

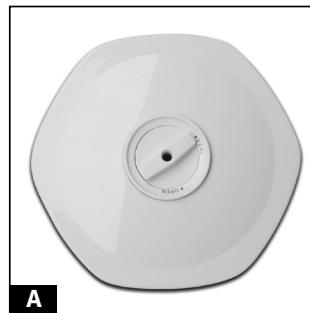
VAKUUMIER-BEHÄLTER RECIPIENTS SOUS VIDE CONTENITORI SOTTOVUOTO VACUUM CONTAINER VOORRAADBussen VOOR VACUMEREN

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



Bitte lesen Sie vor Gebrauch Ihrer Vakuumier-Behälter diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, damit Sie Ihre wertvollen Lebensmittel sicher vakuumieren können.

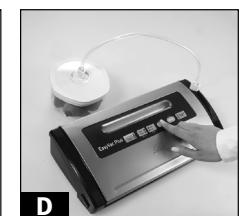
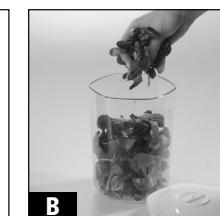
Die multi-funktionellen, transparenten SOLIS Behälter eignen sich hervorragend zur Aufbewahrung von frischen und trockenen Lebensmitteln wie z.B. Obst, Salat oder Getreide. Aber auch Lebensmittel in Pulverform, püriertes Obst oder Gemüse oder empfindliche Lebensmittel bzw. Flüssigkeiten können schonend und perfekt in den SOLIS-Behältern vakuum-verpackt werden und deren Haltbarkeit wird so deutlich verlängert. Sie haben die Wahl zwischen sechseckigen SOLIS-Behältern mit Dreh-Regler auf dem Deckel (Abb. A) und quadratischen SOLIS-Behältern ohne Dreh-Regler auf dem Deckel (Abb. E), aber mit praktischem Datumsindikator, welche Aufschluss über die Haltbarkeit des Inhaltes geben. Die quadratischen SOLIS-Behälter eignen sich auch hervorragend zum Marinieren von Fleisch oder Fisch, wenn sie zusammen mit einem SOLIS Vakuumiergerät mit Marinierfunktion eingesetzt werden.



A. VAKUUMIEREN MIT SECHSECKIGEN SOLIS BEHÄLTERN MIT DREH-REGLER AUF DEM DECKEL (Abb. A)

- 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. B). 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. A).
- Nehmen Sie den Luftabsaug-Schlauch. Stecken Sie das eine Ende des Schlauchs in die Luftpumpe-Öffnung des Geräts und das andere Ende in die Öffnung am Regler des Behälter-Deckels (siehe Abb. D+C).
- Schliessen Sie den Geräte-Deckel.
- Starten Sie das Absaugen der Luft am Gerät (siehe Abb. D), der Vakuumier-Prozess beginnt. Um sicherzustellen, dass keine Luft zwischen Deckel und Behälter eindringen kann, drücken Sie während des Vakuumierens mit der Hand den Deckel nach unten. Das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn das nötige Vakuum erreicht ist.
- Ziehen Sie den Luftpumpe-Schlauch umgehend nach Beendigung des Vakuumiervorgangs vorsichtig aus dem Behälter-Deckel. Wird der Schlauch zu lange im Behälter-Deckel eingesteckt belassen, kann wieder Luft eindringen.

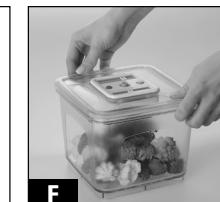
- Um den Deckel des Behälters zu öffnen, stellen Sie den Regler in die Position „OPEN“. Sie können dann an einem leichten Zischen hören, wie wieder Luft in den Behälter dringt. Dieses Zischen ist die Garantie dafür, dass in dem Behälter ein Luftvakuum war.



ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass das Absaugen der Luft mit normaler Geschwindigkeiteinstellung erfolgt.

B. VAKUUMIEREN MIT QUADRATISCHEM SOLIS BEHÄLTER OHNE DREH-REGLER AUF DEM DECKEL (Abb. E)

- 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. F).
- Nehmen Sie den Luftpumpe-Schlauch. Stecken Sie das eine Ende des Schlauchs in die Luftpumpe-Öffnung des Geräts und das andere Ende in die Öffnung des Behälter-Deckels – (siehe Abb. H+G).
- Schliessen Sie den Geräte-Deckel.
- Starten Sie das Absaugen der Luft am Gerät (siehe Abb. H), der Vakuumier-Prozess beginnt. Um sicherzustellen, dass keine Luft zwischen Deckel und Behälter eindringen kann, drücken Sie während des Vakuumierens mit der Hand den Deckel nach unten. Das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn das nötige Vakuum erreicht ist.
- Ziehen Sie den Luftpumpe-Schlauch umgehend nach Beendigung des Vakuumiervorgangs vorsichtig aus dem Behälter-Deckel. Wird der Schlauch zu lange im Behälter-Deckel eingesteckt belassen, kann wieder Luft eindringen.
- Um den Deckel des Behälters zu öffnen, drücken Sie den Knopf rechts neben der Luftpumpeöffnung, damit der Vakuum-Druck entweicht. Sie können an einem leichten Zischen hören, wie wieder Luft in den Behälter dringt. Dieses Zischen ist die Garantie dafür, dass in dem Behälter ein Luftvakuum war.



ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass das Absaugen der Luft mit normaler Geschwindigkeiteinstellung erfolgt.

BITTE BEACHTEN:

- Drücken Sie gleich zu Beginn des Vakuumier-Prozesses auf den Deckel **oder** auf den Schlauchanschluss, damit der Behälterrand luftdicht abgeschlossen ist.
- Um zu testen, ob der Behälter vakuumiert ist, den Deckel leicht anheben – er dürfte sich nicht bewegen lassen.

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

(nur in Kombination mit SOLIS Vakuumiergeräten mit Marinier-Funktion)

Marinieren ist bestens geeignet, um Fleisch oder Fisch einzulegen, zu würzen und zarter werden zu lassen. Dank der SOLIS 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 oberen Behälterrand. Schliessen Sie den Behälter mit dem passenden Deckel (siehe Abb. I).
- Nehmen Sie den Luftabsaug-Schlauch. Stecken Sie das eine Ende des Schlauchs in die Luftpumpe-Öffnung des Geräts und das andere Ende in die Öffnung des Behälter-Deckels (siehe Abb. J).
- Schliessen Sie den Gerätedeckel.
- Starten Sie den Marinier-Prozess am Gerät. Dieser dauert einige Minuten und das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn der letzte Marinier-Zyklus abgeschlossen ist.
- Entfernen Sie den Luftpumpe-Schlauch erst aus dem Behälter und dann vom Gerät.

Wenn Sie den Marinier-Vorgang vorher beenden wollen, können Sie diesen am Vakuumiergerät stoppen. Wenn Sie den Marinier-Vorgang wieder starten wollen, müssen Sie den Marinier-Prozess am Vakuumiergerät erneut starten.

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

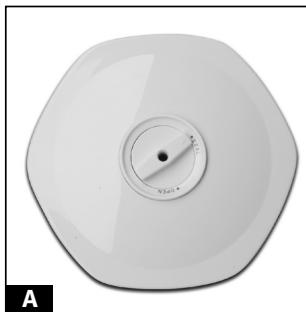
D. REINIGUNG DER VAKUUMIER-BEHÄLTER

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 einzucremen, damit sie elastisch bleiben.



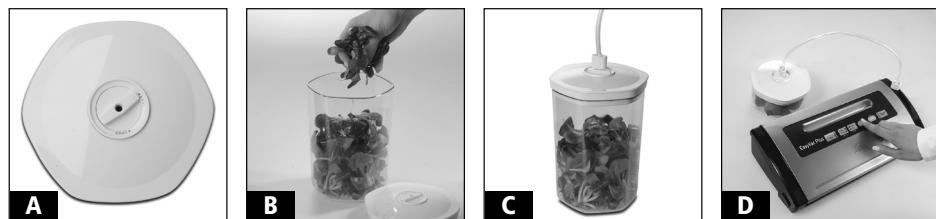
Merci de lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser vos récipients sous vide pour la première fois, afin de conditionner correctement vos aliments.

Les récipients multifonctionnels transparents de SOLIS sont très pratiques pour la conservation d'aliments secs ou frais, tels que les fruits, la salade ou les céréales. Les aliments sous forme de poudre, les compotes de fruits, les purées de légumes, les aliments fragiles ou les liquides peuvent également être emballés sous vide tout en gardant leurs qualités nutritionnelles. Leur durée de conservation en sera ainsi nettement prolongée. Vous avez le choix entre les récipients sous vide SOLIS hexagonaux avec régulateur sur le couvercle (fig. A) ou carrés sans régulateur (fig. E), mais avec un indicateur de la date de mise sous vide qui vous permet de contrôler le temps de conservation des aliments. Utilisez avec un appareil à emballage sous vide SOLIS disposant d'une fonction marinade, les récipients carrés sont également parfaitement adaptés pour faire mariner la viande ou le poisson.



A. CONDITIONNEMENT SOUS VIDE D'UN RECIPIENT SOLIS HEXAGONAL AVEC REGULATEUR SUR LE COUVERCLE (fig. A)

- Lavez le récipient et essuyez le couvercle avec un chiffon humide propre. Séchez bien le tout.
- Disposez les aliments dans le récipient en laissant au moins 3 cm entre les aliments et le haut du récipient (voir figure B). Assurez-vous que le bord du récipient et le joint d'étanchéité du couvercle sont propres. Placez le couvercle sur le récipient. Tournez le régulateur situé sur le couvercle sur la position « SEAL » (voir figure A).
- Emboitez le tuyau d'aspiration dans le raccord prévu à cet effet sur l'appareil d'une part, et d'autre part dans l'ouverture située sur le régulateur du couvercle du récipient (voir figure D+C).
- Fermez le couvercle de l'appareil.
- Lancez le processus d'aspiration de l'air (voir figure D). Le processus de conditionnement sous vide débute. Afin d'éviter que de l'air s'introduise entre le récipient et son couvercle, placez vos mains sur le couvercle et exercez une forte pression. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque tout l'air a été aspiré.
- Aussitôt après l'emballage sous vide, retirez le tuyau d'aspiration de l'air du couvercle du récipient. Si le tuyau n'est pas retiré immédiatement, de l'air pourrait s'infiltrer à nouveau dans le récipient.
- Pour ouvrir le récipient, tournez le régulateur sur la position « OPEN ». Vous entendez alors un léger sifflement qui vous indique que de l'air pénètre dans le récipient. Ce sifflement vous garantit que le récipient était bien sous vide.



ATTENTION : Prenez soin que la vitesse d'aspiration soit sur la position NORMAL lors de l'emballage sous vide de récipients.

B. CONDITIONNEMENT SOUS VIDE D'UN RECIPIENT SOLIS CARRE SANS REGULATEUR SUR LE COUVERCLE (fig. E)

- Lavez le récipient et essuyez le couvercle avec un chiffon humide propre. Séchez bien le tout.
- Disposez les aliments dans le récipient en laissant au moins 3 cm entre les aliments et le haut du récipient. Assurez-vous que le bord du récipient et le joint d'étanchéité du couvercle sont propres. Placez le couvercle sur le récipient (voir figure F).
- Emboitez le tuyau d'aspiration dans le raccord prévu à cet effet sur l'appareil d'une part, et d'autre part dans l'ouverture située sur le couvercle du récipient (voir figure H+G).
- Fermez le couvercle de l'appareil.
- Lancez le processus d'aspiration de l'air (voir figure H). Le processus de conditionnement sous vide débute. Afin d'éviter que de l'air s'introduise entre le récipient et son couvercle, placez vos mains sur le couvercle et exercez une forte pression. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque tout l'air a été aspiré.
- Aussitôt après l'emballage sous vide, retirez le tuyau d'aspiration de l'air du couvercle du récipient. Si le tuyau n'est pas retiré immédiatement, de l'air pourrait s'infiltrer à nouveau dans le récipient.
- Pour ouvrir les récipients, appuyez sur le bouton situé à droite à côté de l'ouverture d'aspiration afin de libérer la pression sous vide. Vous entendez alors un léger sifflement qui vous indique que de l'air pénètre dans le récipient. Ce sifflement vous garantit que le récipient était bien sous vide.



ATTENTION : Prenez soin que la vitesse d'aspiration soit sur la position NORMAL lors de l'emballage sous vide de récipients.

IMPORTANT :

- Dès le début du processus d'aspiration, appuyez sur le couvercle **ou** maintenez le tuyau d'aspiration enfoncé dans le couvercle pour fermer hermétiquement le récipient.
- Vérifiez que le récipient est bien sous vide en soulevant légèrement le couvercle. Ce dernier ne devrait pas bouger.

C. MARINADE MINUTE GRÂCE A LA FONCTION MARINADE ET LES RECIPIENTS CARRÉS

(seulement en combinaison avec les appareils à mettre sous vide avec fonction marinade de SOLIS)

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

- Perforer la viande, la volaille ou le poisson plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Disposez la viande ou le poisson dans un récipient SOLIS carré (de 1,0 ou 2,8 litres). Recouvrez la viande ou le poisson avec la marinade en laissant au moins 3 cm entre les aliments et le haut du récipient. Fermez le récipient avec le couvercle approprié (voir figure I).
- Emboitez le tuyau d'aspiration dans le raccord prévu à cet effet sur l'appareil d'une part, et d'autre part dans l'ouverture située sur le couvercle du récipient (voir figure J).
- Fermez le couvercle de l'appareil.
- Démarrez le processus de marinade sur l'appareil. Celui-ci dure quelques minutes. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque le dernier cycle de marinade est terminé.
- Retirez tout d'abord le tuyau d'aspiration du récipient puis de l'appareil.

Si vous voulez interrompre le processus de marinade prématurément, il vous suffit d'appuyer sur la touche correspondante sur l'appareil. Si vous voulez remettre en route le processus de marinade, vous devez redémarrer le processus de marinade en appuyant la touche sur l'appareil.

REMARQUE : Vérifiez que le joint d'étanchéité du couvercle et le bord du récipient sont toujours propres et secs.

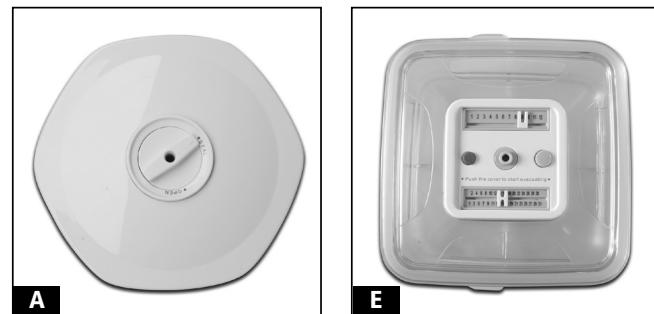
D. NETTOYAGE DES RECIPIENTS

1. Les récipients (sans les couvercles) peuvent être lavés à la main avec de l'eau de vaisselle chaude.
2. ATTENTION : Le couvercle des récipients ne doit pas être plongé dans de l'eau ou mis dans le lave-vaisselle. Vous pouvez toutefois retirer le capuchon situé à l'intérieur du couvercle et le rincer. Nettoyez le couvercle simplement avec un chiffon humide. Laissez-le ensuite bien sécher puis replacez éventuellement le capuchon en-dessous du couvercle.
3. Laissez tous les éléments bien sécher avant de les ranger ou de les réutiliser.
4. Nous vous recommandons d'enduire de temps en temps les joints d'étanchéité avec un peu d'huile alimentaire afin qu'ils ne perdent pas de leur élasticité.



Leggere attentamente, prima di utilizzare i Suoi contenitori a sottovuoto, queste istruzioni per l'uso, in modo da poter mettere con sicurezza sottovuoto i Suoi alimenti preziosi.

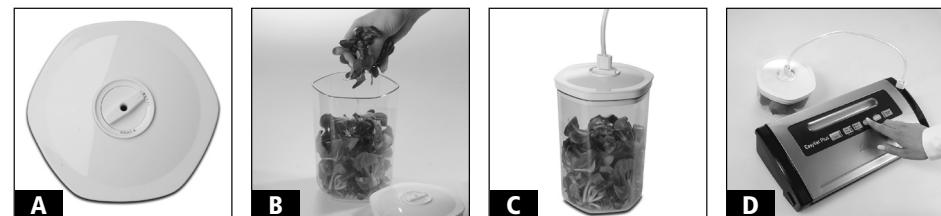
I contenitori SOLIS multi funzionali e trasparenti sono particolarmente adatti per la conservazione di alimenti freschi o essiccati, come ad esempio frutta, insalata o cereali. Ma anche alimenti in polvere, frutta o verdura passata o alimenti delicati, liquidi possono essere impacchettati in sottovuoto in modo perfetto e delicato nei contenitori SOLIS, e la loro durabilità viene decisamente allungata. Lei ha la possibilità di scegliere tra contenitori SOLIS esagonali con il regolatore girevole sul coperchio (vedi immagine A) e contenitori SOLIS quadrati senza regolatore girevole sul coperchio (vedi immagine E), ma con un indicatore pratico della data, secondo la quale può essere rilevata la durabilità del contenuto. I contenitori quadrati SOLIS sono anche eccezionalmente adatti per marinare carne o pesce, quando questi vengono messi in funzione insieme con un apparecchio a sottovuoto SOLIS con la funzione di marinatura.



A. METTERE IN SOTTOVUOTO CON I CONTENITORI ESAGONALI SOLIS CON IL REGOLATORE GIREVOLE SUL COPERCHIO (imm. A)

- Pulire il contenitore e pulire con un panno umido il coperchio; asciugare il tutto per bene.
- Mettere l'alimento nel contenitore e lasciare almeno 3 cm di spazio tra l'alimento ed il bordo superiore del contenitore (vedi immagine B). Pulire ancora il bordo del contenitore e la parte inferiore della guarnizione del coperchio del contenitore e mettere il coperchio sul contenitore. Girare il regolatore sul coperchio così che il regolatore mostra sulla posizione "SEAL" (vedi immagine A).
- Prendere il tubo per l'aspirazione dell'aria. Infilare una estremità del tubo nell'apertura per l'aspirazione dell'aria dell'apparecchio e l'altra estremità nell'apertura al regolatore del coperchio del contenitore (vedi immagine D+C).
- Chiudere il coperchio dell'apparecchio.
- Iniziare l'aspirazione dell'aria nell'apparecchio (vedi immagine D), il processo sottovuoto comincia. Per assicurare che nessun aria possa entrare tra coperchio e contenitore, premere, durante il sottovuoto, con la mano il coperchio verso il basso. L'apparecchio si spegne automaticamente, quando il sottovuoto necessario è stato raggiunto.
- Staccare accuratamente il tubo per l'aspirazione dell'aria dal coperchio del contenitore, subito dopo aver terminato il processo del sottovuoto. Se il tubo viene lasciato per troppo tempo nel coperchio del contenitore, potrebbe rientrare aria.

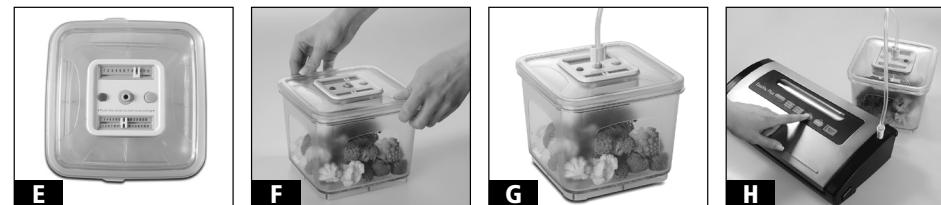
- Per aprire il coperchio del contenitore, girare il regolatore sulla posizione "OPEN". Lei può avvertire un leggero sfrigolio, come l'aria entra di nuovo nel contenitore. Questo sfrigolio è la garanzia che il contenitore era in sottovuoto.



ATTENZIONE: Fare attenzione che l'aspirazione dell'aria avvenga con una normale regolazione della velocità.

B. METTERE IN SOTTOVUOTO CON I CONTENITORI QUADRATI SOLIS SENZA IL REGOLATORE SUL COPERCHIO (imm. E)

- Pulire il contenitore e pulire con un panno umido il coperchio; asciugare il tutto per bene.
- Mettere l'alimento nel contenitore e lasciare almeno 3 cm di spazio tra l'alimento ed il bordo superiore del contenitore. Pulire ancora il bordo del contenitore e la parte inferiore della guarnizione del coperchio del contenitore e mettere il coperchio sul contenitore (vedi immagine F).
- Prendere il tubo per l'aspirazione dell'aria. Infilare l'estremità del tubo nell'apertura per l'aspirazione dell'aria dell'apparecchio e l'altra estremità nell'apertura del coperchio del contenitore – (vedi immagine H+G).
- Chiudere il coperchio dell'apparecchio.
- Iniziare l'aspirazione dell'aria nell'apparecchio (vedi immagine H), il processo sottovuoto inizia. Per assicurare che nessun aria possa entrare tra coperchio e contenitore, premere, durante il sottovuoto, con la mano il coperchio verso il basso. L'apparecchio si spegne automaticamente, quando il sottovuoto necessario è stato raggiunto.
- Staccare accuratamente il tubo per l'aspirazione dell'aria dal coperchio del contenitore, subito dopo aver terminato il processo del sottovuoto. Se il tubo viene lasciato per troppo tempo nel coperchio del contenitore, potrebbe rientrare aria.
- Per aprire il coperchio del contenitore, premere il pulsante a destra vicino all'apertura dell'aspirazione dell'aria, in modo che la pressione del sottovuoto fuoriesca. Lei può avvertire un leggero fruscio, come l'aria rientra nel contenitore. Questo fruscio è la garanzia che il contenitore era sottovuoto.



ATTENZIONE: Fare attenzione che l'aspirazione dell'aria avvenga con una normale regolazione della velocità.

OSSERVARE GENTILMENTE:

- All'inizio del processo sottovuoto premere subito sul coperchio o sull'allacciamento del tubo, in modo che il bordo del contenitore sia chiuso ermeticamente.
- Per controllare che il contenitore sia sottovuoto, alzare leggermente il coperchio – questo non dovrebbe lasciarsi muovere.

C. MARINARE VELOCEMENTE CON LA FUNZIONE PER MARINARE ED I CONTENITORI QUADRATI

(solamente in combinazione con gli apparecchi per il sottovuoto con funzione per marinare da SOLIS)

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

- Punzechiare con una forchetta alcune volte la carne, polliame o pesce. Mettere la carne/pesce nel contenitore quadrato SOLIS (1,0 oppure 2,8 litri), coprire la carne/pesce con la marinata e lasciare almeno 3 cm di spazio tra alimento e bordo del contenitore superiore. Chiudere il contenitore con il coperchio apposito (vedi immagine I).
- Prendere il tubo per l'aspirazione dell'aria. Infilare un'estremità del tubo nell'apertura per l'aspirazione dell'aria dell'apparecchio, e l'altra estremità nell'apertura del coperchio del contenitore (vedi immagine J).
- Chiudere il coperchio dell'apparecchio.
- Iniziare il processo di marinatura all'apparecchio. Questo dura alcuni minuti e l'apparecchio si spegne automaticamente, quando l'ultimo ciclo di marinatura è stato concluso.
- Togliere il tubo per l'aspirazione dell'aria prima dal contenitore e poi dall'apparecchio.



Quando Lei vuole interrompere prima il processo di marinatura, Lei può bloccarlo all'apparecchio a sottovuoto. Quando Lei desidera iniziare di nuovo il processo di marinatura, Lei deve iniziare di nuovo il processo di marinatura all'apparecchio a sottovuoto.

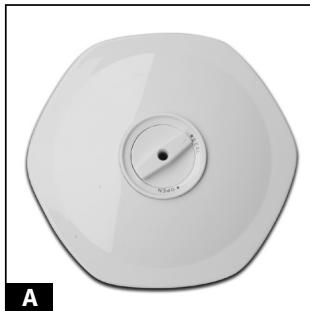
OSSERVA: Assicurarsi sempre che la guarnizione del coperchio ed il bordo del contenitore siano asciutti.

D. PULIZIA DEI CONTENITORI A SOTTOVUOTO

1. I contenitori possono essere lavati a mano con acqua calda saponata senza coperchio.
2. **Attenzione:** Non immergere i coperchi dei contenitori nell'acqua e non mettere nella lavastoviglie. Tuttavia Lei può staccare il cappuccio sulla parte interna del coperchio dei contenitori e lavarli. Pulire i coperchi solo con un panno umido. Infine lasciare asciugare bene e riporre il cappuccio nella parte inferiore del coperchio.
3. Lasciare asciugare bene tutte le parti degli accessori, prima che Lei li ripone od utilizza di nuovo.
4. Noi consigliamo di strofinare di tanto in tanto le guarnizioni in gomma con alcune gocce di olio, in modo da mantenerle elastiche.

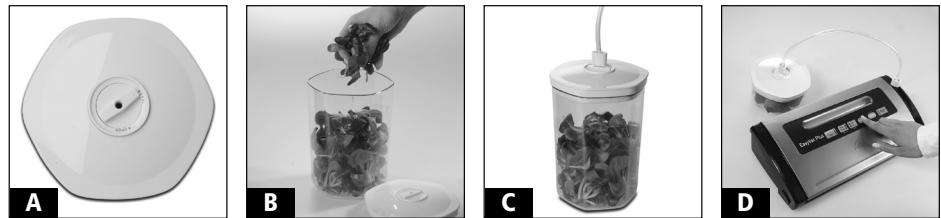
Please read through this user manual thoroughly before using your vacuum container, to ensure vacuuming safely your precious food.

The multi-functional, transparent SOLIS containers are ideal for storing fresh and dry foods like fruit, vegetables or cereals. Also powdered foods, pureed fruit or vegetables or delicate foods or liquids can perfectly be vacuumed in SOLIS containers and the shelf-life of the foods will be extended clearly. You can choose between hexagonal SOLIS containers with twist-knob on the lid (fig. A) and square containers without twist-knob on the lid (fig. E), but with practical date-indicator which gives an indication of the shelf-life of the contents. The square SOLIS containers can also be perfectly used for marinating meat or fish, when used with SOLIS vacuum appliances fitted with a marinate function.



A. VACUUMING WITH HEXAGONAL SOLIS CONTAINERS WITH TWIST-KNOB ON THE LID (FIG. A)

- Wash the container in water and clean the lid with a damp cloth; dry all completely.
- Place the food into the container and leave at least 3 cm room between the food and the top edge of the container (see fig. B). Clean the top edge of the container again and the underside of the lid and the seal of the container lid, then place the container lid on the container. Turn the control dial on the lid to the „SEAL“ position (see fig. A).
- Take the air extraction hose and insert the end of it into the air extraction opening of the appliance and the other end into the opening of the twist-knob on the lid. (see fig. D+C).
- Close the appliance lid.
- Start the air extraction on the appliance (see fig. D), the vacuum process begins. To make sure that no air can enter between the container and the lid, press down on the lid with your hand during vacuuming. The appliance switches off automatically once the required vacuum has been reached.
- Carefully pull out the air extraction hose from the lid immediately after stopping the vacuum process. If you keep the air extraction hose in the container lid too long, the air can enter again.
- To open the lid of the container, turn the control dial to the „OPEN“ position. You will hear a slight hissing sound as the air enters the container again. This hiss guarantees that there was an air vacuum in the container.



CAUTION: Take care that the air extraction will take place in normal speed setting.

B. VACUUMING WITH SQUARE SOLIS CONTAINERS WITHOUT TWIST-KNOB ON THE LID (fig. E)

- Wash the container in water and clean the lid with a damp cloth; dry all completely.
- Place the food into the container, leaving at least 3 cm between the food and the top edge of the container. Clean the upper edge of the container again, along with the underside of the lid with the seal and place the lid on the container (see fig. F).
- Take the air extraction hose and plug it into the air extraction opening of the appliance and the other end into the opening on the container lid (see fig H+G).
- Close the appliance lid.
- Start the extraction of the air on the appliance (see fig. H), the vacuum process begins. To ensure that no air can enter between the lid and the container, press down on the lid of the container with your hand. The appliance switches off automatically once the required vacuum has been reached.
- Carefully pull out the air extraction hose from the container lid immediately after stopping the vacuum process. If you keep the air extraction hose in the container lid too long, the air can enter again.
- To open the lid of the container, press the button right beside the air extraction opening, so that the vacuum pressure is released. You will hear a slight hissing sound as the air passes back into the container. This hiss guarantees that there was an air vacuum in the appliance.



CAUTION: Take care that the air extraction will take place in normal speed setting.

NOTE:

- At the beginning of the vacuum process, press down on the lid or the hose connection to ensure that the container edge is airtight.
- To check whether the container is vacuumed, simply tug on the lid – it shall not move.

C. QUICKLY MARINATING USING THE MARINATE FUNCTION AND THE SQUARE CONTAINERS

(only in combination with SOLIS vacuum appliances fitted with marinate-function)

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

- Prick the meat/poultry/fish a few times with a fork. Place the meat/fish in the square SOLIS container (1.0 or 2.8 L), cover the meat/fish with the marinade and leave at least 3cm distance between the food and the upper edge of the container. Close the container with the correct lid (see fig. I).
- Take the air-extraction hose. Insert one end of the hose into the air-extraction opening on the appliance and insert the other end into the opening on the lid of the container (see fig. J).
- Close the appliance lid.
- Start the marinate-process on the appliance. This will take a few minutes and the appliance switches off automatically once the last marinating cycle has completed.
- Remove the air extraction hose, first from the container, then from the appliance.



If you wish to end the marinating process early, you can stop it on the appliance. If you wish to start the marinating process again, simply re-start the marinating process on the appliance.

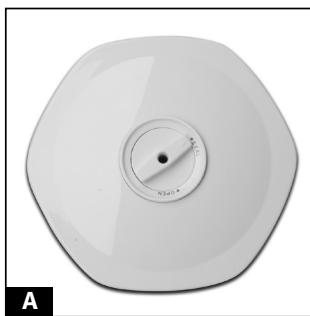
NOTE: Always ensure that the seal of the lid and the edge of the containers are completely clean and dry.

D. CLEANING VACUUM CONTAINERS

1. The containers without the lids can be hand washed in warm, soapy water.
2. **Attention:** Do not immerse the lids of the containers into water and don't put them into a dishwasher. The inner cap underside of the container lid can be removed and washed. Clean the lids themselves only with a damp cloth. Allow them to dry thoroughly and re-insert the cap on the underside of the lid.
3. Allow all accessories to dry completely, before storage or use.
4. We recommend, to keep the rubber seals elastic, to rub them from time to time with a few drops of cooking oil.

Lees deze gebruiksaanwijzing voor gebruik van uw voorraadbussen voor vacumeren aandachtig door, zodat u uw waardevolle levensmiddelen juist kunt vacumeren.

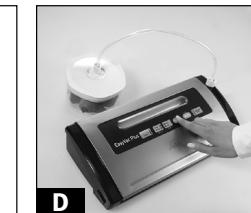
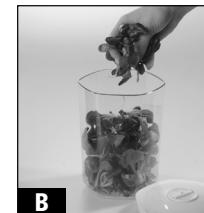
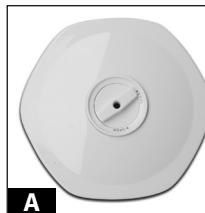
De multi-functionele, transparante voorraadbussen van SOLIS zijn ideaal voor het bewaren van verse en droge levensmiddelen, zoals fruit, salade of graanproducten. Maar ook levensmiddelen in poedervorm, gepureerd fruit of gepureerde groenten of andere gevoelige levensmiddelen en vloeistoffen kunnen prima in de SOLIS voorraadbussen vacuümverpakt worden en de houdbaarheid wordt zo beduidend verlengd. U heeft de keuze tussen zeshoekige voorraadbussen van SOLIS met draairegelaar op de deksel (afb. A) en vierkante voorraadbussen van SOLIS zonder draairegelaar op de deksel (afb. E), maar met een praktische datumindicator, die in een oogopslag de houdbaarheid van de inhoud aangeeft. De vierkante voorraadbussen zijn ook geschikt voor het marinieren van vlees of vis, indien deze met een vacuumeerapparaat van SOLIS met marineerfunctie wordt gebruikt.



A. VACUMEREN MET DE ZESHOEKIGE VOORRAADBussen MET DRAAIREGELAAR OP DE DEKSEL (afb. A)

- Spoel de voorraadbussen af en veeg 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 B). 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 A).
- Pak de afzuigslang. Steek het ene einde van de slang op het slangaansluitpunt van het apparaat en het andere einde in de opening bij de regelknop op de deksel van de bus (zie afbeelding D+C).
- Sluit de deksel van het apparaat.
- Start het vacumeren met het apparaat (zie afbeelding D). 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 met uw hand naar beneden. Het apparaat schakelt automatisch uit, zodra het gewenste vacuüm bereikt is.
- Trek de vacuümslang direct na het vacumeren voorzichtig uit de deksel van de voorraadbus. Als de slang te lang in de deksel van de voorraadbus blijft zitten, dan kan hierdoor weer lucht binnendringen.

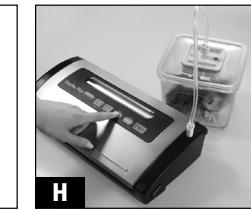
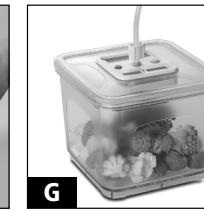
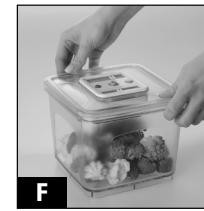
- Om de deksel van de bus te openen, zet u de regelaar richting „OPEN“. U kunt dan aan een licht sissend geluid horen dat er weer lucht in de voorraadbus komt. Dit sissen is tevens het bewijs, dat de voorraadbus vacuüm was.



LET OP: Zorg dat het afzuigen van de lucht met een normale snelheidsinstelling plaats vindt.

B. VACUMEREN MET DE VIERKANTE VOORRAADBussen VAN SOLIS ZONDER DRAAIREGELAAR OP DE DEKSEL (afb. E)

- Spoel de voorraadbussen af en veeg 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 F).
- Pak de afzuigslang. Steek het ene einde van de slang op het slangaansluitpunt van het apparaat en het andere einde in de opening op de deksel van de bus (zie afbeelding H+G).
- Sluit de deksel van het apparaat.
- Start het vacumeren met het apparaat (zie afbeelding H). 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 met uw hand naar beneden. Het apparaat schakelt automatisch uit, zodra het gewenste vacuüm bereikt is.
- Trek de vacuümslang direct na het vacumeren voorzichtig uit de deksel van de voorraadbus. Als de slang te lang in de deksel van de voorraadbus blijft zitten, dan kan hierdoor weer lucht binnendringen.
- Om de deksel van de voorraadbus te 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.



LET OP: Zorg dat het afzuigen van de lucht met een normale snelheidsinstelling plaats vindt.

LET OP HET VOLGENDE:

- Druk vlak voordat u begint met vacumeren op de deksel of op het aansluitpunt van de slang, zodat de rand van de voorraadbus goed luchtdicht wordt afgesloten.
- Til de deksel iets omhoog, om te controleren of de voorraadbus vacuüm. De deksel mag niet in beweging te brengen zijn.

C. SNEL MARINEREN MET DE MARINEERFUNCTIE EN DE VIERKANTE VOORRAADBUSSEN

(alleen in combinatie met de vacumeerapparaten van SOLIS met marineerfunctie)

Marineren is vooral geschikt om vlees of vis te conserveren, op smaak te brengen en malser te maken. Dankzij de marineerfunctie van SOLIS kunt u uw vlees of uw vis in slechts enkele minuten snel en effectief marinieren, omdat de marinade door het vacuüm dieper in de levensmiddelen doordringen. Met de marineerfunctie wordt het vacuüm gedurende enkele minuten behouden, waarna er weer lucht toegevoegd wordt. De levensmiddelen kunnen dan even „rusten“. Dit proces wordt een aantal keer herhaald – u zult zien hoe goed de marinade door het vlees of de vis wordt opgenomen. Het gehele marinierproces duurt slechts enkele minuten.

- Steek met een vork een aantal keer in het vlees, het gevogelte of in de vis. Leg het vlees/de vis in de vierkante voorraadbus van SOLIS (1,0 of 2,8 liter). Bedek het vlees/de vis met de marinade en laat tenminste 3 cm ruimte vrij tussen de levensmiddelen en de bovenste rand van de voorraadbus. Sluit de voorraadbus met de bijpassende deksel (zie afb. I).
- Pak de vacuümslang. Doe het ene uiteinde van de slang in het slangaansluitpunt op het apparaat en het andere uiteinde in de opening op de deksel van de voorraadbus (zie afb. J).
- Sluit de deksel van het apparaat.
- Start het marinierproces op met apparaat. Dit duurt enkele minuten en het apparaat schakelt automatisch uit, nadat de laatste marinercyclus is beëindigd.
- Haal de vacuümslang eerst uit de voorraadbus en dan uit het apparaat.

Als u het marinierproces eerder wilt beëindigen, dan kunt u het proces met het vacumeerapparaat stopzetten. Als u het marinierproces weer wilt starten, dan moet u het marinierproces op het vacumeerapparaat opnieuw starten.

OPMERKING: Zorg er altijd voor dat de afdichting van de deksel en de rand van de voorraadbus schoon en droog zijn.

D. HET SCHOONMAKEN VAN DE VACUÜMBUSSEN

1. De voorraadbus kan zonder de deksel handmatig in warm spoelwater schoongemaakt 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 terugplaatsen 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.



ZUBEHÖR / ACCESSOIRES / ACCESSORI ACCESSORIES / TOEBEHOREN:

Art.-Nr.	Artikel/Article/Articolo/Item
922.52	Vakuumierfolien / Filmes à mettre sous vide Pellicole per sottovuoto / Vacuum films Vakuümfolie 2 Rollen / bobines / rotoli / rolls 15 x 600 cm
922.51	2 Rollen / bobines / rotoli / rolls 20 x 600 cm
922.50	2 Rollen / bobines / rotoli / rolls 30 x 600 cm
922.61	Vakuumierbeutel / Sachets à mettre sous vide Sacchetti per sottovuoto / Vacuum bags Vakuümzakken 50 Beutel / sachets sacchetti / bags / zakken 20 x 30 cm
922.64	50 Beutel / sachets sacchetti / bags / zakken 30 x 40 cm
922.79	Quadratische Behälter / Récipients carrés Contenitori quadrati / Square container Vierkante voorraadbus 2er Set: / Lot de 2: Set di 2: / 2 piece set: / Set van 2: 1'000 ml/2'800 ml
922.78	Sechseckige Behälter / Récipients hexagonaux Contenitori esagonali / Hexagonal container Zeshoekige voorraadbus 3er Set: / Lot de 3: Set di 3: / 3 piece set: / Set van 3: 700 ml/1'400 ml/2'000 ml



*Lebensmittelecht
*convient pour usage alimentaire
*adatto per alimenti
*food safe
*Geschikt voor levensmiddelen

Sie erhalten das Zubehör für Ihr Vakuumiergerät im guten Fachhandel oder bei Solis of Switzerland AG.
Solis-Haus • Europastrasse 11 • 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
(Versand nur innerhalb der Schweiz).

Les accessoires pour votre appareil à emballer sous vide sont disponibles dans tous les bons magasins spécialisés et chez Solis of Switzerland SA.
Solis-Haus • Europastrasse 11 • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Suisse
Téléphone +41 44 874 64 54 • Télifax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com
(expédition uniquement en Suisse).

Lei ottiene gli accessori per il Suo apparecchio per sottovuoto presso un rivenditore specializzato o presso Solis of Switzerland SA.
Solis-Haus • Europastrasse 11 • CH-8152 Glattbrugg-Zurigo • Svizzera
Telefono +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com
(spedizione soltanto all'interno della Svizzera).

You can purchase accessories for your vacuum appliance in good stores or from Solis of Switzerland Ltd.
Solis-House • Europastrasse 11 • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Switzerland
Phone +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com
(shipping only within Switzerland).

U vindt de accessoires voor uw vacuümmachine bij de betere speciaalzaak of bij Solis of Switzerland AG.
Solis-Haus • Europastrasse 11 • 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
(verzending alleen binnen Zwitserland).

