

SINCE 1908

Solis

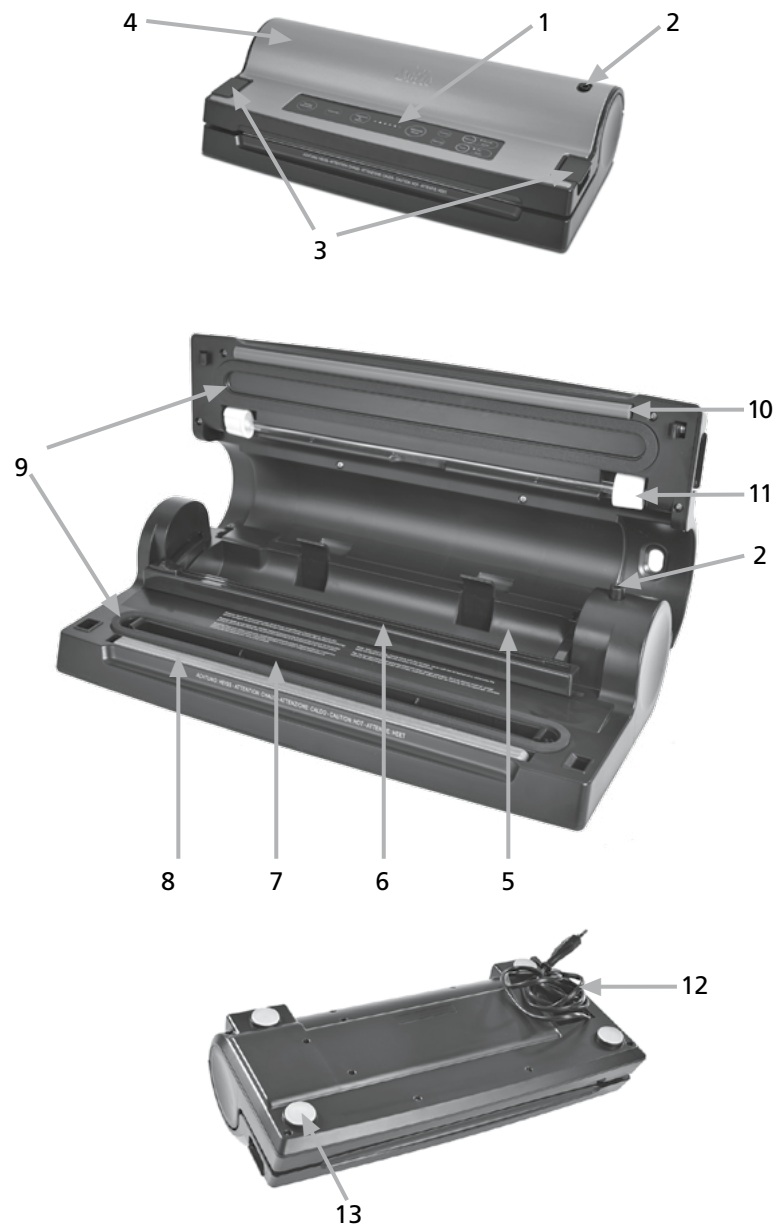
SOLIS VAC PRESTIGE

Модель 575

Посібник користувача



▲ ОПИС ПРИЛАДУ



▲ ОПИС ПРИЛАДУ

1 Панель керування з сенсорними кнопками

– точний опис кнопок та їх функцій можна знайти на сторінці 100 / 101.

2 Отвір для витяжки повітря

– для відкачування повітря з контейнерів за допомогою шланга, що постачається в комплекті.

3 кнопки спуску

– потягнувши обидві кнопки вгору, кришка приладу розблоковується та може бути відкрита.

УВАГА: Не натискайте на кнопки розблокування, щоб закрити прилад, робіть це лише за передні кути кришки приладу!

4 Кришка приладу

– спеціальне покриття, завдяки якому відбитки пальців залишаються непомітними.

5 Камера для зберігання плівки для вакуумного пакування

– вставте рулон плівки для вакуумного пакета під час виготовлення вакуумних пакетів.

6 Ріжуча планка з ручкою

– для легкого відрізання плівки від рулону плівки.

7 Вакуумна камера зі знімним піддоном для крапель

– відкритий кінець пакета розміщено тут для видалення повітря з пакета; піддон для крапель, що знаходиться всередині, можна зняти для легкого очищення.

8 Запаявальна планка

– тефлоновий стрижень нагрівається та запаяє кінець пакета.

9 Верхнє та нижнє ущільнення

– щоб кінець пакета був герметично закритий, що дозволить видалити все повітря; нижню пломбу можна було зняти для очищення.

10 Гумова контактна смуга

– відповідна частина зварювальної планки, яка забезпечує плоске притискання кінця пакета до зварювальної планки для забезпечення оптимального зварювання.

11 Камера для шланга для відкачування повітря з вбудованим шлангом

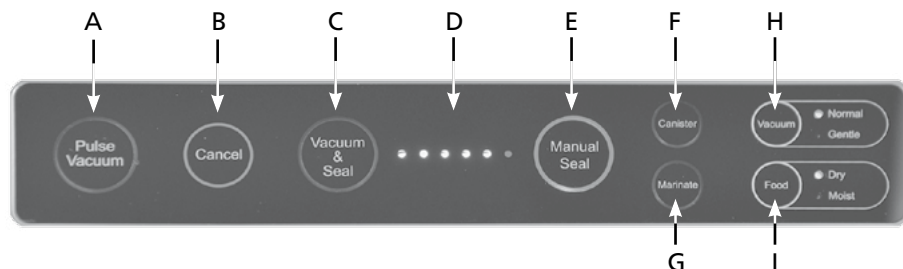
– шланг для відкачування повітря можна зберігати під рукою в цій вузькій камері.

12 Кабель живлення у кабельному відсіку

13 нековзних гумових ніжок

– щоб забезпечити безпечне положення під час роботи приладу.

▲ ОПИС ПРИЛАДУ



Панель керування із сенсорними кнопками.

Для вашої довідки, контрольна лампочка навколо кнопок або поруч із ними світитиметься (за винятком кнопки «Скасувати») залежно від встановленої функції або функції, яку ви вибрали, торкаючись відповідних кнопок.

A Імпульсний вакуум

– Поки ви торкаєтесь цієї кнопки, прилад вакуумуватиме, а світлодіодні індикатори виконання світитимуться. Щойно ви припините торкатися цієї кнопки, процес вакуумування завершиться, а синє обрамлення кнопки згасне. Ця функція ручного вакуумування ідеально підходить для продуктів або предметів, чутливих до високого тиску, оскільки процес вакуумування можна зупинити в будь-який час.

B Скасувати

– Торкання цієї кнопки під час використання негайно зупинить поточний процес вакуумування, зварювання або маринування.

C Вакуум та герметизація

– Кнопка з синім обрамленням, яка спочатку запускає процес вакуумування, а потім автоматично запаює.

D Індикатор прогресу

– Ви можете визначити стан вибраної функції за кількістю синіх точок. Коли всі шість точок засвітяться синім кольором, а потім згаснуть, вибрана функція буде завершена. Про це також буде повідомлено звуковим сигналом.

E Ручне ущільнення

Кнопка з 2 функціями, окресленими синім кольором:

1. Для ручного запаювання плівкових пакетів, наприклад, коли ви хочете зробити пакет з рулону і тому вам потрібно запаяти один кінець пакета.
2. Для зупинки процесу вакуумування та негайного запаювання пакета у функції вакуумування та запаювання. **Приклад:** Якщо ви вибрали функцію вакуумування та запаювання і помітили, що тиск стає занадто високим для продуктів у пакеті під час автоматичного вакуумування, ви можете негайно зупинити моторний насос і розпочати процес запаювання, натиснувши кнопку ручного запаювання.

F Каністра

– Кнопка з синьою рамкою для вакуумування контейнера Solis за допомогою шланга для відкачування повітря, що входить до комплекту.

G Маринування

– Кнопка з синьою рамкою для швидкого маринування м'яса/птиці/риби в квадратному контейнері Solis об'ємом 1,0 л або 2,8 л.

H Vacuum

– Ця кнопка дозволяє вибрати швидкість відкачування: **Нормальну** чи **Делікатну**. Зелений індикатор загоряється, коли вибрано відповідну функцію, стандартне налаштування – **Нормальна**.

Звичайний: Виберіть «Звичайний», щоб встановити нормальну швидкість відведення повітря для пилососа.

Нормальний – це стандартний режим, який засвічується після підключення приладу до мережі. Він підходить для всіх менш чутливих продуктів.

Делікатний: Виберіть «Делікатний», щоб встановити нижчу швидкість екстракції для процесу вакуумування, наприклад, для продуктів, чутливих до тиску.

I Їжа

– За допомогою цієї кнопки ви можете налаштувати процес вакуумування для сухих або вологих продуктів. Зелений індикатор загоряється, коли вибрано відповідну функцію, стандартне налаштування – **«Сухе»**.

Сушіння: Виберіть «Сушіння», якщо ви хочете вакуумувати сухі продукти.

«Сушіння» – це стандартний режим, який засвічується після підключення приладу до мережі.

Вологий: Виберіть «Вологий», якщо ви хочете вакуумувати вологі продукти, такі як, наприклад, свіже м'ясо. Вакуумний насос зупиниться перед початком процесу запаювання, щоб забезпечити сухість зварного шва, незважаючи на вологу. Це також запобіжить потраплянню рідини всередину приладу.

Зазвичай: Після завершення вибраної функції та засвітлення всіх шести крапок на індикаторі виконання знадобиться приблизно ще 3 секунди, перш ніж пилосос зупиниться та пролунає звуковий сигнал. Тільки тоді ви зможете відкрити кришку приладу, піднявши кнопки розблокування (не натискайте на них).

Зверніть увагу, що після звичайного завершення або ручного переривання процесу потрібно приблизно 3 секунди, щоб кнопки реагували та прилад знову був готовий до використання.

▲ ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Будь ласка, уважно прочитайте цей посібник користувача перед використанням вакуумного пакувальника, щоб ознайомитися з пристроєм та безпечно ним користуватися. Ми наполегливо рекомендуємо зберегти цей посібник, а у разі передачі приладу іншому власнику також передати його новому власнику. Для вашої ж безпеки, будь ласка, дотримуйтесь наступних заходів безпеки під час використання електроприладів:

1. Щоб уникнути ураження електричним струмом, не допускайте контакту вакуумного пакувальника, кабелю живлення та вилки з водою або іншими рідинами. Вода може потрапити всередину корпусу та пошкодити прилад! Якщо прилад або кабель живлення/вилка потрапили у воду, негайно витягніть вилку з розетки, використовуючи сухі гумові рукавички.
2. Не користуйтеся приладом та не відключайте його від мережі мокрими руками чи ногами.
3. Перед використанням приладу перевірте, чи напруга, зазначена на заводській табличці, відповідає напрузі вашої мережі.
4. Не залишайте кабель живлення звисати з країв столу, щоб його можна було потягнути. Слідкуйте за тим, щоб він не торкався гарячих поверхонь, таких як конфорки чи радіатор, або щоб вони не торкалися приладу.
5. Тримайте прилад подалі від гарячого газу, гарячих духовок та інших приладів, що випромінюють тепло, або джерел тепла. Ніколи не використовуйте прилад на гарячій або вологій поверхні. Ніколи не ставте прилад поблизу вологи, тепла та відкритого вогню. Тримайте прилад подалі від рухомих частин або приладів.
6. Ніколи не переносьте прилад, тримаючи його за шнур живлення, і не кладіть нічого на нього. Ніколи не тягніть за шнур живлення, щоб відключити прилад від мережі. Тягніть лише за вилку.
7. Ми рекомендуємо не використовувати подовжувач із цим приладом. Не ставте прилад безпосередньо під розетку.
8. Перш ніж вставляти або виймати вилку з розетки, завжди перевіряйте, чи кришка не заблокована.
9. Під час роботи розміщуйте прилад на стійкій, рівній та сухій поверхні, наприклад, на столі. Не використовуйте прилад на вулиці.
10. Від'єднуйте прилад від мережі, коли він не використовується або залишається без нагляду, а також перед чищенням. Для забезпечення додаткового захисту під час використання електроприладів рекомендуємо використовувати пристрій захисного відключення (запобіжний вимикач ПЗВ). Рекомендується використовувати запобіжний вимикач з номінальним струмом захисного відключення максимум 30 мА. За професійною консультацією зверніться до електрика.
11. Не вносьте жодних змін до приладу, кабелю, вилки чи аксесуарів.
12. Неправильне використання може призвести до травмування!

13. Ніколи не беріться за прилад, який упав у воду. Завжди виймайте вилку з розетки, перш ніж виймати прилад з води. Не використовуйте прилад знову, доки компанія Solis або авторизований сервісний центр Solis не перевірить його безпечну роботу.

14. Ніколи не ставте прилад у місця, з яких він може впасти у воду або контактувати з водою (наприклад, у раковину).

15. Ніколи не занурюйте прилад, кабель живлення або вилку у воду та не допускайте їх контакту з водою чи іншими рідинами.

16. Розміщуйте прилад так, щоб на нього ніколи не потрапляли прямі сонячні промені.

17. Ніколи не вставляйте гострі або загострені предмети та інструменти в отвори приладу. Прилад може бути пошкоджений – небезпека ураження електричним струмом!

18. Не трясіть і не переміщуйте прилад під час його роботи.

19. Використовуйте прилад лише так, як описано в цьому посібнику.

Використовуйте лише з наданими аксесуарами або аксесуарами, рекомендованими компанією Solis, неправильні аксесуари можуть призвести до пошкодження приладу, а саме до пожежі, ураження електричним струмом або травм.

20. Ніколи не вмикайте прилад за допомогою пульта дистанційного керування або таймера.

21. Цей прилад призначений лише для побутового використання та не підходить для комерційного використання.

22. Перед першим використанням приладу видаліть та утилізуйте всі пакувальні матеріали та можливі наклейки чи етикетки.

23. Перевіряйте прилад перед кожним використанням і переконайтеся, що прилад, шнур живлення та вилка не пошкоджені.

24. Щоб уникнути ураження електричним струмом, не використовуйте прилад, якщо кабель або вилка пошкоджені, або якщо прилад несправний, упав чи пошкоджений іншим чином. Ніколи не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно, а зверніться до Solis або до авторизованого сервісного центру Solis для його перевірки або механічного та електричного ремонту.

25. Люди з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також люди без досвіду та необізнані особи, а також діти віком від 8 років не повинні використовувати вакуумний пакувальник, окрім випадків, коли вони перебувають під наглядом або отримали ретельний інструктаж щодо використання приладу особою, відповідальною за їхню безпеку. Крім того, вони повинні знати про небезпеки, що виникають під час використання приладу, та знати, як безпечно ним користуватися. Чищення та обслуговування приладу не повинні проводитися дітьми без нагляду. За жодних обставин прилад не повинен використовуватися дітьми віком до 8 років.

26. Завжди тримайте прилад та шнур живлення у недоступному для дітей місці.

27. Дітей необхідно контролювати, щоб вони не гралися з приладом.

28. **УВАГА: запаювальна планка дуже нагрівається під час роботи! Не торкайтеся запаювальної планки під час або невдовзі після використання.**

29. Прилад не призначений для постійного використання. Дайте приладу охолонути протягом однієї хвилини, перш ніж пилососити наступний пакет або контейнер.

30. Прилад та запаювальна планка оснащені захистом від перегріву. Щоб запобігти перегріву запаювальної планки, за допомогою функції ручного запаювання можна запаювати не більше 30 пакетів поспіль.

31. Перед використанням завжди перевіряйте, чи ваші руки чисті та сухі.

32. Будь ласка, уникайте всмоктування рідини у вакуумну камеру. Якщо рідина все ж таки потрапить, вона здебільшого збиратиметься у піддоні для крапель. У такому разі спорожніть піддон та витріть всю рідину, що залишилася у вакуумній камері.

33. Використовуйте виключно вакуумні пакети або контейнери **Solis**, призначені для цього приладу. Контейнер **Solis** має бути неушкодженим та без тріщин. Використовуйте прилад лише для вакуумування та герметизації, ніколи не використовуйте його для будь-яких інших цілей.

34. Повністю розмотайте шнур живлення, перш ніж вставляти вилку в розетку.

35. З цим приладом не можна використовувати олії або мастила

▲ ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

УВАГА: Перед використанням приладу завжди переконайтеся, що прилад та контейнери абсолютно чисті та не пошкоджені, щоб їжа не забруднилася.

1. ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ

Розмістіть прилад на горизонтальній, чистій та сухій робочій поверхні достатньої величини. Зверніть увагу, що вам також знадобиться місце для контейнера з їжею, який потрібно вакуумувати.

2. МЕРЕЖЕВА ВИЛКА

Вставте вилку у відповідну розетку. Засвітяться індикатори «Звичайний» та «Сухий».

3. ВИБЕРІТЬ НАЛАШТУВАННЯ

Після підключення приладу до мережі слід вибрати потрібні налаштування. Для цього натисніть відповідну функціональну кнопку.

3.1 Налаштування швидкості пилососіння за допомогою кнопки Пилосос (H) Щоб полегшити вакуумування, ви можете налаштувати швидкість вакуумування відповідно до продукту, який ви хочете обробити. Автоматичне стандартне налаштування — «Звичайне» для продуктів звичайної міцності. Якщо ви хочете запаювати продукти, чутливі до тиску, у пакети Solis, вам слід вибрати функцію «Делікатне», натиснувши кнопку «Вакуумування» (H). Тоді вакуумування буде виконуватися повільніше, що дозволить вам слідкувати за процесом вакуумування та запаювати пакет раніше, натиснувши кнопку «Ручне запаювання» (E).

3.2 Регулювання процесу запаювання за допомогою кнопки «Їжа» (I). За допомогою вакуумного пакувальника SOLIS Vac Prestige ви можете регулювати процес запаювання до вмісту вологи в їжі. Ви можете вибрати між режимами «Сухий» та «Вологий», щоб завжди отримувати оптимально зварний шов. «Сухий», що є стандартним налаштуванням, ідеально підходить для сухих продуктів, таких як печиво, рис або кава. Для злегка вологих продуктів натисніть кнопку «Їжа» (I), щоб переключитися на налаштування «Вологий», яке підходить для всіх продуктів, що містять воду (наприклад, червоного м'яса або риби). Для продуктів з високим вмістом вологи зверніться до приміток, наведених у розділі «Поради щодо оптимального вакуумування» цього посібника.

4. ПОРАДИ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ ВАКУУМНИХ ПАКЕТІВ

Існують вакуумні пакети Solis різних розмірів або плівка для вакуумних пакетів, за допомогою яких можна налаштувати розмір пакета. Завжди вибирайте розмір пакета, що відповідає продукту. Майте на увазі, що пакет має бути щонайменше на 8 см більшим за продукт, і вам знадобляться додаткові 2 см для запаювання.

ПРИМІТКА: Якщо ви використовуєте готові вакуумні пакети, ви можете перейти безпосередньо до пункту 6 цієї інструкції.

5. ЗАПЕЧАТУВАННЯ ПАКЕТА З ВАКУУМНОЇ ПЛІВКИ

– Відкрийте кришку приладу (4), потягнувши вгору ліву та праву кнопки розблокування, та закріпіть ріжуче лезо (6) вгору. Покладіть вакуумну плівку у відділення для зберігання (5) (див. рис. А) та потягніть кінець плівки на себе.

– Потім складіть планку з ножем (6) назад вниз, плівка тепер знаходиться під нею (див. рис. В)

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Під час складання ріжучої планки переконайтеся, що важіль ріжучої планки знаходиться або в крайньому правому, або в крайньому лівому положенні. Він не повинен бути посередині, інакше плівка не буде різатися належним чином (див. рис. В).

– Потягніть плівку, доки вона не досягне потрібної довжини для потрібного пакета, та одним рухом пересуньте ручку різання ліворуч або праворуч до іншого кінця рейки (див. рис. С).

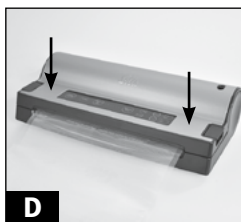
Тепер можна запечатати кінець пакета.

– Кришка приладу має бути у відкритому положенні.

– Покладіть відкритий кінець пакета на гумове контактне ущільнення (8).

– Закрийте кришку та натисніть на два передні кути кришки приладу, доки не почуєте клацання з обох боків. Тепер кришка заблокована з обох боків (див. мал. D).

УВАГА: Ніколи не натискайте кнопки фіксації, щоб закрити кришку. Їх єдине призначення — відкрити кришку.

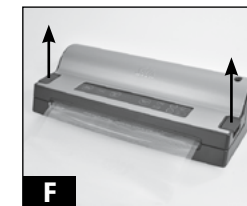
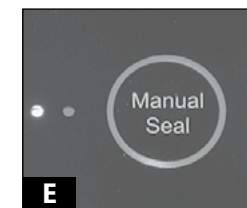


– Натисніть кнопку ручного зварювання (Е), щоб розпочати процес зварювання (див. рис. Е). Синя рамочка кнопки засвітиться та згасне після завершення процесу зварювання. Індикатор виконання (D) показуватиме стан зварювання.

– Після того, як пролунає сигнал, потягніть обидві кнопки розблокування вгору, щоб відкрити кришку (див. рис. F).

– Вийміть пакет із запаяним кінцем.

– Перевірте, чи зварний шов рівний і без складок (див. рис. G). Якщо це не так, обріжте зварний шов і повторіть процес.



6. АВТОМАТИЧНЕ ПИЛОКУВАННЯ ТА ЗАПЕЧАТУВАННЯ ПАКЕТА

– Відкрийте кришку.

– Помістіть продукти в пакет. Використовуйте лише оригінальні пакети або вакуумну плівку Solis, щоб не пошкодити прилад та отримати найкращі результати.

– Очистіть кінець пакета зсередини та зовні та розгладьте його. Кінець має бути чистим, сухим та без складок.

– Покладіть відкритий кінець пакета у вакуумну камеру (7) (див. рис. Н).

– Натисніть на кришку, міцно натискаючи на обидва передні кути кришки приладу обома руками, доки не почуєте клацання з обох боків. Тепер кришка зафіксована з обох боків (див. мал. І).

УВАГА: Ніколи не натискайте кнопки фіксації, щоб закрити кришку. Їх єдине призначення — відкрити кришку.

– Перевірте налаштування приладу за індикаторами на панелі керування. Якщо страва чутлива до тиску, використовуйте кнопку «Вакуум» (Н), щоб вибрати режим «Делікатний». Якщо це не так, можна скористатися стандартним режимом «Звичайний». Засвітяться відповідний індикатор.

– Використовуйте кнопку «Іжа» (І), щоб налаштувати рівень вологості їжі. Виберіть «Вологе» для вологих продуктів і «Сухе» для сухих продуктів. «Сухе» – це стандартне налаштування.

– Тепер натисніть кнопку «Вакуумування та запаювання» (С) (див. рис. J). Пристрій автоматично провакуує та запає пакет.

Під час процесу вакуумування світитиметься лише синє око кнопки «Вакуумування та запаювання» (С). Після початку процесу запаювання також світитиметься око кнопки «Ручне запаювання» (Е). Ви можете стежити за процесом за допомогою індикатора виконання (D). Зачекайте, поки око кнопок та індикатор виконання (D) згаснуть і пролунає сигнал, після чого процес буде завершено.

– Одночасно потягніть вгору обидві кнопки розблокування ліворуч і праворуч від приладу, кришка відкриється, і ви зможете вийняти мішок.

– Перевірте, чи нове ущільнення рівне та без складок (див. рис. G). Якщо це не так, повторіть процес після зрізання зварного шва.



7. КОНТРОЛЬОВАНЕ ВАКУУМУВАННЯ ТА РУЧНЕ ЗАПЕЧАТУВАННЯ: ФУНКЦІЯ ІМПУЛЬСНОГО ВАКУУМУ (А) ТА РУЧНОГО ЗАПЕЧАТУВАННЯ (Е)

Прилад створює досить високий вакуум у пакеті. Якщо ви вакуумуєте продукти, чутливі до тиску, такі як тісто, рекомендуємо використовувати функцію імпульсного вакуумування (А) та запаювання за допомогою функції ручного запаювання (Е). Це дозволяє легше контролювати силу вакууму та запобігати можливому пошкодженню продуктів. Натисніть кнопку імпульсного вакуумування (А) та спостерігайте за вакуумом у пакеті під час вакуумування. Після створення достатнього вакууму відпустіть кнопку, і вакуумний насос зупиниться. Тепер коротко натисніть кнопку ручного запаювання (Е) та Пристрій почне запаювати пакет. Зварювання буде виконано відповідно до вибраного режиму (вологий або сухий). (Див. розділ «Вибір налаштувань»).

ПРИМІТКА: Навіть у режимі автоматичного вакуумування та запаювання (С) ви можете будь-коли зупинити процес вакуумування, якщо помітите, що вакуум стає занадто сильним для їжі. Щоб зупинити процес вакуумування, ви можете будь-коли натиснути кнопку ручного запаювання (Е), і прилад зупинить екстракційний насос і почне запаювати пакет.

Корисно знати:

– Для забезпечення оптимальної роботи приладу слід залишити його охолоджуватися протягом однієї хвилини, перш ніж вставляти наступний пакет. Витирайте будь-які рідини, що протікали, з вакуумної камери після кожного використання.

– Якщо ви не дотримаєтеся хвилинного часу охолодження приладу та спробуєте негайно знову його використати, прилад автоматично вимкнеться, щоб запобігти перегріву нагрівального елемента.

– Наш прилад працює з вакуумними пакетами або плівками **Solis**, будь ласка, не використовуйте інші пакети для досягнення оптимальних результатів та запобігання пошкодженню приладу.

Номери та описи товарів дивіться у доданій формі замовлення. Ви можете знайти аксесуари для вашого пілососа в фирмових магазинах або придбати їх у компанії *Solis of Switzerland Ltd.*

телефон: 0848 804 884, телефакс: 0848 804 890,

www.solis-onlineshop.ch

(Доставка можлива лише в межах Швейцарії).

– Використовуйте ножиці, щоб відкрити вакуумний пакет і вийняти продукти.

8. ПИЛОСОСУВАННЯ КОНТЕЙНЕРІВ SOLIS З КРИШКАМИ

УВАГА: Використовуйте з цим приладом виключно контейнери від Solis.

Номери товарів та описи дивіться у доданій формі замовлення. Ви можете знайти аксесуари для вашого пилососа в хороших магазинах або придбати їх у компанії Solis of Switzerland Ltd., телефон: 0848 804 884, факс: 0848 804 890, www.solis-onlineshop.ch (Доставка можлива лише в межах Швейцарії).

Тільки ці контейнери призначені для вакууму, який створює SOLIS Vac Prestige.

А. Вакуумування контейнерів Solis за допомогою поворотної ручки на кришці (мал. К)

– Вимийте контейнер у воді та протріть кришку вологою ганчіркою; ретельно висушіть все.

– Помістіть продукти в контейнер, залиште щонайменше 3 см простору між продуктами та верхнім краєм контейнера (див. рис. L). Знову очистіть верхній край контейнера разом із нижньою стороною кришки з ущільнювачем та закрийте контейнер кришкою.

Поверніть ручку керування на кришці в положення

«**SEAL**» (див. рис. K).

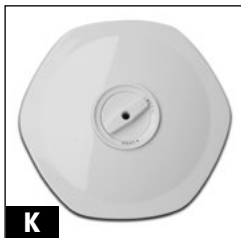
– Візьміть шланг для відведення повітря (11) та вставте його кінець у отвір для відведення повітря (2) приладу, а інший кінець – у отвір поворотної ручки на кришці (14) (див. мал. M+N).

– Відрегулюйте швидкість екстракції відповідно до продуктів у контейнері за допомогою кнопки **Вакуум** (H): Звичайна для міцних продуктів, Делікатна для продуктів, чутливих до тиску. Засвітиться відповідний контрольний індикатор.

– Натисніть кнопку **Каністра** (F), і розпочнеться процес вакуумування. Щоб запобігти потраплянню повітря між кришкою та контейнером, натисніть кришку контейнера рукою під час вакуумування. Прилад автоматично вимкнеться, коли буде досягнуто необхідного вакууму, і пролунає звуковий сигнал.

– Обережно витягніть шланг для відкачування повітря (11) з кришки.

– Щоб відкрити кришку контейнера, поверніть ручку керування у положення «**ВІДКРИТО**». Ви почуєте легке шипіння, коли повітря знову потраплятиме в контейнер. Це шипіння свідчить про те, що в контейнері був вакуум.



В. Вакуумування контейнерів Solis без поворотної ручки на кришці (мал. О)

Багатофункціональні контейнери Solis ідеально підходять для зберігання сухих продуктів, порошкоподібних продуктів, а також свіжих, сухих або пюреподібних фруктів та овочів. Завдяки прозорій конструкції вміст легко побачити, а практичний індикатор дати показує термін придатності.

– Вимийте контейнер у воді та протріть кришку вологою ганчіркою; ретельно висушіть все.

– Помістіть продукти в контейнер, залишаючи відстань щонайменше 3 см між продуктами та верхнім краєм контейнера. Знову очистіть верхній край контейнера разом із нижньою стороною кришки з ущільнювачем і закрийте контейнер кришкою (див. рис. P).

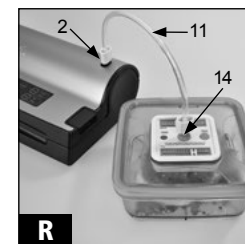
– Візьміть шланг для відведення повітря (11) та підключіть його до отвору для відведення повітря (2) приладу, а інший кінець – до отвору на кришці контейнера (14) (див. мал. Q+R).

– Відрегулюйте швидкість екстракції відповідно до продуктів у контейнері за допомогою кнопки **Вакуум** (H): Звичайна для міцних продуктів, Делікатна для продуктів, чутливих до тиску. Засвітиться відповідний контрольний індикатор.

– Натисніть кнопку **Каністра** (F), розпочнеться процес вакуумування. Щоб запобігти потраплянню повітря між кришкою та контейнером, натисніть кришку контейнера рукою під час вакуумування. Прилад автоматично вимкнеться, коли буде досягнуто необхідного вакууму, пролунає звуковий сигнал.

– Обережно витягніть шланг для відкачування повітря (11) з кришки контейнера.

– Щоб відкрити кришку контейнера, натисніть кнопку поруч із отвором для відведення повітря, щоб вивільнити вакуум. Ви почуєте легке шипіння, коли повітря повертається в контейнер. Це шипіння свідчить про те, що в приладі був вакуум.



9 ШВИДКЕ МАРИНУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ФУНКЦІЇ МАРИНУВАННЯ ТА КВАДРАТНИХ КОНТЕЙНЕРІВ SOLIS

Швидке маринування з використанням функції маринування найкраще підходить для м'яса або риби, щоб додати гостроти та розм'якшити їх. Завдяки функції маринування **SOLIS Vac Prestige** ви можете швидко та ефективно замаринувати м'ясо або рибу всього за кілька хвилин, оскільки вакуум дозволяє маринаду проникнути глибше в їжу. Функція вакуумування підтримує вакуум протягом кількох хвилин, потім випускає повітря, дозволяючи їжі «відпочити» кілька секунд. Цей процес повторюється кілька разів – ви побачите, наскільки добре риба або м'ясо вбирають маринад. Весь процес маринування займає лише кілька хвилин.

– Проколiть м'ясо/птицю/рибу кілька разів виделкою. Помiстiть м'ясо/рибу в квадратну ємність Solis (1,0 або 2,8 л). Покрийте м'ясо/рибу маринадом, залишаючи вiдстань щонайменше 3 см мiж продуктом та верхнiм краєм ємностi. Закрийте ємність вiдповiдною кришкою (див. мал. S).

– Вiзьмiть шланг для вiдведення повітря (11). Вставте один кiнець шланга у отвір для вiдведення повітря (2) на приладі, а iнший кiнець – у отвір на кришці контейнера (14) (див. мал. T).

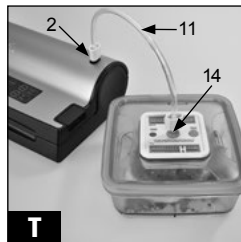
– Вiдрегулюйте швидкiсть екстракції вiдповiдно до продуктів у контейнері за допомогою кнопки Вакуум (H): Звичайна для мiцних продуктів, Делікатна для продуктів, чутливих до тиску. Засвiтиться вiдповiдний контрольний iндикатор.

– Натисніть кнопку «Маринування» (G), процес маринування розпочнеться та триватиме кілька хвилин. Прилад автоматично вимкнеться після завершення останнього циклу маринування. Ви можете слiдкувати за процесом за допомогою iндикатора виконання (D). Зачекайте, поки окно кнопки та iндикатор виконання (D) згаснуть і пролунає сигнал, після чого процес буде завершено.

– Спочатку зніміть шланг для вiдкачування повітря (11) з резервуара, потім з приладу.

Якщо ви бажаєте завершити процес маринування раніше, просто натисніть кнопку «Скасувати» (B). Якщо ви бажаєте знову розпочати процес маринування, просто натисніть кнопку «Маринувати» (G) ще раз, і процес маринування розпочнеться знову.

ПРИМІТКА: Завжди переконайтеся, що ущільнювач кришки та край контейнерів повністю чисті та сухі.



ОЧИЩЕННЯ ВАКУУМОВИХ КОНТЕЙНЕРІВ

1. Контейнери без кришок можна мити вручну у теплій мильній воді.
2. **УВАГА:** Не занурюйте кришки контейнерів у воду та не мийте їх у посудомийній машині. Внутрішню нижню частину кришки контейнера можна зняти та помити. Протирайте самі кришки лише вологою ганчіркою. Дайте їм повністю висохнути та знову встановіть кришки на місця.
3. Дайте всім аксесуарам повністю висохнути перед зберіганням або використанням.
4. Щоб гумові ущільнювачі залишалися еластичними, рекомендуємо час від часу протирати їх кількома краплями кулінарної олії.

▲ ПОРАДИ ЩОДО ПРИБИРАННЯ

1. Не переповнюйте пакет. Завжди залишайте достатньо вільного місця на кінці пакета, щоб його можна було без проблем помістити у вакуумну камеру, без складок або заломів. Розрахуйте 8 см простору між вмістом пакета та кінцем пакета плюс 2 см на зварний шов та 2,5 см на кожне заплановане відкриття та повторне вакуумування.
2. Відкритий кінець пакета не повинен бути вологим, оскільки вологі пакети не можна запечатати. Якщо продукти містять вологу або пакет вологий всередині, виберіть функцію «Вологе», щоб збільшити час запечатування та покращити результат.
3. Очистіть відкритий кінець пакета та вирівняйте його, перш ніж запаювати його. Переконайтеся, що на кінці пакета немає залишків їжі та складок. Запаяний шов має бути абсолютно гладким, інакше він не буде герметичним.
4. Ніколи не залишайте забагато повітря в мішку. Трохи натисніть на мішок, щоб видалити більшу частину повітря перед прибиранням пирососом. Занадто багато повітря в мішку означає більше роботи для вакуумного насоса, що може перевантажити двигун. Наслідком може бути те, що не все повітря буде висмоктано з мішка.
5. Будь ласка, не пирососьте продукти з гострими краями, такі як, наприклад, рибні кістки та мідії. Гострі краї можуть прорізати плівку, через що вона більше не буде герметичною. Для пирососіння таких продуктів ми рекомендуємо використовувати контейнер замість поліетиленового пакета. Або ж ви можете накрити гострі краї та кінці складеним кухонним папером, щоб він не пошкодив пакет або не проколов у ньому дірки.
6. Після кожної програми вакуумування слід зачекати хвилину, перш ніж вакуумувати наступний пакет, щоб прилад міг охолонути.
7. Якщо необхідний вакуумний тиск не буде досягнуто протягом однієї хвилини, прилад автоматично вимкнеться. У такому разі перевірте, чи пакет/контейнер не герметичний, чи кінець пакета у вакуумній камері не чистий і не прямий, або чи є інша можлива причина.
8. Завжди переконайтеся, що ущільнення навколо вакуумної камери чисті та без деформацій чи розривів. У першому випадку очистіть та висушіть ущільнення (нижнє можна зняти), у другому випадку замініть їх новими.
9. Невелика кількість рідини, крихт або частинок їжі може потрапити у вакуумну камеру, заблокувати вакуумний насос і пошкодити ваш прилад. Щоб уникнути цього, ми рекомендуємо заморожувати вологі або соковиті продукти перед вакуумуванням або покласти складений паперовий рушник у пакет як упаковку під зварний шов. Також заморожуйте супи або рідкі продукти в пакетах або контейнерах Solis перед вакуумуванням. Під час вакуумування порошкоподібних або дрібноподрібнених продуктів не переповнюйте пакет і покладіть у пакет аркуш кухонного паперу як упаковку перед вакуумуванням.
10. Загалом, для досягнення найкращих результатів фрукти слід попередньо заморожувати, а овочі бланшувати перед вакуумуванням.

11. Делікатні продукти, такі як випічка або ягоди, слід вакуумувати в контейнерах Solis. Або ж заморозьте продукти за 24 години до вакуумування в пакеті.
12. Рідини завжди потрібно охолоджувати перед пирососінням. Гарячі рідини піняться або утворюють бульбашки та збільшуються в об'ємі під час пирососіння. Примітка: Використовуйте для пирососіння лише наші контейнери Solis.
13. Зберігайте швидкопсувні продукти в морозильній камері або холодильнику. Вакуумне пакування подовжує термін придатності продуктів, але не перетворює їх на «консерви», тобто стабільний продукт за кімнатної температури.
14. Наповніть пакет водою на 2/3, закрийте кінець пакета (не пирососьте!) і покладіть пакет у морозильну камеру. Ви можете використовувати лід для охолодження напоїв, а також для лікування спортивних травм.
15. Багато продуктів, наприклад, сир або готові страви, вже упаковані у вакуумну упаковку під час покупки. За допомогою нашого вакуумного пристрою ви можете знову вакуумувати їх (у пакетах Solis!), якщо упаковка була відкрита, щоб вони залишалися свіжими та зберегли свій повний смак. Однак ці продукти все одно слід вживати лише до дати, зазначеної на оригінальній упаковці.
16. Злаки, такі як борошно, рис та суміші для тортів, довше залишаються свіжими, якщо їх упаковати у вакуумі. Горіхи та спеції краще зберігають свій смак і не прогіршають. Ідеально підходять для тривалих подорожей.
17. Свіжомитий салат можна пакувати у вакуумі в контейнері Solis і зберігати в холодильнику до тижня – таким чином, під час їжі завжди буде свіжий і хрусткий салат. Якщо ви вистелити контейнер паперовим рушником, він вбере зайву вологу.
18. Порошкоподібні або дрібнозернисті продукти можна вакуумувати в контейнерах Solis, якщо поверх продуктів покласти кухонний папір як бар'єр, щоб порошок або зерна не могли потрапити у всмоктувальний насос або всередину шланга для відкачування повітря.
19. Продукти з гострими краями та загостреними частинами, такі як кістки або сухі макарони, слід загорнути в кухонний папір, щоб вони більше не могли пошкодити пакет або проколоти.
20. Ви також можете вакуумувати не тільки їжу. Такі речі для кемпінгу, як сірники, бинти першої допомоги або одяг, залишаються чистими та сухими у вакуумній упаковці. Столові прибори у вакуумній упаковці не тьмяніють, тому завжди рекомендується використовувати свічку у вакуумній упаковці.
21. Основне призначення вакуумного пакувальника — зручне та довше зберігати свіжість багатьох продуктів, не втрачаючи їхнього смаку. Загалом можна сказати, що вакуумне пакування збільшує термін придатності продуктів у чотири рази порівняно з традиційними методами зберігання. Як тільки ви відчуєте переваги цього приладу, він незабаром стане для вас незамінним, і вам доведеться викидати набагато менше їжі, а отже, заощаджувати гроші.

- **Розумні ідеї:**

- a) Приготуйте більші порції заздалегідь та вакуумуйте їх на окремі порції або страви.
- b) Вакуумне пакування чудово підходить для зберігання свіжих попередньо приготованих продуктів для пікніків, кемпінгів та барбекю.
- c) Вакуумне пакування зменшує опіки від заморожування.
- d) Вакуумно пакуйте м'ясо, рибу, птицю та морепродукти, перш ніж покласти їх у холодильник або заморозити.
- e) Також довше зберігає свіжість сухофруктів, бобових, горіхів та злаків.

• Вакуумне пакування дозволяє вам свідомо дотримуватися здорового способу життя або попередньо готувати страви спеціально з відповідних інгредієнтів, якщо у вас алергія; ви можете точно зважувати інгредієнти, якщо хочете дотримуватися дієти та працювати в офісі, або якщо ви хочете без зайвих клопотів приймати вакуумовані домашні страви.

• Ви також можете використовувати вакуумне пакування для цінних предметів: фотографій, важливих документів, колекцій марок, кредитних карток, коміксів, гвинтів, цвяхів, ліків, пластирів – все ідеально зберігається та захищається від бруду та вологи, коли воно упаковане у вакуум.

• **ПРИМІТКА:** Після пілососіння зберігайте прилад з відкритою кришкою, ніколи не із закритою, інакше ущільнювачі деформуються та впливають на роботу приладу.

ПІЛОСОСУВАННЯ ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ В МОРОЗИЛЬНІЙ КАМЕРІ

1. Завжди використовуйте якомога свіжіші продукти.
2. Делікатні продукти, такі як м'ясо, риба, ягоди тощо, слід попередньо заморожувати, щоб вони не подрібнювалися під час вакуумування. Продукти можна заморожувати до 24 годин без опіків – ми скористаємося цим фактом. В ідеалі їжу слід розділити на порції перед заморожуванням. Щойно вони заморозяться (приблизно через 24 години), пропилюшуйте їх у вакуумних пакетах Solis і поверніть у морозильну камеру.
3. Якщо ви бажаєте вакуумувати супи, рагу або інші рідкі страви, їх необхідно попередньо заморозити до твердої консистенції. В ідеалі це слід робити в контейнері Solis. Після вакуумування контейнер можна знову помістити в морозильну камеру.
4. Той самий метод застосовується до продуктів з високим вмістом рідини. Потрапляння рідини у вакуумну систему може призвести до пошкодження приладу. Це не покривається гарантією.
5. Якщо ви бажаєте вакуумувати та заморожувати продукти без попереднього заморожування, довжина пакета має бути на 5 см довшою, ніж зазвичай, оскільки продукти розширюються під час заморожування.
6. Свіжі овочі слід почистити або очистити від шкірки, а перед заморожуванням їх слід бланшувати в окропі (або, за необхідності, можна використовувати мікрохвильову піч). Це гарантує, що овочі залишаться свіжими. Після того, як ви дасте страві охолонути, його можна розділити на відповідні порції та заморозити у вакуумних пакетах **Solis**.

7. Якщо ви бажаєте вакуумувати та заморожувати м'ясо або рибу без попереднього заморожування, рекомендуємо вистелити вакуумний пакет або контейнер Solis кухонними рушниками, щоб вони вловлювали будь-яку вологу, що вийшла. Продукти, які призначені для вакуумного пакування в кілька шарів (наприклад, гамбургери, крепи або тортільї), найкраще поміщати в пакет або контейнер Solis, розділивши їх аркушем паперу для випічки.

РОЗМОРОЖУВАННЯ ЗАМОРОЖЕНИХ ВАКУУМНИХ ПАКЕТІВ SOLIS

Розморожування м'яса, риби, фруктів, овочів та інших делікатних продуктів: ці продукти слід розморожувати повільно в холодильнику.

Розморожування хліба та випічки: ці продукти можна розморожувати за кімнатної температури. У такому разі слід розрізати пакет, щоб випустити пару. Завжди споживайте їжу одразу після розморожування та не заморожуйте її повторно.

▲ ЧОМУ ПРОДУКТИ ВАКУУМУЮТЬ ДОВШЕ?

1. Хімічні реакції в їжі з повітрям, температурою навколишнього середовища та вологістю, ферментативні реакції, утворення мікроорганізмів або забруднення комахами можуть зіпсувати їжу.
2. Основною причиною втрати щільності та смаку поживних речовин у продуктах харчування є кисень повітря. Утворення мікроорганізмів зазвичай спричиняється повітрям, оскільки воно видаляє вологу з продуктів, а з іншого боку, воно також переносить вологу з навколишнього середовища назад у їжу, якщо вона не герметично закрита. Заморожені продукти потрапляють у морозильну камеру, часто спричиняючи опіки.
3. Вакуумна система видаляє до 90% повітря з упаковки. Оскільки повітря приблизно на 21% складається з кисню, це означає, що в упаковці залишається лише 2–3% кисню. Однак при вмісті кисню менше 5% більшість мікроорганізмів не можуть розмножуватися.
4. Загалом, мікроорганізми можна розділити на три категорії: цвіль, дріжджі та бактерії, вони присутні скрізь, але можуть завдати шкоди лише за певних умов.
5. У середовищі з невеликою кількістю повітря або вологи цвіль не може розвиватися. У вологому середовищі, цукрі та теплі дріжджі можуть поширюватися з повітрям або без нього, охолодження уповільнює ріст дріжджів, а заморожування повністю його зупиняє.
6. Бактерії можуть поширюватися з повітрям або без нього. Однією з найнебезпечніших бактерій є *Clostridium botulinum*, яка за певних умов може поширюватися без повітря – їй потрібна лише температура від 4 °C до 46 °C. Вона поширюється в їжі без кислоти, у середовищі з низьким вмістом кислоти та при температурі вище 4 °C протягом тривалого часу.

7. Заморожені, сушені або багаті на кислоти продукти, а також продукти з високим вмістом солі чи цукру не можуть містити бактерію ботулізму.

Наступні продукти харчування можуть бути легко інфіковані ботулізмом:

– Продукти без кислоти, наприклад, м'ясо, морепродукти, птиця, риба, яйця, гриби та оливки в розсолі

– Продукти з низьким вмістом кислоти, такі як більшість овочів

– Продукти з помірним вмістом кислоти, такі як помідори, цибуля, перець чилі, інжир та огірки.

8. Щоб зберігати вищезгадані продукти ризику, їх слід зберігати в холодильнику для короткочасного зберігання або в морозильній камері для тривалого зберігання, а після нагрівання їх потрібно одразу вжити.

9. Деякі ферменти в продуктах харчування можуть змінювати колір, текстуру та смак продуктів, що залежить від часу зберігання, температури зберігання та кисню. Щоб запобігти цій ферментативній реакції, овочі слід бланшувати або готувати на парі протягом короткого часу, або готувати в мікрохвильовій печі.

Продукти з високим вмістом кислоти, такі як більшість фруктів, не слід бланшувати. У цьому випадку вакуумного пакування достатньо, щоб уповільнити або пригнітити ферментативну реакцію.

10. Деякі сухі продукти, такі як борошно та пластівці, містять личинки комах.

Якщо їжа не вакуумована, вони можуть вилупитися під час зберігання, що зробить її неїстівною. Щоб запобігти цьому, ці продукти слід вакуумувати.

11. Зазвичай продукти харчування слід зберігати за низьких температур, оскільки більшість мікроорганізмів можуть поширюватися і без повітря.

12. Якщо температура у вашому холодильнику вища за 4°C, це може, особливо під час тривалого зберігання, сприяти росту небезпечних мікроорганізмів. Тому температура у вашому холодильнику має бути максимум 4°C або нижче.

13. Якщо температура у вашій морозильній камері становить –17 °C або нижче, це ідеальний варіант для зберігання продуктів, але пам'ятайте: заморожування не вбиває мікроорганізми, а лише уповільнює їхній ріст.

14. Термін придатності сухих продуктів у вакуумній упаковці також довший, чим нижча температура зберігання: на кожні 10°C нижчої температури зберігання термін придатності збільшується в 3-4 рази.

ПОДАЛЬШІ ПОРАДИ ДЛЯ УСПІШНОГО ПРИБИРАННЯ ПИЛОСОСИ:

1. Завжди мийте руки перед підготовкою та пирососінням, так само матеріали та прилади, які ви використовуєте, повинні бути абсолютно чистими.

2. Щойно продукти будуть вакуумовані, покладіть їх у холодильник або морозильну камеру, не залишайте їх за кімнатної температури. Переконайтеся, що температура в холодильнику не підвищується.

3. Вакуумне пакування подовжує термін придатності сухих продуктів. Продукти з високим вмістом жиру швидко прогріваються за високих температур і доступу кисню. Вакуумне пакування подовжує термін придатності горіхів, кокосів або злаків. Зберігайте їх у прохолодному, темному місці.

4. Вакуумне пакування не подовжує термін придатності фруктів та овочів, таких як яблука, банани, картопля та коренеплоди, якщо їх попередньо не почистити!

5. Капустяні овочі, такі як броколі, цвітна капуста або капуста, виділяють газ, коли їх упаковують у вакуумі для охолодження. Щоб зберегти їх, їх спочатку потрібно бланшувати, а потім заморозити перед упаковкою.

ЩО ВАМ ЗАГАЛЬНО СЛІД ЗНАТИ ПІД ЧАС ОБРОБКИ ЇЖІ:

Наведені нижче інструкції з безпеки харчових продуктів ґрунтуються на наукових висновках та досвіді і є важливими для вашого здоров'я та оптимального зберігання продуктів:

1. Щойно ви розморозите або виймете продукти з холодильника, негайно їх споживайте.

2. Консервовані або готові продукти у вакуумній упаковці можна знову пакувати у вакуум після відкриття. Дотримуйтесь інструкцій, зберігаючи продукти після відкриття в прохолодному місці (не за кімнатної температури!) та поводячись із вакуумованими продуктами так само обережно, як і зі свіжими. Зверніть увагу на термін придатності, зазначений на оригінальній упаковці.

3. Ніколи не розморожуйте продукти в теплій воді або за допомогою інших джерел тепла (наприклад, мікрохвильової печі), незалежно від того, чи упаковані вони у вакуумі, чи ні. Продукти найдбайливіше розморожуються в холодильнику.

4. Не вживайте швидкопсувні продукти, які годинами зберігалися за кімнатної температури. Це особливо небезпечно, якщо вони знаходяться в густому соусі, якщо вони упаковані у вакуумі або якщо вони зберігаються в середовищі з низьким вмістом кисню.

5. Рівномірно розподіліть вакуумні пакети в морозильній камері, щоб вони замерзли якомога швидше.

▲ ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Щоб почистити пиросос, виконайте такі дії:

1. Завжди спочатку виймайте вилку з розетки.
2. Ніколи не занурюйте прилад у воду та не тримайте його під проточною водою.
3. Не використовуйте агресивні мийні засоби, розчинники або абразивні матеріали для очищення приладу, оскільки вони можуть пошкодити поверхні.
4. Протріть прилад м'якими мийними засобами та м'якою вологою ганчіркою.

• **ПРИМІТКА:** Піддон для крапель, розташований у вакуумній камері, можна легко зняти для ретельного очищення вручну в теплій воді для посуду (див. рис. U). Якщо нижнє ущільнення контактувало з харчовою рідиною, його можна зняти та помити в теплій воді. Після цього дайте йому повністю висохнути на повітрі та правильно вставте його назад.

5. Залиште прилад повністю висохнути на повітрі, перш ніж зберігати його або використовувати.

6. Прилад не можна змащувати олією.

• **ПРИМІТКА:** Нижнє ущільнення навколо вакуумної камери має бути повністю сухим у будь-якому випадку після того, як ви його зняли для ретельного очищення та хочете знову встановити. Його слід встановити назад у тому самому місці, щоб запобігти потраплянню повітря у вакуумну камеру.

ЗБЕРІГАННЯ КАБЕЛЮ ЖИВЛЕННЯ

Якщо прилад не використовується, кабель живлення слід згорнути та помістити у відсік для кабелів на нижній стороні приладу. Ніколи не намотуйте шнур навколо приладу!



▲ ЗБЕРІГАННЯ ПРИЛАДУ

- **Увага:** Перед зберіганням завжди перевіряйте, чи кришка приладу не зачинена! Інакше ущільнювачі стануть негерметичними.

Зберігайте прилад на рівній темній поверхні, у недоступному для дітей місці, найкраще в оригінальній упаковці. Вакуумний пакувальник можна зберігати на основі приладу або, для економії місця, збоку (вертикально або поздовжньо) (див. мал. V+W).

Верхня кришка повинна залишатися відкритою, а фіксатори – розблокованими. Крім того, на прилад не можна нічого класти, щоб не чинити тиску на ущільнювачі. Ущільнювачі є витратними матеріалами та не покриваються гарантією.



▲ ПРОБЛЕМИ ТА МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ

ПРИЛАД НЕ ПРАЦЮЄ

1. Перевірте, чи вилка підключена до правильної розетки.
2. Перевірте, чи не пошкоджено кабель живлення. Якщо це так, зверніться до компанії Solis або до авторизованого сервісного центру **Solis** для заміни кабелю.
3. Перевірте, чи працює розетка, підключивши інший електроприлад.
4. Перевірте, чи кінець пакета правильно знаходиться у вакуумній камері.
5. Вакуумний пакувальник автоматично вимикається у разі перегріву. Дайте йому охолонути, перш ніж знову використовувати.

ПРИЛАД НЕ ЗАПЕЧАТУЄ ПОРОЖНІЙ ПАКЕТ

Перевірте, чи кінець пакета правильно лежить на запаювальній планці, як описано в розділі 5 (сторінка 106).

ПОВІТРЯ НЕ ПОВНІСТЮ ВИВИСМАКНЕНО З МІШКА

1. Щоб пакет був повністю герметичним, відкритий кінець пакета повинен повністю лежати у вакуумній камері без жодних складок.
2. Перевірте, чи запаювальна планка та ущільнення навколо вакуумної камери не забруднені та чи знаходяться в правильному положенні. Також ущільнення не повинні бути пошкодженими або пористими. Очистіть ущільнення та запаювальну планку.
3. Перевірте, чи є в пакеті отвір. Для цього закрийте пакет повітрям і занурте його у воду. Якщо з нього піднімаються бульбашки, він протікає, використовуйте інший пакет.
4. Використовуйте виключно сумки та плівки від Solis!
5. Можливо, пакет не повністю герметизований через крихти, жир або рідину в упаковці, або пакет не був плоским і має складки або заломы. Відкрийте пакет, очистіть внутрішню частину торця пакета, запаювальну планку та гумову контактну смужку та переконайтеся, що кінець пакета розміщено абсолютно рівно у вакуумній камері.
6. Перевірте, чи кришка щільно закрита з лівого та правого боків.

ПРИЛАД НЕ ГЕРМЕТИЧНО ЗАКРИТИЙ ПІСЛЯ ПРИБИРАННЯ ПИЛОСОСОСУ

1. У приладі є датчик вакуумного тиску. Якщо тиск недостатньо високий, тиск запаювання не почнеться автоматично. Перевірте запаювальну планку та ущільнювачі на наявність забруднень і за потреби очистіть їх. Також перевірте, чи вони знаходяться в правильному положенні, і знову запустіть прилад.
2. Перевірте, чи не пошкоджені або перекручені ущільнювачі. Встановіть їх на місце або замініть новими – вам може допомогти компанія Solis або найближча станція технічного обслуговування Solis.
3. Перевірте, чи є в пакеті отвір. Для цього закрийте пакет повітрям і занурте його у воду. Якщо з нього піднімаються бульбашки, він протікає, використовуйте інший пакет.
4. Можливо, пакет не повністю герметизований через крихти, жир або рідину в упаковці, або пакет не був плоским і має складки або заломы. Відкрийте пакет, очистіть внутрішню частину торця пакета, герметизувальну планку та гумову контактну смужку та переконайтеся, що кінець пакета розміщено абсолютно рівно у вакуумній камері.

ПОВІТРЯ ПОВЕРТАЄТЬСЯ В ПАКЕТ ПІСЛЯ ЙОГО ЗАПЕЧАТАННЯ

1. Можливо, пакет не повністю герметизований через крихти, жир або рідину в упаковці, або пакет не був плоским і має складки або заломы. Відкрийте пакет, очистіть внутрішню частину торця пакета, герметизувальну планку та гумову контактну смужку і переконайтеся, що кінець пакета розміщено абсолютно рівно у вакуумній камері.
2. Деякі продукти виділяють природні гази або бродять, наприклад, свіжі фрукти та овочі. Якщо ви підозрюєте, що це так, відкрийте пакет і перевірте продукт. Якщо він бродить, викиньте пакет. Коливання температури в холодильниках також можуть зіпсувати продукти у вакуумній упаковці. У разі сумнівів завжди викидайте продукти.
3. Перевірте, чи є в пакеті отвір, через який всередину потрапляло повітря. Гострі краї продуктів слід накрити або «прокласти» складеним кухонним папером, щоб краї не утворювали отворів.

ПАКЕТ ЗАКИПЛЯЄ АБО НЕ ЗАКРИВАЄТЬСЯ НАЛЕЖНО

Якщо запаювальна планка або гумова контактна смужка перегріються, пакет може розплавитися. У такому разі від'єднайте прилад від мережі, відкрийте кришку та дайте цим частинам охолонути протягом кількох хвилин.

КОНТЕЙНЕР НЕ ВАКУУМІРУЄ

1. Перевірте, чи шланг для відведення повітря надійно прикріплений до кришки контейнера та отвору для відведення повітря на приладі.
2. Натисніть на кришку або шлангове з'єднання, щоб переконатися, що контейнер герметичний.
3. Якщо контейнер або адаптер помітно пошкоджені, замініть контейнер або адаптер. Переконайтеся, що кришка контейнера щільно закрита з усіх боків.
4. Якщо під час вакуумування з контейнера витікає рідина, контейнер та його вміст слід спочатку охолодити в холодильнику.
5. Перевірте функціонування приладу.
6. Переконайтеся, що край контейнера та кришка повністю сухі, і що між продуктом та верхнім краєм контейнера є відстань 3 см.

Якщо жодна з цих пропозицій не підходить, зверніться до компанії Solis або до авторизованої сервісної станції Solis.

ШЕСТИГРАННИЙ КОНТЕЙНЕР НЕ ПІДТРИМУЄ ВАКУУМ

1. Переконайтеся, що ручка керування знаходиться в положенні «SEAL» (герметичність) до, під час та після прибирання пилососом.
2. Перевірте, чи гумове ущільнення правильно встановлено та чи не пошкоджено.

ТКВАДРАТНИЙ КОНТЕЙНЕР НЕ ПІДТРИМУЄ ВАКУУМ

Перевірте, чи гумовий ущільнювач правильно розташований і чи не пошкоджений.

АКСЕСУАРИ:

Номер	Елемент	
922.52 922.51 922.50	Вакуумні плівки 2 рул. 15 x 600 см 2 рул. 20 x 600 см 2 рул. 30 x 600 см	
922.61 922.64	Вакуумні пакети 50 пак. 20 x 30 см 50 пак. 30 x 40 см	
922.79	Квадратний контейнер Комплект з 2 предметів 1'000 мл/2'800 мл	
922.78	Шестигранний контейнер Комплект із 3 предметів 700 мл/1'400 мл /2'000 мл	

Ви можете придбати аксесуари для вашого пилососа в хороших магазинах, або від Solis of Switzerland Ltd.
Телефон: 0848 804 884, Факс: 0848 804 890,
www.solis-onlineshop.ch (доставка лише в межах Швейцарії).

▲ ТЕРМІНИ ЗБЕРІГАННЯ

Тип сховища	Їжа	Температура	Звичайний час зберігання	Час зберігання у вакуумній упаковці в контейнерах або пакетах Solis
Холодильник	Сире, червоне м'ясо	$5 \pm 2^{\circ}\text{C}$	2–3 дні	8–9 днів
	Сире, біле м'ясо	$5 \pm 2^{\circ}\text{C}$	2–3 дні	6–9 днів
	Дичина	$5 \pm 2^{\circ}\text{C}$	2–3 дні	5–7 днів
	Салямі, нарізана	$5 \pm 2^{\circ}\text{C}$	4–6 днів	20–25 днів
	М'який сир	$5 \pm 2^{\circ}\text{C}$	5–7 днів	14–20 днів
	Твердий сир	$5 \pm 2^{\circ}\text{C}$	15–20 днів	25–60 днів
	Свіжа риба Морепродукти	$5 \pm 2^{\circ}\text{C}$	1–3 дні	4–5 днів
	Варене м'ясо	$5 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3–5 днів	10–15 днів
	Овочі	$5 \pm 2^{\circ}\text{C}$	1–3 дні	7–10 днів
	Фрукти	$5 \pm 2^{\circ}\text{C}$	5–7 днів	14–20 днів
	Яйця	$5 \pm 2^{\circ}\text{C}$	10–15 днів	30–50 днів
Морозильна камера	М'ясо	$-18 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3–5 місяців	> 1 рік
	Риба	$-18 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3–4 місяці	> 1 рік
	Морепродукти	$-18 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3–5 місяців	> 1 рік

Тип сховища	Їжа	Температура	Звичайний час зберігання	Час зберігання у вакуумній упаковці в контейнерах або пакетах Solis
Кімнатна температура	Хліб	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	1–2 дні	6–8 днів
	Бісквіт	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	4–6 місяців	> 1 рік
	Борошно	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	4–5 місяців	> 1 рік
	Макарони/Рис	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	5–6 місяців	> 1 рік
	Арахіс та бобові	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3–6 місяців	> 1 рік
	Медикаменти	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3–6 місяців	> 1 рік
	Чай	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	5–6 місяців	> 1 рік
	Кава, мелена	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	2–3 місяці	> 1 рік

▲ ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

Модель	Тип 575
Продукт	Вакуумний пакувальник
Напруга / частота	220–240V~ / 50 Hz
Потужність	130 Вт
Розміри та Вага	прибл. 40 x 11 x 19 см., 2.3 кг

▲ УТИЛІЗАЦІЯ



Інформація щодо правильної утилізації продукту відповідно до Європейської директиви ЄС 2012/19/ЄС.

Після закінчення терміну служби це обладнання не можна утилізувати як побутові відходи. Його необхідно доставляти до спеціалізованих місцевих центрів збору відходів або до дилера, який надає таку послугу. Окрема утилізація електричного та електронного обладнання дозволяє уникнути можливого негативного впливу на навколишнє середовище та здоров'я людини внаслідок неправильної утилізації, а також дозволяє відновлювати та переробляти його компоненти, що дозволяє значно заощадити енергію та ресурси. Щоб підкреслити обов'язок окремої утилізації цього обладнання, виріб позначено перекресленим сміттевим баком.

Компанія «**Solis of Switzerland Ltd**» залишає за собою право вносити технічні та візуальні зміни й модифікації для покращення продукту в будь-який час.

ГАРЯЧА ЛІНІЯ SOLIS

Цей виріб вирізняється своїм тривалим терміном служби та надійністю. Незважаючи на це, якщо виникне несправність, просто зателефонуйте нам. Часто поломку можна легко та швидко усунути за допомогою правильної поради чи техніки, не відправляючи пристрій на ремонт негайно. Ми надамо вам усі необхідні поради та практичну підтримку. Контактні адреси можна знайти в кінці цього посібника.

Зберігайте оригінальну упаковку в безпечному місці, щоб мати змогу використати її у разі потреби транспортування або доставки продукту.

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Модель		Ексклюзивний дистриб'ютор в Україні ТОВ «СВІТ-УКРАЇНА» +380 44 531 43 14 www.swit.ua
Серійний номер виробу:	Печатка продавця:	
Дата продажу:		
Термін гарантії 1 рік		

1. Виробник гарантує:

- 1.1. Справність виробу під час продажу і безпеку в експлуатації з моменту продажу кінцевому споживачу протягом усього гарантійного строку;
1.2. Відновлення функціональності виробу протягом зазначеного гарантійного періоду з моменту придбання (шляхом ремонту, а в разі його неможливості шляхом заміни через торгівельну організацію).

2. Умови гарантійного обслуговування

- 2.1. Обслуговування проводиться тільки в сертифікованих сервісних центрах, адреси яких вказані на сайті офіційного дистриб'ютора www.swit.ua.
2.2. Гарантія поширюється тільки на вироби, ввезені в Україну через офіційного дистриб'ютора.
2.3. Прийом виробу в обслуговування сервісним центром здійснюється тільки за наявності даного гарантійного талону, оформленого належним чином і документів, що підтверджують факт купівлі (товарний чек, касовий чек).
2.4. Гарантія поширюється на вузли та механізми виробу, що вийшли з ладу з вини виробника.
2.5. Даний прилад призначений для використання виключно в особистих, сімейних та інших цілях, не пов'язаних зі здійсненням підприємницької діяльності, або для задоволення побутових потреб в офісі підприємства, установи або організації

3. Обмеження гарантійних зобов'язань

- 3.1. Претензії щодо комплектації та зовнішньому вигляду виробу приймаються лише під час його купівлі.
3.2. Гарантія не поширюється на шкоду, заподіяну іншому обладнанню, що працює в сполученні з даним виробом.
3.3. Гарантійні зобов'язання не поширюються на виріб у таких випадках: вихід виробу з ладу з вини покупця (порушення ним правил експлуатації, робота в недокументованих режимах, неправильна установка та підключення, перевищення допустимої робочої температури, перегрів і т.п.);
1. наявність зовнішніх та/або внутрішніх механічних ушкоджень (зам'ятих контактів, тріщин, слідів удару, сколів тощо), отриманих у результаті неправильно експлуатації, установки або транспортування;
2. наявність ознак ремонту неуповноваженими особами;
3. наявність пошкоджень, отриманих у результаті аварій, впливу на виріб вогню, вологи, попадання всередину корпусу комах, пилу, сторонніх предметів тощо;
4. наявність пошкоджень, отриманих у результаті неправильного підключення виробу в електромережу та/або експлуатації виробу при нестабільній напрузі в електромережі (відхилення напруги більше 10%), а також відсутності (або виконаного з відхиленнями від стандарту) заземлення;
5. наявність слідів електричного пробую, прогар провідників тощо;
6. пошкодження виробу - викликані форс-мажорними обставинами.

З умовами гарант, покупець ознайомлений належним чином, до зовнішнього вигляду і комплектації претензій немає, всі виниклі у покупця питання йому повністю роз'яснені, покупець, немає будь-яких оман щодо змісту умов гарантії на виріб.

Підпис покупця _____

ВІДОМОСТІ ПРО ЗВЕРНЕННЯ КЛІЄНТА АВТОРИЗОВАНОГО СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ

Модель _____ Дата продажу: «__» _____ 20__ р. Штамп магазину: Дата звернення до АСЦ «__» _____ 20__ р. Печатка АСЦ	Модель _____ Дата продажу: «__» _____ 20__ р. Штамп магазину: Дата звернення до АСЦ «__» _____ 20__ р. Печатка АСЦ	Модель _____ Дата продажу: «__» _____ 20__ р. Штамп магазину: Дата звернення до АСЦ «__» _____ 20__ р. Печатка АСЦ
Модель _____ Дата продажу: «__» _____ 20__ р. Штамп магазину: Дата звернення до АСЦ «__» _____ 20__ р. Печатка АСЦ	Модель _____ Дата продажу: «__» _____ 20__ р. Штамп магазину: Дата звернення до АСЦ «__» _____ 20__ р. Печатка АСЦ	Модель _____ Дата продажу: «__» _____ 20__ р. Штамп магазину: Дата звернення до АСЦ «__» _____ 20__ р. Печатка АСЦ
Модель _____ Дата продажу: «__» _____ 20__ р. Штамп магазину: Дата звернення до АСЦ «__» _____ 20__ р. Печатка АСЦ	Модель _____ Дата продажу: «__» _____ 20__ р. Штамп магазину: Дата звернення до АСЦ «__» _____ 20__ р. Печатка АСЦ	Модель _____ Дата продажу: «__» _____ 20__ р. Штамп магазину: Дата звернення до АСЦ «__» _____ 20__ р. Печатка АСЦ