



## Solis of Switzerland Ltd

Solis-House • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Switzerland  
www.solis.ch • www.solis.com

Bitte besuchen Sie uns auf  
Rendez-nous visite sur  
Visitate il nostro sito  
Please visit us at  
Bezoek ons op  
Por favor, visítenos en  
Visite-nos em  
Besøg os venligst på  
Besök oss på  
Du kan besøke oss på  
Käy sivuillamme osoitteessa  
Apmeklējiet mūs šeit  
Apsilankykite mūsų svetainėje adresu  
Külastage meid aadressil  
Odwiedź nas pod adresem  
Navštívte nás na adrese  
Navštívte nás na  
Посетите наш сайт  
Lütfen bizi ziyaret edin  
لطفاً در این آدرس، از ما دیدن کنید

[www.solis.com](http://www.solis.com)

Version 09/2021

# VERTIVAC

Type 5704

## Quick Start Guide

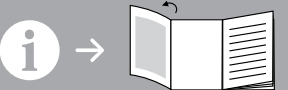
Deutsch  
Français  
Italiano  
English  
Nederlands  
Español  
Portugués  
Dansk  
Svenska  
Norsk  
Suomi  
Lietuvių  
Latviešu  
Eesti  
Polski  
Čeština  
Slovenčina  
Русский  
Türkçe  
العربية

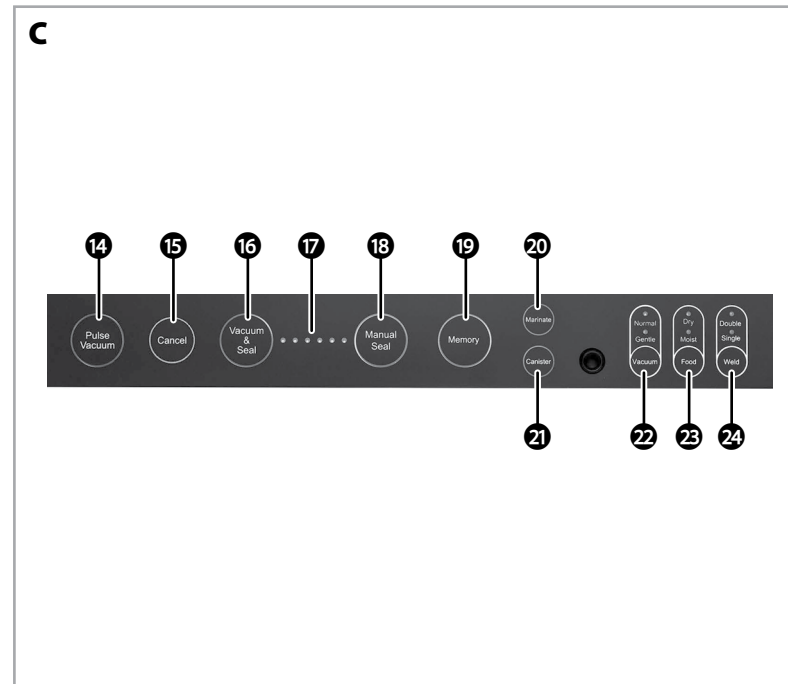
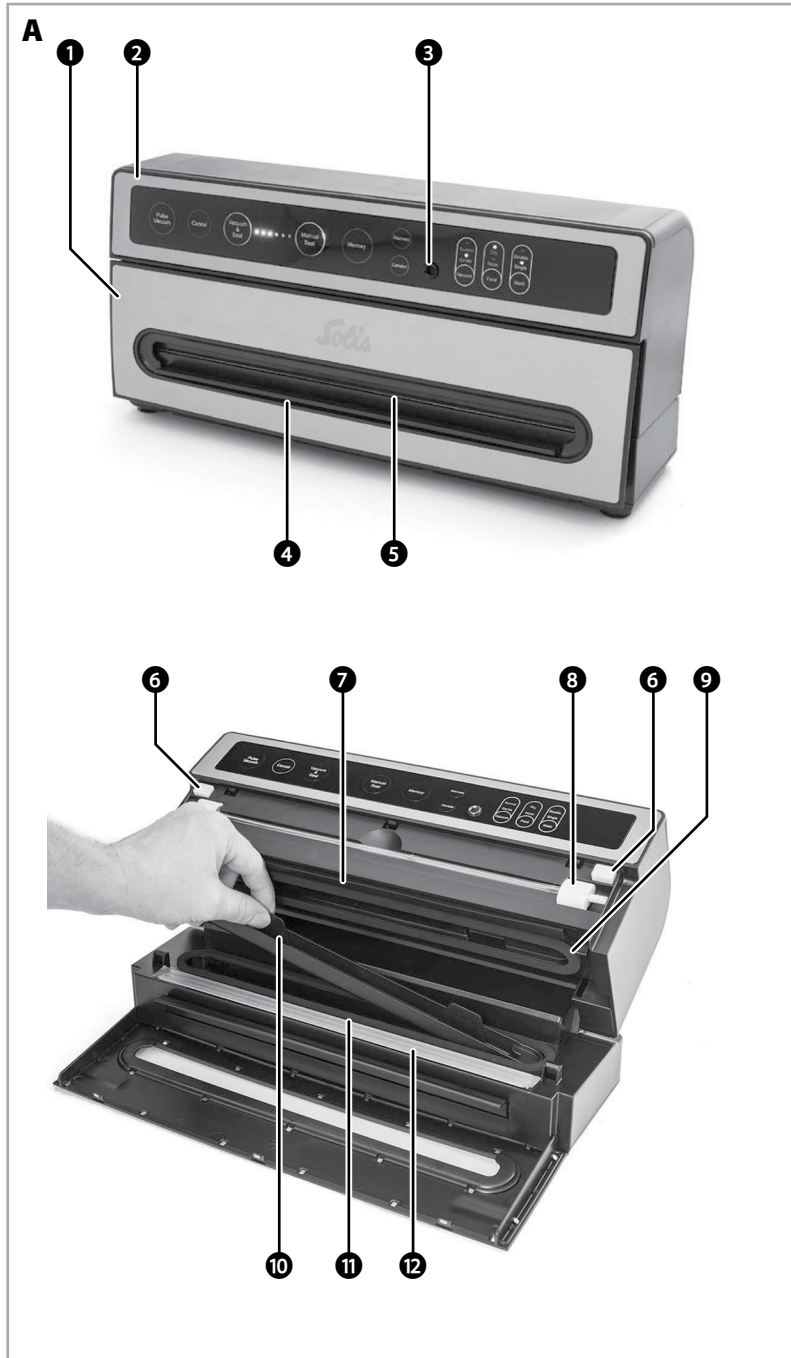


DE	Kurzanleitung	1
FR	Guide de démarrage rapide	8
IT	Guida rapida	15
EN	Quick start guide	23
NL	Snelstartgids	29
ES	Guía de inicio rápido	36
PT	Guia de iniciação rápida	43
DA	Vejledning til hurtig start	51
SV	Snabbstartsguide	57
NO	Hurtigveiledning	64
FI	Pika-aloitusopas	71
LT	Trumpasis vadovas	77
LV	īsā pamācība	84
ET	Lühike juhend	90
PL	Skrócona instrukcja obsługi	97
CS	Rychlý návod	104
SK	Návod na rýchle spustenie	111
RU	Краткое руководство	118
TR	Hızlı başlangıç kılavuzu	125

140

راهنمای شروع به کار سریع (FA)





**CH**

**Schweiz / Suisse / Svizzera**

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

Adresse für Warenretouren abweichend – siehe:

Adresse différente pour les retours de produit – voir:

Indirizzo differente per resi di merce - vedi:

[www.solis.com](http://www.solis.com)

☎ 091 – 802 90 10

@ support.ch@solis.com

🌐 [www.solis.ch](http://www.solis.ch)

**NL**

**Nederland**

✉ Solis Benelux BV  
Stadskade 318  
NL – 7311 XX Apeldoorn

Afwijkend adres voor productretouren – zie:

[www.solis.com](http://www.solis.com)

☎ 085 – 4010 722

@ info.nl@solis.com

🌐 [www.solisonline.nl](http://www.solisonline.nl)

**B LU**

**België / Belgique  
Belgien / Luxembourg**

✉ Solis Benelux BV  
Stadskade 318  
NL – 7311 XX Apeldoorn

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

Afwijkend adres voor productretouren – zie:

Adresse différente pour les retours de produit – voir:

[www.solis.com](http://www.solis.com)

☎ +32 – (0)2 – 808 35 82

@ info.be@solis.com

🌐 [www.solis.be](http://www.solis.be)

**AT**

**Österreich**

✉ Solis Austria  
Bruderhofstrasse 10  
A – 6800 Feldkirch

Adresse für Warenretouren abweichend – siehe:

[www.solis.com](http://www.solis.com)

☎ 0800 – 22 03 92

@ info.at@solis.com

🌐 [www.solis.at](http://www.solis.at)

**INT**

**International**

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

Address for return shipment of goods differs – please refer to [www.solis.com](http://www.solis.com)

☎ +41 – 91 – 802 90 10

@ support.ch@solis.com

🌐 [www.solis.com](http://www.solis.com)

Ein ausführliches Handbuch und Antworten auf häufig gestellte Fragen finden Sie unter [www.solis.com/manuals](http://www.solis.com/manuals)

**▲ BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG**

- Dieses Gerät ist zum Vakuumieren verschiedener Lebensmittel gedacht.
- Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Anleitung beschrieben.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt sowie für einen ähnlichen Gebrauch vorgesehen, wie z.B.:
  - Mitarbeiter-Küchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhäusern;
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
  - Für Pensionen und Hostels und nicht für kommerzielle Zwecke.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung innerhalb von Gebäuden gedacht.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten oder ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und angewiesen.
- Jede andere Verwendung des Geräts als in dieser Anleitung beschrieben gilt als Missbrauch und kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät und zum Erlöschen der Garantie führen.

**▲ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

**Allgemeine Sicherheitshinweise**

**▲ WARNUNG**

- Vergewissern Sie sich, dass Sie die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung vollständig gelesen und verstanden haben, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn ein Teil beschädigt ist oder es einen Mangel aufweist. Ersetzen Sie ein beschädigtes oder defektes Gerät unverzüglich.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, senden Sie das Gerät zur Reparatur an Solis oder einen von Solis autorisierten Servicepartner.

**Sicherheitshinweise zur Installation**

**▲ WARNUNG**

- Lassen Sie das Gerät nicht herunterfallen und vermeiden Sie Stösse.

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitze- und feuchtigkeitsbeständige Oberfläche.
- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt. Wir empfehlen, das Gerät nicht mit einem Mehrfachstecker zu betreiben.
- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem, das das Produkt automatisch einschaltet.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten hängen, damit das Gerät nicht heruntergezogen werden kann. Achten Sie darauf, dass weder das Kabel noch der Stecker mit heißen Oberflächen wie z.B. einer Herdplatte oder einem Heizkörper bzw. mit dem Gerät selbst in Kontakt kommen.
- Gerät niemals so platzieren, dass es ins Wasser fallen oder mit Wasser resp. anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen könnte (z. B. in oder neben einem Spülbecken).
- Halten Sie das Gerät von anderen Geräten, die Wärme abstrahlen, oder anderen Wärmequellen fern.
- Verwenden Sie das Gerät niemals auf einer nassen Oberfläche.
- Setzen Sie das Gerät nicht direkter Sonneneinstrahlung aus.
- Greifen Sie niemals nach einem Gerät, das in Wasser oder andere Flüssigkeiten gefallen ist:
  - Tragen Sie immer trockene Gummihandschuhe, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, bevor Sie es aus dem Wasser nehmen.
  - Verwenden Sie das Gerät nicht wieder, bevor Sie es von Solis oder einem von Solis zugelassenen Servicecenter auf Funktion und Sicherheit haben überprüfen lassen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel, um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter eine Steckdose.
- Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Sie das Gerät bewegen.
- Wickeln Sie das Stromkabel vor der Verwendung vollständig ab.

## **Sicherheitshinweise zur Verwendung**

### **⚠️ WARNUNG**

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherstellen zu können, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät mit Netzkabel von Kindern und Haustieren fernhalten.
- Hantieren Sie mit dem Gerät nicht mit nassen Händen.
- Verwenden Sie das Gerät mit dem mitgelieferten Zubehör oder mit von Solis empfohlenem Zubehör. Falsches Zubehör oder falsche Verwendung können zu Beschädigungen am Gerät führen.
- Verwenden Sie nur Vakuumfolien, Beutel oder Behälter von Solis, die für dieses Gerät entwickelt wurden.
- Die Schweisskante wird während der Verwendung heiss. Berühren Sie die Schweisskante während oder kurz nach der Verwendung nicht.
- Lassen Sie das Gerät zwischen Einsätzen eine Minute lang abkühlen.
- Versiegeln Sie nicht mehr als 30 Beutel hintereinander, um eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät, Kabel, Stecker oder am Zubehör vor.
- Führen Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände oder Werkzeuge in die Geräteöffnungen ein.
- Wenn Sie einen Vakuumbeutel mit Flüssigkeit vakuumieren, achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht in das Gerät fließt.

## **Sicherheitshinweise zur Wartung**

### **⚠️ WARNUNG**

- Ziehen Sie vor Wartungsarbeiten und beim Austausch von Teilen den Stecker des Geräts aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und geben Sie es keinesfalls in eine Geschirrspülmaschine.
- Verwenden Sie keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel wie Ammoniak, Säuren oder Aceton zur Reinigung des Geräts. Dies könnte das Gerät beschädigen.
- Ziehen Sie nicht am Stromkabel, um das Gerät auszustecken. Ziehen Sie nur am Stecker.
- Stellen Sie sicher, dass die Abdeckung nicht verriegelt ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken oder herausziehen.
- Dieses Gerät darf nicht geschmiert werden.

#### ▲ INHALT

Bitte überprüfen Sie den Inhalt der Verpackung:

1x VERTIVAC

1x Gebrauchsanleitung

5x Vakuumbbeutel (20 x 30 cm)

5x Vakuumbbeutel (30 x 40 cm)

1x Vakuumschlauch

#### ▲ GERÄTEBESCHREIBUNG (SIEHE ABBILDUNG A/B)

- |                                       |                    |
|---------------------------------------|--------------------|
| 1 Abdeckung                           | 8 Vakuumschlauch   |
| 2 Bedienfeld                          | 9 Obere Dichtung   |
| 3 Anschlussstutzen für Vakuumschlauch | 10 Tropfschale     |
| 4 Starthebel                          | 11 Untere Dichtung |
| 5 Vakuunkammer mit Schweisskante      | 12 Schweisskante   |
| 6 Freigabe-Tasten                     | 13 Stromkabel      |
| 7 Silikon-Kontaktstreifen             |                    |

#### ▲ BEDIENELEMENTE (SIEHE ABBILDUNG C)

- |                              |                                   |
|------------------------------|-----------------------------------|
| 14 Impuls-Vakuum-Taste       | 20 Marinieren-Taste               |
| 15 Abbruchtaste              | 21 Behälter-Taste                 |
| 16 Vakuum & Versiegeln-Taste | 22 Vakuumiergeschwindigkeit-Taste |
| 17 Fortschrittsanzeige       | 23 Lebensmittel-Taste             |
| 18 Manuell Versiegeln-Taste  | 24 Schweissen-Taste               |
| 19 Speicher-Taste            |                                   |

#### ▲ INSTALLATION

- ▲ Stellen Sie sicher, dass das Gerät und die Behälter sauber und unbeschädigt sind, damit keine Lebensmittel verunreinigt werden.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitze- und feuchtigkeitsbeständige Oberfläche.
- 1 Achten Sie darauf, dass um das Gerät herum genügend Platz ist, um die Beutel mit Lebensmitteln zu verarbeiten.
2. Stecken Sie das **Stromkabel** 13 in eine Steckdose.  
Die Anzeigen *GENTLE*, *DRY* und *SINGLE* leuchten auf.

#### ▲ HERSTELLEN EINES BEUTELS AUS VAKUUMFOLIE

1. Schneiden Sie die Vakuumfolie auf die gewünschte Grösse zu.
- 1 Der Beutel sollte mindestens 10 cm grösser als das Lebensmittel sein.
- 1 Um Suppen, Eintöpfe oder andere Flüssigkeiten zu vakuumieren, sollten Sie die Flüssigkeit vor dem Vakuumieren einfrieren oder einen Beutel verwenden, der mindestens 15 cm grösser ist als die Lebensmittel.
2. Legen Sie ein offenes Ende der Vakuumfolie in die **Vakuunkammer** 5. Führen Sie sie etwas 4 cm ein, bis Sie spüren, dass die Vakuumfolie auf einen Anschlag trifft.
3. Drücken Sie die **Manuell Versiegeln-Taste** 18.
4. Drücken Sie die **Schweissen-Taste** 24, um die Schweissart zu ändern. Eine einzelne Schweissnaht benötigt weniger Zeit. Eine doppelte Schweissnaht ist stärker und sicherer.
5. Drücken Sie den **Starthebel** 4 nach unten, um die Vakuumfolie zu versiegeln.  
Die Manuell Versiegeln-Taste leuchtet blau und die Fortschrittsanzeige zeigt den Fortschritt an. Der Vorgang ist abgeschlossen, wenn die Beleuchtung ausgeschaltet wird und das Gerät einen Signalton abgibt.
6. Entfernen Sie die Vakuumfolie aus dem Gerät.
- 1 Die Vakuumfolie sollte nun die Form eines Beutels haben, mit nur einem offenen Ende.
7. Prüfen Sie, ob die Versiegelungsnah gerade und faltenfrei ist. Sollte dies nicht der Fall sein, schneiden Sie die Naht ab und wiederholen Sie den Vorgang.

#### ▲ VAKUUMIEREN UND VERSIEGELN EINES GEFÜLLTEN BEUTELS

1. Geben Sie Lebensmittel in einen Vakuumbbeutel.
- 1 Zubehör für Ihr Vakuumiergerät können Sie bei Ihrem Händler oder direkt bei Solis erwerben.
2. Reinigen Sie die Innen- und Aussenseite des offenen Endes des Beutels.
3. Ziehen Sie das offene Ende des Beutels glatt. Stellen Sie sicher, dass keine Falten vorhanden sind.
4. Legen Sie das offene Ende der Vakuumfolie in die **Vakuunkammer** 5. Führen Sie sie etwas 4 cm ein, bis Sie spüren, dass die Vakuumfolie auf einen Anschlag trifft.

- ▲ Wenn Sie einen Vakuumbbeutel mit Flüssigkeit vakuumieren, achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht in das Gerät fliesst.

5. Drücken Sie die **Vakuum & Versiegeln-Taste** 16.
6. Drücken Sie die **Lebensmittel-Taste** 23, um den Feuchtigkeitsgehalt des Lebensmittels einzustellen. Die Standardeinstellung ist *Dry*.
7. Drücken Sie die **Vakuumiergeschwindigkeit-Taste** 22, um die Geschwindigkeit einzustellen. Die Standardeinstellung ist *Gentle*.
- 1 Verwenden Sie die Einstellung *Gentle* oder kontrolliertes Vakuumieren (siehe Kapitel *Kontrolliertes Vakuumieren und manuelles Versiegeln*) zum Vakuumieren von druckempfindlichen Lebensmitteln.
8. Drücken Sie die **Schweissen-Taste** 24, um die Schweissart zu ändern. Eine doppelte Schweissnaht ist stärker und sicherer.

9. Drücken Sie den **Starthebel** 4 nach unten, um zu Vakuumieren und den Beutel zu versiegeln. Die Vakuum & Versiegeln-Taste leuchtet während des Vakuumiervorgangs auf. Die Manuell Versiegeln-Taste leuchtet auf, wenn der Versiegelungsvorgang beginnt. Die Fortschrittsanzeige zeigt den Status des Vorgangs an. Der Vorgang ist abgeschlossen, wenn die Beleuchtung ausgeschaltet wird und das Gerät einen Signalton abgibt.
10. Entnehmen Sie den Beutel aus dem Gerät.
11. Prüfen Sie, ob die Versiegelungsnaht gerade und faltenfrei ist. Sollte dies nicht der Fall sein, schneiden Sie die Naht ab, prüfen Sie, ob der Beutel noch gross genug ist und wiederholen Sie den Vorgang.

#### ▲ **KONTROLLIERTES VAKUUMIEREN UND MANUELLES VERSIEGELN**

- ❶ Die Option kontrolliertes Vakuumieren und manuelles Versiegeln wird für das Vakuumieren von druckempfindlichen Lebensmitteln wie z. B. Gebäck empfohlen.
  1. Befolgen Sie die Schritte 1-4 aus dem Kapitel *Vakuumieren und Versiegeln eines gefüllten Beutels*.
  2. Drücken Sie die **Impuls-Vakuum-Taste** 14 und halten Sie sie gedrückt, um den Vakuumiervorgang zu starten.
  3. Sobald ein ausreichendes Vakuum entstanden ist, lassen Sie die Taste los. Der Vakuumiervorgang wird gestoppt.
  4. Drücken Sie die **Manuell Versiegeln-Taste** 18, um den Beutel zu versiegeln.
  5. Entnehmen Sie den Beutel aus dem Gerät.
  6. Prüfen Sie, ob die Versiegelungsnaht gerade und faltenfrei ist. Sollte dies nicht der Fall sein, schneiden Sie die Naht ab.
  7. Prüfen Sie, ob der Beutel noch gross genug ist und wiederholen Sie den Vorgang.

#### ▲ **VAKUUMIEREN VON SOLIS-BEHÄLTERN**

- ❶ Verwenden Sie mit diesem Gerät ausschliesslich Behälter von Solis. Zubehör für Ihr Vakuumiergerät können Sie bei Ihrem Händler oder direkt bei Solis erwerben.
  1. Reinigen und trocknen Sie den Behälter gründlich.
  2. Geben Sie die Lebensmittel in den Behälter. Lassen Sie mindestens 3 cm Platz zwischen den Lebensmitteln und dem oberen Rand des Behälters.
  3. Reinigen Sie die Oberseite des Behälters.
  4. Setzen Sie den Behälterdeckel auf den Behälter auf.
  5. Bei sechseckigen Behältern mit Drehknopf-Deckeln, drehen Sie den Drehknopf in die Position **VERSIEGELN**.
  6. Öffnen Sie die **Abdeckung** 1.
  7. Ziehen Sie den **Vakuumschlauch** 8 heraus.
  8. Stecken Sie das eine Ende des **Vakuumschlauchs** 8 in den **Anschlussstutzen** 3.
  9. Führen Sie das andere Ende des **Vakuumschlauchs** 8 in die Öffnung im Deckel ein.
  10. Drücken Sie die **Behälter-Taste** 21.
 Der Vakuumiervorgang beginnt.
  - ❶ Drücken Sie den Deckel des Behälters während des Vakuumierens herunter, damit keine Luft in den Behälter eindringen kann.
 Der Vakuumiervorgang stoppt automatisch, wenn das erforderliche Vakuum erreicht ist.
  11. Ziehen Sie den **Vakuumschlauch** 8 aus dem Deckel.
    - ❶ Um zu überprüfen, ob der Behälter erfolgreich vakuumiert wurde, versuchen Sie, den Deckel abzunehmen. Wenn sich der Deckel nicht abnehmen lässt, ist der Vakuumdruck gut.

12. Zum Öffnen des Deckels:
  - a. bei sechseckigen Behältern mit Drehknopf-Deckeln, drehen Sie den Drehknopf in die Position **ÖFFNEN**.
  - b. Bei quadratischen Behältern ohne Drehknopf, drücken Sie die Taste neben dem Anschluss für den Vakuumschlauch.
- ❶ Wenn der Behälter erfolgreich vakuumiert wurde, ist beim Öffnen des Behälters ein Zischen zu hören.

#### ▲ **VERWENDEN DER MARINIERFUNKTION**

- ❶ Die Marinierfunktion kann zum Marinieren von Fleisch oder Fisch verwendet werden. Die Lebensmittel marinieren schneller, da die Marinade durch das Vakuum tiefer in die Lebensmittel eindringen kann.
  - ❶ Verwenden Sie einen quadratischen Solis-Behälter.
    1. Reinigen und trocknen Sie den Behälter gründlich.
    2. Stecken Sie die Lebensmittel einige Male mit einer Gabel ein.
    3. Geben Sie die Lebensmittel in den Behälter.
    4. Bedecken Sie die Lebensmittel mit der Marinade. Lassen Sie mindestens 3 cm Platz zwischen den Lebensmitteln und dem oberen Rand des Behälters.
    5. Reinigen Sie die Oberseite des Behälters.
    6. Setzen Sie den Behälterdeckel auf den Behälter auf.
    7. Öffnen Sie die **Abdeckung** 1.
    8. Ziehen Sie den **Vakuumschlauch** 8 heraus.
    9. Stecken Sie das eine Ende des **Vakuumschlauchs** 8 in den **Anschlussstutzen** 3.
    10. Führen Sie das andere Ende des **Vakuumschlauchs** 8 in die Öffnung im Deckel ein.
    11. Drücken Sie die **Marinieren-Taste** 20. Der Mariniervorgang beginnt und dauert ein paar Minuten.
  - ❶ Drücken Sie die Abbrechen-Taste, um den Vorgang vorzeitig zu beenden.
  - 12. Ziehen Sie den **Vakuumschlauch** 8 aus dem Deckel.
  - 13. Um den Deckel zu öffnen, drücken Sie die Taste neben der Luftabsaugungsöffnung.

#### ▲ **REINIGUNG UND PFLEGE**

- ⚠ **Verwenden Sie keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel wie Ammoniak, Säuren oder Aceton zur Reinigung des Geräts. Dies könnte das Gerät beschädigen.**
- ⚠ **Das Gerät darf nicht geschmiert werden.**
  1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
  2. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
  3. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch.
  4. Entfernen Sie die **Tropfschale** 10.
  5. Entfernen Sie die **untere Dichtung** 11 aus dem Gerät.
  6. Reinigen Sie die **Tropfschale** 10 und die **untere Dichtung** 11 in warmem Wasser mit Spülmittel.
  7. Lassen Sie die Tropfschale und die **untere Dichtung** 11 an der Luft trocknen.
  8. Setzen Sie die Tropfschale und die **untere Dichtung** 11 wieder ein. Achten Sie darauf, die **untere Dichtung** 11 so einzusetzen, dass keine Luft in die **Vakuummkammer** 5 gelangen kann.

## ▲ LAGERUNG

1. Wickeln Sie das **Netzkabel** 13 auf und verstauen Sie es in der Unterseite des Geräts.

▲ Wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Gerät.

2. Bewahren Sie das Gerät in der Originalverpackung in einem trockenen und abgeschlossenen Raum auf.

▲ Stellen Sie keine anderen Gegenstände auf das Gerät.

▲ Stellen Sie sicher, dass kein Druck auf die Dichtungen ausgeübt wird.

## ▲ TECHNISCHE DATEN

Modell-Nr.	VS6320, Typ 5704
Spannung / Frequenz	220–240 V~ / 50 – 60 Hz
Leistung	130 W
Abmessungen (B x T x H)	39 x 13 x 19 cm
Gewicht	2,5 kg

Technische Änderungen vorbehalten.

 **Guide de démarrage rapide**

**VERTIVAC**

Type 5704

Vous pouvez trouver un manuel détaillé et des réponses aux questions fréquemment posées sur [www.solis.com/manuals](http://www.solis.com/manuals)

## ▲ UTILISATION PRÉVUE

- L'appareil a été conçu pour emballer sous vide différents types d'aliments.
- Utilisez l'appareil uniquement comme décrit dans le présent manuel.
- Cet appareil est destiné pour une utilisation domestique ou similaire comme par exemple:
  - coin cuisine pour le personnel de magasins, bureaux ou autres environnement professionnel;
  - fermes;
  - par les clients d'hôtels, motels ou autres types de résidences de vacances;
  - environnements de type chambres d'hôtes et non à usage commercial.
- Cet appareil est prévu pour un usage intérieur uniquement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Toute utilisation de l'appareil autre que celle décrite dans le présent manuel est considérée comme une mauvaise utilisation et peut causer des blessures, endommager l'appareil et annuler la garantie.

## ▲ CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTS

### Consignes générales de sécurité

#### ▲ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous d'avoir entièrement lu et compris les instructions de ce manuel de l'utilisateur avant d'installer ou d'utiliser l'appareil. Conservez ce document pour référence ultérieure.
- Ne pas utiliser l'appareil si une pièce est endommagée ou défectueuse. Remplacez immédiatement un appareil endommagé ou défectueux.
- En cas d'endommagement du cordon d'alimentation ou de la fiche, veuillez retourner l'appareil à un centre de réparation agréé par Solis pour réparation.

### Consignes de sécurité concernant l'installation

#### ▲ AVERTISSEMENT

- Ne pas laisser tomber l'appareil et éviter de le cogner.
- Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur et à l'humidité.
- Vérifiez avant la mise en service que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à la tension de secteur. Nous vous recommandons de ne pas brancher l'appareil à une multiprise.
- Ne pas utiliser de minuterie ou de système de télécommande séparé qui met automatiquement l'appareil sous tension.
- Ne laissez pas pendre le cordon sur le rebord d'une table afin que l'appareil ne risque pas de tomber. Prenez soin que ni le cordon ni la prise n'entrent en contact avec des surfaces chaudes comme p.ex. une plaque de cuisson ou un radiateur ou avec l'appareil lui-même.
- Ne placez jamais l'appareil là où il risque de tomber dans de l'eau ou d'entrer en contact avec de l'eau ou autres liquides (p.ex. dans ou à côté d'un évier).
- Veuillez tenir l'appareil éloigné d'appareils émetteurs de chaleur ou de toute source de chaleur.
- Ne jamais utiliser l'appareil sur une surface humide.
- Ne pas placer l'appareil à la lumière directe du soleil.

- Ne jamais attraper un appareil qui est tombé dans l'eau ou dans d'autres liquides :
  - Toujours porter des gants en caoutchouc secs pour débrancher l'appareil avant de le sortir de l'eau.
  - Ne pas recommencer à utiliser l'appareil avant d'avoir fait vérifier son fonctionnement et sa sécurité par Solis ou un centre de service agréé par Solis.
- N'utilisez pas l'appareil avec une rallonge afin d'éviter des courts-circuits.
- Ne pas placer l'appareil directement sous une prise secteur.
- Débranchez l'appareil avant de le déplacer.
- Déroulez complètement le câble d'alimentation avant utilisation.

### Consignes de sécurité concernant l'utilisation

#### ▲ AVERTISSEMENT

- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Tenez l'appareil ainsi que le cordon à l'écart des enfants et animaux domestiques.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées.
- Utilisez uniquement l'appareil avec les accessoires fournis ou les accessoires recommandés par Solis. Des accessoires inappropriés ou une mauvaise utilisation peuvent endommager l'appareil.
- N'utilisez que des films sous vide et des sacs ou récipients Solis conçus pour cet appareil.
- La barre de soudure chauffe pendant l'utilisation. Ne pas toucher la barre de soudure pendant ou immédiatement après utilisation.
- Laisser l'appareil refroidir pendant une minute entre les utilisations.
- Ne pas sceller plus de 30 sacs à la fois afin de prévenir tout échauffement.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est utilisé.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

- N'apportez aucune modification à l'appareil, au cordon, à la prise ou aux accessoires.
- Ne pas insérer d'objets tranchants ou pointus ou outils dans l'appareil.
- Lorsque vous mettez sous vide des sacs contenant des liquides, assurez-vous que le liquide ne coule pas dans l'appareil.

### Consignes de sécurité concernant la maintenance

#### ▲ AVERTISSEMENT

- Débranchez l'appareil avant de procéder à une opération de maintenance ou de remplacer des pièces.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et ne pas le mettre au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de nettoyeurs chimiques abrasifs tels que de l'ammoniac, de l'acide ou de l'acétone lors du nettoyage de l'appareil. Cela peut endommager l'appareil.
- Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil. Ne tirer que sur la fiche.
- Assurez-vous que le couvercle n'est pas verrouillé avant d'insérer ou de retirer la fiche de la prise.
- Ne pas lubrifier l'appareil.

#### ▲ SOMMAIRE

Veillez vérifier le contenu de l'emballage :

1x	VERTIVAC
1x	Manuel
5x	Sac de mise sous vide (20 x 30 cm)
5x	Sac de mise sous vide (30 x 40 cm)
1x	Tuyau d'aspiration

#### ▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL (VOIR IMAGE A/B)

1 Cloche	6 Boutons de déverrouillage
2 Panneau de contrôle	7 Bande de contact en silicone
3 Port de raccordement du tuyau d'aspiration	8 Tuyau d'aspiration
4 Levier de démarrage	9 Joint d'étanchéité supérieur
5 Baie à vide avec barre de soudure	10 Bac à gouttes



- 11 Joint d'étanchéité inférieur
- 12 Barre de soudure
- 13 Câble d'alimentation

### ▲ BOUTONS DE COMMANDE (VOIR IMAGE C)

- 14 Bouton de mise sous vide pulse
- 15 Bouton d'annulation
- 16 Bouton de mise sous vide & de soudure
- 17 Voyant de progression
- 18 Bouton de soudure manuelle
- 19 Bouton de mémoire
- 20 Bouton de marinage
- 21 Bouton de cartouche
- 22 Bouton de vitesse d'aspiration
- 23 Bouton aliments
- 24 Bouton de soudure

### ▲ INSTALLATION

▲ Assurez-vous que l'appareil et les boîtes sont propres et non endommagés afin d'éviter de contaminer des aliments.

1. Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur et à l'humidité.
1. Assurez-vous d'avoir suffisamment de place autour de l'appareil pour manipuler les sacs avec les aliments.
2. Branchez le **câble d'alimentation** 13 dans une prise de courant.  
Les voyants *GENTLE*, *DRY* et *SINGLE* s'allument.

### ▲ CRÉER UN SAC À PARTIR DU FILM

1. Coupez le film aux dimensions souhaitées.
1. Le sac doit mesurer au moins 10 cm de plus que les aliments.
1. Pour emballer des soupes, des ragouts ou d'autres liquides sous vide, congelez le liquide pour qu'il prenne une forme solide avant d'entamer le processus d'aspiration ou utilisez un sac qui est plus grand que l'aliment d'au moins 15 cm.
2. Placez une extrémité ouverte du film sous vide à l'intérieur de la **baie à vide** 5. Insérez-le sur environ 4 cm jusqu'à ce que vous sentiez que le film sous vide touche une butée.
3. Appuyez sur le **bouton de soudure manuelle** 18.
4. Appuyez sur le **bouton de soudure** 24 pour changer le type de soudure. Une seule soudure prend moins de temps. Une double soudure est plus résistante et plus sûre.
5. Appuyez sur le **levier de démarrage** 4 pour souder le film sous vide.  
Le bouton de soudure manuelle s'allume en bleu et les voyants de progression indiquent l'état du processus. Le processus est terminé lorsque les voyants s'éteignent et que l'appareil émet un bip.
6. Retirez le film de l'appareil.
1. Le film doit maintenant avoir la forme d'un sac, avec une extrémité ouverte.
7. Vérifiez que le cordon de soudure est droit et exempt de plis. Si ce n'est pas le cas, coupez la soudure et répétez le processus.

### ▲ METTRE SOUS VIDE ET SCELLER UN SAC REMPLI

1. Remplissez un sac avec des aliments.
1. Vous pouvez acheter des accessoires pour votre appareil de mise sous vide chez votre revendeur ou Solis.
2. Nettoyez les parties intérieure et extérieure de l'ouverture du sac.

3. Lissez l'extrémité ouverte du sac. Assurez-vous qu'il n'y a pas de plis.
4. Placez l'extrémité ouverte du sac sous vide à l'intérieur de la **baie à vide** 5. Insérez-le sur environ 4 cm jusqu'à ce que vous sentiez que le film sous vide touche une butée.

▲ Lorsque vous mettez sous vide des sacs contenant des liquides, assurez-vous que le liquide ne coule pas dans l'appareil.

5. Appuyez sur le **bouton de mise sous vide et de soudure** 16.
6. Appuyez sur le **bouton des aliments** 23 pour régler le niveau d'humidité des aliments. Le paramètre par défaut est *Dry*.
7. Appuyez sur le **bouton de vitesse d'aspiration** 22 pour ajuster les réglages de vitesse. Le paramètre par défaut est *Gentle*.
1. Utilisez le réglage *Gentle* ou la mise sous vide contrôlée (voir chapitre *Mise sous vide contrôlée et soudure manuelle*) lors de la mise sous vide d'aliments sensibles à la pression.
8. Appuyez sur le **bouton de soudure** 24 pour changer le type de soudure. Une double soudure est plus résistante et plus sûre.
9. Appuyez sur le **levier de démarrage** 4 pour mettre le sac sous vide et le souder.  
Le bouton de mise sous vide et de soudure s'allume pendant le processus de mise sous vide. Le bouton de soudure manuelle s'allume lorsque le processus de soudure démarre. Les voyants de progression indiquent l'état du processus. Le processus est terminé une fois que les voyants s'éteignent et qu'un signal retentit.
10. Retirez le sac de l'appareil.
11. Vérifiez si la soudure est droite et sans plis. Si ce n'est pas le cas, coupez la soudure, vérifiez si le sac est encore assez grand et répétez l'opération.

### ▲ MISE SOUS VIDE ET SOUDURE CONTRÔLÉES

1. L'option Mise sous vide et soudure contrôlées est recommandée pour mettre sous vide des aliments sensibles à la pression, comme de la pâtisserie.
1. Suivez les étapes 1 à 4 du chapitre *Mettre sous vide et sceller un sac rempli*.
2. Appuyez sur le **bouton de mise sous vide pulse** 14 et maintenez-le enfoncé pour démarrer le processus d'aspiration.
3. Une fois que suffisamment de vide a été créé, relâchez le bouton. Le processus de mise sous vide s'arrête.
4. Appuyez sur le **bouton de soudure manuelle** 18 pour souder le sac.
5. Retirez le sac de l'appareil.
6. Vérifiez si le cordon de soudure est droit et exempt de plis. Si ce n'est pas le cas, coupez la soudure.
7. Vérifier que le sac est encore suffisamment grand et répétez le processus.

### ▲ METTRE SOUS VIDE DES BOÎTES SOLIS.

1. Utilisez exclusivement des boîtes Solis avec cet appareil. Vous pouvez acheter des accessoires pour votre appareil de mise sous vide chez votre revendeur ou Solis.
1. Nettoyez et séchez soigneusement la boîte.
2. Placez les aliments dans la boîte. Laissez au moins 3 cm de libre entre les aliments et le haut de la boîte.
3. Nettoyez le haut de la boîte.
4. Placez le couvercle de la boîte sur la boîte.

5. Pour les boîtes hexagonales, tournez le bouton rotatif sur la position *SEAL*.
6. Ouvrez le  **couvercle 1**.
7. Retirez le  **tuyau d'aspiration 8**.
8. Insérez une extrémité du  **tuyau d'aspiration 8** dans le  **port de raccordement du tuyau d'aspiration 3**.
9. Insérez l'autre extrémité du  **tuyau d'aspiration 8** dans l'orifice dans le couvercle.
10. Appuyez sur le  **bouton de cartouche 21**.

Le processus de mise sous vide commence.

- i** Appuyez sur le couvercle de la boîte pendant la mise sous vide pour empêcher l'air de pénétrer dans la boîte.

Le processus de mise sous vide s'arrête automatiquement lorsque le vide requis a été atteint.

11. Tirez en douceur sur le  **tuyau d'aspiration 8** du couvercle.
- i** Pour vérifier si la boîte est bien mise sous vide, essayez de retirer le couvercle. Si le couvercle ne peut pas être retiré, la pression sous vide est bonne.
12. Pour ouvrir le couvercle :
  - a. d'une boîte hexagonale avec bouton rotatif, tournez le bouton rotatif sur la position *OPEN*.
  - b. un récipient carré sans bouton rotatif, appuyez sur le bouton à côté du port de raccordement du tuyau d'aspiration.
- i** Si la boîte a été bien mise sous vide, on entend un sifflement quand on ouvre la boîte.

#### ▲ UTILISER LA FONCTION DE MARINAGE

- i** La fonction de marinage peut être utilisée pour faire mariner de la viande ou du poisson. Les aliments marinent plus rapidement, car le vide permet à la marinade de pénétrer plus profondément dans les aliments.
  - i** Utilisez un bac Solis carré.
1. Nettoyez et séchez soigneusement la boîte.
  2. Piquez les aliments à plusieurs reprises avec une fourchette.
  3. Mettez les aliments dans le récipient.
  4. Couvrez les aliments de marinade. Laissez un espace d'au moins 3 cm entre les aliments et le haut du récipient.
  5. Nettoyez le haut de la boîte.
  6. Placez le couvercle de la boîte sur la boîte.
  7. Ouvrez le  **couvercle 1**.
  8. Retirez le  **tuyau d'aspiration 8**.
  9. Insérez une extrémité du  **tuyau d'aspiration 8** dans le  **port de raccordement du tuyau d'aspiration 3**.
  10. Insérez l'autre extrémité du  **tuyau d'aspiration 8** dans l'orifice dans le couvercle.
  11. Appuyez sur le  **bouton de marinage 20**. Le processus de marinade démarre et dure quelques minutes.
  - i** Appuyez sur le bouton d'annulation pour arrêter le processus avant qu'il ne soit terminé.
  12. Tirez en douceur sur le  **tuyau d'aspiration 8** du couvercle.
  13. Pour ouvrir le couvercle, appuyez sur le bouton situé à côté de l'ouverture d'extraction d'air.

#### ▲ NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- ⚠** N'utilisez pas de nettoyeurs chimiques abrasifs tels que de l'ammoniac, de l'acide ou de l'acétone lors du nettoyage de l'appareil. Cela peut endommager l'appareil.
- ⚠** Ne pas lubrifier l'appareil.

1. Débranchez l'appareil.
2. Laissez l'appareil refroidir.
3. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide.
4. Enlevez le  **bac à gouttes 10**.
5. Retirez le  **joint d'étanchéité inférieur 11** de l'appareil.
6. Nettoyez le  **bac à gouttes 10** et le  **joint inférieur 11** dans de l'eau tiède avec du liquide vaisselle.
7. Laissez sécher le bac à gouttes et le  **joint d'étanchéité inférieur 11** à l'air libre.
8. Réinsérez le bac à gouttes et le  **joint d'étanchéité inférieur 11**. Assurez-vous de bien insérer le  **joint d'étanchéité inférieur 11** de sorte que l'air ne puisse pas pénétrer dans la  **chambre de mise sous vide 5**.

#### ▲ STOCKAGE

1. Enroulez le  **cordon d'alimentation 13** et rangez-le sur la partie inférieure de la machine.
- ⚠** Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil.
  - 2. Rangez l'appareil dans son emballage d'origine dans un endroit sec et fermé.
  - ⚠** Ne rien placer sur le dessus de l'appareil.
  - ⚠** S'assurer qu'il n'y a pas de pression sur les soudures.

#### ▲ CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

<b>No. de modèle</b>	VS6320, Type 5704
<b>Tension / fréquence</b>	220–240 V~ / 50 – 60 Hz
<b>Puissance</b>	130 W
<b>Dimensions (L x P x H)</b>	39 x 13 x 19 cm
<b>Poids</b>	2,5 kg

Sous réserve de modifications techniques.

#### Guida rapida

## VERTIVAC

Tipo 5704

Un manuale dettagliato e le risposte alle domande frequenti sono disponibili sul sito [www.solis.com/manuals](http://www.solis.com/manuals)

#### ▲ USO PREVISTO

- Questo apparecchio è destinato al confezionamento sottovuoto di vari tipi di alimenti.

- Utilizzare l'apparecchio solo come descritto nel presente manuale.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e in condizioni simili, come:
  - cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti;
  - di lavoro;
  - case di campagna, da parte di clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
  - L'apparecchio è indicato per ambienti come bed and breakfast, ma non è destinato all'uso commerciale.
- L'apparecchio è pensato solo per l'uso in ambienti interni.
- Il presente elettrodomestico non è inteso per essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sottoposte a supervisione o abbiano ricevuto istruzioni relative all'utilizzo dell'elettrodomestico da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
- Qualsiasi utilizzo dell'apparecchio diverso da quanto descritto nel presente manuale è da considerarsi improprio e può causare lesioni, danni all'apparecchio e l'annullamento della garanzia.

## ▲ **NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI**

### **Istruzioni di sicurezza generali**

#### ▲ **ATTENZIONE**

- Assicurarsi di aver letto e compreso pienamente le istruzioni presenti in questo manuale prima di installare o utilizzare l'apparecchio. Conservare il documento per farvi riferimento in futuro.
- Non utilizzare l'elettrodomestico se una delle sue parti è danneggiata o difettosa. Sostituire immediatamente l'elettrodomestico se danneggiato o difettoso.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, restituire l'apparecchio a Solis oppure ad un centro di assistenza autorizzato da Solis per la riparazione.

### **Istruzioni di sicurezza relative all'installazione**

#### ▲ **ATTENZIONE**

- Non far cadere l'elettrodomestico ed evitare impatti.
- Disporre l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore e all'umidità.
- Prima della messa in funzione, verificare che la tensione indicata sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio corrisponda alla vostra tensione di rete. Si consiglia di non utilizzare il dispositivo con una presa multipla.
- Non utilizzare un timer o un sistema di controllo a distanza separato che accende il dispositivo automaticamente.

- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo, affinché l'unità non possa essere tirata giù. Assicurarsi che né il cavo né la spina entrino in contatto con superfici calde, come una stufa o un radiatore e con l'apparecchio stesso.
- Non posizionare mai il dispositivo in modo che possa cadere in acqua o entrare in contatto con l'acqua rispettivamente altri liquidi (ad esempio vicino o accanto a un lavandino).
- Tenere l'apparecchio lontano da apparecchi che emettono calore o da fonti di calore.
- Non utilizzare mai l'apparecchio su una superficie bagnata.
- Non esporre l'apparecchio alla luce diretta del sole.
- Non toccare l'apparecchio se è caduto in acqua o in altri liquidi:
  - prima di estrarre l'apparecchio dall'acqua indossare un paio di guanti asciutti in gomma per scollegarlo;
  - non ricominciare a usare l'apparecchio prima di averne fatto controllare la funzionalità e la sicurezza da Solis o da un centro di assistenza autorizzato da Solis.
- Per evitare cortocircuiti non usare l'apparecchio con un cavo di prolunga.
- Non posizionare l'apparecchio direttamente sotto a una presa di corrente.
- Scollegare l'apparecchio prima di spostarlo.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione prima dell'utilizzo.

### **Istruzioni di sicurezza relative all'utilizzo**

#### ▲ **ATTENZIONE**

- I bambini devono essere sottoposti a supervisione per assicurarsi che non giochino con l'elettrodomestico.
- Il dispositivo e il cavo di alimentazione devono essere tenuti lontani dai bambini di età inferiore agli 8 anni. Tenere il dispositivo con il cavo di alimentazione lontano da bambini e animali domestici.
- Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Usare l'apparecchio solo con gli accessori forniti o consigliati da Solis. L'utilizzo improprio o il ricorso ad accessori inadeguati possono danneggiare l'apparecchio.

- Utilizzare esclusivamente pellicole e sacchetti o contenitori per sottovuoto Solis progettati per questo apparecchio.
- La barra saldante si riscalda durante l'uso. Non toccare la barra saldante durante o subito dopo l'uso.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per un minuto tra un utilizzo e l'altro.
- Non sigillare più di 30 buste di seguito per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio.
- Non spostare l'apparecchio durante l'utilizzo.
- Scollegare l'apparecchio quando non viene utilizzato.
- Non effettuare nessuna variazione all'apparecchio, al cavo elettrico, alla spina o agli accessori.
- Non inserire oggetti e strumenti taglienti o appuntiti nelle aperture dell'apparecchio.
- Quando si aspira un sacchetto sottovuoto con del liquido, assicurarsi che il liquido non fluisca nell'apparecchio.

### Istruzioni di sicurezza relative alla manutenzione

#### ⚠ ATTENZIONE

- Scollegare l'apparecchio prima della manutenzione e durante la sostituzione delle parti.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio prima della pulizia.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua e non metterlo in lavastoviglie.
- Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare detergenti chimici abrasivi, come ammoniacca, acido o acetone. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio. Tirare solo la spina.
- Assicurarsi che il coperchio non sia bloccato prima di inserire o rimuovere la spina da una presa.
- Non lubrificare questo apparecchio.

#### ▲ **INDICE**

Controllare il contenuto della confezione:

<b>1x</b>	VERTIVAC
<b>1x</b>	Manuale
<b>5x</b>	Sacchetto sottovuoto (20 x 30 cm)
<b>5x</b>	Sacchetto sottovuoto (30 x 40 cm)
<b>1x</b>	Tubo di aspirazione

#### ▲ **DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (VEDERE L'IMMAGINE A/B)**

① Coperchio	⑧ Tubo di aspirazione
② Pannello di controllo	⑨ Guarnizione superiore
③ Porta di collegamento per tubo di aspirazione	⑩ Vaschetta raccogliacqua
④ Leva di avvio	⑪ Guarnizione inferiore
⑤ Vano sottovuoto con barra saldante	⑫ Barra saldante
⑥ Pulsanti di rilascio	⑬ Cavo di alimentazione
⑦ Striscia di contatto in silicone	

#### ▲ **PULSANTI DI COMANDO (VEDERE L'IMMAGINE C)**

⑭ Pulsante di aspirazione ad impulsi	⑳ Pulsante marinatura
⑮ Pulsante di annullamento	㉑ Pulsante contenitore
⑯ Pulsante per sottovuoto e sigillatura	㉒ Pulsante velocità sottovuoto
⑰ Indicatore di avanzamento	㉓ Pulsante cibo
⑱ Pulsante di tenuta manuale	㉔ Pulsante saldatura
⑲ Pulsante memoria	

#### ▲ **INSTALLAZIONE**

⚠ Assicurarsi che l'apparecchio e i contenitori siano puliti e privi di danni per evitare di contaminare gli alimenti.

1. Disporre l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore e all'umidità.
- ① Assicurarsi di disporre di spazio sufficiente intorno all'apparecchio per lavorare i sacchetti con il cibo.
2. Inserire il **cavo di alimentazione** ⑬ in una presa elettrica.  
L'indicatore *GENTLE*, l'indicatore *DRY* e *SINGLE* si accendono.

#### ▲ **CREAZIONE DI UN SACCHETTO DAL FILM SOTTOVUOTO**

1. Tagliare il film sottovuoto alla dimensione desiderata.
- ① Il sacchetto deve essere almeno 10 cm più largo rispetto al cibo.
- ① Per confezionare sottovuoto zuppe, stufati o altri liquidi, congelare il liquido allo stato solido prima di iniziare il processo di sottovuoto o utilizzare un sacchetto più grande del cibo di almeno 15 cm.
2. Posizionare un'estremità aperta della pellicola per sottovuoto all'interno **delvoto per sottovuoto** ⑤. Inserirlo per circa 4 cm fino a quando non si sente che il film per sottovuoto si ferma.
3. Premere il **pulsante di sigillatura manuale** ⑱.
4. Premere il **pulsante di saldatura** ⑲ per modificare il tipo di saldatura. Una saldatura singola

richiede meno tempo. Una saldatura doppia è più forte e più sicura.

5. Abbassare la **leva di avvio** 4 per sigillare la pellicola sottovuoto. Il pulsante di sigillatura manuale si illumina in blu e le spie luminose dell'indicatore di avanzamento mostrano lo stato del processo. Il processo viene completato quando le luci si spengono e l'apparecchio emette un segnale acustico.
6. Rimuovere la pellicola sottovuoto dall'apparecchio.
- ❗ Il film sottovuoto dovrebbe ora avere la forma di un sacchetto, con una sola estremità aperta.
7. Controllare se la sigillatura della guarnizione è diritta e senza pieghe. In caso contrario, tagliare la cucitura e ripetere il processo.

#### ▲ **SOTTOVUOTO E SIGILLATURA DI UN SACCHETTO PIENO**

1. Riempire un sacchetto per sottovuoto con del cibo.
- ❗ È possibile acquistare gli accessori per la macchina per sottovuoto presso il vostro fornitore o Solis.
2. Pulire l'interno e l'esterno dell'estremità aperta del sacchetto.
3. Appiattire l'estremità aperta del sacchetto. Assicurarsi che non ci siano pieghe.
4. Posizionare l'estremità aperta del sacchetto per sottovuoto all'interno del **vano sottovuoto** 5. Inserirlo per circa 4 cm fino a quando non si sente che il film per sottovuoto si ferma.

#### ▲ **Quando si aspira un sacchetto sottovuoto con del liquido, assicurarsi che il liquido non fluisca nell'apparecchio.**

5. Premere il **pulsante di sottovuoto e sigillatura** 16.
6. Premere il **pulsante cibo** 23 per impostare il livello di umidità del cibo. L'impostazione di default del sistema è *Dry*.
7. Premere il **pulsante della velocità di aspirazione** 22 per regolare le impostazioni della velocità. L'impostazione predefinita è *Gentle*.
- ❗ Utilizzare l'impostazione *Gentle* o il sottovuoto controllato (vedere il capitolo *Sottovuoto controllato e sigillatura manuale*) quando si mettono sottovuoto alimenti sensibili alla pressione.
8. Premere il **pulsante di saldatura** 24 per modificare il tipo di saldatura. Una saldatura doppia è più forte e più sicura.
9. Abbassare la **leva di avvio** 4 per aspirare e sigillare il sacchetto. Il pulsante sottovuoto e sigillatura si accende durante il processo di sottovuoto. Il pulsante di sigillatura manuale si accende quando inizia il processo di sigillatura. Le spie di avanzamento mostrano lo stato del processo. Il processo è terminato quando le luci si spengono e viene emesso un segnale.
10. Rimuovere il sacchetto dall'apparecchio.
11. Controllare se la cucitura della guarnizione è diritta e senza pieghe. In caso contrario, tagliare la cucitura, controllare se il sacchetto è ancora abbastanza grande e ripetere il processo.

#### ▲ **ASPIRAZIONE CONTROLLATA E SALDATURA MANUALE**

- ❗ L'opzione di sottovuoto controllato e di sigillatura manuale è consigliata per la sigillatura sottovuoto di alimenti sensibili alla pressione, come la pasticceria.
1. Seguire i passaggi 1-4 dal capitolo *Sottovuoto e sigillatura di un sacchetto pieno*.
2. Tenere premuto il **pulsante di aspirazione a impulsi** 14 per avviare il processo di aspirazione.
3. Una volta che è stato creato abbastanza sottovuoto, rilasciare il pulsante. Il processo di aspirazione si interrompe.
4. Premere il **pulsante di sigillatura manuale** 18 per sigillare il sacchetto.
5. Rimuovere il sacchetto dall'apparecchio.

6. Controllare se la sigillatura della guarnizione è diritta e senza pieghe. In caso contrario, tagliare la sigillatura.
7. Controllare se il sacchetto è ancora abbastanza grande e ripetere il procedimento.

#### ▲ **SOTTOVUOTO CONTENITORI SOLIS**

- ❗ Utilizzare esclusivamente contenitori di Solis con questo apparecchio. È possibile acquistare gli accessori per la macchina per sottovuoto presso il vostro fornitore o Solis.
1. Pulire e asciugare accuratamente il contenitore.
2. Sistemare il cibo nel contenitore. Lasciare almeno 3 cm di spazio tra il cibo e la parte superiore del contenitore.
3. Pulire la parte superiore del contenitore.
4. Posizionare il coperchio del contenitore sul contenitore.
5. Per i contenitori esagonali con coperchi con manopola girevole, ruotare la manopola girevole in posizione *SEAL*.
6. Aprire il **coperchio** 1.
7. Estrarre il **tubo di aspirazione** 8.
8. Inserire un'estremità del **tubo di aspirazione** 8 nella porta di **collegamento per il tubo di aspirazione** 3.
9. Inserire l'altra estremità del **tubo di aspirazione** 8 nell'apertura sul coperchio.
10. Premere il **pulsante del contenitore** 21.

Inizia il processo di aspirazione.

- ❗ Premere il coperchio del contenitore durante l'aspirazione per evitare che l'aria entri nel contenitore. Il processo di aspirazione si interrompe automaticamente quando viene raggiunto il sottovuoto richiesto.
11. Estrarre delicatamente il **tubo di aspirazione** 8 dal coperchio.
- ❗ Per verificare se il contenitore è stato aspirato con successo, provare a togliere il coperchio. Se non è possibile rimuovere il coperchio, la pressione del sottovuoto è buona.
12. Per aprire il coperchio di:
  - a. un contenitore esagonale con manopola girevole, ruotare la manopola girevole in posizione *APERTA*.
  - b. un contenitore quadrato senza manopola, premere il pulsante accanto alla porta di collegamento per il tubo di aspirazione.
- ❗ Se il contenitore è stato aspirato con successo, si sente un sibilo all'apertura del contenitore.

#### ▲ **UTILIZZO DELLA FUNZIONE MARINATURA**

- ❗ La funzione marinatura può essere utilizzata per marinare carne o pesce. Il cibo marina più velocemente, perché il sottovuoto permette alla marinatura di penetrare più in profondità nel cibo.
- ❗ Utilizzare un contenitore Solis quadrato.
1. Pulire e asciugare accuratamente il contenitore.
2. Bucherellare il cibo un paio di volte con una forchetta.
3. Sistemare il cibo nel contenitore.
4. Coprire il cibo con la marinatura. Lasciare almeno 3 cm di spazio tra il cibo e la parte superiore del contenitore.
5. Pulire la parte superiore del contenitore.
6. Posizionare il coperchio del contenitore sul contenitore.
7. Aprire il **coperchio** 1.
8. Estrarre il **tubo di aspirazione** 8.

9. Inserire un'estremità del **tubo di aspirazione** 8 nella porta di **collegamento per il tubo di aspirazione** 3.
10. Inserire l'altra estremità del **tubo di aspirazione** 8 nell'apertura sul coperchio.
11. Premere il **pulsante di marinatura** 20. Il processo di marinatura inizia e dura alcuni minuti.
  1. Premere il pulsante Annulla per interrompere il processo prima che sia terminato.
12. Estrarre delicatamente il **tubo di aspirazione** 8 dal coperchio.
13. Per aprire il coperchio, premere il pulsante accanto all'apertura di estrazione dell'aria.

### ▲ PULIZIA E MANUTENZIONE

⚠ Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare detergenti chimici abrasivi, come ammoniaca, acido o acetone. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi.

⚠ Non lubrificare l'apparecchio.

1. Scollegare l'apparecchio.
2. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
3. Pulire l'apparecchio con un panno umido.
4. Rimuovere la **vaschetta raccogliocce** 10.
5. Rimuovere la **guarnizione inferiore** 11 dall'apparecchio.
6. Pulire la **vaschetta raccogliocce** 10 e la **guarnizione inferiore** 11 in acqua calda con detersivo per piatti.
7. Lasciare asciugare all'aria la vaschetta raccogliocce e la **guarnizione inferiore** 11.
8. Reinserire la vaschetta raccogliocce e la **guarnizione inferiore** 11. Assicurarsi di inserire la **guarnizione inferiore** 11 in modo che l'aria non possa entrare nella **camera del vuoto** 5.

### ▲ CONSERVAZIONE

1. Arrotolare il **cavo di alimentazione** 13 e posizionarlo nella parte inferiore dell'apparecchio.

⚠ Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno all'apparecchio.

2. Conservare l'apparecchio nell'imballaggio originale in un luogo chiuso e asciutto.

⚠ Non appoggiare niente sopra l'apparecchio.

⚠ Assicurarsi che non ci sia pressione sulle guarnizioni.

### ▲ DATI TECNICI

Modello-No.	VS6320, Tipo 5704
Tensione / Frequenza	220-240 V~ / 50 - 60 Hz
Potenza	130 W
Dimensioni (l x p x a)	39 x 13 x 19 cm
Peso	2,5 kg

Con riserva di modifiche tecniche.

## EN Quick start guide

# VERTIVAC

Type 5704

You can find a detailed manual and answers to frequently asked questions on [www.solis.com/manuals](http://www.solis.com/manuals)

### ▲ INTENDED USE

- This appliance is intended to vacuum pack various types of foods.
- Only use the appliance as described in this manual.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments and not for commercial use.
- This appliance is intended for indoor use only.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Any use of the appliance other than described in this manual is regarded as misuse and may cause injury, damage to the appliance and void the warranty.

### ▲ IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

#### General safety instructions

#### ⚠ WARNING

- Ensure you have fully read and understood the instructions in this user manual before you install or use the appliance. Keep this document for future reference.
- Do not use the appliance if a part is damaged or defective. Replace a damaged or defective appliance immediately.
- If the power cable or the plug is damaged, return the appliance to Solis or to a service centre authorized by Solis for repair.

#### Safety instructions regarding installation

#### ⚠ WARNING

- Do not drop the appliance and avoid bumping.
- Place the appliance on a stable, flat, and heat and moisture resistant surface.
- Before using the appliance, check that the voltage stated on the type plate of your appliance matches your mains voltage. We do not recommend operating the appliance with a multiway plug adapter.

- Do not use a timer or a separate remote-control system that switches on the device automatically.
- Do not leave the power cable hanging over table edges to prevent the appliance from being pulled down. Make sure that neither the appliance nor the power cord or plug comes into contact with hot surfaces, such as hotplates or a radiator, or that they come into contact with the appliance itself.
- Never place the appliance in such a way that it is at risk of falling into water or coming into contact with water resp. other liquids (e.g. in or near a sink).
- Keep the appliance away from heat-emitting appliances or heat sources.
- Never use the appliance on a wet surface.
- Do not place the appliance in direct sunlight.
- Never reach for an appliance that has fallen into water or other liquids:
  - Always wear dry rubber gloves to unplug the appliance before taking it out of the water.
  - Do not start using the appliance again before having it checked for functionality and safety by Solis or a service center authorized by Solis.
- Do not operate the appliance with an extension cable to prevent short circuiting.
- Do not place the appliance directly under a power outlet.
- Unplug the appliance before moving the appliance.
- Fully unwind the power cable before use.

#### **Safety instructions regarding use**

##### **▲ WARNING**

- Children must be supervised to ensure that they not play with the appliance.
- Keep the appliance and the power cord away from children and pets.
- Do not operate the appliance with wet hands.
- Only use the appliance with the provided accessories or accessories recommended by Solis. Incorrect accessories or misuse can lead to damage to the appliance.

- Only use Solis vacuum films and bags or containers that were designed for this appliance.
- The sealing bar gets hot during use. Do not touch the sealing bar during or shortly after use.
- Let the appliance cool down for one minute in between uses.
- Do not seal more than 30 bags in a row to prevent the appliance from overheating.
- Do not move the appliance when in use.
- Unplug the appliance when it is not in use.
- Do not make any adjustments to the appliance, cable, plug or accessories.
- Do not insert sharp or pointed objects and tools into the appliance openings.
- When vacuuming a vacuum bag with liquid, make sure the liquid does not flow into the appliance.

#### **Safety instructions regarding maintenance**

##### **▲ WARNING**

- Unplug the appliance before service and when replacing parts.
- Let the appliance cool down before cleaning.
- Never immerse the appliance in water or place it in a dishwasher.
- Do not use abrasive chemical cleaning agents such as ammonia, acid or acetone when cleaning the appliance. This can damage the appliance.
- Never pull on the power cord to unplug the appliance. Only pull on the plug.
- Make sure the cover is not locked before inserting or removing the plug from a socket.
- Do not lubricate this appliance.

##### **▲ CONTENTS**

Please check the contents of the package:

<b>1x</b>	VERTIVAC
<b>1x</b>	Manual
<b>5x</b>	Vacuum bag (20 x 30 cm)

5x Vacuum bag (30 x 40 cm)

1x Vacuum hose

#### ▲ APPLIANCE DESCRIPTION (SEE IMAGE A/B)

- |                                   |                |
|-----------------------------------|----------------|
| 1 Cover                           | 8 Vacuum hose  |
| 2 Control panel                   | 9 Upper seal   |
| 3 Connection port for vacuum hose | 10 Drip tray   |
| 4 Start lever                     | 11 Lower seal  |
| 5 Vacuum bay with sealing bar     | 12 Sealing bar |
| 6 Release buttons                 | 13 Power cable |
| 7 Silicone contact strip          |                |

#### ▲ CONTROL BUTTONS (SEE IMAGE C)

- |                         |                        |
|-------------------------|------------------------|
| 14 Pulse vacuum button  | 20 Marinate button     |
| 15 Cancel button        | 21 Canister button     |
| 16 Vacuum & seal button | 22 Vacuum speed button |
| 17 Progress indicator   | 23 Food button         |
| 18 Manual seal button   | 24 Weld button         |
| 19 Memory button        |                        |

#### ▲ INSTALLATION

▲ Make sure that the appliance and containers are clean and free of damage to prevent contaminating any food.

- Place the appliance on a stable, flat, and heat and moisture resistant surface.
    - Make sure to have enough space around the appliance to process the bags with food.
  - Plug the **power cable** 13 into a power outlet.
- The *GENTLE* indicator, *DRY* indicator, and *SINGLE* indicators light up.

#### ▲ CREATING A BAG FROM VACUUM FILM

- Cut the vacuum film to the desired size.
  - The bag should be at least 10 cm larger than the food.
  - To vacuum pack soups, stews or other liquids, freeze the liquid to a solid state before starting the vacuuming process or use a bag that is at least 15 cm larger than the food.
- Place one open end of the vacuum film inside the **vacuum bay** 5. Insert it approximately 4 cm until you feel the vacuum film hit a stop.
- Press the **manual seal button** 18.
- Press the **weld button** 24 to change the weld type. A single weld takes less time. A double weld is stronger and more secure.
- Push down the **start lever** 4 to seal the vacuum film.

The manual seal button lights up blue and the progress indicator lights show the process status. The process is done when the lights switch off and the appliance beeps once.
- Remove the vacuum film from the appliance.
  - The vacuum film should now be shaped like a bag, with just one open end.
- Check if the seal seam is straight and without creases. If this is not the case, cut off the seam and repeat the process.

#### ▲ VACUUMING AND SEALING A FILLED BAG

- Fill a vacuum bag with food.
  - You can purchase accessories for your vacuum sealer at your supplier or Solis.
- Clean the inside and outside of the open end of the bag.
- Smooth out the open end of the bag. Make sure there are no wrinkles.
- Place the open end of the vacuum bag inside the **vacuum bay** 5. Insert it approximately 4 cm until you feel the vacuum film hit a stop.

▲ When vacuuming a vacuum bag with liquid, make sure the liquid does not flow into the appliance.

- Press the **vacuum & seal button** 16.
- Press the **food button** 23 to set the moisture level of the food. The default setting is *Dry*.
- Press the **vacuum speed button** 22 to adjust the speed settings. The default setting is *Gentle*.
  - Use the *Gentle* setting or controlled vacuuming (see chapter *Controlled vacuuming and manual sealing*) when vacuuming pressure sensitive foods.
- Press the **weld button** 24 to change the weld type. A double weld is stronger and more secure.
- Push down the **start lever** 4 to vacuum and seal the bag.

The vacuum & seal button lights up during the vacuuming process. The manual seal button lights up when the sealing process starts. The progress indicator lights show the process status. The process is done when the lights switch off and a signal sounds.
- Remove the bag from the appliance.
- Check if the seal seam is straight and without creases. If this is not the case, cut off the seam, check if the bag is still big enough and repeat the process.

#### ▲ CONTROLLED VACUUMING AND MANUAL SEALING

- The controlled vacuuming and manual sealing option are recommended for vacuum sealing pressure sensitive foods, such as pastry.
- Follow steps 1-4 from chapter *Vacuuming and sealing a filled bag*.
  - Press and hold the **pulse vacuum button** 14 to start the vacuuming process.
  - Once enough vacuum has been created, let go of the button. The vacuuming process stops.
  - Press the **manual seal button** 18 to seal the bag.
  - Remove the bag from the appliance.
  - Check if the seal seam is straight and without creases. If this is not the case, cut off the seam.
  - Check if the bag is still big enough and repeat the process.

#### ▲ VACUUMING SOLIS CONTAINERS

- Exclusively use containers from Solis with this appliance. You can purchase accessories for your vacuum sealer at your supplier or Solis.
- Clean and dry the container thoroughly.
  - Place the food into the container. Leave at least 3 cm room between the food and the top of the container.
  - Clean the top of the container.
  - Place the container lid on the container.
  - For hexagonal containers with twist-knob lids, turn the twist-knob to the *SEAL* position.
  - Open the **cover** 1.



7. Take out the **vacuum hose** 8.
8. Insert one end of the **vacuum hose** 8 into the **connection port for vacuum hose** 3.
9. Insert the other end of the **vacuum hose** 8 into the opening on the lid.
10. Press the **canister button** 21.

The vacuuming process begins.

- ❗ Press down on the lid of the container during the vacuuming to prevent air from entering the container.

The vacuuming process stops automatically when the required vacuum has been reached.

11. Gently pull out the **vacuum hose** 8 from the lid.
  - ❗ To check if the container was successfully vacuumed, try to take the lid off. If the lid cannot be taken off, the vacuum pressure is good.
12. To open the lid of:
  - a. a hexagonal container with a twist-knob, turn the twist-knob to the *OPEN* position.
  - b. a square container without a twist-knob, press the button next to the connection port for vacuum hose.
  - ❗ If the container was successfully vacuumed, a hissing sound is audible when the container is opened.

#### ▲ USING THE MARINATE FUNCTION

- ❗ The marinate function can be used to marinate meat or fish. The food marinates more quickly, because the vacuum allows the marinade to penetrate deeper into the food.
- ❗ Use a square Solis container.
  1. Clean and dry the container thoroughly.
  2. Prick the food a few times with a fork.
  3. Place the food into the container.
  4. Cover the food with marinade. Leave at least 3 cm room between the food and the top of the container.
  5. Clean the top of the container.
  6. Place the container lid on the container.
  7. Open the **cover** 1.
  8. Take out the **vacuum hose** 8.
  9. Insert one end of the **vacuum hose** 8 into the **connection port for vacuum hose** 3.
  10. Insert the other end of the **vacuum hose** 8 into the opening on the lid.
  11. Press the **marinate button** 20. The marinating process starts and lasts a few minutes.
    - ❗ Press the cancel button to stop the process before it is finished.
  12. Gently pull out the **vacuum hose** 8 from the lid.
  13. To open the lid, press the button next to the air extraction opening.

#### ▲ CLEANING AND CARE

- ⚠ **Do not use abrasive chemical cleaning agents such as ammonia, acid or acetone when cleaning the appliance. This can damage the appliance.**

- ⚠ **Do not lubricate the appliance.**

1. Unplug the appliance.
2. Let the appliance cool down.
3. Clean the appliance with a damp cloth.

4. Remove the **drip tray** 10.
5. Remove the **lower seal** 11 from the appliance.
6. Clean the **drip tray** 10 and the **lower seal** 11 in warm water with dish soap.
7. Let the drip tray and the **lower seal** 11 air dry.
8. Reinsert the drip tray and the **lower seal** 11. Make sure to insert the **lower seal** 11 so that no air can get into the **vacuum chamber** 5.

#### ▲ STORAGE

1. Roll up the **power cable** 13 and place it in the underside of the appliance.

- ⚠ **Do not wrap the power cable around the appliance.**

2. Store the appliance in the original packaging in a dry and enclosed space.

- ⚠ **Do not place anything on top of the appliance.**

- ⚠ **Make sure there is no pressure on the seals.**

#### ▲ TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>Model-No.</b>	VS6320, Type 5704
<b>Voltage / frequency</b>	220–240 V~ / 50 – 60 Hz
<b>Output</b>	130 W
<b>Dimensions (W x D x H)</b>	39 x 13 x 19 cm
<b>Weight</b>	2.5 kg

Technical changes reserved.

 **Snelstartgids**

## VERTIVAC

Type 5704

De uitgebreide handleiding en antwoorden op veelgestelde vragen kunt u vinden op [www.solis.com/manuals](http://www.solis.com/manuals)

#### ▲ BEDOELD GEBRUIK

- Dit apparaat is bedoeld om verschillende soorten van voeding vacuüm te verpakken.
- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in deze handleiding.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
  - de keukenruimtes van het personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - boerderijen;
  - door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
  - voor "bed and breakfasts" en niet voor commercieel gebruik.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik binnenshuis.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies betreffende het gebruik van het apparaat hebben ontvangen van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Elk ander gebruik van het apparaat dan beschreven in deze handleiding wordt beschouwd als

oneigenlijk gebruik en kan letsel, schade aan het apparaat en het vervallen van de garantie tot gevolg hebben.

## ▲ **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN**

### **Algemene veiligheidsinstructies**

#### ▲ **WAARSCHUWING**

- Zorg ervoor dat u de instructies in deze gebruikershandleiding volledig gelezen en begrepen heeft voordat u het apparaat installeert of gebruikt. Bewaar dit document voor toekomstig gebruik.
- Gebruik het apparaat niet als een onderdeel beschadigd of defect is. Vervang een beschadigd of defect apparaat onmiddellijk
- Als het netsnoer of de stekker beschadigd is, breng het apparaat dan naar Solis of een erkend onderhoudscentrum voor reparatie.

### **Veiligheidsinstructies met betrekking tot de installatie**

#### ▲ **WAARSCHUWING**

- Laat het apparaat niet vallen en voorkom stoten.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en hitte- en vochtbestendige ondergrond.
- Controleer voor ingebruikname of de op het typeplaatje van het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Wij raden aan het apparaat niet aan te sluiten op een meervoudig stopcontact.
- Gebruik geen timer of een aparte afstandsbediening die het apparaat automatisch inschakelt.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel hangen, zodat het apparaat niet omlaag kan worden getrokken. Zorg ervoor dat de stroomkabel en stekker niet in contact komen met hete oppervlakken, zoals een kookplaat of een radiator, of met het apparaat zelf.
- Zet het apparaat nooit zo neer dat het in het water kan vallen of in contact kan komen met water of een andere vloeistof (bijv. in of naast een gootsteen).
- Houd het apparaat uit de buurt van apparaten die warmte uitstralen of warmtebronnen.

- Gebruik het apparaat nooit op een nat oppervlak.
- Plaats het apparaat niet in direct zonlicht.
- Pak nooit een apparaat vast die in het water of in een andere vloeistof gevallen is:
  - Draag altijd droge rubberen handschoenen om de stekker uit het stopcontact te halen voordat u het apparaat uit het water haalt.
  - Gebruik het apparaat pas weer nadat het door Solis of een door Solis erkend servicecentrum op de werking en veiligheid gecontroleerd is.
- Gebruik het apparaat niet met een verlengsnoer om kortsluiting te voorkomen.
- Plaats het apparaat niet direct onder een stopcontact.
- Trek de stekker uit het stopcontact vóór het verplaatsen van het apparaat.
- Wikkel voorafgaand aan het gebruik de voedingskabel volledig af.

### **Veiligheidsinstructies met betrekking tot het gebruik**

#### ▲ **WAARSCHUWING**

- Kinderen moeten onder toezicht staan om te verzekeren dat ze niet met het apparaat spelen.
- Houd het apparaat met stroomkabel buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Bedien het apparaat niet met natte handen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend met de meegeleverde accessoires of door Solis aanbevolen accessoires. Verkeerde accessoires en/of oneigenlijk gebruik kunnen schade aan het apparaat tot gevolg hebben.
- Gebruik alleen vacuümfolies en -zakjes of -containers die voor dit apparaat werden ontworpen.
- De afdichtingsstang wordt warm tijdens gebruik. Raak de afdichtingsstang niet aan tijdens of vlak na gebruik.
- Laat het apparaat een minuut afkoelen tussen gebruik.
- Trek niet meer dan 30 zakjes vacuüm na elkaar om te voorkomen dat het apparaat oververhit.

- Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt.
- Voer geen wijzigingen uit aan het apparaat, het snoer, de stekker en de accessoires.
- Steek geen scherpe of puntige voorwerpen en gereedschap in de openingen van het apparaat.
- Zorg er tijdens het vacuüm trekken van een vacuümzakje met vloeistof voor dat de vloeistof niet in het apparaat loopt.

### Veiligheidsinstructies met betrekking tot het onderhoud

#### ▲ WAARSCHUWING

- Trek de stekker uit het stopcontact vóór het uitvoeren van onderhoud en het vervangen van onderdelen.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u het gaat reinigen.
- Dompel het apparaat nooit onder in water en zet het nooit in een vaatwasser.
- Gebruik geen schurende chemische reinigingsmiddelen zoals ammoniak, zuur of aceton bij het schoonmaken van het apparaat. Anders kan het apparaat beschadigd raken.
- Trek nooit aan het netsnoer om de stekker uit het stopcontact te trekken. Trek alleen aan de stekker.
- Zorg ervoor dat het deksel niet vergrendeld is voordat u de stekker in het stopcontact steekt of uit het stopcontact trekt.
- Dit apparaat niet smeren.

#### ▲ INHOUD

Controleer de inhoud van de verpakking.

1x VERTIVAC

1x Handleiding

5x Vacuümzakje (20 x 30 cm)

5x Vacuümzakje (30 x 40 cm)

1x Vacuümslang

#### ▲ BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (ZIE AFBEELDING A/B)

- |                                    |                        |
|------------------------------------|------------------------|
| 1 Deksels                          | 8 Vacuümslang          |
| 2 Bedieningspaneel                 | 9 Bovenste afdichting  |
| 3 Aansluiting voor vacuümslang     | 10 Lekbak              |
| 4 Starthendel                      | 11 Onderste afdichting |
| 5 Vacuümzakje met afdichtingsstang | 12 Afdichtingsstang    |
| 6 Ontgrendelknoppen                | 13 Stroomkabel         |
| 7 Siliconen contactstrip           |                        |

#### ▲ BEDIENINGSTOETSEN (ZIE AFBEELDING C)

- |                                    |                             |
|------------------------------------|-----------------------------|
| 14 Pulsvacuümknop                  | 20 Marineerknop             |
| 15 Annuleertoets                   | 21 Blikknop                 |
| 16 Knop vacuüm trekken & afdichten | 22 Knop voor vacuümsnelheid |
| 17 Voortgangsindicator             | 23 Voedselknop              |
| 18 Handmatige afdichtknop          | 24 Lasknop                  |
| 19 Geheugenknop                    |                             |

#### ▲ INSTALLATIE

- ▲ Zorg ervoor dat het apparaat en de containers schoon en niet beschadigd zijn om besmetting van voedsel te voorkomen.

1. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en hitte- en vochtbestendige ondergrond.
  - 1 Zorg voor voldoende ruimte rond het apparaat om de zakjes met voedsel te hanteren.
2. Steek de **stekker van het netsnoer** 15 in een stopcontact. De indicators *GENTLE*, *DRY* en *SINGLE* gaan branden.

#### ▲ EEN ZAKJE VAN VACUÛMFOLIE MAKEN

1. De vacuümfolie op de gewenste grootte snijden.
  - 1 Het zakje moet minimaal 10 cm langer zijn dan de inhoud.
  - 1 Om soepen, stoofpotten of andere vloeistoffen vacuüm te verpakken, vriest u de vloeistof in tot deze een vaste vorm heeft voordat u begint met vacuüm trekken of gebruikt u een zakje dat minimaal 15 cm langer is dan het voedsel.
2. Plaats een open einde van de vacuümfolie in de **vacuümsleuf** 5. Plaats het ongeveer 4 cm diep, tot u de vacuümfolie een aanslag voelt raken.
3. Druk op de **knop handmatig afdichten** 18.
4. Druk op de **lasknop** 24 om het type van las te wijzigen. Een enkele las gaat sneller. Een dubbele las is sterker en betrouwbaarder.
5. Druk de **starthendel** 4 omlaag om de vacuümfolie af te dichten. Het lampje voor handmatig afdichten gaat blauw branden en de voortgangsindicator geeft de status weer. Het proces is voltooid wanneer het lampje uit gaat en het apparaat een pieptoon geeft.
6. Haal de vacuümfolie uit het apparaat.
  - 1 De vacuümfolie zou nu de vorm van een zakje moeten hebben, met slechts een open einde.
7. Controleer of de naad van de afdichting recht is en zonder vouwen. Snij de naad af en herhaal het proces als dit niet het geval is.

### ▲ EEN GEVULD ZAKJE VACUÛM TREKKEN EN AFDICHTEN

1. Vul een vacuÛmzakje met voedsel.
- 1 U kunt accessoires voor uw vacuÛmmachine kopen bij uw leverancier of bij Solis.
2. Maak de binnen- en buitenkant van het open einde van het zakje schoon.
3. Strijk het open einde van het zakje glad. Zorg ervoor dat er geen kreuken zijn.
4. Plaats het open einde van het vacuÛmzakje in de **vacuÛmsleuf** 5. Plaats het ongeveer 4 cm diep, tot u de vacuÛmfolie een aanslag voelt raken.

▲ **Zorg er tijdens het vacuÛm trekken van een vacuÛmzakje met vloeistof voor dat de vloeistof niet in het apparaat loopt.**

5. Druk op de **knop vacuÛm trekken en afdichten** 16.
6. Druk op de **voedselknop** 23 om het vochtgehalte van het voedsel in te stellen. De standaardinstelling is *Dry*.
7. Druk op de **knop vacuÛmsnelheid** 22 om de snelheidsinstellingen aan te passen. De standaardinstelling is *Gentle*.
- 1 Gebruik de instelling *Gentle* of gecontroleerd vacuÛm trekken (zie hoofdstuk *Gecontroleerd vacuÛm trekken en handmatig afdichten*) tijdens het vacuÛm trekken van drukgevoelig voedsel.
8. Druk op de **lasknop** 24 om het type van las te wijzigen. Een dubbele las is sterker en betrouwbaarder.
9. Druk de **starthendel** 4 omlaag om vacuÛm te trekken en het zakje af te dichten. De knop vacuÛm trekken en afdichten gaat branden tijdens het vacuÛm trekken. De knop handmatig afdichten gaat branden wanneer het afdichtproces begint. De voortgangsindicator geeft de status weer. Het proces is voltooid wanneer het lampje uit gaat en er een signaal klinkt.
10. Haal de zakje uit het apparaat.
11. Controleer of de naad van de afdichting recht is en zonder vouwen. Als dit niet het geval is, snij de naad dan af, controleer of het zakje nog groot genoeg is en herhaal het proces.

### ▲ GECONTROLEERD VACUÛM TREKKEN EN HANDMATIG AFDICHTEN

- 1 De optie gecontroleerd vacuÛm trekken en handmatig afdichten worden aanbevolen voor voedsel dat gevoel is voor vacuÛmdruk, zoals gebak.
- 1 Volg stappen 1-4 van het hoofdstuk *VacuÛm trekken en een gevuld zakje afdichten*.
2. Hou de **knop pulsvacuÛm** 14 in gedrukt om het vacuÛm trekken te beginnen.
3. Laat de knop los zodra er voldoende vacuÛm werd gecreëerd. Het vacuÛm trekken stopt.
4. Druk op de **knop handmatig afdichten** 18 om het zakje af te dichten.
5. Haal de zakje uit het apparaat.
6. Controleer of de naad van de afdichting recht is en zonder vouwen. Snij de naad af als dit niet het geval is.
7. Controleer of het zakje nog groot genoeg is en herhaal het proces.

### ▲ CONTAINERS VAN SOLIS VACUÛM TREKKEN

- 1 Gebruik alleen containers van Solis met dit apparaat. U kunt accessoires voor uw vacuÛmmachine kopen bij uw leverancier of bij Solis.
1. Reinig en droog de container grondig.
2. Plaats het voedsel in de container. Laat minimaal 3 cm vrije ruimte tussen het voedsel en de bovenkant van de container.

3. Maak de bovenkant van de container schoon.
4. Plaats het deksel op de container.
5. Voor zeshoekige containers met deksels met een draaiknop, draait u de draaiknop naar de stand *AFDICHTEN*.
6. Open het **deksel** 1.
7. Neem de **vacuÛmslang** 8.
8. Plaats een einde van de **vacuÛmslang** 8 in de **aansluiting voor de vacuÛmslang** 3.
9. Plaats het andere einde van de **vacuÛmslang** 8 in de opening op het deksel.
10. Druk op de **knop op de houder** 21.

Het vacuÛm trekken begint.

- 1 Druk op het deksel van de container tijdens het vacuÛm trekken om te voorkomen dat er lucht in de container komt.

Het vacuÛm trekken stopt onmiddellijk wanneer het vereiste vacuÛm wordt bereikt.

11. Trek de **vacuÛmslang** 8 voorzichtig van het deksel.
- 1 Gebruik het deksel te verwijderen om te controleren of het vacuÛm trekken van de container gelukt is. Als het deksel niet verwijderd kan worden, is er voldoende vacuÛm.
12. Voor het openen van een deksel van:
  - a. een zeshoekige container met een draaiknop, draait u de draaiknop naar de stand *OPEN*.
  - b. een rechthoekige container zonder draaiknop, drukt u op de knop naast de aansluiting voor de vacuÛmslang.
- 1 Gebruik het vacuÛm trekken van de container was gelukt, zult u een sissend geluid horen wanneer de container geopend wordt.

### ▲ DE MARINEERFUNCTIE GEBRUIKEN

- 1 De marineerfunctie kan gebruikt worden of vlees of vis te marinieren. Het voedsel marineert sneller, omdat de marinade door het vacuÛm dieper in het voedsel kan trekken.
- 1 Gebruik een rechthoekige Solis-container.
1. Reinig en droog de container grondig.
2. Prik enkele keren met een vork in het voedsel.
3. Plaats het voedsel in de container.
4. Bedek het voedsel met marinade. Laat minimaal 3 cm vrije ruimte tussen het voedsel en de bovenkant van de container.
5. Maak de bovenkant van de container schoon.
6. Plaats het deksel op de container.
7. Open het **deksel** 1.
8. Neem de **vacuÛmslang** 8.
9. Plaats een einde van de **vacuÛmslang** 8 in de **aansluiting voor de vacuÛmslang** 3.
10. Plaats het andere einde van de **vacuÛmslang** 8 in de opening op het deksel.
11. Druk op de **marineerknop** 20. Het marineerproces begint en duurt enkele minuten.
- 1 Druk op de knop annuleren om het proces te stoppen voordat het voltooid is.
12. Trek de **vacuÛmslang** 8 voorzichtig van het deksel.
13. Druk op de knop naast de luchtuitlatopening om het deksel te openen.

### ▲ REINIGING EN ONDERHOUD

▲ **Gebruik geen schurende chemische reinigingsmiddelen zoals ammoniak, zuur of aceton bij het schoonmaken van het apparaat. Anders kan het apparaat beschadigd raken.**

### ⚠ Het apparaat niet smeren.

1. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
2. Laat het apparaat afkoelen.
3. Reinig het apparaat met een vochtige doek.
4. Verwijder de **druppellade** 10.
5. Haal de **onderste afdichting** 11 uit het apparaat.
6. Maak de **druppellade** 10 en de **onderste afdichting** 11 schoon in warm water met afwasmiddel.
7. Laat de druppellade en de **onderste afdichting** 11 natuurlijk drogen.
8. Plaats de druppellade en de **onderste afdichting** 11 terug in het apparaat. Verzeker dat de **onderste afdichting** 11 opnieuw wordt geplaatst zodat er geen lucht in de **vacuümkamer** 5 kan binnendringen.

### ▲ OPSLAG

1. Rol het **netsnoer op** 13 en berg dit op in de onderkant van het apparaat.

### ⚠ Wikkel het netsnoer niet rond het apparaat.

2. Bewaar het apparaat in de originele verpakking in een droge en gesloten ruimte.

### ⚠ Plaats niets bovenop het apparaat.

### ⚠ Zorg ervoor dat er geen druk wordt uitgeoefend op de afdichtingen.

### ▲ TECHNISCHE GEGEVENS

Modelnr.	VS6320, Type 5704
Spanning/frequentie	220-240 V~/50 – 60 Hz
Vermogen	130 W
Afmetingen (b x d x h)	39 x 13 x 19 cm
Gewicht	2,5 kg

Technische wijzigingen voorbehouden.

### 🇪🇸 Guía de inicio rápido

## VERTIVAC

Tipo 5704

Encontrará el manual detallado y respuestas a las preguntas frecuentes en [www.solis.com/manuals](http://www.solis.com/manuals)

### ▲ USO PREVISTO

- Este aparato está destinado a envasar al vacío diversos tipos de alimentos.
- Utilice el aparato únicamente tal como se describe en este manual.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, como:
  - zonas de cocinas de empleados en comercios, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - granjas;
  - por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - entornos de tipo alojamiento y desayuno y no para uso comercial.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso en interiores.

- Este aparato no está concebido para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que tengan una falta de experiencia y conocimientos, a no ser que hayan recibido supervisión o formación concerniente al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Cualquier uso del aparato que no sea el descrito en este manual se considera un uso indebido y puede causar lesiones, daños al aparato y la anulación de la garantía.

### ▲ PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

#### Instrucciones generales de seguridad

### ⚠ ADVERTENCIA

- Asegúrese de que ha leído y entendido completamente las instrucciones en este manual de usuario antes de instalar o utilizar el aparato. Guarde este documento para futuras consultas.
- No use el aparato si alguna pieza está dañada o presenta defectos. Sustituya inmediatamente un aparato si presenta daños o es defectuoso.
- Si el cable o el enchufe están dañados, devuelva el aparato a Solis o al servicio técnico autorizado por Solis para su reparación.

#### Instrucciones de seguridad relativas a la instalación

### ⚠ ADVERTENCIA

- No deje caer el aparato y evite que sufra golpes.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y resistente al calor y a la humedad.
- Antes de utilizar el aparato, compruebe que la tensión indicada en la placa de características de su aparato coincide con la tensión de red. No recomendamos accionar el aparato con un adaptador de enchufe multidireccional.
- No utilice ningún temporizador ni ningún sistema de control remoto independiente que encienda el dispositivo automáticamente.
- No deje el cable de alimentación colgando sobre los bordes de la mesa para evitar que el aparato resulte arrastrado hacia abajo. Asegúrese de que ni el aparato ni el cable de alimentación ni el enchufe entren en contacto con superficies calientes, como placas eléctricas o un radiador, o que entren en contacto con el propio aparato.

- No coloque nunca el aparato de modo que corra el riesgo de caer en el agua o de entrar en contacto con agua u otros líquidos (por ejemplo, dentro o cerca de un fregadero).
- Mantenga el aparato alejado de otros aparatos que emitan calor o de fuentes de calor.
- No utilice nunca el aparato sobre una superficie mojada.
- No coloque el aparato a la luz solar directa.
- No intente alcanzar nunca un aparato que haya caído en agua o en otros líquidos:
  - Lleve siempre guantes de goma secos para desenchufar el aparato antes de extraerlo del agua.
  - No empiece a utilizar el aparato de nuevo antes de que se haya comprobado su funcionamiento y seguridad por parte de Solis o un centro de servicio autorizado por Solis.
- No haga funcionar el aparato con un cable alargador para evitar cortocircuitos.
- No coloque el aparato directamente debajo de una toma de corriente.
- Apague el aparato antes de moverlo.
- Desenrolle completamente el cable de alimentación antes del uso.

### Instrucciones de seguridad relativas al uso

#### ⚠ ADVERTENCIA

- Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación alejados de niños y mascotas.
- No accione el aparato con las manos mojadas.
- Utilice el aparato solamente con los accesorios suministrados o accesorios recomendados por Solis. Unos accesorios incorrectos o un uso indebido pueden provocar daños en el aparato.
- Utilice únicamente film y bolsas de vacío Solis o recipientes que hayan sido diseñados para este aparato.
- La barra de sellado se calienta durante el uso. No toque la barra de sellado durante su uso o poco después.

- Deje que el aparato se enfríe durante un minuto entre cada uso.
- No selle más de 30 bolsas seguidas para evitar que el aparato se sobrecaliente.
- No mueva el producto mientras se esté usando.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.
- No realice ningún ajuste en el aparato, el cable, el enchufe o los accesorios.
- No introduzca objetos y herramientas afilados o puntiagudos en las aberturas del aparato.
- Cuando succione una bolsa de vacío con líquido, asegúrese de que el líquido no entre en el aparato.

### Instrucciones de seguridad relativas al mantenimiento

#### ⚠ ADVERTENCIA

- Desenchufe el aparato antes de realizar el mantenimiento y al cambiar las piezas.
- Deje siempre que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- No sumerja nunca el aparato en agua ni lo coloque en un lavavajillas.
- Para limpiar el aparato no utilice productos de limpieza abrasivos como amoníaco, ácido o acetona. Esto puede dañar el aparato.
- No tire nunca del cable de alimentación para desenchufar el aparato. Tire sólo del enchufe.
- Asegúrese de que la tapa no está bloqueada antes de insertar o retirar el enchufe de una toma de corriente.
- No lubrique este aparato.

#### ▲ ÍNDICE

Por favor, compruebe el contenido del paquete:

<b>1x</b>	VERTIVAC
<b>1x</b>	Manual
<b>5x</b>	Bolsa de vacío (20 x 30 cm)
<b>5x</b>	Bolsa de vacío (30 x 40 cm)
<b>1x</b>	Manguera de vacío

### ▲ DESCRIPCIÓN DEL APARATO (VÉASE LA IMAGEN A/B)

- |  |                          |
|--|--------------------------|
| 1 Tapa                                 | 8 Manguera de vacío      |
| 2 Panel de control                     | 9 Junta superior         |
| 3 Conexión para la manguera de vacío   | 10 Bandeja de goteo      |
| 4 Palanca de inicio                    | 11 Junta inferior        |
| 5 Cámara de vacío con barra de sellado | 12 Barra de sellado      |
| 6 Botones de liberación                | 13 Cable de alimentación |
| 7 Banda de contacto de silicona        |                          |

### ▲ BOTONES DE CONTROL (VÉASE LA IMAGEN C)

- |                             |                                |
|-----------------------------|--------------------------------|
| 14 Botón de succión pulsada | 20 Botón de marinado           |
| 15 Botón cancelar           | 21 Botón de envases            |
| 16 Botón de vacío y sellado | 22 Botón de velocidad de vacío |
| 17 Indicador de progreso    | 23 Botón de alimentos          |
| 18 Botón de sellado manual  | 24 Botón de sellado            |
| 19 Botón de memoria         |                                |

### ▲ INSTALACIÓN

▲ Asegúrese de que el aparato y los recipientes estén limpios y sin daños para evitar la contaminación de los alimentos.

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y resistente al calor y a la humedad.  
i Asegúrese de tener suficiente espacio alrededor del aparato para procesar las bolsas con alimentos.
2. Enchufe el **cable de alimentación** 13 a una toma de corriente.  
Los indicadores *GENTLE*, *DRY* y *SINGLE* se encienden.

### ▲ CREACIÓN DE UNA BOLSA A PARTIR DE FILM DE VACÍO

1. Corte el film de vacío al tamaño deseado.  
i La bolsa debe ser al menos 10 cm más grande que el alimento.  
i Para envasar al vacío sopas, guisos u otros líquidos, congele el líquido hasta que quede sólido antes de iniciar el proceso de envasado al vacío o utilice una bolsa que sea al menos 15 cm más grande que el alimento.
2. Coloque un extremo abierto del film de vacío dentro de la **cámara de vacío** 5. Introdúzcalo aproximadamente 4 cm hasta que sienta que el film de vacío llega a un tope.
3. Pulse el **botón de sellado manual** 18.
4. Pulse el **botón de sellado** 24 para cambiar el tipo de sellado. Un sellado simple requiere menos tiempo. Un sellado doble es más fuerte y más seguro.
5. Empuje hacia abajo la **palanca de inicio** 4 para sellar el film de vacío.  
El botón de sellado manual se ilumina en azul y las luces del indicador de progreso muestran el estado del proceso. El proceso finaliza cuando las luces se apagan y el aparato emite un pitido.
6. Retire el film de vacío del aparato.  
i El film de vacío debe tener ahora la forma de una bolsa, con un solo extremo abierto.
7. Compruebe si la costura de sellado está recta y sin arrugas. Si no es así, corte la costura y repita el proceso.

### ▲ VACÍO Y SELLADO DE UNA BOLSA LLENA

1. Llene una bolsa de vacío con alimentos.  
i Puede adquirir accesorios para su envasadora al vacío en su proveedor o en Solis.
2. Limpie el interior y el exterior del extremo abierto de la bolsa.
3. Alise el extremo abierto de la bolsa. Asegúrese de que no haya arrugas.
4. Coloque el extremo abierto de la bolsa de vacío dentro de la **cámara de vacío** 5. Introdúzcalo aproximadamente 4 cm hasta que sienta que el film de vacío llega a un tope.

▲ Cuando succione una bolsa de vacío con líquido, asegúrese de que el líquido no entre en el aparato.

5. Pulse el **botón de vacío y sellado** 16.
6. Pulse el **botón de alimentos** 23 para ajustar el nivel de humedad de los alimentos. La configuración por defecto es *Dry*.
7. Pulse el **botón de velocidad de vacío** 22 para ajustar la velocidad. La configuración por defecto es *Gentle*.  
i Utilice el ajuste *Gentle* o vacío controlado (véase el capítulo *Vacío controlado y sellado manual*) cuando envase al vacío alimentos sensibles a la presión.
8. Pulse el **botón de sellado** 24 para cambiar el tipo de sellado. Un sellado doble es más fuerte y más seguro.
9. Empuje hacia abajo la **palanca de inicio** 4 para hacer el vacío y sellar la bolsa.  
El botón de vacío y sellado se enciende durante el proceso de succión. El botón de sellado manual se ilumina cuando se inicia el proceso de sellado. Los indicadores de progreso muestran el estado del proceso. El proceso finaliza cuando las luces se apagan y se emite un pitido.
10. Retire la bolsa del aparato.
11. Compruebe si la costura de sellado está recta y sin arrugas. Si no es así, corte la costura, compruebe si la bolsa es todavía lo suficientemente grande y repita el proceso.

### ▲ VACÍO CONTROLADO Y SELLADO MANUAL

- i La opción de vacío controlado y sellado manual se recomienda para el sellado al vacío de alimentos sensibles a la presión, como la pastelería.
1. Siga los pasos 1-4 del capítulo *Vacío y sellado de una bolsa llena*.
2. Mantenga pulsado el **botón de succión pulsada** 14 para iniciar el proceso de succión.
3. Cuando se haya creado suficiente vacío, suelte el botón. El proceso de succión se detiene.
4. Pulse el **botón de sellado manual** 18 para sellar la bolsa.
5. Retire la bolsa del aparato.
6. Compruebe si la costura de sellado está recta y sin arrugas. Si no es así, corte la costura.
7. Compruebe si la bolsa sigue siendo lo suficientemente grande y repita el proceso.

### ▲ VACÍO DE RECIPIENTES SOLIS

- i Utilice exclusivamente recipientes de Solis con este aparato. Puede adquirir accesorios para su envasadora al vacío en su proveedor o en Solis.
1. Limpie y seque bien el recipiente.
2. Coloque los alimentos en el recipiente. Deje al menos 3 cm de espacio entre el alimento y la parte superior del recipiente.
3. Limpie la parte superior del recipiente.

- Coloque la tapa del recipiente en el mismo.
- Para recipientes hexagonales con tapas roscadas, gire la tapa a la posición de *SELLADO*.
- Abra la **tapa** ①.
- Saque la **manguera de vacío** ⑧.
- Introduzca un extremo de la **manguera de vacío** ⑧ en la **conexión para la manguera de vacío** ③.
- Introduzca el otro extremo de la **manguera de vacío** ⑧ en la apertura de la tapa.
- Pulse el **botón de envases** ⑳.

El proceso de vacío comienza.

① Presione la tapa del recipiente durante el proceso de vacío para evitar que entre aire en el recipiente.

El proceso de vacío se detiene automáticamente cuando se alcanza el vacío deseado.

11. Extraiga con cuidado la **manguera de vacío** ⑧ de la tapa.

① Para comprobar si se ha hecho bien el vacío en el recipiente, intente quitar la tapa. Si no se puede quitar la tapa, la presión de vacío es buena.

12. Para abrir la tapa de:

- un recipiente hexagonal con tapa roscada, gire la tapa a la posición de *ABRIR*.
- un contenedor cuadrado sin tapa roscada, pulse el botón situado junto a la conexión para la manguera de vacío.

① Si se ha hecho bien el vacío en el recipiente, al abrirlo se oye un silbido.

#### ▲ **CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE MARINADO**

① La función de marinado puede utilizarse para marinar carne o pescado. Los alimentos se marinan más rápidamente, ya que el vacío permite que el marinado penetre más profundamente en los alimentos.

① Utilice un recipiente Solis cuadrado.

- Limpie y seque bien el recipiente.
- Pinche los alimentos unas cuantas veces con un tenedor.
- Coloque los alimentos en el recipiente.
- Cubra los alimentos con la marinada. Deje al menos 3 cm de espacio entre el alimento y la parte superior del recipiente.
- Limpie la parte superior del recipiente.
- Coloque la tapa del recipiente en el mismo.
- Abra la **tapa** ①.
- Saque la **manguera de vacío** ⑧.
- Introduzca un extremo de la **manguera de vacío** ⑧ en la **conexión para la manguera de vacío** ③.
- Introduzca el otro extremo de la **manguera de vacío** ⑧ en la apertura de la tapa.
- Pulse el **botón de marinado** ⑳. El proceso de marinado se inicia y dura unos minutos.
- ① Pulse el botón de cancelación para detener el proceso antes de que termine.
- Extraiga con cuidado la **manguera de vacío** ⑧ de la tapa.
- Para abrir la tapa, pulse el botón situado junto a la abertura de extracción de aire.

#### ▲ **LIMPIEZA Y CUIDADOS**

▲ Para limpiar el aparato no utilice productos de limpieza abrasivos como amoníaco, ácido o acetona. Esto puede dañar el aparato.

#### ▲ **No lubrique el aparato.**

- Desenchufe el aparato.
- Deje que se enfríe el aparato.
- Limpie el aparato con un trapo húmedo.
- Retire la **bandeja de goteo** ⑩.
- Retire la **junta inferior** ⑪ del aparato.
- Limpie la **bandeja de goteo** ⑩ y la **junta inferior** ⑪ en agua tibia con detergente para platos.
- Deje que la bandeja de goteo y la **junta inferior** ⑪ se sequen al aire.
- Vuelva a colocar la bandeja de goteo y la **junta inferior** ⑪. Asegúrese de introducir la **junta inferior** ⑪ para que no pueda entrar aire en la **cámara de vacío** ⑤.

#### ▲ **ALMACENAMIENTO**

- Enrolle el **cable de alimentación** ⑬ y colóquelo en la parte inferior del aparato.

#### ▲ **No enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato.**

- Guarde el aparato en el embalaje original en un lugar seco y cerrado.

#### ▲ **No coloque nada encima del aparato.**

#### ▲ **Asegúrese de que no hay presión sobre las juntas.**

#### ▲ **DATOS TÉCNICOS**

N.º de modelo	VS6320, tipo 5704
Tensión / frecuencia	220–240 V~ / 50 – 60 Hz
Salida	130 W
Dimensiones (an x fo x al)	39 x 13 x 19 cm
Peso	2,5 kg

Reservado el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

#### 🇵🇹 **Guia de iniciação rápida**

## **VERTIVAC**

**Tipo 5704**

Encontrará um manual detalhado e respostas a perguntas frequentes em [www.solis.com/manuals](http://www.solis.com/manuals)

#### ▲ **UTILIZAÇÃO PREVISTA**

- Este aparelho destina-se a embalar por vácuo vários tipos de alimentos.
- Utilize o aparelho apenas conforme descrito neste manual.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
  - zonas de cozinha de pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho
  - casas rurais;
  - por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
  - ambientes de tipo alojamento local e não para uso comercial.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização interior.



- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que sejam vigiadas ou tenham recebido instruções relativas à utilização do produto por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Qualquer utilização do aparelho fora do âmbito descrito neste manual será considerada como uso indevido e poderá causar ferimentos, danos no aparelho e anular a garantia.

#### ▲ **PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES**

##### **Instruções de segurança gerais**

#### ▲ **AVISO**

- Certifique-se de que leu e compreendeu na íntegra as instruções deste manual de utilizador antes de instalar ou utilizar o aparelho. Guarde este documento para referência futura.
- Não utilize o aparelho caso uma peça esteja danificada ou defeituosa. Substitua imediatamente um aparelho danificado ou defeituoso.
- Se o cabo elétrico ou a ficha ficarem danificados, entregue o aparelho à Solis ou a um centro de assistência autorizado pela Solis para reparação.

##### **Instruções de segurança relativas à instalação**

#### ▲ **AVISO**

- Não deixe cair o aparelho e evite impactos.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, plana e resistente ao calor e à humidade.
- Antes de utilizar o aparelho, verifique se a tensão indicada na chapa de características do seu aparelho corresponde à tensão da sua rede elétrica. Não recomendamos a utilização do aparelho com um adaptador de ficha multidirecional.
- Não utilize um temporizador ou um sistema de controlo remoto separado que ligue o aparelho automaticamente.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado sobre as extremidades da mesa para evitar que o aparelho seja puxado para baixo. Certifique-se de que o aparelho, o cabo elétrico e a ficha não entram em contacto com superfícies quentes, tais como placas de aquecimento ou um radiador, ou com o próprio aparelho.

- Nunca coloque o aparelho de forma que corra o risco de cair na água ou de entrar em contacto com água ou outros líquidos (por exemplo, dentro ou perto de um lavatório).
- Mantenha o aparelho afastado de aparelhos emissores de calor ou de fontes de calor.
- Nunca utilize o aparelho sobre uma superfície húmida.
- Não exponha o aparelho à luz solar direta.
- Nunca tente apanhar um aparelho que tenha caído em água ou qualquer outro líquido:
  - Calce sempre luvas de borracha para desligar o aparelho da tomada antes de o retirar da água.
  - Não volte a usar o aparelho antes de o seu funcionamento e segurança serem verificados pela Solis ou um centro de assistência autorizado pela mesma.
- Não opere o aparelho com um cabo de extensão para evitar curto-circuitos.
- Não coloque o aparelho diretamente sob uma tomada de parede.
- Desligue o aparelho antes de o deslocar.
- Desenrole totalmente o cabo de alimentação antes de utilizar o aparelho.

##### **Instruções de segurança relativas à utilização**

#### ▲ **AVISO**

- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha o aparelho e o cabo elétrico afastados de crianças e animais de estimação.
- Não opere o aparelho com as mãos molhadas.
- Utilize o aparelho apenas com os acessórios fornecidos ou recomendados pela Solis. O uso de acessórios incorretos ou uso indevido podem causar danos no aparelho.
- Utilize apenas películas e sacos de vácuo Solis ou recipientes concebidos para este aparelho.

- A barra de selagem aquece durante a utilização. Não toque na barra de selagem durante nem logo após a utilização.
- Deixe o aparelho arrefecer durante um minuto entre utilizações.
- Não sele mais de 30 sacos seguidos para evitar o sobreaquecimento do aparelho.
- Não mova o aparelho durante a utilização.
- Desligue o aparelho quando não estiver em uso.
- Não efetue quaisquer ajustes no aparelho, no cabo, na ficha ou nos acessórios.
- Não insira ferramentas nem objetos afiados ou pontiagudos nas aberturas do aparelho.
- Ao aspirar um saco de vácuo com líquido, certifique-se de que o líquido não flui para dentro do aparelho.

### Instruções de segurança relativas à manutenção

#### ⚠ AVISO

- Desligue o aparelho antes da reparação e ao substituir peças.
- Deixe o aparelho arrefecer antes de proceder à sua limpeza.
- Nunca mergulhe o aparelho em água nem o coloque numa máquina de lavar loiça.
- Não utilize agentes de limpeza químicos abrasivos, tais como amoníaco, ácidos ou acetona para limpar o aparelho. Caso contrário, poderá danificar o aparelho.
- Nunca puxe pelo cabo elétrico para desligar o aparelho. Puxe apenas pela ficha.
- Certifique-se de que a tampa não está bloqueada antes de inserir ou retirar a ficha da tomada.
- Não lubrifique este aparelho.

#### ▲ ÍNDICE

Por favor, verifique o conteúdo da embalagem:

1x	VERTIVAC
1x	Manual
5x	Saco de vácuo (20 x 30 cm)
5x	Saco de vácuo (30 x 40 cm)
1x	Mangueira de vácuo

#### ▲ DESCRIÇÃO DO APARELHO (VER IMAGEM A/B)

1 Tampa	8 Mangueira de vácuo
2 Painel de controlo	9 Vedante superior
3 Porta de ligação ao tubo de aspiração	10 Bandeja de gotejamento
4 Alavanca de arranque	11 Vedante inferior
5 Baía de vácuo com barra de selagem	12 Barra de selagem
6 Botões de libertação	13 Cabo de alimentação
7 Tira de contacto em silicone	

#### ▲ BOTÕES DE CONTROLO (VER IMAGEM C)

14 Botão de vácuo de impulso	20 Botão Marinar
15 Botão Cancel (cancelar)	21 Botão Recipiente
16 Botão de vácuo e de selagem	22 Botão de velocidade de vácuo
17 Indicador de progresso	23 Botão de alimentos
18 Botão de selagem manual	24 Botão Soldar
19 Botão de memória	

#### ▲ INSTALAÇÃO

⚠ Certifique-se de que o aparelho e os recipientes estão limpos e livres de danos para evitar contaminar qualquer alimento.

1. Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, plana e resistente ao calor e à humidade.
  - i Certifique-se de que tem espaço suficiente à volta do aparelho para processar os sacos com alimentos.
2. Ligue o **cabo de alimentação** 13 a uma tomada elétrica. Os indicadores *GENTLE*, *DRY* e *SINGLE* acendem-se.

#### ▲ CRIAR UM SACO A PARTIR DE PELÍCULA DE VÁCUO

1. Corte a película de vácuo n o tamanho pretendido.
  - i O saco deve ser, pelo menos, 10 cm maior do que os alimentos.
  - i Para embalar a vácuo sopas, caldos ou outros líquidos, congele o líquido em estado sólido antes de começar o processo de aspiração ou utilize um saco pelo menos 15 cm maior do que o alimento.
2. Coloque uma extremidade aberta da película de vácuo dentro da **baía de vácuo** 5. Insira-a aproximadamente 4 cm até sentir que a película de vácuo atinge um ponto de paragem.
3. Prima o **botão de selagem manual** 18.

4. Prima o **botão soldar** 24 para alterar o tipo de soldadura. Uma soldadura simples requer menos tempo. Uma soldadura dupla é mais forte e mais segura.
5. Carregue na **alavanca de arranque** 4 para selar a película de vácuo.  
O botão de selagem manual acende-se a azul e as luzes indicadoras de progresso indicam o estado do processo. O processo está concluído quando as luzes se desligam e o aparelho apita uma vez.
6. Retire a película de vácuo do aparelho.
  - 1 A película de vácuo deverá ter agora a forma de um saco, com apenas uma extremidade aberta.
7. Verifique se a costura selada está direita e sem vincos. Se não for o caso, corte a costura e repita o processo.

#### ▲ **APLICAR VÁCUO E SELAR UM SACO CHEIO**

1. Encha um saco de vácuo com comida.
- 1 Pode comprar acessórios para o seu selador de vácuo junto do seu fornecedor ou da Solis.
2. Limpe o interior e o exterior do saco.
3. Alise a extremidade aberta do saco. Certifique-se de que não tem dobras.
4. Coloque a extremidade aberta do saco de vácuo dentro da **baía de vácuo** 5. Insira-a aproximadamente 4 cm até sentir que a película de vácuo atinge um ponto de paragem.

#### ▲ **Ao aspirar um saco de vácuo com líquido, certifique-se de que o líquido não flui para dentro do aparelho.**

5. Prima o **botão de vácuo e selagem** 16.
6. Prima o **botão alimentos** 23 para definir o nível de humidade do alimento. A predefinição é *Dry*.
7. Prima o **botão de velocidade de vácuo** 22 para ajustar as definições de velocidade. A predefinição é *Gentle*.
  - 1 Utilize a definição *Gentle* ou vácuo controlado (ver capítulo *Vácuo controlado e selagem manual*) ao aplicar vácuo sobre alimentos sensíveis.
8. Prima o **botão soldar** 24 para alterar o tipo de soldadura. Uma soldadura dupla é mais forte e mais segura.
9. Carregue na **alavanca de arranque** 4 para aplicar vácuo selar o saco.  
A luz do botão de vácuo e selagem acende-se durante o processo de vácuo. O botão de selagem manual acende-se quando o processo de selagem começa. A luz do indicador de progresso indica o estado do processo. O processo está concluído quando as luzes se desligam e é escutado um sinal.
10. Retire o saco do aparelho.
11. Verifique se a costura de selagem é reta e sem dobras. Se não for o caso, corte a costura verifique se o saco ainda é suficientemente grande e repita o processo.

#### ▲ **VÁCUO CONTROLADO E SELAGEM MANUAL**

- 1 A opção de vácuo controlado e selagem manual é recomendada para a pressão de selagem a vácuo de alimentos sensíveis, como pastelaria.
  1. Siga os passos 1-4 do capítulo *Aplicar vácuo e selar um saco cheio*.
  2. Mantenha premido o **botão de pressão de vácuo** 14 para iniciar o processo de vácuo.
  3. Quando tiver sido criado vácuo suficiente, solte o botão. O processo de vácuo é interrompido.
  4. Prima o **botão de selagem manual** 18 para selar o saco.
  5. Retire o saco do aparelho.
  6. Verifique se a costura selada está direita e sem vincos. Se não for o caso, corte a costura.

7. Verifique se o saco continua a ser suficientemente grande e repita o processo.

#### ▲ **APLICAR VÁCUO EM RECIPIENTES DA SOLIS**

- 1 Utilize exclusivamente recipientes da Solis com este aparelho. Pode comprar acessórios para o seu selador de vácuo junto do seu fornecedor ou da Solis.
  1. Limpe e seque bem o recipiente.
  2. Coloque os alimentos no recipiente. Deixe, pelo menos, 3 cm de espaço entre o alimento e a tampa do recipiente.
  3. Limpe a parte superior do recipiente.
  4. Coloque a tampa do recipiente no respetivo recipiente.
  5. Para recipientes hexagonais com tampas de botões de torcer, rode o botão de torcer para a posição *SEAL*.
  6. Abra a **tampa** 1.
  7. Retire a **mangueira de vácuo** 8.
  8. Insira uma extremidade do **tubo de aspiração** 8 na **porta de ligação ao tubo de aspiração** 3.
  9. Insira a outra extremidade da **mangueira de vácuo** 8 na abertura da tampa.
  10. Prima o **botão recipiente** 21.  
O processo de vácuo é iniciado.
    - 1 Carregue na tampa do recipiente durante o vácuo para evitar a entrada de ar no recipiente. O processo de vácuo para automaticamente quando é atingido o vácuo pretendido.
  11. Puxe suavemente o **tubo de aspiração** 8 da tampa.
    - 1 Para verificar se o recipiente foi aspirado com êxito, tente retirar a tampa. Se não conseguir retirar a tampa, significa que a pressão de vácuo está correta.
  12. Para abrir a tampa de:
    - a. um recipiente hexagonal com parafuso de torção, rode o parafuso de torção para a posição *ABRIR*.
    - b. Um recipiente quadrado sem botão de rodar. Prima o botão junto da porta de ligação ao tubo de aspiração.
- 1 Se o recipiente tiver sido aspirado com sucesso, é escutado um som sibilante quando o recipiente é aberto.

#### ▲ **UTILIZAR A FUNÇÃO MARINAR**

- 1 A função marinar pode ser utilizada para marinar carne ou peixe. Os alimentos marinam mais rapidamente, porque o vácuo permite que a marinada penetre melhor na comida.
  - 1 Utilize um recipiente quadrado Solis.
    1. Limpe e seque bem o recipiente.
    2. Pique o alimento algumas vezes com um garfo.
    3. Coloque o alimento no recipiente.
    4. Cubra o alimento com marinada. Deixe pelo menos 3 cm de espaço entre o alimento e a parte superior do recipiente.
    5. Limpe a parte superior do recipiente.
    6. Coloque a tampa do recipiente no respetivo recipiente.
    7. Abra a **tampa** 1.
    8. Retire a **mangueira de vácuo** 8.
    9. Insira uma extremidade do **tubo de aspiração** 8 na **porta de ligação para o tubo de aspiração** 3.

10. Insira a outra extremidade da **mangueira de vácuo** 8 na abertura da tampa.
11. Prima o **botão marinar** 20. O processo de marinar começa e dura alguns minutos.
1. Prima o botão cancelar para parar o processo antes de ser concluído.
12. Puxe suavemente o **tubo de aspiração** 8 da tampa.
13. Para abrir a tampa, carregue no botão junto da abertura de extração de ar.

#### ▲ LIMPEZA E CUIDADO

⚠ **Não utilize agentes de limpeza químicos abrasivos, tais como amoníaco, ácidos ou acetona para limpar o aparelho. Caso contrário, poderá danificar o aparelho.**

⚠ **Não lubrifique o aparelho.**

1. Desligue o aparelho.
2. Deixe o aparelho arrefecer.
3. Limpe o aparelho com um pano húmido.
4. Retire a **bandeja de gotejamento** 10.
5. Retire o **vedante inferior** 11 do aparelho.
6. Lave a **bandeja de gotejamento** 10 e o **vedante inferior** 11 com água quente e detergente da loiça.
7. Deixe o tabuleiro de gotejamento e o **vedante inferior** 11 secar ao ar.
8. Volte a inserir o tabuleiro de gotejamento e o **vedante inferior** 11. Insira o **vedante inferior** 11 para que não entre ar na **câmara de vácuo** 5.

#### ▲ ARMAZENAMENTO

1. Enrole o **cabo elétrico** 13 e coloque-o na parte inferior do aparelho.

⚠ **Não enrole o cabo elétrico à volta do aparelho.**

2. Armazene o aparelho na embalagem de origem, num local seco e fechado.

⚠ **Não coloque nada por cima do aparelho.**

⚠ **Certifique-se de que não há pressão nos vedantes.**

#### ▲ ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

N.º de modelo	VS6320, Tipo 5704
Tensão / Frequência	220–240 V~ / 50 – 60 Hz
Saída	130 W
Dimensões (L x P x A)	39 x 13 x 19 cm
Peso	2,5 kg

Alterações técnicas reservadas.

#### DA Vejledning til hurtig start

## VERTIVAC

Type 5704

Du kan finde en detaljeret vejledning og svar på hyppigt stillede spørgsmål på [www.solis.com/manuals](http://www.solis.com/manuals)

#### ▲ TILSIGTET BRUG

- Dette apparat er beregnet til at vakuumpakke forskellige typer madvarer.
- Anvend kun apparatet som beskrevet i denne manual.
- Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug og lignende anvendelser, såsom:
  - I personalekøkkener i butikker, på kontorer og i andre arbejdsmiljøer;
  - i gæstehuse;
  - af kunder på hoteller, moteller og andre indkvarteringer;
  - Indkvarteringer såsom 'bed and breakfast' og til ikkekommerciel brug.
- Dette apparat er kun beregnet til indendørs brug.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller er blevet instrueret i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Enhver anden anvendelse af apparatet end beskrevet i denne vejledning betragtes som misbrug og kan medføre personskaade, beskadigelse af apparatet og ugyldiggør garantien.

#### ▲ VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

##### Generelle sikkerhedsinstruktioner

#### ⚠ ADVARSEL

- Sørg for, at du har læst og forstået instruktionerne i denne brugervejledning fuldt ud, før du installerer eller bruger produktet. Gem dette dokument, så det sidenhen kan læses.
- Brug ikke apparatet, hvis det er ødelagt eller defekt. Udskift straks et ødelagt eller defekt apparat
- Hvis strømkablet eller stikket er beskadiget, skal apparatet returneres til Solis eller til et servicecenter, der er autoriseret af Solis, for at blive repareret.

##### Sikkerhedsinstruktioner for installation

#### ⚠ ADVARSEL

- Apparatet må ikke tabes eller udsættes for stød.
- Anbring apparatet på en stabil, flad og fugt- varmebestandig overflade.
- For brug af apparatet tjekkes det, at spændingen, som fremgår på typepladen på dit apparat, matcher spændingen på dit strømforsyningsnet. Vi anbefaler ikke betjening af apparatet med en flervejsadapter til strømstik.

- Brug ikke en timer eller et separat fjernbetjeningsystem, der automatisk tænder for enheden.
- Efterlad ikke strømkablet hængende ud over bordkanter for at forhindre, at apparatet kan trækkes ned fra bordkanten. Sørg for, at hverken apparatets strømkabel eller strømstik kommer i kontakt med varme overflader såsom kogeplader eller radiatorer, eller at de kommer i kontakt med selve apparatet.
- Placer aldrig apparat således, at det er i risiko for at falde ned i vand eller komme i kontakt med vand eller andre væsker (f.eks. i eller nær en vask).
- Hold apparatet væk fra varmeproducerende apparater eller varmekilder.
- Brug aldrig apparatet på en våd overflade.
- Placer ikke apparatet i direkte sollys.
- Ræk aldrig ud efter et apparat, som er faldet ned i vand eller andre væsker:
  - Brug altid tørre gummihandsker til at trække stikket ud, før det tages ud vand.
  - Begynd ikke at bruge apparatet igen, før du har fået tjekket dets funktionalitet og sikkerhed af Solis eller et servicecenter, der er autoriseret af Solis.
- Anvend ikke apparatet med en forlængerledning for at undgå kortslutninger.
- Placer ikke apparatet direkte under et strømstik.
- Tag apparatet ud af stikket, før det flyttes.
- Fold strømkablet helt ud før brug.

### Sikkerhedsinstruktioner for brug

#### ⚠ ADVARSEL

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Hold apparatet og strømkablet væk fra børn og kæledyr.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder.
- Brug kun apparatet med det medfølgende tilbehør eller tilbehør anbefalet af Solis. Forkert tilbehør eller misbrug kan føre til beskadigelse af apparatet.
- Brug kun Solis-vakuumfilm og -poser, der er designet til dette apparat.

- Forseglingsstaven bliver varm under brug. Forseglingsstaven må ikke berøres under eller lige efter brug.
- Lad apparatet køle ned et minut mellem brug.
- Der må ikke forsegles mere end 30 poser i træk for at undgå overophedning af apparatet.
- Flyt ikke apparatet, når det er i brug.
- Frakobl apparatet, når det ikke er i brug.
- Foretag ikke nogen justeringer på apparatet, kablet, stikket eller tilbehør.
- Der må ikke indsættes skarpe eller spidse genstande eller redskaber i apparatets åbninger.
- Når du vakuumpakker en vakuumpose med væske, så sørg for, at væsken ikke flyder ind i apparatet.

### Sikkerhedsinstruktioner for vedligeholdelse

#### ⚠ ADVARSEL

- Tag apparatet ud af stikket før service og ved udskiftning af dele.
- Lad apparatet køle af før rengøring.
- Sænk aldrig apparatet ned i vand, og læg det aldrig i opvaskemaskinen.
- Anvend ikke aggressive kemiske rengøringsmidler såsom ammoniak, syre eller acetone, når du rengør apparatet. Dette kan beskadige apparatet.
- Træk ikke i strømledningen for at tage apparatet ud af stikket. Træk kun i stikket.
- Sørg for, at dækslet ikke er låst, før apparatet sættes i eller trækkes ud af en stikkontakt.
- Dette apparat må ikke smøres.

#### ▲ INDHOLD

Tjek indholdet i pakken:

1x	VERTIVAC
1x	Manual
5x	Vakuumpose (20 x 30 cm)
5x	Vakuumpose (30 x 40 cm)
1x	Vakuumslange

### ▲ APPARATBESKRIVELSE (SE BILLEDE A/B)

- |                                     |                     |
|-------------------------------------|---------------------|
| 1 Dæksel                            | 8 Vakuumslange      |
| 2 Kontrolpanel                      | 9 Øvre forsegling   |
| 3 Tilslutningsport til vakuumslange | 10 Drypbakke        |
| 4 Startstang                        | 11 Nedre forsegling |
| 5 Vakuumbakke med forseglingsstav   | 12 Forseglingsstav  |
| 6 Frigivelsesknapper                | 13 Strømkabel       |
| 7 Kontaktstrimmel af silikone       |                     |

### ▲ KONTROLKNAPPER (SE BILLEDE C)

- |                                  |                             |
|----------------------------------|-----------------------------|
| 14 Knap til impulsvakuum         | 20 Knap til marinering      |
| 15 Annulleringsknap              | 21 Knap til rum             |
| 16 Knap til vakuum og forsegling | 22 Knap til vakuumhastighed |
| 17 Statuslamper                  | 23 Knap til fødevarer       |
| 18 Knap til manuel forsegling    | 24 Knap til svejsning       |
| 19 Huskeknap                     |                             |

### ▲ INSTALLATION

▲ Sørg for, at apparatet og beholdere er rene og ikke er beskadigede for at undgå forurening af fødevarer.

- Anbring apparatet på en stabil, flad og fugt- varmebestandig overflade.
  - 1 Sørg for, at der er tilstrækkeligt med plads rundt om apparatet til at håndtere poser med fødevarer.
- Sæt **strømkablet** 13 i en stikkontakt.  
Lamperne *GENTLE*, *DRY* og *SINGLE* lyser.

### ▲ SÅDAN LAVES EN POSE AF VAKUUMFILM

- Skær vakuumfilmen i den ønskede størrelse.
  - 1 Posen skal være mindst 10 cm større end fødevaren.
  - 1 For at vakuumpakke supper, gryderetter eller andre væsker, skal du fryse væsken til fast form, inden vakuumprocessen påbegyndes, eller benytte en pose, der er mindst 15 cm større end fødevaren.
- Anbring den åbne ende af vakuumfilmen i **vakuumbakken** 5. Skub den ca. 4 cm ind, indtil du mærker, at vakuumfilmen rammer en stopklods.
- Tryk på **knappen manuel forsegling** 18.
- Tryk på **knappen svejsning** 24 for at ændre svejsningstype. En enkelt svejsning er hurtigere. En dobbelt svejsning er stærkere og mere sikker.
- Tryk **startstangen** 4 ned for at forsegle vakuumfilmen.  
Knappen til manuel forsegling lyser blå, og statuslampen viser fremdriften. Processen er færdig, når lamperne slukker, og apparatet bipper én gang.
- Fjern vakuumfilmen fra apparatet.
  - 1 Vakuumfilmen bør nu have form af en pose med kun en åben side.
- Kontrollér, at forseglingssømmen er lige og uden krøller. Hvis det ikke er tilfældet, skal du skære sømmen af og gentage processen.

### ▲ SÅDAN VAKUUMPAKES OG FORSEGLES EN FYLDT POSE

- Fyld en vakuumpose med mad.
  - 1 Du kan købe tilbehør til vakuumposeforsegleren hos Solis-forhandleren.
- Rengør inder- og ydersiden af posens åbne side.
- Glat den åbne side ud. Sørg for, der ikke er nogen krøller.
- Anbring den åbne ende af vakuumposen i **vakuumbakken** 5. Skub den ca. 4 cm ind, indtil du mærker, at vakuumfilmen rammer en stopklods.

▲ Når du vakuumpakker en vakuumpose med væske, så sørg for, at væsken ikke flyder ind i apparatet.

- Tryk på **knappen vakuum og forsegling** 16.
- Tryk på **knappen til fødevarer** 23 for at indstille fødevarens fugtighedsniveau. Standardindstillingen er *Dry*.
- Tryk på **knappen vakuumhastighed** 22 for at få adgang til hastighedsindstillingerne. Standardindstillingen er *Gentle*.
  - 1 Benyt indstillingen *Gentle* eller kontrolleret vakuumpakning (se afsnit *Kontrolleret vakuumpakning og manuel forsegling*), når du vakuumpakker følsomme fødevarer.
- Tryk på **knappen svejsning** 24 for at ændre svejsningstype. En dobbelt svejsning er stærkere og mere sikker.
- Tryk **startstangen** 4 ned for at vakuumpakke og forsegle posen.  
Knappen til vakuum og forsegling lyser under vakuumprocessen. Knappen til manuel forsegling lyser, når forseglingsprocessen starter. Statuslamperne lyser for at vise status for processen. Processen er færdig, når lamperne slukker, og der høres en lyd.
- Fjern posen fra apparatet.
- Kontrollér, at forseglingssømmen er lige og uden krøller. Hvis det ikke er tilfældet, skal du skære sømmen af, kontrollere at posen stadig er stor nok og gentage processen.

### ▲ KONTROLLERET VAKUUMPAKNING OG MANUEL FORSEGLING

- 1 Muligheden for kontrolleret vakuumpakning og manuel forsegling anbefales til vakuumpakning af trykfølsomme fødevarer som f.eks. kager.
- Følg trin 1 - 4 i afsnittet *Sådan vakuumpakkes og forsegles en fyldt pose*.
  - Tryk på og hold **knappen vakuum og forsegling** 14 nede for at påbegynde vakuumprocessen.
  - Når det rette vakuum er opnået, slippes knappen. Vakuumprocessen stopper.
  - Tryk på **knappen manuel forsegling** 18 for at forsegle posen.
  - Fjern posen fra apparatet.
  - Kontrollér, at forseglingssømmen er lige og uden krøller. Hvis det ikke er tilfældet, skal du skære sømmen af.
  - Kontrollér, om posen stadig er stor nok, og gentag processen.

### ▲ VAKUUMPAKNING AF SOLIS-BEHOLDERE

- 1 Brug kun beholdere fra Solis til dette apparat. Du kan købe tilbehør til vakuumposeforsegleren hos Solis-forhandleren.
- Rengør og tør beholderen grundigt.
  - Anbring fødevarer i beholderen. Sørg for, at der er mindst 3 cm afstand mellem fødevarer og beholderen.

- Rengør den øverste del af beholderen.
- Anbring beholderens låg på beholderen.
- Ved heksagonale beholdere med skruelåg skal du dreje skruekappen til *SEAL*-position.
- Åbn **dækslet** ①.
- Tag **vakuumslangen** ⑧ ud.
- Sæt den ene ende af **vakuumslangen** ⑧ i **porten til vakuumslangen** ③.
- Sæt den anden ende af **vakuumslangen** ⑧ i åbningen på låget.
- Tryk på **knappen rum** ⑳.

Vakuumprocessen begynder.

① Tryk beholderens låg ned under vakuumprocessen, for at undgå at trænger luft ind i beholderen.

Vakuumprocessen stopper automatisk, når det nødvendige vakuum er opnået.

- Træk forsigtigt **vakuumslangen** ⑧ af låget.
- Du kan kontrollere, om beholderen blev vakuumpakket ved at forsøge at tage låget af. Hvis du ikke kan tage låget af, er vakuumtrykket passende.
- Sådan tages låget af:
  - Ved heksagonale beholdere med skrueknop skal du dreje skrueknappen til *OPEN*-position.
  - en firkantet beholder uden skrueknop skal du trykke på knappen ved siden af tilslutningsporten til vakuumslangen.
- Hvis beholderen var vakuumpakket korrekt, kan du høre en hvislelyd, når beholderen åbnes.

#### ▲ BRUG AF MARINERINGSFUNKTIONEN

- ① Marineringsfunktionen kan benyttes til at marinere kød eller fisk. Fødevarerne marineres hurtigere, fordi marinaden trænger dybere ind i fødevarerne som følge af vakuumpakningen.
- ① Brug en firkantet Solis-beholder.
- Rengør og tør beholderen grundigt.
  - Prik fødevarerne nogle få gange med en gaffel.
  - Anbring fødevarerne i beholderen.
  - Dæk fødevarerne med marinaden. Sørg for, at der er mindst 3 cm afstand mellem fødevarerne og beholderens øverste kant.
  - Rengør den øverste del af beholderen.
  - Anbring beholderens låg på beholderen.
  - Åbn **dækslet** ①.
  - Tag **vakuumslangen** ⑧ ud.
  - Sæt den ene ende af **vakuumslangen** ⑧ i **tilslutningsporten til vakuumslangen** ③.
  - Sæt den anden ende af **vakuumslangen** ⑧ i åbningen på låget.
  - Tryk på **knappen marinering** ㉑. Marineringsprocessen starter og varer nogle få minutter.
  - Tryk på knappen afbryd for at stoppe processen, før den er færdig.
  - Træk forsigtigt **vakuumslangen** ⑧ af låget.
  - For at åbne låget skal du trykke på knappen ved siden af åbningen til luftudsugning.

#### ▲ RENGØRING OG PLEJE

⚠ Anvend ikke aggressive kemiske rengøringsmidler såsom ammoniak, syre eller acetone, når du rengør apparatet. Dette kan beskadige apparatet.

⚠ Apparatet må ikke smøres.

- Tag apparatet ud af stikkontakten.
- Lad apparatet køle af.
- Rengør apparatet med en fugtig klud.
- Fjern **drypbakken** ⑩.
- Fjern den **nedre forsegling** ⑪ fra apparatet.
- Rengør **drypbakken** ⑩ og den **nedre forsegling** ⑪ i varmt vand med opvaskemiddel.
- Lad drypbakken og den **nedre forsegling** ⑪ lufttørre.
- Sæt drypbakken og den **nedre forsegling** ⑪ tilbage. Sørg for at indsætte den **nedre forsegling** ⑪, så der ikke kan komme luft ind i **vakuumkammeret** ⑤.

#### ▲ OPBEVARING

- Rul **strøm ledningen** ⑬ op, og anbring den i rummet på apparatets underside.

⚠ Strømledningen må ikke vikles rundt om apparatet.

- Opbevar apparatet i originalemballagen i et tørt og lukket rum.

⚠ Stil ikke noget oven på apparatet.

⚠ Sørg for, at der ikke er noget pres på forseglingerne.

#### ▲ TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Modelnr.	VS6320, Type 5704
Spænding/frekvens	220–240 V~ / 50 – 60 Hz
Output	130 W
Mål (B x D x H)	39 x 13 x 19 cm
Vægt	2,5 kg

Tekniske ændringer forbeholdes.

#### Ⓢ Snabbstartsguide

## VERTIVAC

Typ 5704

Du hittar en detaljerad bruksanvisning och svar på vanliga frågor på [www.solis.com/manuals](http://www.solis.com/manuals)

#### ▲ AVSEDD ANVÄNDNING

- Denna apparat är avsedd för att vakuumpacka olika typer av livsmedel.
- Apparaten får endast användas enligt beskrivningen i denna bruksanvisning.
- Denna apparat är avsedd för användning i hemmiljö och liknande applikationer såsom:
  - personalköksområden i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
  - jordbruksfastigheter;
  - av gäster på hotell, motell och andra miljöer av bostadstyp;
  - bed and breakfast-etablissemang och inte för kommersiellt bruk.
- Apparaten är endast avsedd för användning inomhus.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysik, sensoriskt eller mentalt handikapp, ej heller av personer som saknar nödvändig erfarenhet och kunskap, utom i sådana fall då de erhållit vägledning eller instruktion i apparatens handhavande

från en person som ansvarar för deras säkerhet.

- All annan användning av apparaten än den som beskrivs i denna bruksanvisning anses vara felaktig och kan orsaka personskada, skada på apparaten samt medföra att garantin upphävs.

## ▲ VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

### Allmänna säkerhetsanvisningar

#### ▲ VARNING

- Säkerställ att du har läst och förstår instruktionerna i denna bruksanvisning innan du installerar eller använder apparaten. Spara detta dokument för framtida referens.
- Använd inte apparaten om en del är skadad eller defekt. Byt omedelbart ut en skadad eller defekt apparat.
- Om nätkabeln eller stickkontakten är skadade, ska apparaten returneras till Solis eller till ett servicecenter som är auktoriserat av Solis för reparation.

### Säkerhetsanvisningar för installation

#### ▲ VARNING

- Tappa inte apparaten och skydda den mot slag.
- Placera apparaten på en stabil, plan samt värme- och fukttålig yta.
- Innan du använder apparaten, kontrollera att spänningen angiven på din apparats märkskylt motsvarar din nätspänning. Vi rekommenderar inte att använda apparaten med en flervägs kontaktadapter.
- Använd inte en timer eller separat fjärrstyrningssystem som slår på produkten automatiskt.
- Lämna inte nätsladden hängande över bordskanter för att undvika att apparaten dras ned. Se till att varken apparaten eller nätsladden eller kontakten kommer i kontakt med varma ytor, till exempel kokplattor eller ett element eller att de kommer i kontakt med själva apparaten.
- Placera aldrig apparaten på ett sådant sätt att det finns risk för att den ramlar i vatten eller kommer i kontakt med vatten eller andra vätskor (t.ex. i eller nära en vask).
- Håll apparaten på behörigt avstånd från anordningar som avger värme eller värmekällor.

- Använd aldrig apparaten på en våt yta.
- Placera aldrig apparaten i direkt solljus.
- Vidrör aldrig en apparat som har fallit ner i vatten eller annan vätska:
  - Bär alltid torra gummihandskar för att koppla ur nätkabeln från apparaten innan du avlägsnar den från vattnet.
  - Börja inte använda apparaten igen innan du har låtit Solis eller av Solis auktoriserat servicecenter undersöka dess funktionalitet.
- Använd inte apparaten med en förlängningsladd för att förhindra kortslutning.
- Placera aldrig apparaten direkt under ett vägguttag.
- Koppla ifrån apparaten innan du flyttar den.
- Vira ut nätkabeln fullständigt före användning.

### Säkerhetsanvisningar för användning

#### ▲ VARNING

- Små barn ska hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- Håll apparaten och nätsladden på avstånd från barn och husdjur.
- Använd den inte med våta händer.
- Använd endast apparaten med de tillbehör som medföljer eller tillbehör som rekommenderas av Solis. Fel tillbehör eller felanvändning kan leda till att apparaten skadas.
- Använd endast Solis vakuumfilm och påsar eller behållare som utformats för den här apparaten.
- Förseglingsstången blir varm under användning. Rör inte vid förseglingsstången under eller kort efter användning.
- Låt apparaten svalna i en minut mellan användningstillfällena.
- Försegla inte mer än 30 påsar i rad för att förhindra att apparaten överhettas.
- Flytta inte apparaten när den används.



- Koppla bort apparaten när den inte används.
- Utför inga justeringar på apparaten, kontakten eller tillbehören.
- För inte in några skarpa eller vassa objekt eller verktyg i apparatens öppningar.
- När en påse med vätska vakuumpörpackas ska du se till att vätskan inte flödar in i apparaten.

### Säkerhetsanvisningar för underhåll

#### ⚠ VARNING

- Koppla från apparaten före underhåll och vid byte av delar.
- Låt apparaten svalna före rengöring.
- Sänk aldrig ner apparaten i vatten, och placera den inte i en diskmaskin.
- Använd inte slipande rengöringsmedel såsom ammoniak, syra eller aceton vid rengöring av apparaten. Detta kan skada apparaten.
- Dra aldrig i nätsladden för att koppla från apparaten. Dra endast i stickkontakten.
- Säkerställ att höljet inte är låst innan kontakten sätts in i eller dras ut ur ett uttag.
- Smörj inte denna apparat.

#### ▲ INNEHÅLL

Kontrollera innehållet i förpackningen:

1x VERTIVAC

1x Manuell

5x Vakuumpåse (20 x 30 cm)

5x Vakuumpåse (30 x 40 cm)

1x Vakuumslang

#### ▲ BESKRIVNING AV APPARATEN (SE BILD A/B)

- |                                   |                     |
|-----------------------------------|---------------------|
| 1 Lock                            | 8 Vakuumslang       |
| 2 Kontrollpanel                   | 9 Övre tätning      |
| 3 Anslutningsport för vakuumslang | 10 Droppskål        |
| 4 Startspak                       | 11 Undre tätning    |
| 5 Vacuum bay med förseglingsstång | 12 Förseglingsstång |
| 6 Frigöringsknappar               | 13 Ström kabel      |
| 7 Kontaktskena i silikon          |                     |

#### ▲ STYRKNAPPAR (SE BILD C)

- |                                 |                              |
|---------------------------------|------------------------------|
| 14 Pulsvakuumknapp              | 20 Marineringsknapp          |
| 15 Stoppknapp                   | 21 Knapp för behållare       |
| 16 Vakuum- och förseglingsknapp | 22 Knapp för vakuumhastighet |
| 17 Förloppsindikator            | 23 Livsmedelsknapp           |
| 18 Manuell förseglingsknapp     | 24 Svetsknapp                |
| 19 Minnesknapp                  |                              |

#### ▲ INSTALLATION

⚠ Säkerställ att apparaten och behållarna är rena och fria från skada för att förhindra kontaminering av livsmedel.

1. Placera apparaten på en stabil, plan samt värme- och fuktålig yta.
- 1 Se till att ha tillräckligt med utrymme runt omkring apparaten för att bearbeta påsarna med livsmedel.
2. Anslut **nätsladden** 13 till ett eluttag.  
Indikatorknapparna *GENTLE*, *DRY* och *SINGLE* tänds.

#### ▲ SKAPA EN PÅSE AV VAKUUMPLASTFOLIE

1. Skär vakuumplastfolien till önskad storlek.
- 1 Påsen ska vara minst 10 cm större än livsmedlen.
- 1 För att vakuumpörpacka soppor, stuvningar eller andra vätskor, ska vätskan frysas tills den är solid innan ni sätter igång med vakuumprocessen eller använd en påse som är minst 15 cm större än maten.
2. Placera vakuumplastens öppna ände inuti **vakuumpacket** 5. För in den ungefär 4 cm tills du känner att vakuumpfilmen når sitt stoppläge.
3. Tryck på den **manuella förseglingsknappen** 18.
4. Tryck på **svetsknappen** 24 för att ändra typen av svetsning. En enkel svetsning tar mindre tid. En dubbel svetsning är starkare och mer säker.
5. Tryck ner **startspaken** 4 för att försegla vakuumpfilmen.  
Den manuella förseglingsknappen tänds och lyser blå och förloppsindikatorn visar processstatusen. Processen är klar när ljuset släcks och apparaten avger ett bip-ljud.
6. Ta ut vakuumplastfolien från apparaten.
- 1 Vakuumplastfolien bör nu vara formad till en påse med bara en öppen ände.
7. Kontrollera att förseglings sömmen är rak och utan veck. Om så inte är fallet, ska sömmen skäras av och processen upprepas.

#### ▲ FÖRSE MED VAKUUM OCH FÖRSEGLA EN FYLLED PÅSE

1. Fyll en vakuumpåse med livsmedel.
- 1 Du kan köpa tillbehör för vakuumpörseglaren hos din återförsäljare eller Solis.
2. Rengör påsens öppna ände in- och utvändigt.
3. Jämna ut påsens öppna ände. Säkerställ att det inte finns några veck.
4. Placera vakuumpåsens öppna ände inuti **vakuumpacket** 5. För in den ungefär 4 cm tills du känner att vakuumpfilmen når sitt stoppläge.

⚠ När en påse med vätska vakuumpörpackas ska du se till att vätskan inte flödar in i apparaten.

5. Tryck på **vakuum- och förseglingsknappen** 16.
6. Tryck på **livsmedelsknappen** 23 för att ställa in livsmedlets fuktnivå. Standardinställningen är *Dry*.
7. Tryck på **vakuumhastighetsknappen** 22 för att justera hastighetsinställningarna. Standardinställningen är *Gentle*.
- ❗ Använd inställningen *Gentle* eller kontrollerad vakuumfyllning (se kapitlet *Kontrollerad vakuumfyllning och manuell förseglning*) när tryckkänslig mat fylls med vakuum.
8. Tryck på **svetsknappen** 24 för att ändra typen av svetsning. En dubbel svetsning är starkare och mer säker.
9. Tryck ner **startspaken** 4 för att vakuumförpacka och försegla påsen. Knappen för vakuumförpackning och förseglning tänds under vakuumprocessen. Den manuella förseglingsknappen tänds när förseglingsprocessen sätter igång. Förloppsindikatorns ljus visar förloppets status. Processen är klar när ljuset släcks och en ljudsignal avges.
10. Ta ut påsen från apparaten.
11. Kontrollera att förseglings sömmen är rak och utan veck. Om så inte är fallet ska sömmen skäras bort, kontrollera sedan att påsen fortfarande är tillräckligt stor och upprepa processen.

### ▲ KONTROLLERAD VAKUUMFÖRPACKNING OCH MANUELL FÖRSEGLING

- ❗ Alternativet med kontrollerad vakuumprocess och manuell förseglning rekommenderas för vakuumförseglning av tryckkänsliga livsmedel, såsom bakverk.
1. Följ steg 1-4 från kapitlet *Vakuumförpacka och försegla en fylld påse*.
  2. Tryck och håll **vakuum- och förseglingsknappen** 14 intryckt för att starta vakuumprocessen.
  3. När vakuumet har bildats ska du släppa knappen. Vakuumprocessen stannar upp.
  4. Tryck på den **manuella förseglingsknappen** 18 för att försegla påsen.
  5. Ta ut påsen från apparaten.
  6. Kontrollera att förseglingen är rak och utan veck. Om så inte är fallet, ska sömmen skäras bort.
  7. Kontrollera om påsen fortfarande är tillräckligt stor och upprepa processen.

### ▲ SOLIS VAKUUMBEHÅLLARE

- ❗ Använd endast behållare från Solis med denna apparat. Du kan köpa tillbehör för vakuumförseglaren hos din återförsäljare eller Solis.
1. Rengör och torka behållaren noggrant.
  2. Lägg livsmedlet i behållaren. Lämna minst 3 cm utrymme mellan livsmedlet och behållarens övre kant.
  3. Rengör behållarens ovansida.
  4. Placera behållarlocket på behållaren.
  5. För sexkantiga behållare med vridlock ska locket vridas till *TÄTNINGSLÄGE*.
  6. Öppna **locket** 1.
  7. Ta ut **vakuumslangen** 8.
  8. För in en ände av **vakuumslangen** 8 i **anslutningsporten för vakuumslang** 3.
  9. Sätt in **vakuumslangens** 8 andra ände i öppningen på locket [Dropspot2].
  10. Tryck på knappen för **behållare** 21.
- Vakuumprocessen sätter igång.
- ❗ Tryck ner behållarens lock under vakuumförpackningen för att förhindra att luft tränger in i behållaren.
- Vakuumprocessen stannar automatiskt när det erforderade vakuumet har uppnåtts.
11. Dra försiktigt ut **vakuumslangen** 8 från locket.

- ❗ För att kontrollera om behållaren har vakuumförpackats ska du försöka att ta av locket. Om locket inte kan tas bort är vakuumtrycket bra.
12. För att öppna locket på:
    - a. en sexkantig behållare med vridlock ska locket vridas till *ÖPPET* läge.
    - b. En fyrkantig behållare utan vridhandtag, tryck på knappen bredvid anslutningsporten för vakuumslang.
  - ❗ Om behållarens vakuumprocess lyckades hörs ett väsende ljud när behållaren öppnas.

### ▲ ANVÄNDA MARINERINGSFUNKTIONEN

- ❗ Marineringfunktionen kan användas för att marinera kött eller fisk. Mat marineras snabbare eftersom vakuumet gör det möjligt för marinaden att bättre tränga in i maten.
- ❗ Använd en fyrkantig Solis-behållare.
1. Rengör och torka behållaren noggrant.
  2. Gör stick i livsmedlet ett par gånger med en gaffel.
  3. Lägg livsmedlet i behållaren.
  4. Täck över livsmedlet med marinad. Lämna minst 3 cm utrymme mellan livsmedlet och behållarens övre kant.
  5. Rengör behållarens ovansida.
  6. Placera behållarlocket på behållaren.
  7. Öppna **locket** 1.
  8. Ta ut **vakuumslangen** 8.
  9. För in en ände av **vakuumslangen** 8 i **anslutningsporten för vakuumslang** 3.
  10. Sätt in **vakuumslangens** 8 andra ände i öppningen på locket [Dropspot2].
  11. Tryck på **marineringsknappen** 20. Marineringprocessen startar och varar i ett par minuter.
  - ❗ Tryck på avbrytningsknappen för att stoppa processen innan den är klar.
  12. Dra försiktigt ut **vakuumslangen** 8 från locket.
  13. Tryck på knappen bredvid luftutsugningsöppningen för att öppna locket.

### ▲ RENGÖRING OCH SKÖTSEL

⚠ Använd inte slipande rengöringsmedel såsom ammoniak, syra eller aceton vid rengöring av apparaten. Detta kan skada apparaten.

⚠ Smörj inte apparaten.

1. Koppla från apparaten.
2. Låt apparaten svalna.
3. Rengör apparaten med fuktig trasa.
4. Avlägsna **droppskålen** 10.
5. Avlägsna den **undre tätningen** 11 från apparaten.
6. Rengör **droppskålen** 10 och den **undre tätningen** 11 i varmt vatten och diskmedel.
7. Låt droppskålen och den **undre tätningen** 11 lufttorka.
8. Sätt tillbaka droppskålen och den **undre tätningen** 11. Se till att sätta in den **undre tätningen** 11 så att det inte kan tränga in någon luft i **vakuumkammaren** 5.

### ▲ FÖRVARING

1. Rulla upp **nätkabeln** 13 och placera den på apparatens undersida.

⚠ **Vira inte nätkabeln runt apparaten.**

2. Förvara apparaten i originalförpackningen på en torr och stängd plats.

⚠ **Placera inte föremål ovanpå apparaten.**

⚠ **Säkerställ att det inte finns något tryck på tätningarna.**

#### ▲ **TEKNISKA SPECIFIKATIONER**

Modellnummer	VS6320, Typ 5704
Spänning/frekvens	220–240 V~ / 50 – 60 Hz
Utgång	130 W
Mått (B x D x H)	39 x 13 x 19 cm
Vikt	2,5 kg

Tekniska ändringar förbehålls.

#### Ⓝ **Hurtigveiledning**

## **VERTIVAC**

Type 5704

Du finner en detaljert håndbok og svar på vanlige spørsmål på [www.solis.com/manuals](http://www.solis.com/manuals)

#### ▲ **TILTENKT BRUK**

- Dette apparatet er ment for ulike typer vacuumpakket mat.
- Produktet skal kun brukes som beskrevet i denne håndboken.
- Dette produktet er tiltenkt å brukes i hjemmemiljøer og lignende bruksområder som:
  - Pauserom i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer;
  - gårdshus;
  - av kunder i hoteller, moteller og andre overnattingssteder;
  - omgivelser som bed and breakfast og er ikke tiltenkt for salg.
- Dette apparatet er kun tiltenkt innendørs bruk.
- Dette apparatet er ikke ment for bruk av personer (inkludert barn) med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de får tilsyn eller opplæring om bruk av produktet av en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.
- All bruk av apparatet på som avviker fra det som står beskrevet i denne bruksanvisningen, anses som feil bruk og kan forårsake personskader og skader på apparatet

#### ▲ **VIKTIGE SIKKERHETSREGLER**

##### **Generelle sikkerhetsinstruksjoner**

#### ⚠ **ADVARSEL**

- Sørg for at du har lest og forstått instruksjonene i denne bruksanvisningen før du installerer eller bruker apparatet. Behold dette dokumentet for fremtidig referanse.

- Ikke bruk apparatet hvis en del er skadet eller defekt. Bytt ut et skadet eller defekt apparat umiddelbart
- Om strømkabelen eller pluggen er skadet, returner hele apparatet til Solis eller et servicesenter som er autorisert for reparasjon av Solis.

#### **Sikkerhetsinstruksjoner vedrørende installasjon**

#### ⚠ **ADVARSEL**

- Ikke kast apparatet rundt, og unngå støt.
- Sett apparatet på en stabil, flat og varme- og fuktbestandig overflate.
- Før du bruker apparatet, må du kontrollere at spenningen som er oppgitt på typeskiltet til apparatet samsvarer med nettverksspenningen. Vi anbefaler ikke å bruke apparatet med en flerveispluggadapter.
- Ikke bruk et tidsur eller et separat fjernkontrollsystem som slår på enheten automatisk.
- Ikke la strømkabelen henge over bordkanten, for å forhindre at apparatet trekkes ned. Forsikre deg om at verken apparatet, strømledningen eller støpselet kommer i kontakt med varme overflater, for eksempel kokeplater eller en radiator, eller at de kommer i kontakt med selve apparatet.
- Ikke plasser apparatet på en slik måte at det er fare for at det kan falle i vann eller komme i kontakt med vann eller andre væsker (f.eks. i eller i nærheten av en vask).
- Hold apparatet borte fra varmeavgivende apparater eller varmekilder.
- Bruk aldri apparatet på en våt overflate.
- Sett ikke maskinen i direkte sollys.
- Ta aldri opp en tilkoblet maskin som er falt ned i vann eller annen væske:
  - Bruk alltid tørre gummihansker til å trekke ut maskinens støpsel før du tar den ut av vannet.
  - Ikke bruk maskinen igjen før Solis eller et servicesenter som er autorisert av Solis har sjekket at den fungerer og er trygg å bruke.
- Ikke bruk apparatet med en skjøteledning for å forhindre kortslutning.
- Ikke sett maskinen rett under et vegguttak.

- Koble fra apparatet før du flytter apparatet.
- Rull ut hele strømkabelen før bruk.

### Sikkerhetsinstruksjoner vedrørende bruk

#### ▲ ADVARSEL

- Barn må overvåkes for å sørge for at de ikke leker med apparatet.
- Hold apparatet og strømledningen unna barn og kjæledyr.
- Ikke bruk apparatet med våte hender.
- Apparatet skal kun brukes med de tilgjengelige ekstradelene eller ekstradelere som er anbefalt av Solis. Feilaktige ekstradelere eller feilaktig bruk kan føre til skader på apparatet.
- Bruk bare Solis vakuumpose og poser eller beholdere som er designet for dette apparatet.
- Tetningsstangen blir varm under bruk. Ikke berør tetningsstangen under eller kort tid etter bruk.
- La apparatet avkjøles i ett minutt mellom hver gang det brukes.
- Ikke forsegl mer enn 30 poser på rad for å forhindre at apparatet overopphetes.
- Ikke flytt apparatet mens det er i bruk.
- Koble fra apparatet når det ikke er i bruk.
- Ikke gjør noen justeringer på apparatet, kabelen, støpselet eller tilbehør.
- Ikke sett skarpe eller spisse gjenstander og verktøy inn i apparatets åpninger.
- Når du støvsuger en vakuumpose med væske, må du passe på at væsken ikke renner inn i apparatet.

### Sikkerhetsinstruksjoner vedrørende vedlikehold

#### ▲ ADVARSEL

- Koble fra apparatet før service og når du skal bytte deler.
- La apparatet kjøle seg ned før du rengjør det.
- Apparatet skal aldri dyppes i vann, og det skal heller ikke plasseres i en oppvaskmaskin.

- Ikke bruk sterke kjemiske rengjøringsprodukter som ammoniakk, syre eller aceton når du rengjør produktet. Dette kan skade apparatet.
- Trekk aldri i strømledningen for å koble fra apparatet. Trekk bare i støpselet.
- Pass på at dekselet ikke er låst før du setter inn eller fjerner støpselet fra en stikkontakt.
- Smør aldri dette apparatet.

#### ▲ INNHOLD

Sjekk innholdet i pakken:

1x	VERTIVAC
1x	Håndbok
5x	Vakuumpose (20 x 30 cm)
5x	Vakuumpose (30 x 40 cm)
1x	Sugeslange

#### ▲ BESKRIVELSE AV MASKINEN (SE BILDE A/B)

- |                                    |                  |
|------------------------------------|------------------|
| 1 Trekk                            | 8 Sugeslange     |
| 2 Kontrollpanel                    | 9 Øvre tetning   |
| 3 Tilkoblingsport for vakuumslange | 10 Fettsamler    |
| 4 Starthendel                      | 11 Nedre tetning |
| 5 Vakuumpose med tetningsstang     | 12 Tetningsstang |
| 6 Frigjøringsknapper               | 13 Strømkabel    |
| 7 Silikon kontaktlist              |                  |

#### ▲ KONTROLLKNAPPER (SE BILDE C)

- |                                |                                |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 14 Pulsvakuump knapp           | 20 Marineringsknapp            |
| 15 Cancel-knapp (avbryt)       | 21 Beholderknapp               |
| 16 Vakuump og forseglingsknapp | 22 Knapp for vakuump hastighet |
| 17 Fremdriftsindikator         | 23 Matknapp                    |
| 18 Manuell forseglingsknapp    | 24 Sveiseknapp                 |
| 19 Minneknapp                  |                                |

#### ▲ INSTALLASJON

- ▲ Sørg for at apparatet og beholderne er rene og fri for skader for å forhindre forurensning av mat.

1. Sett apparatet på en stabil, flat og varme- og fuktbestandig overflate.
- 1 Sørg for å ha nok plass rundt apparatet til å behandle posene med mat.
2. Sett **strømkabelen** **B** inn i et strømuttak.

Indikatorerne for *GENTLE*, *DRY* og *SINGLE* lyser.

### ▲ LAG EN POSE AV VAKUUMFILM

1. Klipp vakuumfilmen til ønsket størrelse.
  1. Posen skal være minst 10 cm større enn maten.
  1. For å vakuumpakke supper, stuinger eller andre væsker, frys væsken til fast form før du starter støvsugingsprosessen eller bruk en pose som er minst 15 cm større enn maten.
  2. Plasser den åpne enden av vakuumfilmen inne i **vakurommet** 5. Før den omtrent fire cm inn til du føler at vakuumfilmen stopper.
  3. Trykk inn den **manuelle forseglingsknappen** 18.
  4. Trykk in **sveiseknappen** 24 for å endre sveisetype. Enkel sveising tar kortere tid. Dobbel sveising er sterkere og holder bedre.
  5. Trykk ned **starthendelen** 4 for å forsegle vakuumfilmen.
- Den manuell forseglingsknappen lyser blått og fremdriftsindikatoren viser prosesstatusen. Prosessen er fullført når lyset slukker og apparatet piper én gang.
6. Fjern vakuumposen fra apparatet.
  1. Vakuumfilmen skal nå være formet som en pose, med bare en åpen ende.
  7. Kontroller om forseglings sømmen er rett og uten bretter. Hvis ikke dette er tilfellet, slå av tetningen og repeter.

### ▲ STØVSUG OG FORSEGL EN FYLT POSE

1. Fyll en vakuumpose med mat.
1. Du kan kjøpe tilbehør til vakuumforsegleren din hos leverandøren eller hos Solis.
2. Rengjør innsiden og utsiden av posens åpne ende.
3. Glatt ut den åpne enden av posen. Sørg for at det ikke er noen skrukker.
4. Plasser den åpne enden av vakuumposen inne i **vakurommet** 5. Før den omtrent fire cm inn til du føler at vakuumfilmen stopper.

▲ Når du støvsuger en vakuumpose med væske, må du passe på at væsken ikke renner inn i apparatet.

5. Trykk inn **vakuum- og forseglingsknappen** 16.
  6. Trykk inn **matknappen** 23 for å stille inn fuktighetsnivået på maten. Standardinnstillingen er *Dry*.
  7. Trykk inn **knappen for vakuumhastighet** 22 for å justere hastighetsinnstillingene. Standardinnstillingen er *Gentle*.
  1. Bruk *Gentle*-innstillingen eller kontrollert vakuumering (se kapittel *Kontrollert vakuumering og manuell forsegling*) ved vakuumering av trykkløse matvarer.
  8. Trykk in **sveiseknappen** 24 for å endre sveisetype. Dobbel sveising er sterkere og holder bedre.
  9. Trykk ned **starthendelen** 4 for å vakuumere og forsegle posen.
- Vakuum- og forseglingsknappen lyser under vakuumeringsprosessen. Dem manuelle forseglingsknappen lyser når forseglingsprosessen starter. Fremdriftsindikatoren viser prosesstatusen. Prosessen er fullført når lyset slukker og et signal høres.
10. Fjern posen fra apparatet.
  11. Kontroller om forseglings sømmen er rett og uten bretter. Hvis dette ikke er tilfelle, klipp av sømmen, sjekk om posen fortsatt er stor nok og gjenta prosessen.

### ▲ KONTROLLERER STØVSUGING OG MANUELL FORSEGLING

1. Det kontrollerte støvsugings- og manuelle forseglingsalternativet anbefales for vakuumforsegling av trykkløse matvarer, for eksempel bakverk.

1. Følg trinn 1–4 fra kapittelet *Støvsuging og forsegling av en fylt pose*.
2. Trykk og hold inne **pulsvakuumknappen** 14 for å starte støvsugingsprosessen.
3. Når nok vakuum er opprettet, slipper du knappen. Støvsugingsprosessen stopper.
4. Trykk på den **manuelle forseglingsknappen** 18 for å forsegle posen.
5. Fjern posen fra apparatet.
6. Kontroller om forseglings sømmen er rett og uten bretter. Hvis ikke dette er tilfellet, slå av dampen.
7. Sjekk om posen fortsatt er stor nok og gjenta prosessen.

### ▲ STØVSUGING AV SOLIS -BEHOLDERE

1. Bruk kun beholdere fra Solis med dette apparatet. Du kan kjøpe tilbehør til vakuumforsegleren din hos leverandøren eller hos Solis.
  1. Rengjør og tørk beholderen grundig.
  2. Plasser maten i en beholder. La det være minst 3 cm rom mellom maten og toppen av beholderen.
  3. Rengjør toppen av beholderen.
  4. Plasser beholderlokket på beholderen.
  5. For sekskantede beholdere med vridknapp, vri dreieknappen til *FORSEGLING* sosisjonen.
  6. Åpne **dekselet** 1.
  7. Ta ut **vakuumslangen** 8.
  8. Sett den ene enden av **vakuumslangen** 8 inn i **tilkoblingsporten for vakuumslangen** 3.
  9. Sett den andre enden av **vakuumslangen** 8 inn i åpningen på lokket.
  10. Trykk på **beholderknappen** 21.
- Støvsugingsprosessen starter.
1. Trykk ned på lokket på beholderen under støvsugingen for å hindre at luft kommer inn i beholderen. Støvsugingsprosessen stopper automatisk når det nødvendige vakuomet er nådd.
  11. Trekk forsiktig ut **vakuumslangen** 8 fra lokket.
  1. For å sjekke om beholderen ble støvsugd, prøv å ta av lokket. Hvis lokket ikke kan tas av, er vakuumtrykket bra.
  12. Åpne lokket på:
    - a. en sekskantet beholder med vridknapp, vri vrideknappen til *ÅPEN*-stillingen.
    - b. en firkantet beholder uten dreieknapp, trykkes knappen ved siden av tilkoblingsporten for vakuumslangen.
  1. Hvis beholderen ble støvsuget, høres en susende lyd når beholderen åpnes.

### ▲ BRUK AV MARINERINGSFUNKSJONEN

1. Marineringfunksjonen kan brukes for å marinere kjøtt eller fisk. Maten marineres raskere på grunn av at vakuomet gjør at marinaden trenger dypere inn i maten.
1. Bruk en firkantet Solis-beholder.
1. Rengjør og tørk beholderen grundig.
2. Prikk maten noen ganger med en gaffel.
3. Plasser maten i beholderen.
4. Dekk maten med marinade. La det være minst tre cm rom mellom maten og toppen av beholderen.
5. Rengjør toppen av beholderen.
6. Plasser beholderlokket på beholderen.
7. Åpne **dekselet** 1.
8. Ta ut **vakuumslangen** 8.
9. Sett den ene enden av **vakuumslangen** 8 inn i **tilkoblingsporten for vakuumslangen** 3.

- Sett den andre enden av **vakuumslangen** 8 inn i åpningen på lokket.
- Trykk på **marineringsknappen** 20. Marineringsprosessen starter og varer i noen minutter.
- Trykk på avbryt-knappen for å stoppe prosessen før den er fullført.
- Trekk forsiktig ut **vakuumslangen** 8 fra lokket.
- Trykk på knappen ved siden av luftuttaket for å åpne lokket.

#### ▲ RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

⚠ **Ikke bruk sterke kjemiske rengjøringsprodukter som ammoniakk, syre eller aceton når du rengjør produktet. Dette kan skade apparatet.**

⚠ **Smør aldri apparatet.**

- Koble fra apparatet.
- La apparatet kjøle seg ned.
- Rengjør apparatet med en fuktig klut.
- Fjern **fettsamleren** 10.
- Fjern **den nedre forseglingen** 11 fra apparatet.
- Rengjør **fettsamleren** 10 og den **nedre tetningen** 11 i varmt vann med oppvaskmiddel.
- La dryppskålen og **nedre forsegling** 11 tørke i luften.
- Sett inn dryppskålen og den **nedre forseglingen** 11. Sørg for å sette inn den **nedre forseglingen** 11 slik at ingen luft kan komme inn i **vakuumkammeret** 5.

#### ▲ OPPBEVARING

- Rull sammen **strøm kablen** 13 og legg den på undersiden av apparatet.

⚠ **Ikke vikle strømkablen rundt apparatet.**

- Oppbevar apparatet i originalforpakningen på et tørt og lukket sted.

⚠ **Ikke sett noe tungt oppe på maskinen.**

⚠ **Pass på at det ikke er noe trykk på tetningene.**

#### ▲ TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Modellnr.	VS6320, Type 5704
Spenning/frekvens	220–240 V~ / 50 – 60 Hz
Utgang	130 W
Dimensjoner (B x D x H)	39 x 13 x 19 cm
Vekt	2,5 kg

Forbeholdt rett til tekniske endringer.

#### FI Pika-aloitusopas

## VERTIVAC

Tyyppi 5704

Yksityiskohtainen opas ja vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin löytyy osoitteesta

[www.solis.com/manuals](http://www.solis.com/manuals)

#### ▲ KÄYTTÖTARKOITUS

- Tällä laitteella tyhjiöpakataan erityyppisiä ruokia.
- Käytä laitetta vain tässä oppaassa kuvatun mukaisesti.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja muissa vastaavissa, kuten:
  - liikkeiden, toimistojen ja muiden työympäristöjen henkilökunnan kahvihuoneissa;
  - maatiloilla;
  - hotellien, motellien ja muiden asuinkehtöiden asiakkaiden käytössä;
  - aamiaismajoitustyyppisissä ympäristöissä eikä sitä ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.
- Tämä laite on tarkoitettu vain sisäkäyttöön.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (lapset mukaan lukien) käyttöön, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, ellei käyttöä valvo tai ohjaa heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö.
- Laitteen käyttö muuten kuin tässä oppaassa kuvatun mukaisesti katsotaan väärinkäytöksi, joka voi aiheuttaa vamman tai laiteaurion ja mitätöi takuun.

#### ▲ TÄRKEITÄ TURVALLISUUSVAROTOIMIA

##### Yleiset turvallisuusohjeet

#### ⚠ VAROITUS

- Huolehdi siitä, että olet lukenut ja ymmärtänyt tämän asiakirjan sisältämät ohjeet kokonaan ennen kuin asennat laitteen tai käytät sitä. Säilytä tämä asiakirja tulevaa tarvetta varten.
- Älä käytä laitetta, jos jokin sen osa on vaurioitunut tai viallinen. Vaihda vahingoittunut tai viallinen laite välittömästi.
- Jos koskettimen sähköjohto on vahingoittunut, toimita laite Solisille tai Solisin valtuuttamaan huoltokeskukseen korjattavaksi.

##### Asennusta koskevat turvallisuusohjeet

#### ⚠ VAROITUS

- Varo pudottamasta ja tönäisemästä laitetta.
- Aseta laite vakaalle, tasaiselle sekä lämmön- ja kosteudenkestävälle alustalle.
- Tarkista ennen laitteen käyttämistä, että laitteen tyyppikilvessä mainittu jännite vastaa verkkojännitettä. Emme suosittele laitteen käyttämistä moniosaisen sovittimen kanssa.

- Älä käytä ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää, joka kytkee laitteen päälle automaattisesti.
- Älä anna virtajohdon roikkua pöydän reunan yli, jotta laitetta ei vahingossa vetäistä siitä lattialle. Huolehdi siitä, että koko laite tai sen virtajohto tai pistoke ei pääse osumaan kuumiin pintoihin, kuten keittolevyihin tai pattereihin.
- Älä sijoita laitetta siten, että se voi pudota veteen tai joutua kosketuksiin veden tai muiden nesteiden kanssa (esim. tiskialtaaseen tai lähelle sitä).
- Pidä laite poissa kuumuutta tuottavien laitteiden tai lämpölähteiden läheltä.
- Älä koskaan käytä laitetta kostealla alustalla.
- Älä laita laitetta suoraan auringonvaloon.
- Älä yritä ottaa veteen tai muuhun nesteeseen pudonnutta laitetta ylös paljain käsin:
  - Irrota aina ensin virtajohto pistorasiasta kumikäsineet kädessä ja ota laite vasta sitten pois vedestä.
  - Älä käytä laitetta uudelleen ennen kuin Solis tai Soliksen valtuuttama huoltoliike on tarkistanut sen toiminnan ja turvallisuuden.
- Älä käytä laitetta jatkojohdolla oikosulun välttämiseksi.
- Älä sijoita laitetta suoraan pistorasian alapuolelle.
- Sammuta laitteen virta ennen laitteen siirtämistä.
- Kela virtajohto kokonaan auki ennen käyttöä.

### **Käyttöä koskevat turvallisuusohjeet**

#### **▲ VAROITUS**

- Lapsia tulee valvoa, että he eivät pääse leikkimään laitteella.
- Pidä laite ja virtajohto loitolla lapsista ja lemmikkieläimistä.
- Älä käytä laitetta märin käsin.
- Käytä laitetta vain sen mukana toimitetuilla lisävarusteilla tai Soliksen suosittelemilla lisävarusteilla. Väärinlaisten lisävarusteiden käyttäminen tai väärinkäyttö voi vahingoittaa laitetta.
- Käytä vain tälle laitteelle suunniteltuja Solisin tyhjiökalvoja ja -pusseja tai säiliöitä.

- Tiivistepalkit kuumenevat käytön aikana. Älä kosketa tiivistepalkkia käytön aikana tai välittömästi sen jälkeen.
- Anna laitteen jäähtyä yhden minuutin ajan käyttöjen välissä.
- Älä tiivistä enemmän kuin 30 pussia riville, jotta laite ei ylikuumene.
- Älä siirrä laitetta, kun se on käytössä.
- Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta, kun sitä ei käytetä.
- Älä tee mitään säätöjä laitteeseen, virtajohtoon, pistokkeeseen tai lisävarusteisiin.
- Älä työnnä teräviä esineitä ja työkaluja laitteen aukkoihin.
- Kun tyhjiöpakkaat nestettä sisältävää pussia, varmista, ettei nestettä virtaan laitteeseen.

### **Huoltoa koskevat turvallisuusohjeet**

#### **▲ VAROITUS**

- Irrota laite pistorasiasta ennen huoltoa ja osien vaihdon yhteydessä.
- Anna laitteen jäähtyä ennen sen puhdistamista.
- Älä upota laitetta veteen tai pese sitä astianpesukoneessa.
- Älä käytä laitteen puhdistamiseen hankaavia kemiallisia puhdistusaineita, kuten ammoniakkaa, happoja tai asetonia. Se voi vaurioittaa laitetta.
- Älä koskaan kytke laitetta pois vetämällä sähköjohdosta. Vedä vain pistokkeesta.
- Varmista, ettei kansi ole lukittu, ennen kuin työnnät sisään tai poistat pistokkeen pistorasiasta.
- Laitetta ei saa rasvata.

#### **▲ SISÄLTÖ**

Tarkista pakkauksen sisältö:

---

**1x** VERTIVAC

---

**1x** Käyttöopas

---

**5x** Tyhjiöpussi (20 x 30 cm)

---

**5x** Tyhjiöpussi (30 x 40 cm)

---

**1x** Tyhjiöletku

---

### ▲ LAITTEEN KUVAUS (KATSO KUVA A/B)

- |                               |                    |
|-------------------------------|--------------------|
| 1 Kansi                       | 8 Tyhjiöletku      |
| 2 Ohjauspaneeli               | 9 Ylempi tiiviste  |
| 3 Tyhjiöletkun liitäntäportti | 10 Tippa-alusta    |
| 4 Käynnistysvipu              | 11 Alempi tiiviste |
| 5 Tyhjiötila tiivistesalvalla | 12 Tiivistepalkki  |
| 6 Vapautuspainikkeet          | 13 Virtajohto      |
| 7 Silikoinen kosketusliuska   |                    |

### ▲ OHJAUSPAINIKKEET (KATSO KUVA C)

- |                                |                          |
|--------------------------------|--------------------------|
| 14 Pulssi-tyhjiöpainike        | 20 Marinointi-painike    |
| 15 Peruutuspainike             | 21 Säiliö-painike        |
| 16 Tyhjiö- ja tiivistepainike  | 22 Tyhjiön nopeuspainike |
| 17 Edistymisen ilmaisim        | 23 Jalkapainike          |
| 18 Manuaalinen tiivistepainike | 24 Saumauspainike        |
| 19 Muisti-painike              |                          |

### ▲ ASENTAMINEN

#### ▲ Varmista, että laite ja astiat ovat puhtaat ja ehjä, jotta ruokaa ei saastuteta.

1. Aseta laite vakaalle, tasaiselle sekä lämmön- ja kosteudenkestävälle alustalle.
- 1 Varaa riittävästi tilaa laitteen ympärille, kun käsittelet pusseja ruoan kanssa.
2. Liitä **virtajohto** 13 pistorasiaan.

GENTLE ilmaisin, DRY ilmaisin ja SINGLE ilmaisin syttyvät.

### ▲ LUO PUSSIN TYHJIÖKALVOSTA

1. Leikkaa tyhjiökälvo sopivan suuruiseksi.
- 1 Pussin on oltava vähintään 10 cm ruokaa suurempi.
- 1 Tyhjiöpakkaa keittoja, patoja tai nesteitä, pakasta neste kiinteään olomuotoon ennen tyhjiökäsittelyä tai käytä pussia, joka on vähintään 15 cm suurempi kuin ruoka.
2. Laita tyhjiökälvon avoin pää **tyhjiötilaan** 5. Työnnä noin 4 cm, kunnes tunnet tyhjiökälvon pysähtyvän.
3. Paina **manuaalista tiivistepainiketta** 18.
4. Paina **saumauspainiketta** 24 ja vaihda saumaustyyliä. Yksikertainen saumaus kestää lyhyemmän ajan. Kaksinkertainen saumaus on vahvempi ja varmempi.
5. Paina alas **käynnistysvipua** 4 ja tiivistä tyhjiökälvo. Manuaalinen tiivistepainike palaa sinisenä ja edistymisen ilmaisim valo näyttää käsittelyn tilan. Käsittely on valmis, kun valot sammuvat, ja laitteesta kuuluu merkkiäänä.
6. Poista tyhjiökälvo laitteesta.
- 1 Tyhjiökälvon tulee nyt olla pussin muotoinen vain yhdellä avoimella päällä.
7. Tarkista, että tiivistesauma on suora ja ilman ryppejä. Jos se ei ole, leikkaa sauma irti ja toista käsittely.

### ▲ TÄYTETYN PUSSIN TYHJIÖKÄSITTELY JA TIIVISTÄMINEN

1. Täytä tyhjiöpussi ruoalla.
- 1 Voit ostaa lisävarusteita tyhjiötiivistimellesi toimittajaltasi tai Solisilta.
2. Puhdista pussin avoin pää sisä- ja ulkopuolelta.
3. Tasoita pussin avointa päätä. Varmista, ettei siinä ole ryppejä.

4. Laita tyhjiöpussin avoin pää **tyhjiötilaan** 5. Työnnä noin 4 cm, kunnes tunnet tyhjiökälvon pysähtyvän.

#### ▲ Kun tyhjiöpakkaat nestettä sisältävää pussia, varmista, ettei nestettä virtaan laitteeseen.

5. Paina **tyhjiö- ja tiivistepainiketta** 16.
6. Paina **ruoka-painiketta** 23 ja aseta ruoan kosteustaso. Oletusarvo on *Dry*.
7. Paina **tyhjiön nopeuspainiketta** 22 ja säädä nopeusasetukset. Oletusarvo on *Gentle*.
- 1 Käytä *Gentle*-asetusta tai ohjattua tyhjiöintiä (katso luku *Ohjattu tyhjiöinti ja manuaalinen tiivistys*), kun käsittelet paineelle herkkiä ruokia.
8. Paina **saumauspainiketta** 24 ja vaihda saumaustyyliä. Kaksinkertainen saumaus on vahvempi ja varmempi.
9. Paina alas **käynnistysvipua** 4 ja tyhjiöi ja tiivistä pussi. Tyhjiö- ja tiivistyspainikkeet palavat tyhjiöinnin aikana. Manuaalinen tiivistepainike syttyy, kun tiivistys alkaa. Edistymisen ilmaisimen valot ilmaisevat käsittelyn tilan. Käsittely on valmis, kun valot sammuvat, ja laitteesta kuuluu merkkiäänä.
10. Poista pussi laitteesta.
11. Tarkasta, on tiivisteeseen sauma suora ilman ryppejä. Jos niin ei ole, leikkaa sauma ja tarkasta, onko pussi edelleen tarpeeksi suuri ja toista käsittely.

### ▲ KONTROLLOITU TYHJIÖKÄSITTELY JA MANUAALINEN TIIVISTÄMINEN

- 1 Kontrolloitu tyhjiökäsittelyä ja manuaalista tiivistämistä suositellaan arkojen ruokien kuten leivonnaisten tyhjiö- ja tiivistämiskäsittelyyn.
- 1 Noudat luvun 1-4 vaiheita *Täytetyn pussin tyhjiöinti ja tiivistys*.
2. Paina ja pidä alhaalla **pulssi-tyhjiöpainiketta** 14 ja aloita tyhjiökäsittely.
3. Kun käsittely on alkanut, vapauta painike. Tyhjiökäsittely pysähtyy.
4. Paina **manuaalista tiivistepainiketta** 18 ja tiivistä pussi.
5. Poista pussi laitteesta.
6. Tarkista, että tiivistesauma on suora ja ilman ryppejä. Jos se ei ole, leikkaa sauma irti ja toista käsittely.
7. Tarkista, onko pussi edelleen tarpeeksi suuri ja toista käsittely.

### ▲ SOLIS-ASTIOIDEN TYHJIÖKÄSITTELY

- 1 Käytä vain Solisin astioita tällä laitteella. Voit ostaa lisävarusteita tyhjiötiivistimellesi toimittajaltasi tai Solisilta.
  - 1 Puhdista ja kuivaa astia huolellisesti.
  2. Laita ruoka astiaan. Jätä vähintään 3 cm:n tila ruoan ja astian yläosan väliin.
  3. Puhdista astian yläosa.
  4. Laita astian kansi astian päälle.
  5. Kuusikulmaiset astiat kiertonupilla: kierrä kiertonuppia *TIIVISTÄ*-asentoon.
  6. Avaa **kansi** 1.
  7. Ota ulos **tyhjiöletku** 8.
  8. Työnnä **tyhjiöletkun** 8 pää **liitäntäportin tyhjiöletkulle** 3.
  9. Työnnä **tyhjiöletkun** 8 toinen pää kannen aukkoon [Dropspot2].
  10. Paina **säiliö-painiketta** 21.
- Tyhjiökäsittely käynnistyy.



❗ Paina astian kantta alas tyhjiökäsittelyn aikana, jotta astiaan ei pääse ilmaa.

Tyhjiökäsittely pysähtyy automaattisesti, kun haluttu tyhjiö on saavutettu.

11. Vedä varoen **tyhjiöletku** 8 kannesta.

❗ Tarkista astian onnistunut tyhjiökäsittely yrittämällä nostaa kansi ylös. Jos kantta ei voi nostaa ylös, tyhjiöpaine on hyvä.

12. Avaa kansi:

- Kuusikulmaiset astiat kiertonupilla: kierrä kiertonuppia AVAA-asentoon.
- neliönmuotoinen säiliö ilman kiertonuppia, paina liitântäportin vieressä olevaa painiketta tyhjiöletkulle.

❗ Jos astian tyhjiökäsittely on onnistunut, kun sihisevä ääni kuuluu astian avaamisen yhteydessä.

### ▲ MARINOINTITOIMINNON KÄYTTÖ

❗ Marinointitoiminnolla voidaan marinoida lihaa tai kalaa. Ruoka marinoiduu nopeammin, koska tyhjiön ansiosta marinadi työntyy syvemmälle ruokaan.

❗ Käytä neliönmuotoista Solis-säiliötä.

- Puhdista ja kuivaa astia huolellisesti.
- Pistele ruokaa muutaman kerran haarukalla.
- Laita ruoka säiliöön.
- Peitä ruoka marinadilla. Jätä vähintään 3 cm tila ruoan ja säiliön yläosan välille.
- Puhdista astian yläosa.
- Laita astian kansi astian päälle.
- Avaa **kansi** 1.
- Ota ulos **tyhjiöletku** 8.
- Työnnä **tyhjiöletkun** 8 pää **liitântäportin tyhjiöletkulle** 3.
- Työnnä **tyhjiöletkun** 8 toinen pää kannen aukkoon [Dropspot2].
- Paina **marinointi-painiketta** 20. Marinointi alkaa ja kestää muutaman minuutin.
- ❗ Pysäytä käsittely peruuta-painikkeella ennen kuin se on valmis.
- Vedä varoen **tyhjiöletku** 8 kannesta.
- Avaa kansi painamalla ilmanpoistoaukon vieressä olevaa painiketta.

### ▲ PUHDISTAMINEN JA HOITO

▲ Älä käytä laitteen puhdistamiseen hankaavia kemiallisia puhdistusaineita, kuten ammoniakkaa, happoja tai asetonia. Se voi vaurioittaa laitetta.

▲ Laitetta ei saa rasvata.

- Irrota laite pistorasiasta.
- Anna laitteen jäähtyä.
- Puhdista laite kostealla liinalla.
- Poista **tippa-alusta** 10.
- Irrota **alempi tiiviste** 11 laitteesta.
- Pese **tippa-alusta** 10 ja **alempi tiiviste** 11 lämpimällä saippuavedellä.
- Anna tippa-astian ja **alempien tiivisten** 11 kuivua.
- Laita tippa-astia ja **alempi tiiviste** 11 takaisin paikalleen. Työnnä **alempi tiiviste** 11 paikalleen siten, ettei ilmaa pääse **tyhjiökammioon** 5.

### ▲ SÄILYTYS

1. Kääri kokoon **sähkö johto** 13 ja laita se laitteen alapuolelle.

▲ Älä kierrä sähköjohtoa laitteen ympärille.

2. Säilytä laitetta alkuperäisessä pakkauksessa kuivassa ja suljetussa tilassa.

▲ Älä laita laitteen päälle mitään.

▲ Varmista, ettei tiivisteissä ole painetta.

### ▲ TEKNISET TIEDOT

Mallinumero	VS6320, tyyppi 5704
Jännite/taajuus	220–240 V~ / 50–60 Hz
Lähtö	130 W
Mitat (L x S x K)	39 x 13 x 19 cm
Paino	2,5 kg

Oikeus teknisiin muutoksiin pidätetään.

Ⓢ Trumpasis vadovas

## VERTIVAC

Tipas 5704

Išsamų vadovą ir atsakymus į dažnai užduodamus klausimus galite rasti adresu [www.solis.com/manuals](http://www.solis.com/manuals)

### ▲ NUMATYTOJI NAUDOJIMO PASKIRTIS

- Šis prietaisas skirtas įvairių rūšių maisto produktams pakuoti vakuuminiu būdu.
- Prietaisą naudokite tik taip, kaip aprašyta šiame vadove.
- Šis prietaisas skirtas naudoti buityje ir panašioje aplinkoje, pvz.:
  - parduotuviu, biurų ir kitos darbo aplinkos personalui skirtose virtuvėse;
  - ūkiuose;
  - viešbučių, motelių ir kitų apgyvendinimo įstaigų klientams;
  - nakvynės ir pusryčių tipo aplinkai, o ne komerciniam naudojimui.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik patalpose.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti silpnėsių fizinių, jutiminių ar psichinių gebėjimų asmenims (įskaitant vaikus) arba asmenims, kurie neturi patirties ir žinių, nebent už šių asmenų saugą atsakingas asmuo juos prižiūri arba nurodo, kaip saugiai naudoti prietaisą.
- Bet koks prietaiso naudojimas, neapibūdinamas šiame vadove, yra laikomas netinkamu naudojimui. Taip naudojant prietaisą galima susižaloti, sugadinti prietaisą ir prarasti garantiją.

### ▲ SVARBIOS SAUGOS PRIEMONĖS

#### Bendrieji saugos nurodymai

### ▲ ĮSPĖJIMAS

- Prieš montuodami ar naudodami prietaisą būtina perskaitykite ir išsiaiškinkite visus nurodymus, pateiktus šiame naudotojo vadove. Pasilikite šį dokumentą, kad galėtumėte pasinaudoti ateityje.

- Nenaudokite prietaiso, jei jo dalis pažeista ar sugedusi. Nedelsdami pakeiskite pažeistą ar sugedusį prietaisą.
- Jei maitinimo laidas ar kištukas yra pažeistas, gražinkite prietaisą „Solis“ arba „Solis“ įgaliotajam techninio aptarnavimo centrui, kad jis būtų pataisytas.

### Montavimo saugos nurodymai

#### ⚠ ĮSPĖJIMAS

- Nenumeskite prietaiso ir stenkitės jo nesutrenkti.
- Padėkite prietaisą ant stabilaus, lygaus, karščiui ir drėgmei atsparaus paviršiaus.
- Prieš naudodami prietaisą, patikrinkite, ar prietaiso tipo lentelėje nurodyta įtampa atitinka maitinimo tinklo įtampą. Nerekomenduojame naudoti prietaiso su daugiagrاندžiu kištuko adapteriu.
- Nenaudokite laikmačio ar atskiros nuotolinio valdymo sistemos, kuri prietaisą įjungtų automatiškai.
- Nepalikite maitinimo laido kabėti nuo stalo kraštų, kad prietaisas nebūtų nutrauktas žemyn. Saugokite, kad nei prietaisas, nei maitinimo laidas ar kištukas nekontaktuotų su įkaitusiais paviršiais, pvz., kaitlentėmis ar radiatoriais, ir kad šie paviršiai nekontaktuotų su pačiu prietaisu.
- Niekada nedėkite prietaiso taip, kad kiltų pavojus jam įkristi į vandenį arba kontaktuoti su vandeniu ar kitais skysčiais (pvz., kriauklėje arba šalia jos).
- Prietaisą laikykite atokiau nuo šilumą skleidžiančių prietaisų ar šilumos šaltinių.
- Niekada nenaudokite prietaiso ant šlapio paviršiaus.
- Nelaikykite prietaiso ten, kurį jį pasiekia tiesioginiai saulės spinduliai.
- Niekada nebandykite ištraukti į vandenį arba kitus skysčius įkritusio prietaiso:
  - visada mėvėkite gumines pirštines ir, prieš išimdami prietaisą iš vandens, atjunkite kištuką nuo elektros lizdo;
  - prietaisu vėl pradėkite naudotis tik tada, kai „Solis“ arba „Solis“ įgaliotasis techninio aptarnavimo centras patikrina, ar prietaisas veikia ir juo saugu naudotis.
- Nenaudokite prietaiso su prailginamuoju laidu, kad išvengtumėte trumpojo jungimo.

- Nestatykite prietaiso tiesiai po elektros lizdu.
- Prieš perkeldami į kitą vietą, prietaisą atjunkite nuo elektros tinklo.
- Prieš naudodami iki galo išvyniokite maitinimo laidą.

### Naudojimo saugos nurodymai

#### ⚠ ĮSPĖJIMAS

- Vaikus būtina prižiūrėti, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Saugokite prietaisą ir maitinimo laidą nuo vaikų ir augintinių.
- Nenaudokite prietaiso šlapiomis rankomis.
- Prietaisą naudokite tik su pridedamais arba „Solis“ rekomenduojamais priedais. Prietaisą naudojant netinkamai arba su netinkamais priedais, jis gali būti sugadintas.
- Naudokite tik šiam prietaisui skirtas „Solis“ vakuumines plėveles ir maišelius ar talpyklas.
- Sandarinimo juosta naudojimo metu įkaista. Nelieskite sandarinimo juostos naudojimo metu arba netrukus po jo.
- Tarp naudojamų leiskite prietaisui vieną minutę atvėsti.
- Neužsandarinkite daugiau kaip 30 maišelių iš eilės, kad prietaisas neperkaistų.
- Nejudinkite naudojamo prietaiso.
- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, kai jis nenaudojamas.
- Neatlikite jokių prietaiso, laido, kištuko ar priedų reguliavimo veiksmų.
- Nekiškite aštrių ar smailių daiktų ir įrankių į prietaiso angas.
- Vakuumuodami vakuuminį maišelį su skysčiu, įsitikinkite, kad skystis nepatenka į prietaisą.

### Priežiūros saugos nurodymai

#### ⚠ ĮSPĖJIMAS

- Prieš atlikdami techninę priežiūrą ir keisdami dalis, atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
- Prieš valydami prietaisą, palikite jį atvėsti.
- Prietaiso nemerkitė į vandenį ir nedėkite į indaplovę.

- Valydami prietaisą nenaudokite abrazyvinių cheminių valymo priemonių, pavyzdžiui, amoniako, rūgščių ar acetono. Taip prietaisą galima sugadinti.
- Norėdami atjungti prietaisą, niekada netraukite už maitinimo laido. Traukite tik už kištuko.
- Prieš įkišdami ar ištraukdami kištuką iš lizdo, įsitikinkite, kad dangtis nėra užrakintas.
- Netepkite šio prietaiso.

#### ▲ TURINYS

Patikrinkite pakuotės turinį.

1x VERTIVAC

1x Vadovas

5x Vakuuminis maišelis (20 x 30 cm)

5x Vakuuminis maišelis (30 x 40 cm)

1x Vakuuminė žarna

#### ▲ PRIETAISO APRAŠAS (ŽR. A/B VAIZDĄ)

- |  |                            |
|--|----------------------------|
| 1 Dangtis                                  | 8 Vakuuminė žarna          |
| 2 Valdymo skydelis                         | 9 Viršutinis sandariklis   |
| 3 Vakuuminės žarnos jungties prievadas     | 10 Lašų surinkimo padėklas |
| 4 Paleidimo svirtis                        | 11 Apatinis sandariklis    |
| 5 Vakuuminis skyrius su sandarinimo juosta | 12 Sandarinimo juosta      |
| 6 Atpalaidavimo mygtukai                   | 13 Maitinimo laidas        |
| 7 Silikoninė kontaktinė juostelė           |                            |

#### ▲ VALDYMO MYGTUKAI (ŽR. C VAIZDĄ)

- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| 14 Impulsinio vakuumavimo mygtukas     | 20 Marinavimo mygtukas         |
| 15 Mygtukas „Cancel“ (atšaukti)        | 21 Kanistro mygtukas           |
| 16 Vakuumavimo ir sandarinimo mygtukas | 22 Vakuuminio greičio mygtukas |
| 17 Progreso indikatorius               | 23 Maisto mygtukas             |
| 18 Rankinio sandarinimo mygtukas       | 24 Suvirinimo mygtukas         |
| 19 Atminties mygtukas                  |                                |

#### ▲ MONTAVIMAS

⚠ Įsitikinkite, kad prietaisas ir talpyklos yra švarūs ir nepažeisti, kad neužterštumėte maisto.

1. Padėkite prietaisą ant stabilaus, lygaus, karščiui ir drėgmei atsparaus paviršiaus.
1. Įsitikinkite, kad aplink prietaisą yra pakankamai vietos maišeliams su maistu apdoroti.
2. Prijunkite **maitinimo laidą** 13 prie maitinimo lizdo.

Užsidega *GENTLE* indikatorius, *DRY* indikatorius ir *SINGLE* indikatorius.

#### ▲ MAIŠELIO KŪRIMAS IŠ VAKUUMINĖS PLĖVELĖS

1. Iškirpkite norimo dydžio vakuuminę plėvelę.
1. Maišelis turi būti bent 10 cm didesnis už maisto produktą.
1. Norėdami supakuoti vakuuminiu būdu sriubas, troškinius ar kitus skysčius, prieš pradėdami vakuumavimo procesą, užšaldykite skystį iki kietos būsenos arba naudokite maišelį, kuris yra bent 15 cm didesnis už maisto produktą.
2. Vieną atvirą vakuuminės plėvelės galą įkiškite į **vakuuminį skyrių** 5. Įkiškite jį maždaug 4 cm, kol pajusite, kad vakuuminė plėvelė pasiekė stabdiklį.
3. Paspauskite **rankinio sandarinimo mygtuką** 18.
4. Norėdami pakeisti suvirinimo tipą, paspauskite **suvirinimo mygtuką** 24. Viengubam suvirinimui reikia mažiau laiko. Dvigubas suvirinimas yra tvirtesnis ir saugesnis.
5. Paspauskite **paleidimo svirtį** 4, kad užsandarintumėte vakuuminę plėvelę. Rankinio sandarinimo mygtukas šviečia mėlynai, o progreso indikatorius lemputės rodo proceso būseną. Procesas baigtas, kai lemputės išsijungia ir prietaisas vieną kartą pypteli.
6. Išimkite vakuuminę plėvelę iš prietaiso.
1. Vakuuminė plėvelė dabar turėtų būti maišelio formos, su vienu atviru galu.
7. Patikrinkite, ar sandarinimo siūlė yra tiesi ir be raukšlių. Jei taip nėra, nupjaukite siūlę ir pakartokite procesą.

#### ▲ UŽPILDYTO MAIŠELIO VAKUUMAVIMAS IR SANDARINIMAS

1. Užpildykite vakuuminį maišelį maistu.
1. Vakuuminio sandarinimo prietaiso priedus galite įsigyti iš tiekėjo arba „Solis“.
2. Nuvalykite atviro maišelio galo vidų ir išorę.
3. Išlyginkite atvirą maišelio galą. Įsitikinkite, kad nėra raukšlių.
4. Atvirą vakuuminio maišelio galą įkiškite į **vakuuminį skyrių** 5. Įkiškite jį maždaug 4 cm, kol pajusite, kad vakuuminė plėvelė pasiekė stabdiklį.

⚠ Vakuumuodami vakuuminį maišelį su skysčiu, įsitikinkite, kad skystis nepatenka į prietaisą.

5. Paspauskite **vakuumavimo ir sandarinimo mygtuką** 16.
6. Norėdami nustatyti maisto drėgmės lygį, paspauskite **maisto mygtuką** 23. Numatytoji nuostata yra *Dry*.
7. Norėdami sureguliuoti greičio nuostatas, paspauskite **vakuuminio greičio mygtuką** 22. Numatytoji nuostata yra *Gentle*.
1. Vakuumuodami slėgiui jautrius maisto produktus, naudokite nuostatą *Gentle* arba kontroliuojamą vakuumavimą (žr. skyrių *Kontroliuojamas vakuumavimas ir rankinis sandarinimas*).
8. Norėdami pakeisti suvirinimo tipą, paspauskite **suvirinimo mygtuką** 24. Dvigubas suvirinimas yra tvirtesnis ir saugesnis.
9. Paspauskite **paleidimo svirtį** 4, kad vakuumuotumėte ir užsandarintumėte maišelį. Vakuumavimo proceso metu užsidega vakuumavimo ir sandarinimo mygtukas. Pasidėjus sandarinimo procesui, užsidega rankinio sandarinimo mygtukas. Progreso indikatorius lemputės rodo proceso būseną. Procesas baigtas, kai lemputės išsijungia ir pasigirsta signalas.
10. Išimkite maišelį iš prietaiso.
11. Patikrinkite, ar sandarinimo siūlė yra tiesi ir be raukšlių. Jei taip nėra, nupjaukite siūlę, patikrinkite, ar maišelis vis dar pakankamai didelis, ir pakartokite procesą.

## ▲ KONTROLIUOJAMAS VAKUUMAVIMAS IR RANKINIS SANDARINIMAS

➊ Kontroliuojamo vakuumavimo ir rankinio sandarinimo parinktis rekomenduojama vakuuminio sandarinimo slėgiui jautriems maisto produktams, pavyzdžiui, konditerijos gaminiams.

1. Atlikite 1–4 veiksmus, pateiktus skyriuje *Užpildyto maišelio vakuumavimas ir sandarinimas*.
2. Norėdami pradėti vakuumavimo procesą, paspauskite palaikykite **impulsinio vakuumavimo mygtuką** 14.
3. Sukūrę pakankamą vakuumą, atleiskite mygtuką. Vakuumavimo procesas sustoja.
4. Paspauskite **rankinio sandarinimo mygtuką** 18, kad užsandarintumėte maišelį.
5. Išimkite maišelį iš prietaiso.
6. Patikrinkite, ar sandarinimo siūlė yra tiesi ir be raukšlių. Jei taip nėra, nupjaukite siūlę.
7. Patikrinkite, ar maišelis vis dar pakankamai didelis, ir pakartokite procesą.

## ▲ „SOLIS“ TALPYKLŲ VAKUUMAVIMAS

➊ Su šiuo prietaisu naudokite tik „Solis“ talpyklas. Vakuuminio sandarinimo prietaiso priedus galite įsigyti iš tiekėjo arba „Solis“.

1. Kruopščiai nuvalykite ir išdžiovinkite talpyklą.
2. Įdėkite maistą į talpyklą. Palikite mažiausiai 3 cm tarpą tarp maisto ir talpyklos viršaus.
3. Nuvalykite talpyklos viršų.
4. Ant talpyklos uždėkite talpyklos dangtelį.
5. Jei naudojate šešiakampes talpyklas su sukimo rankenėles turinčiais dangteliais, pasukite rankenėlę į padėtį *SEAL (sandarinti)*.
6. Atidarykite **dangtį** 1.
7. Išimkite **vakuuminę žarną** 8.
8. Įkiškite vieną **vakuuminės žarnos** 8 galą į **vakuuminės žarnos jungties prievadą** 9.
9. Įkiškite kitą **vakuuminės žarnos** 8 galą į dangtelio angą.
10. Paspauskite **kanistro mygtuką** 21.

Prasideda vakuumavimo procesas.

➋ Vakuumavimo metu spauskite talpyklos dangtelį, kad oras nepatektų į talpyklą.

Kai pasiekiamas reikiamas vakuumas, vakuumavimo procesas automatiškai sustoja.

11. Švelniai ištraukite **vakuuminę žarną** 8 iš dangtelio.
- ➌ Norėdami patikrinti, ar talpykla buvo sėkmingai vakuumuota, pabandykite nuimti dangtelį. Jei dangtelio nuimti negalima, vakuuminis slėgis yra geras.
12. Dangtelio atidarymas:
  - a. naudodami šešiakampę talpyklą su sukimo rankenėle, pasukite rankenėlę į padėtį *OPEN (atidaryti)*.
  - b. naudodami kvadratinę talpyklą be sukimo rankenėlės, paspauskite šalia vakuuminės žarnos prijungimo prievado esantį mygtuką.
- ➍ Jei talpykla buvo sėkmingai vakuumuota, atidarius talpyklą girdimas šnypštimas.

## ▲ MARINAVIMO FUNKCIJOS NAUDOJIMAS

➊ Marinavimo funkciją galima naudoti mėsai ar žuviui marinuoti. Maistas marinuojasi greičiau, nes vakuume marinas gali giliau prasiskverbti į maistą.

➋ Naudokite kvadratinę „Solis“ talpyklą.

1. Kruopščiai nuvalykite ir išdžiovinkite talpyklą.
2. Maistą kelis kartus pabadykite šakute.
3. Įdėkite maistą į talpyklą.
4. Padenkite maistą marinatu. Palikite mažiausiai 3 cm tarpą tarp maisto ir talpyklos viršaus.

5. Nuvalykite talpyklos viršų.
6. Ant talpyklos uždėkite talpyklos dangtelį.
7. Atidarykite **dangtį** 1.
8. Išimkite **vakuuminę žarną** 8.
9. Įkiškite vieną **vakuuminės žarnos** 8 galą į **vakuuminės žarnos jungties prievadą** 9.
10. Įkiškite kitą **vakuuminės žarnos** 8 galą į dangtelio angą.
11. Paspauskite **marinavimo mygtuką** 20. Marinavimo procesas prasideda ir trunka keletą minučių.
- ➌ Norėdami sustabdyti procesą, jam nesibaigus, paspauskite atšaukimo mygtuką.
12. Švelniai ištraukite **vakuuminę žarną** 8 iš dangtelio.
13. Norėdami atidaryti dangtelį, paspauskite šalia oro ištraukimo angos esantį mygtuką.

## ▲ VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

▲ Valydami prietaisą nenaudokite abrazyvinių cheminių valymo priemonių, pavyzdžiui, amoniako, rūgščių ar acetono. Taip prietaisą galima sugadinti.

▲ Netepkite prietaiso.

1. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
2. Palikite prietaisą atvėsti.
3. Valykite prietaisą drėgna šluoste.
4. Išimkite **lašų surinkimo padėklą** 10.
5. Išimkite **apatinį sandariklį** 11 iš prietaiso.
6. Nuvalykite **lašų surinkimo padėklą** 10 ir **apatinį sandariklį** 11 šiltu vandeniu su indų muilu.
7. Leiskite lašų surinkimo padėklui ir **apatiniam sandarikliui** 11 išdžiūti ore.
8. Vėl įdėkite lašų surinkimo padėklą ir **apatinį sandariklį** 11. Būtinai įdėkite **apatinį sandariklį** 11, kad oras nepatektų į **vakuuminę kamerą** 5.

## ▲ LAIKYMAS

1. Susukite **maitinimo laidą** 13 ir padėkite jį prietaiso apačioje.

▲ Nevyniokite maitinimo laido aplink prietaisą.

2. Prietaisą laikykite originalioje pakuotėje, sausoje ir uždaroje vietoje.

▲ Nedėkite nieko ant prietaiso viršaus.

▲ Įsitinkinkite, kad sandarikliai nėra spaudžiami.

## ▲ TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

Modelio Nr.	VS6320, 5704 tipas
Įtampa / dažnis	220–240 V~ / 50–60 Hz
Galia	130 W
Matmenys (P x G x A)	39 x 13 x 19 cm
Svoris	2,5 kg

Gali būti atlikti techniniai pakeitimai.

Detalizēta rokasgrāmata un atbildes uz biežāk uzdotajiem jautājumiem ir pieejamas šeit:

[www.solis.com/manuals](http://www.solis.com/manuals)

#### ▲ PAREDZĒTAIS LIETOJUMS

- Šī ierīce ir paredzēta dažādu veidu pārtikas iesaiņošanai vakuumā.
- Lietojiet ierīci tikai atbilstoši šajā pamācībā iekļautajam aprakstam.
- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā un šādās līdzīgās vietās:
  - personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citā darba vidē;
  - lauku mājās;
  - klientu vajadzībām viesnīcās, moteļos un citās dzīvošanai paredzētās vietās;
  - gultas un brokastu tipa vidē, bet ne komerciālai lietošanai.
- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai iekštelpās.
- Šo ierīci nav paredzēts izmantot personām (tostarp bērniem) ar samazinātām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, kā arī personām, kurām trūkst nepieciešamās pieredzes vai zināšanu, izņemot gadījumus, kad šādu personu uzraudzību vai instruktažu nodrošina par viņu drošību atbildīga persona.
- Jebkāda ierīces lietošana, kas atšķiras no šajā pamācībā aprakstītās, ir uzskatāma par nepareizu un var izraisīt traumas, ierīces bojājumus un garantijas anulēšanu.

#### ▲ SVARĪGI PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

##### Vispārēji drošības norādījumi

#### ▲ BRĪDINĀJUMS!

- Pirms ierīces uzstādīšanas vai lietošanas pārlicinieties, ka esat pilnībā izlasījis un sapratis šo lietošanas pamācību. Saglabājiet šo dokumentu turpmākai izmantošanai.
- Neizmantojiet ierīci, ja kādai tās daļai ir bojājums vai defekts. Ierīce, kurai ir bojājums vai defekts, nekavējoties jānomaina.
- Strāvas kabeļa vai spraudņa bojājumu gadījumā visa ierīce ir jānodod remontam uzņēmumā Solis vai uzņēmuma Solis pilnvarotā pakalpojumu centrā.

##### Drošības norādījumi par ierīces uzstādīšanu

#### ▲ BRĪDINĀJUMS!

- Nepieļaujiet ierīces nokrišanu un sargājiet to no triecieniem.
- Novietojiet ierīci uz stabilas, līdzenas, karstumizturīgas un mitrumizturīgas virsmas.

- Pirms ierīces lietošanas pārbaudiet, vai datu plāksnītē norādītais ierīces spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam. Ierīces pieslēgšanai nav ieteicams izmantot kontaktdakšas sadales adapteru.
- Neizmantojiet taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu, kas automātiski ieslēdz ierīci.
- Strāvas vads nedrīkst nokarāties pāri galda malai, lai novērstu ierīces noraušanu aiz vada. Novērsiet ierīces, strāvas padeves vada un kontaktdakšas pieskaršanos karstām virsmām, piemēram, plīts virsmai vai radiatoram, kā arī saskari ar pašu ierīci.
- Nekad nelieciet ierīci vietā, kur tā var iekrist ūdenī vai nonākt saskarē ar to vai citiem šķidrumiem (piemēram, izlietnē vai tās tuvumā).
- Netuviniet ierīci siltumu izstarojošām ierīcēm vai siltuma avotiem.
- Nenovietojiet ierīci uz slapjas virsmas.
- Nenovietot ierīci tiešos saules staros.
- Nekad nemēģināt pieskarties ierīcei, ja tā ir iekritusi ūdenī vai citos šķidrumos:
  - Pirms ierīces izņemšanas no ūdens vienmēr uzvilkt sausus gumijas cimdus un atvienot ierīci no elektrotīkla.
  - Neiedarbināt ierīci no jauna, pirms ir nodrošināts, ka tās darbību un drošību ir pārbaudījis Solis vai Solis pilnvarots servisa centrs.
- Lai nepieļautu īssavienojumu, neizmantojiet ierīci ar pagarinātāju.
- Nenovietot ierīci tieši zem elektrotīkla kontaktdakšas.
- Pirms ierīces pārvietošanas atslēdziet ierīci.
- Pirms izmantošanas pilnīgi atritināt barošanas strāvas kabeli.

##### Drošības norādījumi par ierīces lietošanu

#### ▲ BRĪDINĀJUMS!

- Bērni ir jāuzrauga, lai nepieļautu rotaļāšanos ar šo ierīci.
- Glabājiet ierīci un tās strāvas padeves vadu bērniem un mājdzīvniekiem nepieejamā vietā.
- Nelietojiet ierīci ar slapjām rokām.
- Lietojot ierīci, izmantojiet tikai komplektācijā iekļautos piederumus vai Solis

ieteiktos piederumus. Nepareiza vai ļaunprātīga piederumu lietošana var sabojāt ierīci.

- Izmantojiet tikai Solis vakuuma plēves un maisus vai konteinerus, kas ir paredzēti šai ierīcei.
- Sakausēšanas stienis lietošanas laikā sakarst. Neaizskariet sakausēšanas stieni lietošanas laikā vai tūlīt pēc tam.
- Ļaujiet ierīcei vienu minūti atdzist starp lietošanas reizēm.
- Nenoslēdziet vairāk nekā 30 maisiņus pēc kārtas, lai nepieļautu ierīces pārkaršanu.
- Nekustiniet ierīci tās lietošanas laikā.
- Kad ierīce netiek lietota, atslēdziet to no elektrotīkla.
- Nekādi nepielāgojiet ierīci, kabeli, kontaktdakšu vai piederumus.
- Neievietojiet asus vai smailus priekšmetus un instrumentus ierīces atverēs.
- Ja ar vakuumu tiek noslēgts vakuuma maisiņš, kurā ir šķidrums, nodrošiniet, lai šķidrums neieplūstu ierīcē.

### Drošības norādījumi par apkopi

#### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla pirms apkopes un daļu nomaiņas.
- Pirms tīrīšanas ļaujiet ierīcei atdzist.
- Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī un neievietojiet trauku mazgājamajā mašīnā.
- Tīrot ierīci, nelietojiet kodīgus ķīmiskos tīrīšanas līdzekļus, piemēram, amonjaku, skābi vai acetonu. Šādi rīkojoties, var sabojāt tējkannu.
- Nekad nevelciet aiz strāvas vada, lai atvienotu ierīci. Velciet tikai aiz spraudņa.
- Pirms spraudņa ievietošanas vai izņemšanas no kontaktligzdas, pārlicinieties, vai vāks nav bloķēts.
- Neļļojiet šo ierīci.

#### ▲ SATURA RĀDĪTĀJS

Pārbaudiet iepakojuma saturu:

1x	VERTIVAC
1x	Rokasgrāmata
5x	Vakuuma maisiņš (20 x 30 cm)
5x	Vakuuma maisiņš (30 x 40 cm)
1x	Vakuuma šļūtene

#### ▲ IERĪCES APRAKSTS (SK. ATTĒLU A/B)

1	Vāks	8	Vakuuma šļūtene
2	Vadības panelis	9	Augšējais blīvējums
3	Savienojuma pieslēgvietā vakuuma šļūtenei	10	Notekpaplāte
4	Palaišanas svira	11	Apakšējais blīvējums
5	Vakuuma niša ar blīvēšanas stieni	12	Sakausēšanas stienis
6	Atbrīvošanas poga	13	Strāvas padeves kabelis
7	Silikona kontaktslosla		

#### ▲ VADĪBAS SPIEDPOGAS (SK. ATTĒLU C)

14	Impulsveida vakuuma poga	20	Marinēšanas poga
15	Atcelšanas spiedpoga	21	Skārda kārbas poga
16	Vakuuma un sakausēšanas poga	22	Vakuuma ātruma poga
17	Progresā indikators	23	Pārtikas poga
18	Manuālas blīvēšanas poga	24	Metināšanas poga
19	Atmiņas poga		

#### ▲ UZSTĀDĪŠANA

⚠ Pārbaudiet, vai ierīce un konteineri ir tīri un bez bojājumiem, lai novērstu pārtikas piesārņošanu.

1. Novietojiet ierīci uz stabilas, līdzenas, karstumizturīgas un mitrumizturīgas virsmas.
  1. Pārbaudiet, vai ap ierīci ir pietiekami daudz vietas, lai apstrādātu maisiņus ar pārtiku.
  2. Pieslēdziet **strāvas kabeli** 13 kontaktligzdai.
- Iedegas indikators *GENTLE*, indikators *DRY* un indikators *SINGLE*.

#### ▲ MAISIŅA IZVEIDOŠANA NO VAKUUMA PLĒVES

1. Nogrieziet vakuuma plēvi vēlamajā izmērā.
1. Maisa lielumam ir vismaz par 10 cm jāpārsniedz pārtikas apjoms.
1. Lai vakuumā iesaiņotu zupas, sautējumus vai citus šķidrumus, sasaldējiet šķidrumu līdz cietam stāvoklim pirms vakuuma procesa sākšanas vai izmantojiet maisiņu, kura lielums pārsniedz produkta apjomu vismaz par 15 cm.
2. Vienu atvērto vakuuma plēves galu ievietojiet **vakuuma statnī** 5. Ievietojiet to apmēram 4 cm, līdz jūtat, ka vakuuma plēve atsitas pret aizturi.

- Nospiediet **manuālas blīvēšanas pogu** 18.
  - Lai mainītu metināšanas veidu, nospiediet **metināšanas pogu** 24. Vienkāršs metinājums aizņem mazāk laika. Dubults metinājums ir stiprāks un drošāks.
  - Nospiediet **palaišanas sviru** 4, lai noblīvētu vakuuma plēvi.
- Manuālas blīvēšanas poga iedegas zilā krāsā, un progresa indikatora gaismas rāda procesa statusu. Process tiek pabeigts, kad gaismas nodziest un ierīce vienreiz iepikstas.
- Noņemiet vakuuma plēvi no ierīces.
  - Tagad vakuuma plēvei ir jābūt maisiņa formā ar atvērtu vienu galu.
  - Pārbaudiet, vai sakausēšanas šuve ir taisna un bez ielocēm. Ja tā nav, nogrieziet šuvi un atkārtojiet procesu.

### ▲ VAKUUMA IZVEIDOŠANA UN SAKAUSĒŠANA UZPILDĪTAM MAISIŅAM

- Uzpildiet vakuuma maisiņu ar pārtiku.
- Varat iegādāties piederumus savai vakuuma sakausēšanas ierīcei no sava piegādātāja vai uzņēmuma Solis.
- Notīriet maisiņa atvērtā gala iekšpusi un ārpusi.
- Izlīdziniet maisiņa atvērtu galu. Pārliecinieties, vai nav kroku.
- Vakuuma maisa atvērtu galu ievietojiet **vakuuma nišā** 5. Ievietojiet to apmēram 4 cm, līdz jūtat, ka vakuuma plēve atsitas pret aizturi.

▲ Ja ar vakuumu tiek noslēgts vakuuma maisiņš, kurā ir šķidrums, nodrošiniet, lai šķidrums neieplūstu ierīcē.

- Nospiediet **vakuuma un blīvēšanas pogu** 16.
  - Nospiediet **pārtikas pogu** 23, lai iestatītu ēdiena mitruma līmeni. Noklusējuma iestatījums ir *Dry*.
  - Nospiediet **vakuuma ātruma pogu** 22, lai regulētu ātruma iestatījumus. Noklusējuma iestatījums ir *Gentle*.
  - Nodrošinot vakuumu spiedienjutīgiem pārtikas produktiem, izmantojiet iestatījumu *Gentle* vai kontrolētu vakuuma nodrošināšanu (skatiet nodaļu *Kontrolēta vakuuma veidošana un manuāla blīvēšana*).
  - Lai mainītu metināšanas veidu, nospiediet **metināšanas pogu** 24. Dubults metinājums ir stiprāks un drošāks.
  - Nospiediet **palaišanas sviru** 4, lai nodrošinātu vakuumu un noblīvētu maisu.
- Vakuuma veidošanas laikā iedegas vakuuma nodrošināšanas un blīvēšanas pogas. Manuālas blīvēšanas poga iedegas, kad sākas blīvēšanas process. Norises indikatoru gaismas rāda procesa statusu. Process tiek pabeigts, kad gaismas nodziest un atskan signāls.
- Noņemiet maisiņu no ierīces.
  - Pārbaudiet, vai blīvējuma šuve ir taisna un bez krokām. Ja tā nav, nogrieziet šuvi, pārbaudiet, vai maiss joprojām ir pietiekami liels, un atkārtojiet procesu.

### ▲ KONTROLĒTA VAKUUMA VEIDOŠANA UN MANUĀLA SAKAUSĒŠANA

- ▲ Kontrolētas vakuuma veidošanas un manuālas sakausēšanas iespēja ir ieteicama produktiem, kas ir jutīgi pret vakuuma sakausēšanas spiedienu, piemēram, mīklas izstrādājumiem.
- Veiciet 1.–4. darbību no nodaļas *Vacuuming and sealing a filled bag* (Piepildīta maisa vakuuma izveidošana un noblīvēšana).
  - Lai sāktu vakuuma procesu, nospiediet un turiet nospiestu **vakuuma impulsu pogu** 14.

- Atlaidiet pogu pēc pietiekama vakuuma izveidošanas. Vakuuma veidošanas process tiek apturēts.
- Lai noblīvētu maisu, nospiediet **manuālas blīvēšanas pogu** 18.
- Noņemiet maisiņu no ierīces.
- Pārbaudiet, vai sakausēšanas šuve ir taisna un bez ielocēm. Ja tā nav, nogrieziet šuvi.
- Pārbaudiet, vai maisiņš joprojām ir pietiekami liels, un atkārtojiet procesu.

### ▲ VAKUUMA IZVEIDOŠANA SOLIS KONTEINEROS

- ▲ Ar šo ierīci izmantojiet tikai Solis konteineros. Varat iegādāties piederumus savai vakuuma sakausēšanas ierīcei no sava piegādātāja vai uzņēmuma Solis.
- Rūpīgi notīriet un nožāvējiet konteineru.
  - Ielieciet konteinerā produktu. Atstājiet vismaz 3 cm vietas starp pārtiku un konteineru augšu.
  - Notīriet konteineru augšu.
  - Uzlieciet konteineram vāku.
  - Sešstūrveida konteineriem ar pagriežamas pogas vākiem pagrieziet pogu pozīcijā *SEAL* (Sakausēšana).
  - Atveriet **vāku** 1.
  - Izņemiet **vakuuma šļūteni** 8.
  - Vienu **vakuuma šļūteni** 8 galu ievietojiet **vakuuma šļūtenes savienojuma pieslēgvietā** 3.
  - Otru **vakuuma šļūteni** 8 galu ievietojiet vāka atverē
  - Nospiediet **skārda kārbas pogu** 21.

Sākas vakuuma veidošanas process.

- ▲ Vakuuma veidošanas procesa laikā piespiediet konteineru vāku, lai konteinerā neiekļūtu gaiss. Sasniedzot nepieciešamo vakuuma līmeni, vakuuma veidošanas process tiek apturēts automātiski.
- Uzmanīgi izvelciet **vakuuma šļūteni** 8 no vāka.
  - Lai pārbaudītu, vai konteinerā ir i izveidots vakuums, pamēģiniet noņemt vāku. Ja vāku nevar noņemt, vakuuma spiediens ir labs.
  - Lai atvērtu vāku:
    - sešstūrveida konteineram ar pagriežamo pogu pagrieziet pogu pozīcijā *OPEN* (Atvērt);
    - kvadrātveida konteineram bez pagriešanas pogas nospiediet pogu blakus vakuuma šļūtenes savienojuma pieslēgvietai.
  - Ja konteinerā ir izveidots vakuums, atverot konteineru, ir dzirdama šņācoša skaņa.

### ▲ MARINĒŠANAS FUNKCIJAS IZMANTOŠANA

- ▲ Marinēšanas funkciju var izmantot, lai marinētu gaļu vai zivis. Pārtikas produkti iemarinējas ātrāk, jo vakuums ļauj marinādei dziļāk iespieties produktā.
- ▲ Izmantojiet Solis kvadrātveida konteineru.
- Rūpīgi notīriet un nožāvējiet konteineru.
  - Pārtikas produktu saduriet dažas reizes ar dakšu.
  - Ievietojiet produktu konteinerā.
  - Pārkļājiet produktu ar marinādi. Atstājiet vismaz 3 cm spraugu starp produktu un konteineru augšu.
  - Notīriet konteineru augšu.
  - Uzlieciet konteineram vāku.
  - Atveriet **vāku** 1.
  - Izņemiet **vakuuma šļūteni** 8.
  - Vienu **vakuuma šļūteni** 8 galu ievietojiet **vakuuma šļūtenes savienojuma pieslēgvietā** 3.
  - Otru **vakuuma šļūteni** 8 galu ievietojiet vāka atverē
  - Nospiediet **marinēšanas pogu** 20. Sākas marinēšanas process, kas ilgst dažas minūtes.

- 11. Nospiediet atcelšanas pogu, lai apturētu procesu pirms tā pabeigšanas.
- 12. Uzmanīgi izvelciet **vakuuma šļūteni** 8 no vāka.
- 13. Lai atvērtu vāku, nospiediet pogu blakus gaisa ekstrakcijas atverei.

## ▲ TĪRĪŠANA UN APKOPE

▲ **Tirot ierīci, nelietojiet kodīgus ķīmiskos tīrīšanas līdzekļus, piemēram, amonjaku, skābi vai acetonu. Šādi rīkojoties, var sabojāt tējkannu.**

▲ **Neeļļojiet ierīci.**

1. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
2. Ļaujiet ierīcei atdzist.
3. Noslaukiet ierīci ar mitru drānu.
4. Noņemiet **notekpaplāti** 10.
5. Noņemiet ierīces **apakšējo blīvi** 11.
6. **Notekpaplāti** 10 un **apakšējo blīvi** 11 notīriet siltā ūdenī ar trauku mazgājamo līdzekli.
7. Ļaujiet pilienu paplātei un **apakšējai blīvei** 11 nožūt gaisā.
8. Atkal ievietojiet pilienu paplāti un **apakšējo blīvi** 11. **Apakšējo blīvi** 11 ievietojiet tā, lai gaiss nevarētu iekļūt **vakuuma nodalījumā** 5.

## ▲ GLABĀŠANA

1. Saritiniet **strāvas kabeli** 13 un ievietojiet to ierīces apakšā.

▲ **Netiniet strāvas kabeli ap ierīci.**

2. Uzglabājiet ierīci oriģinālajā iepakojumā sausā un noslēgtā vietā.

▲ **Nenovietojiet neko uz ierīces.**

▲ **Pārliedzieties, vai uz blīvēm nav spiediena.**

## ▲ TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS

Modeļa Nr.	VS6320, tips 5704
Spriegums/frekvence	220–240 V~ / 50–60 Hz
Izejas jauda	130 W
Izmēri (P x D x A)	39 x 13 x 19 cm
Svars	2,5 kg

Paturētas tiesības veikt tehniskas izmaiņas.

ET **Lūhike juhend**

**VERTIVAC**

Tüüp 5704

Üksikasjaliku kasutusjuhendi ja vastused korduma kippuvatele küsimustele leiate lehel

[www.solis.com/manuals](http://www.solis.com/manuals)

## ▲ ETENÄHTUD OTSTARVE

- See seade on ette nähtud erinevate toiduainete vaakumpakendamiseks.

- Kasutage seadet ainult käesolevas juhendis kirjeldatud viisil.
- See seade on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamises jms, näiteks:
  - töötajate köögiruumid kauplustes, kontorites ja muudes töökeskondades;
  - talumajad;
  - hotellide, motellide ja muude majutusasutuste klientidele;
  - Eramajutusasutused; mitte äriotstarbeliseks kasutamiseks.
- Seade on mõeldud ainult siseruumides kasutamiseks.
- Seade ei sobi kasutamiseks isikute (sealhulgas laste) poolt, kelle füüsilised, tajulised või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad kogemused ja teadmised seadme kasutamise kohta, välja arvatud juhul, kui neid jälgib või juhendab nende ohutuse eest vastutav isik.
- Seadme kasutamist muul kui selles juhendis kirjeldatud otstarbel loetakse väärkasutuseks, mis võib põhjustada vigastusi, seadme kahjustamist ja muuta garantii kehtetuks.

## ▲ OLULISED ETTEVAATUSABINÕUD

### Üldised ohutusjuhised

▲ **HOIATUS!**

- Enne seadme paigaldamist või kasutamist tuleb kõik käesolevas kasutusjuhendis toodud juhised läbi lugeda ja endale selgeks teha. Hoidke see dokument edaspidiseks alles.
- Ärge kasutage seadet, kui mõni selle osa on kahjustunud või katki. Vahetage kahjustunud või defektne seade kohe välja.
- Kui toitejuhe või pistik on kahjustatud, tagastage kogu seade parandamiseks ettevõttele Solis või Solise volitatud teeninduskeskusele.

### Paigaldamisel järgitavad ohutusjuhised

▲ **HOIATUS!**

- Ärge pillake seadet maha ja vältige põrutusi.
- Asetage seade stabiilsele, tasasele ning kuumus- ja niiskuskindlale pinnale.
- Enne seadme kasutamist kontrollige, kas seadme andmesildile märgitud pinge vastab teie võrgupinge. Me ei soovita seadet kasutada harupistikuga.
- Ärge kasutage taimerit ega eraldi kaugjuhtimissüsteemi, mis seadme automaatselt sisse lülitab.
- Et vältida seadme allatõmbamist, ärge jätke toitejuhet rippuma üle lauaserva. Veenduge, et seade ega toitejuhe ja pistik ei puutuks kokku tuliste pindadega, näiteks pliidiplaadi või radiaatoriga, ega seadme endaga.
- Ärge kunagi asetage seadet kohta, kus see võib kukkuda vette või puutuda kokku vee või muude vedelikega (nt kraanikaussi või selle lähedusse).



- Hoidke seadet eemal soojust kiirgavatest seadmetest ja soojusallikatest.
- Ärge kunagi kasutage seadet märjal pinnal.
- Ärge hoidke seadet otsese päikesevalguse käes.
- Vette või muu vedeliku sisse kukkunud seadet ei tohi mingil juhul paljakäsi välja võtta:
  - enne veest väljavõtmist tuleb alati kätte panna kuivad kummikindad ja eemaldada seade vooluvõrgust.
  - Ärge hakake seadet uuesti kasutama enne, kui Solis või Solise volitatud hooldusesindus on selle toimivust ja ohutust kontrollinud.
- Et vältida lühist, ärge kasutage seadet pikendusjuhtmega.
- Ärge asetage seadet otse pistikupesaga alla.
- Enne seadme teiseldamist eemaldage see vooluvõrgust.
- Enne kasutamist kerige toitejuhe täielikult lahti.

### Kasutamisel järgitavad ohutusjuhised

#### ▲ HOIATUS!

- Lapsi peab valvama, et nad seadmega ei mängiks.
- Hoidke seadet ja toitejuhet lastele ja koduloomadele kättesaamatus kohas.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega.
- Kasutage seadet ainult kaasasolevate tarvikute või Solise soovitatud lisavarustusega. Väärkasutus või sobimatu lisavarustuse kasutamine võib seadet kahjustada.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks mõeldud Solise vaakumkilet ja -kotte või -anumaid.
- Tihendusraud muutub kasutamise ajal kuumaks. Ärge puudutage tihendusrauda kasutamise ajal ega vahetult pärast seda.
- Laske seadmehel kasutamiste vahel 1 minut jahtuda.
- Seadme ülekuumenemise vältimiseks ärge sulgege järjest rohkem kui 30 kotti.
- Ärge teisaldage seadet kasutamise ajal.

- Eemaldage seade vooluvõrgust, kui seda ei kasutata.
- Ärge muutke seadme, juhtme, pistiku ega tarvikute ehitust.
- Ärge sisestage seadme avadesse teravaid esemeid ega tööriistu.
- Kui sulgete vaakumkotti, mis on täidetud vedelikuga, siis veenduge, et vedelik ei voolaks seadmesse.

### Hooldusel järgitavad ohutusjuhised

#### ▲ HOIATUS!

- Enne hooldust ja osade vahetamist eemaldage seade vooluvõrgust.
- Laske seadmehel enne puhastamist jahtuda.
- Ärge kunagi kastke seadet üleni vette ega pange seda nõudepesumasinasse.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks abrasiivseid keemilisi puhastusvahendeid, nagu ammoniaak, hape või atsetoon. See võib seadet kahjustada.
- Seadme lahtiühendamiseks ärge kunagi tõmmake toitejuhtmest. Tõmmake ainult pistikust.
- Enne pistiku pistikupesasse sisestamist või sealt eemaldamist veenduge, et kaas poleks lukus.
- Ärge seda seadet määrige.

#### ▲ SISUKORD

Kontrollige pakendi sisu:

1x VERTIVAC

1x Kasutusjuhend

5x Vaakumkott (20 x 30 cm)

5x Vaakumkott (30 x 40 cm)

1x Vaakumvoolik

#### ▲ SEADME KIRJELDUS (VT JOONIST A/B)

- |                                  |                   |
|----------------------------------|-------------------|
| 1 Kaas                           | 8 Vaakumvoolik    |
| 2 Juhtpaneel                     | 9 Ülemine tihend  |
| 3 Vaakumvooliku ühendusava       | 10 Tilkumisalus   |
| 4 Käivitushoob                   | 11 Alumine tihend |
| 5 Vaakumiala koos tihendusrauaga | 12 Tihendusraud   |
| 6 Vabastusnupud                  | 13 Toitejuhe      |
| 7 Silikoonist kontaktriba        |                   |

## ▲ NUPUD (VT JOONIST C)

- 14 Nupp Pulse Vacuum
- 15 Tühistusnupp
- 16 Nupp Vacuum & Seal
- 17 Edenemise märgutuled
- 18 Nupp Manual Seal
- 19 Nupp Memory
- 20 Nupp Marinade
- 21 Nupp Canister
- 22 Nupp Vacuum Speed
- 23 Nupp Food
- 24 Nupp Weld

## ▲ PAIGALDAMINE

### ▲ Veenduge, et seade ja anumad oleksid puhtad ja kahjustusteta, et vältida toidu saastumist.

1. Asetage seade stabiilsele, tasasele ning kuumus- ja niiskuskindlale pinnale.
  1. Veenduge, et seadme ümber oleks piisavalt ruumi kottide toiduga töötlemiseks.
  2. Ühendage **toitejuhe** 13 vooluvõrku.
- Süttivad märgutuled *GENTLE*, *DRY* ja *SINGLE*.

### ▲ KOTI LOOMINE VAAKUMKILEST

1. Lõigake vaakumkile soovitud suuruseks.
  1. Kott peaks olema toidust vähemalt 10 cm suurem.
  1. Suppide, hautiste või muude vedelike vaakumpakendamiseks külmutage vedelik enne vaakumpakendamisega alustamist tahkesse olekusse või kasutage toidust vähemalt 15 cm suuremat kotti.
  2. Asetage vaakumkile üks avatud ots **vaakumialasse** 5. Sisestage see umbes 4 cm, kuni tunnete, et vaakumkile peatub.
  3. Vajutage **nuppu Manual Seal** 18.
  4. Tihendustüübi muutmiseks vajutage **nuppu Weld** 24. Üks tihendus võtab vähem aega. Topelttihendus on aga tugevam ja kindlam.
  5. Vaakumkile sulgemiseks vajutage **käivitushooba** 4.
- Käsitsi tihenduse nupp Manual Seal süttib siniselt ja edenemise märgutuled näitavad protsessi olekut. Protsess on lõppenud, kui märgutuled kustuvad ja seadmest kostub helisignaali.
6. Eemaldage seadmest vaakumkile.
  1. Vaakumkile peaks nüüd olema koti kujuga, ainult ühe avatud otsaga.
  7. Kontrollige, kas tihendi õmblus on sirge ja ilma kortsudeta. Vastasel juhul lõigake õmblus ära ja korrake protsessi.

### ▲ TÄIDETUD KOTI VAAKUMPAKENDAMINE JA SULGEMINE

1. Täitke vaakumkott toiduga.
1. Vaakumpakendamise tarvikuid saate osta tarnijalt või ettevõttelt Solis.
2. Puhastage koti avatud otsa seest ja väljast.
3. Tasandage koti lahtine ots. Veenduge, et puuduksid kortsud.
4. Asetage vaakumkoti avatud ots **vaakumialasse** 5. Sisestage see umbes 4 cm, kuni tunnete, et vaakumkile peatub.

### ▲ Kui sulgete vaakumkotti, mis on täidetud vedelikuga, siis veenduge, et vedelik ei voolaks seadmesse.

5. Vajutage **nuppu Vacuum & Seal** 16.
  6. Toidu niiskuse taseme määramiseks vajutage **nuppu Food** 23. Vaikeseade on *Dry* (kuivrežiim).
  7. Kiiruse seadete reguleerimiseks vajutage **nuppu Vacuum Speed** 22. Vaikeseade on *Gentle* (õrn).
  1. Kasutage seadistust *Gentle* või kontrollitud vaakumpakendamist (vt joonist *Kontrollitud vaakumpakendamine ja käsitsi sulgemine*), kui pakendate survetundlikke toiduaineid.
  8. Tihendustüübi muutmiseks vajutage **nuppu Weld** 24. Topelttihendus on aga tugevam ja kindlam.
  9. Vaakumpakendamiseks ja koti sulgemiseks vajutage **käivitushooba** 4.
- Vaakumpakendamise ja tihendamise ajal põleb nupp Vacuum & Seal. Tihendusprotsessi käivitamisel süttib käsitsi tihenduse nupp Manual Seal. Edenemise märgutuled näitavad protsessi olekut. Protsess on lõppenud, kui märgutuled kustuvad ja kostub signaal.
10. Eemaldage kott seadmest.
  11. Kontrollige, kas tihendi õmblus on sirge ja ilma kortsudeta. Kui see nii ei ole, lõigake õmblus ära, kontrollige, kas kott on ikka piisavalt suur ja korrake protsessi.

### ▲ KONTROLLITUD VAAKUMPAKENDAMINE JA KÄSITSI SULGEMINE.

1. Kontrollitud vaakumpakendamine ja käsitsi sulgemine on soovitatav rõhutundlike toitude, näiteks kondiitritoodete, vaakumpakendamiseks.
1. Järgige peatükis *Täidetud koti vaakumpakendamine ja sulgemine* toodud toiminguid 1–4.
2. Vaakumpakendamise protsessi alustamiseks vajutage ja hoidke all **nuppu Pulse Vacuum** 14.
3. Kui loodud on piisav vaakum, vabastage nupp. Vaakumiprotsess peatub.
4. Koti sulgemiseks vajutage **nuppu Manual Seal** 18.
5. Eemaldage kott seadmest.
6. Kontrollige, kas tihendi õmblus on sirge ja ilma kortsudeta. Vastasel juhul lõigake õmblus ära.
7. Kontrollige, kas kott on ikka piisavalt suur, ja korrake protsessi.

### ▲ SOLISE VAAKUMPAKENDAMISE ANUMAD

1. Kasutage selle seadmega ainult Solise anumaid. Vaakumpakendamise tarvikuid saate osta tarnijalt või ettevõttelt Solis.
  1. Puhastage ja kuivatage anumad põhjalikult.
  2. Pange toit anumasse. Jätke toidu ja anuma ülaosa vahele vähemalt 3 cm ruumi.
  3. Puhastage anuma ülaosa.
  4. Pange anumale kaas peale.
  5. Keeratava nupuga kaantega kuusnurksete anumate puhul keerake nupp asendisse *SEAL* (kinni).
  6. Avage **kaas** 1.
  7. Võtke välja **vaakumvoolik** 8.
  8. Sisestage **vaakumvooliku** 8 üks ots **vaakumvooliku ühendusavasse** 3.
  9. Sisestage **vaakumvooliku** 8 teine ots kaane avasse.
  10. Vajutage **nuppu Canister** 21.
- Algab vaakumiprotsess.
1. Vajutage vaakumiprotsessi ajal anuma kaant, et vältida õhu sisenemist anumasse.
- Vaakumiprotsess peatub automaatselt, kui soovitud vaakum on saavutatud.
11. Eemaldage **vaakumvoolik** 8 ettevaatlikult kaane küljest.
  1. Kontrollimaks, kas anum on korralikult vaakumis, proovige kaant ära võtta. Kui kaant ei saa eemaldada, on vaakumirõhk hea.
  12. Kaane avamiseks:
    - a. keeratava nupuga kaantega kuusnurksete anumate puhul keerake nupp asendisse *OPEN* (avatud).

- b. keeratava nuputa ruudukujulise anuma puhul vajutage vaakumvooliku ühendusava kõrval olevat nuppu.

❗ Kui anuma vaakumise panemine õnnestus, on selle avamisel kuulda susisevat heli.

### ▲ MARINEERIMISFUNKTSIOONI KASUTAMINE

❗ Marineerimisfunktsiooni saate kasutada liha ja kala marineerimiseks. Toit marineerub kiiremini, sest vaakum võimaldab marinaadil sügavamale toiduainetesse tungida.

❗ Kasutage nelinurkset Solise konteinerit.

1. Puhastage ja kuivatage anumad põhjalikult.
2. Torgake toitu paar korda kahvliga.
3. Pange toit anumasse.
4. Katke toit marinaadiga. Jätke toidu ja anuma ülaosa vahele vähemalt 3 cm ruumi.
5. Puhastage anuma ülaosa.
6. Pange anumale kaas peale.
7. Avage kaas ❶.
8. Võtke välja vaakumvoolik ❸.
9. Sisestage vaakumvooliku ❸ üks ots vaakumvooliku ühendusavasse ❷.
10. Sisestage vaakumvooliku ❸ teine ots kaane avasse.
11. Vajutage nupp **Marinate** ❷. Marineerimisprotsess algab ja kestab paar minutit.
- ❗ Protsessi peatamiseks enne selle lõpetamist vajutage tühistusnuppu Cancel.
12. Eemaldage vaakumvoolik ❸ ettevaatlikult kaane küljest.
13. Kaane avamiseks vajutage õhu väljatõmbeava kõrval olevat nuppu.

### ▲ PUHASTAMINE JA HOOLDUS

▲ Ärge kasutage seadme puhastamiseks abrasiivseid keemilisi puhastusvahendeid, nagu ammoniaak, hape või atsetoon. See võib seadet kahjustada.

▲ Ärge seadet määrige.

1. Eemaldage seade vooluvõrgust.
2. Laske seadmel jahtuda.
3. Puhastage seadet niiske lapiga.
4. Eemaldage tilkumisalus ❶.
5. Eemaldage seadmelt alumine tihend ❷.
6. Puhastage tilkumisalus ❶ ja alumine tihend ❷ sooja vee ja nõudepesuvahendiga.
7. Laske tilkumisalusel ja alumisel tihendil ❷ õhu käes kuivada.
8. Pange tilkumisalus ja alumine tihend ❷ tagasi. Sisestage kindlasti alumine tihend ❷, et õhk ei pääseks vaakumkambrisse ❸.

### ▲ HOIUSTAMINE

1. Kerige toitejuhe ❸ kokku ja pange seadme alla.

▲ Ärge keerake toitejuhett seadme ümber.

2. Hoidke seadet originaalpakendis, kuivas ja kinnises ruumis.

▲ Ärge pange seadme peale mitte midagi.

▲ Veenduge, et tihenditele ei avaldataks survet.

### ▲ TEHNILISED ANDMED

Mudeli nr	VS6320, tüüp 5704
Pinge/sagedus	220–240 V~ / 50–60 Hz
Väljund	130 W
Mõõtmed (p x l x k)	39 x 13 x 19 cm
Kaal	2,5 kg

Tootja võib teha tehnilisi muudatusi.

PL Skrócona instrukcja obsługi

## VERTIVAC

Typ 5704

Szczegółową instrukcję obsługi oraz odpowiedzi na często zadawane pytania można znaleźć na stronie [www.solis.com/manuals](http://www.solis.com/manuals)

### ▲ PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

- To urządzenie jest przeznaczone do pakowania próżniowego różnych rodzajów żywności.
- Urządzenie należy eksploatować wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwie domowym i miejscach o podobnym charakterze, np.:
  - kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  - gospodarstwa wiejskie;
  - hotele, motele i inne budynki mieszkalne – dla gości;
  - obiekty typu bed and breakfast – nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (łącznie z dziećmi) o zmniejszonym czuciu fizycznym czy z niesprawnością umysłową czy z brakiem doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują one pod nadzorem i są instruowane w zakresie użytkowania, przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Użycie urządzenia w jakikolwiek inny sposób niż opisany w niniejszej instrukcji jest niewłaściwe i może spowodować obrażenia ciała, uszkodzenie urządzenia oraz utratę gwarancji.

### ▲ WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

#### Ogólne zasady bezpieczeństwa

### ▲ OSTRZEŻENIE

- Przed zainstalowaniem lub użyciem urządzenia należy upewnić się, że instrukcje zawarte w niniejszym dokumencie zostały w pełni przeczytane i zrozumiane. Zachowaj niniejszy dokument na przyszłość.

- Nie używaj urządzenia, jeśli jakkolwiek jego część jest zniszczona lub uszkodzona. Uszkodzone lub wadliwe urządzenie natychmiast wymień.
- Jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, należy zwrócić urządzenie do firmy Solis lub autoryzowanego przez firmę Solis centrum serwisowego w celu jego naprawy.

### Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące instalacji

#### ▲ OSTRZEŻENIE

- Nie upuszczaj urządzenia i unikaj uderzania go.
- Urządzenie należy ustawić na stabilnej, równej i odpornej na wysokie temperatury i wilgoć powierzchni.
- Przed użyciem urządzenia sprawdź, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci. Nie zalecamy używania urządzenia z przedłużaczem na kilka urządzeń.
- Nie używaj timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania, który automatycznie włącza urządzenie.
- Nie pozostawiaj kabla zasilającego zwisającego przez krawędź stołu, aby zapobiec zrzuceniu urządzenia. Upewnij się, że urządzenie, przewód zasilający i wtyczka nie wchodzi w kontakt z gorącymi powierzchniami, takimi jak płyty grzejne lub kaloryfer, ani też z samym urządzeniem.
- Nigdy nie ustawiaj urządzenia w taki sposób, aby istniało ryzyko wpadnięcia do wody czy kontaktu z wodą lub innym płynem (np. w zlewie lub w jego pobliżu).
- Przechowuj urządzenie z dala od urządzeń emitujących ciepło lub źródeł ciepła.
- Nigdy nie używaj urządzenia na mokrej powierzchni.
- Nie stawiaj urządzenia w bezpośrednim świetle słonecznym.
- Nigdy nie sięgaj po urządzenie, które wpadło do wody lub innego płynu:
  - Zanim je wyjmiesz, najpierw załóż suche gumowe rękawice i wyciągnij wtyczkę.
  - Urządzenia nie należy używać ponownie zanim nie zostanie sprawdzone pod kątem funkcjonalności i bezpieczeństwa przez firmę Solis lub autoryzowane centrum serwisowe.

- Nie używaj urządzenia z przedłużaczem, aby uniknąć zwarcia.
- Nie umieszczaj urządzenia bezpośrednio pod gniazdkiem zasilania.
- Urządzenie należy wyłączyć przed jego przenoszeniem.
- Przed użyciem całkowicie rozwiń kabel zasilający.

### Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące użytkowania

#### ▲ OSTRZEŻENIE

- Dzieciom należy nadzorować, aby nie pozwalać im na zabawę urządzeniem.
- Urządzenie i przewód zasilający należy trzymać z dala od dzieci i zwierząt domowych.
- Nie używaj urządzenia z mokrymi dłońmi.
- Używaj urządzenia wyłącznie z dostarczonymi akcesoriami lub akcesoriami zalecanymi przez firmę Solis. Nieprawidłowe akcesoria lub niewłaściwe użycie mogą spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Korzystaj wyłącznie z folii próżniowych Solis i worków lub pojemników przeznaczonych do tego urządzenia.
- Listwa zgrzewająca nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj listwy zgrzewającej w trakcie pracy lub tuż po użyciu.
- Między kolejnymi użyciami odczekaj minutę, aż urządzenie ostygnie.
- Nie zgrzewaj więcej niż 30 woreczków pod rząd, aby zapobiec przegrzaniu urządzenia.
- Nie przenosić urządzenia podczas jego użytkowania.
- Odłączyć urządzenie, gdy nie jest używane.
- Nie wykonuj żadnych regulacji urządzenia, kabla, wtyczki ani akcesoriów.
- Nie wkładaj ostrych lub spiczastych przedmiotów i narzędzi do otworów w urządzeniu.
- Podczas odsysania powietrza z woreczka próżniowego z płynem, dopilnuj, aby płyn nie dostał się do urządzenia.

## Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące konserwacji

### ▲ OSTRZEŻENIE

- Odłącz urządzenie od zasilania przed serwisowaniem i wymianą części.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenie musi ostygnąć.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie umieszczaj go w zmywarce do naczyń.
- Do czyszczenia produktu nie stosuj ścierających chemicznych środków czyszczących, takich jak amoniak, kwas lub aceton. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Nigdy nie ciągnij za przewód zasilający, aby odłączyć urządzenie. Ciągnij tylko za wtyczkę.
- Przed włożeniem lub wyjęciem wtyczki z gniazdka upewnij się, że pokrywa nie jest zablokowana.
- Nie smaruj urządzenia.

### ▲ SPIS TREŚCI

Sprawdź zawartość opakowania:

1x VERTIVAC

1x Instrukcja obsługi

5x Woreczek próżniowy (20 x 30 cm)

5x Woreczek próżniowy (30 x 40 cm)

1x Wąż odsysający

### ▲ OPIS URZĄDZENIA (PATRZ RYSUNEK A/B)

- |  |                       |
|--|-----------------------|
| 1 Pokrywka                                     | 8 Wąż odsysający      |
| 2 Panel sterowania                             | 9 Uszczelka górna     |
| 3 Port przyłączeniowy do węża podciśnieniowego | 10 Tacka ociekowa     |
| 4 Dźwignia startowa                            | 11 Uszczelka dolna    |
| 5 Zatoka próżniowa z listwą zgrzewającą        | 12 Listwa zgrzewająca |
| 6 Przyciski zwalniające                        | 13 Przewód zasilający |
| 7 Silikonowa listwa kontaktowa                 |                       |

### ▲ PRZYCISKI STERUJĄCE (PATRZ RYSUNEK C)

- |                                 |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 14 Przycisk impulsowy próżni    | 18 Przycisk ręcznego zgrzewania |
| 15 Przycisk Anuluj              | 19 Przycisk pamięci             |
| 16 Przycisk próżni i zgrzewania | 20 Przycisk marynowania         |
| 17 Wskaźnik postępu             | 21 Przycisk pojemnika           |

22 Przycisk prędkości w próżni

23 Przycisk żywności

24 Przycisk zgrzewania

### ▲ MONTAŻ

▲ Upewnij się, że urządzenie i pojemniki są czyste i nieuszkodzone, aby zapobiec zanieczyszczeniu żywności.

1. Urządzenie należy ustawić na stabilnej, równej i odpornej na wysokie temperatury i wilgoć powierzchni.
- 1 Upewnij się, że wokół urządzenia jest wystarczająco dużo miejsca, aby poddać obróbce woreczki z żywnością.
2. Podłącz **zasilacz** 13 do gniazdka elektrycznego. Zaświecą się wskaźniki *GENTLE*, *DRY*, oraz *SINGLE*.

### ▲ TWORZENIE WORECZKA Z FOLII PRÓŻNIOWEJ

1. Przytnij folię próżniową na pożądaną wielkość.
  - 1 Woreczek powinien być przynajmniej o 10 cm większy niż żywność.
  - 1 Aby zapakować próżniowo zupy, gulasze lub inne płyny, przed rozpoczęciem pakowania próżniowego należy zamrozić płyn do stanu stałego lub użyć woreczka, który jest co najmniej 15 cm większy niż żywność.
  2. Umieść jeden otwarty koniec folii próżniowej we **wnęce próżniowej** 5. Włóż go na około 4 cm, aż poczujesz, że folia próżniowa się zatrzymała.
  3. Naciśnij **przycisk ręcznego zgrzewania** 18.
  4. Naciśnij **przycisk zgrzewania** 24, aby zmienić rodzaj zgrzewania. Pojedyncze zgrzewanie zajmuje mniej czasu. Podwójna spoina jest mocniejsza i bezpieczniejsza.
  5. Wciśnij **dźwignię startową** 4, aby zgrać folię próżniową.
- Przycisk ręcznego zgrzewania zaświeci się na niebiesko, a kontrolki postępu będą pokazywać postęp procesu. Proces został zakończony, gdy kontrolki zgasną, a urządzenie wyda jeden sygnał dźwiękowy.
6. Wyjmij folię próżniową z urządzenia.
  - 1 Folia próżniowa powinna mieć teraz kształt woreczka z jednym otwartym końcem.
  7. Sprawdź, czy zgrzew jest prosty i nie ma zmarszczek. Jeśli tak nie jest, odetnij zgrzew i powtórz czynności.

### ▲ ODSYSANIE POWIETRZA I ZGRZEWANIE NAPEŁNIONEGO WORECZKA

1. Napelnij woreczek próżniowy żywnością.
- 1 Akcesoria do zgrzewarki próżniowej można zakupić u dostawcy lub w firmie Solis.
2. Oczyść stronę wewnętrzną i zewnętrzną otwartego końca woreczka.
3. Wygładź otwarty koniec woreczka. Upewnij się, że nie ma żadnych zmarszczek.
4. Umieść otwarty koniec folii próżniowej we **wnęce próżniowej** 5. Włóż go na około 4 cm, aż poczujesz, że folia próżniowa się zatrzymała.

▲ Podczas odsysania powietrza z woreczka próżniowego z płynem, dopilnuj, aby płyn nie dostał się do urządzenia.

5. Naciśnij **przycisk próżni & zgrzewania** 16.

6. Naciśnij **przycisk żywności** 23, aby ustawić poziom wilgotności żywności. Ustawienie domyślne to *Dry*.
7. Naciśnij **przycisk prędkości w próżni** 22, aby dostosować ustawienia prędkości. Ustawienie domyślne to *Gentle*.
- ❶ Użyj ustawienia *Gentle* lub kontrolowane tworzenie próżni (patrz rozdział *Kontrolowane tworzenie próżni i zgrzewanie ręczne*) podczas tworzenia próżni z żywnością wrażliwą na nacisk.
8. Naciśnij **przycisk zgrzewania** 24, aby zmienić rodzaj zgrzewania. Podwójna spoina jest mocniejsza i bezpieczniejsza.
9. Wciśnij **dźwignię startową** 4, aby wytworzyć próżnię i zgrzać worek.  
Przycisk próżni i zgrzewania świeci się podczas procesu wytwarzania próżni. Przycisk ręcznego zgrzewania zapala się po rozpoczęciu procesu zgrzewania. Kontrolki postępu pokazują postęp procesu. Proces został zakończony, gdy kontrolki zgasną, a urządzenie wyda sygnał dźwiękowy.
10. Wyjmij woreczek z urządzenia.
11. Sprawdź, czy zgrzew jest prosty i bez zagniecień. Jeśli tak nie jest, odetnij zgrzew, sprawdź, czy worek jest jeszcze wystarczająco duży i powtórz procedurę.

#### ▲ KONTROLOWANE ODSYSANIE POWIETRZA I ZGRZEWANIE RĘCZNE

- ❶ Opcja kontrolowanego odsysania powietrza i zgrzewania ręcznego jest zalecana do pakowania próżniowego produktów wrażliwych na ciśnienie, takich jak ciasta.
1. Postępować zgodnie z krokami 1-4 *Tworzenie próżni i zgrzewanie wypełnionego worka*.
2. Naciśnij **przycisk impulsowy próżni i zgrzewania** 14, aby rozpocząć proces odsysania powietrza.
3. Po odessaniu wystarczającej ilości powietrza, zwolnij przycisk. Proces odsysania powietrza zatrzymuje się.
4. Naciśnij **przycisk ręcznego zgrzewania** 18, aby zgrzać worek.
5. Wyjmij woreczek z urządzenia.
6. Sprawdź, czy zgrzew jest prosty i nie ma zmarszczek. Jeśli tak nie jest, odetnij zgrzew.
7. Sprawdź, czy woreczek jest nadal wystarczająco duży i powtórz proces.

#### ▲ POJEMNIKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO SOLIS

- ❶ W połączeniu z tym urządzeniem używaj wyłącznie pojemników firmy Solis. Akcesoria do zgrzewarki próżniowej można zakupić u dostawcy lub w firmie Solis.
1. Dokładnie oczyść i wysusz pojemnik.
2. Włóż żywność do pojemnika. Pozostaw co najmniej 3 cm wolnej przestrzeni pomiędzy żywnością a górną częścią pojemnika.
3. Oczyść górną część pojemnika.
4. Zamknij pojemnik pokrywką.
5. W przypadku pojemników sześciokątnych z pokrywkami z pokrętłem, przekręć pokrętło w pozycję *SEAL*.
6. Otwórz **pokrywkę** 1.
7. Wyjmij **wąż odsysający** 8.
8. Włóż jeden koniec **węża próżniowego** 8 do **portu przyłączeniowego węża próżniowego** 3.
9. Włóż drugi koniec **węża odsysającego** 8 w otwór w pokrywie.
10. Naciśnij **przycisk pojemnika** 21.  
Rozpoczyna się proces odsysania powietrza.
- ❶ Podczas odsysania powietrza przyciskaj pokrywkę pojemnika, aby zapobiec przedostawaniu się powietrza do pojemnika.  
Proces odsysania powietrza zatrzymuje się automatycznie po osiągnięciu wymaganego podciśnienia.

11. Delikatnie wyciągnij **wąż podciśnieniowy** 8 z pokrywy.
- ❶ Aby sprawdzić, czy pojemnik został skutecznie zamknięty próżniowo, spróbuj zdjąć pokrywkę. Jeśli pokrywki nie można zdjąć, ciśnienie próżniowe jest odpowiednie.
12. Aby otworzyć pokrywkę:
  - a. w przypadku pojemnika sześciokątnego z pokrętłem, przekręć pokrętło w pozycję *OPEN*.
  - b. kwadratowy pojemnik bez pokrętła, naciśnij przycisk obok przyłącza węża próżniowego.
- ❶ Jeśli pojemnik został skutecznie zamknięty próżniowo, przy jego otwieraniu słyszalne będzie syczenie.

#### ▲ OBSŁUGA FUNKCJI MARYNOWANIA

- ❶ Funkcji marynowania można używać do marynowania mięsa lub ryb. Żywność marynuje się szybciej, ponieważ próżnia pozwala marynacie wnikać głębiej w żywność.
- ❶ Użyj kwadratowego pojemnika Solis.
1. Dokładnie oczyść i wysusz pojemnik.
2. Nakłuj produkt żywnościowy kilka razy widelcem.
3. Włóż produkt żywnościowy do pojemnika.
4. Przykryj jedzenie marynatą. Pozostaw co najmniej 3 cm miejsca między produktem żywnościowym a górną częścią pojemnika.
5. Oczyść górną część pojemnika.
6. Zamknij pojemnik pokrywką.
7. Otwórz **pokrywkę** 1.
8. Wyjmij **wąż odsysający** 8.
9. Włóż jeden koniec **węża próżniowego** 8 do **portu przyłączeniowego węża próżniowego** 3.
10. Włóż drugi koniec **węża odsysającego** 8 w otwór w pokrywie.
11. Naciśnij **przycisk marynaty** 20. Proces marynowania rozpoczyna się i trwa kilka minut.
- ❶ Naciśnij przycisk anulowania, aby zatrzymać proces przed jego zakończeniem.
12. Delikatnie wyciągnij **wąż podciśnieniowy** 8 z pokrywy.
13. Aby otworzyć pokrywkę, naciśnij przycisk obok otworu wyciągu powietrza.

#### ▲ CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

▲ Do czyszczenia produktu nie stosuj ścierających chemicznych środków czyszczących, takich jak amoniak, kwas lub aceton. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

▲ Nie smaruj urządzenia.

1. Odlącz urządzenie.
2. Pozostaw urządzenie do ostygnięcia.
3. Czyść urządzenie wilgotną szmatką.
4. Wyjmij **tackę ociekową** 10.
5. Wyjmij **dolną uszczelkę** 11 z urządzenia.
6. Wyczyść **tackę ociekową** 10 oraz **dolny zgrzew** 11 w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń.
7. Pozostaw tackę ociekową i **dolną uszczelkę** 11 do wyschnięcia.
8. Włóż tackę ociekową i **dolną uszczelkę** 11. Upewnij się, że **dolna uszczelka** 11 jest włożona tak, że powietrze nie przedostaje się do **komory próżniowej** 5.

### ▲ PRZECHOWYWANIE

1. Zwiń **kabel zasilający**  i umieść go w dolnej części urządzenia.

▲ Nie owijaj kabla zasilającego wokół urządzenia.

2. Urządzenie należy przechowywać w oryginalnym opakowaniu w suchym i zamkniętym pomieszczeniu.

▲ Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.

▲ Upewnij się, że na uszczelki nie działa żaden nacisk.

### ▲ SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Nr modelu	VS6320, typ 5704
Napięcie/Częstotliwość	220–240 V~ / 50 – 60 Hz
Wyjście	130 W
Wymiary (szer. x gł. x wys.)	39 x 13 x 19 cm
Waga	2,5 kg

Rezerwujemy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych.

### Rychlý návod

## VERTIVAC

Typ 5704

Podrobný návod a odpovědi na často kladené otázky najdete na adrese [www.solis.com/manuals](http://www.solis.com/manuals)

### ▲ ZAMÝŠLENÉ POUŽITÍ

- Tento spotřebič je určen k vakuovému balení různých druhů potravin.
- Tento přístroj používejte pouze tak, jak je popsáno v této příručce.
- Tento přístroj je určen k použití v domácnosti a podobných aplikacích, jako jsou:
  - kuchyně pro personál v obchodech, kanceláře a jiné pracovní prostředí;
  - farmy;
  - hotelové a motelové pokoje a jiné rezidenční místnosti;
  - Určen pro zařízení typu penzionů (nocleh a snídaně), není určen ke komerčnímu použití.
- Tento přístroj je určen výhradně k použití ve vnitřních prostorách.
- Tento přístroj není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod dozorem nebo jim nebyly sděleny pokyny týkající se bezpečného používání přístroje osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Jakékoli jiné použití, které není popsáno v této příručce, je považováno za nesprávné použití a může vést ke zranění, poškození spotřebiče a zrušení záruky.

### ▲ DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

#### Obecné bezpečnostní pokyny

#### ▲ VAROVÁNÍ

- Před instalací či používáním spotřebiče si nejprve kompletně přečtěte pokyny obsažené v návodu k použití a ujistěte se, že jim rozumíte. Dokument uschovejte pro případné budoucí použití.
- Přístroj nepoužívejte, pokud je jakákoli část poškozená nebo vadná. Poškozený nebo vadný přístroj okamžitě vyměňte.
- Pokud jsou napájecí kabel nebo zástrčka poškozené, vraťte spotřebič na opravu společnosti Solis nebo do servisního střediska autorizovaného společností Solis.

#### Bezpečnostní pokyny týkající se instalace

#### ▲ VAROVÁNÍ

- Zabráňte pádu přístroje a chraňte jej před nárazy.
- Umístěte spotřebič na stabilní, rovný a vlhku a teple odolný povrch.
- Než přístroj použijete, ujistěte se, že napětí uvedené na typovém štítku přístroje odpovídá napětí elektrického vedení ve vaší oblasti. Nedoporučujeme používat přístroj spolu s vícecestným adaptérem.
- Nepoužívejte časovač ani samostatný systém dálkového ovládání, který by výrobek zapínal automaticky.
- Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu, aby nedošlo ke strhnutí přístroje ze stolu. Zajistěte, aby přístroj ani napájecí kabel či zástrčka nepřišly do styku s horkými povrchy, jako jsou plotýnky či radiátory, a aby nepřišly do kontaktu se samotným přístrojem.
- Nikdy přístroj neumísťujte takovým způsobem, který by představoval riziko pádu do vody nebo styku s vodou či jinými kapalinami (např. do blízkosti umyvadla).
- Spotřebič mějte mimo dosah zdrojů tepla nebo zdrojů vyzařujících teplo.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič na mokřem povrchu
- Nevystavujte přístroj přímému slunečnímu svitu.
- Nikdy přístroj, který spadl do vody nebo jiné kapaliny.

- Než přístroj z vody vytáhnete, vždy nejprve přístroj odpojte ze zásuvky s použitím suchých gumových rukavic.
- Přístroj nepoužívejte, dokud jeho funkčnost a bezpečnost nezkontroluje společnost Solis nebo autorizované servisní středisko.
- Nepoužívejte spotřebič s prodlužovacím kabelem, aby nedošlo ke zkratu.
- Neumísťujte přístroj přímo pod stěnovou zásuvku.
- Před přesunem odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Před použitím přístroje nejprve odviňte celý kabel.

### Bezpečnostní pokyny týkající se použití

#### ▲ VAROVÁNÍ

- Dohlížejte na děti, aby si s přístrojem nehrály.
- Přístroj i napájecí kabel udržujte mimo dosah dětí a domácích mazlíčků.
- Spotřebič nepoužívejte s mokřýma rukama.
- Spotřebič používejte pouze spolu s dodaným příslušenstvím nebo s příslušenstvím doporučeným společností Solis. Nesprávné příslušenství nebo nesprávné použití může vést k poškození spotřebiče.
- Používejte pouze vakuové fólie a sáčky nebo nádoby Solis, které byly pro tento spotřebič určeny.
- Svařovací lišta se během používání zahřívá. Nedotýkejte se svařovací lišty během procesu těsnění ani krátce po použití.
- Mezi jednotlivými použitími nechte spotřebič jednu minutu vychladnout.
- Neuzavírejte více než 30 sáčků za sebou, aby nedošlo k přehřátí spotřebiče.
- Během používání spotřebič nepřemísťujte.
- Když spotřebič nepoužíváte, odpojte jej ze zásuvky.
- Přístroj, kabel, zástrčku ani příslušenství nijak neupravujte.
- Nevkládejte do otvorů spotřebiče ostré ani špičaté předměty a nástroje.
- Při vysávání vakuového sáčku s kapalinou zajistěte, aby kapalina nevtekla do spotřebiče.

### Bezpečnostní pokyny týkající se údržby

#### ▲ VAROVÁNÍ

- Před prováděním servisu a při výměně dílů odpojte spotřebič.
- Než začnete spotřebič čistit, nechte jej vychladnout.
- Nikdy spotřebič neponořujte do vody ani nedávejte do myčky nádobí.
- K čištění také nepoužívejte abrazivní chemické čisticí prostředky na bázi amoniaku, kyseliny nebo acetonu. Mohlo by dojít k poškození spotřebiče.
- Při odpojování spotřebiče nikdy netahejte za napájecí kabel. Vždy tahejte pouze za zástrčku.
- Před zasunutím nebo vytažením zástrčky ze zásuvky zkontrolujte, zda není kryt zajištěn.
- Tento spotřebič nemažte mazivem.

#### ▲ OBSAH

Zkontrolujte obsah balení:

1x VERTIVAC

1x Příručka

5x Vakuový sáček (20 x 30 cm)

5x Vakuový sáček (30 x 40 cm)

1x Vakuová hadice

#### ▲ POPIS PŘÍSTROJE (VIZ OBRÁZEK A/B)

- |                                     |                    |
|-------------------------------------|--------------------|
| 1 Kryt                              | 8 Vakuová hadice   |
| 2 Ovládací panel                    | 9 Vrchní těsnění   |
| 3 Port pro připojení vakuové hadice | 10 Odkapávač       |
| 4 Spouštěcí páčka                   | 11 Spodní těsnění  |
| 5 Vakuový otvor s těsnicí lištou    | 12 Svařovací lišta |
| 6 Uvolňovací tlačítka               | 13 Napájecí kabel  |
| 7 Silikonový kontaktní proužek      |                    |

#### ▲ OVLÁDACÍ TLAČÍTKA (VIZ OBRÁZEK C)

- |                             |                             |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 14 Tlačítko pulzního vakua  | 21 Tlačítko kanystru        |
| 15 Tlačítko Zrušit          | 22 Tlačítko rychlosti vakua |
| 16 Tlačítko vakua a těsnění | 23 Tlačítko potravin        |
| 17 Kontrolka průběhu        | 24 Tlačítko svařování       |
| 18 Tlačítko ručního těsnění |                             |
| 19 Tlačítko paměti          |                             |
| 20 Tlačítko marinování      |                             |



## ▲ INSTALACE

▲ Zajistěte, aby byly spotřebič a nádoby čisté a nepoškozené, aby nedošlo ke kontaminaci potravin.

- Umístěte spotřebič na stabilní, rovný a vlhku a teplu odolný povrch.
- Zajistěte kolem spotřebiče dostatek místa na zpracování sáčků s jídlem.
- Zapojte **napájecí kabel** 13 do stěnové zásuvky.

Rozsvítí se kontrolka *GENTLE*, kontrolka *DRY* a kontrolka *SINGLE*.

## ▲ VYTVOŘENÍ SÁČKU Z VAKUOVÉ FÓLIE

- Odřízněte vakuovou fólii na požadovanou velikost.
- Sáček by měl být alespoň o 10 cm větší než potraviny.
- Chcete-li vakuovat balení polévek, dušených pokrmů nebo jiných tekutin, zmrazte před zahájením odsávání vzduchu kapalinu do tuhého stavu nebo použijte sáček, který je nejméně o 15 cm větší než jídlo.
- Umístěte otevřený konec vakuové fólie do **vakuového otvoru** 5. Zasuňte jej přibližně 4 cm dovnitř, dokud neucítíte, že se vakuová fólie zastavila.
- Stiskněte **tlačítko ručního těsnění** 18.
- Stiskem **tlačítka svařování** 24 změňte typ svařování. Jednoduchý svar zabere méně času. Dvojitý svar je silnější a bezpečnější.
- Stiskem **spouštěcí páčky** 4 utěsněte vakuovou fólii. Tlačítko ručního těsnění se rozsvítí modře a kontrolky průběhu zobrazí stav procesu. Proces bude proveden, když kontrolky zhasnou a spotřebič jednou pípne.
- Odstraňte vakuovou fólii ze spotřebiče.
- Vakuová fólie by nyní měla mít tvar sáčku, pouze s jedním otevřeným koncem.
- Zkontrolujte, zda je těsnicí šev rovný, bez záhybů. Pokud tomu tak není, odřízněte šev a postup opakujte.

## ▲ ODSÁTÍ VZDUCHU A UTĚSNĚNÍ NAPLNĚNÉHO SÁČKU

- Naplňte vakuový sáček potravinami.
- Příslušenství k zařízení pro vakuové těsnění můžete zakoupit u svého dodavatele nebo společnosti Solis.
- Vyčistěte vnitřní a vnější stranu otevřeného konce sáčku.
- Vyhleďte otevřený konec sáčku. Ujistěte se, že na sáčku nejsou žádné záhyby.
- Umístěte otevřený konec vakuového sáčku do **vakuového otvoru** 5. Zasuňte jej přibližně 4 cm dovnitř, dokud neucítíte, že se vakuová fólie zastavila.

▲ Při vysávání vakuového sáčku s kapalinou zajistěte, aby kapalina nevtekla do spotřebiče.

- Stiskněte **tlačítko vakua a těsnění** 16.
- Stisknutím **tlačítka potravin** 23 nastavíte úroveň vlhkosti jídla. Výchozí nastavení je *Dry*.
- Stisknutím **tlačítka rychlosti vakua** 22 upravte nastavení rychlosti. Výchozí nastavení je *Gentle*.
- Při vysávání potravin citlivých na tlak používejte nastavení *Gentle* nebo řízené odsávání vzduchu (viz kapitola *Řízené odsávání vzduchu a ruční těsnění*).

- Stiskem **tlačítka svařování** 24 změňte typ svařování. Dvojitý svar je silnější a bezpečnější.
- Tím, že zatlačíte dolů **spouštěcí páčku** 4, odsajete vzduch a utěsníte sáček. Během procesu odsávání vzduchu se rozsvítí tlačítko vakua a těsnění. Tlačítko těsnění se rozsvítí, když se spustí proces těsnění. Kontrolky průběhu ukazují stav procesu. Proces je proveden, když kontrolky zhasnou a zazní signál.
- Odeberte sáček ze spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda je těsnicí šev rovný a bez záhybů. Pokud tomu tak není, odřízněte šev, zkontrolujte, zda je sáček stále dostatečně velký, a postup opakujte.

## ▲ ŘÍZENÉ ODSÁVÁNÍ VZDUCHU A RUČNÍ TĚSNĚNÍ

- Možnost řízeného odsávání vzduchu a ručního těsnění se doporučuje pro vakuové těsnění potravin citlivých na tlak, jako je pečivo.
- Postupujte podle kroků 1-4 z kapitoly *Odsávání vzduchu a utěsnění naplněného sáčku*.
- Stisknutím a podržením **tlačítka pulzního vakua** 14 spustíte proces odsávání vzduchu.
- Jakmile je vytvořeno dostatečně velké vakuum, tlačítko pusťte. Proces odsávání vzduchu se zastaví.
- Stiskem **tlačítka ručního těsnění** 18 utěsněte sáček.
- Odeberte sáček ze spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda je těsnicí šev rovný, bez záhybů. Pokud tomu tak není, odřízněte jej.
- Zkontrolujte, zda je sáček stále dostatečně velký a postup opakujte.

## ▲ ODSÁVÁNÍ VZDUCHU Z NÁDOB SOLIS

- Spolu s tímto spotřebičem používejte výhradně nádoby od společnosti Solis. Příslušenství k zařízení pro vakuové těsnění můžete zakoupit u svého dodavatele nebo společnosti Solis.
- Nádoby důkladně očistěte a osušte.
- Umístěte potraviny do nádoby. Mezi jídlem a horní částí nádoby ponechte alespoň 3 cm prostor.
- Vyčistěte horní část nádoby.
- Na nádobu nasadte kryt.
- U šestihranných nádob s kryty s otočným knoflíkem otočte otočným knoflíkem do polohy *UTĚSNĚNÉ*.
- Otevřete **kryt** 1.
- Vyjměte **vakuovou hadici** 8.
- Vložte jeden konec **vakuové hadice** 8 do **portu pro připojení vakuové hadice** 5.
- Druhý konec **vakuové hadice** 8 vložte do otvoru na víku.
- Stiskněte **tlačítko kanystru** 21. Spustí se proces odsávání vzduchu.
- Během odsávání vzduchu tlačte na víko nádoby, aby se do nádoby nedostal vzduch. Po dosažení požadovaného vakua se proces odsávání vzduchu automaticky zastaví.
- Opatrně vytáhněte **vakuovou hadici** 8 z veka.
- Chcete-li zkontrolovat, zda byl z nádoby úspěšně odsátý vzduch, zkuste sundat víko. Pokud víko nelze sundat, je vakuum dobré.
- Chcete-li víko otevřít:
  - u šestihranných nádob s otočným knoflíkem otočte otočným knoflíkem do polohy *OTEVŘENÉ*.
  - hranatá nádoba bez otočného knoflíku, stiskněte tlačítko vedle portu pro připojení vakuové hadice.
- Pokud byla nádoba dobře odsátá, je při otevření nádoby slyšet syčení.

## ▲ POUŽITÍ FUNKCE MARINOVÁNÍ

1. Funkci marinování lze použít k marinování masa nebo ryb. Jídlo se marinuje rychleji, protože vakuum umožňuje marinádě proniknout hlouběji do naložených potravin.
2. Použijte hranatou nádobu Solis.
  1. Nádobu důkladně očistěte a osušte.
  2. Jídlo několikrát propíchejte vidličkou.
  3. Vložte jídlo do nádoby.
  4. Pokrm zalijte marinádou. Mezi jídlem a horní částí nádoby ponechte alespoň 3 cm volný prostor.
  5. Vyčistěte horní část nádoby.
  6. Na nádobu nasadte kryt.
  7. Otevřete **kryt** 1.
  8. Vyjměte **vakuovou hadici** 8.
  9. Vložte jeden konec **vakuové hadice** 8 do **portu pro připojení vakuové hadice** 3.
  10. Druhý konec **vakuové hadice** 8 vložte do otvoru na víku.
  11. Stiskněte **tlačítko marinování** 20. Proces marinování začíná a trvá několik minut.
3. Stiskem tlačítka Storno proces zastavíte, než bude dokončen.
4. Opatrně vytáhněte **vakuovou hadici** 8 z vecka.
5. Víko otevřete stisknutím tlačítka, který se nachází vedle otvoru pro odvádění vzduchu.

## ▲ ČIŠTĚNÍ A PÉČE

▲ K čištění také nepoužívejte abrazivní chemické čisticí prostředky na bázi amoniaku, kyseliny nebo acetonu. Mohlo by dojít k poškození spotřebiče.

▲ Tento spotřebič nemažte.

1. Odpojte spotřebič.
2. Nechte spotřebič vychladnout.
3. Přístroj čistěte vlhkým hadříkem.
4. Odeberte **odkapávač** 10.
5. Odstraňte **spodní těsnění** 11 ze spotřebiče.
6. Vyčistěte **odkapávač** 10 a **spodní těsnění** 11 v teplé vodě s přípravkem na nádobí.
7. Nechte odkapávací táč a **spodní těsnění** 11 vyschnout na vzduchu.
8. Znovu nainstalujte odkapávací táč a **spodní těsnění** 11. Ujistěte se, že jste vložili **spodní těsnění** 11 tak, aby se do **vakuové komory** 5 nedostal vzduch.

## ▲ SKLADOVÁNÍ

1. Srolujte **napájecí kabel** 15 a umístěte jej na spodní stranu spotřebiče.

▲ Neomotávejte napájecí kabel kolem spotřebiče.

2. Spotřebič skladujte v původním obalu na suchém a uzavřeném místě.

▲ Na spotřebič nic nepokládejte.

▲ Ujistěte se, že na těsnění není vyvíjen žádný tlak.

## ▲ TECHNICKÉ SPECIFIKACE

<b>Model č.:</b>	VS6320, Typ 5704
<b>Napětí/frekvence</b>	220–240 V~ / 50 – 60 Hz
<b>Výstup</b>	130 W
<b>Rozměry (ŠxHxV)</b>	39 x 13 x 19 cm
<b>Hmotnost</b>	2,5 kg

Technické změny vyhrazeny

## 🇸🇰 Návod na rychlé spustenie

## VERTIVAC

Typ 5704

Podrobný návod a odpovede na často kladené otázky môžete nájsť na [www.solis.com/manuals](http://www.solis.com/manuals)

## ▲ URČENÉ POUŽITIE

- Tento spotřebič je určený na vakuové balenie rôznych druhov potravín.
- Zariadenie používajte len podľa popisu v tomto návode.
- Toto zariadenie je určené na použitie v domácnosti a podobných aplikáciách, ako sú:
  - kuchynské priestory pre personál v prevádzkach, kanceláriách a ostatných pracovných prostrediach;
  - domy na farme;
  - priestory, ktoré používajú klienti v hoteloch, motelloch a ostatné prostredia obytného typu;
  - prostredia typu nocľahu s raňajkami a nie na komerčné účely.
- Toto zariadenie je určené len na použitie vo vnútornom prostredí.
- Toto zariadenie nie je určené na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nie je pre ne zabezpečený dozor alebo zaškolenie ohľadne používania tohto zariadenia osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Akékoľvek iné použitie spotřebiča ako je popísané v tomto návode, sa bude považovať za nesprávne použitie a môže spôsobiť zranenie, poškodenie spotřebiča a viesť k zrušeniu platnosti záruky.

## ▲ DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### Všeobecné bezpečnostné pokyny

## ▲ VÝSTRAHA

- Pred inštaláciou alebo použitím tohto spotřebiča si nezabudnite prečítať a pochopiť všetky pokyny v tomto návode na používanie. Tento dokument uchovajte pre potreby v budúcnosti.
- Zariadenie nepoužívajte, ak je jeho časť poškodená alebo chybná. Poškodené alebo chybné zariadenie okamžite vymeňte

- Ak sú napájací kábel alebo zástrčka poškodené, vráťte spotrebič na opravu spoločnosti Solis alebo do servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Solis.

### Bezpečnostné pokyny týkajúce sa inštalácie

#### ▲ VÝSTRAHA

- Dávajte pozor, aby vám zariadenie nespadlo a zabráňte nárazom.
- Umiestnite spotrebič na stabilný, rovný povrch odolný proti teplu a vlhkosti.
- Pred použitím zariadenia skontrolujte, či napätie uvedené na typovom štítku vášho zariadenia zodpovedá vášmu sieťovému napätiu. Neodporúčame používať zariadenie s viacnásobným zásuvkovým adaptérom.
- Nepoužívajte časovač ani osobitný systém diaľkového ovládania, ktorý by zapol zariadenie automaticky.
- Nenechávajte napájací kábel visieť cez okraj stola, aby nedošlo k stiahnutiu zariadenia nadol. Dbajte na to, aby zariadenie ani napájací kábel či zástrčka neprišli do kontaktu s horúcimi povrchmi, ako sú horúce platne variča alebo radiátor, ani do kontaktu so samotným zariadením.
- Nikdy neumiestňujte zariadenie takým spôsobom, pri ktorom by hrozilo riziko pádu do vody alebo kontaktu s vodou, respektíve s inými kvapalinami (napr. v umývadle alebo jeho blízkosti).
- Spotrebič udržiajte mimo dosahu zdrojov tepla alebo zdrojov vyžarujúcich teplo.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič na mokrom povrchu
- Neumiestňujte spotrebič na priame slnečné svetlo.
- Nikdy nesiahajte na spotrebič, ktorý spadol do vody alebo inej kvapaliny:
  - Vždy použite suché gumené rukavice na odpojenie spotrebiča od elektrickej zásuvky pred jeho vybratím z vody.
  - Nezačínajte znova používať spotrebič pred tým, ako dáte skontrolovať jeho funkčnosť a bezpečnosť spoločnosti Solis alebo servisnému stredisku oprávnenému spoločnosťou Solis.
- Nepoužívajte spotrebič s predlžovacím káblom, aby nedošlo ku skratu.
- Spotrebič neumiestňujte priamo pod elektrickú zásuvku.

- Pred presunom odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Pred použitím spotrebiča úplne odviňte napájací kábel.

### Bezpečnostné pokyny týkajúce sa používania

#### ▲ VÝSTRAHA

- Deti musia byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so zariadením nebudú hrať.
- Zariadenie a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí a domácich zvierat.
- Spotrebič neobsluhujte mokrými rukami.
- Spotrebič používajte len s dodaným príslušenstvom alebo príslušenstvom odporúčaným spoločnosťou Solis. Nesprávne príslušenstvo alebo nesprávne použitie môže viesť k poškodeniu spotrebiča.
- Používajte iba vákuové fólie a vrecká alebo nádoby Solis, ktoré boli pre tento spotrebič určené.
- Zváracia lišta sa počas používania zahrieva. Nedotýkajte sa zváracej lišty počas procesu tesnenia ani krátko po použití.
- Medzi jednotlivými použitiami nechajte spotrebič jednu minútu vychladnúť.
- Neuzatvárajte viac ako 30 vreciek za sebou, aby nedošlo k prehriatiu spotrebiča.
- Nepremiestňujte spotrebič počas prevádzky.
- Odpojte spotrebič od elektrickej zásuvky, keď sa nepoužíva.
- Nevykonávajte žiadne úpravy na zariadení, kábli, zástrčke či príslušenstve.
- Nevkladajte do otvorov spotrebiča ostré ani špicaté predmety a nástroje.
- Pri vysávaní vákuového vrecka s kvapalinou zaistite, aby kvapalina nevtiekla do spotrebiča.

### Bezpečnostné pokyny týkajúce sa údržby

#### ▲ VÝSTRAHA

- Pred vykonávaním servisu a pri výmene dielcov odpojte spotrebič.
- Pred vyčistením nechajte spotrebič vychladnúť.

- Nikdy neponárajte spotrebič do vody ani ho nedávajte do umývačky riadu.
- Pri čistení spotrebiča nepoužívajte brúsne chemické čistiace prostriedky ako čpavok, kyselinu alebo acetón. Spotrebič by sa tým mohol poškodiť.
- Pri odpájaní spotrebiča nikdy neťahajte za napájací kábel. Vždy ťahajte iba za zástrčku.
- Pred zasunutím alebo vytiahnutím zástrčky zo zásuvky skontrolujte, či nie je kryt zaistený.
- Tento spotrebič nemažte mazivom.

### ▲ OBSAH

Skontrolujte obsah balenia:

1x VERTIVAC

1x Príručka

5x Vákuové vrečko 20 x 30 cm

5x Vákuové vrečko 30 x 40 cm

1x Vákuová hadica

### ▲ POPIS SPOTREBIČA (POZRITE SI OBRÁZOK A/B)

- |                                      |                    |
|--------------------------------------|--------------------|
| 1 Kryt                               | 8 Vákuová hadica   |
| 2 Ovládací panel                     | 9 Vrchné tesnenie  |
| 3 Port na pripojenie vákuovej hadice | 10 Odkvapkávač     |
| 4 Spúšťacia páčka                    | 11 Spodné tesnenie |
| 5 Vákuový otvor s tesniacou lištou   | 12 Zváracia lišta  |
| 6 Uvoľňovacie tlačidlá               | 13 Napájací kábel  |
| 7 Silikónový kontaktný prúžok        |                    |

### ▲ OVLÁDACIE TLAČIDLÁ (POZRITE SI OBRÁZOK C)

- |                              |                             |
|------------------------------|-----------------------------|
| 14 Tlačidlo pulzného vákua   | 20 Tlačidlo marinovania     |
| 15 Tlačidlo zrušenia         | 21 Tlačidlo kanistra        |
| 16 Tlačidlo vákua a tesnenia | 22 Tlačidlo rýchlosti vákua |
| 17 Kontrolka priebehu        | 23 Tlačidlo potravín        |
| 18 Tlačidlo ručného tesnenia | 24 Tlačidlo zvárania        |
| 19 Tlačidlo pamäte           |                             |

### ▲ INŠTALÁCIA

⚠ Zaisťte, aby boli spotrebič a nádoby čisté a nepoškodené, aby nedošlo ku kontaminácii potravín.

1. Umiestnite spotrebič na stabilný, rovný povrch odolný proti teplu a vlhkosti.

1. Zaisťte okolo spotrebiča dostatok miesta na spracovanie vreciek s potravinami.
2. Pripojte **napájací kábel** 13 k napájacej elektrickej zásuvke. Rozsvieti sa kontrolka *GENTLE*, kontrolka *DRY* a kontrolka *SINGLE*.

### ▲ VYTVORENIE VRECKA Z VÁKUOVEJ FÓLIE

1. Odrežte vákuovú fóliu na požadovanú veľkosť.
1. Vrečko by malo byť aspoň o 10 cm väčšie ako potraviny.
1. Ak chcete vákovať balenia polievok, dusených pokrmov alebo iných tekutín, zmrazte pred začatím odsávania vzduchu kvapalinu do tuhého stavu alebo použite vrečko, ktoré je najmenej o 15 cm väčšie ako jedlo.
2. Umiestnite otvorený koniec vákuovej fólie do **vákuového otvoru** 5. Zasuňte ho približne 4 cm dovnútra, kým nepocítite, že sa vákuová fólia zastavila.
3. Stlačte **tlačidlo ručného tesnenia** 18.
4. Stlačením **tlačidla zvárania** 24 zmeňte typ zvárania. Jednoduchý zvar zaberie menej času. Dvojitý zvar je silnejší a bezpečnejší.
5. Stlačením **spúšťacej páčky** 4 utesnite vákuovú fóliu. Tlačidlo ručného tesnenia sa rozsvieti namodro a kontrolky priebehu zobrazia stav procesu. Proces bude vykonaný, keď kontrolky zhasnú a spotrebič raz pípne.
6. Odstráňte vákuovú fóliu zo spotrebiča.
1. Vákuová fólia by teraz mala mať tvar vrečka, len s jedným otvoreným koncom.
7. Skontrolujte, či je tesniaci šev rovný, bez záhybov. Ak nie je, odrežte šev a postup opakujte.

### ▲ ODSATIE VZDUCHU A UTESNENIE NAPLNENÉHO VRECKA

1. Naplňte vákuové vrečko potravinami.
1. Príslušenstvo k zariadeniu pre vákuové tesnenie môžete zakúpiť u svojho dodávateľa alebo spoločnosti Solis.
2. Vyčistite vnútornú a vonkajšiu stranu otvoreného konca vrečka.
3. Vyhladte otvorený koniec vrečka. Uistite sa, že na vrečku nie sú žiadne záhyby.
4. Umiestnite otvorený koniec vákuového vrečka do **vákuového otvoru** 5. Zasuňte ho približne 4 cm dovnútra, kým nepocítite, že sa vákuová fólia zastavila.

⚠ Pri vysávaní vákuového vrečka s kvapalinou zaisťte, aby kvapalina nevtiekla do spotrebiča.

5. Stlačte **tlačidlo vákua a tesnenia** 16.
6. Stlačením **tlačidla potravín** 23 nastavíte úroveň vlhkosti jedla. Východiskové nastavenie je *Dry*.
7. Stlačením **tlačidla rýchlosti vákua** 22 upravte nastavenie rýchlosti. Východiskové nastavenie je *Gentle*.
1. Pri odsávaní vzduchu z potravín citlivých na tlak používajte nastavenie *Gentle* alebo riadené odsávanie vzduchu (pozri kapitolu *Riadené odsávanie vzduchu a ručné tesnenie*).
8. Stlačením **tlačidla zvárania** 24 zmeňte typ zvárania. Dvojitý zvar je silnejší a bezpečnejší.
9. Tým, že zatlačíte dole **spúšťaciu páčku** 4, odsajete vzduch a utesníte sáčok. Počas procesu odsávania vzduchu sa rozsvieti tlačidlo vákua a tesnenia. Tlačidlo tesnenia sa rozsvieti, keď sa spustí proces tesnenia. Kontrolky priebehu ukazujú stav procesu. Proces sa vykoná, keď kontrolky zhasnú a zaznie signál.
10. Odoberte vrečko zo spotrebiča.

11. Skontrolujte, či je tesniaci šev rovinný a bez záhybov. Ak tomu tak nie je, odrežte šev, skontrolujte, či je vrecko stále dostatočne veľké, a postup opakujte.

### ▲ RIADENÉ ODSÁVANIE VZDUCHU A RUČNÉ TESNENIE

Možnosť riadeného odsávania vzduchu a ručného tesnenia sa odporúča pre vákuové tesnenie potravín citlivých na tlak, ako je pečivo.

1. Postupujte podľa krokov 1-4 z kapitoly *Odsávanie vzduchu a utesnenie naplneného vrecka*.
2. Stlačením a podržaním **tlačidla pulzného vákua** 14 spustíte proces odsávania vzduchu.
3. Akonáhle je vytvorené dostatočne veľké vákuum, tlačidlo uvoľnite. Proces odsávania vzduchu sa zastaví.
4. Stlačením **tlačidla ručného tesnenia** 18 utesnite sáčok.
5. Odoberte vrecko zo spotrebiča.
6. Skontrolujte, či je tesniaci šev rovinný, bez záhybov. Ak tomu tak nie je, odrežte ho.
7. Skontrolujte, či je vrecko stále veľké a postup opakujte.

### ▲ ODSÁVANIE VZDUCHU Z NÁDOB SOLIS

Spolu s týmto spotrebičom používajte výhradne nádoby od spoločnosti Solis. Príslušenstvo k zariadeniu pre vákuové tesnenie môžete zakúpiť u svojho dodávateľa alebo spoločnosti Solis.

1. Nádobu dôkladne očistite a osušte.
2. Umiestnite potraviny do nádoby. Medzi jedlom a hornou časťou nádoby nechajte aspoň 3 cm priestor.
3. Vyčistite hornú časť nádoby.
4. Na nádobu nasadte kryt.
5. U šesťhranných nádob s krytmi s otočným gombíkom otočte otočným gombíkom do polohy **UTESNENÉ**.
6. Otvorte **kryt** 1.
7. Vytiahnite **vákuovú hadicu** 8.
8. Vložte jeden koniec **vákuovej hadice** 8 do **portu na pripojenie vákuovej hadice** 3.
9. Druhý koniec **vákuovej hadice** 8 vložte do otvoru na veko.
10. Stlačte **tlačidlo kanistra** 21.

Spustí sa proces odsávania vzduchu.

Počas odsávania vzduchu tlačte na veko nádoby, aby sa do nádoby nedostal vzduch.

Po dosiahnutí požadovaného vákua sa proces odsávania vzduchu automaticky zastaví.

11. Opatrne vytiahnite **vákuovú hadicu** 8 z veka.
12. Ak chcete skontrolovať, či bol z nádoby úspešne odsatý vzduch, skúste zložiť veko. Ak sa veko nedá zložiť, je vákuum dobré.
12. Ak chcete veko otvoriť:
  - a. u šesťhranných nádob s otočným gombíkom otočte otočným gombíkom do polohy **OTVORENÉ**.
  - b. hranatá nádoba bez otočného gombíka, stlačte tlačidlo vedľa portu na pripojenie vákuovej hadice.
13. Ak bola nádoba dobre odsatá, je pri otvorení nádoby počuť syčanie.

### ▲ POUŽITIE FUNKCIE MARINOVANIA

Funkciu marinovania je možné použiť na marinovanie mäsa alebo rýb. Jedlo sa marinuje rýchlejšie, pretože vákuum umožňuje marináde preniknúť hlbšie do naložených potravín.

Použite hranatú nádobu Solis.

1. Nádobu dôkladne očistite a osušte.
2. Jedlo niekoľkokrát prepichnete vidličkou.
3. Vložte jedlo do nádoby.
4. Jedlo zalejte marinádou. Medzi jedlom a hornou časťou nádoby nechajte aspoň 3 cm voľného priestoru.
5. Vyčistite hornú časť nádoby.
6. Na nádobu nasadte kryt.
7. Otvorte **kryt** 1.
8. Vytiahnite **vákuovú hadicu** 8.
9. Vložte jeden koniec **vákuovej hadice** 8 do **portu na pripojenie vákuovej hadice** 3.
10. Druhý koniec **vákuovej hadice** 8 vložte do otvoru na veko.
11. Stlačte **tlačidlo marinovania** 20. Proces marinovania začína a trvá niekoľko minút.
12. Stlačením tlačidla **Zrušiť** proces zastavíte, než bude dokončený.
12. Opatrne vytiahnite **vákuovú hadicu** 8 z veka.
13. Veko otvoríte stlačením tlačidla, ktoré sa nachádza vedľa otvoru na odvádzanie vzduchu.

### ▲ ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ

Pri čistení spotrebiča nepoužívajte brúsne chemické čistiace prostriedky ako čpavok, kyselinu alebo acetón. Spotrebič by sa tým mohol poškodiť.

Tento spotrebič nemažte mazivom.

1. Odpojte spotrebič.
2. Nechajte spotrebič vychladnúť.
3. Zariadenie čistite vlhkou handričkou.
4. Odstráňte **odkvapávač** 10.
5. Odstráňte **spodné tesnenie** 11 zo spotrebiča.
6. Vyčistite **odkvapávač** 10 a **spodné tesnenie** 11 v teplej vode s prípravkom na riad.
7. Nechajte odkvapkávaciu tácku a **spodné tesnenie** 11 vyschnúť na vzduchu.
8. Znovu nainštalujte odkvapkávaciu tácku a **spodné tesnenie** 11. Uistite sa, že ste vložili **spodné tesnenie** 11 tak, aby sa do **vákuovej komory** 5 nedostal vzduch.

### ▲ SKLADOVANIE

1. Zrolujte **napájací kábel** 13 a umiestnite ho na spodnú stranu spotrebiča.

Neomotávajte napájací kábel okolo spotrebiča.

2. Spotrebič skladujte v originálnom obale v suchom a uzatvorenom priestore.

Na spotrebič nič nekladte.


Uistite sa, že na tesnenie nie je vyvíjaný žiadny tlak.

### ▲ TECHNICKÉ ÚDAJE

Číslo modelu	VS6320, typ 5704
Napätie/frekvencia	220–240 V~ / 50 – 60 Hz

<b>Výkon</b>	130 W
<b>Rozměry (Š x H x V)</b>	39 x 13 x 19 cm
<b>Hmotnost</b>	2,5 kg

Technické zmeny vyhradené.

 **Краткое руководство**

**VERTIVAC**

Тип 5704

Подробное руководство по эксплуатации и ответы на часто задаваемые вопросы можно найти на странице [www.solis.com/manuals](http://www.solis.com/manuals)

#### ▲ **ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ**

- Этот прибор предназначен для вакуумной упаковки различных видов пищевых продуктов.
- Данный прибор следует использовать согласно описанным в настоящем руководстве инструкциям.
- Данный прибор предназначен для домашнего использования, а также для подобного применения в таких местах, как:
  - кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других производственных помещениях;
  - жилые постройки на фермах;
  - отели, мотели и другие помещения жилого типа (самостоятельное использование клиентами);
  - в гостиницах типа «постель и завтрак» и не для коммерческого использования.
- Данный прибор предназначен для использования только в помещении.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (в том числе детьми), а также лицами, не обладающими необходимыми знаниями и опытом, за исключением случаев, когда они прошли инструктаж по использованию прибора или находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность.
- Любое использование прибора при несоблюдении описанных в настоящем руководстве инструкций считается неправильным и может привести к травме, повреждению прибора и аннулированию гарантии.

#### ▲ **ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

##### **Общие правила техники безопасности**

#### ▲ **ВНИМАНИЕ**

- Перед установкой или эксплуатацией прибора следует полностью прочесть и понять инструкции, описанные в настоящем руководстве по эксплуатации. Сохраните данный документ для дальнейшего использования.
- Не используйте прибор, если какие-либо детали повреждены

или неисправны. Незамедлительно замените поврежденную или неисправную деталь.

- Если кабель электропитания или штепсель повреждены, верните прибор для ремонта в компанию Solis или в центр, уполномоченный компанией Solis.

#### **Правила техники безопасности при установке**

#### ▲ **ВНИМАНИЕ**

- Не роняйте прибор и берегите его от ударов.
- Установите прибор на устойчивой, плоской, термо- и влагостойкой поверхности.
- Перед эксплуатацией прибора убедитесь, что напряжение на заводской табличке соответствует напряжению в сети. Не рекомендуется подключать прибор с использованием переходников.
- Запрещается использовать таймер или отдельную систему дистанционного управления, которая автоматически включает прибор.
- Во избежание падения прибора не оставляйте шнур питания свисающим с края стола. Следите, чтобы ни сам прибор, ни его шнур питания и вилка не соприкасались с горячими поверхностями, например, конфорками или радиаторам.
- Никогда не размещайте прибор так, чтобы он мог упасть в воду или на него могла попасть вода или другие жидкости (например, в раковине или рядом с ней).
- Держите прибор вдали от теплоизлучающих приборов или источников тепла.
- Никогда не используйте прибор на влажной поверхности.
- Не размещайте прибор под прямыми солнечными лучами.
- Не дотрагивайтесь до прибора, если он упадет в воду или другие жидкости:
  - Всегда надевайте сухие резиновые перчатки, чтобы отключить прибор от сети, прежде чем доставать его из воды.
  - Прежде чем использовать прибор повторно, необходимо направить

его в компанию Solis или в авторизованный сервисный центр Solis для проверки его функционального состояния и безопасности.

- Не используйте прибор с кабелем-удлинителем, чтобы не допустить короткого замыкания.
- Не размещайте прибор непосредственно под розеткой.
- Отключите прибор от электросети, прежде чем переставлять его.
- Перед использованием полностью размотайте шнур питания.

### Правила техники безопасности при эксплуатации

#### ▲ ВНИМАНИЕ

- Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Храните прибор и шнур питания в недоступном для детей и домашних животных месте.
- Не работайте с прибором мокрыми руками.
- Используйте прибор только с принадлежностями, входящими в комплект поставки или рекомендованными компанией Solis. Неправильные принадлежности или неправильное использование могут привести к повреждению прибора.
- Используйте только вакуумные плёнки и пакеты или контейнеры Solis, которые спроектированы для этого прибора.
- Запаечная планка сильно нагревается во время использования. Не прикасайтесь к запаечной планке во время или вскоре после использования.
- Между использованиями дайте прибору остыть в течение одной минуты.
- Не запаивайте свыше 30 пакетов подряд, чтобы не допустить перегрева прибора.
- Не перемещайте прибор, когда он работает.
- Отключите прибор от электросети, когда он не используется.
- Запрещается вносить какие-либо изменения в сам прибор, его кабель, вилку или принадлежности.
- Не вставляйте острые или заточенные предметы и инструменты в отверстия прибора.

- При вакуумировании вакуумного пакета с жидкостью убедитесь, что жидкость не втекает в прибор.

### Правила техники безопасности при техническом обслуживании

#### ▲ ВНИМАНИЕ

- Отключите прибор от электросети, прежде чем обслуживать и при замене деталей.
- Перед выполнением очистки дайте прибору остыть.
- Никогда не погружайте прибор в воду и не ставьте его в посудомоечную машину.
- Во время очистки прибора не используйте абразивные средства химической очистки, в частности, аммиак, кислоту или ацетон. Они могут повредить прибор.
- Никогда не тяните за шнур электропитания, чтобы отключить прибор от электросети. Тяните только за штепсель.
- Убедитесь, что крышка не заблокирована, прежде чем вставлять или вынимать штепсель из розетки.
- Не смазывайте этот прибор.

#### ▲ СОДЕРЖАНИЕ

Проверьте содержимое упаковки:

1x	VERTIVAC
1x	Руководство
5x	Вакуумный пакет (20 x 30 см)
5x	Вакуумный пакет (30 x 40 см)
1x	Вакуумный шланг

#### ▲ ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (СМ. ИЗОБРАЖЕНИЕ А/В)

- |   |  |    |                    |
|---|--|----|--------------------|
| 1 | Крышка   | 8  | Вакуумный шланг    |
| 2 | Панель управления                                | 9  | Верхнее уплотнение |
| 3 | Присоединительный патрубок для вакуумного шланга | 10 | Поддон             |
| 4 | Пусковой рычаг                                   | 11 | Нижнее уплотнение  |
| 5 | Вакуумный отсек с запаечной планкой              | 12 | Запаечная планка   |
| 6 | Кнопки деблокировки                              | 13 | Шнур питания       |
| 7 | Силиконовая контактная полоска                   |    |                    |

## ▲ КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ (СМ. ИЗОБРАЖЕНИЕ С)

- |                                       |                                   |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| 14 Кнопка импульсного вакуума         | 20 Кнопка маринования             |
| 15 Кнопка «Отмена»                    | 21 Кнопка канистры                |
| 16 Кнопка вакуумирования и запаивания | 22 Кнопка скорости вакуумирования |
| 17 Индикатор хода выполнения          | 23 Кнопка пищевого продукта       |
| 18 Кнопка ручного запаивания          | 24 Кнопка запаивания              |
| 19 Кнопка памяти                      |                                   |

## ▲ УСТАНОВКА

▲ Убедитесь, что прибор и контейнеры чистые и не повреждённые, чтобы не допустить заражения пищевых продуктов.

1. Установите прибор на устойчивой, плоской, термо- и влагостойкой поверхности.
1. Убедитесь, что вокруг прибора достаточно места для того, чтобы обработать пакеты с пищевым продуктом.
2. Подключите **шнур питания** 13 к розетке.  
Индикатор *GENTLE*, индикатор *DRY* и индикаторы *SINGLE* начинают светиться.

## ▲ СОЗДАНИЕ ПАКЕТА ИЗ ВАКУУМНОЙ ПЛЁНКИ.

1. Нарежьте вакуумную плёнку согласно нужному размеру.
1. Пакет должен быть как минимум на 10 см больше пищевого продукта.
1. Чтобы вакуумировать пакетированные супы, тушёнку или другие жидкости, заморозьте жидкость до твёрдого состояния, прежде чем начинать процесс вакуумирования, или используйте пакет, который как минимум на 15 см больше еды.
2. Поместите один открытый конец вакуумной плёнки внутрь **вакуумного отсека** 5. Вставьте её примерно на 4 см, пока не почувствуете, что вакуумная плёнка упёрлась в стопор.
3. Нажмите **кнопку ручного запаивания** 18.
4. Нажмите **кнопку запаивания** 24, чтобы изменить тип запаивания. На одиночное запаивание уходит меньше времени. Двойное запаивание сильнее и надёжнее.
5. Нажмите вниз **пусковой рычаг** 4, чтобы запаить вакуумную плёнку.  
Кнопка ручного запаивания светится синим цветом, а световые индикаторы хода выполнения показывают состояние процесса. Процесс завершён, когда световые индикаторы гаснут, а прибор пикает два раза.
6. Снимите вакуумную плёнку с прибора.
1. Теперь вакуумная плёнка должна иметь форму пакета, с одним только открытым концом.
7. Проверьте, прямой ли запаечный шов и нет ли на нём складок. Если он не прямой или имеет складки, срежьте его и повторите процесс.

## ▲ ВАКУУМИРОВАНИЕ И ЗАПАИВАНИЕ НАПОЛНЕННОГО ПАКЕТА.

1. Наполните вакуумный пакет пищевым продуктом.
1. У Вашего поставщика или у компании Solis Вы можете купить вспомогательные приспособления для вакуумного упаковщика.
2. Почистите внутреннюю и наружную стороны открытого конца пакета.
3. Разгладьте открытый конец пакета. Убедитесь, что нет морщин.
4. Поместите открытый конец вакуумного пакета внутрь **вакуумного отсека** 5. Вставьте его примерно на 4 см, пока не почувствуете, что вакуумная плёнка упёрлась в стопор.

▲ При вакуумировании вакуумного пакета с жидкостью убедитесь, что жидкость не втекает в прибор.

5. Нажмите **кнопку вакуумирования и запаивания** 16.
6. Нажмите **кнопку пищевого продукта** 23, чтобы задать уровень влажности пищевого продукта. Настройка по умолчанию – *Dry*.
7. Нажмите **кнопку скорости вакуумирования** 22, чтобы отрегулировать настройки скорости. Настройка по умолчанию – *Gentle*.
1. Используйте настройку *Gentle* или контролируемое вакуумирование (см. раздел *Контролируемое вакуумирование и ручное запаивание*) при вакуумировании пищевых продуктов, чувствительных к давлению.
8. Нажмите **кнопку запаивания** 24, чтобы изменить тип запаивания. Двойное запаивание сильнее и надёжнее.
9. Нажмите вниз **пусковой рычаг** 4, чтобы вакуумировать и запаить пакет.  
Во время процесса вакуумирования светится кнопка вакуумирования и запаивания. Когда начинается процесс запаивания, кнопка ручного запаивания загорается. Световые индикаторы хода выполнения показывают состояние процесса. Процесс завершён, когда световые индикаторы гаснут и раздаётся звуковой сигнал.
10. Снимите пакет с прибора.
11. Проверьте, прямой ли запаечный шов и нет ли на нём складок. Если он не прямой или имеет складки, срежьте его, проверьте, по-прежнему ли пакет достаточно большой, и повторите процесс.

## ▲ КОНТРОЛИРУЕМОЕ ВАКУУМИРОВАНИЕ И РУЧНОЕ ЗАПАИВАНИЕ

1. Опция контролируемого вакуумирования и ручного запаивания рекомендуется для вакуумного запаивания пищевых продуктов, чувствительных к давлению (например – кондитерских изделий).
1. Выполните действия, описанные в шагах 1-4 раздела *Вакуумирование и запаивание наполненного пакета*.
2. Нажмите и удерживайте нажатой **кнопку импульсного вакуума** 14, чтобы начать процесс вакуумирования.
3. После того, как создан достаточный вакуум, отпустите эту кнопку. Процесс вакуумирования останавливается.
4. Нажмите **кнопку ручного запаивания** 18, чтобы запаить пакет.
5. Снимите пакет с прибора.
6. Проверьте, прямой ли запаечный шов и нет ли на нём складок. Если он не прямой или имеет складки, срежьте его.
7. Проверьте, по-прежнему ли пакет достаточно большой, и повторите процесс.

## ▲ ВАКУУМИРОВАНИЕ КОНТЕЙНЕРОВ SOLIS

1. Используйте на этом приборе только контейнеры от компании Solis. У Вашего поставщика или у компании Solis Вы можете купить вспомогательные приспособления для вакуумного упаковщика.
1. Тщательно почистите и вытрите контейнер.
2. Поместите пищевой продукт в контейнер. Оставьте зазор как минимум 3 см между пищевым продуктом и верхом контейнера.
3. Почистите верх контейнера.



- Поставьте на контейнер крышку.
- В случае с шестигранными контейнерами, которые имеют крышку с поворотной ручкой, поверните поворотную ручку в положение **ЗАПЯТЬ**.
- Откройте **крышку 1**.
- Вытащите **вакуумный шланг 8**.
- Вставьте один конец **вакуумного шланга 8** внутрь **присоединительного патрубка для вакуумного шланга 3**.
- Вставьте другой конец **вакуумного шланга 8** в отверстие на крышке.
- Нажмите **кнопку канистры 21**.

Начинается процесс вакуумирования.

- Надавливайте на крышку контейнера во время вакуумирования, чтобы не позволить воздуху проникнуть в контейнер.

Процесс вакуумирования останавливается автоматически после того, как достигнут нужный вакуум.

- Осторожно вытяните **вакуумный шланг 8** из крышки.
- Чтобы проверить, был ли контейнер успешно вакуумирован, попробуйте снять крышку. Если не получается снять крышку, это значит, что вакуум в норме.
- Чтобы открыть крышку:
  - шестигранного контейнера с поворотной ручкой, поверните поворотную ручку в положение **ОТКРЫТО**.
  - квадратного контейнера без поворотной ручки, нажмите кнопку возле присоединительного патрубка для вакуумного шланга.
- Если контейнер был успешно вакуумирован, тогда при открывании контейнера слышен шипящий звук.

### ▲ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ МАРИНОВАНИЯ

- Функция маринования может использоваться для того, чтобы замариновать мясо или рыбу. Пища маринуется быстрее, потому что вакуум позволяет маринаду глубже проникать в пищу.

- Используйте квадратный контейнер Solis.

- Тщательно почистите и вытрите контейнер.
- Несколько раз проткните пищу вилкой.
- Поместите пищевой продукт в контейнер.
- Залейте пищевой продукт маринадом, так чтобы маринад полностью покрывал его. Оставьте зазор как минимум 3 см между пищевым продуктом и верхом контейнера.
- Почистите верх контейнера.
- Поставьте на контейнер крышку.
- Откройте **крышку 1**.
- Вытащите **вакуумный шланг 8**.
- Вставьте один конец **вакуумного шланга 8** внутрь **присоединительного патрубка для вакуумного шланга 3**.
- Вставьте другой конец **вакуумного шланга 8** в отверстие на крышке.
- Нажмите **кнопку маринования 20**. Процесс маринования начинается и длится несколько минут.
- Нажмите кнопку отмены, чтобы остановить процесс до его окончания.
- Осторожно вытяните **вакуумный шланг 8** из крышки.
- Чтобы открыть крышку, нажмите кнопку рядом с воздухоотводным отверстием.

### ▲ ОЧИСТКА И УХОД

- Во время очистки прибора не используйте абразивные средства химической очистки, в частности, аммиак, кислоту или ацетон. Они могут повредить прибор.

- Не смазывайте прибор.

- Отсоедините прибор от розетки.
- Дайте прибору остыть.
- Очистите прибор влажной тканью.
- Вытащите **поддон 10**.
- Снимите **нижнее уплотнение 11** с прибора.
- Вымойте **поддон 10** и **нижнее уплотнение 11** в тёплой воде с хозяйственным мылом.
- Дайте поддону и **нижнему уплотнению 11** высохнуть на воздухе.
- Поставьте на прежнее место поддон и **нижнее уплотнение 11**. Проследите за тем, чтобы вставить **нижнее уплотнение 11** так, чтобы воздух не мог проникнуть в **вакуумную камеру 5**.

### ▲ ХРАНЕНИЕ

- Скатайте **кабель электропитания 13** и поместите его в нижней части прибора.

- Не оборачивайте кабель электропитания вокруг прибора.

- Храните прибор в заводской упаковке в сухом и закрытом помещении.

- Ничего не ставьте на верх прибора.

- Убедитесь, что на уплотнениях нет давления.

### ▲ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№ модели	VS6320, тип 5704
Напряжение / частота	220–240 В~ / 50 – 60 Гц
Мощность	130 W
Размеры (Ш x Г x В)	39 x 13 x 19 см
Вес	2,5 кг

Возможны технические изменения.

TR Hızlı başlangıç kılavuzu

**VERTIVAC**

Tip 5704

Ayrıntılı kılavuza ve sıkça sorulan soruların cevaplarına [www.solis.com/manuals](http://www.solis.com/manuals) üzerinden ulaşabilirsiniz

### ▲ KULLANIM AMACI

- Bu ürün çeşitli gıdaların vakumla paketlenmesi için tasarlanmıştır.
- Ürünü sadece bu kılavuzda tarif edilen şekilde kullanın.

- Bu cihaz evde ve aşağıdakiler gibi benzer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
  - mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfakları;
  - çiftlik evleri;
  - otel, motel ve diğer konaklama yerlerindeki müşteriler tarafından;
  - oda kahvaltılı konaklama tesislerinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır, ticari kullanıma uygun değildir.
- Bu ürün sadece kapalı alanda kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Bu cihaz güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından kendilerine nezaret edilmedikçe veya cihazın kullanımı hakkında talimat verilmemişse (çocuklar dahil) fiziksel, duyuusal veya zihinsel becerileri yetersiz veya tecrübesiz ve cihaz hakkında bilgisi olmayan kişilerce kullanıma uygun değildir.
- Ürünün bu kılavuzda açıklananlar dışında herhangi bir amaçla kullanımı hatalı kullanım olarak kabul edilir ve yaralanmalara, ürünün zarar görmesine ve garantinin geçersiz kılınmasına neden olabilir.

### ▲ ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

#### Genel güvenlik talimatları

#### ▲ UYARI

- Ürünü kurmadan veya kullanmadan önce bu kullanım kılavuzundaki talimatları sonuna kadar okuduğunuzdan ve anladığınızdan emin olun. Bu belgeyi ileride başvurmak üzere saklayın.
- Herhangi bir parçası hasarlı veya bozuksa cihazı kullanmayın. Hasarlı veya bozuk bir cihazı hemen değiştirin
- Elektrik kablosu veya fişi zarar görmüşse ürünü onarım için Solis'e veya yetkili biri Solis servis merkezine iade edin.

#### Kurulumla ilgili güvenlik talimatları

#### ▲ UYARI

- Cihazı düşürmemeyi ve darbelerden korumaya çalışın.
- Cihazı dengeli, düz ve ısı ile neme dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
- Cihazı kullanmadan önce cihazın üretici tanıtım plakasında belirtilen gerilim değerinin şebekenizin gerilim değerine uygun olduğunu kontrol edin. Cihazın grup prizi ile kullanılmasını önermiyoruz.
- Ürünü otomatik olarak çalıştıracak bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi kullanmayın.
- Cihazın aşağı çekilmesini önlemek için güç kablosunu masanın kenarlarından aşağı sarkar şekilde bırakmayın. Cihazın, güç kablosunun veya fişin elektrikli

ocak veya radyatör gibi sıcak yüzeylerle veya cihazın kendisiyle temas etmediğinden emin olun.

- Cihazı asla suya düşme veya suyla ya da başka sıvılarla temas etme riskinin bulunduğu yerlere koymayın (ör. lavabonun içine veya yakınına).
- Ürünü ısı yayan cihazlardan veya ısı kaynaklarından uzak tutun.
- Ürünü hiçbir zaman ıslak bir yüzeyde kullanmayın.
- Ürünü doğrudan güneş ışığının altında bırakmayın.
- Asla suya veya başka sıvıların içerisine düşmüş bir ürüne dokunmayın:
  - Ürünü sudan çıkarmadan önce fişini çekmek için her zaman kuru kauçuk eldivenler takın.
  - Ürünün doğru çalıştığını ve güvenli olduğunu Solis veya bir Solis yetkili servis merkezine kontrol ettirmeden önce ürünü tekrar kullanmaya çalışmayın.
- Kısa devre yapmasını önlemek için ürünü bir uzatma kablosu kullanarak çalıştırmayın.
- Ürünü doğrudan bir priz altına koymayın.
- Ürünü hareket ettirmeden önce fişini çekin.
- Kullanmadan önce güç kablosunu sonuna kadar açın.

#### Kullanımla ilgili güvenlik talimatları

#### ▲ UYARI

- Cihazla oynamadıklarından emin olmak için çocuklara nezaret edilmelidir.
- Cihazı ve güç kablosunu çocuklardan ve evcil hayvanlardan uzak tutun.
- Ürünü elleriniz ıslakken çalıştırmayın.
- Ürünü sadece birlikte verilen veya Solis tarafından önerilen aksesuarlarla birlikte kullanın. Yanlış aksesuarlar veya hatalı kullanım, ürüne zarar verebilir.
- Sadece bu ürün için tasarlanmış Solis marka vakum filmlerini ve vakumlu poşetleri veya saklama kaplarını kullanın.
- Yapıştırma çubuğu kullanım sırasında ısınabilir. Kullanım sırasında veya kullandıktan hemen sonra yapıştırma çubuğuna dokunmayın.
- İki kullanım arasında ürünün soğuması için bir dakika bekleyin.

- Ürünün aşırı ısınmasını önlemek için üst üste en fazla 30 torba yapıştırın.
- Cihazı kullanım sırasında hareket ettirmeyin.
- Cihazı kullanmadığınızda fişini çekin.
- Cihaz, kablo, fiş veya aksesuarlar üzerinde herhangi bir değişiklik yapmayın.
- Ürünün üzerindeki açıklıkların içine keskin veya sivri nesnelere veya aletler sokmayın.
- Sıvı dolu bir vakumlu poşeti vakumlarken sıvının ürünün içine akmadığından emin olun.

### Bakımla ilgili güvenlik talimatları

#### ▲ UYARI

- Bakımını yapmadan önce veya parçaları değiştirirken ürünün fişini çıkarın.
- Temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyin.
- Asla ürünü suya daldırmayın veya bulaşık makinesine yerleştirmeyin.
- Ürünü temizlemek için amonyak, asit veya aseton gibi aşındırıcı kimyasal temizlik maddeleri kullanmayın. Aksi takdirde cihaz zarar görebilir.
- Ürünün fişini çıkarmak için hiçbir zaman elektrik kablosundan çekmeyin. Sadece fişinden çekin.
- Fişi bir prize takmadan veya fişi çıkarmadan önce kapağın kilitli olmadığından emin olun.
- Bu ürünü yağlamayın.

#### ▲ İÇİNDEKİLER

Lütfen ambalajın içeriğini kontrol edin:

1x VERTIVAC

1x Kılavuz

5x Vakumlu poşet (20 x 30 cm)

5x Vakumlu poşet (30 x 40 cm)

1x Vakum hortumu

#### ▲ ÜRÜNÜN TANIMI (BKZ. RESİM A/B)

- |                              |                                    |
|------------------------------|------------------------------------|
| 1 Kapak                      | 4 Start (Başlat) düğmesi           |
| 2 Kontrol paneli             | 5 Yapıştırma çubuklu vakum bölmesi |
| 3 Vakum hortu bağlantı portu | 6 Açma düğmeleri                   |

- |                        |
|------------------------|
| 7 Silikon temas şeridi |
| 8 Vakum hortumu        |
| 9 Üst mühürleme çubuğu |
| 10 Damlama kabı        |

- |                         |
|-------------------------|
| 11 Alt mühürleme çubuğu |
| 12 Yapıştırma çubuğu    |
| 13 Elektrik kablosu     |

#### ▲ AYAR DÜĞMELERİ (BKZ. RESİM C)

- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| 14 Pulse vacuum (Kontrollü vakumlama) düğmesi  | 20 Marinate (marinasyon) düğmesi  |
| 15 İptal düğmesi                               | 21 Canister (Vakumlu kap) düğmesi |
| 16 Vacuum & seal (Vakumla ve yapıştır) düğmesi | 22 Vakum hızı düğmesi             |
| 17 İşlem göstergesi                            | 23 Food (Gıda) düğmesi            |
| 18 Manual seal (manuel yapıştırma) düğmesi     | 24 Yapıştırma düğmesi             |
| 19 Memory (bellek) düğmesi                     |                                   |

#### ▲ KURULUM

▲ Herhangi bir gıdanın kontamine olmasını önlemek için ürünün ve vakumlu saklama kaplarının temiz olduğundan ve hasar görmediklerinden emin olun.

1. Cihazı dengeli, düz ve ısı ile neme dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
1. Gıdaları vakumlu poşetlerle işlemek için ürünün etrafında yeterli alan olduğundan emin olun.

2. **Güç kablosunu** 13 prize takın.

*GENTLE* göstergesi, *DRY* göstergesi ve *SINGLE* göstergeleri yanar.

#### ▲ VAKUM FİMLERİNDEN VAKUMLU POŞET YAPMA

1. Vakum filmini istediğiniz ebatta kesin.
1. Vakumlu poşet işlenecek gıdadan en az 10 cm daha büyük olmalıdır.
1. Çorbalı, sulu yemekleri veya diğer sıvıları vakumlu paketlemek için vakumlama işlemine başlamadan önce sıvıyı katılaşana kadar dondurun veya gıdadan en az 15 cm daha büyük bir poşet kullanın.
2. Vakum filminin açık uçlarından birini **vakum bölmesinin** 5 içine yerleştirin. Vakum filminin bölmesinin sonuna ulaştığını hissedene kadar yaklaşık 4 cm içeri yerleştirin.
3. **Manual seal (manuel yapıştırma) yapıştırma düğmesine** 18 basın.
4. Yapıştırma türünü değiştirmek için **yapıştırma düğmesine** 24 basın. Tek yapıştırma işlemi daha az zaman alır. Çift yapıştırma daha güçlü ve daha sağlamdır.
5. Vakum filmini yapıştırmak için **start (başlat) düğmesine** 4 basın. Manual seal (manuel yapıştırma) düğmesi mavi yanar ve işlem göstergesi ışıkları işlem durumunu gösterir. Işıklar söndüğünde ve ürün bir kez sinyal verdiğinde işlem tamamlanır.
6. Vakum filmini üründen çıkarın.
1. Vakum filmi şimdi sadece bir ucu açık şekilde torba şekline getirilmelidir.
7. Mührün düz olduğunu ve kırıklık olmadığını kontrol edin. Aksi takdirde mührü kesip çıkarın ve işlemi tekrarlayın.

#### ▲ DOLU BİR POŞETİ VAKUMLAMA VE YAPIŞTIRMA

1. Bir vakumlu poşete yiyecek yerleştirin.
1. Vakumlu paketleme makinenizin aksesuarlarını tedarikçinizden veya Solis'ten satın alabilirsiniz.

- Poşetin açık ucunun iç ve dış tarafını temizleyin.
- Poşetin açık ucunu düzeltin. Kırışıklık olmadığından emin olun.
- Vakumlu poşetin açık ucunu **vakum bölmesinin** 5 içine yerleştirin. Vakum filminin bölmenin sonuna ulaştığını hissedene kadar yaklaşık 4 cm içeri yerleştirin.

**⚠ Sıvı dolu bir vakumlu poşeti vakumlarken sıvının ürünün içine akmadığından emin olun.**

- Vacuum & seal (Vakumla ve yapıştır) düğmesi düğmesine** 16 basın.
- Gıdanın nem seviyesini ayarlamak için **food (gıda) düğmesine** 23 basın. Varsayılan ayar *Dry* ayarıdır.
- Hızı ayarlamak için **vakum hızı düğmesine** 22 basın. Varsayılan ayar *Gentle* ayarıdır.
- Basınca hassas gıdaları vakumlarken *Gentle* ayarını veya kontrollü vakumlama seçeneğini kullanın (*Kontrollü vakumlama ve manuel yapıştırma* bölümüne bakın).
- Yapıştırma türünü değiştirmek için **yapıştırma düğmesine** 24 basın. Çift yapıştırma daha güçlü ve daha sağlamdır.
- Poşeti vakumlamak ve yapıştırmak için **start (başlat) düğmesine** 4 basın. Vakumlama işlemi sırasında vacuum & seal (vakumla ve yapıştır) düğmesi yanar. Yapıştırma işlemi başladığında manual seal (manuel yapıştırma) düğmesi yanar. İşlem göstergesi ışıkları işlem durumunu gösterir. Işıklar tamamen söndüğünde ve bir sinyal verildiğinde işlem tamamlanır.
- Poşeti üründen çıkarın.
- Mührün düz olduğunu ve kırışıklık olmadığını kontrol edin. Aksi takdirde mührü kesip çıkarın, poşetin hâlâ yeterince büyük olup olmadığını kontrol edin ve işlemi tekrarlayın.

#### ▲ **KONTROLLÜ VAKUMLAMA VE MANUEL YAPIŞTIRMA**

- Pasta gibi hassas gıdaları vakumlayarak yapıştırmak için kontrollü vakumlama ve manuel yapıştırma seçeneğinin kullanılması önerilir.
- Dolu bir poşeti vakumlama ve yapıştırma* bölümünde 1-4 arasındaki adımları izleyin.
- Vakumlama işlemi başlatmak için **pulse vacuum (kontrollü vakumlama) düğmesine** 14 basılı tutun.
- Yeterli vakumlama yapıldığında düğmeyi bırakın. Vakumlama işlemi durur.
- Vakumlu poşeti yapıştırmak için **manual seal (manuel yapıştırma) düğmesine** 18 basın.
- Poşeti üründen çıkarın.
- Mührün düz olduğunu ve kırışıklık olmadığını kontrol edin. Aksi takdirde mührü kesip çıkarın.
- Poşetin hâlâ yeterince büyük olup olmadığını kontrol edin ve işlemi tekrarlayın.

#### ▲ **SOLIS VAKUMLU SAKLAMA KAPLARINI VAKUMLAMA**

- Bu ürünle birlikte sadece Solis marka vakumlu saklama kaplarını kullanın. Vakumlu paketleme makinenizin aksesuarlarını tedarikçinizden veya Solis'ten satın alabilirsiniz.
- Vakumlu saklama kabını iyice temizleyip kurulayın.
- Gıdayı vakumlu saklama kabına yerleştirin. Gıda ile vakumlu saklama kabının üst kısmı arasında en az 3 cm boşluk bırakın.
- Vakumlu saklama kabının üst kısmını temizleyin.
- Vakumlu saklama kabının kapağını, vakumlu saklama kabının üzerine yerleştirin.
- Çevirmeli düğmeli kapaklara sahip altıgen vakumlu saklama kapları için çevirmeli düğmeyi *SEAL* (SIZDIRMAZ) konumuna getirin.
- Kapağı** 1 açın.

- Vakum hortumunu** 8 alın.
- Vakum hortumunun** 8 bir ucunu **vakum hortumu bağlantı portuna** 3 takın.
- Vakum hortumunun** 8 diğer ucunu kapaktaki deliğe takın.
- Canister (Vakumlu kap) düğmesine** 21 basın.

Vakumlama işlemi başlar.

- Vakumlu saklama kabına hava girmesini önlemek için vakumlama sırasında vakumlu saklama kabının kapağını aşağı doğru bastırın.

İstenen vakuma ulaşıldığında vakumlama işlemi otomatik olarak durur.

- Vakum hortumunu** 8 kapaktan yavaşça çekip çıkarın.
- Vakumlu saklama kabının başarıyla vakumlanıp vakumlanmadığını kontrol edin, kapağı çıkarmaya çalışın. Kapak yerinden çıkmıyorsa vakum basıncı iyi seviyededir.
- Kapağı açmak için:
  - çevirmeli düğmeli altıgen bir vakumlu saklama kabı için çevirmeli düğmeyi *OPEN* (AÇIK) konumuna getirin.
  - çevirmeli düğmesi olmayan kare bir kap için vakum hortumu bağlantı portunun yanındaki düğmeye basın.
- Vakumlu saklama kabı başarıyla vakumlandıysa vakumlu saklama kabı açıldığında bir tıslama sesi duyulur.

#### ▲ **MARINATE (MARINASYON) DÜĞMESİNİ KULLANMA**

- Marinasyon işlevi, eti ve balığı marine etmek için kullanılabilir. Vakum, marinasyon karışımının gıdanın içine daha fazla nüfuz etmesini sağladığından gıdalar daha hızlı marine olur.
- Solis marka kare bir vakumlu kap kullanın.
- Vakumlu saklama kabını iyice temizleyip kurulayın.
- Çatalı gıdaya birkaç kez batırıp çıkarın.
- Gıdayı vakumlu saklama kabına yerleştirin.
- Gıdayı marinasyon karışımı ile kaplayın. Gıda ile vakumlu saklama kabının üst kısmı arasında en az 3 cm boşluk bırakın.
- Vakumlu saklama kabının üst kısmını temizleyin.
- Vakumlu saklama kabının kapağını, vakumlu saklama kabının üzerine yerleştirin.
- Kapağı** 1 açın.
- Vakum hortumunu** 8 alın.
- Vakum hortumunun** 8 bir ucunu **vakum hortumu bağlantı portuna** 3 takın.
- Vakum hortumunun** 8 diğer ucunu kapaktaki deliğe takın.
- Marinate (marinasyon) düğmesine** 20 basın. Marinasyon işlemi başlar ve birkaç dakika sürer.
- İşlemi tamamlanmadan önce durdurmak için *Cancel* (İptal) düğmesine basın.
- Vakum hortumunu** 8 kapaktan yavaşça çekip çıkarın.
- Kapağı açmak için hava tahliye ağzının yanındaki düğmeye basın.

#### ▲ **TEMİZLİK VE BAKIM**

**⚠ Ürünü temizlemek için amonyak, asit veya aseton gibi aşındırıcı kimyasal temizlik maddeleri kullanmayın. Aksi takdirde cihaz zarar görebilir.**

**⚠ Ürünü yağlamayın.**

- Ürünün fişini çıkarın.

2. Ürünün soğumasını bekleyin.
3. Cihazı nemli bir bezle temizleyin.
4. **Damlama kabını** 10 çıkarın.
5. **Alt mühürleme çubuğunu** 11 üründen çıkarın.
6. **Damlama kabını** 10 ve **alt mühürleme çubuğunu** 11 bulaşık deterjanı ile ılık suda temizleyin.
7. Damlama kabını ve **alt mühürleme çubuğunu** 11 kurumaya bırakın.
8. Damlama kabını ve **alt mühürleme çubuğunu** 11 tekrar takın. **Alt mühürleme çubuğunu** 11 **vakum haznesine** 5 hava girmeyecek şekilde taktığınızdan emin olun.

#### ▲ SAKLAMA

1. **Elektrik kablosunu** 13 toplayın ve ürünün altına yerleştirin.

⚠ Elektrik kablosunu ürünün etrafına sarmayın.

2. Ürünü orijinal ambalajında kuru ve kapalı bir yerde saklayın.

⚠ Ürünün üzerine herhangi bir şey koymayın.

⚠ Contalar üzerinde baskı olmadığından emin olun.

#### ▲ TEKNİK ÖZELLİKLER

Model No.	VS6320, Tip 5704
Gerilim / frekans	220–240 V~ / 50 – 60 Hz
Çıkış	130 W
Boyutlar (G x D x Y)	39 x 13 x 19 cm
Ağırlık	2,5 kg

Teknik değişiklik hakkı saklıdır.

## ▲ انبارش

۱. کابل برق 13 را جمع کنید و آن را زیر دستگاه قرار دهید.

▲ کابل برق را دور دستگاه نپیچید.

۲. دستگاه را در بسته‌بندی اصلی و در فضای خشک و در بسته نگهداری کنید.

▲ هیچ چیزی را روی دستگاه قرار ندهید.

▲ مطمئن شوید که هیچ فشاری روی درزبندها وجود ندارد.

## ▲ مشخصات فنی

شماره مدل	۷۵۶۳۲۰، نوع ۰۷-۴
ولتاژ / فرکانس	۲۲۰-۲۴۰ ولت / ~ / ۵۰-۶۰ هرتز
بازده	W ۱۳۰
ابعاد (عرض × طول × ارتفاع)	۳۹ × ۱۳ × ۱۹ سانتی‌متر
وزن	۲,۵ کیلوگرم

تغییرات فنی محفوظ است.

۱۱. به آرامی **لوله خلا 8** را از درب بیرون بکشید.
- 1 برای بررسی انجام شدن یا نشدن خلا ظرف، سعی کنید درب را بیرون بیاورید. اگر نتوانستید درب را بیرون بیاورید، فشار خلا خوب است.
۱۲. برای باز کردن درب:

**⚠️ ظرف‌های شش‌ضلعی با دسته پیچی، دسته پیچی را به حالت OPEN بچرخانید.**

**⚠️ ظرف‌های مربعی بدون دسته پیچی، دکمه کنار درگاه اتصال برای لوله خلا را**

**فشار دهید.**

- 1 اگر ظرف با موفقیت خلا شده باشد، صدای سوت‌مانندی هنگام باز شدن ظرف به گوش می‌رسد.

### ▲ استفاده از عملکرد مزهدار کردن

- 1 از عملکرد مزهدار کردن می‌توان برای مزهدار کردن گوشت یا ماهی استفاده کرد. غذا سریع‌تر مزهدار می‌شود، زیرا خلا باعث می‌شود که چاشنی با عمق بیشتری به داخل غذا نفوذ کند.
- 1 از ظرف مربعی Solis استفاده کنید.
۱. ظرف را به‌طور کامل تمیز و خشک کنید.
۲. غذا را چند بار با چنگال سوراخ کنید.
۳. غذا را داخل ظرف قرار دهید.
۴. غذا را با چاشنی بپوشانید. بنی غذا و قسمت بالای ظرف حداقل ۳ سانتی‌متر فضای خالی نگه دارید.
۵. قسمت بالای ظرف را تمیز کنید.
۶. درب ظرف را روی آن بگذارید.
۷. **سرپوش 1** را باز کنید.
۸. **لوله خلا 8** را بیرون بیاورید.
۹. یک سر **لوله خلا 8** را داخل **درگاه اتصال برای لوله خلا 3** قرار دهید.
۱۰. سر دیگر **لوله خلا 8** را داخل سوراخ روی درب قرار دهید.
۱۱. **دکمه مزهدار کردن 20** را فشار دهید. فرایند مزهدار کردن شروع می‌شود و چند دقیقه طول می‌کشد.
- 1 برای توقف این فرایند قبل از اتمام آن، دکمه لغو را فشار دهید.
۱۲. به آرامی **لوله خلا 8** را از درب بیرون بکشید.
۱۳. برای باز کردن درب، دکمه کنار سوراخ خارج کردن هوا را فشار دهید.

### ▲ تمیز کردن و مراقبت

**⚠️ هنگام تمیز کردن دستگاه از مواد شیمیایی ساینده مانند آمونیاک، اسید یا استون استفاده**

**نکنید. این کار می‌تواند به دستگاه آسیب برساند.**

**⚠️ دستگاه را روغن‌کاری نکنید.**

۱. دستگاه را از برق بکشید.
۲. بگذارید دستگاه خنک شود.
۳. دستگاه را به‌وسیله یک پارچه مرطوب تمیز کنید.
۴. **سینی آب‌گیر 10** را بردارید.
۵. **درزبند پایین 11** را از دستگاه بیرون بیاورید.
۶. **سینی آب‌گیر 10** و **درزبند پایین 11** را در آب گرم با مایع ظرفشویی تمیز کنید.
۷. سینی آب‌گیر و **درزبند پایین 11** را کاملاً خشک کنید.
۸. سینی آب‌گیر و **درزبند پایین 11** را دوباره در جای خود قرار دهید. حتماً **درزبند پایین 11** را به‌گونه‌ای قرار دهید که هیچ هوایی امکان ورود به **محفظه خلا 5** را نداشته باشد.

۴. سیر باز کیسه خلأ را داخل **دهانه خلأ** 5 قرار دهید. آن را تقریباً ۴ سانتی‌متر به داخل برید تا احساس کنید کیسه مخصوص خلأ به مانعی برخورد کرده است.

**4** هنگام خلأسازی کیسه خلأ حاوی مایع، مطمئن شوید که مایع به داخل دستگاه ریخته نشود.

0. **دکمه خلأ و درزبندی** 16 را فشار دهید.
6. برای تنظیم میزان رطوبت غذا، **دکمه غذا** 23 را فشار دهید. تنظیم پیش‌فرض Dry است.
7. برای انجام تنظیمات سرعت، **دکمه سرعت خلأ** 22 را فشار دهید. تنظیم پیش‌فرض Gentle است.
1. هنگام خلأسازی غذاهای حساس به فشار، از تنظیم Gentle یا خلأسازی کنترل‌شده استفاده کنید (به فصل خلأسازی کنترل‌شده و درزبندی دست‌مراجه کنید).
8. برای تغییر نوع جوش دادن، **دکمه جوش دادن** 24 را فشار دهید. جوش دوتایی قوی‌تر و محکم‌تر است.
9. برای خلأسازی و درزبندی کیسه، **اهرم شروع** 4 را به پائین فشار دهید.
- در حین فرایند خلأسازی، چراغ دکمه خلأ و درزبندی روشن می‌شود. هنگام شروع فرایند درزبندی، چراغ دکمه درزبندی دستی روشن می‌شود. چراغ‌های نشانگر پیشرفت، وضعیت پیشرفت کار را نشان می‌دهند. وقتی چراغ‌ها خاموش شدند و سیگنال به صدا درآمد، این فرایند تمام شده است.
10. کیسه را از دستگاه خارج کنید.
11. بررسی کنید آیا خط اتصال درزبندی، صاف و بدون چین و چروک است. اگر این‌گونه نیست، خط اتصال را برید، بررسی کنید آیا کیسه هنوز به اندازه کافی بزرگ است و فرایند را تکرار کنید.

## ▲ خلأسازی کنترل‌شده و درزبندی دستی

1. گزینه خلأسازی کنترل‌شده و درزبندی دستی برای درزبندی با خلأ غذاهای حساس به فشار، مانند شیرینی‌ها، توصیه می‌شود.
1. مراحل 1 تا 4 فصل خلأسازی و درزبندی کیسه پرشده را دنبال کنید.
2. برای شروع فرایند خلأسازی، **دکمه خلأ پالس** 14 را فشار دهید و نگه دارید.
3. پس از اینکه خلأ کافی ایجاد شد، دکمه را رها کنید. فرایند خلأسازی متوقف می‌شود.
4. برای درزبندی کیسه، **دکمه درزبندی دستی** 18 را فشار دهید.
5. کیسه را از دستگاه خارج کنید.
6. بررسی کنید آیا خط اتصال درزبندی، صاف و بدون چینی و چروک است. اگر این‌گونه نیست، خط اتصال را برید.
7. بررسی کنید آیا کیسه هنوز به اندازه کافی بزرگ است و فرایند را تکرار کنید.

## ▲ خلأسازی ظرف‌های SOLIS

1. به‌همراه این دستگاه، صرفاً از ظرف‌های Solis استفاده کنید. می‌توانید لوازم جانبی درزبند (سیلر) خلأ خود را از فروشنده یا Solis خریداری کنید.
  1. ظرف را به‌طور کامل تمیز و خشک کنید.
  2. غذا را داخل ظرف قرار دهید. بنی غذا و قسمت بالای ظرف حداقل ۳ سانتی‌متر فضای خالی نگه دارید.
  3. قسمت بالای ظرف را تمیز کنید.
  4. درب ظرف را روی آن بگذارید.
  5. برای ظرف‌های شش‌ضلعی با درب‌های دارای دسته پیچی، دستگیره پیچی را به حالت SEAL بچرخانید.
  6. **سرپوش** 1 را باز کنید.
  7. **لوله خلأ** 8 را بپروانید.
  8. یک سر **لوله خلأ** 8 را داخل **درگاه اتصال برای لوله خلأ** 3 قرار دهید.
  9. سر دیگر **لوله خلأ** 8 را داخل سوراخ روی درب قرار دهید.
  10. **دکمه محافظه** 21 را فشار دهید.
- فرایند خلأسازی آغاز می‌شود.
1. در حین خلأسازی، درب ظرف را به سمت پائین فشار دهید تا از ورود هوا به ظرف جلوگیری کنید.
- وقتی خلأ مورد نیاز حاصل شد، فرایند خلأسازی به‌طور خودکار متوقف می‌شود.



درزبند پائین 11  
نوار درزبندی 12  
کابل برق 13

نوار تماس سیلیکونی 7  
لوله خلأ 8  
درزبندی بالا 9  
سیبی آب‌گیر 10

### ▲ دکمه‌های کنترل (تصویر C را ببینید)

14 دکمه خلأ پالس  
15 دکمه لغو  
16 دکمه خلأ و درزبندی  
17 نشانگر پیس‌زفت  
18 دکمه درزبندی دستی  
19 دکمه حافظه  
20 دکمه مزه‌دار کردن  
21 دکمه محافظه  
22 دکمه سرعت خلأ  
23 دکمه غذا  
24 دکمه جوش دادن

### ▲ نصب

▲ برای جلوگیری از آلودگی غذا، مطمئن شوید که دستگاه و ظرف‌ها تمیز و بدون آسیب هستند.

1. دستگاه را روی سطح پایدار، صاف، و مقاوم به رطوبت و گرما قرار دهید.
  - 1 برای خلأسازی کیسه‌های حاوی غذا، مطمئن شوید که فضای کافی در اطراف دستگاه وجود دارد.
  2. **کابل برق 13** را به یک پریز برق متصل کنید.
- نشانگر GENTLE، نشانگر DRY و نشانگر SINGLE روشن می‌شوند.

### ▲ ساختن کیسه از کیسه مخصوص خلأ

1. کیسه مخصوص خلأ را به اندازه دلخواه برید.
  - 1 کیسه باید حداقل 10 سانتی‌متر بزرگتر از غذا باشد.
  - 1 برای بسته‌بندی خلأ سوپ، خورش یا مایعات دیگر، قبل از شروع فرایند خلأسازی، مایع را منجمد کنید یا از کیسه‌ای استفاده کنید که حداقل 10 سانتی‌متر بزرگتر از غذا باشد.
  2. یک سِر باز کیسه مخصوص خلأ را داخل **دهانه خلأ 5** قرار دهید. آن را تقریباً 4 سانتی‌متر به داخل برید تا احساس کنید کیسه مخصوص خلأ به مانعی برخورد کرده است.
  3. **دکمه درزبندی دستی 18** را فشار دهید.
  4. برای تغییر نوع جوش دادن، **دکمه جوش دادن 24** را فشار دهید. جوش تکی زمان کمتری طول می‌کشد. جوش دوتایی قوی‌تر و محکم‌تر است.
  5. برای درزبندی کیسه مخصوص خلأ، **اهرم شروع 4** را به پائین فشار دهید.
- دکمه درزبندی دستی به رنگ آبی روشن می‌شود و چراغ‌های نشانگر پیشرفت، وضعیت پیشرفت کار را نشان می‌دهند. وقتی چراغ‌ها خاموش شدند و دستگاه یک‌بار بوق زد، این فرایند تمام شده است.
6. کیسه مخصوص خلأ را از دستگاه خارج کنید.
  - 1 حالا، کیسه مخصوص خلأ باید به شکل کیسه‌ای با فقط یک سِر باز باشد.
  7. بررسی کنید آیا خط اتصال درزبندی، صاف و بدون چین و چروک است. اگر این‌گونه نیست، خط اتصال را برید و فرایند را تکرار کنید.

### ▲ خلأسازی و درزبندی کیسه پرشده

1. کیسه خلأ را با غذا پر کنید.
- 1 می‌توانید لوازم جانی درزبند (سیلر) خلأ خود را از فروشنده یا Solis خریداری کنید.
2. داخل و بیرون سِر باز کیسه را تمیز کنید.
3. سِر باز کیسه را صاف کنید. مطمئن شوید هیچ چینی و چروکی وجود ندارد.

- برای جلوگیری از داغ شدن بیش از حد دستگاه، بیش از ۳۰ بسته را پشت سر هم درزبندی نکنید.
- وقتی دستگاه در حال کار است، آن را تکان ندهید.
- وقتی دستگاه در حال کار نیست، دوشاخه آن را از پریز برق بکشید.
- هیچ‌گونه تغییراتی روی دستگاه، کابل، دوشاخه یا لوازم جانی انجام ندهید.
- اشیاء و ابزارهای تتری یا نوکتتری را داخل سوراخ‌های دستگاه فرو نکنید.
- هنگام خلأسازی کیسه خلأ حاوی مایع، مطمئن شوید که مایع به داخل دستگاه ریخته نشود.

## دستورالعمل‌های ایمنی مربوط به نگهداری

### ⚠ هشدار

- قبل از سرویس دستگاه و هنگام تعویض قطعات، دستگاه را از برق بکشید.
- پیش از تمییز کردن، صبر کنید دستگاه خنک شود.
- هرگز دستگاه را در آب فرو نبرید یا در ماشینی ظرف‌شویی قرار ندهید.
- هنگام تمییز کردن دستگاه از مواد شیمیایی ساینده مانند آمونیاک، اسید یا استون استفاده نکنید. این کار می‌تواند به دستگاه آسیب برساند.
- برای بیرون کشیدن دستگاه از برق، هرگز سیم برق را نکشید. فقط دوشاخه را بکشید.
- قبل از وارد یا خارج کردن دوشاخه از پریز، مطمئن شوید که سرپوش قفل نیست.
- این دستگاه را روغن‌کاری نکنید.

### ▲ مطالب

لطفاً محتویات جعبه را بررسی کنید:

عدد ۱	VERTIVAC
عدد ۱	دفترچه راهنما
0x	کیسه خلأ (۲۰ x ۳۰ سانتی‌متر)
0x	کیسه خلأ (۳۰ x ۴۰ سانتی‌متر)
عدد ۱	لوله خلأ

### ▲ شرح دستگاه (تصویر A/B را ببینید)

- |   |                           |
|---|---------------------------|
| 1 | درپوش                     |
| 2 | صفحه کنترل                |
| 3 | درگاه اتصال برای لوله خلأ |
| 4 | اهرم سرّوع                |
| 5 | دهانه خلأ با نوار درزبندی |
| 6 | دکمه‌های آزادسازی         |

- به منظور جلوگیری از پایین کشیده شدن دستگاه، کابل برق را از لبه‌های میز آویزان نکنید. مطمئن شوید دستگاه، سیم برق یا دوشاخه با سطوح داغ از قبیل صفحات داغ اجاق یا رادیاتور شوفاژ در تماس نیستند، یا با خود دستگاه تماس پیدا نمی‌کنند.
- هرگز دستگاه را به گونه‌ای قرار ندهید که در معرض خطر افتادن در آب یا تماس با مجاری آب سایر مایعات (مانند درون یا نزدیک سینک) قرار بگیرد.
- این دستگاه را از دستگاه‌های ساطع‌کننده گرما یا منابع حرارتی دور نگه دارید.
- هرگز روی سطح خیس از این دستگاه استفاده نکنید.
- دستگاه را در معرض تابش مستقیم آفتاب قرار ندهید.
- هرگز به دستگاهی که درون آب یا مایعات افتاده، دست نزنید:
- همیشه پیش از بیرون آوردن دستگاه از آب، برای جدا کردن پریز دستگاه دستکش پلاستیکی خشک بپوشید.
- قبل از بررسی عملکرد و ایمنی دستگاه توسط Solis یا یک مرکز خدمات مجاز Solis، دوباره از دستگاه استفاده نکنید.
- برای جلوگیری از ایجاد اتصالی، دستگاه را به رابط سیار وصل نکنید.
- دستگاه را مستقیماً زیر خروجی پریز برق قرار ندهید.
- پیش از حرکت دادن دستگاه، آن را از پریز برق جدا کنید.
- پیش از استفاده، کابل برق را کاملاً باز کنید.

## دستورالعمل‌های ایمنی مربوط به استفاده

### ⚠ هشدار

- کودکان باید تحت نظارت باشند تا اطمینان حاصل شود که با دستگاه بازی نمی‌کنند.
- دستگاه و سیم برق را دور از کودکان و حیوانات خانگی نگه دارید.
- با دست‌های خیس با دستگاه کار نکنید.
- دستگاه را فقط با لوازم جانبی ارائه شده یا لوازم جانبی توصیه شده توسط Solis استفاده کنید. لوازم جانبی نامناسب یا استفاده نادرست از آن‌ها می‌تواند به دستگاه آسیب برساند.
- فقط از کیسه‌های مخصوص خلأ Solis و کیسه‌ها یا ظرف‌هایی که برای این دستگاه طراحی شده‌اند استفاده کنید.
- نوار درزبندی در حین استفاده داغ می‌شود. در حین استفاده یا اندکی پس از استفاده، نوار درزبندی را لمس نکنید.
- بنی دفعات استفاده، اجازه دهید دستگاه به مدت یک دقیقه خنک شود.

می‌توانید کتابچه راهنمای مشروح و پاسخ به پرسش‌های متداول را در [www.solis.com/manuals](http://www.solis.com/manuals) پیدا کنید

### ▲ استفاده در نظر گرفته شده

- این دستگاه برای بسته‌بندی خلا انواع مواد غذایی در نظر گرفته شده است.
- از این دستگاه تنها آن‌گونه که در این کتابچه راهنما توضیح داده شده است استفاده کنید.
- این دستگاه برای استفاده خانگی و استفاده‌های مشابه از قبیل موارد زیر در نظر گرفته شده است:
  - فضای آشپزخانه کارکنان در مغازه‌ها، ادارات و سایر محیط‌های کاری؛
  - خانه‌های مزرعه؛
  - توسط مشتریان در هتل‌ها، متل‌ها و سایر انواع محیط‌های مسکونی؛
  - این دستگاه برای پانسیون‌ها استفاده می‌شود و برای استفاده تجاری مناسب نیست.
- این دستگاه تنها برای استفاده در فضای داخلی در نظر گرفته شده است.
- این دستگاه به‌منظور استفاده افراد (از جمله کودکان) با توانایی‌های جسمی، حسی یا ذهنی کاهش‌یافته یا کمبود تجربه و دانش در نظر گرفته نشده است، مگر اینکه فردی که مسئول ایمنی آنهاست بر آن‌ها نظارت کرده یا دستورالعمل مربوط به استفاده از دستگاه را به آن‌ها داده باشد.
- هرگونه استفاده از این دستگاه غیر از موارد توضیح‌داده‌شده در این کتابچه راهنما استفاده نادرست تلقی شده و ممکن است باعث صدمه، آسیب به دستگاه و باطل شدن گارانتی شود.

### ▲ اقدامات احتیاطی ایمنی مهم

#### دستورالعمل‌های ایمنی کلی

#### ▲ هشدار

- قبل از نصب یا استفاده از دستگاه، حتماً دستورالعمل‌های این کتابچه راهنمای کاربر را کاملاً خوانده و با مفاهیم آن آشنا شوید. این کتابچه را برای مراجعات آتی نگه دارید.
- چنانچه قطعه‌ای آسیب دیده یا معیوب شده از این دستگاه استفاده نکنید. فوراً دستگاه آسیب‌دیده یا معیوب را تعویض کنید
- اگر کابل برق یا دوشاخه خراب است، دستگاه را برای تعمیر به Solis یا مرکز خدمات مجاز این شرکت بازگردانید.

#### دستورالعمل‌های ایمنی مربوط به نصب

#### ▲ هشدار

- دستگاه را نیندازید و از صربه زدن به آن پرهیز کنید.
- دستگاه را روی سطح پایدار، صاف، و مقاوم به رطوبت و گرما قرار دهید.
- پیش از استفاده از دستگاه، بررسی کنید که ولتاژ قیدشده روی پلاک نوع دستگاه شما با ولتاژ خط اصلی مطابقت داشته باشد. توصیه نمی‌کنیم دستگاه را با آداپتور برق چندراهی به کار بیندازید.
- از تایمر یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه که دستگاه را به‌طور خودکار روشن می‌کند استفاده نکنید.