

SINCE 1908

Solis

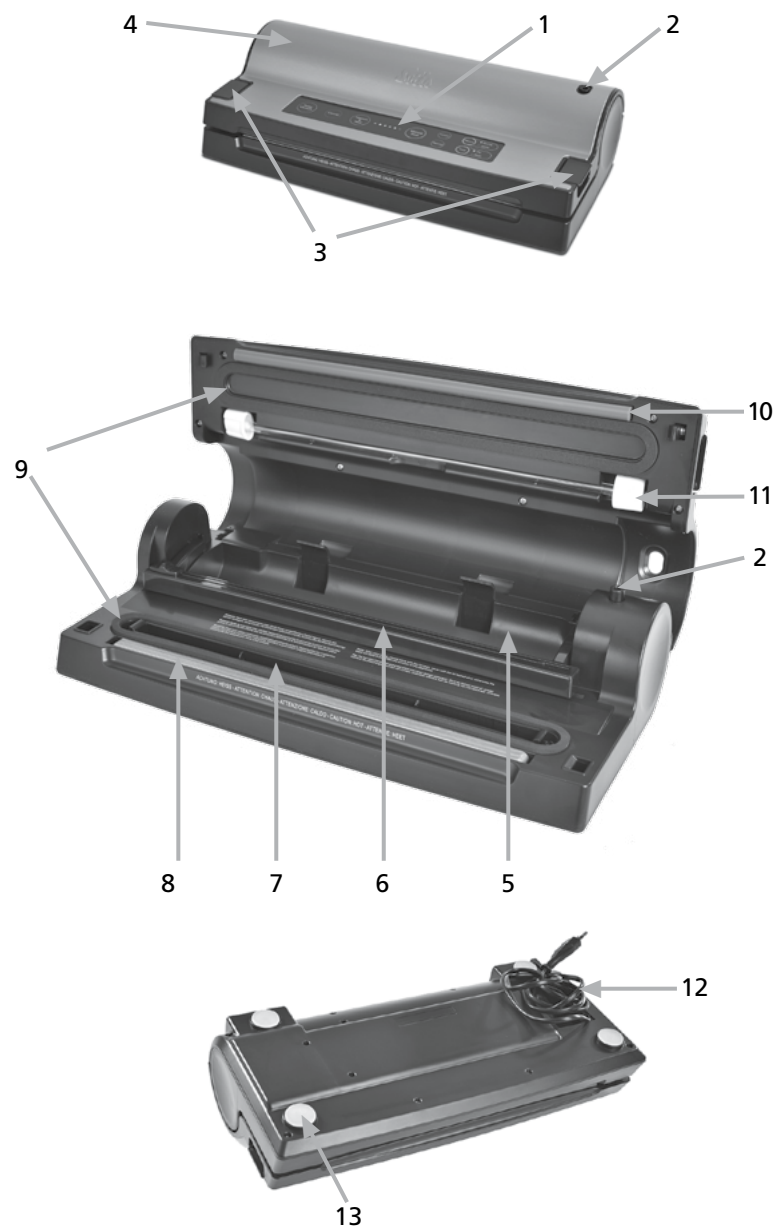
SOLIS VAC PRESTIGE

Typ/Type/Tipo 575

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



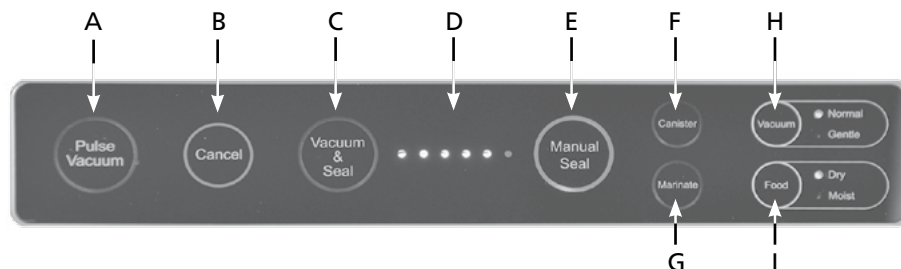
▲ PRODUCTBESCHRIJVING



▲ PRODUCTBESCHRIJVING

- 1 **Bedieningspaneel met drukgevoelige tiptoetsen**
 - De exacte beschrijving van de knoppen en het gebruik ervan vindt u op pagina 132/133.
- 2 **Slangaansluitpunt**
 - Voor het afzuigen van de lucht in voorraadbussen met behulp van meegeleverde slang.
- 3 **Ontgrendelingsknoppen**
 - Het apparaat wordt ontgrendeld en kan worden geopend door de beide knoppen **omhoog te duwen**.
 - LET OP:** Om te sluiten hoeft u de ontgrendelingsknoppen niet aan de raken, maar alleen de hoeken van op de bovenkant van de deksel naar beneden te drukken!
- 4 **Deksel van het apparaat**
 - met speciale coating, zodat er geen vingerafdrukken achterblijven.
- 5 **Opbergvak voor de het vacuümfolie**
 - Voor het inleggen van het vacuümfolie op het moment dat u een zak maakt
- 6 **Snijrand met snijhendel**
 - Voor het eenvoudig kunnen afsnijden van folie van de folierol.
- 7 **Vacuümkamer met uitneembare lekbak**
 - Hierin ligt de open zijde van de te vacumeren zak, zodat de lucht afgezogen kan worden; de lekbak die hierin ligt kan eruitgehaald worden indien het nodig is deze te reinigen.
- 8 **Sealstrip**
 - De met teflon gecoate strip wordt heet en sealt zo het einde van de zak met een sealnaad.
- 9 **Bovenste en onderste afdichting**
 - Zodat het einde van de zak bij het vacumeren luchtdicht is en alle lucht verwijderd kan worden; de onderste afdichting kan worden verwijderd om te worden gereinigd.
- 10 **Aandrukrubber**
 - Dit stuk zit precies tegenover de sealstrip en zorgt ervoor dat de zak goed tegen de sealstrip aangedrukt wordt, zodat er optimaal geseald kan worden
- 11 **Vak voor de vacuümslang met daarin de vacuümslang**
 - In dit smalle vak kan de vacuümslang ten alle tijden klaar voor gebruik worden opgeborgen.
- 12 **Opbergruimte voor het snoer met stekker**
- 13 **Anti-slip rubberen voet**
 - Zorgt ervoor dat het apparaat stabiel staat tijdens gebruik.

▲ PRODUCTBESCHRIJVING



Het bedieningspaneel met de drukgevoelige tiptoetsen

Ter controle gaat de controleverlichting rond of bij de knoppen branden (behalve die bij de Cancel knop). Deze branden afhankelijk van de functie die ingesteld is of welke functie door het indrukken van de overeenkomstige knoppen is ingesteld.

A Pulse Vacuum

- Het apparaat vacumeert, zolang u deze knop ingedrukt houdt en de blauwe lichtranden rondom de knoppen en ook de LEDs van de voortgangsindicatoren branden. Als u de knop niet meer indrukt, dan stopt het vacumeerproces en dooft het blauwe licht rondom de knoppen. Deze handmatige vacumeerfunctie is ideaal voor gevoelige producten of voorwerpen, omdat het vacumeerproces op ieder moment afgebroken kan worden.

B Cancel

- Door op deze knop te drukken tijdens gebruik, wordt het huidige vacumeer-, seal- of marineerproces direct onderbroken.

C Vacuum & Seal

- Knop met blauwe verlichting rondom de knop. Deze start eerst het vacumeerproces en sealt aansluitend automatisch.

D Voortgangsindicatoren

- Aan het aantal blauwe lichtpuntjes kunt u de status van de op dat moment gekozen functie herkennen. Als alle zes de lichtpuntjes oplichten en aansluitend doven, dan is de functie klaar. Bovendien hoort u dan een geluid ter bevestiging.

E Manual Seal

Knop met blauwe verlichting rondom de randen en met 2 functies:

1. Om handmatig een sealrand te maken voor foliezakken of voor als u vanaf de rol een zak wilt maken en daarvoor eerst een uiteinde moet sealen.

2. Om het vacumeerproces te stoppen en direct met sealen van de zakken te beginnen tijdens de functie Vacuum & Seal. Bijvoorbeeld als u de functie Vacuum & Seal heeft gekozen en tijdens het automatisch vacumeren merkt dat de druk op de producten in de zak te hoog wordt, dan kunt u simpelweg op de knop **Manual Seal** drukken en de motorpomp wordt direct gestopt en het sealproces wordt begonnen.

F Canister

- Knop met blauwe verlichting rondom de randen om een bewaarcontainer van Solis met behulp van de meegeleverde slang te vacumeren.

G Marinate

- Knop met blauwe verlichting rondom de randen om vlees, gevogelte en vis in de vierkante bewaarboxen van Solis met een inhoud van 1,0 of 2,8 liter snel te kunnen marineren.

H Vacuum

- Met deze knop kunt u kiezen of de afzuigsnelheid juist hoog (**Normal**) of laag (**Gentle**) moet zijn. Bij de gekozen instelling gaat er een groen lampje branden. De standaard instelling is **Normal**.

Normal: Kies **Normal**, om een normale afzuigsnelheid tijdens het vacumeren in te stellen. **Normal** is de standaard instelling die gaat branden, zodra u het apparaat in het stopcontact doet en is geschikt voor alle producten die niet zo drukgevoelig zijn.

Gentle: Kies **Gentle**, om een lagere afzuigsnelheid tijdens het vacumeren in te stellen, resp. bij producten die wel drukgevoelig zijn.

I Food

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

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

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

In het algemeen geldt: Zodra een gekozen functie afgesloten wordt en alle zes lichtjes op de voortgangsindicator branden, dan duurt het nog ongeveer 3 seconden, voordat het vacuüm wordt vrijgegeven en het geluidsignaal klinkt. Pas dan kan de deksel van het apparaat open gemaakt worden door de ontgrendelingsknoppen omhoog te duwen (niet naar beneden drukken).

Houd er rekening mee dat het, na een reguliere beëindiging of na een handmatige onderbreking van een proces, ongeveer 3 seconden duurt, voordat u de knoppen en het apparaat weer verder kunt gebruiken.

▲ BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

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

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

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

▲ INBEDRIJFNAME

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

1. HET APPARAAT NEERZETTEN

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

2. HET APPARAAT AANSLUITEN

Stop de stekker in een goed stopcontact. De indicatieverlichting bij **Normal** en **Dry** lichten op.

3. HET APPARAAT INSTELLEN

Kiest u, zodra het apparaat is aangesloten, het juiste programma. Dit doet u door op de juiste gebruiksknop te drukken. Druk hiervoor op de overeenkomstige functieknop.

3.1 Afzuigsnelheid met de **Vacuum (H)** knop instellen

Om het vacumeren te vereenvoudigen kunt u de afzuigsnelheid aanpassen aan de producten die u wilt vacumeren. De automatische standaard instelling is **Normal** voor normale en robuuste producten en levensmiddelen. Wilt u drukgevoelige producten in de zakken van Solis vacumere, dan moet u de functie **Gentle** kiezen door de **Vacuum (H)** knop in te drukken. Het afzuigen van de lucht geschiedt dan langzamer en kunt u het vacumeerproces goed volgen en indien nodig eerder beginnen met sealen door op de **Manual Seal (E)** knop te drukken.

3.2 Sealproces met de **Food (I)** knop instellen

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

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

4. TIPS VOOR HET GEBRUIK VAN DE VACUÛMZAKKEN

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

AANWIJZING: Als u de kant-en-klare zakken gebruikt, kunt u direct verder naar punt 6.

5. EEN ZAK VAN VACUUMFOLIE SEALEN

- Open de deksel van het apparaat (4) door de ontgrendelingsknoppen links en rechts omhoog te duwen en haal de snijrand (6) omhoog. Leg de vacuümfolie in de daarvoor bestemde ruimte (5) (zie afbeelding A) en trek het einde van de folie iets naar u toe.

- Doe dan de snijrand (6) weer naar beneden. De folie ligt hier nu onder (zie afbeelding B).

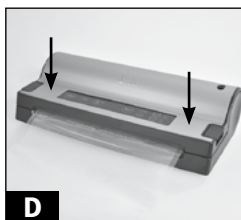
LET OP: Als u de snijrand naar beneden doet, zorg er dan voor dat de snijhendel helemaal links of helemaal rechts op de snijrand zit. Het mag niet in het midden zitten, anders lukt het niet om de folie juist af te snijden (zie afbeelding B).

- Rek aan het folie, totdat u de juiste lengte voor de zak heeft. Trek de snijhendel in een beweging van links of rechts naar de andere kant. De folie wordt snel en recht afgesneden (zie afbeelding C).

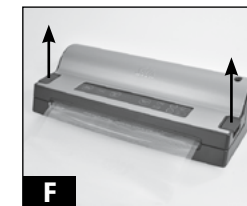
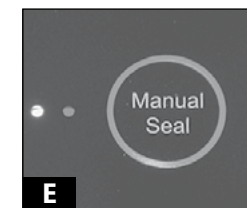
Nu kunt u een zak sealen.

- De deksel van het apparaat moet nog altijd in open staan.
- Leg een open zak op het sealstrip (8).
- Sluit de deksel en druk met beide handen de beide hoeken aan de voorzijde van de deksel goed naar beneden, totdat u een “klik” hoort. Alleen dan is het apparaat goed afgesloten (zie afbeelding D).

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



- Druk op de **Manual Seal (E)** knop om het sealproces te starten (zie afbeelding E). De blauwe verlichting rondom de knop gaat branden, zodra het sealproces afgesloten is. De **voortgangsindicator (D)** geeft de status van het sealproces weer.
- Druk de beide ontgrendelingsknoppen naar beneden om de deksel te open, zodra het geluidsignaal klinkt (zie afbeelding F).
- Verwijder de zak met het uiteinde van het geseald is.
- Controleer of de sealnaad recht is en geen vouwen bevat (zie afbeelding G). Mocht dit niet het geval zijn, knip dan de sealnaad eraf en begin opnieuw.



6. HET AUTOMATISCHE VACUMEREN EN SEALEN VAN EEN ZAK

- Open de deksel.
- Leg de levensmiddelen in de zak. Gebruik uitsluitend de originele Solis vacuümzakken of vacuümfolie, zodat u het apparaat niet beschadigt en het beste resultaat kunt behalen.
- Reinig de zak van binnen en buiten en strijk het glad. Het einde moet schoon en droog zijn en mag geen vouwen bevatten.
- Leg de open zak nu in de vacuümkamer (7) (zie afbeelding H).
- Sluit de deksel en druk met beide handen de beide hoeken aan de voorzijde van de deksel goed naar beneden, totdat u een “klik” hoort. Alleen dan is het apparaat goed afgesloten (zie afbeelding I).



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

- Controleer nu de instellingen van het apparaat met aan de hand van de controleverlichting. Kies met de **Vacuum (H)** knop de instelling **Gentle**, indien het een gevoelig product is. Mocht dit niet het geval zijn, dan kunt u de standaard instelling **Normal** houden. De overeenkomstige indicatieverlichting licht op.
- Stel met de **Food (I)** knop in, of het product vocht bevat (kies de instelling **Moist**) of droog is (kies de instelling **Dry**), zodat de sealnaad op de juiste manier aangebracht wordt. De standaard instelling is **Dry**.
- Druk nu op de **Vacuum & Seal (C)** knop (zie afbeelding J). Nu vacumeert en sealt uw apparaat de zak automatisch. Tijdens het vacumeerproces licht de blauwe lichtrand langs de knop **Vacuum & Seal (C)** op. De lichtrand langs de knop **Manual Seal (E)** licht ook op, zodra het sealen begint. De status van de voortgang kunt u ook aan de hand van de voortgang indicators (D) volgen. Wacht totdat de verlichting rondom de randen en de voortgangsindicatoren (D) niet meer branden en u een geluidsignaal heeft gehoord. Dan is het proces volledig afgesloten.
- Duw nu tegelijkertijd de beide ontgrendelingsknoppen links en rechts op het apparaat naar boven. De deksel gaat open en u kunt de zak verwijderen.
- Controleer ook of de nieuwe sealnaad recht is en geen vouwen bevat (zie afbeelding G). Mocht dit niet het geval zijn, herhaal dan deze stappen, nadat u de sealnaad er heeft afgeknipt.



7. GEDOSEERD VACUMEREN EN HANDMATIG SEALEN: DE FUNCTIES PULSE VACUUM (A) EN MANUAL SEAL (E)

Het apparaat produceert een vrij hoge onderdruk in de zak. Mocht u gevoelige voedingsmiddelen, zoals gebak vacuüm willen verpakken, dan raden wij u aan te vacumeren met de **Pulse Vacuum (A)** functie en aansluitend met de **Manual Seal (E)** functie te sealen. Zo zal het nog eenvoudiger worden om het vacuümproces te volgen en beschadiging van het levensmiddel te voorkomen. Druk op de **Pulse Vacuum (A)** knop en kijk naar de vacuümdruk in de zak tijdens het vacumeren. Laat de knop los, zodra er genoeg lucht is afgezogen. De afzuigpomp stopt. Druk nu kort op de **Manual Seal (E)** knop en het apparaat begint de zak te sealen. De sealnaad wordt aan de hand van de instelling (**Moist** of **Dry**) uitgevoerd. (zie hoofdstuk “instellingen wijzigen”).

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

Goed om te weten:

- Voor een optimale werking, moet u na ieder vacuümproces het apparaat 1 minuut laten afkoelen, voordat u de volgende zak er tussen legt. Eventueel vrijgekomen vocht in de vacuümkamer altijd na gebruik wegvegen.
 - Als u de minuut afkoeltijd niet aanhoudt, en direct verder vacumeert, dan schakelt het apparaat zichzelf automatisch uit, totdat deze afgekoeld is. Dit om oververhitting van de sealstrip te voorkomen.
 - Ons apparaat werkt alleen met de Solis vacuümzakken en –folies om een optimaal resultaat te behalen en het apparaat niet te beschadigen. Gebruik alstublieft geen andere zakken of folies.
- De artikelnummers en beschrijvingen vindt u op de bijgeleverde bestelformulieren. U kunt de accessoires van uw vacuümmachine verkrijgen bij uw speciaalzaak of bij Solis of Switzerland AG.*
Telefoonnummer: 0848 804 884, Faxnummer: 0848 804 890,
www.solis-onlineshop.ch
(Verzending alleen binnen Zwitserland).
- U kunt een vacuümzak die geseald is, met een schaar open maken, en de levensmiddelen er uithalen.

8. VACUMEREN VAN SOLIS VOORRAADBUSSEN MET DEKSEL

LET OP:

Gebruik alstublieft uitsluitend de voorraadbussen van Solis voor dit apparaat.

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

Telefoonnummer: 0848 804 884, Faxnummer: 0848 804 890,

www.solis-onlineshop.ch

(Verzending alleen binnen Zwitserland).

Alleen deze bussen zijn ontworpen voor de onderdruk die de SOLIS Vac Prestige creëert.

A. Het vacumeren van de Solis bussen met de draaibare regelknop op de deksel (afbeelding K)

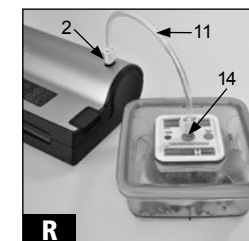
- Spoel de voorraadbus met water en maak de deksel met een vochtige doek schoon; droog alles goed af.
- Doe de levensmiddelen in de bus en zorg ervoor dat er tussen de levensmiddelen en de bovenste rand van de bus ten minste 3 cm ruimte vrij blijft (zie afbeelding L). Reinig nog een keer de rand van de bus en de onderkant van de afdichting van de deksel van de bus en doe de deksel op de bus. Draai de regelaar op de deksel zo, dat de regelaar richting de stand „SEAL” (zie afbeelding K).
- Pak de **afzuigslang (11)**. Steek het ene einde van de slang op het **slangaansluitpunt (2)** van het apparaat en het andere einde in de **opening bij de regelknop op de deksel van de bus (14)** (zie afbeelding M + N).
- Kies de afzuigsnelheid voor het product in de bewaarbox met de **Vacuum (H)** knop: **Normal** voor sterke producten, **Gentle** voor drukgevoelige producten. Het overeenkomstige controlelicht gaat branden.
- Druk op de **Canister (F)** knop, het vacuümproces begint. Op zeker te weten dat er geen lucht tussen de deksel en de bus kan binnendringen, drukt u tijdens het vacumeren de deksel van de bewaarbox met uw hand naar beneden. Het apparaat schakelt automatisch uit, zodra het gewenste vacuüm bereikt is, u hoort een geluidsignaal.
- Trek de **afzuigslang (11)** voorzichtig uit de deksel van de bus.
- Om de deksel van de bus te openen, zet u de regelaar richting „OPEN”. U kunt dan aan een licht sissend geluid horen dat er weer lucht in de voorraadbus komt. Dit sissen is tevens het bewijs, dat de voorraadbus vacuüm was.



B. Vacumeren van Solis voorraadbussen zonder draaibare regelknop op de deksel (afbeelding O)

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

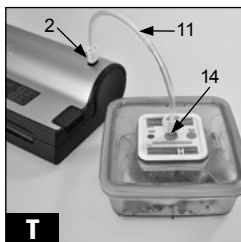
- Spoel de voorraadbus met water en maak de deksel met een vochtige doek schoon; droog alles goed af.
- Doe de levensmiddelen in de bus en zorg ervoor dat er tussen de levensmiddelen en de bovenste rand van de bus ten minste 3 cm ruimte vrij blijft. Reinig nog een keer de rand van de bus en de onderkant van de afdichting van de deksel van de bus en doe de deksel op de bus. (zie afbeelding P)
- Pak de **afzuigslang (11)**. Steek het ene einde van de slang op het **slangaansluitpunt (2)** van het apparaat en het andere einde in de opening op de **deksel van de bus (14)** (zie afbeelding Q + R).
- Kies de afzuigsnelheid voor het product in de bewaarbox met de **Vacuum (H)** knop: **Normal** voor sterke producten, **Gentle** voor drukgevoelige producten. Het overeenkomstige controlelicht gaat branden.
- Druk op de **Canister (F)** knop, het vacuümproces begint. Op zeker te weten dat er geen lucht tussen de deksel en de bus kan binnendringen, drukt u tijdens het vacumeren de deksel van de bewaarbox met uw hand naar beneden. Het apparaat schakelt automatisch uit, zodra het gewenste vacuüm bereikt is, u hoort een geluidsignaal.
- Trek de **afzuigslang (11)** voorzichtig uit de deksel van de bus
- Om de deksel van de voorraadbuste openen, drukt u op de knop rechts naast de afzuigopening, zodat de vacuümdruk ontsnapt. U kunt aan een licht sissend geluid horen dat er weer lucht in de voorraadbus komt. Dit sissen is tevens het bewijs dat de voorraadbus vacuüm was.



9. SNEL MARINEREN MET DE MARINEERFUNCTIE EN DE VIERKANTE BEWAARBOXEN VAN SOLIS

Marinieren is het zeer geschikt om vlees of vis smaak te geven of malser te maken. Dankzij de SOLIS Vac Prestige marineerfunctie, kunt u uw vlees resp. uw vis in hoge snelheid in slechts een paar minuten, effectief manieren, omdat het luchtvacuüm de marinade diep in de levensmiddelen laat doordringen. Met de marineerfunctie, wordt het luchtvacuüm een paar minuten gehandhaafd, waarna er weer lucht wordt toegevoerd. De levensmiddelen kunnen dan gedurende een aantal seconden „rusten“. Dit proces wordt een aantal keer herhaald – u zult zien hoe goed het vlees of de vis de marinade absorbeert. Het gehele marineerproces duurt slechts een paar minuten.

- Prik met een vork een paar keer in het vlees, het gevogelte of de vis. Leg het vlees / de vis in de rechthoekige Solis bewaardoos (1,0 of 2,8 liter), bedek het vlees / de vis met de marinade en laat ten minste 3 cm afstand tussen de levensmiddelen en de bovenrand van de bewaardoos. Sluit de bewaardoos met de bijpassende deksel (zie afbeelding S).
- Pak de **afzuigslang (11)**. Sluit het ene einde van de slang aan op het **slangaansluitpunt (2)** van het apparaat en het andere einde in de **opening van de deksel van de voorraadbus (14)** (zie afbeelding T).
- Kies de afzuigsnelheid voor het product in de bewaarbox met de **Vacuum (H)** knop: **Normal** voor sterke producten, **Gentle** voor drukgevoelige producten. Het overeenkomstige controlelicht gaat branden.
- Druk op de knop **Marinate (G)**. Het marineerproces begint en duurt enkele minuten. Het apparaat schakelt automatisch uit, zodra de laatste marineercyclus is voltooid. De status van de voortgang kunt u ook aan de hand van de voortgang indicators (**D**) volgen. Wacht totdat de verlichting rondom de randen en de voortgangs indicators (**D**) niet meer branden en u een geluidsignaal heeft gehoord. Dan is het proces volledig afgesloten.
- Verwijder de **afzuigslang (11)** eerst uit de bewaardoos en dan van het apparaat.



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

OPMERKING: Controleer altijd of de afdichting van de deksel en de rand van de bewaardoos goed schoon en droog zijn.

HET SCHOONMAKEN VAN DE VACUÛMBUSSEN

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

▲ TIPS VOOR HET OPTIMAAL VACUMEREN

1. **Doe de zak niet te vol.** Laat altijd genoeg plaats vrij, zodat de uiteinden van de zak zonder problemen in de vacuümkamer gelegd kan worden, zonder dat er plooien of golven ontstaan. Reken met 8 cm afstand tussen de inhoud van de zak en het einde van de zak plus 2 cm voor de sealnaad en daarbij ook nog 2,5 cm voor iedere keer dat u daarna nog van plan bent de zak te openen en opnieuw te vacumeren.
2. **De opening van de zak mag niet nat zijn**, omdat een natte zak niet geseald kan worden. Als de levensmiddelen vocht bevatten, of als de zak van binnen nat is, selecteer dan de **Moist** functie, zodat de sealtijd verlengd wordt en het sealresultaat beter is.
3. **Zorg dat de opening van de zak schoon is en trek het recht**, voordat u het gaat sealen. Zorg dat er geen resten levensmiddelen op de rand bevinden en dat er geen plooïing bij de opening van de zak zit. De gesealde naad moet volledig glad zijn, omdat hij anders niet goed afsluit.
4. **Laat in geen geval te veel lucht in de zak zitten.** Druk iets op de zak, zodat er zoveel mogelijk lucht is verwijderd, voordat u met het vacumeren begint. Te veel lucht in de zak betekent een verhoogd vermogen van de vacuümpomp, waardoor deze eventueel overbelast kan worden. De consequentie zou kunnen zijn, dan niet alle lucht afgezogen kan worden.
5. **Vacumeer alstublieft geen levensmiddelen met scherpe kanten**, zoals bijvoorbeeld visgraten en schelpdieren. De scherpe kanten kunnen het folie scheuren, zodat die niet meer afgesloten is. Om zulke levensmiddelen te vacumeren, raden wij aan om, in de plaats van plastic zakken, voorraadbussen of bewaardozen te gebruiken. Als alternatief zou u de scherpe randen kunnen **wikkelen met gevouwen keukenpapier**, zodat ze de zak niet meer kunnen beschadigen resp. gaten kunnen veroorzaken.
6. U moet **na iedere vacuümvoortgang een minuut wachten**, voordat u de volgende zak gaat vacumeren, zodat het apparaat kan afkoelen.
7. Als de benodigde **vacuümdruk na een minuut** om welke reden dan ook **niet bereikt** wordt, dan **schakelt het apparaat automatisch uit**. In dit geval graag controleren of de zak / bak niet goed gesloten is of dat het te sealen gedeelte niet schoon en recht in de vacuümkamer ligt of wat verder nog de oorzaak zou kunnen zijn.
8. Zorg ervoor dat de **afdichtingen** rondom de vacuümkamer **schoon zijn en geen vervormingen of scheuren hebben**. In het eerste geval maakt u de afdichtingen schoon en droogt u ze (de onderste afdichting kan eraf worden gehaald), in het tweede geval moet u ze vervangen door nieuwe.
9. Tijdens het vacumeerproces kunnen er kleine hoeveelheden vloeistof, kruimerls of stukjes eten in de vacuümkamer gezogen worden en de vacuümpomp verstoppen en uw apparaat beschadigen. Om dit te voorkomen raden wij aan om **vochtige of smeulige gerechten eerst in te vriezen**, voordat u deze in de zak gaat vacumeren of om een stukje keukenrol te vouwen en halverwege ze sealnaad in de zak te leggen. Soepen of vloeibaar eten ook eerst in de zak of in een

Solis bewaarbox invriezen en daarna vacumeren. Voor poeders of fijn gemalen eten geldt: doe de zak niet te vol en sluit het af door een stukje keukenrol in de zak te leggen, voordat u gaat vacumeren.

10. Om het beste vacumeer resultaat te bereiken, dienen **vruchten** over het **algemeen eerst bevroren** te worden en **groenten geblancheerd** te worden.
11. **Delicate producten**, zoals gebak of bessen kunnen het beste in de Solis voorraadbussen of bewaardozen vacuüm verpakt worden. Als alternatief kunt u ze ook eerst **24 uur bevroren voordat** u ze in een zak vacuüm verpakt.
12. **Vloeistoffen moeten voor het vacumeren altijd gekoeld zijn.** Hete vloeistoffen schuimen of er ontstaan bellen en vergroten zo het volume op het moment dat er gevacumeerd wordt. **Tip:** Gebruik alleen onze Solis voorraadbussen en bewaardozen voor het vacumeren.
13. **Bewaar levensmiddelen altijd in het vriesvak of in de koelkast.** De vacuümverpakking kan wel de houdbaarheid van levensmiddelen verlengen maar verandert ze niet in conserveproducten, dwz in stabiele producten bij kamertemperatuur.
14. Vul een zak 2/3 met water, seal de zak (niet vacumeren!) en leg de zak in de vriezer. U kunt het ijs gebruiken om de drankjes te koelen, maar u kunt het ook gebruiken om sportletsel te koelen.
15. Veel **levensmiddelen** worden al in **vacuüm** verkocht, zoals kaas of kant-en-klare levensmiddelen. Met ons vacumeerapparaat **kunt u** deze producten, nadat de verpakking eenmaal geopend is, **nog een keer vacumeren** (in de Solis zakken!), om zo de versheid en volle smaak te behouden. Echter, deze voedingsmiddelen kunnen desondanks tot de datum van de oorspronkelijke verpakking gebruikt worden.
16. **Graanproducten** zoals meel, rijst, etc. **blijven langer vers** als ze **vacuüm verpakt zijn**. **Noten en specerijen** houden ook hun smaak en worden niet vies. Ideaal voor als u lange reizen maakt.
17. **Versgewassen salades en groenten** kunnen in de Solis bewaardozen **vacuümverpakt worden en in de koelkast tot een week bewaard worden** – zo is een knapperige, frisse salade altijd binnen handbereik. Wanneer u eerst onderin wat keukenpapier in de bewaardoos doet, wordt het overtollige vocht geabsorbeerd.
18. **Poedervormige of kleine, korrelige voedingsmiddelen** kunnen vacuümverpakt worden in de voorraadbussen en bewaardozen van Solis, als er **keukenpapier** wordt gebruikt om **de levensmiddelen af te dekken**. Zo wordt het poeder resp. de korrels niet in de pomp resp. de afzuigslang gezogen.
19. **Levensmiddelen met scherpe kanten en randen**, zoals botjes of gedroogde pasta **moeten in keukenpapier gewikkeld worden**, zodat ze de zak niet beschadigen en geen gaten kunnen veroorzaken.
20. **U kunt ook meer dan alleen voedingsmiddelen vacuüm verpakken.** Campingproducten zoals lucifers, eerste hulp verband en kleren blijven vacuümverpakt schoon en droog. Bestek dat vacuüm verpakt is, wordt niet dof en een vacuümverpakte kaars voor noodgevallen is altijd klaar voor gebruik.

21. Het voornaamste gebruik van het vacumeerapparaat is om vele levensmiddelen langer goed en fris te houden, zonder dat daarbij de smaak verloren gaat. In het algemeen kan men stellen, dat vacumeren de houdbaarheid van levensmiddelen, in vergelijking met traditionele bewaarmethoden, verviervoudigt. Als u dit apparaat eenmaal gebruikt, zal het snel onmisbaar voor u worden en zult u hoeft u maar weinig voedingsmiddelen weg te gooien, waardoor u ook geld bespaard.

- **Het is goed om bijvoorbeeld:**

- a) Grotere porties te koken en in kleine porties of als volledige maaltijd, als voorraad te vacumeren.
- b) Vacumeren is ook uitermate geschikt om voorbereide maaltijden voor picknicks, campingreizen of barbecue avonden vers te houden.
- c) Vacumeren voorkomt vriesbrand.
- d) Vacumeer vlees, vis, gevogelte, schelpdieren en groenten voordat u ze in de koelkast doet of invriest.
- e) Ook gedroogde vruchten, zoals bonen, noten en granen blijven onder vacuüm langer vers.

22. Vacumeren zorgt er ook voor dat u gezonder en bewuster leeft en dat u, in geval van allergieën, met veilige ingrediënten uw maaltijden bereid. Als u op dieet bent en naar het werk moet, kunt u de ingrediënten heel precies afwegen en vacumeren of neem thuis bereide maaltijden eenvoudig en vacuümverpakt mee.

23. U kunt het vacumeren ook gebruiken om u waardevolle spullen op te slaan: foto's, belangrijke documenten, postzegelverzamelingen, boeken, sieraden, creditcards, stripboeken, schroeven, spijkers, medicijnen, plaveisel – alles is perfect beschermd tegen viezigheid en vocht als het vacuüm verpakt is.

- **TIP:**

Na het vacumeren het apparaat altijd met open deksel opbergen. Sluit de deksel nooit af, omdat hierdoor de afdichtingen kunnen vervormen, waardoor afbreuk aan de werking van het apparaat ontstaat.

HET VACUMEREN VOOR HET BEWAREN IN EEN VRIESVAK

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

HET ONTDOOIEN VAN INGEVOREN SOLIS VACUÛMZAKKEN

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

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

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

▲ WAAROM BEHOUDEN VACUUM-VERPAKTE LEVENSMIDDELEN LANGER?

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

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

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

VERDERE TIPS OM SUCCESVOL TE VACUMEREN:

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

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

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

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

▲ REINIGING EN VERZORGING

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

1. Trek de stekker uit het stopcontact.
 2. Dompel het apparaat nooit onder in water en houd het niet onder de kraan.
 3. Gebruik geen agressieve reiniging- of oplosmiddelen en gebruik ook geen schurende materialen om het apparaat schoon te maken, dit kan het oppervlak beschadigen.
 4. Neem het apparaat af met een zachte, vochtige doek en wat afwasmiddel.
- **OPMERKING:** De lekbak die in de vacuümkamer (7) ligt kan probleemloos worden verwijderd om grondig met de hand te worden gereinigd in wat warm afwaswater (zie afbeelding U). Mocht de onderste afdichting met vloeibaar etenswaar in aanraking zijn geweest, dan kan deze ook worden verwijderd om in warm afwaswater te worden gereinigd. Aansluitend aan de lucht laten drogen en rondom weer op de juiste manier terugplaatsen.



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

HET SNOER OPBERGEN

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

▲ HET OPBERGEN VAN HET APPARAAT

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

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

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



▲ **PROBLEMEN EN MOGELIJKE OPLOSSINGEN**

HET APPARAAT WERKT NIET

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

HET APPARAAT SEALT DE LEGE ZAK NIET

Controleer of de zak op de juiste manier op het sealstrip ligt, zoals in hoofdstuk 5 (pagina 138) beschreven wordt.

DE LUCHT IS NIET VOLLEDIG UIT DE ZAK VERWIJDERD

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

HET APPARAAT SEALT NIET, NADAT DEZE GEVACUMEERD HEEFT

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

ER ONTSTAAT WEER LUCHT IN DE ZAK NADAT DEZE GESEALD IS

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

DE ZAK SMELT RESP. IS NIET JUIST GESEALD

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

DE VOORRAADBUS OF BEWAARDOOS KAN NIET GEVACUMEERD WORDEN

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

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

DE ZESHOEKIGE VOORRAADBUS HOUDEN HET VACUÛM NIET VAST

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

DE VIERKANTE VOORRAADBUSSEN HOUDEN HET VACUÛM NIET VAST

Controleer of de rubberen afdichting correct geplaatst en onbeschadigd is.

TOEBEHOREN:

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

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

▲ HOUDBAARHEID

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

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

▲ TECHNISCHE GEGEVENS

Modelnr.	Type 575
Productomschrijving	Vacumeerapparaat
Spanning / Frequentie	220–240 V~/50 Hz
Vermogen	130 Watt
Afmetingen	ca. 40 x 11 x 19 cm
Gewicht	ca. 2,3 kg

▲ VERWIJDERING



EU 2002/96/EC

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

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

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



SOLIS HELPLINE:

091 802 90 10

(Alleen voor klanten in Zwitserland)

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

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

Solis of Switzerland AG

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