Beutelende unter den beiden Metallflächen, so dass das Beutelende die beiden Metallflächen praktisch umschliesst. Damit stellen Sie sicher, dass die Luft komplett aus dem Beutel abgesaugt werden kann. (siehe Abb. 7)
6. Klappen Sie den Beutel-Fixierbügel wieder nach unten, die beiden Magnete halten den Bügel an den Metallflächen fest und das Beutelende liegt fest auf dem Schweiss-Balken.
7. Schliessen Sie den Deckel, so dass er auf der Vakuum-Kammer aufliegt. Verändern Sie bei Bedarf die Vakuumpackdauer und die Schweissdauer, indem Sie erst die Taste **Set** so oft berühren, bis die Anzeige **Vacuum Time** oder **Seal Time** im Display blinkt, und dann mit den Tasten **+** oder **-** die Dauer bei der jeweiligen Position einstellen (siehe Abb.8) (beachten Sie dazu die Tabellen auf S. 14 und 15).

8. Berühren Sie dann die Taste **Vacuum & Seal**, nun vakuumiert und verschweisst Ihr Gerät den Beutel automatisch. Erst leuchtet das Kontrolllicht bei **Vacuum & Seal** auf, sobald auch der Schweiss-Prozess einsetzt, leuchtet auch das Kontrolllicht bei **Seal** auf. Die Anzeige im Display **Vacuum Time** zählt auf „0“ herunter, dann zählt auch die Anzeige im Display **Seal Time** auf „0“ herunter. Im Anschluss blinken die beiden Kontrolllichter bei **Vacuum & Seal** und **Seal** noch einige Sekunden. Sobald der komplette Vorgang abgeschlossen ist, erlöschen diese beiden Kontrolllichter.

Achtung: Um sicher zu stellen, dass vom Rand des Deckels keine Luft in die Vakuum-Kammer gelangen kann, empfehlen wir, den Deckel einige Sekunden zu Beginn des Vakuumpack-Prozesses nach unten zu drücken.

Hinweis: Das Gerät erzeugt einen hohen Vakuum-Druck im Beutel. Dieser Druck könnte leicht zerbrechliche Lebensmittel eventuell zerdrücken. Deshalb empfehlen wir, bei empfindlichen Lebensmitteln entweder die Vakuumpackdauer auf 30–40 Sekunden einzustellen oder die Taste **Seal** zu berühren, sobald die Nadel in der Vakuum-Druckanzeige -25"Hg erreicht hat. Das Gerät schaltet dann sofort die Absaugpumpe zum Vakuumieren ab und beginnt mit dem Verschweissen des Beutels.

9. Wenn das Vakuumieren und Verschweissen abgeschlossen ist, d.h. wenn keine Kontrolllichter bei den Tasten **Seal** und **Vacuum & Seal** mehr blinken, können Sie den Deckel bis zum Anschlag öffnen und den vakuumierten und verschweissten Beutel entnehmen. (siehe Abb. 9)
10. Prüfen Sie nochmals die Schweissnaht, ob sie gerade und ohne Falten ist (siehe Abb. 10). Sollte dies nicht der Fall sein, Vorgang wiederholen, nachdem Sie die Schweissnaht abgeschnitten haben.

■ GUT ZU WISSEN:

- Damit das Gerät optimal arbeitet, sollten Sie nach jedem Vakuumpackvorgang das Gerät mindestens 1 Minute abkühlen lassen, bevor Sie den nächsten Beutel einlegen. Eventuell ausgetretene Flüssigkeit in der Vakuum-Kammer immer nach jeder Anwendung wegwischen.
- Wenn Sie die Abkühlzeit von mindestens 1 Minute in der Vakuum-Kammer des Gerätes nicht einhalten und versuchen, sofort weiter zu vakuumieren, wird sich der Schweissbalken überhitzen und kann dadurch dauerhaft beschädigt werden.
- Es sollten nur Solis-Vakuumpackbeutel 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-Vakuumpackbeutel in verschiedenen Grössen oder Vakuumpackfolien, bei denen Sie selbst die Beutelgrösse festlegen können. Wählen Sie immer eine Beutelgrösse, die zu dem Lebensmittel passt. Beachten Sie dabei, dass der Beutel mindestens 8 cm grösser sein soll als das einzuschweisende Lebensmittel und rechnen Sie weitere 2 cm für die Schweissnaht.

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

- Mit einer Schere können Sie einen vakuumierten und verschweissten Beutel aufschneiden, um die Lebensmittel zu entnehmen.
- Wenn Sie leicht feuchte Lebensmittel oder Flüssigkeiten vakuumieren, so kann Feuchtigkeit in die Vakuum-Kammer gelangen. Reinigen Sie die Vakuum-Kammer mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie anschliessend.

III. MARINIEREN VON LEBENSMITTELN: FUNKTION MARINATE (7)

- Mit der Marinier-Funktion können Sie Lebensmittel wie Fleisch und Fisch marinieren. Bei der Marinier-Funktion wird für 99 Sekunden der Vakuumier-Prozess eingeschaltet, danach schaltet sich das Gerät ab, der Schweiss-Prozess wird nicht gestartet.
1. Legen Sie die mit Marinade bestrichenen Lebensmittel in einen offenen Behälter oder auf einen Teller, welche von der Grösse her in die Vakuum-Kammer passen.
 2. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes soweit, dass er einrastet.
 3. Stellen Sie den Behälter oder den Teller in die Vakuum-Kammer.
 4. Schliessen Sie den Deckel wieder.
 5. Berühren Sie die Taste **Marinate**, im Display **Vacuum Time** erscheint die Standard-Einstellung 99. Diese Einstellung sollten Sie nicht verändern.
 6. Es leuchtet das Kontrolllicht bei **Marinate** auf, die Anzeige im Display **Vacuum Time** zählt auf „0“ herunter. Im Anschluss blinkt das Kontrolllicht bei **Marinate** noch einige Sekunden. Sobald der Marinier-Vorgang abgeschlossen ist, erlischt das Kontrolllicht.
 7. Wiederholen Sie diesen Marinier-Vorgang (Schritt 5 und 6) noch zwei Mal, damit das Lebensmittel optimal mariniert ist.
 8. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den Teller bzw. das Behältnis.

▲ TIPPS FÜR OPTIMALES VAKUUMIEREN

1. **Überfüllen Sie den Beutel nicht.** Lassen Sie immer genug leeren Platz am offenen Beutelende damit das Beutelende problemlos um die Metallflächen und unter den Beutel-Fixierbügel gelegt werden kann. Rechnen Sie mit 8 cm Platz zwischen Beutelinhalt und Beutelende plus 2 cm für die Schweissnaht und zusätzlich 2,5 cm für jedes geplante Öffnen und Neu-Vakuuieren.
2. **Das offene Beutelende sollte nicht nass sein,** da sich nasse Beutel nicht dicht verschweissen lassen. Wenn Sie Flüssigkeiten vakuumieren wollen, erhöhen Sie die Vakuumierdauer auf 60–80 Sekunden und die Schweissdauer auf 8 Sekunden.
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 vakuumieren,** wie z.B. Fischgräten und Muscheln. Die scharfen Kanten könnten die Folie perforieren, so dass sie nicht mehr dicht ist. **Umwickeln** Sie die scharfen Kanten und Enden **mit gefaltetem Küchenpapier**, damit sie den Beutel nicht mehr beschädigen bzw. Löcher verursachen können.
6. Sie sollten **nach jedem Vakuumier-Vorgang mindestens 1 Minute warten,** bevor Sie den nächsten Beutel vakuumieren, damit das Gerät abkühlen kann.
7. Wenn der nötige **Vakuum-Druck nach ca. zwei Minuten** aus irgendeinem Grund **nicht erreicht** ist, **schaltet sich das Gerät automatisch ab.** In diesem Fall bitte prüfen, ob der Deckel nicht dicht verschliesst und ob die Dichtungen verschmutzt oder altersungsbedingt undicht sind.
8. Während des Vakuumier-Vorgangs können kleine Mengen Flüssigkeit, Krümel oder Speisepartikel in die Vakuum-Kammer gezogen werden. Säubern Sie die Vakuum-Kammer wenn erforderlich nach jedem Vakuumier-Prozess. Für pudrige oder feingemahlene Lebensmittel gilt: Beutel nicht überfüllen und als Abschluss ein Küchenpapier in den Beutel zu legen, bevor er vakuumiert wird.
9. **Früchte sollten generell vorgefroren** und **Gemüse blanchiert** werden, damit erzielen Sie beim Vakuumieren beste Ergebnisse.
10. **Empfindliche Lebensmittel** wie Gebäck oder Beeren sollten mit einer kürzeren Vakuumierdauer vakuumiert werden (30–40 Sekunden). Alternativ müssen sie **24 Stunden vorgefroren** werden, bevor sie in Beutel vakuumiert werden.

11. **Flüssigkeiten müssen vor dem Vakuumieren immer gekühlt sein.** Heisse Flüssigkeiten schäumen oder bilden Blasen und vergrössern so ihr Volumen, wenn sie vakuumiert werden.
12. **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.
13. 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.
14. 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.
15. **Getreide** wie Mehl, Reis, Fertigmischungen **bleiben länger frisch, wenn sie vakuumverpackt sind. Nüsse und Gewürze** behalten so auch ihren Geschmack und werden nicht ranzig. Ideal auch, wenn Sie länger verreisen wollen.
16. **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.
17. **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.
18. **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.
- 19. 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.

■ 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. Suppen, Eintöpfe oder Speisen mit hohem Flüssigkeitsanteil können problemlos im Kammer-Vakuumiergerät vakuumiert werden.
4. 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.
5. Frisches Gemüse sollten Sie putzen oder schälen und vor dem Vakuumieren kurz in kochendem Wasser blanchieren (oder notfalls im Mikrowellenofen durcherhitzen). Damit erhalten Sie das Gemüse knackig. Nach dem Abkühlen gefrieren Sie es in geeigneten Portionen in Vakuumierbeutel ein.
6. Wenn Sie Fisch oder Fleisch ohne Vorgefrieren vakuumieren und einfrieren wollen, empfehlen wir, es mit Küchenpapier umwickelt in den Solis Vakuumierbeutel 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 gelegt.

■ AUFTAUEN VON EINGEFRORENEN SOLIS-VAKUUMIERBEUTELN

- Auftauen von Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse und anderen empfindlichen Produkten: Diese Lebensmittel sollten langsam im Beutel 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 Behältnis 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 -17°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 neuen Solis-Beuteln) vakuumverpackt werden. Befolgen Sie die Anweisung, die Lebensmittel nach dem Öffnen kühl zu lagern (nicht bei Zimmertemperatur) und lagern Sie wieder-vakuumierte Lebensmittel genauso sorgfältig wie frische Lebensmittel. **Beachten Sie das auf der Originalverpackung aufgedruckte Haltbarkeitsdatum!**
3. Tauen Sie Lebensmittel niemals in heissem Wasser auf oder mit Hilfe anderer Wärmequellen (z.B. Mikrowelle), egal ob sie vakuumverpackt sind oder nicht. Lebensmittel werden am schonendsten im Kühlschrank aufgetaut.
4. Konsumieren Sie keine Lebensmittel, die leicht verderblich sind und einige Stunden bei Zimmertemperatur gelagert wurden. Das ist besonders gesundheitsgefährdend, wenn sie in dicker Sauce zubereitet wurden, wenn sie vakuumverpackt sind oder in sauerstoffarmer Umgebung aufbewahrt wurden.
5. Verteilen Sie vakuumierte Beutel gleichmässig im Kühlschrank oder im Gefrierschrank, damit sie möglichst schnell gekühlt werden.

D ▲ REINIGUNG UND PFLEGE

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

1. Schalten Sie das Gerät mit dem EIN/AUS-Schalter aus und 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. Öffnen Sie den Deckel und klappen Sie den Beutel-Fixierbügel nach oben. Sie können den Schweiss-Balken mit einem Ruck aus der Halterung ziehen. Darunter befindet sich ein gelber Filter-Deckel. Auch diesen können Sie nach oben abziehen.



5. An der Unterseite des Filter-Deckels befindet sich ein feiner Luftfilter, der die Luft reinigt, bevor sie angesaugt wird. Diesen Luftfilter können Sie mit einem leicht feuchten Tuch oder einer weichen Bürste reinigen.



6. Reinigen Sie die Vakuum-Kammer, den Geräte-Deckel innen wie aussen und das Gerät aussen mit einem milden Spülmittel und einem weichen, feuchten Tuch. Trocknen Sie alles mit einem weichen Tuch.
7. Danach drücken Sie den trockenen Filter-Deckel wieder auf die Luft-Öffnung.

8. Drücken Sie auch den Schweiss-Balken wieder in die Halterung, so dass er einrastet. Klappen Sie den Beutel-Fixierbügel wieder nach unten.



- **Hinweis:** Der Anpressgummi überhalb des Schweiss-Balkens kann für eine gründliche Reinigung problemlos aus der Halterung genommen und in warmem Spülwasser von Hand gereinigt werden. Lassen Sie den Anpressgummi danach an der Luft liegend komplett trocknen, bevor Sie ihn wieder korrekt einsetzen.



9. Lassen Sie das Gerät komplett an der Luft trocknen, bevor Sie es verstauen oder wieder benutzen.
10. Das Gerät muss nicht geölt werden.

▲ AUFBEWAHRUNG DES GERÄTS

Lagern Sie das Gerät an einem flachen, dunklen Ort, ausser Reichweite von Kindern, am besten in der Original-Verpackung.

Stellen Sie nichts auf das Gerät, so dass kein Druck auf die Dichtungen entstehen kann. Dichtungen und der Schweiss-Balken sind Verbrauchsmaterial und fallen nicht unter die Garantie.

▲ PROBLEME UND MÖGLICHE URSACHEN

■ DAS GERÄT FUNKTIONIERT NICHT

1. Prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig in der Steckdose steckt und dass der EIN/AUS-Schalter auf die Position „I“ gestellt ist.
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, trocken und sauber ist.
5. Warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie das Gerät erneut in Betrieb nehmen.

■ DAS GERÄT VERSCHWEISST DEN LEEREN BEUTEL NICHT

Prüfen Sie, ob das Beutelende korrekt auf dem Schweiss-Balken und unter dem Beutel-Fixierbügel liegt.

■ DIE LUFT IST NICHT KOMPLETT AUS DEM BEUTEL ABGESAUGT

1. Damit der Beutel fest verschweisst wird, muss das offene Ende des Beutels die beiden Metallflächen umschliessen, komplett und ohne Falten auf dem Schweiss-Balken liegen und vom Beutel-Fixierbügel festgehalten werden.
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 und trocknen Sie die Innenseite des Beutelendes und achten Sie darauf, das Beutelende absolut glatt auf den Schweiss-Balken und unter den Beutel-Fixierbügel zu legen. Dann starten Sie den Vakuumier-Prozess erneut.
5. Prüfen Sie, ob die Vakuumierdauer genügend hoch ist. Gegebenenfalls erhöhen Sie die Vakuumierdauer.
6. Haben die Lebensmittel, die vakuumiert werden sollen, scharfe Kanten? Wenn ja, könnte der Beutel ein Loch haben. Wechseln Sie den Beutel, polstern Sie die Lebensmittel mit Küchenpapier, dann versuchen Sie erneut, den Beutel zu vakuumieren.

■ 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. zwei Minuten aus. Prüfen Sie, ob der Deckel nicht dicht verschliesst und ob die Dichtungen verschmutzt oder alterungsbedingt undicht sind.
2. 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 und trocknen Sie die Innenseite des Beutelendes und achten Sie darauf, das Beutelende absolut glatt auf den Schweiss-Balken und unter den Beutel-Fixierbügel zu legen. Dann starten Sie den Vakuumier-Prozess erneut.
3. Prüfen Sie, ob die Schweissdauer genügend hoch ist. Gegebenenfalls erhöhen Sie die Schweissdauer.
4. Ist der Schweiss-Balken beschädigt und richtig positioniert? Wenn nötig, ersetzen Sie den Schweiss-Balken und stellen Sie sicher, dass er korrekt in Position eingesetzt ist.
5. Ist der Anpress-Gummi beschädigt und richtig positioniert? Wenn nötig, ersetzen Sie den Anpress-Gummi und stellen Sie sicher, dass er korrekt in Position eingesetzt ist.
6. Prüfen Sie, ob das Beutelende nass ist. Wenn ja, trocknen Sie das Beutelende und verschweissen Sie den Beutel erneut.

■ 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 und trocknen Sie die Innenseite des Beutelendes und achten Sie darauf, das Beutelende absolut glatt auf den Schweiss-Balken und unter den Beutel-Fixierbügel zu legen. Dann starten Sie den Vakuumier-Prozess erneut.
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.

4. Haben Sie frisches Gemüse bzw. frische Früchte vakuumiert und nicht sofort in den Kühlschrank gestellt?
Gemüse und Früchte müssen sofort kühl gelagert werden, denn unter Raumtemperatur findet eine Photosynthese statt und sie beginnen, Gase abzugeben.

■ DER BEUTEL SCHMILZT BZW. IST NICHT RICHTIG VERSCHWEISST

1. 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 Vakuumiervorgängen einhalten.
2. War die Schweissdauer zu lange eingestellt? Versuchen Sie es erneut mit einer kürzeren Schweissdauer.

■ ZUBEHÖR:

Art.-Nr.	Artikel		
	Vakuumierfolien		
922.52	2 Rollen 15 x 600 cm		 *
922.51	2 Rollen 20 x 600 cm		
922.50	2 Rollen 30 x 600 cm		
	Vakuumierbeutel		
922.61	50 Beutel 20 x 30 cm		 *
922.64	50 Beutel 30 x 40 cm		

*Lebensmittelecht

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

Aufbewahrungsart	Lebensmittel	Temperatur	normale Aufbewahrungszeit	Aufbewahrungszeit mit Vakuumpackung in Solis-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

Aufbewahrungsart	Lebensmittel	Temperatur	normale Aufbewahrungszeit	Aufbewahrungszeit mit Vakuumpackung in Solis-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. Typ 5702
 Produktbezeichnung Vakuumiergerät
 Spannung/Frequenz 220–240 V ~ / 50 Hz
 Leistung 350 Watt
 Abmessungen (L x H x T) ca. 37,0 x 27,0 x 42,0 cm
 Gewicht ca. 14,4 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 Veuillez 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 :

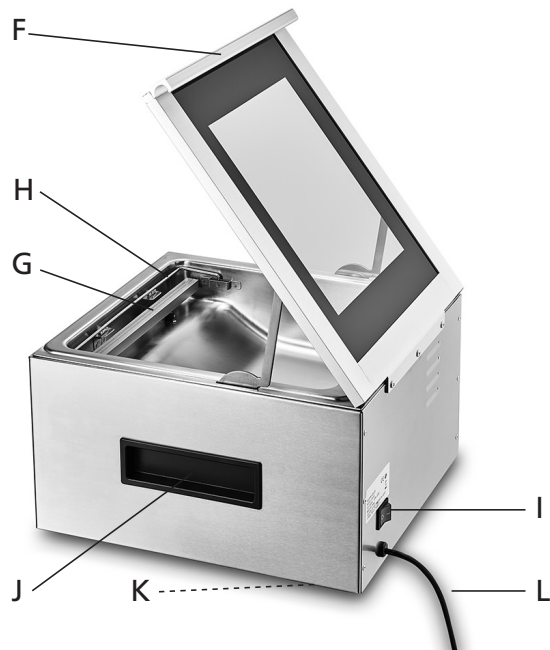
1. Afin d'éviter toute électrocution, l'appareil ainsi que le cordon et la prise ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau ou tout autre liquide. **Risque d'électrocution !** De l'eau risquerait de s'introduire dans le châssis et endommager l'appareil ! Si l'appareil ou le cordon / la prise est entré en contact avec un liquide, enfilez 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 pour emballer des aliments sous vide. 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. N'enroulez pas le cordon et ne l'attachez pas.
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. N'utilisez jamais l'appareil à mise sous vide trop près d'un rebord de 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).

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. 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 que l'appareil n'est plus en marche et a été éteint avec l'interrupteur MARCHE/ARRET.
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 mettez jamais l'appareil en marche à vide, c'est-à-dire sans rien dans la chambre de mise sous 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 nous vous recommandons de l'éteindre avec l'interrupteur MARCHE/ARRET et de 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 sécurité 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. Pour éviter que la barre de soudage ne surchauffe, il est nécessaire de respecter un temps de refroidissement d'au moins 1 minute entre chaque soudure ou chaque emballage sous vide et soudure.
39. Avant la mise en service, vérifiez toujours que vos mains sont propres et sèches.
40. Utilisez exclusivement des sachets à emballer sous vide de Solis conçus pour cet appareil. Utilisez l'appareil exclusivement pour emballer sous vide et souder ou faire mariner, ne l'utilisez jamais à d'autres fins.
41. Ne placez jamais rien sur l'appareil lorsqu'il est en marche ou rangé.
42. Après chaque utilisation éteignez l'appareil avec l'interrupteur MARCHE/ARRET et débranchez-le pour qu'il soit vraiment éteint.

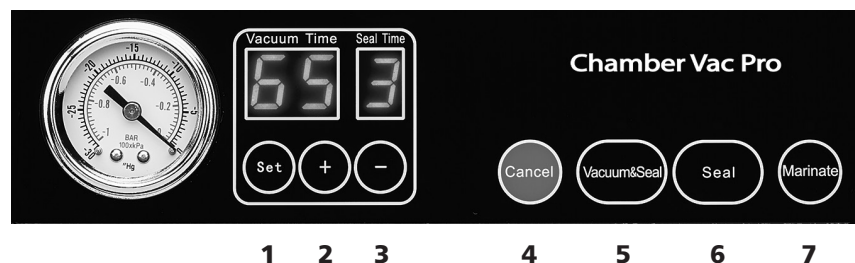
43. L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation. Référez-vous pour cela aux consignes indiquées dans le chapitre « Nettoyage et entretien » page 62 de ce mode d'emploi.
44. Nettoyez le châssis et la chambre de mise sous vide seulement avec un chiffon sec ou légèrement humide. N'utilisez jamais de produits d'entretien agressifs ou récurant pour nettoyer l'appareil.
45. Si vous voulez soulever ou déplacer l'appareil, tenez-le toujours par les poignées situées à droite et à gauche de l'appareil. Eteignez toujours tout d'abord l'appareil et débranchez-le puis retirez éventuellement les aliments de la chambre de mise sous vide. Déplacez l'appareil toujours avec beaucoup de précaution, ne le secouez pas et ne le jetez pas, il risquerait de s'endommager.
46. Tenez vos mains et doigts également à l'écart des charnières du couvercle lorsque vous l'ouvrez ou le fermez.
47. 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.
48. Les produits lubrifiants ne sont pas nécessaires dans cet appareil.
49. 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

- A Tableau de commande avec touches tactiles, écran et affichage de la pression sous vide**
 Référez-vous aux pages 46 et 47 pour la description exacte des touches et de leurs fonctions ainsi que des affichages sur l'écran.
 L'aiguille de l'affichage de la pression sous vide indique la sous-pression actuelle à l'intérieur de la chambre de mise sous vide.
- B Chambre de mise sous vide**
 Le sachet contenant des aliments qui doit être soudé ou le récipient avec les aliments que vous souhaitez faire mariner doit être placé dans la chambre de mise sous vide.
- C Charnière du couvercle**
 Les charnières du couvercle sont équipées d'un système d'amortisseurs permettant de fermer le couvercle en douceur.
- D Barre d'appui en caoutchouc**
 La barre d'appui en caoutchouc est la contrepartie de la barre de soudage et permet de presser à plat l'extrémité du sachet sur la barre et de le souder ainsi de manière optimale.
- E Joint d'étanchéité**
 Grâce à ce joint le couvercle peut verrouiller hermétiquement la chambre de mise sous vide. Le joint d'étanchéité doit toujours être propre et sec. Remplacez-le en cas d'endommagement.
- F Couvercle de l'appareil avec poignée et hublot**
- G Barre de soudage ; amovible**
 La barre de soudage chauffe et soude ainsi l'extrémité du sachet. La durée de soudage peut être réglée manuellement.
- H Cintre de fixation du sachet avec 2 parties en métal**
 L'extrémité du sachet doit être fixée en-dessous du cintre relevé ; Le cintre, ensuite rabattu, est maintenu sur les deux parties en métal grâce à deux aimants et fixe ainsi l'extrémité du sachet pour qu'il ne bouge pas. Lors de l'emballage sous vide l'extrémité supérieure du sachet doit être placée en-dessus des deux parties en métal, l'extrémité inférieure du sachet en-dessous des deux parties en métal.
- I Interrupteur MARCHE/ARRET situé sur la face arrière de l'appareil**
- J Poignées, situées à droite et à gauche de l'appareil**
- K Pieds en caoutchouc anti-dérapants**
- L Cordon**

▲ LES TOUCHES DE FONCTION ET LES AFFICHAGES SUR L'ECRAN



- Pour vous permettre de contrôler l'appareil, le témoin de la touche **Vacuum & Seal**, **Seal** ou **Marinate** s'affiche selon le programme que vous avez activé en effleurant la touche correspondante. Dès qu'un programme est éteint, le témoin correspond s'efface.
- Les témoins de la durée d'emballage sous vide programmée (**Vacuum Time**) et de la durée de soudage programmée (**Seal Time**) s'affichent également sur l'écran. Pendant l'emballage sous vide ou le soudage la minuterie correspondante compte à rebours jusqu'à « 0 » et indique ainsi le temps restant.

1 Touche Set

La touche **Set** vous permet de sélectionner les paramètres pour modifier le réglage de la durée d'emballage sous vide (**Vacuum Time**) ou de la durée de soudage (**Seal Time**).

A chaque fois que vous effleurez la touche **Set** vous passez d'un réglage à l'autre, la durée qui peut alors être modifiée clignote.

Durée d'emballage sous vide : réglable entre 20 et 99 secondes (réglage standard : 50 secondes)

Durée de soudage : réglable entre 3 et 9 secondes (réglage standard : 5 secondes)

2 Touche +

La touche **+** vous permet de régler une durée d'emballage sous vide (**Vacuum Time**) de maximum 99 secondes (par étape de 5 secondes jusqu'à 95 puis de 4 secondes jusqu'à 99) ou une durée de soudage (**Seal Time**) jusqu'à 9 secondes (par étape d'1 seconde).

3 Touche -

La touche **-** vous permet de régler une durée d'emballage sous vide (**Vacuum Time**) de minimum 20 secondes (par étape de 4 secondes entre 99 et 95 puis de 5 secondes en-dessous de 95) ou une durée de soudage (**Seal Time**) de minimum 3 secondes (par étape d'1 seconde).

4 Touche Cancel

Si vous effleurez la touche **Cancel** pendant que l'appareil est en marche, le programme activé (emballage sous vide, marinade ou soudage) s'arrête immédiatement.

5 Touche Vacuum & Seal

Cette touche met le processus d'emballage sous vide en marche et soude ensuite automatiquement le sachet. Les témoins des minuteries sur l'écran comptent l'une après l'autre à rebours jusqu'à « 0 ». Pendant l'emballage sous vide seul le témoin de **Vacuum & Seal** s'affiche et dès que le processus de soudage se met en place, le témoin de **Seal** s'allume en plus. En fin de programme les deux témoins clignotent encore quelques secondes. Dès que les deux programmes sont achevés les deux témoins s'éteignent.

Remarque : Nous vous recommandons de toujours attendre au moins 1 minute avant d'emballer sous vide et souder le prochain sachet.

6 Touche Seal

Cette touche a 2 fonctions :

1. **Pour souder manuellement des films plastiques**, p.ex. si vous voulez obtenir des sachets à partir d'un rouleau de film plastique et devez pour cela souder une extrémité du sachet.
- Remarque :** Même si vous voulez seulement souder un sachet, l'appareil démarre quand même par le programme d'emballage sous vide pendant 20 secondes puis soude. Cela permet de garantir que la soudure est bien hermétique.
2. **Pour interrompre prématurément le programme d'emballage sous vide** lorsque des aliments particulièrement fragiles se trouvent dans le sachet. Patientez dans ce cas jusqu'à ce qu'une pression sous vide de -25" Hg soit atteinte (vous pouvez le vérifier grâce à l'aiguille qui se déplace sur l'affichage de la pression sous vide), puis effleurez la touche **Seal**, la pompe d'aspiration s'arrête immédiatement et le processus de soudage se met en place. Le témoin de **Seal** reste affiché tant que le programme de soudage est en place et la minuterie de **Seal Time** compte à rebours jusqu'à « 0 ». Ensuite le témoin de **Seal** clignote encore quelques fois, dès qu'il s'éteint complètement cela signifie que le processus de soudage est achevé.

Remarque : Nous vous recommandons de toujours attendre au moins 1 minute avant de souder le prochain sachet.

7 Touche Marinate

Avec cette touche vous pouvez faire mariner des aliments recouverts de marinade sur une assiette ou dans un récipient placé dans la chambre de mise sous vide. L'appareil effectue une mise sous vide sur le réglage standard de 99 secondes mais ne soude ensuite pas.

Le témoin de **Marinate** s'allume pendant toute la durée de la marinade, la minuterie de **Vacuum Time** compte à rebours de 99 secondes à « 0 ». Ensuite le témoin clignote encore quelques fois avant de s'éteindre complètement lorsque le processus est achevé. **Nous vous recommandons d'effectuer le processus de marinade 3 fois.**

■ REGLAGE DE LA DUREE DE MISE SOUS VIDE

- Après avoir branché l'appareil et l'avoir mis en marche avec la touche MARCHE/ARRET, effleurez la touche **Set** plusieurs fois jusqu'à ce que la minuterie de **Vacuum Time** clignote sur l'écran. Vous pouvez alors régler la durée de mise sous vide entre 20 et 99 secondes avec les touches + et -.
- La durée de mise sous vide peut être adaptée aux aliments et à la grandeur du sachet. Plus la durée de mise sous vide est élevée, plus les aliments seront sous pression. Le tableau suivant sert de recommandations :

pour	exemples	durée d'emballage sous vide (en sec.)
Application générale	Réglage standard, approprié pour une grandeur de sachet normale et toutes sortes de viandes et d'aliments	50
Aliments mous ou fragiles qui ne doivent être que légèrement emballés sous vide	Pain, chips de pomme de terre, fruits, etc.	20-40
Taille de sachet normale	Toutes les tailles de sachet jusqu'à 22 x 30 cm (DIN A4)	40-60
Sachets de grande taille, aliments de grande taille	Sachets de grande taille d'env. 30 x 33 cm, remplis	60-80
Aliments pouvant être difficilement mis sous vide, liquides	Soupes, sauces	60-80
Aliments pouvant être très difficilement mis sous vide	Faire mariner des aliments	99

■ REGLAGE DE LA DUREE DE SOUDAGE

- Après avoir branché l'appareil et l'avoir mis en marche avec la touche MARCHE/ARRET, effleurez la touche **Set** plusieurs fois jusqu'à ce que la minuterie de **Seal Time** clignote. Vous pouvez alors régler la durée de soudage entre 3 et 9 secondes avec les touches + et -.
- Selon la température ambiante et la teneur en humidité des aliments, les durées recommandées pour le soudage peuvent varier. Le tableau suivant apporte quelques recommandations :

pour	exemples	durée de soudage (en sec.)
Sachet normal	Sachet normal avec des aliments secs à température ambiante	3-6
Sachet humide	Sachet humide ou fin	4-6
Sachet normal dans des conditions froides ou humides	Utilisation dans des pièces dont la température est inférieure à 12°C	6-7
Sachet humide ou mouillé ou conditions froides	Sachet humides ou contenant des aliments humides ou liquides	7-9

■ REMARQUES GENERALES :

1. Appuyez toujours légèrement sur le sachet afin que l'air qui se trouve encore dans le sachet puisse s'échapper avant de refermer le couvercle de l'appareil et de commencer l'emballage sous vide.
2. Placez l'extrémité du sachet bien à plat, droit et sans pli sur la barre de soudage. L'extrémité du sachet doit être maintenue par le cintre de fixation.
3. Les sachets de grande taille ou contenant peu d'aliments nécessitent un emballage sous vide plus long par rapport aux sachets de petite taille.
4. Plus le sachet doit être emballé sous vide, plus la durée d'emballage sous vide doit être longue.
5. Les fruits et légumes frais secrètent toujours encore des gaz et ne peuvent donc pas être emballés sous vide. De plus la pression sous vide risquerait de les écraser et de les abîmer.
6. Pour obtenir de bons résultats de marinade, nous vous recommandons de répéter le processus de marinade 3 fois.
7. Vérifiez toujours la soudure. Elle doit être tout le long bien plate et régulière. Pour plus de sécurité vous pouvez prolonger la durée de soudage d'1 à 2 secondes.
8. En cas de conditions froides, réglez d'une manière générale la durée de soudage 1 à 2 secondes plus longtemps.
9. L'extrémité du sachet doit être toujours propre et sèche ; Prolongez la durée de soudage de 2 secondes si l'extrémité du sachet est humide ou si le sachet contient des liquides.

▲ MISE EN SERVICE

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

Mise en place l'appareil

Placez l'appareil sur un plan de travail suffisamment grand, stable, horizontale, propre, sec et résistant à l'humidité.

Branchez l'appareil / Le mettre en marche

Branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée et mettez-le en marche avec l'interrupteur MARCHE/ARRET situé sur la face arrière de l'appareil. Les deux témoins des minuteries s'allument : 60 pour Vacuum Time et 5 pour Seal Time (réglage standard).

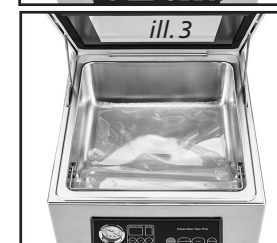
Remarque : Si vous utilisez des sachets sous vide, passez directement au numéro II. de ce mode d'emploi.

I. SOUDER UN SACHET A PARTIR D'UN FILM PLASTIQUE : PROGRAMME SEAL (6)

1. Coupez à l'aide de ciseaux un film plastique de la grandeur du sachet désiré. (voir *ill. 1*)
2. Ouvrez le couvercle de l'appareil de manière à ce qu'il s'enclenche. Relevez le cintre de fixation du sachet (H), le cintre se trouve alors en haut. (voir *ill. 2*)
3. Placez une extrémité ouverte du sachet sur la barre de soudage (G) et sous le cintre de fixation du sachet. Prenez soin que l'extrémité du sachet soit bien placée à plat sans pli sur la barre de soudage.
4. Rabattez le cintre de fixation du sachet, les deux aimants maintiennent le cintre de fixation sur les deux parties en métal et l'extrémité du sachet est bien fixée sur la barre de soudage. (voir *ill. 3*)
5. Refermez le couvercle de manière à ce qu'il soit placé sur la chambre de mise sous vide. Si nécessaire modifiez la durée de soudage en effleurant tout d'abord la touche **Set** jusqu'à ce que le témoin **Seal Time** clignote sur l'écran puis à l'aide des touches + et -.
6. Effleurez la touche **Seal** pour souder l'extrémité du sachet, le témoin de **Seal** s'affiche (voir *ill. 4*). Le témoin de **Vacuum Time** sur l'écran affiche « 0 » et la pompe d'aspiration se met en marche pendant quelques secondes afin d'aspirer l'air qui se trouve entre le sachet et la barre de soudage puis la minuterie de **Seal Time** compte à rebours jusqu'à « 0 ». Ensuite le témoin de **Seal** clignote encore pendant quelques secondes. Lorsque le témoin ne clignote plus et est éteint, le processus de soudage est achevé.

Attention : Pour garantir que de l'air ne puisse pas s'introduire dans la chambre de mise sous vide depuis le rebord du couvercle, nous vous recommandons d'appuyer sur le couvercle pendant quelques secondes au début du processus de soudage.

7. Dès que le témoin de **Seal** s'éteint, ouvrez le couvercle de l'appareil. Relevez le cintre de fixation du sachet et retirez le sachet avec l'extrémité soudée.
8. Vérifiez que le joint de soudure est bien droit et sans pli. Si ce n'est pas le cas, coupez le joint de soudure et recommencez. (voir *ill. 5*)



II. EMBALLAGE SOUS VIDE ET SOUDAGE AUTOMATIQUE D'UN SACHET : PROGRAMME VACUUM & SEAL (5)

F

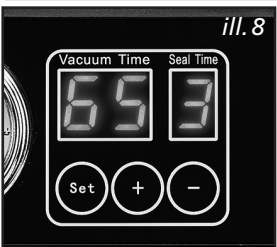


1. Ouvrez le couvercle de l'appareil de manière à ce qu'il s'enclenche.
2. Relevez le cintre de fixation du sachet (H), le cintre doit être en haut. (voir ill. 6)
3. Mettez les aliments frais dans le sachet. Utilisez uniquement des sachets et films à mettre sous vide originaux de Solis afin de préserver 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.

4. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'extrémité ouverte du sachet et mettez-le bien à plat. L'extrémité doit être bien propre et sans pli. Appuyez légèrement sur le sachet pour que l'air en surplus puisse s'échapper du sachet et que la pompe d'aspiration ne soit pas trop mise à contribution.



5. Placez l'extrémité ouverte du sachet sur la barre de soudage. **Important** : Prenez soin que l'extrémité supérieure du sachet soit placée au-dessus des deux parties en métal du cintre de fixation et l'extrémité inférieure du sachet en-dessous des deux parties en métal, pour que l'extrémité du sachet recouvre pratiquement les deux parties en métal. Vous garantissez ainsi que l'air puisse être entièrement aspirée hors du sachet. (voir ill. 7)



6. Rabaissez le cintre de fixation du sachet, les deux aimants retiennent le cintre sur les parties en métal et l'extrémité du sachet est bien placée sur la barre de soudage.



7. Refermez le couvercle de manière à ce qu'il soit placé sur la chambre de mise sous vide. Si nécessaire modifiez la durée d'emballage sous vide et la durée de soudage en effleurant la touche **Set** jusqu'à ce que le témoin **Vacuum Time** ou **Seal Time** clignote sur l'écran puis réglez la durée avec les touches + ou - sur la position correspondante (voir ill. 8) (respectez les recommandations du tableau pages 48 et 49).

8. Effleurez alors la touche **Vacuum & Seal**, l'appareil emballe sous vide et soude le sachet automatiquement. Seul le témoin de **Vacuum & Seal** s'allume tout d'abord puis le témoin de **Seal** dès que le processus de soudage se met en place. Le témoin de **Vacuum Time** compte à rebours jusqu'à « 0 » puis le témoin de **Seal Time** également jusqu'à « 0 ». Ensuite les deux témoins de **Vacuum & Seal** et **Seal** clignotent encore pendant quelques secondes. Dès que le programme d'emballage sous vide et de soudage est achevé, les deux témoins s'éteignent.

Attention : Pour garantir que de l'air ne s'introduise pas dans la chambre de mise sous vide à travers le rebord du couvercle, nous vous recommandons d'appuyer pendant quelques secondes sur le couvercle au début du processus d'emballage sous vide.

Remarque : L'appareil établit une pression sous vide importante dans le sachet. Cette pression risque éventuellement d'abîmer des aliments fragiles. C'est pourquoi nous vous recommandons de régler la durée d'emballage sous vide sur 30-40 secondes pour les aliments fragiles ou d'effleurer la touche **Seal** dès que l'aiguille de l'affichage de la pression sous vide a atteint -25"Hg. L'appareil arrête alors immédiatement la pompe d'aspiration de l'emballage sous vide et met en place le soudage du sachet.

9. Lorsque l'emballage sous vide et le soudage sont achevés, c'est-à-dire lorsque les témoins des touches **Seal** et **Vacuum & Seal** ne clignotent plus, vous pouvez ouvrir le couvercle jusqu'à la butée et retirer le sachet mis sous vide et soudé. (voir ill. 9)
10. Vérifiez que le joint de soudure soit bien droit et sans pli (voir ill. 10). Si ce n'est pas le cas, répétez l'opération après avoir coupé le joint de soudure.

■ 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 dans la chambre de mise sous vide.
- Si vous ne respectez pas le temps de refroidissement d'au moins 1 minute dans la chambre de mise sous vide de l'appareil et essayez d'emballer immédiatement sous vide le prochain sachet, la barre de soudage risque de surchauffer et d'être à jamais endommagée.
- 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.

F

Les numéros d'articles et leur description sont indiqués sur le bon de commande ci-joint : tous les accessoires sont disponibles dans les bons magasins spécialisés et chez Solis. Les adresses sont disponibles en fin de ce mode d'emploi.

- Afin de ressortir les aliments, vous pouvez ouvrir le sachet sous vide soudé avec des ciseaux.
- Si vous emballez sous vide des aliments légèrement humides ou des liquides, de l'humidité risque de s'introduire dans la chambre de mise sous vide. Nettoyez la chambre de mise sous vide avec un chiffon humide puis séchez-la.

III. FAIRE MARINER DES ALIMENTS : PROGRAMME MARINATE (7)

- Le programme de marinade vous permet de faire mariner des aliments tels que de la viande ou du poisson. Sur le programme marinade le processus de mise sous vide est réglé sur 99 secondes, ensuite l'appareil s'éteint et le processus de soudage ne se met pas en place.
1. Placez les aliments recouverts de marinade dans un récipient ouvert ou sur une assiette suffisamment petite pour pouvoir être placée dans la chambre de mise sous vide.
 2. Ouvrez le couvercle de l'appareil jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
 3. Placez le récipient ou l'assiette dans la chambre de mise sous vide.
 4. Refermez le couvercle.
 5. Effleurez la touche **Marinate**, sur l'écran **Vacuum Time** affiche le réglage standard 99. Nous vous recommandons de ne pas modifier ce réglage.
 6. Le témoin de **Marinate** s'allume, **Vacuum Time** compte à rebours sur l'écran jusqu'à « 0 ». Ensuite le témoin de **Marinate** clignote pendant encore quelques secondes. Dès que le processus de marinade est achevé, le témoin s'éteint.
 7. Répétez le processus de marinade (étapes 5 et 6) encore deux fois afin de faire mariner les aliments de manière optimale.
 8. Ouvrez le couvercle et retirez l'assiette ou le récipient.

▲ ASTUCES POUR LA MEILLEUR FAÇON DE METTRE SOUS VIDE

1. **Ne remplissez pas trop le sachet.** Laissez toujours suffisamment d'espace vide au niveau de l'extrémité ouverte du sachet pour qu'elle puisse être bien placée sans problème au niveau des parties en métal et sous le cintre de fixation du sachet. Comptez 8 cm entre le contenu du sachet et l'extrémité du sachet plus 2 cm pour la soudure ainsi que 2,5 cm supplémentaire si vous voulez ouvrir le sachet puis l'emballer à nouveau sous vide.
2. **L'extrémité ouverte du sachet ne doit pas être humide,** parce qu'il n'est pas possible de souder un sachet humide. Si vous voulez emballer des liquides sous vide, augmentez la durée d'emballage sous vide jusqu'à 60–80 secondes et la durée de soudure jusqu'à 8 secondes.
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 aux rebords tranchant,** comme p.ex. des arrêtes de poisson ou des fruits de mer. Les rebords tranchants risqueraient de perforer le film plastique qui ne serait alors plus hermétique. Enveloppez les rebords et extrémités tranchants dans du papier absorbant plié afin de ne pas endommager le sachet et de ne pas le trouer.
6. Afin de permettre à l'appareil de refroidir, **attendez d'au moins 1 minute après chaque emballage sous vide** avant de placer un nouveau sachet dans l'appareil.
7. Si la pression sous vide nécessaire **n'est pas obtenue au bout d'environ deux minutes,** quelle qu'en soit la raison, **l'appareil s'éteint automatiquement.** Dans ce cas vérifiez que le couvercle est bien hermétiquement fermé et que les joints ne sont pas sales ou plus hermétiques en raison de leur âge.
8. Pendant le processus d'emballage sous vide de petites quantités de liquide, miettes ou particules d'aliments peuvent être aspirés dans la chambre de mise sous vide. Nettoyez la chambre de mise sous vide si nécessaire après chaque emballage sous vide. Pour les aliments en poudre ou finement moulus : Ne remplissez pas de trop le sachet et placez un papier absorbant dans le sachet au-dessus des aliments avant de l'emballer sous vide.

9. Pour obtenir de meilleurs résultats, il est fortement conseillé de **pré-congeler les fruits et de blanchir les légumes**.
10. Nous vous recommandons de sélectionner une courte durée pour l'emballage sous vide **d'aliments sensibles** tels que les biscuits ou les baies (30–40 secondes). Alternativement vous pouvez pré-congeler ces aliments pendant **24 heures avant de les emballer** sous vide dans le sachet.
11. **Les liquides doivent toujours être refroidies** avant de les emballer sous vide. Les liquides chauds ont tendance à mousser ou à former des bulles et prennent donc du volume.
12. **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.
13. 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.
14. 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 Chamber Vac Pro, et conservez ainsi leur fraîcheur et leur goût. Il faut toutefois respecter la durée limite de conservation indiquée sur l'emballage d'origine.
15. 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 absentez pour une longue durée.
16. **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.
17. **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.
18. 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 individuelles 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 placer 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.
- 19. 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.

■ CONDITIONNEMENT SOUS VIDE POUR ENTREPOSER LES ALIMENTS AU REFRIGERATEUR

1. Utilisez toujours des aliments les plus frais possibles.
2. Nous vous conseillons de placer 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. Les soupes, les ragouts ou les plats en haute teneur en liquides peuvent être facilement emballés sous vide avec cet appareil.
4. 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.
5. 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.
6. 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 Solis.

■ DÉCONGELER DES SACHETS SOUS VIDE SOLIS

- Décongélation de viande, poisson, fruit, légume et autre produit délicat : Décongelez ces aliments lentement dans leur sachet 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 système d'emballage sous vide consiste à évacuer l'air hors de l'emballage. Étant donné que l'air est constitué d'environ 21% d'oxygène, il ne reste pratiquement pas d'oxygène dans le sachet ou le récipient 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 fromages à pâte molle, les poissons fumés, l'ail, les oignons, 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 -17 °C vous pouvez y conserver des aliments. Toutefois n'oubliez pas: la congélation ralentit la croissance des micro-organismes, mais elle ne l'arrête pas entièrement.
14. La conservation des aliments secs conditionnés sous vide se prolonge en fonction de la température. Une différence de 10 °C de moins permet de multiplier par 3 ou 4 la durée de conservation des aliments secs.

■ CONSEILS SUPPLÉMENTAIRES POUR LE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE :

1. Vos mains et le matériel utilisé doivent être absolument propres.
2. Placez les aliments au réfrigérateur ou congélateur aussitôt après les avoir emballés sous vide. Ne les laissez pas à température ambiante. Faites attention que la température de votre réfrigérateur ou congélateur n'augmente pas.

3. Le conditionnement sous vide prolonge la durée de conservation des aliments secs. Les aliments contenant beaucoup de matière grasse rancissent plus vite au contact de l'air et lorsque la température est élevée. Le conditionnement sous vide prolonge la durée de conservation des fruits à coque tels que les noix, ainsi que des noix de coco et des céréales. Entreposez-les dans un endroit frais et sombre.
4. Le conditionnement sous vide ne prolonge pas la durée de conservation des fruits et légumes tels que les pommes, les bananes, les pommes de terres ou les légumes-racines – sauf s'ils ont été épluchés auparavant !
5. Les choux (brocoli, chou fleur ou autres choux) émettent des gazes lorsqu'ils sont conditionnés sous vide crus et entreposés au réfrigérateur. Il est nécessaire de les blanchir et les congeler avant de les emballer sous vide afin de pouvoir les conserver.

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

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

1. Consommez rapidement des aliments ont été réchauffés, décongelés ou sortis du réfrigérateur.
2. Des aliments achetés en boîtes ou sous vide peuvent être réemballés sous vide (dans des sachets Solis) après ouverture de l'emballage d'origine. Respectez la consigne d'entreposer les aliments au frais (pas à température ambiante) après 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 le nettoyage de votre appareil à mise sous vide.

1. Eteignez l'appareil avec l'interrupteur MARCHE/ARRET et débranchez-le toujours de la prise secteur.
2. Ne plongez jamais l'appareil ou le cordon, la prise dans de l'eau ou autre liquide et ne les tenez pas sous de l'eau courante.
3. N'utilisez pas de produits d'entretien ou détergents ou de matériaux récurant pour nettoyer l'appareil, vous risqueriez d'endommager le revêtement.
4. Ouvrez le couvercle et rabattez le cintre de fixation du sachet vers le haut. Vous pouvez retirer la barre de soudage de son support en la tirant d'un coup. Un couvercle jaune du filtre se trouve en-dessous. Vous pouvez également le retirer en le soulevant.



5. Sur la face inférieure du couvercle du filtre se trouve un filtre à air fin qui purifie l'air avant qu'il soit aspiré. Ce filtre à air peut être nettoyé avec un chiffon légèrement humide ou une brosse douce.



6. Nettoyez la chambre de mise sous vide, l'intérieur et l'extérieur du couvercle de l'appareil ainsi que la face extérieure de l'appareil avec du produit vaisselle doux et un chiffon doux et légèrement humide. Séchez ensuite bien le tout avec un chiffon doux.
7. Remettez ensuite à nouveau le couvercle sec du filtre en place.

8. Enfoncez à nouveau la barre de soudage dans son support pour qu'elle s'enclenche. Rabattez le cintre de fixation du sachet.



- **Remarque:** La barre d'appui en caoutchouc située au-dessus de la barre de soudage peut être facilement retirée de son support et être lavée à la main dans de l'eau de vaisselle chaude afin de la nettoyer en profondeur. Laissez ensuite la barre d'appui sécher entièrement à plat avant de la remettre correctement en place.



9. Laissez l'appareil entièrement sécher à l'air libre avant de le ranger ou de le réutiliser.
10. Il n'est pas nécessaire de lubrifier l'appareil.

▲ RANGEMENT DE L'APPAREIL

Rangez l'appareil dans un endroit plat et sombre, hors portée des enfants, de préférence dans son emballage d'origine.

Ne placez rien sur l'appareil afin qu'aucune pression ne puisse être exercée sur les joints. Les joints et la barre de soudage sont des matériaux de consommation et ne sont pas couverts par la garantie.

▲ DEPANNAGE

■ L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS

1. Vérifiez que l'appareil est correctement branché dans la prise secteur et que l'interrupteur MARCHE/ARRET est sur la position « I ».
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 bien plate, sèche et propre.
5. Attendez au moins une minute avant de remettre l'appareil en marche.

■ L'APPAREIL NE SOUDE PAS LE SACHET VIDE

Vérifiez que l'extrémité du sachet est correctement placée sur la barre de soudage et sous le cintre de fixation du sachet.

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

1. Pour que le sachet puisse être correctement soudé, l'extrémité ouverte du sachet doit recouvrir les deux parties en métal, être placé sans pli et entièrement sur la barre de soudage et être maintenue par le cintre de fixation.
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 l'extrémité du sachet n'a pas été bien à plat et sans plis. Ouvrez le sachet, nettoyez-le et séchez l'intérieur de l'extrémité du sachet. Prenez soin qu'elle soit bien à plat sur la barre de soudage et sous le cintre de fixation. Recommencez ensuite le processus d'emballage sous vide.
5. Vérifiez que la durée programmée pour l'emballage sous vide est suffisamment longue. Augmentez-la si nécessaire.
6. Est-ce que les aliments que vous voulez emballés sous vide ont des rebords tranchants ? Si c'est le cas, le sachet risquerait d'être troué. Remplacez le sachet, renforcez et enveloppez les aliments avec du papier absorbant puis essayez à nouveau d'emballer le sachet sous vide.

■ L'APPAREIL NE SOUD 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. deux minutes. Vérifiez si le couvercle n'est éventuellement pas fermé hermétiquement ou si les joints sont sales ou ne sont plus hermétiques en raison de leur âge.
2. 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 l'extrémité du sachet n'a pas été bien à plat et sans plis. Ouvrez le sachet, nettoyez-le et séchez l'intérieur de l'extrémité du sachet. Prenez soin qu'elle soit bien à plat sur la barre de soudage et sous le cintre de fixation. Recommencez ensuite le processus d'emballage sous vide.
3. Vérifiez si la durée de soudage est suffisamment longue. Augmentez-la si nécessaire.
4. Est-ce que la barre de soudage est endommagée ou mal positionnée ? Si nécessaire remplacez-la et vérifiez qu'elle soit bien positionnée.
5. Est-ce que la barre d'appui est endommagée ou mal positionnée ? Si nécessaire remplacez-la et vérifiez qu'elle soit bien positionnée.
6. Vérifiez si l'extrémité du sachet est humide. Si c'est le cas, séchez-la et soudez à nouveau le sachet.

■ 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 l'extrémité du sachet n'a pas été bien à plat et sans plis. Ouvrez le sachet, nettoyez-le et séchez l'intérieur de l'extrémité du sachet. Prenez soin qu'elle soit bien à plat sur la barre de soudage et sous le cintre de fixation. Recommencez ensuite le processus d'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.



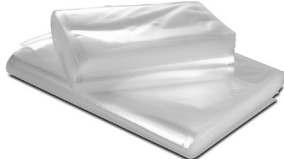

4. Avez-vous emballé sous vide des fruits ou légumes frais et ne les avez pas placés aussitôt dans le réfrigérateur ?

Les fruits et légumes doivent être immédiatement placés dans le réfrigérateur car une photosynthèse se produit à température ambiante et les fruits et légumes commencent à sécréter du gaz.

■ LE SACHET FOND OU N'EST PAS FERME HERMETIQUEMENT

1. Le sachet peut fondre lorsque la barre de soudage 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.
2. Est-ce que la durée de soudage programmée était trop longue ? Essayez à nouveau de souder le sachet en réduisant la durée de soudage.

■ ACCESSOIRES :

Modèle no.	Article		
922.52 922.51 922.50	Films à mettre sous vide 2 bobines 15 x 600 cm 2 bobines 20 x 600 cm 2 bobines 30 x 600 cm		
922.61 922.64	Sachets à mettre sous vide 50 sachets 20 x 30 cm 50 sachets 30 x 40 cm		

*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 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 sachets Solis
Température ambiante	pain	25±2 °C	1-2 jours	6-8 jours
	biscuits	25±2 °C	4-6 mois	> 1 an
	farine	25±2 °C	4-5 mois	> 1 an
	riz/pâtes	25±2 °C	5-6 mois	> 1 an
	cacahouettes et légumes secs	25±2 °C	3-6 mois	> 1 an
	matériel médical	25±2 °C	3-6 mois	> 1 an
	thé	25±2 °C	5-6 mois	> 1 an
	café, en poudre	25±2 °C	2-3 mois	> 1 an

▲ DONNEES TECHNIQUES

Modèle no	Type 5702
Désignation du produit	Appareil à mise sous vide
Tension/fréquence	220-240 V ~ / 50 Hz
Puissance	350 Watt
Dimensions (l x h x p)	env. 37,0 x 27,0 x 42,0 cm
Poids	env. 14,4 kg

Sous réserve de modifications techniques.

▲ ELIMINATION

F



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.

F

▲ 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:

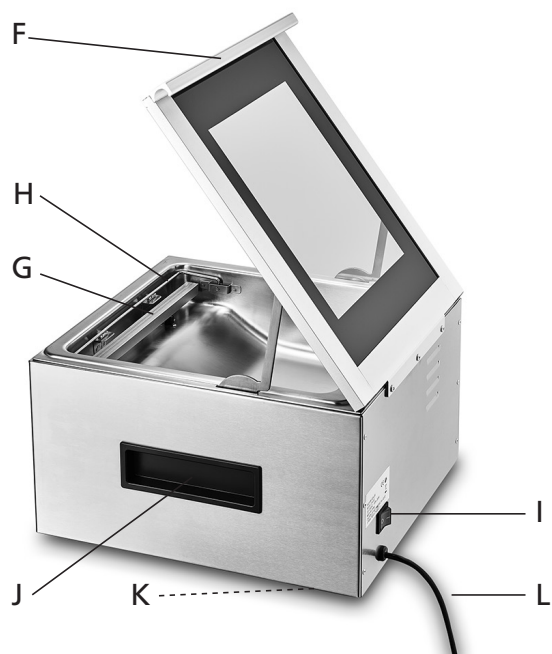
1. Per evitare scosse elettriche, l'apparecchio per sottovuoto, il cavo di alimentazione o la spina di alimentazione non devono entrare in contatto con acqua o altri liquidi. **Rischio di scosse elettriche!** Acqua potrebbe penetrare nell'alloggiamento e danneggiare il dispositivo! Se l'apparecchio o 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 per mettere sottovuoto alimenti. 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. Non arrotolare o legare insieme il cavo di alimentazione.
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 movibili.
12. Il dispositivo deve poggiare su una superficie di lavoro salda, uniforme, asciutta, stabile e resistente all'umidità. 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 posizionare 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. 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 spento con l'interruttore ON/OFF.
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 utilizzare mai il dispositivo con una camera sottovuoto vuota, cioè 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 spegnerlo con l'interruttore ON/OFF ed estrarre 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 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.

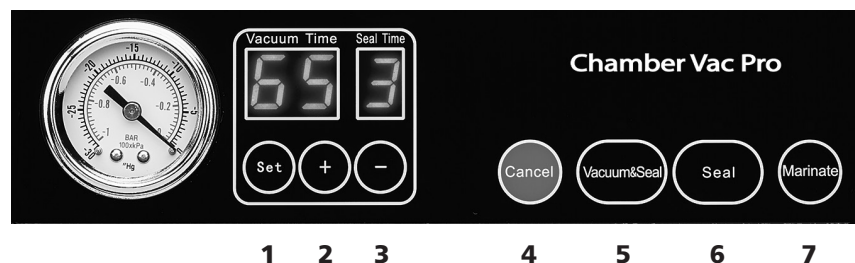
35. Persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte o persone inesperte così come bambini non devono utilizzare l'apparecchio per sottovuoto, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di istruzioni riguardanti 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. Per evitare che la barra di saldatura si surriscaldi, è necessario rispettare un tempo di raffreddamento di almeno 1 minuto dopo ogni processo di saldatura o processo di messa sottovuoto e saldatura.
39. Prima di mettere in funzione il dispositivo, assicurarsi che le mani siano pulite e asciutte.
40. Utilizzare solo sacchetti per sottovuoto Solis progettati per questo dispositivo. Utilizzare il dispositivo solo per mettere sottovuoto, saldare o marinare, non utilizzarlo mai per altri scopi!
41. Non posizionare nulla sul dispositivo mentre è in funzione o viene conservato.
42. Dopo ogni utilizzo spegnere il dispositivo con l'interruttore ON/OFF ed estrarre la spina di alimentazione, solo allora il dispositivo viene definitivamente spento.
43. Il dispositivo deve essere pulito dopo ogni utilizzo. Si prega di fare riferimento alle istruzioni nella sezione "Pulizia e manutenzione" a pagina 96 di questo manuale.
44. Pulire l'alloggiamento e la camera sottovuoto 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 l'unità, tenere sempre l'apparecchio per sottovuoto per le maniglie sul lato sinistro e destro dell'unità. Spegnerne sempre prima l'apparecchio e staccare la spina dalla presa e eventualmente rimuovere alimenti dalla camera sottovuoto. Spostare il dispositivo sempre con cura, non scuoterlo o lanciarlo, potrebbe essere danneggiato.
46. Tenere le dita e le mani lontane dalla cerniera del coperchio mentre si apre o si chiude il coperchio.
47. 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.
48. Oli o lubrificanti non devono essere utilizzati con questo dispositivo.
49. Non toccare mai la barra di saldatura poco dopo la messa sottovuoto e saldatura. La barra di saldatura diventa molto calda e si rischiano ustioni.



▲ DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

- A Pannello di controllo con tasti funzione sensibili al tocco, display e visualizzazione della pressione del vuoto**
 La descrizione esatta dei tasti e delle loro funzioni, nonché gli indicatori del display sono disponibili a pagina 80/81. L'ago del misuratore di vuoto indica la pressione negativa corrente nella camera sottovuoto.
- B Camera sottovuoto**
 Il sacchetto per sottovuoto con gli alimenti o il contenitore con il cibo da marinare vengono posti nella camera sottovuoto.
- C Cerniera del coperchio**
 Le cerniere del coperchio sono dotate di un meccanismo di ammortizzazione che ammortizza il coperchio e si lo abbassa lentamente.
- D Gommino di contatto a pressione**
 Il gommino di pressione è la controparte della barra di saldatura in modo che l'estremità del sacchetto sia premuta dolcemente contro la barra di saldatura e sigillata in modo ottimale.
- E Guarnizione**
 Grazie alla guarnizione, il coperchio chiude la camera sottovuoto ermeticamente. La guarnizione in gomma deve essere sempre pulita e asciutta, se danneggiata, deve essere sostituita.
- F Coperchio del dispositivo con maniglia e finestrella di visualizzazione**
- G Barra di saldatura; rimovibile**
 La barra di saldatura si riscalda e sigilla l'estremità del sacchetto. La durata del processo di saldatura può essere impostata manualmente.
- H Staffa di fissaggio del sacchetto con 2 superfici metalliche**
 L'estremità del sacchetto deve essere bloccata sotto la staffa di fissaggio; La staffa viene abbassata, trattenuta da due magneti sulle due superfici metalliche e fissa così l'estremità del sacchetto in modo che non possa muoversi. Durante la messa sottovuoto, l'estremità superiore del sacchetto deve trovarsi sopra le due superfici metalliche, l'estremità inferiore del sacchetto sotto le due superfici metalliche.
- I Interruttore ON/OFF sul retro del dispositivo**
- J Maniglie per il trasporto a destra e a sinistra del dispositivo**
- K Piedini in gomma antiscivolo**
- L Cavo di alimentazione**

▲ I TASTI FUNZIONE E INDICATORI DEL DISPLAY



- Per il proprio controllo, la spia di controllo dei tasti **Vacuum & Seal**, **Seal** o **Marinate** si illumina, 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.

- Anche gli indicatori per il tempo di messa sottovuoto impostato (**Vacuum Time**) e il tempo di saldatura impostato (**Seal Time**) si illuminano sul display. Durante il processo di aspirazione e saldatura, il display conta il tempo al rovescio fino a "0", indicando il progresso.

1 Tasto Set

Con il tasto **Set** è possibile selezionare i parametri per modificare l'impostazione del tempo di messa sottovuoto (**Vacuum Time**) o il tempo di saldatura (**Seal Time**).

Ogni volta che si preme il tasto **Set**, si passa tra le due impostazioni, il parametro temporale, che può essere impostato, lampeggia.

Durata di messa sottovuoto: regolabile da 20 a 99 secondi
(impostazione standard: 50 secondi)

Durata di saldatura: regolabile da 3 a 9 secondi
(impostazione standard: 5 secondi)

2 Tasto +

Con il tasto **+** è possibile inserire un tempo di messa sottovuoto (**Vacuum Time**) fino a 99 secondi (in incrementi di 5 o da 95 a 99 di 4) o un tempo di sigillatura (**Seal Time**) fino a un massimo di 9 secondi (in incrementi di 1).

3 Tasto -

Con il tasto **-** è possibile inserire un tempo di messa sottovuoto (**Vacuum Time**) fino a minimo 20 secondi (in incrementi di 5 o da 99 a 95 di 4) o un tempo di sigillatura (**Seal Time**) fino a un minimo di 3 secondi (in incrementi di 1).

4 Tasto Cancel

Se si tocca il tasto **Cancel** durante il funzionamento, il rispettivo processo di messa sottovuoto, marinatura o saldatura viene interrotto immediatamente.

5 Tasto Vacuum & Seal

Questo tasto avvia prima il processo di messa sottovuoto e quindi esegue automaticamente la saldatura. Gli indicatori sul display eseguiranno il conto alla rovescia dei due processi in successione fino a raggiungere "0". Durante il processo di messa sottovuoto, solo la spia di controllo di **Vacuum & Seal** si illumina e non appena inizia il processo di saldatura, si accende anche la spia di **Seal**. Alla fine del processo entrambe le spie di controllo lampeggeranno per alcuni secondi. Non appena entrambi i processi sono completati, entrambe le spie si spengono.

Nota: Tra due processi di aspirazione e saldatura dovrebbe sempre essere effettuata una pausa di almeno 1 minuto.

6 Tasto Seal

Questo tasto ha due funzioni:

1. **Per la saldatura manuale di sacchetti di pellicola**, ad es. se si vuole produrre un sacchetto da un rotolo di pellicola e quindi saldare prima un'estremità del sacchetto.

Nota: Anche se si desidera solo saldare un sacchetto, il dispositivo avvia comunque il processo di messa sottovuoto per 20 secondi prima dell'avvio del processo di saldatura. Ciò garantisce che la saldatura sia sigillata ermeticamente.

2. **Per interrompere prematuramente il processo di messa sottovuoto**, se nel sacchetto sono presenti alimenti particolarmente sensibili alla pressione. In questo caso, attendere che venga raggiunta una pressione del vuoto di -25"Hg (si può seguire questo dall'ago del misuratore del vuoto), quindi toccare il tasto **Seal**, la pompa di messa sottovuoto si fermerà immediatamente e inizierà il processo di saldatura. Mentre l'unità sigilla, la spia di controllo su **Seal** si illumina, l'indicatore sul display di **Seal Time** conta fino a "0". Successivamente, la spia di controllo di **Seal** lampeggia alcune volte, non appena si spegne, il processo è completo.

Nota: Tra due processi di saldatura dovrebbe sempre essere effettuata una pausa di almeno 1 minuto.

7 Tasto Marinate

Con questo tasto, è possibile marinare alimenti ricoperti con una marinata su un piatto o in un contenitore nella camera sottovuoto. Il dispositivo crea un vuoto per 99 secondi come impostazione standard, ma in seguito non effettua alcun processo di saldatura.

La spia di controllo di **Marinate** si illumina per la durata del processo di marinatura, l'indicatore di **Vacuum Time** sul display conta alla rovescia da 99 fino a "0". Successivamente, la spia di controllo lampeggia un paio di volte. Quando il processo è completato, la spia di controllo si spegne. **Si consiglia di effettuare il processo di marinatura per un totale di 3 volte.**

■ IMPOSTAZIONE DELLA DURATA DI MESSA SOTTOVUOTO

- Dopo aver inserito la spina di alimentazione e acceso il dispositivo con l'interruttore ON/OFF, toccare ripetutamente il tasto **Set**, fino a quando la visualizzazione nel display del tempo **Vacuum Time** lampeggia. Ora è possibile utilizzare i tasti + e - per impostare una durata di messa sottovuoto da 20 a 99 secondi.
- A seconda degli alimenti e delle dimensioni del sacchetto, è possibile regolare la durata della messa sottovuoto. Più lunga è la durata, più gli alimenti vengono messi sottovuoto. La seguente tabella fornisce raccomandazioni a riguardo:

Per	Esempi	Durata di messa sottovuoto (in sec.)
Applicazione generale	Impostazione standard, adatta per normali dimensioni del sacchetto e tutte le varietà di carne e alimenti.	50
Alimenti morbidi o fragili che dovrebbero essere messi sottovuoti in modo leggero	Pane, patatine fritte, frutta ecc.	20-40
Dimensioni del sacchetto normali	Tutte le misure del sacchetto con una dimensione inferiore a 22 x 30 cm (ca. DIN A4)	40-60
Dimensioni del sacchetto grandi, alimenti grandi	Sacchetti grandi di ca. 30 x 33 cm, riempiti	60-80
Alimenti che richiedono una messa sottovuoto alta, liquidi	Zuppe, salse	60-80
Alimenti che richiedono una messa sottovuoto estremamente alta	Marinatura di alimenti	99

■ IMPOSTAZIONE DELLA DURATA DI SALDATURA

- Dopo aver inserito la spina di alimentazione e acceso il dispositivo con l'interruttore ON/OFF, toccare ripetutamente il tasto **Set** fino a quando la visualizzazione nel display del tempo **Seal Time** lampeggia. Ora è possibile utilizzare i tasti + e - per impostare una durata di saldatura da 3 a 9 secondi.
- A seconda della temperatura ambiente e del contenuto di umidità del cibo, i tempi per la durata della saldatura raccomandata variano, la seguente tabella fornisce raccomandazioni:

Per	Esempi	Durata di saldatura (in sec.)
Sacchetti per sottovuoto normali	Normale sacchetto per sottovuoto con contenuto secco a temperatura ambiente	3-6
Sacchetti per sottovuoto bagnati	Sacchetti di PE bagnati o sacchetti sottovuoto sottili	4-6
Sacchetti per sottovuoto normali in condizioni fredde o umide	Applicazione in ambienti inferiori a 12°C	6-7
Sacchetti umidi / bagnati o condizioni fredde	Sacchetti bagnati o con alimenti umidi o liquidi	7-9

NOTE GENERALI:

1. Premere sempre leggermente sul sacchetto, in modo che l'aria in eccesso nel sacchetto sfugga prima di chiudere il coperchio dell'apparecchio e avviare il processo di messa sottovuoto.
2. Posare sempre l'estremità del sacchetto piatta, diritta e senza pieghe sulla barra di saldatura. L'estremità del sacchetto deve essere tenuta in posizione dalla staffa di fissaggio.
3. Sacchetti grandi e relativamente vuoti richiedono sempre una durata di messa sottovuoto leggermente più lunga rispetto ai sacchetti piccoli.
4. Se la messa sottovuoto deve essere più alta, la durata di messa sottovuoto deve essere più lunga.
5. Frutta fresca o verdura fresca continua ad emettere gas e non dovrebbe quindi essere messa sottovuoto. La pressione del vuoto potrebbe anche schiacciarli e danneggiarli.
6. Per i migliori risultati di marinatura, è necessario eseguire il processo di marinatura per 3 volte consecutive.
7. Controllare sempre che il cordone di saldatura sia continuo, piatto e uniforme. Per sicurezza, la durata della saldatura può sempre essere impostata 1 o 2 secondi in più.
8. In condizioni fredde, impostare la durata della saldatura in genere da 1 a 2 secondi in più.
9. L'estremità del sacchetto deve essere sempre pulita e asciutta; prolungare la durata della saldatura di 2 secondi se la parte finale del sacchetto è bagnata o se il sacchetto contiene del liquido.

MESSA IN FUNZIONE

Attenzione: Prima della messa in funzione, assicurarsi sempre che l'apparecchio, come anche i sacchetti, siano assolutamente puliti ed integri, in modo che gli alimenti non vengano contaminati.

Posizionare l'apparecchio

Posizionare l'apparecchio su un piano di lavoro abbastanza grande, stabile, orizzontale, pulito, asciutto e resistente all'umidità.

Collegare la spina / accendere il dispositivo

Inserire la spina di alimentazione in una presa adatta e accendere il dispositivo con l'interruttore ON/OFF sul retro del dispositivo. I due indicatori del display si accendono: 60 nel display **Vacuum Time** e 5 nel display **Seal Time** (impostazione standard).

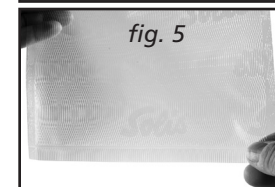
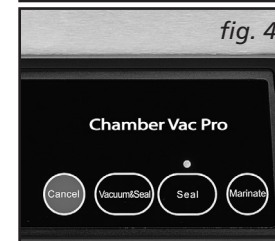
Nota: Se si utilizzano sacchetti sottovuoto già pronti, è possibile passare direttamente al punto II. di queste istruzioni per l'uso.

I. CREARE UN SACCHETTO PER SOTTOVUOTO CON LA PELLICOLA: FUNZIONE SEAL (6)

1. Con un paio di forbici tagliare dalla pellicola una lunghezza adeguata per un sacchetto. (vedi fig. 1)
2. Aprire il coperchio del dispositivo in modo che scatti in posizione. Alzare la staffa di fissaggio del sacchetto (H), la staffa è aperta. (vedi fig. 2)
3. Posizionare un'estremità aperta del sacchetto sulla barra di saldatura (G) e sotto la staffa di fissaggio. Assicurarsi che l'estremità del sacchetto poggia piatto e senza pieghe direttamente sulla barra di saldatura.
4. Abbassare di nuovo la staffa di fissaggio, i due magneti tengono la staffa di fissaggio sulle superfici metalliche e l'estremità del sacchetto si trova saldamente sulla barra di saldatura. (vedi fig. 3)
5. Chiudere il coperchio in modo che poggia sulla camera. Se necessario, modificare la durata di saldatura toccando prima il tasto **Set** fino a quando l'indicatore **Seal Time** lampeggia sul display e quindi usare i tasti + e - per impostare il tempo.
6. Toccare il tasto **Seal** per sigillare l'estremità del sacchetto, la spia di controllo di **Seal** si illumina (vedi fig. 4). L'indicatore nel display **Vacuum Time** visualizza "0" e la pompa di messa sottovuoto inizia a funzionare per alcuni secondi in modo che l'aria tra il sacchetto e la barra di saldatura venga aspirata, quindi l'indicatore sul display **Seal Time** conta alla rovescia fino a "0". Successivamente, la spia di controllo di **Seal** continuerà a lampeggiare per alcuni secondi. Solo quando la spia di controllo smette di lampeggiare e si spegne, il processo di saldatura è completato.

Attenzione: Per garantire che dal bordo del coperchio non penetri aria nella camera sottovuoto, consigliamo di spingere il coperchio verso il basso alcuni secondi all'inizio del processo di saldatura.

7. Non appena la spia di controllo su **Seal** si spegne, riaprire il coperchio del dispositivo. Alzare la staffa di fissaggio del sacchetto e rimuovere il sacchetto con l'estremità saldata.
8. Verificare che la cucitura saldante sia diritta e senza pieghe. Se questo non è il caso, tagliare la cucitura e ripetere il processo. (vedi fig. 5)



II. MESSA SOTTOVUOTO E SIGILLO AUTOMATICO DI UN SACCHETTO: FUNZIONE VACUUM & SEAL (5)

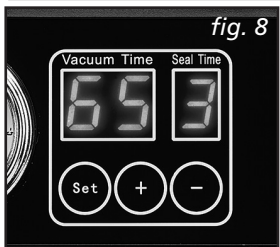


1. Aprire il coperchio del dispositivo in modo che scatti in posizione.
2. Alzare la staffa di fissaggio del sacchetto (H), la staffa è aperta. (vedi fig. 6)
3. Inserire gli alimenti freschi nel sacchetto. Si prega di utilizzare solo sacchetti o pellicole originali Solis per non danneggiare il dispositivo 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.

4. Pulire l'interno e l'esterno dell'estremità aperta del sacchetto e allisciarla. L'estremità deve essere priva di polvere e senza pieghe. Premere leggermente sul sacchetto in modo che l'aria in eccesso possa fuoriuscire dal sacchetto e la pompa per sottovuoto abbia meno lavoro.



5. Posizionare l'estremità aperta del sacchetto sulla barra di saldatura. **Importante:** assicurarsi che l'estremità superiore del sacchetto si trovi sopra le due superfici metalliche della staffa di fissaggio del sacchetto e l'estremità inferiore del sacchetto sotto le due superfici metalliche, in modo che l'estremità del sacchetto circonda praticamente le due superfici metalliche. Questo assicura che l'aria possa essere completamente aspirata dal sacchetto. (vedi fig. 7)



6. Abbassare di nuovo la staffa di fissaggio, i due magneti tengono la staffa sulle superfici metalliche e l'estremità del sacchetto si trova saldamente sulla barra di saldatura.



7. Chiudere il coperchio in modo che poggia sulla camera. Se necessario, modificare la durata di messa sottovuoto e saldatura toccando prima il tasto **Set** fino a quando l'indicatore **Vacuum Time** o **Seal Time** lampeggia sul display e quindi impostare il tempo della relativa posizione con i tasti + e - (vedi fig. 8) (A riguardo fare riferimento alla tabella a pag. 82 e 83).

8. Quindi toccare il tasto **Vacuum & Seal**, il dispositivo avvia la messa sottovuoto e saldatura del sacchetto.

All'inizio si illumina la spia di controllo su **Vacuum & Seal** e non appena inizia il processo di saldatura, si illumina anche la spia di controllo su **Seal**. L'indicatore nel display **Vacuum Time** conta alla rovescia fino a "0", e in seguito anche l'indicatore nel display **Seal Time** conta alla rovescia fino a "0". Alla fine le due spie di controllo per **Vacuum & Seal** e **Seal** lampeggiano per alcuni secondi. Una volta completato il processo, queste due spie di controllo si spengono.

Attenzione: Per garantire che dal bordo del coperchio non penetri aria nella camera sottovuoto, consigliamo di spingere il coperchio verso il basso alcuni secondi all'inizio del processo di messa sottovuoto.

Nota: Il dispositivo genera un'alta pressione di vuoto nel sacchetto. Questa pressione potrebbe facilmente schiacciare alimenti fragili. Pertanto, per alimenti sensibili, si consiglia di impostare la durata di messa sottovuoto a 30–40 secondi o di toccare il tasto **Seal** non appena l'ago nel misuratore di pressione raggiunge il livello di -25"Hg. L'unità spegne immediatamente la pompa della messa sottovuoto e avvia la saldatura del sacchetto.

9. Quando la messa sottovuoto e la saldatura sono completate, cioè quando le spie di controllo sui tasti **Seal** e **Vacuum & Seal** non lampeggiano più, è possibile aprire il coperchio fino allo scatto e rimuovere il sacchetto sottovuoto e sigillato. (vedi fig. 9)

10. Controllare ancora una volta la nuova cucitura saldante, se sia dritta e senza pieghe (vedi fig. 10). Se questo non dovesse essere il caso, ripetere il processo dopo aver tagliato la cucitura.

■ 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 nella camera sottovuoto del dispositivo per sottovuoto.
- Se non si rispetta il tempo di raffreddamento di almeno 1 minuto nella camera sottovuoto del dispositivo e si continua immediatamente a mettere sottovuoto, la barra di saldatura si surriscalda e può essere danneggiata in modo permanente.
- 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 del 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.

- Con una forbice è possibile aprire un sacchetto sottovuoto e sigillato, per estrarre l'alimento.
- Quando si mettono sottovuoto alimenti umidi o liquidi, l'umidità può entrare nella camera sottovuoto. Pulire la camera sottovuoto con un panno umido e asciugarla.

III. MARINARE ALIMENTI: FUNZIONE MARINATE (7)

- La funzione di marinatura consente di marinare alimenti come carne e pesce. Nella funzione di marinatura il processo di messa sottovuoto si attiva per 99 secondi, dopodiché il dispositivo si spegne e il processo di saldatura non viene avviato.
1. Mettere gli alimenti ricoperti di marinata in un contenitore aperto o su un piatto che si adatti alle dimensioni della camera sottovuoto.
 2. Aprire il coperchio del dispositivo in modo che scatti in posizione.
 3. Posizionare il contenitore o il piatto nella camera sottovuoto.
 4. Richiudere il coperchio.
 5. Toccare il tasto **Marinate**, il display **Vacuum Time** visualizza l'impostazione predefinita di 99. Questa impostazione non dovrebbe essere modificata.
 6. La spia di controllo su **Marinate** si illumina, l'indicatore nel display **Vacuum Time** conta alla rovescia fino a "0". Successivamente, la spia di controllo su **Marinate** continuerà a lampeggiare per alcuni secondi. Una volta completato il processo di marinatura, la spia di controllo si spegne.
 7. Ripetere questo processo di marinatura (passaggi 5 e 6) altre due volte in modo che gli alimenti vengano marinati in modo ottimale.
 8. Aprire il coperchio e rimuovere il piatto o il contenitore.

▲ CONSIGLI PER UN SOTTOVUOTO OTTIMALE

1. **Non riempire eccessivamente il sacchetto.** Lasciare sempre abbastanza spazio libero all'estremità aperta del sacchetto in modo che l'estremità del sacchetto possa essere facilmente posizionata attorno alle superfici metalliche e sotto la staffa di fissaggio del sacchetto. Calcolare con 8 cm di spazio tra il contenuto del sacchetto e l'estremità del sacchetto più 2 cm per la cucitura di sigillo e in aggiunta 2,5 cm per ogni apertura e rimessa sottovuoto.
2. **L'estremità aperta del sacchetto non deve essere bagnata** poiché sacchetti bagnati non si lasciano chiudere ermeticamente. Se si desidera mettere sottovuoto liquidi, aumentare il tempo di messa sottovuoto a 60–80 secondi e il tempo di saldatura a 8 secondi.
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 di sigillo 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**, come ad esempio spine di pesce e conchiglie. Gli spigoli potrebbero perforare la pellicola in modo che non sia più ermetica. **Avvolgere** gli spigoli e i bordi taglienti **con carta da cucina piegata** in modo che non possano danneggiare o forare il sacchetto.
6. **Dopo ogni processo di sottovuoto attendere di almeno 1 minuto**, prima di mettere sottovuoto il prossimo sacchetto, in modo che l'apparecchio possa raffreddarsi.
7. Se per qualsiasi motivo **la pressione del vuoto richiesta non viene raggiunta dopo circa due minuti, il dispositivo si spegne automaticamente.** In questo caso, verificare se il coperchio non sia chiuso ermeticamente e se le guarnizioni sono sporche o perdono aria a causa dell'invecchiamento.
8. Durante il processo di messa sottovuoto, piccole quantità di liquido, briciole o particelle di cibo possono essere aspirate nella camera sottovuoto. Se necessario, pulire la camera sottovuoto dopo ogni processo di messa sottovuoto. Per alimenti in polvere o finemente macinati: non riempire eccessivamente il sacchetto e alla fine inserire un tovagliolo di carta nel sacchetto prima che venga messo sottovuoto.

9. **I frutti** dovrebbero essere generalmente **prima congelati e le verdure pre-cotte**, in modo da ottenere i migliori risultati in sottovuoto.
10. **Alimenti delicati** come biscotti o frutti di bosco dovrebbero essere messi sottovuoto con una durata più breve (30–40 secondi). In alternativa, devono essere **pre-congelati per 24 ore** prima di essere messi sottovuoto in sacchetti.
11. **Liquidi devono essere sempre raffreddati prima di metterli sottovuoto.** Liquidi bollenti e schiumosi formano bolle e aumentano il loro volume, quando vengono chiusi ermeticamente.
12. **Conservare i cibi deperibili in congelatore 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.
13. 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.
14. Molti **alimenti** vengono venduti **già sottovuoto**. Con il nostro apparecchio per 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.
15. **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.
16. **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.
17. **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.
18. 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.
- 19. 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.

■ 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. Zuppe, stufati o cibi con un alto contenuto di liquido possono essere facilmente messi sottovuoto nel dispositivo per sottovuoto “Chamber Vac Pro”.
4. 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.
5. 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.
6. 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, 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 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 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 -17°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 LAVORAZIONE 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 nuovi 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. Spegnerne il dispositivo con l'interruttore ON/OFF e scollegare sempre la spina dalla presa.
2. Non immergere il dispositivo, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi o tenerlo sotto l'acqua corrente.
3. Non utilizzare detergenti o solventi aggressivi o materiali abrasivi per pulire l'unità in quanto ciò potrebbe danneggiare le superfici.
4. Aprire il coperchio e alzare la staffa di fissaggio del sacchetto. È possibile estrarre la barra di saldatura dal suo supporto con uno scatto. Sotto si trova un coperchio per filtro giallo. Anche questo può venire estratto verso l'alto.



5. Nella parte inferiore del coperchio per filtro si trova un sottile filtro dell'aria che pulisce l'aria prima che venga aspirata. Questo filtro dell'aria può essere pulito con un panno leggermente umido o una spazzola morbida.



6. Pulire la camera sottovuoto, il coperchio dell'apparecchio all'interno e all'esterno e l'apparecchio all'esterno con un detergente delicato e un panno morbido inumidito. Asciugare tutto con un panno morbido.
7. In seguito riposizionare il coperchio del filtro asciutto nell'apertura dell'aria.

8. Spingere anche la barra di saldatura nel supporto in modo che scatti in posizione. Abbassare di nuovo la staffa di fissaggio del sacchetto.



- **Nota:** Il gommino di contatto a pressione sopra la barra di saldatura può essere facilmente rimosso dal supporto per una pulizia accurata e pulito a mano in acqua calda. Quindi lasciare asciugare completamente il gommino di contatto a pressione all'aria prima di reinserirlo correttamente.



9. Lasciare asciugare l'unità completamente all'aria prima di riporla o riutilizzarla.
10. Il dispositivo non ha bisogno di essere lubrificato.

▲ CONSERVAZIONE DELL'APPARECCHIO

Conservare il dispositivo in un luogo piano e buio, fuori dalla portata dei bambini, preferibilmente nella confezione originale.

Non posizionare nulla sul dispositivo in modo che non venga applicata pressione sulle guarnizioni. Le guarnizioni e la barra di saldatura sono prodotti di consumo e non sono coperti dalla garanzia.

▲ **PROBLEMI ED EVENTUALI CAUSE**

■ **L'APPARECCHIO NON FUNZIONA**

1. Verificare che la spina di alimentazione sia correttamente inserita e che l'interruttore ON/OFF sia impostato sulla posizione "I".
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. Verificare che l'estremità del sacchetto è liscia, asciutta e pulita.
5. Attendere almeno 1 minuto prima di utilizzare nuovamente il dispositivo.

■ **L'APPARECCHIO NON SIGILLA IL SACCHETTO VUOTO**

Verificare che l'estremità del sacchetto sia posizionata correttamente sulla barra di saldatura e sotto la staffa di fissaggio del sacchetto.

■ **L'ARIA NON VIENE ASPIRATA COMPLETAMENTE DAL SACCHETTO**

1. Affinché il sacchetto sia saldato saldamente, l'estremità aperta del sacchetto deve racchiudere le due superfici metalliche, giacere completamente e senza pieghe sulla barra di saldatura, ed essere tenuta in posizione dalla staffa di fissaggio del sacchetto.
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 buco, 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 e asciugare l'interno dell'estremità del sacchetto, avendo cura di posizionare l'estremità del sacchetto in modo assolutamente uniforme sulla barra di saldatura e sotto la staffa di fissaggio. Quindi avviare nuovamente il processo di messa sottovuoto.
5. Verificare che il tempo di messa sottovuoto è sufficientemente alto. Se necessario, aumentare la durata del processo di messa sottovuoto.
6. Gli alimenti da mettere sottovuoto hanno bordi affilati? Se è così, il sacchetto potrebbe essere stato forato. Cambiare il sacchetto, avvolgere gli alimenti con la carta da cucina, quindi riprovare a mettere sottovuoto il sacchetto.

■ **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. due minuti. Verificare se il coperchio non sia chiuso ermeticamente e se le guarnizioni sono sporche o perdono aria a causa dell'invecchiamento.
2. 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 e asciugare l'interno dell'estremità del sacchetto, avendo cura di posizionare l'estremità del sacchetto in modo assolutamente uniforme sulla barra di saldatura e sotto la staffa di fissaggio. Quindi avviare nuovamente il processo di messa sottovuoto.
3. Controlla se il tempo di saldatura è abbastanza alto. Se necessario, aumentare la durata della saldatura.
4. La barra di saldatura è danneggiata e posizionata correttamente? Se necessario, sostituire la barra di saldatura e assicurarsi che sia inserita correttamente.
5. Il gommino di contatto a pressione è danneggiato e posizionato correttamente? Se necessario, sostituire il gommino di contatto a pressione e assicurarsi che sia posizionato correttamente.
6. Controlla se l'estremità del sacchetto è bagnata. In caso affermativo, asciugare l'estremità del sacchetto e saldarlo nuovamente.

■ **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 e asciugare l'interno dell'estremità del sacchetto, avendo cura di posizionare l'estremità del sacchetto in modo assolutamente uniforme sulla barra di saldatura e sotto la staffa di fissaggio. Quindi avviare nuovamente il processo 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.





4. Sono stati messi sottovuoto frutta e verdura fresca e non sono stati posizionati immediatamente in frigorifero?

Frutta e verdura devono essere immediatamente conservati in un luogo fresco, perché a temperatura ambiente ha luogo la fotosintesi e cominciano a rilasciare gas.

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

1. Se la barra di saldatura 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.
2. Il tempo di saldatura è stato impostato troppo a lungo? Riprovare con una minore durata di saldatura.

■ **ACCESSORI:**

Art. no.	Articolo		
922.52	Pellicole per sottovuoto 2 rotoli 15 x 600 cm		 *
922.51	2 rotoli 20 x 600 cm		
922.50	2 rotoli 30 x 600 cm		
922.61	Sacchetti per sottovuoto 50 sacchetti 20 x 30 cm		 *
922.64	50 sacchetti 30 x 40 cm		

*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	Tipo 5702
Descrizione del prodotto	Apparecchio per sottovuoto
Tensione/Frequenza	220-240 V~ / 50 Hz
Potenza	350 Watt
Dimensioni (l x a x p)	ca. 37,0 x 27,0 x 42,0 cm
Peso	ca. 14,4 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 si 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 might get into the casing and damage the appliance! Should the appliance resp. the power cord or the power plug come into contact with water, 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 to vacuum seal food. 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. Do not roll or tie the power cord up.
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. Never use the vacuum sealer near the edge of a table.
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 top of 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 rain. Do not use in vehicles or on boats.
17. Never submerge the appliance, power cord 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

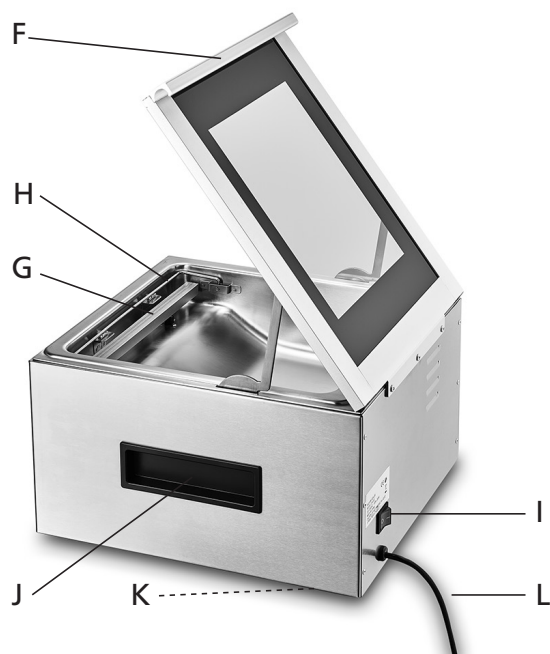
device (RCD safety switch) to ensure additional protection during the use of electrical appliances. It is advisable to use a safety switch with a rated residual operating current of 30 mA maximum. For professional advice consult an electrician.

19. Always make sure that the appliance is not in use and that it has been switched off with the ON/OFF switch before disconnecting the power plug from the power socket.
20. Do not make any adjustments to the appliance, the power cord, the plug or the accessories.
21. Never leave the vacuum sealer unsupervised during 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 use the appliance while the vacuum chamber is empty, meaning 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! Before moving the appliance, you should switch it off with the ON/OFF switch and pull the power plug.

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.

- GB**
36. Keep the appliance and the power cord away from children and pets.
 37. Children must be supervised, so that they do not play with the vacuum sealer.
 38. To prevent the sealing bar from overheating, a cool down time of at least 1 minute has to be kept after each sealing resp. vacuum sealing process.
 39. Before using, always check that your hands are clean and dry.
 40. Please use only the vacuum bags specifically manufactured by Solis for this appliance. Use the appliance only for vacuuming and sealing resp. marinating, never use the device for any other purpose.
 41. Do not place anything on the appliance while it is in use or in storage.
 42. Switch the appliance off after every use with the ON/OFF switch and pull the power plug. Only then is the appliance definitely 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 130 of this manual.
 44. When cleaning the casing and the vacuum chamber, please use nothing more than a dry or slightly moist towel. Never use aggressive, abrasive or acidic detergents for cleaning.
 45. Always hold the vacuum sealer by its grips on the left and right side when lifting or moving the appliance. Always switch the appliance off first, pull the power plug and remove foods potentially left in the vacuum chamber. Always take great care when moving the appliance and do not shake or throw it. It might be damaged.
 46. Keep your fingers and hands clear of the hinge of the lid when opening or closing the lid.

47. 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.
48. Oils or lubricants must not be used with this appliance.
49. Never touch the sealing bar shortly after a vacuum sealing process! The sealing bar is strongly heated and could injure you!



▲ APPLIANCE DESCRIPTION

A Control panel with touch sensitive sensor buttons, display and vacuum pressure gauge

You can find a full description of the buttons and their functions as well as information on the displays on pages 114 and 115.

The needle of the vacuum pressure gauge indicates the current vacuum pressure in the vacuum chamber.

B Vacuum chamber

The bag with the food that is to be sealed resp. the container with the food you wish to marinate is placed in the vacuum chamber.

C Lid hinge

The lid hinges are equipped with a shock absorbing mechanism, cushioning and slowly lowering the lid.

D Rubber contact strip

The rubber contact strip is the counterpart to the sealing bar, pressing the bag end evenly against the sealing bar and optimally sealing it.

E Gasket

Thanks to the gasket, the lid air-tightly seals the vacuum chamber. The gasket has to be clean and dry at all times, if it is damaged, it has to be replaced.

F Appliance lid with handle and window

G Sealing bar, removable

The sealing bar heats up and seals the bag end. The duration of the sealing process can be adjusted manually.

H Bag fixation clamp with 2 metal surfaces

The bag end has to be clamped in under the liftable clamp; when folded down, the clamp is held against the two metal surfaces by two magnets, holding the bag end in place and preventing it from shifting. When vacuuming, the upper bag end has to be placed on the two metal surfaces, the lower bag end has to be placed under the two metal surfaces.

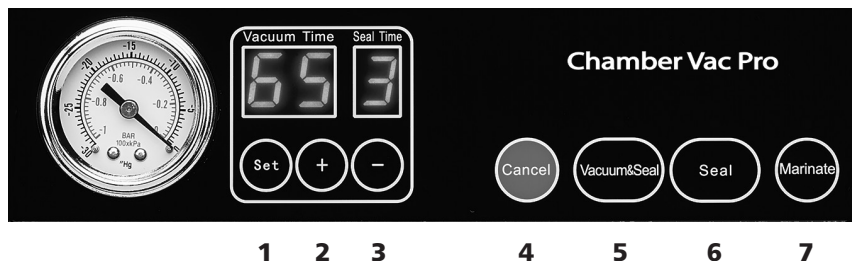
I ON/OFF switch on the appliance back side

J Carrying handles on the left and right of the appliance

K Slip-safe rubber feet

L Power cord

▲ THE FUNCTION BUTTON AND THE DISPLAYS



- For your control, the control light of the **Vacuum & Seal**, **Seal** or **Marinate** buttons lights up, depending on the function you have selected by touching the corresponding button. Once a function has been completed, the corresponding control light goes out.
- Additionally, the displays for the set **Vacuum Time** and the set **Seal Time** light up in the display. During the vacuuming and sealing processes, the time counts down to "0", indicating the current progress.

1 Set button

You can use the **Set** button to select the parameters for changing the **Vacuum Time** and **Seal Time** settings.

Each press of the **Set** button switches between the two settings, the adjustable time parameter flashes.

Vacuum Time: adjustable between 20 and 99 seconds
(Standard setting: 50 seconds)

Seal Time: adjustable between 3 and 9 seconds
(Standard setting: 5 seconds)

2 + button

You can use the **+** button to set a **Vacuum Time** up to 99 seconds (in 5 second intervals resp. in 4 second intervals between 95 and 99) resp. a **Seal Time** up to 9 seconds (in 1 second intervals).

3 – button

You can use the **–** button to set a **Vacuum Time** down to 20 seconds (in 5 second intervals resp. in 4 second intervals between 95 and 99) resp. a **Seal Time** down to 3 seconds (in 1 second intervals).

4 Cancel button

If you touch the **Cancel** button during use, the current vacuuming, marinating and sealing processes are immediately interrupted.

5 Vacuum & Seal button

This button starts the vacuuming process first and then automatically seals the bag. The displays count down both time settings until they reach "0". During the vacuuming process, only the **Vacuum & Seal** control light is lit up, once the sealing process starts, the light next to **Seal** lights up as well. When the process is finished, both control lights keep flashing for a few seconds, once both processes have ended, both lights go out.

Note: A break of at least 1 minute should be taken between two vacuuming and sealing processes.

6 Seal button

This button serves 2 functions:

1. **For manually sealing film bags**, e.g. if you want to make a bag yourself from a roll of film and require to seal one bag end first.

Note: Even if you merely want to seal a bag, the appliance starts the vacuuming process for 20 seconds in any case before the sealing process starts. This is to make sure that the seal is air-tight.

2. **For premature termination of the vacuuming process**, if the bag contains especially sensitive or pressure sensitive food. In this case, wait for a vacuum pressure of -25"Hg to form (You can tell the pressure from the needle in the vacuum pressure gauge) and then touch the **Seal** button. The evacuation pump stops immediately and the sealing process starts. As long as the appliance is sealing, the control light next to **Seal** is lit up and the **Seal Time** display is counting down the time. After that, the **Seal** control light flashes a few times, once it goes out completely, the process is completed.

Note: A break of at least 1 minute should be taken between two sealing processes.

7 Marinate button

You can use this button to marinate foods covered in marinade on a plate or in a container in the vacuum chamber. The appliance produces a vacuum in the standard setting of 99 seconds but does not start the sealing process afterwards.

The **Marinate** control light lights up during the marinating process, the display next to **Vacuum Time** counts down from 99 to "0". After that, the control light continues to flash a few times. Once the process is completed, the control light goes out. **We recommend performing the marinating process 3 times in total.**

■ SETTING THE VACUUM TIME

- After plugging the machine in and switching it on with the ON/OFF button, touch the **Set** button multiple times until the **Vacuum Time** display starts flashing. Now, use the + and – buttons to set a vacuum time between 20 and 99 seconds.
- Depending on the food and the bag size, the vacuum time can be adjusted. The longer the vacuum time, the stronger the food will be vacuumed. The table shown below gives recommendations to that:

For	Examples	Vacuum Time (in sec.)
General usage	Standard setting, suitable for normal sized bags and all kinds of meat and vegetables	50
Soft or fragile foods and those that need to be vacuum sealed gently	Bread, potato chips, fruit etc.	20–40
Normal bag sizes	All bag sizes with a format smaller than 22 x 30 cm (approx. DIN A4)	40–60
Large bag sizes, larger foods	Large bags with approx. 30 x 33 cm, filled	60–80
Foods that need to be vacuumed strongly, liquids	Soups, sauces	60–80
Foods that need to be vacuumed extremely strong	Marinating foods	99

■ SETTING THE SEAL TIME

- After plugging the machine in and switching it on with the ON/OFF button, touch the **Set** button multiple times until the **Seal Time** display starts flashing. Now, use the + and – buttons to set a sealing time between 3 and 9 seconds.
- Depending on the ambient temperature and the moisture content of the food, the recommended seal times vary. The table shown below gives recommendations to that:

For	Examples	Seal Time (in sec.)
Normal vacuum bags	Normal vacuum bag with dry contents, at ambient temperature	6
Wet vacuum bags	Wet PE-bags or thin vacuum bags	4–6
Normal vacuum bags at cold or wet conditions	Usage in rooms below 12°C	6–7
Moist/wet bags or cold conditions	Wet bags with moist resp. liquid foods	7–8

■ GENERAL INFORMATION:

1. Always slightly squeeze the remaining air out of the bag before closing the appliance lid and starting the vacuuming process.
2. Always place the bag end straight, flat and without folds on the sealing bar. The bag end should be held in place by the bag fixation clamp.
3. Large and fairly empty bags always need a bit more vacuum time than small bags.
4. The stronger you wish to vacuum the bag, the longer the vacuum time should be.
5. Fresh fruit and vegetables always emit gases and therefore should not be vacuumed. Additionally, the vacuum pressure could squeeze and damage them.
6. To achieve best results when marinating, you should perform the marination process 3 times in a row.
7. Always make sure that the seal runs the length of the bag and that it is flat and uniform. For safety, the seal time can always be increased by 1 or 2 seconds.
8. Generally when using the appliance in cold conditions, set the seal time 1 or 2 seconds longer.
9. The bag end should always be clean and dry, increase the seal time by 2 seconds if the bag end is wet or if the bag contains liquid.

▲ OPERATION

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

Appliance installation

Place the appliance on a suitably large, stable, horizontal, clean, moisture resistant and dry work surface.

Connecting the power plug / Switching the appliance on

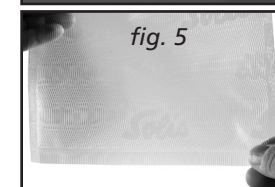
Connect the power plug to a suitable power outlet and switch the appliance on with the ON/OFF switch on the appliance back side. The two displays light up: 60 in the Vacuum Time display and 5 in the Seal Time display (standard setting).

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

I. MAKING A BAG FROM VACUUM FILM: SEAL FUNCTION (6)

1. Use scissors to cut a sufficiently large length of film. (See *fig. 1*)
2. Open the lid of the appliance wide enough to lock it into place. Fold up the bag fixation clamp (H), the clamp stays up. (See *fig. 2*)
3. Place an open bag end on the sealing bar (G) and under the bag fixation clamp. Make sure that the bag end is flat and without folds on the sealing bar.
4. Fold the bag fixation clamp back down, the two magnets hold the bag fixation clamp in place on the metal surfaces and the bag end is firmly placed on the sealing bar. (See *fig. 3*)
5. Close the lid so that it lies in place on the chamber. If required, change the sealing time by first touching the **Set** button until **Seal Time** is displayed and then using the **+** and **-** buttons to adjust the time.
6. Touch the **Seal** button to seal the bag end, the control light next to **Seal** lights up (see *fig. 4*). The **Vacuum Time** display states "0" and the evacuation pump starts up to evacuate the air between the bag and the sealing bar. Then, the **Seal Time** starts counting down to "0". Afterwards, the control light next to **Seal** flashes for a few seconds. Only when the control light stops flashing and has gone out is the sealing process complete.

Caution: To make sure that no air can get from the edge of the lid into the vacuum chamber, we recommend pushing the lid down for the first few seconds of the sealing process.
7. Once the control light next to **Seal** has gone out, open the appliance lid. Fold the bag fixation clamp up and remove the bag with the sealed end.
8. Make sure that the seal is straight and without folds. Should this not be the case, cut the seal off and repeat the process. (See *fig. 5*)



II. AUTOMATIC VACUUMING AND SEALING OF A BAG: FUNCTION VACUUM & SEAL (5)

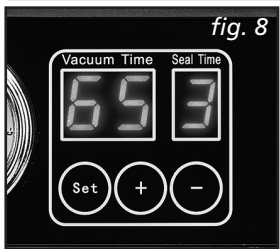


1. Open the lid of the appliance wide enough to lock it into place.
2. Fold up the bag fixation clamp, it stays up. (See *fig. 6*)
3. Place the fresh food into the bag. Please use the original Solis vacuum bags or vacuum film exclusively to avoid damage to the appliance and to ensure best results.

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



4. Clean the open bag end on the inside and the outside and smooth out the creases. The end has to be free of dust and without folds. Gently push down on the bag so that the excess air can escape from the bag and the evacuation pump has less pumping to perform.



5. Place the open bag end on the sealing bar. **Important:** Make sure that the upper bag end lies above the two metal surfaces of the bag fixation clamp and the lower bag end underneath the two metal surfaces so that the bag end basically embraces the two metal surfaces. This is to make sure that the air can be fully evacuated from the bag. (See *fig. 7*)



6. Fold the bag fixation clamp back down, the two magnets hold the clamp firmly against the metal surfaces and the bag end is firmly placed on the sealing bar.
7. Close the lid so that it is placed on the chamber. If required, adjust the vacuum and seal times by touching the **Set** button until either the **Vacuum Time** or the **Seal Time** displays start flashing and then use the **+** or **-** button to adjust the time in the corresponding position (see *fig. 8*) (please refer to the tables on pages 116 and 117).



8. Then, touch the **Vacuum & Seal** button. Now, your appliance vacuums and seals the bag automatically. First, the control light next to **Vacuum & Seal** lights up, once the sealing process starts, the control light next to **Seal** lights up as well. The **Vacuum Time** display counts down to "0", then, the **Seal Time** display counts down to "0" as well. Afterwards, the two control lights next to **Vacuum & Seal** and **Seal** flash for a few seconds. Once the entire process has been completed, these two control lights go out.

Caution: To make sure that no air can get from the edge of the lid into the vacuum chamber, we recommend pushing the lid down for the first few seconds of the vacuuming process.

Note: The appliance creates a high pressure vacuum in the bag. The pressure could easily squeeze fragile foods. When vacuuming fragile foods, we recommend either setting the vacuum time to 30–40 seconds or touching the **Seal** button once the needle in the vacuum pressure gauge has reached -25"Hg. The appliance then automatically switches off the evacuation pump and starts sealing the bag.

9. When vacuuming and sealing are completed, meaning when no lights are flashing next to the **Seal** and the **Vacuum & Seal** buttons, you can open the lid up all the way and remove the vacuumed and sealed bag. (See *fig. 9*)
10. Check whether the new seal seam is straight and uncreased (see *fig. 10*). Should this not be the case, repeat the process after cutting off the weld.

■ 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 in the vacuum chamber after each use.
- If you do not keep the cool down time of at least 1 minute in the vacuum chamber of the appliance and try to keep on vacuuming, the sealing bar will overheat, possibly sustaining permanent damage.
- Only Solis vacuum bags or films 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 weld.

For item numbers and descriptions, please refer to the enclosed order form. You can purchase 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.

- Use scissors to open a vacuum sealed bag and take out the food.
- If you vacuum slightly moist foods or liquids, moisture can get into the vacuum chamber. Clean the vacuum chamber with a slightly moist towel and dry it afterwards.

III. MARINATING FOODS: MARINATE FUNCTION (7)

- With the marinating function, you can marinate foods such as meat and fish. In the marinate function, the vacuuming process is switched on for 99 seconds before the appliance switches off. The sealing process is not started.
1. Place the marinade-covered foods in an open container or on a plate that fits the size of the vacuum chamber.
 2. Open the lid of the appliance all the way to lock it into place.
 3. Place the container or plate in the vacuum chamber.
 4. Close the lid.
 5. Touch the **Marinate** button, the standard setting of 99 seconds lights up in the **Vacuum Time** display. You should not change this setting.
 6. The **Marinate** control light lights up, the display **Vacuum Time** counts down to "0". Afterwards, the control light next to **Marinate** flashes for a few seconds. Once the marinating process is completed, the control light goes out.
 7. Repeat this marinating process (steps 5 and 6) two more times to optimally marinate the food.
 8. Open the lid and remove the plate resp. the container.

▲ TIPS FOR OPTIMAL VACUUMING

1. **Do not overfill the bag.** Always leave enough empty space on the open bag end to allow the bag end to be easily positioned around the metal surfaces and under the bag fixation clamp. Calculate with 8 cm of space between the bag contents and the bag end plus 2 cm for the seal and additional 2,5 cm for each time you plan to open and vacuum the bag again.
2. **The open bag end should not be wet,** as wet bags can not be sealed tightly. If you wish to vacuum liquids, increase the vacuum time to 60–80 seconds and the seal time to 8 seconds.
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 weld 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 evacuation 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,** like e.g. fish bones and mussels. The sharp edges could perforate the film and impair its tightness. **Wrap** the sharp edges and ends **with folded kitchen paper** to prevent them from damaging the film resp. causing holes.
6. You should **wait for at least 1 minute after every vacuum programme** before you vacuum the next bag, so that the appliance can cool down.
7. If the necessary **vacuum pressure has not been reached after two minutes** for any reason, the **appliance switches off automatically.** In this case, please check if the lid does not shut tightly and if the seals are dirty or impaired due to an age-related issue.
8. During the vacuuming process, small amounts of liquid, crumbs or other parts of food can be sucked into the vacuum chamber. Clean the vacuum chamber if necessary after every vacuuming process. When vacuuming powdery or finely ground foods, please note: Do not overfill the bag and insert a piece of kitchen paper as a border before vacuuming the bag.
9. In **general fruits should be pre-frozen** and **vegetables blanched** before vacuuming in order to achieve best results.
10. **Sensitive foods** like pastry or berries should be vacuumed with a lower vacuum time setting (30–40 seconds). Alternatively, they have to be **pre-frozen for 24 hours** before being vacuum sealed in the bag.

- GB**
11. **Liquids must always be cooled before vacuuming.** Hot liquids foam or form bubbles and increase in volume if they are vacuumed.
 12. **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.
 13. 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.
 14. 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 its full flavour. However, these foods should still be consumed up until the date printed on the original packaging.
 15. **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.
 16. **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.
 17. **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.
 18. 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 picnics, 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.
19. 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.
- GB**

■ 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. Soups, stews or foods with a high liquid content can be vacuumed without problem in the chamber vacuum sealer.
4. 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.
5. Fresh vegetables should be cleaned or peeled and before vacuuming 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.
6. If you wish to vacuum and freeze meat or fish without pre-freezing them, then we recommend that you line the Solis vacuum bag with kitchen roll so that the kitchen roll 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 separated by a sheet of baking paper.

■ DEFROSTING FROZEN SOLIS VACUUM BAG

- 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. 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.

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

■ FURTHER TIPS FOR SUCCESSFUL VACUUMING:

1. Always wash your hands before preparing and vacuuming, equally the materials and appliance which you use, should be absolutely clean.
2. As soon as the foods have been vacuumed, put them in the fridge or freezer, do not leave them to sit at room temperature. Make sure that the temperature in the refrigerator 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 heat, defrost or remove foods from the fridge, consume them immediately.
2. Canned or ready vacuum packed foods can be vacuum packed again after opening (in new 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 refrigerator or freezer so that they freeze or cool down as quickly as possible.

GB

▲ CLEANING AND CARE

Please proceed as follows to clean your vacuum sealer:

1. Switch the appliance off with the ON/OFF button and always disconnect the power plug from the power socket.
2. Do not dip the appliance, the cord or the plug in water or any other liquid and do not hold it under running water.
3. Do not use any aggressive detergents or solvents or any scratching materials to clean the appliance, this might damage the surfaces.
4. Open the lid and fold the bag fixation clamp up. You can yank the sealing bar out of its holder. Beneath it, you can find a yellow filter lid. You can pull it up and away as well.



5. On the underside of the filter lid, there is a fine air filter which cleans the air before it is sucked in. You can clean this air filter with a slightly moist towel or a soft brush.



6. Clean the vacuum chamber, the appliance lid on the inside and the outside and the outside of the appliance with a mild detergent and a soft, moist towel.
7. After that, push the dry filter lid back onto the air intake.

8. Push the sealing bar back into the holder so that it locks into place. Also, fold the bag fixation clamp back down.



- **Note:** The rubber contact strip above the sealing bar can be easily removed from the holder for easy manual cleaning in warm dishwater. Let the rubber contact strip air dry completely before correctly reinserting it.



9. Let the appliance air dry completely before storing it or using it again.
10. The appliance does not need to be oiled.

▲ APPLIANCE STORAGE

Store the appliance in a flat, dry place, outside of the reach of children and best keep it in the original packaging.

Do not place anything on the appliance so that no pressure is applied to the seals. Seals and the sealing bar are consumable materials and are not covered by warranty.

▲ PROBLEMS AND POSSIBLE CAUSES

■ THE APPLIANCE DOESN'T WORK

1. Make sure that the power plug is properly connected to the power socket and that the ON/OFF switch is set to position "I".
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. Make sure that the bag end is smooth, dry and clean.
5. Wait at least 1 minute before starting to use the appliance again.

■ THE APPLIANCE IS NOT SEALING AN EMPTY BAG

Make sure that the bag end is correctly positioned on the sealing bar and under the bag fixation clamp.

■ 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 must wrap around the two metal surfaces and be completely and evenly placed on the sealing bar. Additionally, it has to be held in place by the bag fixation clamp.
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 and dry the inside of the bag end and make sure that the bag end is absolutely straight when it is placed on the sealing bar and under the bag fixation clamp. Then, start the vacuuming process again.
5. Make sure that the vacuum time is sufficiently high. If necessary, increase the vacuum time.
6. Do the foods you wish to vacuum have sharp edges? If they do, the bag might have a hole. Change the bag, cushion the food with kitchen paper and try vacuuming the bag again.

■ 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. two minutes. Check if the lid does not shut tightly and if the seals are dirty or impaired due to an age-related issue.
2. 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 and dry the inside of the bag end and make sure that the bag end is absolutely straight when it is placed on the sealing bar and under the bag fixation clamp. Then, start the vacuuming process again.
3. Make sure that the sealing time is sufficiently high. If necessary, increase the sealing time.
4. Is the sealing bar damaged and properly positioned? If necessary, replace the sealing bar and make sure that it is correctly positioned.
5. Is the rubber contact strip damaged and properly positioned? If necessary, replace the rubber contact strip and make sure that it is correctly positioned.
6. Check if the bag end is wet. If yes, dry the bag end and reseal the bag.





■ 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 and dry the inside of the bag end and make sure that the bag end is absolutely straight when it is placed on the sealing bar and under the bag fixation clamp. Then, start the vacuuming process again.
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.
4. Did you vacuum fresh vegetables resp. fresh fruit and did not place it in the refrigerator immediately? Vegetables and fruit have to be stored cold immediately, as photosynthesis occurs at room temperatures, causing them to emit gases.

■ **THE BAG MELTS OR DOES NOT SEAL PROPERLY**

1. Should the sealing bar overheat, the bag can melt. In this case, unplug the appliance, open the lid and allow these parts to cool for a few minutes. As a basic principle, always keep a 1 minute pause between two vacuuming processes.
2. Was the sealing time set too long? Try again with a shorter sealing time.

■ **ACCESSORIES:**

Item-No	Item		
922.52	Vacuum films 2 rolls 15 x 600 cm		 *
922.51	2 rolls 20 x 600 cm		
922.50	2 rolls 30 x 600 cm		
922.61	Vacuum bags 50 bags 20 x 30 cm		 *
922.64	50 bags 30 x 40 cm		

*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 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 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.	Type 5702
Product	Vacuum sealer
Voltage / frequency	220–240V~ / 50 Hz
Power	350 Watt
Dimensions (l x h x d)	approx. 37.0 x 27.0 x 42.0 cm
Weight	approx. 14.4 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.

GB

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.

GB

▲ BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

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, gebruikt u droge rubberen handschoenen om de stekker onmiddellijk uit het stopcontact te halen. 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 de gebruiksaanwijzing voor het vacumeren van levensmiddelen. Bescherm het apparaat tegen vochtigheid en water, en gebruik het apparaat nooit buitenshuis.

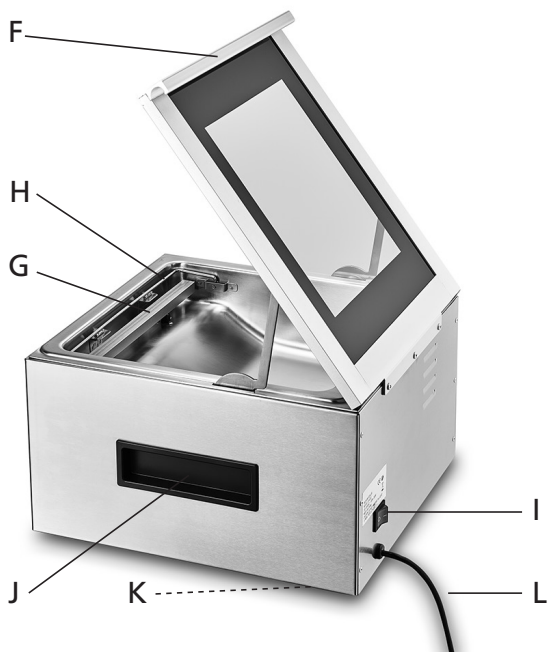
6. Laat het snoer niet over de rand van de tafel hangen, zodat het apparaat niet omlaag kan worden getrokken. Zorg ervoor dat de stroomkabel en stekker niet in contact komen met hete oppervlakken, zoals een kookplaat of een radiator, of met het apparaat zelf.
7. Leg het netsnoer zodanig dat niemand erover kan struikelen. Houd het netsnoer uit de buurt van scherpe voorwerpen.
8. Rol het netsnoer niet op en knoop het netsnoer ook niet vast.
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 met regen in contact komen. 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. Alvorens u de stekker van het apparaat uit het stopcontact haalt, controleert u of het apparaat niet in gebruik is en met de AAN/UIT-knop is uitgeschakeld.
20. Voer geen wijzigingen uit aan het apparaat, het snoer, de stekker en de accessoires.
21. Laat nooit een werkende vacuümmeermachine 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 het apparaat nooit met lege vacuümkamer en laat het nooit leeg werken.
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! Schakel het apparaat uit met de AAN/UIT-knop en haal de stekker uit het stopcontact om het te verplaatsen.
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 vacuümmeermachine voor elk gebruik op de aanwezigheid van losse delen 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. Om te voorkomen dat de sealstrip oververhit raakt, moet na ieder seal- en vacumeerproces een afkoelingstijd van minstens 1 minuut worden aangehouden.
39. Controleer voor ingebruikname altijd of uw handen schoon en droog zijn.
40. Gebruik uitsluitend de voor dit apparaat ontworpen vacuümzakken van Solis. Gebruik het apparaat alleen voor vacumeren en sealen of marineren en niet voor andere toepassingen!
41. Plaats niets op het apparaat terwijl het apparaat in werking of opgeborgen is.
42. Schakel na elk gebruik het apparaat uit met de AAN/UIT-knop en trek 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 164 van deze gebruiksaanwijzing.

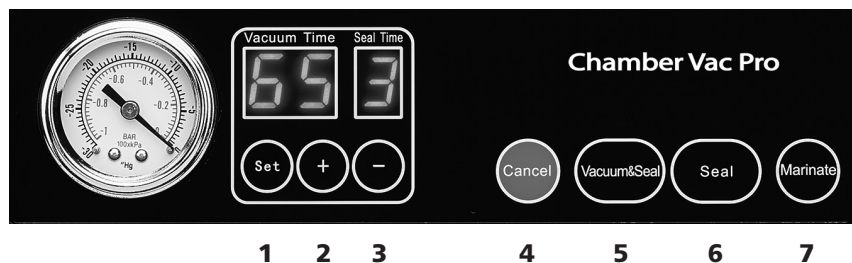
44. Reinig de behuizing en de vacuümkamer uitsluitend met een droge of licht bevochtigde doek. Gebruik nooit agressieve, schurende of bijtende reinigingsmiddelen.
45. Gebruik altijd de handvatten links en rechts van de vacumeermachine om het apparaat op te tillen of te verplaatsen. Schakel altijd het apparaat eerst uit, trek de stekker uit het stopcontact en verwijder eventuele levensmiddelen uit de vacuümkamer. Verplaats het apparaat altijd voorzichtig, vermijd schudden of werpen om beschadiging te voorkomen.
46. Houd bij het openen of sluiten van het deksel uw vingers en handen uit de buurt van het dekselscharnier.
47. 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.
48. Oliën of vetten mogen niet worden gebruikt met dit apparaat.
49. Raak kort na een vacuüm- en sealproces de sealstrip niet aan! De sealstrip wordt zeer heet en u kunt zich verbranden.



▲ APPARAATBESCHRIJVING

- A Bedieningspaneel met contactgevoelige functieknoppen, display en vacuümdrukindicator**
De exacte beschrijving van de knoppen en hun functies en displayweergaven vindt u op pagina 148/149.
De wijzer van de vacuümdrukindicator toont de huidige onderdruk in de vacuümkamer.
- B Vacuümkamer**
In de vacuümkamer wordt de te sealen zak met levensmiddelen of de voorraadbus met de te marinieren levensmiddelen gelegd.
- C Dekselcharnier**
De dekselcharnieren zijn uitgerust met een veermechanisme dat het deksel langzaam open en dicht laten veren.
- D Aandrukrubber**
Het tegenstuk van de sealstrip waarmee het uiteinde van de zak vlak tegen de sealstrip wordt aangedrukt en optimaal wordt afgesloten.
- E Dichtingsrubber**
De dichting zorgt voor een hermetische sluiting van het deksel op de vacuümkamer. Het dichtingsrubber moet altijd schoon en droog zijn en bij beschadiging worden vervangen.
- F Apparaatdeksel met handvat en kijkvenster**
- G Sealstrip; verwijderbaar**
De sealstrip wordt verwarmd en sluit het uiteinde van de zak hermetisch af. De duur van het sealproces kan handmatig worden ingesteld.
- H Bevestigingsbeugel met 2 metalen vlakken**
Het uiteinde van de zak moet onder de opklapbare beugel worden geklemd. De beugel wordt omlaag geklapt en de twee magneten in beide metalen vlakken bevestigen het uiteinde van de zak zodat hij niet kan wegglijden. Bij het vacumeren moet het bovenste uiteinde van de zak op beide metalen vlakken liggen en het onderste uiteinde van de zak onder beide metalen vlakken.
- I AAN/UIT-knop aan de achterkant van het apparaat**
- J Handvatten rechts en links aan het apparaat**
- K Rubberen antislipvoeten**
- L Netsnoer**

▲ DE FUNCTIEKNOPPEN EN DISPLAYWEERGAVEN



- Afhankelijk van de functie die door het indrukken van de knop wordt geactiveerd, zal het controlelampje van de knoppen **Vacuum & Seal**, **Seal** of **Marinate** oplichten. Zodra de functie is voltooid, gaat het controlelampje uit.
- Ook de indicatoren van de ingestelde vacuümduur (**Vacuum Time**) en de ingestelde sealduur (**Seal Time**) worden op het display weergegeven. Tijdens het vacumeer- en sealproces telt de indicator de tijd af tot "0" en toont de voortgang.

1 Set-knop

Met de **Set**-knop kunt u de parameter selecteren om de instelling van de vacuümduur (**Vacuum Time**) of de sealduur (**Seal Time**) te wijzigen.

Met elke druk op de **Set**-knop schakelt u tussen beide instellingen. De tijdparameter die kan worden ingesteld knippert.

Vacuümduur: instelbaar van 20 tot 99 seconden
(Standaardinstelling: 50 seconden)

Sealduur: instelbaar van 3 tot 9 seconden
(Standaardinstelling: 5 seconden)

2 Knop +

Met de knop **+** kan de vacuümduur (**Vacuum Time**) tot maximaal 99 seconden worden ingevoerd (in stappen van 5 seconden en van 95 tot 99 met een stap van 4 seconden) of een sealduur (**Seal Time**) tot maximaal 9 seconden (in stappen van 1 seconde) worden ingesteld.

3 Knop -

Met de knop **-** kan de vacuümduur (**Vacuum Time**) tot minimaal 20 seconden worden ingevoerd (in stappen van 5 seconden en van 99 tot 95 met een stap van 4 seconden) of een sealduur (**Seal Time**) tot minimaal 3 seconden (in stappen van 1 seconde) worden ingesteld.

4 Knop Cancel

Als u tijdens het gebruik op de knop **Cancel** drukt wordt het vacumeer-, mariner- of sealproces onmiddellijk onderbroken.

5 Knop Vacuum & Seal

Deze knop activeert automatisch het vacumeerproces en het aansluitende sealproces. De display-indicatoren tellen beide tijdsindicaties af tot "0". Tijdens het vacumeerproces brandt alleen het controlelampje van **Vacuum & Seal**. Zodra het sealproces wordt gestart gaat ook het controlelampje van **Seal** aan. Aan het einde van het proces knipperen beide controlelampjes nog enkele seconden. Zodra beide processen zijn voltooid, gaan beide controlelampjes uit.

Opmerking: tussen twee vacumeer- en sealprocessen moet altijd een pauze van minstens 1 minuut worden aangehouden.

6 Knop Seal

Deze knop heeft 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.

Opmerking: ook wanneer u een zak alleen wilt sealen, zal het apparaat eerst gedurende 20 seconden het vacumeerproces starten en pas daarna het sealproces. Dit garandeert luchtdichte sealnaden.

2. **Voor vroegtijdig stoppen van het vacumeerproces**, wanneer er in de zak uiterst gevoelige of drukgevoelige levensmiddelen liggen. Wacht in dergelijke gevallen tot een vacuümdruk van -25" Hg wordt bereikt (bekijk de wijzer op de vacuümdrukindicator), druk vervolgens op de knop **Seal**, waarna de afzuigpomp onmiddellijk wordt gestopt en het sealproces wordt gestart. Zolang het apparaat sealt, brandt het controlelampje van **Seal** en telt de display-indicator van **Seal Time** af tot "0". Daarna knippert het controlelampje van **Seal** nog enkele keren. Zodra het lampje uit is, is het proces voltooid.

Opmerking: tussen twee sealprocessen moet altijd een pauze van minstens 1 minuut worden aangehouden.

7 Knop Marinate

Met deze knop kunt u gemarineerde levensmiddelen op een bord of in een container in de vacuümkamer marinieren. Het apparaat genereert een vacuüm in de standaardinstelling 99 seconden, maar er wordt geen sealproces uitgevoerd.

Het controlelampje van **Marinate** brandt zolang het marinerproces wordt uitgevoerd en de display-indicator van **Vacuum Time** aftelt van 99 naar "0". Vervolgens knippert het controlelampje nog enkele keren. Zodra het proces wordt voltooid, gaat het controlelampje uit. **We raden u aan om het marinerproces 3 keer uit te voeren.**

■ INSTELLING VAN DE VACUÛMDUUR

- Druk nadat u de stekker in het stopcontact heeft gestoken en het apparaat met de AAN/UIT-knop heeft ingeschakeld herhaaldelijk op de knop **Set** tot de tijdindicatie **Vacuüm Time** op het display knippert. Nu kunt u met de knoppen + en – een vacuümduur van 20 tot 99 seconden instellen.
- De vacuümduur kan naargelang het levensmiddel en de zakgrootte worden aangepast. Hoe langer de vacuümduur, hoe sterker de levensmiddelen worden gevacumeerd. In de onderstaande tabel vindt u daarover aanbevelingen:

Voor	Voorbeelden	Vacuümduur (in sec.)
Algemene toepassing	Standaardinstelling, geschikt voor normale zakgrootte en alle soorten vlees en levensmiddelen.	50
Zachte of zeer breekbare levensmiddelen die alleen licht moeten worden gevacumeerd	Brood, chips, vruchten etc.	20–40
Normale zakgrootte	Alle zakgroottes met een formaat kleiner dan 22 x 30 cm (ong. DIN A4)	40–60
Grote zakgroottes, grotere levensmiddelen	Grote zak van ong. 30 x 33 cm, gevuld	60–80
Sterk te vacumeren levensmiddelen, vloeistoffen	Soepen, sausen	60–80
Zeer sterk te vacumeren levensmiddelen	Marineren van levensmiddelen	99

■ INSTELLING VAN DE SEALDUUR

- Druk na het aansluiten van de stekker op het stopcontact en inschakeling met de AAN/UIT-knop net zo vaak op de knop **Set** tot de tijdindicatie **Seal Time** op het display knippert. Nu kunt u met de knoppen + en – een sealduur van 3 tot 9 seconden instellen.
- Afhankelijk van de omgevingstemperatuur en het vochtgehalte van het levensmiddel variëren de tijden voor de aanbevolen sealduur. In de onderstaande tabel vindt u daarover aanbevelingen:

Voor	Voorbeelden	Sealduur (in sec.)
Normale vacuümszak	Normale vacuümszak met droge inhoud op kamertemperatuur	3–6
Natte vacuümszak	Natte PE-zak of dunne vacuümszak	4–6
Normale vacuümszak bij koude of vochtige voorwaarden	Toepassing in ruimtes onder 12 °C	6–7
Vochtige/natte zak of koude voorwaarden	Natte zak of met vruchten of vloeibare levensmiddelen	7–9

■ ALGEMENE AANWIJZINGEN:

1. Druk altijd licht op de zak zodat overmatige lucht ontsnapt alvorens het apparaatdeksel te sluiten en het vacumeerproces te starten.
2. Leg het uiteinde van de zak altijd vlak, recht en zonder vouwen op de sealstrip. Het uiteinde van de zak moet door de bevestigingsbeugel op zijn plaats worden gehouden.
3. Grote en relatief lege zakken vereisen altijd een iets langere vacuümduur dan kleine zakken.
4. Hoe sterker u de zak wilt vacumeren, hoe langer de vacuümduur.
5. Verse vruchten of groenten stoten altijd nog gassen uit en dienen daarom niet te worden gevacumeerd. De vacuümdruk kan bovendien deze levensmiddelen verdrücken en beschadigen.
6. De beste marineerresultaten bereikt u door het marineerproces 3 keer achter elkaar te herhalen.
7. Controleer altijd of de sealnaad ononderbroken, vlak en uniform is. Voor alle zekerheid kan de sealduur altijd 1 tot 2 seconden langer worden ingesteld.
8. Stel bij koude voorwaarden de sealduur 1 tot 2 seconden langer in.
9. Het uiteinde van de zak moet altijd schoon en droog zijn. Verleng de sealduur met 2 seconden wanneer het uiteinde van de zak nat is of de zak vloeistof bevat.

▲ INGEBRUIKNAME

Let op: voor ingebruikname altijd controleren of apparaat en zak volledig schoon en onbeschadigd zijn zodat levensmiddelen niet gecontamineerd kunnen raken.

Apparaat neerzetten

Zet het apparaat op een ruime, grote, stabiele, horizontale, schone, vochtbestendige en droge werktafel.

Netsnoer aansluiten/apparaat inschakelen

Steek de stekker in een geschikt stopcontact en schakel het apparaat in met de AAN/UIT-knop op de achterzijde van het apparaat. De beide display-indicatoren lichten op: 60 in het display **Vacuum Time** en 5 in het display **Seal Time** (standaardinstelling).

Aanwijzing: als u gebruiksklare vacuümkzakken gebruikt, gaat u verder met punt II. van deze gebruiksaanwijzing.

I. EEN ZAK VAN VACUÛMFOLIE SEALEN: FUNCTIE SEAL (6)

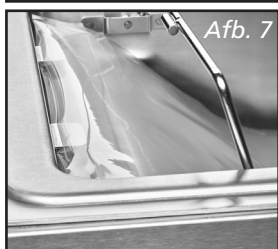
1. Knip met een schaar de juiste zaklengte van de folie af. (zie *afb. 1*)
2. Open het deksel van het apparaat tot tegen de aanslag. Klap de bevestigingsbeugel (H) omhoog, de beugel staat bovenaan. (zie *afb. 2*)
3. Leg een open uiteinde van de zak op de sealstrip (G) en onder de bevestigingsbeugel. Let erop dat het uiteinde van de zak vlak en zonder vouwen op de sealstrip ligt.
4. Klap de bevestigingsbeugel omlaag. De twee magneten houden de bevestigingsbeugel vast aan de metalen vlakken en het uiteinde van de zak zit vast op de sealstrip. (zie *afb. 3*)
5. Sluit het deksel zodat het op de kamer ligt. Wijzig desgewenst de sealduur door herhaaldelijk op de knop **Set** te drukken tot de weergave **Seal Time** op het display knippert en stel vervolgens de tijd in met de knoppen **+** en **-**.
6. Druk op de knop **Seal** om het uiteinde van de zak te sealen, het controlelampje van **Seal** licht op (zie *afb. 4*). De weergave op het display **Vacuum Time** toont "0" en de afzuigpomp wordt enkele seconden gestart om de lucht tussen de zak en de sealstrip weg te zuigen. Vervolgens telt de weergave op het display **Seal Time** af tot "0". Het controlelampje van **Seal** knippert nog enkele seconden. Pas nadat het controlelampje niet meer brandt, is het sealproces voltooid.
Let op: om zeker te zijn dat van de rand van het deksel geen lucht in de vacuümkamer kan geraken, raden we u aan om enkele seconden voor aanvang van het sealproces het deksel omlaag te drukken.
7. Zodra het controlelampje van **Seal** uitgaat, wordt het apparaatdeksel geopend. Klap de bevestigingsbeugel omhoog en haal de zak met hermetisch afgesloten zakuiteinde uit het apparaat.
8. Controleer of de sealnaad recht is en geen vouwen bevat. Mocht dit niet het geval zijn, knip dan de sealnaad eraf en begin opnieuw. (zie *afb. 5*)



II. EEN ZAK AUTOMATISCH VACUMEREN EN SEALEN: FUNCTIE VACUUM & SEAL (5)

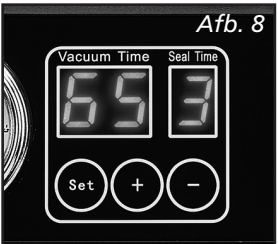


1. Open het deksel van het apparaat tot tegen de aanslag.
2. Klap de bevestigingsbeugel (H) omhoog, de beugel staat bovenaan. (zie *afb. 6*)
3. Leg de verse levensmiddelen in de zak. Gebruik uitsluitend de originele vacuümzakken of vacuümfolie van Solis voor het beste resultaat en om het apparaat niet te beschadigen.

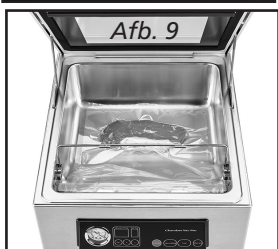


De artikelnummers en beschrijvingen vindt u bij de bijgesloten bestelbon. U krijgt de accessoires voor uw vacumeermachine bij de betere vakhandel of bij Solis. Het contactadres vindt u achteraan in deze gebruiksaanwijzing.

4. 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. Druk licht op de zak om overmatige lucht uit de zak te verwijderen en de vacuümpomp minder te belasten.



5. Leg het open uiteinde van de zak op de sealstrip. **Belangrijk:** let erop dat het bovenste uiteinde van de zak over beide metalen vlakken van de bevestigingsbeugel ligt en het onderste uiteinde van de zak de beide metalen vlakken praktisch omsluit. Zo bent u zeker dat de lucht volledig uit de zak kan worden gezogen. (zie *afb. 7*)



6. Klap de bevestigingsbeugel omlaag. De twee magneten houden de beugel vast aan de metalen vlakken en het uiteinde van de zak zit vast op de sealstrip.
7. Sluit het deksel zodat het op de kamer ligt. Wijzig desgewenst de vacuümduur of de sealduur door herhaaldelijk op de knop **Set** te drukken tot de weergave **Vacuum Time** of **Seal Time** op het display knippert en stel vervolgens de duur in met de knoppen **+** of **-** (zie *afb.8*) (zie hiervoor de tabellen op pagina 150 en 151).



8. Druk vervolgens op de knop **Vacuum & Seal**. Nu wordt de zak automatisch door uw apparaat gevaccineerd en geseald. Eerst licht het controlelampje van **Vacuum & Seal** op. Zodra het sealproces wordt gestart, brandt ook het controlelampje bij **Seal**. De weergave op het display **Vacuum Time** telt af tot "0" en vervolgens telt de weergave op het display **Seal Time** af tot "0". Vervolgens knipperen de beide controlelampjes **Vacuum & Seal** en **Seal** nog enkele seconden. Zodra het volledige proces is voltooid, gaan beide controlelampjes uit.

Let op: om zeker te zijn dat van de rand van het deksel geen lucht in de vacuümkamer kan geraken, raden we u aan om enkele seconden voor aanvang van het vacumeerproces het deksel omlaag te drukken.

Aanwijzing: het apparaat genereert een behoorlijk hoge vacuümdruk in de zak. Deze druk kan gevoelige levensmiddelen verdrücken. Wij raden u daarom aan om bij gevoelige levensmiddelen de vacuümduur op 30–40 seconden in te stellen of de knop **Seal** in te drukken zodra de wijzer van de vacuümdrukindicator op -25" Hg staat. Het apparaat schakelt dan onmiddellijk de afzuigpomp voor het vacumeren uit en begint met het sealen van de zak.

9. Zodra het vacumeren en sealen is voltooid of de controlelampjes van knoppen **Seal** en **Vacuum & Seal** niet meer knipperen, kunt u het deksel tot tegen de aanslag openen en de gevaccineerde en gesealde zak verwijderen. (zie *afb. 9*)
10. Controleer ook of de sealnaad recht is en geen vouwen vertoont (zie *afb. 10*). Mocht dit niet het geval zijn, herhaal dan deze stappen nadat u de sealnaad heeft afgeknipt.

■ 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 in de vacuümkamer moet u na elk gebruik wegvagen.
- Als u de afkoelingsstijd van minstens 1 minuut niet aanhoudt en direct verder vacumeert, zal de sealstrip oververhit raken en blijvend worden beschadigd.
- Gebruik uitsluitend vacuümzakken 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 worden veroorzaakt, moeten ook binnen de garantieperiode tegen betaling worden gerepareerd.

Er zijn vacuümzakken 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. De contactgegevens vindt u achteraan in deze gebruiksaanwijzing.

- U kunt een vacuümzak die geseald is met een schaar openmaken en de levensmiddelen eruit halen.

- Als u licht vochtige levensmiddelen of vloeistoffen vacumeert, kan er vocht in de vacuümkamer terechtkomen. Reinig de vacuümkamer met een vochtige schone doek en maak haar vervolgens droog.

III. MARINEREN VAN LEVENSMIDDELEN: FUNCTIE MARINATE (7)

- Met de marineerfunctie kunt u levensmiddelen zoals vlees en vis marinieren. Bij de marineerfunctie wordt het vacuümproces gedurende 99 seconden ingeschakeld en vervolgens uitgeschakeld. Het sealproces wordt niet gestart.
1. Leg de gemarineerde levensmiddelen in een open container of een bord dat in de vacuümkamer past.
 2. Open het deksel van het apparaat tot tegen de aanslag.
 3. Zet de container of het bord in de vacuümkamer.
 4. Sluit het deksel weer.
 5. Druk op de knop **Marinate**. Op het display **Vacuum Time** verschijnt de standaardinstelling 99. Deze instelling moet u niet wijzigen.
 6. Het controlelampje van **Marinate** licht op en de weergave op het display **Vacuum Time** telt af tot "0". Het controlelampje van **Marinate** knippert nog enkele seconden. Zodra het marineerproces is voltooid, gaat het controlelampje uit.
 7. Herhaal het marineerproces (stappen 5 en 6) nog twee keer zodat het levensmiddel optimaal is gemarineerd.
 8. Open het deksel en haal het bord of de container uit het apparaat.

▲ TIPS VOOR HET OPTIMAAL VACUMEREN

1. **Doe de zak niet te vol.** Laat altijd genoeg plaats vrij aan het open uiteinde van de zak om het uiteinde probleemloos om de metalen vlakken en onder de bevestigingsbeugel te kunnen leggen. 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. Als u vloeistoffen wilt vacumeren, verhoogt u de vacuümduur tot 60–80 seconden en de sealduur tot 8 seconden.
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 randen** zoals visgraten en schelpdieren. De scherpe randen kunnen de folie scheuren zodat die niet meer goed afsluit. **Wikkel** de scherpe randen en punten **in met gevouwen keukenpapier** om de zakken niet te beschadigen of te perforeren.
6. Laat het apparaat **na elk vacumeerproces minstens 1 minuut afkoelen**, alvorens de volgende zak te vacumeren.
7. Als de vereiste **vacuümdruk na ong. twee minuten** om welke reden **dan ook** niet is bereikt, **schakelt** het **apparaat automatisch uit**. Controleer in dit geval of het deksel niet goed sluit en of de dichtingen vuil zijn of slijtage vertonen.
8. Tijdens het vacumeerproces kunnen kleine hoeveelheden vloeistof, kruimels of etensresten in de vacuümkamer worden gezogen. Reinig indien nodig de vacuümkamer na elk vacumeerproces. Voor gepureerde of fijn gemalen levensmiddelen geldt: doe de zak niet te vol en leg keukenpapier in de zak voor u gaat vacumeren.
9. **Voor de beste vacuümresultaten** moeten **vruchten over het algemeen bevroren zijn** en moeten **groenten eerst** worden geblancheerd.
10. **Delicate levensmiddelen** zoals gebak of bessen moeten met een kortere vacuümduur worden gevacumeerd (30–40 seconden). U kunt ze ook eerst **24 uur invriezen** en vervolgens in de zak vacumeren.

11. **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.
12. **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).
13. 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.
14. Veel **levensmiddelen** worden **vacuüm** verkocht. Met onze vacumeermachine 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.
15. **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.
16. **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.
17. **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.
18. **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 vacuüm langer vers.
19. 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.

■ 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. Soepen, stoofschotels of andere vloeibare levensmiddelen kunnen probleemloos in de kamer van de vacumeermachine worden gevacumeerd.
4. 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.
5. Verse groenten moet u schillen, schoonmaken en kort voor het vacumeren in kokend water blancheren (of indien nodig doorverwarmen in de magnetron). Hierdoor blijven de groenten knapperig. Na afkoelen vriest u ze in geschikte porties in vacuümzakken in.
6. 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 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 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 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 gevaccineerd 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 bewaar temperatuur 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 zuur gehalte, zoals de meeste fruitsoorten moeten niet 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 -17°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 bewaar temperatuur, hoe langer de houdbaarheid van vacuüm verpakte droge levensmiddelen: per 10°C koudere bewaar temperatuur, 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 vacuüm werden gekocht, kunnen na openen opnieuw (in een nieuwe Solis-zak) vacuüm worden verpakt. Volg de aanwijzingen om levensmiddelen na openen koel te bewaren (niet bij kamertemperatuur) en bewaar gevaccineerde 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 gevaccineerde zakken 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. Schakel het apparaat uit met de AAN/UIT-knop en trek altijd de stekker 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 reinigings- of oplosmiddelen of schurende materialen omdat die de oppervlakken kunnen beschadigen.
4. Open het deksel en klap de bevestigingsbeugel omhoog. U kunt de sealstrip met een ruk uit de houder trekken. Daaronder bevindt zich een geel filterdeksel. Ook dit deksel kunt u omhoog trekken.



5. Aan de onderkant van het filterdeksel bevindt zich een fijn luchtfilter dat de lucht voor aanzuiging reinigt. Deze luchtfilters kunnen met een lichtbevochtigde doek of een zachte borstel worden gereinigd.



6. Reinig de vacuümkamer, de binnen- en buitenkant van het apparaatdeksel en het apparaat van buiten met een mild afwasmiddel en een zachte en vochtige doek. Droog alles met een zachte doek.
7. Druk vervolgens het droge filterdeksel opnieuw op de luchtopening.

8. Druk ook de sealstrip opnieuw in de houder tot deze vastklikt. Klap de bevestigingsbeugel omlaag.



- **Aanwijzing:** Het aandrukkrubber boven de sealstrip kan voor een grondige reiniging probleemloos uit de houder worden gehaald en met de hand in warm afwaswater worden gereinigd. Laat vervolgens het aandrukkrubber volledig aan de lucht drogen alvorens het correct in de houder te plaatsen.



9. Laat het apparaat volledig drogen voor u het opbergt of opnieuw gebruikt.
10. Het apparaat mag niet worden geölied.

▲ HET APPARAAT OPBERGEN

Bewaar het apparaat altijd op een vlakke, donkere plek, buiten het bereik van kinderen en bij voorkeur in de originele verpakking.

Zet geen andere voorwerpen op het apparaat waardoor de dichtingen onder druk komen te staan. De dichtingen en sealstrip zijn verbruiksmaterialen en vallen niet onder de garantie.

▲ PROBLEMEN EN MOGELIJKE OORZAKEN

■ HET APPARAAT WERKT NIET

1. Controleer of de stekker correct in het stopcontact zit en of de AAN/UIT-knop op de stand "I" staat.
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 het uiteinde van de zak vlak, droog en schoon is.
5. Wacht minstens 1 minuut voor u het apparaat opnieuw gebruikt.

■ HET APPARAAT SEALT DE LEGE ZAK NIET

Controleer of het uiteinde van de zak correct op de sealstrip ligt en onder de bevestigingsbeugel.

■ DE LUCHT WORDT NIET VOLLEDIG UIT DE ZAK GEZOGEN

1. Opdat het uiteinde van de zak goed wordt geseald, moet het open uiteinde van de zak beide metalen vlakken omsluiten, volledig en zonder vouwen op de sealstrip liggen en door de bevestigingsbeugel worden vastgehouden.
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 droog en let erop dat het uiteinde van de zak helemaal vlak op de sealstrip en onder de bevestigingsbeugel ligt. Start vervolgens het vacumeerproces opnieuw.
5. Controleer of de vacuümduur toereikend is. U kunt eventueel de vacuümduur verhogen.
6. Hebben de te vacumeren levensmiddelen scherpe randen? Zo ja, kan er een gat in de zak zitten. Vervang de zak, gebruik keukenpapier om de scherpe randen van de levensmiddelen te omwikkelen en vacumeer de zak opnieuw.

■ 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. twee minuten uit. Controleer of het deksel niet goed sluit en of de dichtingen vuil zijn of slijtage vertonen.
2. 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 droog en let erop dat het uiteinde van de zak helemaal vlak op de sealstrip en onder de bevestigingsbeugel ligt. Start vervolgens het vacumeerproces opnieuw.
3. Controleer of de sealduur toereikend is. U kunt eventueel de sealduur verhogen.
4. Is de sealstrip beschadigd en correct geplaatst? Vervang indien nodig de sealstrip en controleer de correcte plaatsing.
5. Is het aandrukrubber beschadigd en correct geplaatst? Vervang indien nodig het aandrukrubber en controleer de correcte plaatsing.
6. Controleer of het uiteinde van de zak nat is. Zo ja, droog dan het uiteinde van de zak en seal de zak opnieuw.





■ 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 droog en let erop dat het uiteinde van de zak helemaal vlak op de sealstrip en onder de bevestigingsbeugel ligt. Start vervolgens het vacumeerproces opnieuw.
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.
4. Heeft u verse groenten of vruchten gevacumeerd en niet onmiddellijk in de koelkast gezet? Groenten en vruchten moeten onmiddellijk worden bewaard, want onder kamertemperatuur vindt fotosynthese plaats en worden gassen afgegeven.

■ DE ZAK SMELT OF WORDT NIET GOED GESEALD

1. 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.
2. Te lange sealduur ingesteld? Probeer het opnieuw met een korte sealduur.

■ ACCESSOIRES:

Art. nr.	Artikel		
922.52	Vacuümfolie 2 rollen 15 x 600 cm		
922.51	2 rollen 20 x 600 cm		
922.50	2 rollen 30 x 600 cm		
922.61	Vacuümszakken 50 zakken 20 x 30 cm		
922.64	50 zakken 30 x 40 cm		

*Geschikt voor levensmiddelen

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

▲ HOUBAARHEID

Bewaarplaats	Levensmiddelen	Temperatuur	Normale houdbaarheid	Houdbaarheid met vacuümverpakking in 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 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

Model-nr.	Type 5702
Productnaam	Vacumeermachine
Spanning/frequentie	220-240 V~ / 50 Hz
Vermogen	350 Watt
Afmetingen (b x h x d)	ong. 37,0 x 27,0 x 42,0 cm
Gewicht	ong. 14,4 kg
Technische wijzigingen voorbehouden.	

version 02/2019

▲ 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

Deze artikelen kenmerken zich door hun duurzaamheid en betrouwbaarheid. Mocht er desondanks een storing optreden, neem dan gewoon even contact op met ons. Vaak is een storing met een nuttige tip in een handomdraai gemakkelijk te verhelpen zonder dat u het apparaat voor reparatie moet terugsturen. Wij staan u graag bij met raad en daad. De contactadressen vindt u achteraan in deze gebruiksaanwijzing.

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