

SINCE 1908

Solis

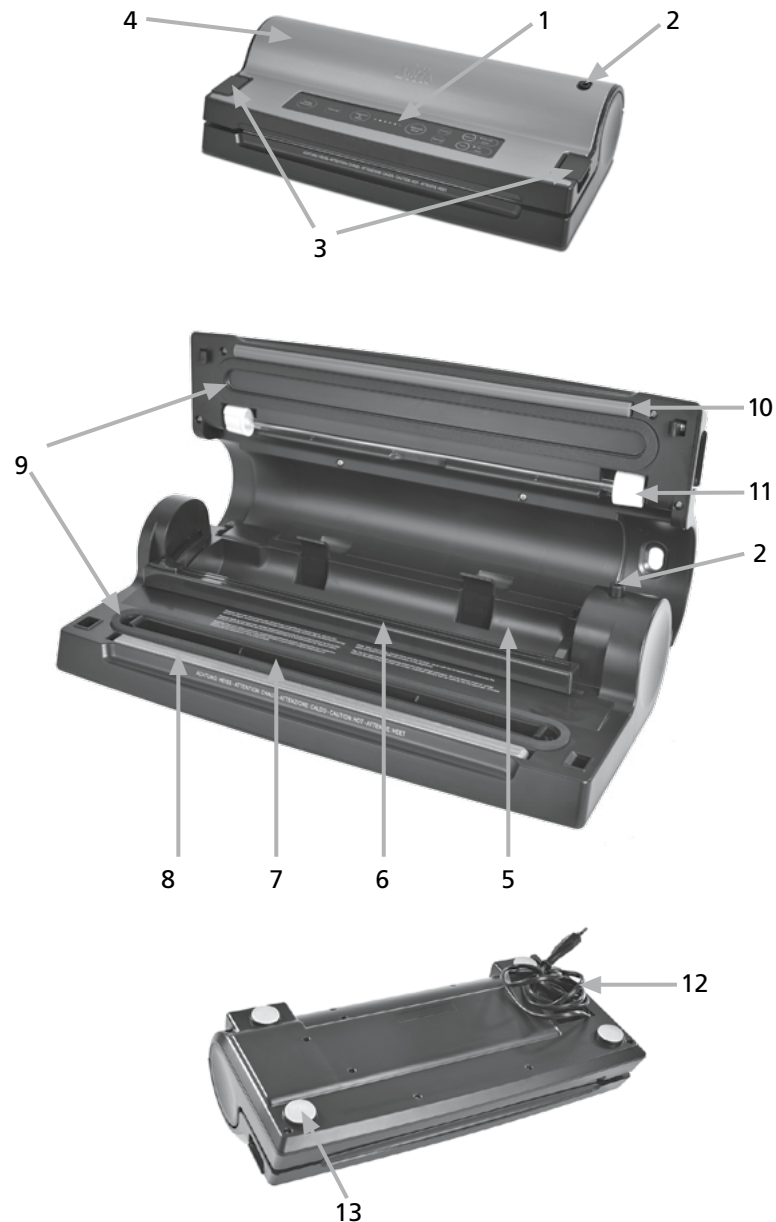
SOLIS VAC PRESTIGE

Typ/Type/Tipo 575

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



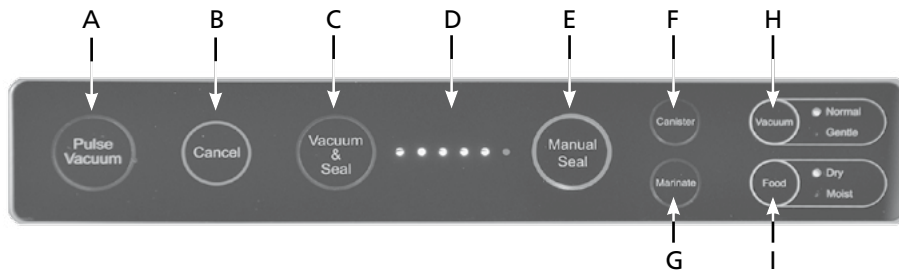
▲ GERÄTEBESCHREIBUNG



▲ GERÄTEBESCHREIBUNG

- 1 **Bedienfeld mit berührungsempfindlichen Sensor-Tasten**
 - die genaue Beschreibung der Tasten und ihrer Funktionen ersehen Sie auf Seite 4/5.
- 2 **Luftabsaug-Öffnung**
 - zum Absaugen der Luft in Behältern mit Hilfe des beiliegenden Schlauches.
- 3 **Entriegelungstasten**
 - durch **Hochziehen** beider Tasten wird der Gerätedeckel entriegelt und lässt sich öffnen.
 - ACHTUNG:** Zum Verschliessen des Deckels nicht auf die Entriegelungstasten drücken, sondern nur auf die vorderen Ecken des Gerätedeckels!
- 4 **Gerätedeckel**
 - spezialbeschichtet, damit Fingerabdrücke unsichtbar bleiben.
- 5 **Aufbewahrungsfach für Vakuumierfolie**
 - zum Einlegen der Folienrolle, wenn diese erst zu einem Beutel verschweisst werden muss.
- 6 **Schneideleiste mit Klinglehebel**
 - für ein leichtes Abschneiden der Folie von der Folienrolle.
- 7 **Vakuum-Kammer mit herausnehmbarer Tropfschale**
 - hier liegt das offene Ende des Vakuumierbeutels, damit die Luft abgesaugt werden kann; die innenliegende Tropfschale kann zur leichten Reinigung entnommen werden.
- 8 **Schweiss-Balken**
 - der teflonbeschichtete Balken erhitzt sich und verschweisst so das Beutelende mit einer Schweissnaht.
- 9 **Obere und untere Dichtung**
 - damit das Beutelende beim Vakuumieren luftdicht abgeschlossen ist und alle Luft abgesaugt werden kann; die untere Dichtung kann zur Reinigung entnommen werden.
- 10 **Anpressgummi**
 - das Gegenstück zum Schweiss-Balken, damit das Beutelende glatt an den Schweiss-Balken gepresst und optimal verschweisst wird.
- 11 **Fach für Luftabsaug-Schlauch mit inliegendem Schlauch**
 - in diesem schmalen Fach kann der Luftabsaug-Schlauch jederzeit griffbereit verstaut werden.
- 12 **Netzkabel im Kabelfach**
- 13 **Rutschfeste GummifüÙe**
 - sorgen für einen sicheren Stand während des Betriebs.

▲ GERÄTEBESCHREIBUNG



Das Bedienfeld mit berührungsempfindlichen Sensor-Tasten

Zu Ihrer Kontrolle leuchtet das Kontrolllicht um oder bei den Tasten auf (ausser bei der Taste Cancel), je nachdem, welche Funktion eingestellt ist bzw. welche Funktion Sie durch Berühren der entsprechenden Tasten einstellen.

A Pulse Vacuum

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

B Cancel

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

C Vacuum & Seal

- Taste mit blauer Tastenumrandung, welche erst den Vakuumiervorgang in Betrieb setzt und anschliessend automatisch verschweisst.

D Fortschritts-Indikator

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

E Manual Seal

Taste mit blauer Tastenumrandung mit 2 Funktionen:

1. Zum manuellen Verschweissen von Folienbeuteln, z.B. wenn Sie aus einer Rolle einen Beutel herstellen wollen und deshalb ein Beutelende verschweissen müssen.

2. Zum Stoppen des Vakuumier-Prozesses und sofortigem Verschweissen des Beutels in der Funktion Vacuum & Seal. Als Beispiel: Wenn Sie die Funktion Vacuum & Seal gewählt haben und während des automatischen Vakuumierens bemerken, dass der Druck auf die im Beutel liegenden Lebensmittel zu hoch wird, können Sie die Absaugpumpe sofort stoppen und den Schweiss-Prozess starten, indem Sie einfach die Taste **Manual Seal** drücken.

F Canister

- Taste mit blauer Tastenumrandung um einen Solis-Behälter mit Hilfe des beigelegten Luftabsaug-Schlauches zu vakuumieren.

G Marinade

- Taste mit blauer Tastenumrandung um Fleisch/Geflügel/Fisch in dem quadratischen 1,0 l oder 2,8 l Solis-Behälter im Schnellverfahren zu marinieren.

H Vacuum

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

Normal: Wählen Sie **Normal**, um eine normale Absaug-Geschwindigkeit beim Vakuumieren einzustellen. **Normal** ist die Standard-Einstellung, die aufleuchtet, sobald das Gerät eingesteckt wird, und ist geeignet für alle wenig empfindlichen Lebensmittel.

Gentle: Wählen Sie **Gentle**, um eine niedrigere Absaug-Geschwindigkeit während des Vakuumier-Prozesses einzustellen, z. B. bei druckempfindlichen Lebensmitteln.

I Food

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

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

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

Generell gilt: Wenn eine gewählte Funktion abgeschlossen ist und alle sechs Punkte auf dem Fortschritts-Indikator leuchten, dauert es noch ca. 3 Sekunden, bevor das Vakuum aufgehoben wird und ein Signalton ertönt. Erst dann können Sie den Gerätedeckel mit den Entriegelungstasten öffnen, indem Sie diese anheben (nicht herunterdrücken).

Bitte beachten Sie, dass es nach regulärer Beendigung oder nach manueller Unterbrechung eines Vorganges ca. 3 Sekunden dauert, bis die Tasten wieder ansprechen und das Gerät weiter benutzt werden kann.

▲ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

▲ **INBETRIEBNAHME**

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

1. **GERÄT AUFSTELLEN**

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

2. **NETZSTECKER ANSCHLIESSEN**

Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose. Die Kontrolllichter bei **Normal** und **Dry** leuchten auf.

3. **EINSTELLUNGEN VORNEHMEN**

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

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

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

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

Bei Ihrem SOLIS Vac Prestige Vakuuiergerät können Sie den Schweiss-Vorgang dem Feuchtigkeitsgehalt des Lebensmittels anpassen. Sie haben die Wahl zwischen **Dry** und **Moist** und können so immer eine optimal verschweisste Naht erhalten.

Dry, die Standard-Einstellung, ist ideal für trockene Lebensmittel wie z.B. Kekse, Reis oder Kaffee. Für leicht feuchte Lebensmittel berühren Sie die Taste **Food (I)** und wechseln so auf die Einstellung **Moist**, welche sich für alle Lebensmittel, die Wasser enthalten, eignet (wie z.B. rotes Fleisch oder Fisch). Bei Lebensmitteln mit hohem Feuchtigkeitsanteil beachten Sie bitte die Hinweise im Kapitel „Tipps für optimales Vakuumieren“ in dieser Anleitung.

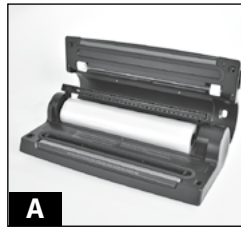
4. **TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH DER VAKUUMIERBEUTEL**

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

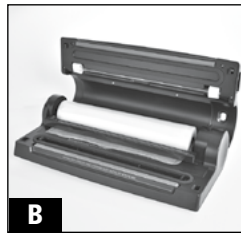
HINWEIS: Sollten Sie fertige Vakuuierbeutel verwenden, können Sie sofort zu Punkt 6 dieser Anleitung übergehen.

5. EINEN BEUTEL AUS EINER VAKUUMIERFOLIE SCHWEISSEN

- Öffnen Sie den Gerätedeckel (4) indem Sie die linke und rechte Entriegelungstaste **hochziehen** und klappen Sie die Schneideleiste (6) nach oben. Legen Sie die Vakuumierfolie ins Aufbewahrungsfach (5) (siehe Abb. **A**) und ziehen Sie das Ende der Folie etwas zu sich.



- Klappen Sie dann die Schneideleiste (6) wieder nach unten, die Folie liegt nun darunter (siehe Abb. **B**).



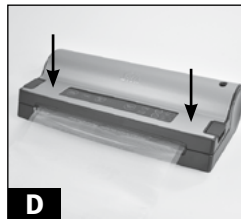
ACHTUNG: Wenn Sie die Schneideleiste nach unten klappen, achten Sie bitte darauf, dass sich der Klingenhebel entweder ganz rechts oder ganz links auf der Schneideleiste befinden muss. Er darf sich nicht in der Mitte befinden, sonst klappt es nicht mit dem Abschneiden der Folie (siehe Abb. **B**).

- Ziehen Sie an der Folie, bis die richtige Länge für den benötigten Beutel abgerollt ist. Ziehen Sie jetzt den Klingenhebel in einem Zug nach links oder rechts bis zur anderen Leistenseite, die Folie wird schnell und gerade abgeschnitten (siehe Abb. **C**).



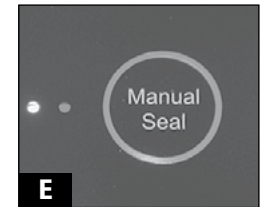
Nun können Sie ein Beutelende verschweißen.

- Der Gerätedeckel sollte sich immer noch in geöffneter Position befinden.
- Legen Sie ein offenes Beutelende auf den Schweiss-Balken (8).
- Schliessen Sie den Deckel und drücken Sie ihn mit beiden Händen an beiden vorderen Ecken des Gerätedeckels fest nach unten, bis Sie an beiden Seiten ein „Klick“ hören. Nun ist der Deckel links und rechts eingerastet (siehe Abb. **D**).

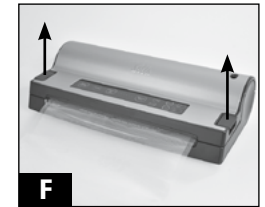


ACHTUNG: Zum Verschliessen niemals auf die Entriegelungstasten drücken. Diese sind nur zum Öffnen des Deckels vorgesehen.

- Berühren Sie die Taste **Manual Seal (E)** um den Schweissvorgang zu starten (siehe Abb. **E**). Die blaue Tastenumrandung leuchtet auf und erlischt, sobald der Schweiss-Prozess abgeschlossen ist. Der **Fortschritts-Indikator (D)** zeigt Ihnen den Schweiss-Status an.



- Sobald der Signalton ertönt, ziehen Sie die beiden Entriegelungstasten nach oben, um den Deckel zu öffnen (siehe Abb. **F**).



- Entnehmen Sie den Beutel mit dem verschweissten Ende.

- Überprüfen Sie, ob die Schweissnaht gerade und ohne Falten ist (siehe Abb. **G**). Sollte dies nicht der Fall sein, die Schweissnaht abschneiden und den Vorgang wiederholen.



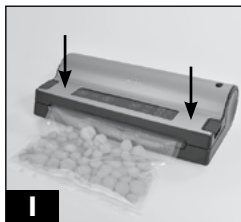
6. AUTOMATISCHES VAKUUMIEREN UND VERSCHWEISSEN EINES BEUTELS

- Deckel öffnen.
- Legen Sie die Lebensmittel in den Beutel. Bitte verwenden Sie ausschliesslich die original Solis-Vakuumierbeutel oder Vakuumierfolien, um das Gerät nicht zu beschädigen und beste Resultate zu erzielen.
- Reinigen Sie das offene Beutelende innen und aussen und streichen Sie es glatt. Das Ende muss sauber, trocken und ohne Falten sein.
- Legen Sie das offene Beutelende nun in die Vakuum-Kammer (7) (siehe Abb. H).
- Drücken Sie den Deckel mit beiden Händen an beiden vorderen Ecken des Gerätedeckels fest nach unten, bis Sie an beiden Seiten ein „Klick“ hören. Nun ist der Deckel eingerastet und fest verschlossen (siehe Abb. I).



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

- Überprüfen Sie nun die Einstellungen des Geräts anhand der Kontrollleuchten. Wählen Sie mit der Taste **Vacuum (H)** die Einstellung **Gentle**, wenn das Lebensmittel druckempfindlich ist. Sollte dies nicht der Fall sein, können Sie die Standard-Einstellung **Normal** lassen. Das entsprechende Kontrolllicht leuchtet.
- Stellen Sie mit der Taste **Food (I)** ein, ob das Lebensmittel feucht (Einstellung **Moist** wählen) oder trocken ist (Einstellung **Dry** wählen), damit die Schweissnaht entsprechend verarbeitet wird. Die Standard-Einstellung ist **Dry**.
- Berühren Sie nun die Taste **Vacuum & Seal (C)** (siehe Abb. J). Nun vakuumiert und verschweisst Ihr Gerät den Beutel automatisch. Während des Vakuumier-Prozesses leuchtet nur die blaue Tastenumrandung von **Vacuum & Seal (C)**. Sobald der Verschweissvorgang startet, leuchtet zusätzlich die Tastenumrandung von **Manual Seal (E)** auf. Den fortschreitenden Status können Sie auch anhand des Fortschritt-Indikators (**D**) verfolgen. Warten Sie, bis die Tastenumrandungen und der Fortschritts-Indikator (**D**) erloschen sind und der Signalton ertönt, dann ist der Vorgang komplett abgeschlossen.
- Nun ziehen Sie gleichzeitig beide Entriegelungstasten links und rechts am Gerät nach oben, der Deckel öffnet sich und Sie können den Beutel entnehmen.
- Prüfen Sie nochmals die neue Schweissnaht, ob sie gerade und ohne Falten ist (siehe Abb. G). Sollte dies nicht der Fall sein, Vorgang wiederholen, nachdem Sie die Schweissnaht abgeschnitten haben.



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

Das Gerät erzeugt einen ziemlich hohen Vakuum-Druck im Beutel. Sollten Sie druckempfindliche Lebensmittel wie z.B. Gebäck vakuumieren, empfehlen wir deshalb mit der Funktion **Pulse Vacuum (A)** zu vakuumieren und anschliessend mit der Funktion **Manual Seal (E)** zu verschweissen. So wird es Ihnen noch leichter gemacht, den Grad des Vakuums zu verfolgen und einer möglichen Beschädigung der Lebensmittel vorzubeugen. Berühren Sie die Taste **Pulse Vacuum (A)** und beobachten Sie den Vakuum-Druck im Beutel während des Vakuumierens. Sobald genug Vakuum erzeugt ist, lassen Sie die Taste los, die Absaugpumpe stoppt. Berühren Sie nun kurz die Taste **Manual Seal (E)** und das Gerät beginnt den Beutel zu verschweissen. Die Schweissnaht wird analog der Einstellung (**Moist** oder **Dry**) ausgeführt. (Siehe Kapitel „Einstellungen vornehmen“.)

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

Gut zu wissen:

- Damit das Gerät optimal arbeitet, sollten Sie nach jedem Vakuumiervorgang das Gerät 1 Minute abkühlen lassen, bevor Sie den nächsten Beutel einlegen. Eventuell ausgetretene Flüssigkeit in der Vakuumkammer immer nach jeder Anwendung wegwischen.
- Wenn Sie die einminütige Abkühlzeit des Gerätes nicht einhalten und versuchen, sofort weiter zu vakuumieren, schaltet sich das Gerät automatisch ab, bis es abgekühlt ist, um einer Überhitzung des Heiz-Elements vorzubeugen.
- Unser Gerät funktioniert nur mit den Solis-Vakuumierbeuteln oder -folien, bitte benutzen Sie keine anderen Beutel um optimale Ergebnisse zu erzielen und um das Gerät nicht zu beschädigen.

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

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

www.solis-onlineshop.ch

(Versand nur innerhalb der Schweiz).

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

8. VAKUUMIEREN VON SOLIS-BEHÄLTERN MIT DECKEL

ACHTUNG:

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

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

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

www.solis-onlineshop.ch

(Versand nur innerhalb der Schweiz).

Nur diese Behälter sind für den Unterdruck konzipiert, den der SOLIS Vac Prestige erzeugt.

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

- Spülen Sie den Behälter und wischen Sie den Deckel mit einem feuchten Tuch sauber; trocknen Sie alles gut ab.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Behälter und lassen Sie mindestens 3 cm Platz zwischen dem Lebensmittel und dem oberen Behälter-Rand (siehe Abb. L). Säubern Sie nochmals den Behälter-Rand und die Unterseite mit Dichtung des Behälter-Deckels und setzen Sie den Behälter-Deckel auf den Behälter. Drehen Sie den Regler auf dem Deckel so, dass der Regler auf die Position „SEAL“ zeigt (siehe Abb. K).
- Nehmen Sie den **Luftabsaug-Schlauch (11)**. Stecken Sie das eine Ende des Schlauchs in die **Luftabsaug-Öffnung (2)** des Geräts und das andere Ende in die **Öffnung am Regler des Behälter-Deckels (14)** (siehe Abb. M+N).
- Wählen Sie die Absaug-Geschwindigkeit für die Lebensmittel im Behälter mit der Taste **Vacuum (H)**: **Normal** für robuste Lebensmittel, **Gentle** für druckempfindliche Lebensmittel. Das entsprechende Kontrolllicht leuchtet auf.
- Berühren Sie die Taste **Canister (F)**, der Vakuuier-Prozess beginnt. Um sicherzustellen, dass keine Luft zwischen Deckel und Behälter eindringen kann, drücken Sie während des Vakuuierens mit der Hand den Deckel des Behälters nach unten. Das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn das nötige Vakuum erreicht ist, der Signalton ertönt.
- Ziehen Sie den **Luftabsaug-Schlauch (11)** vorsichtig aus dem Behälter-Deckel.

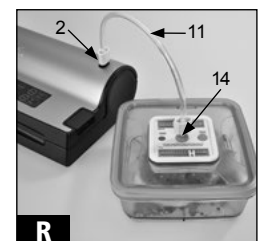


- Um den Deckel des Behälters zu öffnen, stellen Sie den Regler in die Position „OPEN“. Sie können dann an einem leichten Zischen hören, wie wieder Luft in den Behälter dringt. Dieses Zischen ist die Garantie dafür, dass in dem Behälter ein Luftvakuum war.

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

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

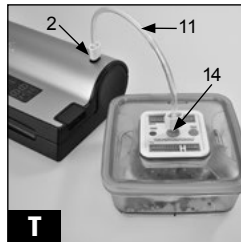
- Spülen Sie den Behälter und wischen Sie den Deckel mit einem feuchten Tuch sauber; trocknen Sie alles gut ab.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Behälter und lassen Sie mindestens 3 cm Platz zwischen dem Lebensmittel und dem oberen Behälter-Rand. Säubern Sie nochmals den Behälter-Rand und die Unterseite mit Dichtung des Behälter-Deckels und setzen Sie den Behälter-Deckel auf den Behälter (siehe Abb. P).
- Nehmen Sie den **Luftabsaug-Schlauch (11)**. Stecken Sie das eine Ende des Schlauchs in die **Luftabsaug-Öffnung (2)** des Geräts und das andere Ende in die **Öffnung des Behälter-Deckels (14)** (siehe Abb. Q+R).
- Wählen Sie die Absaug-Geschwindigkeit für die Lebensmittel im Behälter mit der Taste **Vacuum (H)**: **Normal** für robuste Lebensmittel, **Gentle** für druckempfindliche Lebensmittel. Das entsprechende Kontrolllicht leuchtet auf.
- Berühren Sie die Taste **Canister (F)**, der Vakuuier-Prozess beginnt. Um sicherzustellen, dass keine Luft zwischen Deckel und Behälter eindringen kann, drücken Sie während des Vakuuierens mit der Hand den Deckel des Behälters nach unten. Das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn das nötige Vakuum erreicht ist, der Signalton ertönt.
- Ziehen Sie den **Luftabsaug-Schlauch (11)** vorsichtig aus dem Behälter-Deckel.



9. SCHNELLES MARINIEREN MIT DER MARINIER-FUNKTION UND DEN QUADRATISCHEN SOLIS-BEHÄLTERN

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

- Stechen Sie mit einer Gabel einige Male in das Fleisch, Geflügel oder in den Fisch. Legen Sie das Fleisch/den Fisch in den quadratischen Solis-Behälter (1,0 oder 2,8 Liter), bedecken das Fleisch/den Fisch mit der Marinade und lassen Sie mindestens 3 cm Abstand zwischen Lebensmittel und oberem Behälterrand. Schliessen Sie den Behälter mit dem passenden Deckel (siehe Abb. S).
- Nehmen Sie den **Luftabsaug-Schlauch (11)**. Stecken Sie das eine Ende des Schlauchs in die **Luftabsaug-Öffnung (2)** des Geräts und das andere Ende in die **Öffnung des Behälter-Deckels (14)** (siehe Abb. T).
- Wählen Sie die Absaug-Geschwindigkeit für die Lebensmittel im Behälter mit der Taste **Vacuum (H)**: **Normal** für robuste Lebensmittel, **Gentle** für druckempfindliche Lebensmittel. Das entsprechende Kontrolllicht leuchtet auf.
- Berühren Sie die Taste **Marinate (G)**, der Marinier-Prozess beginnt und dauert wenige Minuten. Das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn der letzte Marinier-Zyklus abgeschlossen ist. Den fortschreitenden Status können Sie auch anhand des Fortschritt-Indikators (**D**) verfolgen. Warten Sie, bis die Tastenumrandungen und der Fortschritts-Indikator (**D**) erloschen sind und der Signalton ertönt, dann ist der Vorgang komplett abgeschlossen.
- Entfernen Sie den **Luftabsaug-Schlauch (11)** erst aus dem Behälter und dann vom Gerät.



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

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

REINIGUNG DER VAKUUMIER-BEHÄLTER

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

▲ TIPPS FÜR OPTIMALES VAKUUMIEREN

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

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

- **Sinnvoll ist z.B.:**

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

VAKUUIEREN FÜR EINE LAGERUNG IM GEFRIERSCHRANK

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

AUFTAUEN VON EINGEFRORENEN SOLIS-VAKUUIERBEUTELN

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

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

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

▲ WARUM HALTEN VAKUUMVERPACKTE LEBENSMITTEL LÄNGER?

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

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

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

WEITERE TIPPS ZUM ERFOLGREICHEN VAKUUMIEREN:

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

WAS SIE GENERELL BEI DER VERARBEITUNG VON LEBENSMITTELN WISSEN SOLLTEN:

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

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

▲ REINIGUNG UND PFLEGE

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

1. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose.
 2. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder halten Sie es nicht unter fließendes Wasser.
 3. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Lösungsmittel und auch keine kratzenden Materialien um das Gerät zu reinigen, dies könnte die Oberflächen beschädigen.
 4. Wischen Sie das Gerät mit einem milden Spülmittel und einem weichen, feuchten Tuch ab.
- **HINWEIS:** Die Tropfschale, welche in der Vakuum-Kammer (7) liegt, kann für eine gründliche Reinigung problemlos herausgenommen und in warmem Spülwasser von Hand gereinigt werden (siehe Abb. U). Sollte die untere Dichtung mit Lebensmittelflüssigkeit in Berührung gekommen sein, kann auch diese entnommen und in warmem Wasser gereinigt werden. Anschliessend an der Luft vollkommen trocknen lassen und rundum wieder korrekt einlegen.



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

NETZKABEL VERSTAUEN

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

▲ AUFBEWAHRUNG DES GERÄTS

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

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

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



▲ PROBLEME UND MÖGLICHE URSACHEN

DAS GERÄT FUNKTIONIERT NICHT

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

DAS GERÄT VERSCHWEISST DEN LEEREN BEUTEL NICHT

Prüfen Sie, ob das Beutelende korrekt auf dem Schweiss-Balken liegt, wie in Abschnitt 5 (Seite 10) beschrieben.

DIE LUFT IST NICHT KOMPLETT AUS DEM BEUTEL ABGESAUGT

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

DAS GERÄT VERSCHWEISST NICHT, NACHDEM ES VAKUUMIERT HAT

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

LUFT GELANGT WIEDER IN DEN BEUTEL, NACHDEM ER VERSCHWEISST WURDE

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

DER BEUTEL SCHMILZT BZW. IST NICHT RICHTIG VERSCHWEISST

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

DER BEHÄLTER ODER CONTAINER LÄSST SICH NICHT VAKUUMIEREN

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

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









DIE SECHSECKIGEN BEHÄLTER HALTEN DAS VAKUUM NICHT

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

DIE QUADRATISCHEN BEHÄLTER HALTEN DAS VAKUUM NICHT

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

ZUBEHÖR:

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

*Lebensmittelecht

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

▲ AUFBEWAHRUNGSZEITEN

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

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

▲ TECHNISCHE ANGABEN

Modell-Nr.	Typ 575
Produktbezeichnung	Vakuumiergerät
Spannung/Frequenz	220–240V~/50Hz
Leistung	130 Watt
Abmessungen	ca. 40 x 11 x 19 cm
Gewicht	ca. 2,3 kg

▲ ENTSORGUNG



EU 2002/96/EC

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

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

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



SOLIS HELPLINE:

091 802 90 10

(Nur für Kundinnen und Kunden in der Schweiz)

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

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

Solis of Switzerland AG

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

SOLIS VAC PRESTIGE

Type 575

Mode d'emploi

