

SOLIS CHAMPION

MAGIC VAC™

Vakuumier-System

Système d'emballage sous-vide

**Sistema del confezionamento
sottovuoto**



BEDIENUNGSANLEITUNG

MODE D'EMPLOI

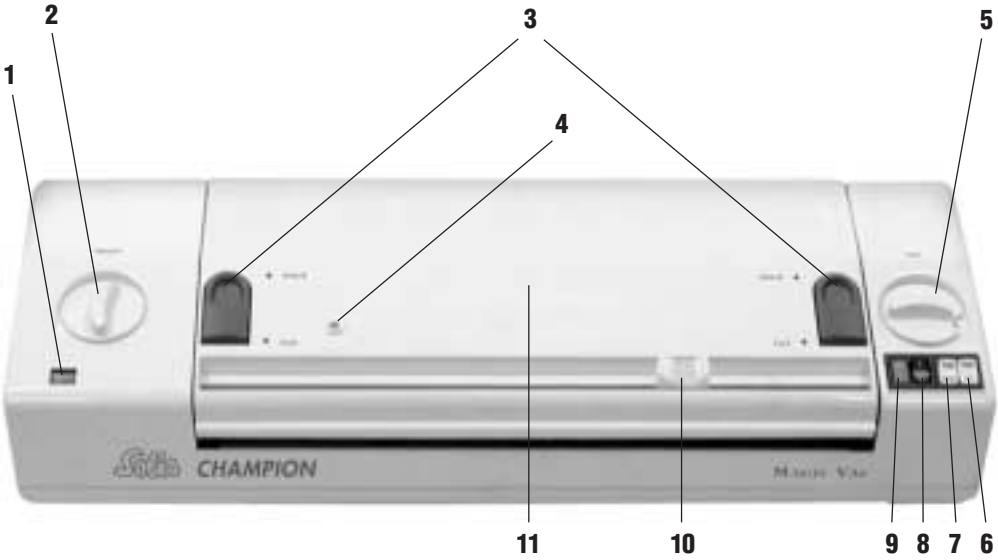
ISTRUZIONI D'USO

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf des Vakuumiersystems SOLIS CHAMPION und danken Ihnen für das uns entgegengebrachte Vertrauen.

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, damit Sie mit diesem System die bestmöglichen Ergebnisse erzielen. Wir empfehlen Ihnen, diese für allfällige zukünftige Unklarheiten aufzubewahren.

Félicitations pour votre achat du système d'emballage sous-vide SOLIS CHAMPION Lisez attentivement le mode d'emploi pour être sûr d'obtenir le meilleur résultat possible du système et gardez-le pour d'ultérieures consultations.

Siamo lieti per l'acquisto da voi effettuato e Vi ringraziamo per la fiducia. Vi consigliamo di leggere attentamente queste istruzioni in modo che possiate utilizzare correttamente la SOLIS CHAMPION al fine di ottenere i migliori risultati di conservazione. Si consiglia inoltre di conservare il presente manuale per eventuali ulteriori consultazioni.



- 1 Vakuum-Anzeige: Wechselt von gelb auf grün, während das Vakuum erzeugt wird.
- 2 Vakuum-Einstellung: Durch Drehen im Uhrzeigersinn kann die Vakuumstärke erhöht werden.
- 3 Tasten: Sie verschliessen die Bedienklappe um in den Beuteln, Gläsern und Behältern Vakuum zu erzeugen, das Öffnen erfolgt automatisch.
- 4 Schlauchanschluss: Schlauchanschluss für die Vakuumherzeugung bei Behältern, Universaldeckeln, Flaschenverschlüssen etc.
- 5 Schweisszeit-Einstellung: Durch Drehen im Uhrzeigersinn kann die Schweisszeit verlängert werden, durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn kann sie verringert werden.
- 6 Manuelle Vakuumtaste «MAN VAC»: Taste drücken, um das automatische Vakuumieren aufzuheben und den Vorgang selbst zu bestimmen.
- 7 Manuelle Schweisstaste «MAN SEAL»: Taste drücken, um das automatische Verschweissen aufzuheben und die Verschweissung selbst zu starten.
- 8 EIN (I) / AUS (O) – Schalter: Taste drücken, um SOLIS CHAMPION einzuschalten. Gerät stets wieder ausschalten, wenn es nicht benutzt wird.
- 9 Schweiss-Anzeige: Das gelbe Licht leuchtet nur während des Schweissvorganges auf.
- 10 Schneide-Vorrichtung: Bei gleichzeitigem Anpressen des Schneidmessers nach links oder rechts fahren, so können Sie Beutel auf die gewünschte Länge zuschneiden.
- 11 Bedien-Klappe: Beide Tasten (3) drücken, um die Vakuumpumpe einzuschalten.
- 12 Filter: Schützt die Vakuumpumpe beim Ansaugen vor Staub und Flüssigkeit. Der Filter kann durch Ziehen des Filterdeckels entfernt werden und ist leicht zu reinigen.
- 13 Schweiss-Dichtung: Presst den Beutel auf den Schweissbalken.
- 14 Dichtungen: Klemmen den Beutel fest und halten während des Vakuumierens die Ausenluft zurück.
- 15 Ablagefach: Bietet Platz für eine Folienrolle, so dass die Beutel leicht abgeschnitten werden können.
- 16 Gummifüsse: Verhindern das Rutschen des Gerätes.
- 17 Vakuumkammer: Die offene Seite des Beutels muss beim Vakuumieren in die Vakuumkammer ragen, um das Absaugen der Luft zu ermöglichen, und um evtl. Feuchtigkeitreste aufzufangen.
- 18 Schweissbalken: Enthält den mit Teflon geschützten Heizdraht und verhindert das Ankleben des Beutels.
- 1 Indicateur de vide: Passe du jaune au vert quand le vide est créé.
- 2 Niveau de vide: Tourner le compteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le niveau du vide.
- 3 Boutons d'accrochage: Ils bloquent le couvercle et permettent de faire le vide dans les sachets et les récipients; et ils se décrochent automatiquement.
- 4 Prise d'air pour le tube: Introduire le tube pour utiliser les réceptacles, les pots, les couvercles universels et les bouchons bouteille.
- 5 Temps de soudage: Tourner le compteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le temps de soudure et dans le sens inverse pour le réduire.
- 6 Commande manuelle du vide «MAN VAC»: Presser le bouton pour prolonger la fonction du vide en désactivant la valeur présélectionnée.
- 7 Commande manuelle «MAN SEAL»: Appuyer sur le bouton pour déclencher immédiatement l'opération de soudage en désactivant la valeur du niveau du vide présélectionnée.
- 8 Interrupteur ON(I)-OFF(O): Appuyer sur le bouton pour mettre en marche le SOLIS CHAMPION. Garder la position OFF (O) lors de son non-utilisation.
- 9 Témoin de soudure: Le voyant jaune s'allume quand le soudage a lieu.
- 10 Coupeur de sachets: Presser et diriger dans une direction ou dans l'autre pour couper les sachets selon la dimension désirée.
- 11 Couvercle: La pompe du vide est actionnée en appuyant sur les deux boutons du Couvercle (3).
- 12 Filtre: Protège la pompe contre l'entrée de poussière et liquides qui pourraient l'endommager. Pour en faciliter le nettoyage, enlevez le filtre en le tirant vers vous.
- 13 Joint de compression: Presse le sachet sur la barre de soudure.
- 14 Joints d'étanchéité: Maintiennent le sachet dans son siège et bloquent l'air au dehors de la chambre du vide pendant l'opération d'aspiration.
- 15 Porte-sachets: Siège pour le stockage d'un rouleau de sachets à portée de main pour usage immédiat.
- 16 Patins antidérapants: Les patins empêchent le SOLIS CHAMPION de glisser pendant son utilisation.
- 17 Chambre du vide à bac: Positionner l'extrémité ouverte du sachet à l'intérieur de la chambre pour faire sortir l'air du sachet et éliminer le liquide en excès.
- 18 Barre de soudure: Contient une platine chauffante recouverte en Téflon qui permet de souder le sachet sans qu'il se colle à la barre.
- 1 Vacuometro – Da giallo diventa verde quando viene raggiunto il vuoto.
- 2 Livello del vuoto – Girare la manopola in senso orario per aumentare il livello del vuoto.
- 3 Pulsanti di aggancio – Bloccano il coperchio e permettono di fare il vuoto nei sacchetti, nei vasi e contenitori; si sganciano automaticamente.
- 4 Presa aria per il tubetto – Inserire il tubetto per l'utilizzo di vasi, contenitori, tappi universali e tappi bottiglia.
- 5 Tempo di saldatura – Ruotare la manopola in senso orario per aumentare il tempo di saldatura e in senso antiorario per diminuirlo.
- 6 Pulsante manuale del vuoto «MAN VAC» – Premendo il pulsante si rende continua la funzione del vuoto annullando il valore preselezionato sul quadrante (2).
- 7 Pulsante manuale della saldatura «MAN SEAL» – Premendo il pulsante si innesca immediatamente la saldatura, annullando il valore del livello di vuoto preselezionato sul quadrante (2).
- 8 Interruttore ON (I) – OFF (O) – Premere per accendere la SOLIS CHAMPION, tenere in posizione OFF (O) quando non viene utilizzata.
- 9 Spia della saldatura – Quando la saldatura è in atto, si accende la spia gialla.
- 10 Taglia-sacchetti – Premere e far scorrere in una direzione o l'altra per tagliare i sacchetti nella dimensione desiderata.
- 11 Coperchio – La pompa del vuoto viene azionata agendo sui due pulsanti del Coperchio (3).
- 12 Filtro – Protegge la Pompa dall'entrata di polvere e liquidi che potrebbero danneggiarla. Il filtro può essere tolto per una facile pulizia tirando il coperchietto verso di Voi.
- 13 Guarnizione sigillante – Preme il sacchetto sulla barra saldante.
- 14 Guarnizione di tenuta – Mantengono il sacchetto nella sua sede e tengono fuori l'aria dalla camera del vuoto durante l'operazione del vuoto.
- 15 Porta-sacchetti – Sede per lo stoccaggio di un rotolo di sacchetti a portata di mano per uso immediato.
- 16 Piedini antislittamento – I piedini impediscono lo slittamento della SOLIS CHAMPION durante l'utilizzo.
- 17 Camera del vuoto a vaschetta – Posizionare l'estremità aperta del sacchetto all'interno della camera per far uscire l'aria dal sacchetto ed eliminare il liquido in eccesso.
- 18 Barra saldante – Contiene una piastrina riscaldante ricoperta di Teflon che permette la saldatura del sacchetto senza che questo si incolli alla barra.

**SICHERHEITSMASSNAHMEN**

Der Hersteller trifft alle erforderlichen Massnahmen zur Gewährleistung der höchsten Qualität und maximalen Sicherheit eines jeden Produktes. Es sind aber dennoch, wie bei jedem elektrischen Gerät, stets die grundlegenden Sicherheitsvorschriften zu beachten um Gefahrenquellen für Personen und Gegenstände zu vermeiden. Kontrollieren Sie vor dem ersten Gebrauch und periodisch während der Lebenszeit des Geräts das Elektrokabel auf Beschädigungen; sollte dies der Fall sein, stecken Sie den Stecker nicht ein und bringen Sie das Gerät unverzüglich zu einer autorisierten Kundendienststelle oder zu Ihrem Händler.

- Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor der Inbetriebnahme Ihres SOLIS CHAMPION gründlich durch und bewahren Sie sie zum Nachschlagen gut auf.
- Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Bitte führen Sie nicht mehr als einen kompletten Vakuumierungsvorgang alle 2 Minuten aus. Unter Vakuumierungsvorgang versteht man:
 1. KOMPLETTER VORGANG FÜR BEUTEL
 - a Beutel von der Rolle abschneiden
 - b Eine offene Seite des Beutels verschweissen
 - c Lebensmittel in den Beutel legen
 - d Luft aus dem Beutel saugen
 - e Die noch offene Seite des Beutels verschweissen
 - f Pause
 2. KOMPLETTER VORGANG FÜR BEHÄLTER/ZUBEHÖR
 - a Lebensmittel in den Behälter füllen
 - b Deckel und Vakuumierkappe auf den Behälter aufsetzen
 - c Luft aus dem Behälter saugen
 - d Ventil schliessen (wenn vorhanden)
 - e Pause
- Bei extremen Umweltbedingungen (z.B. 40°C und Überspannung +10%) können eine intensive Benutzung des Gerätes, oder Anwendungen, die von den obigen Vorgängen abweichen oder das Nichteinhalten der auferlegten Zweiminuten-Limite zum Einschalten der automatischen Wärmeschutzsysteme des Gerätes führen. In diesem Fall lassen Sie bitte das Gerät abkühlen, bis es wieder betriebsbereit ist.
- Das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heissen Flächen benutzen.
- Das Gehäuse des SOLIS CHAMPION Gerätes ist gegen das Eindringen von Flüssigkeiten nicht geschützt.
- Bitte tauchen Sie das SOLIS CHAMPION nicht in Wasser; Gerät nicht verwenden, wenn der Stecker oder das Elektrokabel nass sein sollten. Sollte diese Situation während des Gebrauchs auftreten, streifen Sie trockene Gummihandschuhe über und ziehen Sie sofort den Stecker heraus. Das in Wasser getauchte Gerät weder herausnehmen noch berühren, bevor der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde. Verwenden Sie das aus dem Wasser genommene Gerät nicht und senden Sie es unverzüglich an die autorisierte Kundendienststelle oder an Ihren Händler ein.
- Um mögliche Brandwunden zu vermeiden, darf der Schweissbalken während des Gebrauchs nicht berührt werden.
- Bitte verwenden Sie nie Adapter für Spannungsversorgungen, die mit den angegebenen Daten (siehe Typenschild) nicht übereinstimmen.
- Bitte ziehen Sie den Netzstecker nach dem Gebrauch immer aus der Steckdose.
- Öffnen oder modifizieren Sie das Gerät nicht. Die Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden. Sollte eine eventuelle Reparatur durch nicht autorisierte Fachleute ausgeführt werden erlischt die Garantie.
- **Bitte verwenden Sie nur SOLIS CHAMPION Originalbeutel und -zubehör.**

Bitte reinigen Sie vor jedem Gebrauch das SOLIS CHAMPION Gerät sowie das mit den Lebensmitteln in Berührung kommende Zubehör (Behälter, Deckel, Gläser usw.) gemäss den im Abschnitt «Reinigung» erläuterten Anweisungen.

Vakuumieren mit SOLIS CHAMPION MAGIC VAC Rollen und fertig geschnittenen Beuteln.

1. Stellen Sie das Gerät an einen trockenen Ort und auf eine waagrechte Fläche. Achten Sie bitte darauf, dass genügend Raum vor dem Gerät ist, damit die Beutel mit den zu vakuumierenden Lebensmitteln abgelegt werden können. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose, die der Spannung des Gerätes entspricht (siehe technische Daten).

2. Stellen Sie sicher, dass der zu verwendende Beutel mindestens 8 cm länger ist als die zu vakuumierenden Lebensmittel. Fügen Sie für jedes erneute Vakuumieren eines Beutels 2 cm hinzu. Wenn Sie fertig geschnittene Beutel verwenden, dann lesen Sie bitte Punkt 8 weiter unten.

3. Verwendung von Rollen: Nachdem Sie die Länge des Beutels bestimmt haben, schliessen Sie die Bedienklappe (11) und fahren Sie mit der Schneidevorrichtung (10) bei gleichzeitigem Anpressen nach links oder rechts über die Beuteltiefe. Sie erhalten einen sauberen Schnitt. Heben Sie die Bedienklappe (11), entnehmen Sie den geschnittenen Beutel und legen Sie das Ende der Rolle zurück in das Ablagefach (15), (Abb. 1). Dann verschweissen Sie eine offene Seite des Beutels wie folgt: legen Sie eine offene Seite des Beutels mit der glatten Seite nach oben (Abb. 2) auf den Schweissbalken (18).

Achtung: der Beutel darf nicht bis in die Vakuumkammer (17) oder auf die Dichtung (14) hineinreichen.

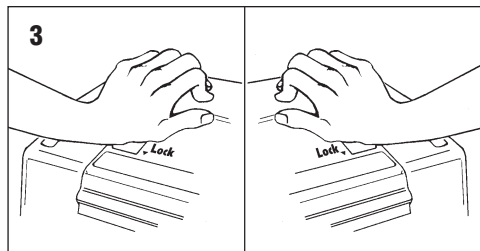
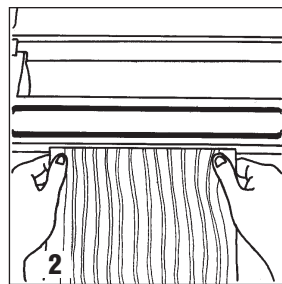
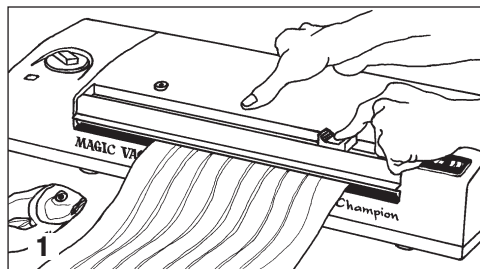
4. Schliessen Sie die Bedienklappe (11) des SOLIS CHAMPION und drehen Sie die Vakuum-Einstellung (2) auf «MAX».

5. Stellen Sie die Schweisszeit ein.

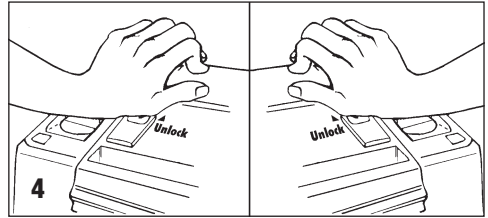
Beim allerersten Verschweissen stellen Sie die Schweisszeit-Einstellung (5) auf «7». Danach stellen Sie die Schweisszeit auf «5». Wenn der Beutel dabei nicht vollständig verschweisst wird, erhöhen Sie die Einstellung auf «6». Finden Sie durch Versuche heraus, bei welcher Einstellung die Beutel am besten verschweisst werden.

6. Drücken Sie eine Taste (3) und dann die andere auf dem unteren Teil (Lock Position) (Abb. 3) mit Ihrer Handfläche so lange, bis der Hebel fest ist (click). Drücken Sie den EIN (I) / AUS (O)-Schalter (8). Er wird grün aufleuchten, wenn das Gerät betriebsbereit ist. Das Gerät wird das Vakuum automatisch erzeugen und dann den Beutel verschweissen. Wenn das Verschweissen beendet ist, wird sich der Hebel automatisch lösen.

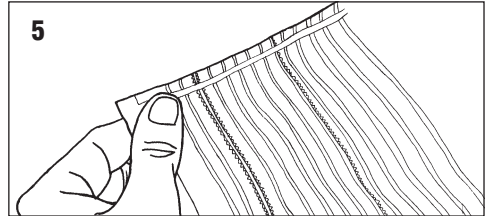
Heben Sie die Bedienklappe (11) und entnehmen Sie den verschweissten Beutel. Falls der Vakuumierungsvorgang zu stoppen ist (z. B. der Beutel wurde nicht korrekt positioniert) ist es notwendig (soll-



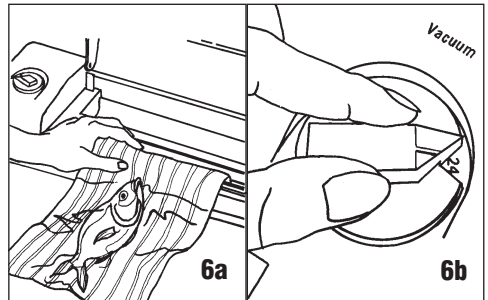
te sich der Hebel nicht automatisch lösen) das SOLIS CHAMPION auszuschalten und auf beide Tasten (3) zu drücken (Oberteil-Unlock Position), (Abb. 4).



7. Stellen Sie sicher, dass die Schweißnaht gleichmässig ist. Eine korrekte Schweißnaht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein und die Naht darf kein Muster der unteren Schicht mehr zeigen (Abb. 5).



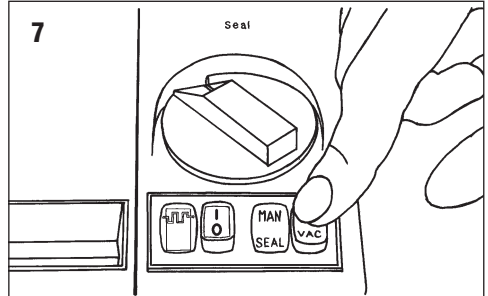
8. **Vakuuieren mit von Rollen oder mit fertig geschnittenen Beuteln:** Heben Sie die Bedienklappe (11) und legen Sie die Lebensmittel in den Beutel, ohne Falten zu verursachen oder die Oberfläche anzuspannen. **Entfernen Sie Flüssigkeiten und Teilenchen der Lebensmittel aus dem Innenbereich des Beutels, der die zweite Schweißnaht erhalten soll.** Legen Sie den Beutel mit seinem Inhalt vor das Gerät und platzieren Sie das Beutelende in die Vakuumkammer (17), (Abb. 6a). Gehen Sie nun bitte auf Punkt 4 dieser Betriebsanleitung zurück und wiederholen Sie die Vorgänge bis zum Punkt 7.



Stellen Sie die Vakuumstärke ein: Durch Drehen der Vakuum-Einstellung (2) im Uhrzeigersinn Richtung MAX kann die Stärke des Vakuums erhöht werden. Durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn MIN kann sie verringert werden. (Abb. 6b)

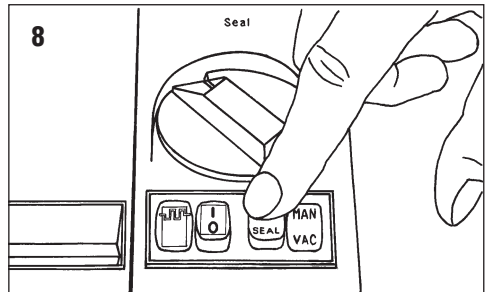
Manuelle Vakuumtaste «MAN VAC» (6)

Dieser Schalter hebt das automatische Vakuuieren und die Vakuum-Einstellung (2) auf. Um ein noch besseres Vakuum zu erzielen (für Lebensmittel, die innen Luft enthalten, z. B. Peperoni usw.), drücken Sie die manuelle Vakuumtaste «MAN VAC» (6) und halten Sie sie gedrückt, bis die gewünschte Vakuumstärke erreicht ist. Dann lassen Sie die Taste wieder los und das Gerät wird den Beutel automatisch und mit der voreingestellten Schweißzeit (5) verschweißen (Abb. 7).



Manuelle Schweisstaste «MAN SEAL» (7)

Dieser Schalter hebt sofort das automatische Verschweißen auf. Das erlaubt, jederzeit zu Verschweißen und vermeidet, dass durch ein zu starkes Vakuum der Inhalt des Beutels zerdrückt oder beschädigt wird (z.B: Biskuits). Drücken Sie die manuelle Schweisstaste «MAN SEAL» und halten Sie sie gedrückt, bis das gelbe Licht leuchtet und das Gerät schliesslich abschaltet. Das Verschweißen geschieht dabei automatisch und die Schweißzeit entspricht der vorherigen Einstellung (5). (Abb. 8).



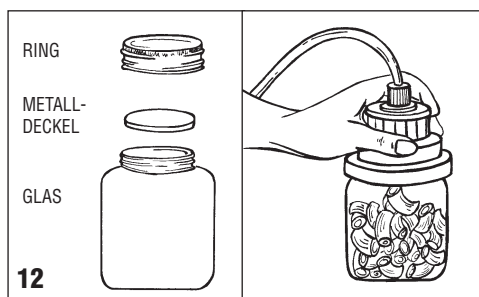
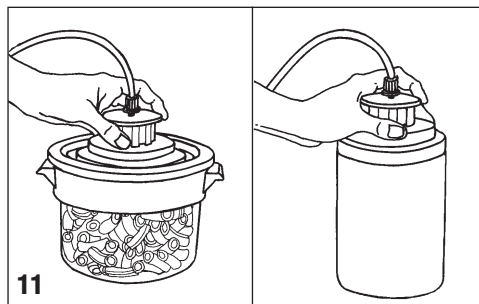
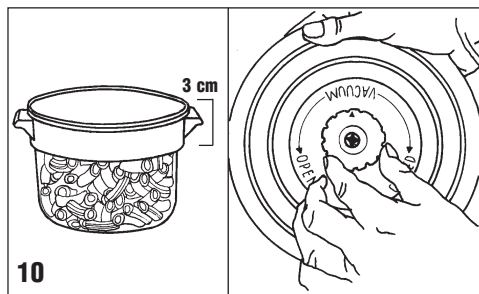
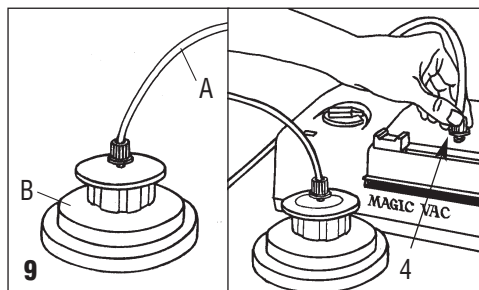
Vakuuieren mit SOLIS CHAMPION Behältern, Behältern mit SOLIS CHAMPION Universaldeckeln oder Gläsern mit Metalldeckeln.

Die im Lieferumfang enthaltene grosse Vakuuierkappe wird beim Vakuuierungsvorgang mit den verschiedenen SOLIS CHAMPION Behältern, Behältern mit SOLIS CHAMPION Universaldeckeln oder Gläsern mit grosser Öffnung mit Metalldeckeln angewendet. Im weiteren sind auch die kleine Vakuuierkappe für Standardgläser mit kleiner Öffnung mit Metalldeckeln erhältlich (siehe Zubehör). Die in den Durchmessern 100 mm und 125 mm erhältlichen SOLIS CHAMPION Universaldeckel verwenden Sie bei den Konservierungsgläsern und temperaturunempfindlichen Töpfen und Schalen. Die Anwendung ist genau gleich wie bei SOLIS CHAMPION Sonderdeckeln für SOLIS CHAMPION MAGIC VAC Behälter.

ACHTUNG: Verwenden Sie nie ungeeignete Gläser oder Plastik-Behälter, da sie unter dem Druck des SOLIS CHAMPION Vakuums implodieren und daher Verletzungen hervorrufen könnten.

1. Verbinden Sie mittels des Vakuumschlauchs (A) die Vakuuierkappe (B) an den Schlauchanschluss (4) des SOLIS CHAMPION (Abb. 9)
2. Füllen Sie die SOLIS CHAMPION Behälter und lassen Sie mindestens 3 cm Raum unter dem Deckel und setzen Sie den Deckel auf den Behälter auf. Bei SOLIS CHAMPION Behältern mit Deckel und Knopf drehen Sie diesen auf «Vacuum» (Abb. 10)
3. Platzieren Sie die Vakuuierkappe auf den Sonder- oder Universaldeckel des Behälters. Drücken Sie dann senkrecht auf die Kappe, um den richtigen Sitz der Kappe auf dem Deckel zu erreichen (Abb. 11)

Bei der Verwendung von Gläsern mit Metalldeckeln platzieren Sie die Vakuuierkappe direkt auf den Gefässdeckel und drücken dann senkrecht auf die Kappe (Abb. 12)

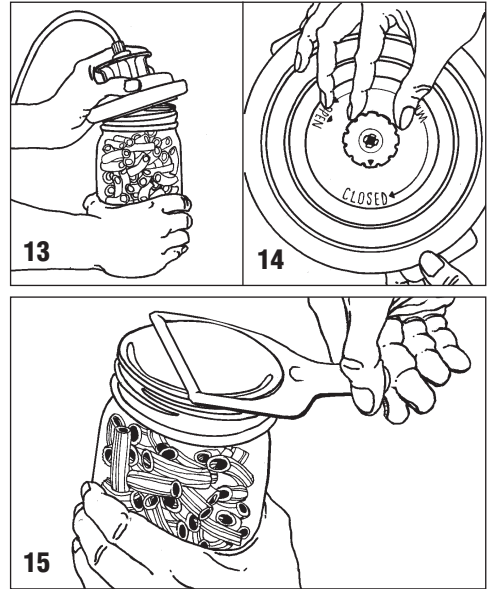


4. Drehen Sie die Vakuum-Einstellung **(2)** im Uhrzeigersinn auf «MAX» und die Schweiss-Einstellung **(5)** im Gegenuhrzeigersinn auf «1». Schliessen Sie die Bedienklappe mit den zwei Tasten **(3)** und schalten Sie SOLIS CHAMPION über den Schalter **(8)** ein. Drücken Sie die Vakuummierkappe mit Ihrer Hand herunter, um die Dichtheit zu prüfen. Das Gerät führt die Vakuumierung aus und schaltet am Ende des Vorgangs automatisch ab.

5. Lösen Sie den Vakuumschlauch (A) vom Schlauchanschluss **(4)** des SOLIS CHAMPION (Abb. 9) und entfernen Sie dann die Vakuummierkappe durch Hochziehen vom Sonder / Universaldeckel oder vom Behälter (Abb. 13); Bei SOLIS CHAMPION Behältern mit Deckeln mit Knopf drehen Sie jetzt den Knopf auf «CLOSED» (Abb. 14). Bei Gläsern mit Metalldeckeln platzieren und schliessen Sie nach dem Vakuumierungsvorgang sorgfältig den Ring, der mit dem Glas geliefert wurde (Abb. 12).

6. Um SOLIS CHAMPION Behälter mit Deckel mit Knopf oder Behälter mit SOLIS CHAMPION Universaldeckel zu öffnen, drehen Sie den Knopf auf «OPEN» (wenn vorhanden den «PUSH» – Knopf drücken); Sie sollten nun das Geräusch zurückströmender Luft hören. Dieses Geräusch ertönt wenn der Inhalt in einem Vakuum gelagert war.

Konservierungsgläser mit Metalldeckel sollten mit dem dazu bestimmten Deckelöffner (beachten Sie, dass die Aufschriften nach oben gerichtet sind) geöffnet werden. Platzieren Sie den Deckelöffner wie in Abbildung 15 dargestellt. Betätigen Sie den Deckelöffner sorgfältig, bis das Vakuum völlig gelöst ist. Entfernen Sie dann den Metalldeckel. Dieses Zubehör erlaubt den Deckel wieder zu verwenden.



Vakuuieren mit SOLIS CHAMPION Flaschen – Verschluss

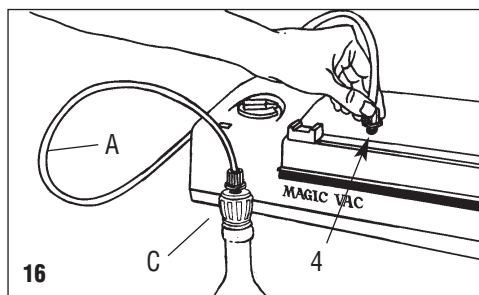
Der SOLIS CHAMPION Flaschen-Verschluss lässt sich beispielsweise verwenden, um nur noch teilweise gefüllte Wein- oder Getränkeflaschen (ohne Kohlen-säure) wieder zu verschliessen. Durch die Anwendung des Flaschen-Verschlusses lässt sich ein Vakuum in der Flasche erzeugen und der Inhalt wird nicht so schnell oxydieren und bewahrt Qualität und Ge-schmack länger.

1. Verbinden Sie mittels des Vakuumschlauchs (A) den Schlauchanschluss (4) des Geräts mit dem SOLIS CHAMPION Flaschen-Verschluss (C) (Abb. 16)
2. Drücken Sie eine Taste (3) und dann die andere auf dem unteren Teil (**Lock** Position) (Abb. 3) mit Ihrer Handfläche so lange, bis der Hebel fest ist (click). Drücken Sie den EIN (I) / AUS (O)-Schalter (8). Er wird grün aufleuchten, wenn das Gerät betriebs-bereit ist. Das Gerät wird das Vakuum automatisch erzeugen. Warten Sie dann das Ende des Vorgangs des SOLIS CHAMPION ab. Wenn das Vakuuieren beendet ist, wird sich der Hebel automatisch lösen. Lösen Sie danach den Vakuumschlauch (A) vom Flaschen-Verschluss (C).
3. Trennen Sie den Vakuumschlauch (A) vom Gerät. Um eine Flasche, die mit einem SOLIS CHAMPION Flaschen-Verschluss vakuuiert wurde wieder zu öffnen, drehen Sie den Verschluss einfach langsam aus der Flasche. Sie werden ein Geräusch hören, wenn die Luft in die Flasche zurück strömt.

REINIGUNG

ACHTUNG: Vor der Reinigung des SOLIS CHAM-PION Gerätes stets den Netzstecker ziehen.

- Reinigen Sie die Geräteoberfläche vor und nach dem Gebrauch mit einem milden Spülmittel (keine Scheuer- oder Lösungsmittel). Sollte zu-fällig Flüssigkeit in das Gerät eindringen, stecken Sie den Stecker nicht in die Steckdose, verwenden Sie das Gerät nicht und kontaktieren Sie die nächstgelegene autorisierte Kunden-dienststelle oder Ihren Händler.
- Um den Filter (12) zu reinigen, ziehen Sie die Plastik-Halterung heraus, entfernen Sie den Fil-ter und spülen und trocknen Sie beide Teile. Vor dem Wiedereinsetzen des Filters reinigen Sie auch das Innere der Filter-Halterung.
- Reinigen Sie das SOLIS CHAMPION Zubehör (Behälter, Deckel, Gläser usw.) sorgfältig wie normale Küchengegenstände. Lassen Sie sie völlig trocknen. Falls das Zubehör im Geschirrspüler gereinigt wird, platzieren Sie es in den oberen Geschirrkorb.



Absaugsystem mit Flüssigkeitenschutzbecken, ausgestattet mit Rotationskolbenkompressor mit Wärmeschutzschalter, schmierungsfrei. Das Gehäuse ist aus antistatischem ABS – Kunststoff erster Qualität hergestellt.

Spannung	230~50Hz 320W
Absaugung	automatisch
Schweissen	automatisch / manuell
Saugleistung	ca. 11 L / Min.
Vakuum der Pumpe	ca. 60 cm / Hg (ca. 0,8 bar)
Abmessungen	50 (L) x 16 (T) x 10 (H) cm
Gewicht	3,450 kg
Prüfzeichen	  

Hersteller, Verkäufer und Importeure sind für Sicherheit, Zuverlässigkeit und Leistungen nur dann verantwortlich, wenn:

- Das Gerät gemäss der Betriebsanleitung eingesetzt wird;
- Die Elektroanlage des Betreibers den IEC – Richtlinien entspricht;
- Montage, Zusätze, Änderungen oder Reparaturen von Fachleuten ausgeführt wurden.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische und funktionelle Änderungen des Gerätes ohne Vorankündigung vorzunehmen.

BETRIEBS-STÖRUNG	ABHILFE
SOLIS CHAMPION funktioniert nicht	• Prüfen Sie, ob der Stecker des SOLIS CHAMPION ordnungsgemäss in der Steckdose eingesetzt ist. Prüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschliessen. • Prüfen Sie, ob der EIN (I) / AUS (O) – Schalter fest gedrückt wurde und das grüne Licht brennt. • SOLIS CHAMPION schaltet bei Überhitzung automatisch ab. Lassen Sie es 15 Minuten abkühlen und versuchen Sie den Betrieb dann erneut. • Kontrollieren Sie Netzkabel oder Stecker. Falls diese beschädigt sind, Gerät nicht benutzen.
SOLIS CHAMPION verschweisst die erste Seite des abgeschnittenen Beutels nicht	• Kontrollieren Sie, dass die abgeschnittene Seite des Beutels korrekt positioniert ist, gemäss Punkt 3 des Abschnitts: «Vakuumieren mit MAGIC VAC Rollen und fertig geschnittenen Beuteln».
SOLIS CHAMPION stellt bei Beuteln kein volles Vakuum her	• Die Schweisszeit-Einstellung (5.) könnte für die erste Schweissnaht nicht lang genug gewesen sein; stellen Sie sie auf «5» bis «7» ein, machen Sie neben der ersten eine zweite Schweissnaht und vakuumieren Sie erneut. • Für ein korrektes Schweiessen muss das offene Ende des Beutels stets ganz in die Vakuumkammer (17.) hineinreichen. • Prüfen Sie Schweissdichtung (13) und Dichtung (14) auf Verunreinigung und richtigen Sitz. Reinigen Sie beide notfalls und schieben Sie sie zurück in die richtige Lage. • Die Vakuumstärke könnte zu niedrig sein, erhöhen Sie sie durch Drehen der Vakuum-Einstellung (2) im Uhrzeigersinn. • Der MAGIC VAC Beutel könnte ein Leck haben. Um dies zu prüfen, verschweissen Sie den Beutel mit etwas Luft darin, tauchen Sie ihn unter Wasser und setzen Sie ihn unter Druck. Austretende Luftblasen weisen auf ein Leck hin. Verschweissen Sie den Beutel neu oder nehmen Sie einen anderen Beutel.
SOLIS CHAMPION Verschweisst die Beutel nicht korrekt	• Wenn die Beutel nicht einwandfreie Schweissnähte aufweisen, erhöhen Sie die Schweisszeit durch Drehen der Schweisszeit-Einstellung (5) im Uhrzeigersinn. Sollte der Schweissbalken (18) zu heiss werden und den Beutel schmelzen, verringern Sie die Schweisszeit – Einstellung (5) im Gegenuhrzeigersinn. Es wird nötig sein, die Bedienklappe (11) zu öffnen und den Schweissbalken (18) einigeZeit lang abkühlen zu lassen. • SOLIS CHAMPION wird gemäss den Sicherheitsvorschriften gebaut. Bei Überhitzung wird das Gerät automatisch abgeschaltet. Lassen Sie es 15 Minuten abkühlen und versuchen Sie dann wieder zu vakuumieren.

BETRIEBS-STÖRUNG	ABHILFE
SOLIS CHAMPION stellt in Behältern kein Vakuum her	• Verbinden Sie den Vakuumschlauch (A) noch einmal sorgfältig mit der Vakuummierkappe (B) und dem Schlauchanschluss (4) auf dem Gerät. • Füllen Sie Behälter oder Glas nicht ganz, lassen Sie oben mindestens 3 cm frei. • Prüfen Sie, ob der Pfeil auf dem Knopf des Behälters auf «VACUUM» zeigt, bevor Sie die Vakuummierkappe aufsetzen. • Benutzen Sie die Vakuummierkappe in der richtigen Grösse (siehe Seite 8). • Prüfen Sie, ob die Vakuummierkappe abgenutzt oder beschädigt ist. • Drehen Sie die Vakuummierkappe beim Aufsetzen auf den Behälterdeckel, um einen engeren, besseren Sitz zu erzielen. • Falls beim Vakuumieren Flüssigkeiten überlaufen, erinnern Sie sich, dass die Flüssigkeiten vor dem Vakuumieren erst abkühlen müssen; und zwar im Kühlschrank und nicht bei Raumtemperatur. • Ggf. die Vakuum-Einstellung (2) verstärken. Drehen Sie die Vakuum-Einstellung (2) im Uhrzeigersinn auf das «MAX».
Der MAGIC VAC Beutel verliert sein Vakuum nach dem Verschweissen	• Undichte Stellen an der Schweissnaht können durch Falten, Krümel, Fett oder Feuchtigkeit verursacht werden. Öffnen Sie den Beutel wieder, säubern Sie den oberen Teil des Beutels auf der Innenseite und den Schweissbalken (18) und führen Sie die Neuverschweissung aus. • Es kann vorkommen, dass Lebensmittel (etwa frische Früchte und Gemüse) fermentieren oder natürliche Gase freisetzen. Öffnen Sie den Beutel. Wenn Sie denken, der Inhalt sei verdorben, werfen Sie ihn weg. Mangel an Kühlung oder wechselnde Temperaturen im Kühlschrank können bewirken, dass Lebensmittel verderben. Wenn Sie denken, der Inhalt sei noch gut, verbrauchen Sie ihn rasch. • Überprüfen Sie den Beutel auf eine Beschädigung oder ein Loch, welche vielleicht das Vakuum freigesetzt haben. Polstern Sie scharfe Ecken des Inhalts mit Küchenpapier.
SOLIS MAGIC VAC Behälter verlieren ihr Vakuum	• Prüfen Sie, ob der Pfeil auf dem Knopf des Universaldeckels nach dem Vakuumieren auf «CLOSED» gedreht wurde. • Prüfen Sie, ob der obere Rand des Behälters oder Gefässes, sowie die Dichtung des Universaldeckels unbeschädigt und sauber sind. Reinigen Sie beide mit einem feuchten Tuch und vakuumieren Sie erneut. • Untersuchen Sie, ob die Dichtungen im Behälterdeckel oder Universaldeckel richtig sitzen und unbeschädigt sind. • Schauen Sie nach, ob der O-Ring unter dem Knopf des Behälterdeckels oder Universaldeckels richtig sitzt und genau passt. • Deckel von Konservierungs-Gläsern dürfen am Rand nicht verbogen sein und deren Gummidichtung darf keine Brüche oder Risse haben. • Deckel von Konservierungs-Gläsern müssen hin und wieder ersetzt werden. Entsorgen Sie den unbrauchbaren Deckel.

SOLIS CHAMPION ZUBEHÖR

	Art.-Nr.
Behälter 1,5 l	922.70
Behälter 2 l und 4 l	922.71
Universaldeckel klein	922.80
Universaldeckel gross	922.81
2 Flaschenverschlüsse	922.90
2 Rollen 30 x 600 cm	922.50
2 Rollen 20 x 600 cm	922.51
50 Beutel 20 x 30 cm	922.61

Das SOLIS CHAMPION Zubehör wird hergestellt aus starken und atoxischen Materialien, die für die Lebensmittellagerung geeignet sind und kann einfach gereinigt und sterilisiert werden, wie normale Küchengegenstände.

**REMARQUES IMPORTANTES**

Le constructeur fait tous les efforts nécessaires pour assurer le plus haut niveau de qualité et de sécurité sur ses produits. Comme pour tout appareil électrique, l'usage de MAGIC VAC™ est toutefois soumis à certaines précautions pour qu'il ne constitue aucun danger pour les personnes ou les objets environnants. Avant la première utilisation et, périodiquement, durant toute la vie de l'appareil, contrôler l'état du câble d'alimentation; s'il est abîmé, le débrancher immédiatement et le faire remettre en état par un centre d'assistance autorisé.

- Lire attentivement les instructions avant d'utiliser votre machine SOLIS CHAMPION et garder ces informations à portée de main.
- Ceci n'est pas un appareil pour usage continu. Ne pas effectuer plus d'un cycle complet toutes les deux minutes. Un cycle comprend les opérations suivantes:

1. CYCLE COMPLET POUR SACS - a Couper le sac du rouleau - b Souder un des côtés ouverts du sac - c Mettre la nourriture dans le sac - d Tirer l'air en faisant le sous-vide dans le sac - e Souder le deuxième côté du sac - f Pause	2. CYCLE COMPLET POUR RÉCIPIENTS/ACCESSOIRES - a Mettre la nourriture dans le récipient - b Placer le couvercle et l'adaptateur sous-vide sur le récipient - c Tirer l'air en faisant le sous-vide dans le récipient - d Tourner le bouton (si prévu) - e Pause
---	--
- Dans des conditions de vie extrêmes (par exemple 40°C et surtension de +10%), l'utilisation intensive de l'appareil, l'application de cycles différents de ceux décrits ci-dessus, ou bien le manque de respect de la limite des 2 minutes indiquées, peuvent faire intervenir les systèmes automatiques de protection thermique de la machine. Dans ce cas il faudra attendre que la machine se refroidisse pour que la pompe puisse à nouveau fonctionner.
- Ne pas utiliser SOLIS CHAMPION à proximité ou sur des surfaces chaudes.
- SOLIS CHAMPION est un appareil avec boîte non protégée contre la pénétration de liquides.
- Ne jamais plonger SOLIS CHAMPION dans l'eau et ne pas l'utiliser si le fil ou la prise de courant sont humides ou mouillés; si cela devait arriver pendant l'utilisation, commencer par débrancher la prise de courant en portant des gants de caoutchouc secs. Ne pas enlever ni toucher un appareil tombé dans l'eau sans l'avoir débranché préalablement. Ne pas utiliser le produit après l'avoir enlevé de l'eau (le faire contrôler par un centre d'assistance autorisé).
- Ne pas toucher la barre de soudure pendant le fonctionnement afin d'éviter de possibles brûlures.
- Ne jamais utiliser d'adaptateurs pour tensions d'alimentation différentes de celles indiquées sur le fond de l'appareil.
- Toujours débrancher l'appareil après l'utilisation.
- Ne pas ouvrir ou modifier l'appareil. Les réparations doivent être effectuées uniquement par du personnel autorisé. Les réparations non autorisées annulent la garantie.
- **Utiliser uniquement les sacs et accessoires originaux SOLIS CHAMPION.**

Avant chaque utilisation, nettoyer soigneusement le SOLIS CHAMPION et les accessoires en contact avec les aliments (récipients, couvercles, boîtes, etc.) suivant les instructions données au paragraphe "NETTOYAGE".

Conditionnement en rouleaux et sachets prédécoupés SOLIS CHAMPION MAGIC VAC.

1. Placer la machine dans un endroit sec et sur une surface horizontale en faisant attention à laisser la zone de travail devant la machine libre de tout obstacle. La zone de travail doit être suffisamment large pour permettre d'appuyer les sachets avec les produits à conditionner. Brancher la fiche dans la prise de courant correspondant à la tension de la machine (voir données techniques).

2. Vérifier que la longueur du sachet soit au moins 8 cm de plus par rapport au produit à conserver, et prévoir 2 cm en plus chaque fois que le sachet sera ensuite réutilisé. Si on utilise des sachets prédécoupés, passer au point 8 de ces instructions.

3. Utilisation de rouleaux: Sortir la longueur désirée du rouleau. Fermer le couvercle **(11)**, appuyer sur la **Lame Découpe-Sachets (10)** et en la tenant pressée vers le bas, en partant d'une des deux extrémités du sachet la faire glisser selon la valeur nécessaire en fonction de la largeur. La longueur désirée sera ainsi découpée de façon nette et précise. (fig.1) Soulever le couvercle **(11)**, pour retirer la longueur découpée et positionner de nouveau le rouleau dans la zone **Porte-Sachets (15)**. Soudure ensuite le côté ouvert selon la procédure suivante: placer une des deux extrémité ouvertes du sachet sur la barre de soudure **(18)** avec la partie lisse vers le haut (fig.2).

Attention: ne pas laisser sortir le sachet dans la chambre du vide (17) ni sur le joint d'étanchéité (14).

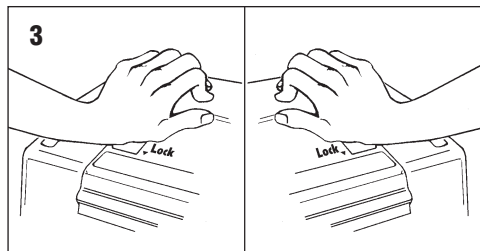
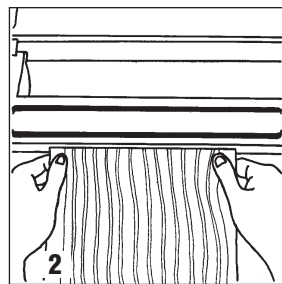
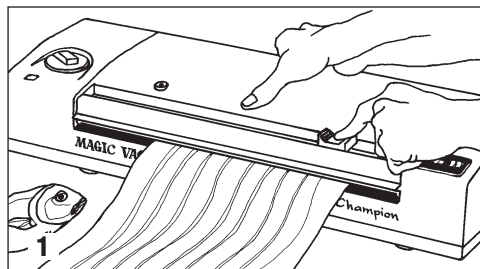
4. Baisser complètement le couvercle **(11)** du SOLIS CHAMPION et tourner le compteur du niveau de vide **(2)** en position «MAX».

5. Réglage du temps de soudage:

Seulement pour la première soudure positionner le compteur du temps de soudure **(5)** sur «7». Ensuite positionner sur «5» et souder. Si le sachet ne se soude pas complètement, augmenter le temps de soudage sur «6» pour souder correctement le sachet. Faire des essais pour trouver le réglage correct, comme les niveaux de tension varient.

6. Agir sur la partie en bas des deux poussoirs **(3)** placer (Lock) (fig.3) avec le paume de la main. L'un après l'autre, jusqu'à accrocher le levier (click). Appuyer sur le bouton ON (I)-OFF(0). **(8)**, la lumière verte s'illuminera quand la machine est branchée. La machine effectuera le cycle de conditionnement.

La soudure étant achevée. Le levier se décroche automatiquement. Soulever le couvercle **(11)** pour retirer le sachet avec l'extrémité soudée. Si on désire interrompre l'opération du vide (exemple: le sachet n'est pas positionné correctement) (si le levier ne s'est pas décroché correcte-



ment) il faut éteindre le SOLIS CHAMPION et agir sur les deux poussoirs **(3)** (partie supérieure position On Unlock). (fig.4).

7. Contrôler la soudure obtenue qui doit se présenter comme une bande transversale régulière, sans pli et avec les raies à l'intérieur du sachet aplaties. (fig.5)

8. Mise sous-vide avec le sachet coupés du rouleau ou avec des sachets prédécoupés: Soulever le couvercle **(11)** et introduire le produit dans le sachet sans créer de plis ou tensions des surfaces. **Éliminer tous liquides ou restes de nourriture sur la partie du sachet qui sera soudée.** Placer devant la machine le sachet et son contenu avec l'extrémité du sachet placée à l'intérieur de la chambre du vide **(17)** (fig.6a)

Retourner au point 4 de ces instructions et répéter les opérations jusqu'au point 7.

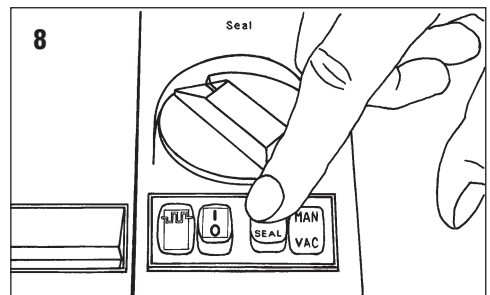
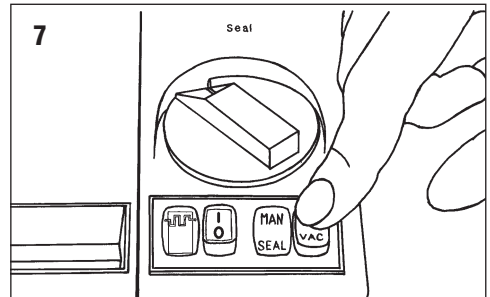
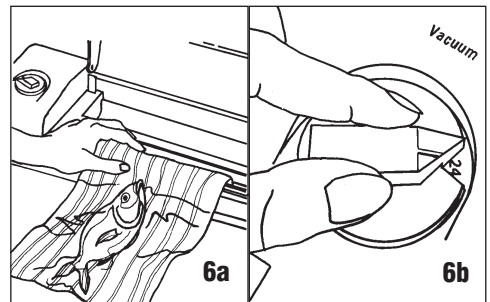
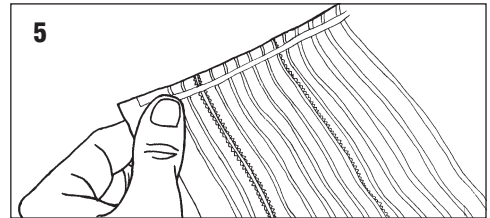
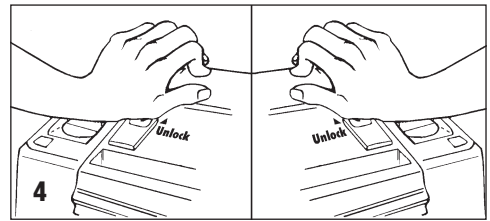
Réglage de l'indicateur de vide: Pour augmenter le niveau du vide tourner le compteur **(2)** dans le sens des aiguilles d'une montre en position MAX. Pour réduire le niveau du vide tourner le compteur dans le sens inverse en position MIN (fig.6b).

Commande manuelle du vide «MAN VAC» (6)

Appuyer sur le bouton pour annuler la valeur du niveau de vide présélectionnée **(2)**. Cela permet d'obtenir le vide désiré pour les nourritures avec air à l'intérieur (par ex. Poivrons, etc.). La pompe continuera à aspirer de l'air jusqu'à quand le bouton «MAN VAC» sera pressé. Quand on relâche le poussoir la machine soudera automatiquement selon le temps préalablement sélectionné sur le compteur **(5)** (fig.7).

Utilisation du Poussoir «MAN SEAL» (7)

Le témoin jaune étant allumé ce bouton déclenche immédiatement l'opération de soudage. On évite ainsi d'écraser les aliments délicats (par ex. biscuits, etc.). Le temps de soudage sera le temps présélectionné sur le compteur **(5)**. (fig.8).



Conditionnement dans le récipients SOLIS CHAMPION scellés avec les couvercles SOLIS CHAMPION ou les récipients en verre avec couvercles en métal.

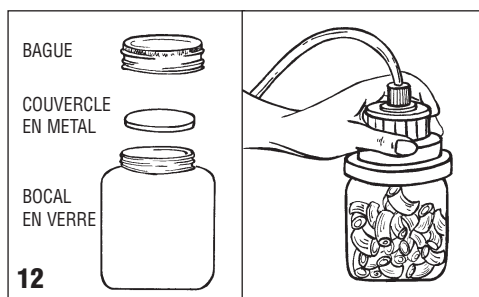
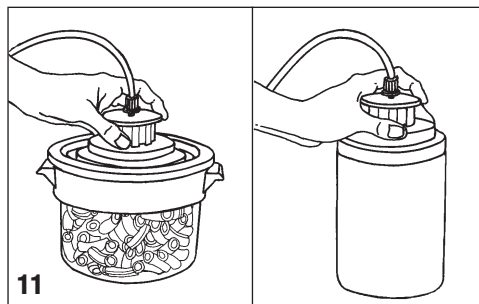
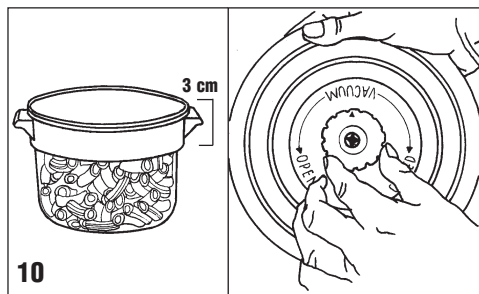
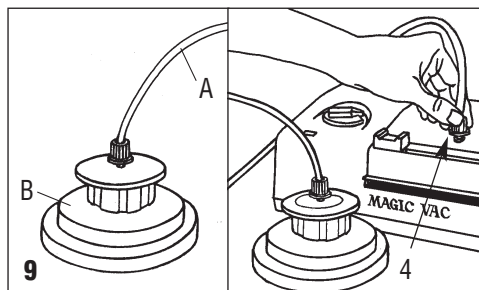
L'Adaptateur grand modèle pour Couvercles (si prévu) doit être utilisé pour le cycle de conditionnement dans les différents récipients SOLIS CHAMPION, dans les récipients scellés avec les Couvercles Universels SOLIS CHAMPION ou dans les pots à bouche large scellés avec des couvercles en métal. L'Adaptateur pour Couvercles est disponible également dans la taille petite pour des pots standard à bouche petite scellés avec des couvercles en métal. Les Couvercles Universels fonctionnent exactement comme les Couvercles Spéciaux pour récipients SOLIS CHAMPION.

ATTENTION: Ne pas utiliser de récipients en plastique ou en verre qui ne soient pas appropriés car ils peuvent imploser sous la dépression du vide de la SOLIS CHAMPION et causer des blessures.

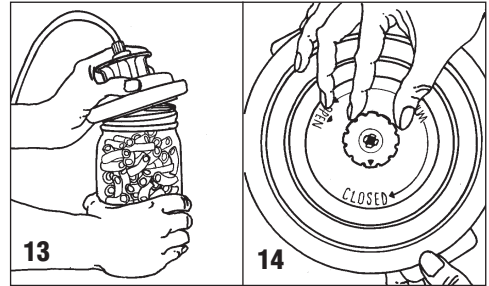
1. Connecter au moyen du tube de connexion (A) L'Adaptateur pour Couvercles (B) à la prise d'air (4) du SOLIS CHAMPION (fig.9)

2. Remplir les récipients en laissant un espace d'au moins 3 cm du bord supérieur du récipient et positionner le couvercle sur le récipient. Pour les récipients SOLIS CHAMPION munis de couvercle avec compteur tourner le compteur en position «Vacuum» (fig.10)

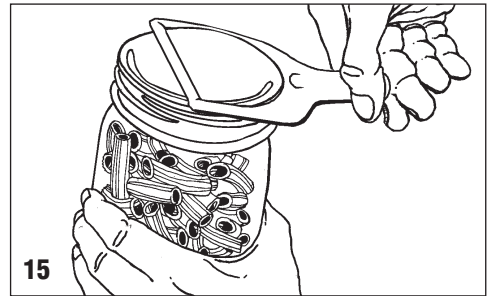
3. Positionner l'Adaptateur pour Couvercles sur le Couvercle Spécial ou Universel du récipient et le pousser vers le bas et vérifier que la liaison soit parfaite. (fig.11) Si on utilise des pots en verre scellés avec couvercles en métal, positionner l'Adaptateur pour Couvercles directement sur le pot muni du couvercle et appuyer fermement. (fig.12)



4. Tourner le Compteur du niveau de Vide (2) dans le sens des aiguilles d'une montre en position «MAX». Tourner le compteur Temps de soudage (5) dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre en position «1». Bloquer le couvercle au moyen des deux boutons (3) et mettre en fonction le SOLIS CHAMPION au moyen de l'interrupteur (8). Presser l'Adaptateur pour Couvercles avec la main pour en vérifier l'étanchéité. La machine exécutera le cycle de conditionnement et s'éteindra automatiquement l'opération étant achevée.



5. Retirer le Tube de connexion (A) de la Prise de l'air (4) du SOLIS CHAMPION (fig.9). Retirer l'Adaptateur pour Couvercles du couvercle spécial ou bien du Couvercle Universel ou du récipient (fig.13) pour récipients SOLIS CHAMPION munis de couvercle avec compteur, tourner le compteur en position «CLOSED» (fig.14). Pour les pots scellés avec couvercles en métal, l'opération en mise sous-vide étant terminée, placer et visser à fond le collier four-ni avec le pot (fig.12).



6. Pour ouvrir les récipients SOLIS CHAMPION munis de couvercle avec compteur ou les récipients avec couvercles universels SOLIS CHAMPION, tourner le compteur en position «OPEN» (si prévu, appuyer sur le bouton «PUSH»); on devrait entendre le bruit de l'air qui rentre dans le récipient. Ce bruit est la garantie que le contenu a été conservé sous vide. Pour ouvrir un pot scellé sous vide avec couvercle en métal, utiliser l'accessoire Enlève-couvercles (le côté avec les inscriptions au dessus). Positionner l'accessoire Enlève-couvercles comme indiqué sur la fig.15 et faire pression délicatement pour relâcher le vide. Enlever le couvercle en métal. Cet accessoire permettra au couvercle d'être réutilisable.

Conditionnement avec bouchon bouteille SOLIS CHAMPION

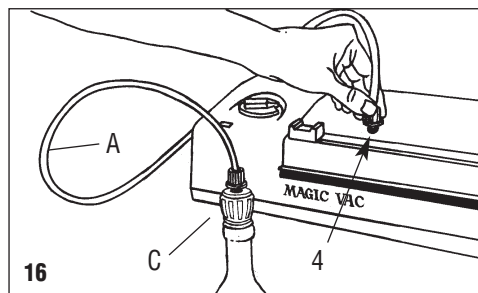
Le Bouchon Bouteille SOLIS CHAMPION peut être utilisé pour boucher des bouteilles, par ex. vin ou boissons non gazeuses, partiellement pleines. Le Bouchon Bouteille vous permettra de faire le sous-vide dans la bouteille dont le contenu s'oxydera moins vite et gardera sa qualité et son goût plus longtemps.

1. Connecter au moyen du tube de connexion (A) la prise de l'air **(4)** de la machine avec le Bouchon Bouteille (C) SOLIS CHAMPION (fig.16). Pousser fermement le Bouchon dans la bouteille.
2. Agir sur la partie en bas des deux poussoirs **(3)** placer **(Lock)** (fig.3) avec le paume de la main. L'un après l'autre, jusqu'à accrocher le levier (click). Appuyer sur le bouton ON (I)-OFF(0). **(8)**, la lumière verte l'illuminera quand la machine est branchée. La machine effectuera le cycle de conditionnement et s'éteindra automatiquement l'opération étant achevée. Retirer le Tube de connexion (A) du Bouchon Bouteille. (C)
3. Retirer le Tube de Connexion (A) de la machine. Pour ouvrir une bouteille scellée avec le Bouchon Bouteille SOLIS CHAMPION, sortir simplement le bouchon de la bouteille. Vous entendrez le bruit de l'air qui entre dans la bouteille.

NETTOYAGE

ATTENTION! Débrancher toujours la machine avant d'effectuer le nettoyage du SOLIS CHAMPION.

- Avant et après l'utilisation nettoyer les surfaces externe du SOLIS CHAMPION avec une éponge mouillée et du savon de vaisselle doux (non abrasif et non solvant). En cas de pénétration accidentelle de liquides à l'intérieur de la structure ne pas brancher la fiche dans la prise de courant, ne pas utiliser la machine et contacter le centre d'assistance après-vente agréé le plus proche ou bien à votre revendeur de confiance.
- Pour nettoyer le filtre **(12)**, tirer le petit couvercle en plastique vers vous, enlever le filtre, rincer et sécher les deux parties. Avant de positionner de nouveau le filtre vérifier que le logement du filtre soit propre.
- Laver soigneusement les accessoires du SOLIS CHAMPION (récipients, bouchons, pots, etc.) de la même façon de tout objet de cuisine et les faire sécher complètement. En cas de lavage dans la lave-vaisselle positionner les accessoires sur le plan supérieur.



Système d'aspiration avec cuve bloque-liquides muni de compresseur rotatif à piston avec protecteur thermique sans besoin de graissage. Le corps de la machine est réalisé en résine ABS antistatique de première qualité.

Voltage	230 ~ 50Hz 320W
Aspiration	automatique
Soudure	automatique / manuelle
Débit d'air de la pompe	11 L / min. approx
Valeur de vide de la pompe	60 cm/Hg (0,8 bar approx)
Dimensions	50 (L) x 16 (P) x 10 (H) cm
Poids	3,450 kg
Marquage	  

Le Fabricant, le Vendeur et l'Importeur ne sont responsables de la sécurité, de la fiabilité et des performances de l'appareil que lorsque:

- Il est utilisé conformément au mode d'emploi;
- Le système électrique auquel il est branché est conforme aux normes IEC;
- L'assemblage, les ajouts, les modifications ou les réparations sont effectués par du personnel autorisé.

Compte tenu de la recherche technologique du secteur, le fabricant se réserve la faculté d'apporter certaines modifications techniques et fonctionnelles à l'appareil sans aucun préavis.

PANNE	SOLUTION
Le SOLIS CHAMPION ne fonctionne pas	• S'assurer que la fiche du SOLIS CHAMPION soit correctement insérée. Contrôler la fiche électrique et la brancher sur un autre appareil. • S'assurer que l'interrupteur ON(1)-OFF(0) a été correctement pressé pour permettre le fonctionnement. Le témoin vert sera en fonction. • Le SOLIS CHAMPION se bloquera automatiquement en cas de surchauffe. Laisser refroidir pour 15 minutes et essayer de nouveau. • Vérifier si le câble d'alimentation ou la fiche sont défectueux. Le cas échéant, ne pas utiliser la machine.
Le SOLIS CHAMPION n'exécute pas la première soudure sur le morceau de rouleau coupé	• Vérifier que la partie de rouleau soit correctement positionné, selon la description sous le point 3 du paragraphe Conditionnement en rouleaux et sachets prédécoupés MAGIC VAC.
Le SOLIS CHAMPION ne fournit pas un vide complet dans les sachets	• Le Compteur du Temps de soudage (5) pourrait être positionné sur une valeur non suffisamment haute pendant la première opération de soudage. Le Compteur du Temps de soudage (5) devrait être positionné entre «5» et «7». Répéter une deuxième opération de soudage sur la même ligne et procéder de nouveau à la mise sous vide. • Pour souder correctement l'extrémité ouverte du sachet devrait rester entièrement dans le logement de la Chambre du Vide (17). • Vérifier que les Joints Scellants (13) et d'Étanchéité (14) ne présentent d'impuretés. Après le nettoyage éventuel, le positionner de nouveau correctement. • Il pourrait être nécessaire d'augmenter le Niveau du Vide (2) sur une valeur plus élevée: tourner le Compteur du niveau de vide (2) dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le niveau du vide. • Le sachet MAGIC VAC pourrait être perforé. Pour contrôler, sceller le sachet avec de l'air à l'intérieur, le plonger dans l'eau et presser. La présence de bulles signale la présence d'une perte. Sceller de nouveau ou utiliser un autre sachet.
Le SOLIS CHAMPION ne soude pas le sachet correctement	• S'il n'est pas possible de souder complètement le sachet, tourner le Compteur du Temps de Soudage (5) dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le temps de soudage. Si la barre de soudure (18) se surchauffe et qu'elle déforme le sachet il pourrait être nécessaire de soulever le Couvercle (11) et laisser refroidir la Barre de Soudure (18) pour quelques minutes. • Le SOLIS CHAMPION est fabriqué selon les normes de sécurité. En cas de surchauffe il s'éteint automatiquement. Laisser refroidir la machine pour 15 minutes et essayer de nouveau.

PANNE	SOLUTION
Le SOLIS CHAMPION ne produit pas le vide dans les récipients	• Connecter au moyen du Tube de Connexion (A) l'Adaptateur pour Couvercles (B) et la Prise d'air (4) de la machine • Laisser un espace supérieur adéquat (3 cm minimum) entre le contenu et la partie supérieure du pot ou du récipient. • Vérifier que la flèche sur le compteur du couvercle du récipient soit positionnée sur «VACUUM» avant de monter l'Adaptateur. • Utiliser la taille correcte d'Adaptateur pour Couvercles (voir page 18) • Vérifier si l'Adaptateur pour Couvercles est cassé ou abîmé. • Tourner l'Adaptateur sur le couvercle du récipient pour en garantir l'étanchéité correcte. • Si des liquides débordent lors de la mise sous-vide, se rappeler qu'ils doivent être refroidis sous réfrigération et non pas à température ambiante. • Il pourrait être nécessaire d'augmenter le Niveau du Vide (2); tourner le compteur du Niveau de Vide (2) dans le sens des aiguilles d'une montre pour atteindre le niveau maximum de vide.
Le sachet MAGIC VAC ne conserve pas le vide après avoir été soudé	• Des pertes le long de la soudure peuvent être causées par des plis, des miettes, de la graisse ou des liquides. Ouvrir de nouveau le sachet, nettoyer la partie supérieure à l'intérieur du sachet et éliminer le matériel étranger de la Barre de Soudure (18) avant de sceller de nouveau. • Certains aliments peuvent produire des gaz de fermentation (tels que les fruits frais ou les légumes). Ouvrir le sachet si on pense que l'aliment a commencé à se détériorer. Jeter le produit. Le manque de réfrigération ou des températures variables dans le réfrigérateur peuvent causer la détérioration des aliments. Si les aliments ne sont pas détériorés il faut les consommer immédiatement. • Vérifier que le sachet ne soit percé et par conséquent il n'a pas maintenu le vide. Utiliser des serviettes en papier pour protéger le sachet si le contenu a des bords pointus.
Le récipients SOLIS MAGIC VAC ne maintiennent pas le vide	• Vérifier que la flèche sur le compteur du couvercle du récipient et du couvercle universel soit positionné sur «CLOSED» après la procédure de mise sous-vide. • Vérifier que le bord du pot ou du récipient et du couvercle universel ne soit pas abîmé dans la zone de scellage. Nettoyer le bord et le couvercle avec un chiffon humide tiède et procéder de nouveau à l'opération de mise sous-vide. • Vérifier que le joint du couvercle du récipient ou du couvercle universel soit correctement positionné et ne soit pas abîmé. • Vérifier que l'O-Ring sous le compteur du couvercle du récipient ou du couvercle universel soit correctement positionné. • Les couvercles des pots ne doivent pas être fendus et le joint en caoutchouc ne doit pas être cassé ni abîmé. • Il pourrait être nécessaire de remplacer le couvercle du pot par un nouveau. Le cas échéant, éliminer le vieux couvercle.

LES ACCESSOIRES SOLIS CHAMPION

	Code
Boîte 1,5 L	922.70
Boîte 2 L et 4 L	922.71
Couvercle universel petit	922.80
Couvercle universel grand	922.81
2 Bouchon de bouteille	922.90
2 Rouleaux d’emballage 30 x 600 cm	922.50
2 Rouleaux d’emballage 20 x 600 cm	922.51
50 sacs prédécoupés 20 x 30 cm	922.61

Construits en matériaux résistants, forts et atoxiques pour utilisation alimentaire, les accessoires SOLIS CHAMPION peuvent facilement être lavés ou stérilisés comme tout autre objet de la cuisine.

**AVVERTENZE IMPORTANTI**

Il costruttore compie ogni sforzo necessario affinché ogni prodotto sia dotato della più alta qualità e sicurezza, tuttavia come per ogni apparecchio elettrico, bisogna sempre osservare fondamentali norme di sicurezza per evitare di costituire pericolo per persone o cose. Precedentemente al primo uso, e periodicamente durante la vita del prodotto, controllare il cavo di alimentazione, per accertarsi che non vi siano danni; se risultasse danneggiato, non inserire la spina e portare immediatamente il prodotto ad un centro di assistenza autorizzato o dal Vs. rivenditore di fiducia.

- Leggete con attenzione le istruzioni, prima di usare la Vs. SOLIS CHAMPION, e tenetele a portata di mano per riferimento futuro.
- Non è un apparecchio per uso continuo. Non effettuare più di un ciclo completo ogni 2 minuti. Per ciclo si intende:

1. CICLO COMPLETO PER SACCHETTI

- a Tagliare il sacchetto dal rotolo
- b Saldare un lato aperto del sacchetto
- c Inserire l'alimento nel sacchetto
- d Aspirare l'aria dal sacchetto
- e Saldare il secondo lato del sacchetto
- f Pausa

2. CICLO COMPLETO PER CONTENITORI/ACCESSORI

- a Inserire l'alimento nel contenitore
- b Applicare il tappo e l'attacco per tappi sul contenitore
- c Aspirare l'aria dal contenitore
- d Chiudere la valvola (ove previsto)
- e Pausa

- In condizioni ambientali estreme (per es. 40°C e sovratensione di + 10%) l'uso intensivo dell'apparecchio, oppure l'applicazione di cicli diversi da quelli sopracitati, oppure il mancato rispetto del limite di 2 minuti richiesti, possono far intervenire i sistemi automatici di protezione termica dell'apparecchio. In questo caso si deve attendere che l'apparecchio si raffreddi al punto da consentire il ripristino di detti sistemi di protezione.
- Non utilizzare la SOLIS CHAMPION vicino o sopra superfici calde.
- SOLIS CHAMPION è un apparecchio con involucro non protetto contro la penetrazioni di liquidi.
- Non immergere la SOLIS CHAMPION in acqua e non utilizzarla se il cavo o la spina sono bagnati; se questo dovesse accadere durante l'utilizzo, staccare immediatamente la spina indossando guanti di gomma asciutti. Non estrarre né toccare il prodotto immerso nell'acqua prima di aver disinserito la spina dalla presa. Non utilizzare il prodotto dopo averlo rimosso dall'acqua (inviarlo immediatamente ad un centro di assistenza autorizzato od al Vs. rivenditore di fiducia).
- Non toccare la barra saldante durante l'utilizzo della macchina, onde evitare possibili scottature.
- Non utilizzare mai adattatori per tensioni di alimentazione diverse da quelle riportate sul fondo della macchina (dati targa).
- Staccare sempre la spina dopo l'uso.
- Non aprire o modificare l'apparecchio. Le riparazioni devono essere effettuate solo da personale autorizzato. Le Riparazioni non autorizzate annullano la garanzia.
- **Utilizzare solo sacchetti e accessori originali SOLIS CHAMPION.**

Prima di ogni utilizzo pulire accuratamente la SOLIS CHAMPION e gli accessori a contatto con il cibo (contenitori, tappi, vasi, ecc.) seguendo le istruzioni fornite nel paragrafo «ISTRUZIONE PER LA PULIZIA».

Confezionamento in rotoli e sacchetti pretagliati SOLIS CHAMPION.

1. Posizionare la macchina in un luogo asciutto su un piano orizzontale, avendo cura di lasciare la zona di lavoro antistante la macchina stessa libera da ostacoli e sufficientemente ampia da consentire l'appoggio dei sacchetti con il cibo da confezionare. Inserire la spina nella presa di corrente corrispondente alla tensione della macchina (vedere i dati tecnici).

2. Verificare che la lunghezza del sacchetto da utilizzare sia almeno 8 cm superiore al cibo da conservare, e considerando ulteriori 2 cm per ogni volta che il sacchetto verrà successivamente riutilizzato. Se si utilizzano sacchetto pretagliati passare al punto 8 di queste istruzioni.

3. Utilizzo dei rotoli: Srotolare la giusta lunghezza del rotolo, chiudere il Coperchio **(11)**, premere la Lama Taglia-sacchetti **(10)** e tenendola premuta verso il basso, iniziando da una qualsiasi delle due estremità del sacchetto, farla scorrere per il tratto necessario in funzione della larghezza. Questo taglierà lo spezzone nella misura desiderata in modo netto e preciso (fig.1). Alzare il Coperchio **(11)** per rimuovere lo spezzone tagliato e riposizionare il rotolo nel vano Porta-Sacchetti **(15)**. Quindi saldare un lato aperto dello spezzone come descritto di seguito: posizionare una delle due estremità aperte del sacchetto sulla barra saldatrice **(18)** con la parte liscia rivolta verso l'altro (fig.2).

Attenzione : non lasciare sporgere il sacchetto nella camera del vuoto (17) o sulla guarnizione di tenuta (14).

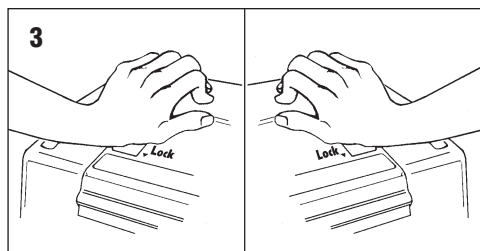
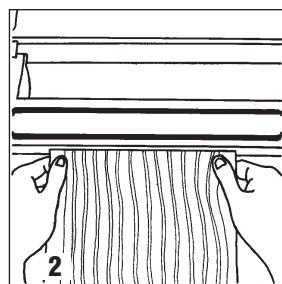
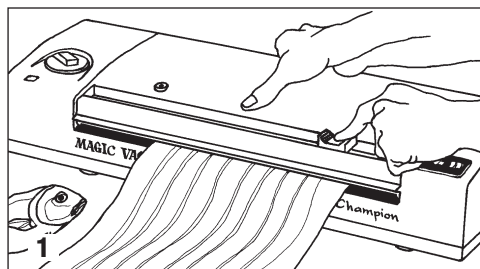
4. Abbassare completamente il coperchio **(11)** della SOLIS CHAMPION e ruotare la manopola del Livello del Vuoto **(2)** in posizione «MAX».

5. Regolazione Tempo di Saldatura: Esclusivamente per la prima saldatura, posizionare la manopola **(5)** del tempo di saldatura su «7». Dopodiché, posizionarla su «5» e saldare. Se il sacchetto non si salda completamente, aumentare il tempo di saldatura a «6» per saldare adeguatamente il sacchetto. Fare delle prove per trovare una corretta regolazione, dato che i livelli di tensione variano.

6. Agire sulla parte bassa di entrambi i pulsanti **(3)** (posizione **LOCK**) (fig.3) con il palmo della mano, prima uno e poi l'altro, fino ad agganciare la leva (click). Premere l'interruttore ON(1)/OFF(0) **(8)**, la luce verde illuminerà lo stesso quando la macchina è accesa. La macchina eseguirà il ciclo del confezionamento.

A saldatura effettuata la leva si sgancia automaticamente. Alzare il coperchio **(11)** per togliere il sacchetto con l'estremità saldata.

Qualora si volesse interrompere l'operazione del vuoto (esempio: il sacchetto non è posizionato correttamente) è necessario (se la leva non si



fosse sbloccata automaticamente) spegnere la SOLIS CHAMPION ed agire sui due pulsanti **(3)** (parte superiore posizione UNLOCK). (fig. 4)

7. Controllare la regolarità della saldatura ottenuta che dovrà presentarsi come una regolare striscia trasversale, priva di grinze e con le righe interne del sacchetto appiattite. (fig. 5)

8. **Confezionamento sottovuoto con il sacchetto ricavato dal rotolo o con i sacchetti pretagliati:** Sollevare il coperchio **(11)** e inserire l'alimento nel sacchetto senza creare particolari grinze o tensioni delle superfici. **Eliminare liquidi o residui di cibo dalla zona interna del sacchetto che deve essere saldata.** Adagiare davanti alla macchina il sacchetto con il suo contenuto posizionandone l'estremità all'interno della camera del vuoto **(17)** (fig. 6a) Ritornare al punto 4 di queste istruzioni e ripetere le operazioni fino al punto 7.

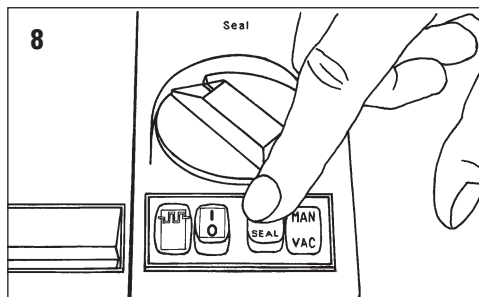
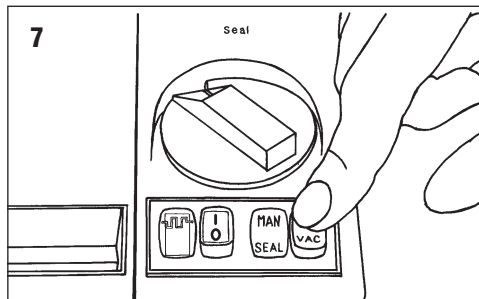
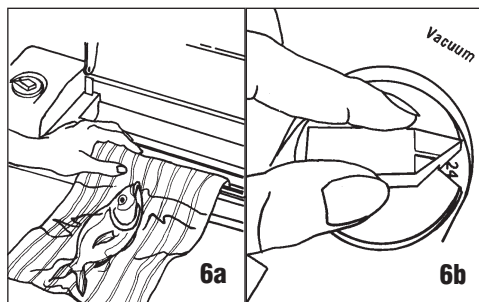
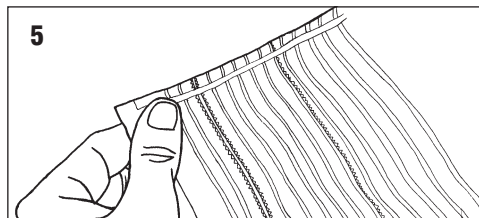
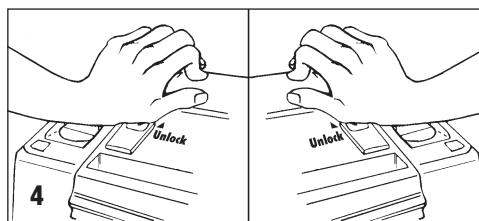
Regolazione Livello di Vuoto: Per un alto livello di vuoto, girare la manopola **(2)** in senso orario in posizione MAX. Per un basso livello di vuoto, girare la manopola in senso antiorario in posizione MIN (fig. 6b)

Utilizzo Pulsante MAN VAC (6)

Premendo questo pulsante si annulla il Livello del Vuoto preselezionato sul quadrante **(2)**. Questo consente di ottenere il vuoto desiderato per cibi con aria al loro interno (es. peperoni, ecc.). La Pompa continuerà ad estrarre aria fino a che il pulsante (MAN MAC) verrà premuto. Al suo rilascio la macchina salderà automaticamente sempre con il tempo impostato in precedenza con la manopola **(5)** (fig. 7)

Utilizzo Pulsante MAN SEAL (7)

Premendo questo pulsante, con la comparsa della luce gialla, si effettua immediatamente l'operazione di saldatura. Ciò consente di evitare che il vuoto causi lo schiacciamento di cibo delicato, fragile (es. biscotti, ecc.) Ovviamente il tempo di saldatura sarà quello impostato in precedenza con la manopola **(5)** (fig. 8)



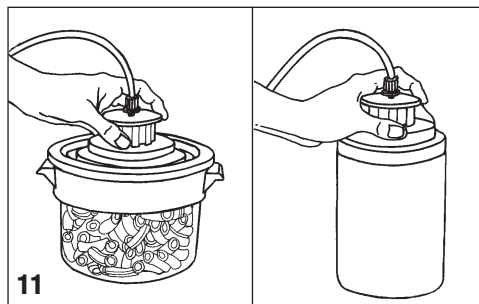
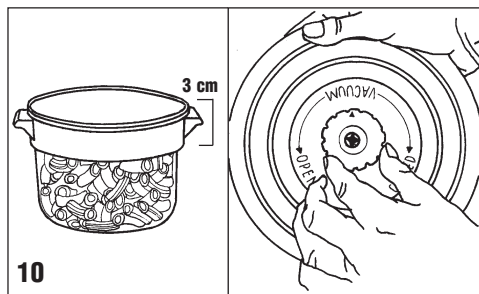
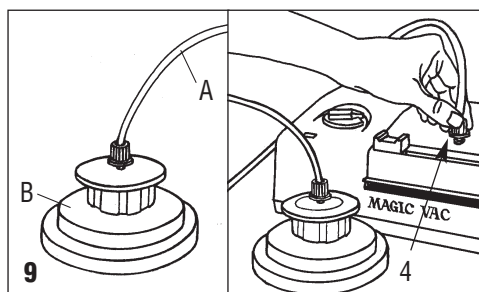
Confezionamento in contenitori SOLIS CHAMPION in contenitori , sigillati con Tappi Universali SOLIS CHAMPION o in vasi di vetro sigillati con coperchietti metallici.

L'Attacco grande per Tappi (ove previsto) deve essere utilizzato per il ciclo di confezionamento nei vari contenitori SOLIS CHAMPION, nei contenitori sigillati con i Tappi Universali SOLIS CHAMPION o in vasi a bocca larga sigillati con coperchietti metallici. Tuttavia l'attacco per Tappi è disponibile anche nella misura piccola, per vasi standard a bocca piccola sigillati con coperchietti metallici. I Tappi Universali SOLIS CHAMPION, disponibili nei due diametri da 100mm e da 125mm, sono da utilizzare con i vasi per la conservazione de cibo, con casseruole e scodelle di vetro temperato. I Tappi Universali funzionano esattamente come i Tappi speciali per contenitori SOLIS CHAMPION:

ATTENZIONE : Non usare contenitori di plastica o di vetro che non siano idonei in quanto possono implodere sotto la depressione del vuoto della SOLIS CHAMPION, e potrebbero causare ferite.

1. Collegare mediante il tubetto di collegamento (A), l'Attacco per Tappi (B) alla presa aria (4) della SOLIS CHAMPION. (fig. 9)
2. Riempire i contenitori lasciando almeno 3 cm di spazio dal bordo superiore del contenitore e posizionare il tappo sul contenitore. Per i contenitori SOLIS CHAMPION dotati di tappo con manopola ruotare la manopola in posizione «VACUUM». (fig. 10)
3. Posizionare l'Attacco per Tappi sopra il tappo Speciale o Universale del contenitore e spingerlo verso il basso, assicurandosi che il collegamento sia corretto. (fig. 11)

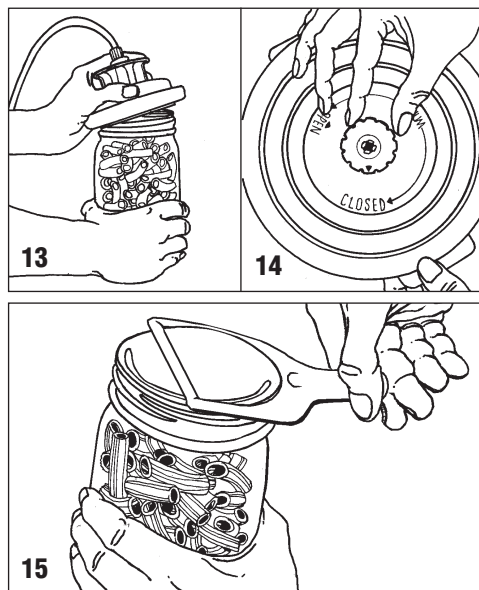
Se si utilizzano vasi di vetro sigillati con coperchietti metallici, posizionare l'Attacco per Tappi direttamente sul vaso corredato dal solo coperchietto e spingerlo verso il basso. (fig. 12)



4. Ruotare la Manopola del Livello di Vuoto **(2)** in senso orario in posizione «MAX». Ruotare la manopola del Tempo di Saldatura **(5)** in senso antiorario in posizione «1». Bloccare il coperchio agendo sui due pulsanti **(3)** e accendere la SOLIS CHAMPION mediante l'interruttore **(8)**. Verificare che l'Attacco per Tappi faccia tenuta tenendolo premuto con la mano. La macchina eseguirà il ciclo di confezionamento e si spegnerà automaticamente ad operazione ultimata.

5. Togliere il Tubetto di collegamento (A) dalla Presa Aria **(4)** della SOLIS CHAMPION (fig. 9). Sfilare l'Attacco per Tappi dal Tappo speciale o dal Tappo Universale o dal contenitore (fig. 13); per i contenitori SOLIS CHAMPION dotati di tappo con manopola ruotarla in posizione «CLOSED» (fig. 14) mentre per i vasi sigillati con coperchietti metallici, dopo l'operazione di sottovuoto, applicare ed avvitare a fondo la ghiera fornita con il vaso (fig. 12).

6. Per aprire i contenitori SOLIS CHAMPION dotati di tappo con manopola o i contenitori sigillati con i tappi universali SOLIS CHAMPION., ruotare la manopola in posizione «OPEN» (ove previsto premere il bottone «PUSH»): si dovrebbe sentire il suono dell'aria che fischia rientrando nel contenitore. Questo suono è la garanzia che il contenuto è stato conservato sottovuoto. Per aprire un vaso sigillato sottovuoto con coperchietto metallico, utilizzare l'apposito Leva coperchietti (con il lato delle scritte rivolto verso l'alto). Posizionare il Leva coperchietti come da figura 15 e fare leva delicatamente fino al rilascio del vuoto. Rimuovere il coperchietto metallico. Questo accessorio consentirà al coperchietto di essere riutilizzabile.



Confezionamento con tappo bottiglia SOLIS CHAMPION

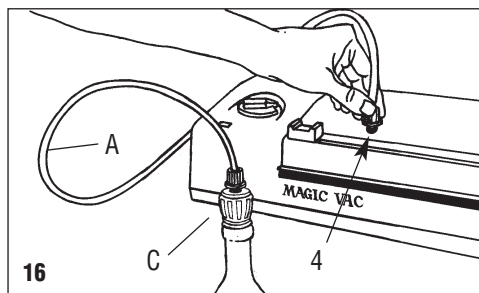
Il Tappo Bottiglia SOLIS CHAMPION può essere utilizzato per tappare bottiglie, ad es. di vino o bevande non gassati, parzialmente piene. Il Tappo Bottiglia Vi permetterà di fare il vuoto nella bottiglia ed il suo contenuto non si ossiderà così velocemente, mantenendo la qualità ed il gusto più a lungo.

1. Collegare, mediante il Tubetto di collegamento (A), la presa aria (4) della macchina con il Tappo Bottiglia (C) SOLIS CHAMPION (fig. 16). Spingere saldamente il Tappo nella bottiglia.
2. Agire sulla parte bassa di entrambi i pulsanti (3) (posizione **LOCK**) (fig. 3) con il palmo della mano, prima uno e poi l'altro, fino ad agganciare la leva (click). Premere l'interruttore ON(I)/OFF(O) (8), la luce verde illuminerà lo stesso quando la macchina è accesa. La macchina eseguirà il ciclo del confezionamento e si spegnerà automaticamente ad operazione ultimata. Scollegare il Tubetto di collegamento (A) dal Tappo Bottiglia (C).
3. Scollegare il Tubetto di Collegamento (A) dalla macchina. Per aprire una bottiglia sigillata con il Tappo Bottiglia SOLIS CHAMPION, tirare semplicemente il tappo fuori dalla bottiglia. Sentirete il fruscio del flusso dell'aria che entra nella bottiglia.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

ATTENZIONE: Staccare sempre la spina prima di effettuare la pulizia della SOLIS CHAMPION.

- Lavarsi accuratamente le mani prima di procedere alle fasi di pulizia della macchina e degli accessori.
- Pulire, sia prima che dopo l'utilizzo, le superfici esterne della SOLIS CHAMPION con una spugna inumidita con detergente delicato per piatti (non abrasivo o solvente). Nel caso vi fossero penetrazioni accidentali di liquidi all'interno della struttura, non inserire la spina nella presa di alimentazione elettrica di rete, non utilizzatela e rivolgetevi al centro di assistenza autorizzato più vicino o al vostro rivenditore di fiducia.
- Per pulire il filtro (12), tirare il coperchietto di plastica verso di Voi, togliere il filtro, sciacquare e asciugare entrambe le parti. Prima di riposizionare il filtro, accertarsi di avere pulito la sede del filtro.
- Lavare accuratamente gli accessori SOLIS CHAMPION (contenitori, tappi, vasi, ecc.) come un qualsiasi oggetto da cucina, lasciandoli asciugare completamente. Nel caso gli accessori vengano lavati in lavastoviglie riporli nel piano superiore.



Sistema di suzione con vaschetta ferma liquidi, dotato di compressore rotativo a pistone con protettore termico, esente da lubrificazione. L'involucro della macchina è costruito in resina ABS antistatica di I qualità.

Tensione	230 ~ 50Hz 320W
Aspirazione	automatica
Saldatura	automatica / manuale
Portata aria pompa	11 L / min. approx
Valore vuoto pompa	60 cm/Hg (0,8 bar approx)
Dimensioni	50 (L) x 16 (P) x 10 (A) cm
Peso	3,450 kg
Marcatura	  

Il Fabbricante, il Venditore e l'Importatore si considerano responsabili agli effetti della sicurezza, affidabilità e prestazioni soltanto se:

- L'apparecchio è impiegato in conformità alle istruzioni d'uso ;
- L'impianto elettrico dell'ambiente in cui l'apparecchio viene impiegato è conforme alle norme IEC;
- Il montaggio, le aggiunte, le modifiche o riparazioni sono effettuate da personale qualificato.

Data la continua ricerca tecnologica nel settore, il fabbricante si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e funzionali al prodotto senza alcun preavviso.

INCONVENIENTI	RIMEDI
La SOLIS CHAMPION non funziona	• Controllare che la spina della SOLIS CHAMPION sia ben inserita. Controllare la presa elettrica infilando nella stessa un altro apparecchio. • Assicurarsi che l'interruttore «ON(I) – OFF(0)» sia stato premuto in maniera corretta per consentire il funzionamento. La spia verde sarà accesa. • La SOLIS CHAMPION si bloccherà automaticamente se surriscaldata. Lasciarla raffreddare per 15 minuti e provare di nuovo. • Verificare se il cavo di alimentazione o la spina sono difettosi. In tal caso non utilizzare la macchina.
La SOLIS CHAMPION non esegue la prima saldatura sullo spezzone di rotolo tagliato	• Controllare il corretto posizionamento dello spezzone di rotolo come descritto nel punto 3 del paragrafo:” Confezionamento in rotoli e sacchetti pretagliati SOLIS CHAMPION.
La SOLIS CHAMPION non fornisce un vuoto competo nei sacchetti	• La manopola del Tempo di Saldatura (5) potrebbe essere stata posizionata ad un valore non sufficientemente alto durante la prima saldatura. La manopola del Tempo di Saldatura (5) dovrebbe essere posizionata tra «5» e «7». Ripetere una seconda saldatura lungo la stessa linea, e fare nuovamente il vuoto. • Per saldare correttamente, l'estremità del sacchetto aperta dovrebbe rimanere interamente dentro il vano della Camera per il Vuoto (17). • Controllare che le Guarnizioni Sigillanti (13) e di Tenuta (14) non abbiano impurità. Dopo l'eventuale pulizia, rimetterle correttamente al loro posto. • Potrebbe essere necessario alzare il Livello del Vuoto (2) ad un numero maggiore; ruotare la manopola del Livello di Vuoto (2) in senso orario per aumentare il livello del vuoto. • Il sacchetto SOLIS CHAMPION potrebbe essere forato. Per controllare, sigillare il sacchetto con dell'aria all'interno, immergerlo nell'acqua e fare pressione. La comparsa di bollicine segnala la presenza di una perdita. Risigillare o utilizzare un altro sacchetto.
La SOLIS CHAMPION non salda correttamente il sacchetto	• Quando non si riesce al saldare completamente il sacchetto, ruotare la manopola del Tempo di Saldatura (5) in senso orario per aumentare il tempo di saldatura. Se la Barra Saldante (18) dovesse surriscaldarsi e sciogliere il sacchetto, potrebbe rendersi necessario alzare il Coperchio (11) e lasciare raffreddare la Barra Saldante (18) per alcuni minuti. • La SOLIS CHAMPION è costruita secondo le norme di sicurezza. In caso di surriscaldamento si spegne automaticamente. Raffreddare la macchina per 15 minuti e provare di nuovo.

INCONVENIENTI	RIMEDI
La SOLIS CHAMPION non fa il vuoto nei contenitori	• Collegare mediante il Tubetto di Collegamento (A), l'Attacco per Tappi (B) e la Presa Aria (4) della macchina. • Lasciare uno spazio superiore adeguato (almeno 3 cm) tra il contenuto e la parte superiore del vaso o del contenitore. • Assicurarsi che la freccia sulla manopola del tappo del contenitore sia posizionata su "VACUUM" prima di calzare l'Attacco sullo stesso. • Usare la misura corretta dell'Attacco per Tappi (vedi pag. 28). • Controllare che l'Attacco per Tappi non sia rotto danneggiato. • Ruotare l'Attacco sul tappo del contenitore per garantire la tenuta corretta. • Se i liquidi fuoriescono durante la fase di sottovuoto, ricordarsi che prima devono essere raffreddati sotto refrigerazione e non a temperatura ambiente. • Potrebbe essere necessario aumentare ad un numero maggiore il Livello del Vuoto (2); ruotare la manopola del Livello del Vuoto (2) in senso orario per raggiungere il massimo livello di vuoto.
Il sacchetto MAGIC VAC non tiene il vuoto dopo essere stato saldato	• Perdite lungo la saldatura possono essere causate da grinze, briciole, grasso o liquidi. Riaprire il sacchetto, pulire la parte superiore all'interno del sacchetto e togliere il materiale estraneo dalla Barra Saldante (18) prima di risigillare. • Può succedere che il cibo rilasci gas o fermentazioni (come frutta fresca e verdura). Aprire il sacchetto, se si pensa che il cibo abbia iniziato a deteriorarsi, scartarlo. La mancanza di refrigerazione o temperature fluttuanti nel frigorifero possono causare il deterioramento del cibo. Se il cibo non è deteriorato, consumarlo immediatamente. • Controllare che il sacchetto non sia forato e di conseguenza non abbia mantenuto il vuoto. Proteggere eventuali bordi appuntiti del contenuto nel sacchetto usando tovaglioli di carta.
I contenitori SOLIS MAGIC VAC non mantengono il vuoto	• Assicurarsi che la freccia sulla manopola del tappo del contenitore e del tappo universale sia posizionata su "CLOSED" dopo aver fatto il vuoto. • Controllare il bordo del vaso, o del contenitore ed il tappo universale, che non siano danneggiati nella zona di sigillatura. Pulire il bordo e il tappo con un panno tiepido e fare nuovamente il vuoto. • Controllare che la guarnizione del tappo del contenitore o del tappo universale sia collocata correttamente nel posto giusto e non sia danneggiata. • Controllare che l'O-ring sotto la manopola del tappo del contenitore o del tappo universale sia al proprio posto correttamente posizionato. • I tappi dei vasi non devono essere incrinati al bordo, e la guarnizione in gomma non deve essere rotta o danneggiata. • Potrebbe essere necessaria la sostituzione del tappo del vaso per la conservazione del cibo con uno nuovo. In questo caso, scartare il vecchio tappo.

ACCESSORI SOLIS CHAMPION

	Codice
Contenitore con tappo da 1,5 L	922.70
Set contenitori da 4 lt. + 2 lt. con tappi	922.71
Tappo universale piccolo	922.80
Tappo universale grande	922.81
2 Tappi bottiglia	922.90
2 rotoli per sacchetti 30 x 600 cm	922.50
2 rotoli per sacchetti 20 x 600 cm	922.51
50 sacchetti pretagliati 20 x 30 cm	922.61

La vasta gamma di accessori SOLIS CHAMPION permette la conservazione sottovuoto di cibi, liquidi, oggetti, ecc. Costruiti in materiali resistenti ed atossici per uso alimentare, sono facilmente lavabili o sterilizzabili come qualunque oggetto della cucina.

Schweiz/Suisse/Svizzera

SOLIS AG
Solis-Haus
Kanalstrasse 11
8152 Glattbrugg
Tel. 01/810 18 18
Fax 01/810 30 70
E-Mail: info@solis.ch
Internet: www.solis.ch

Deutschland/Allemagne/Germania

SOLIS DEUTSCHLAND GmbH
Marienstrasse 10
78054 VS-Schwenningen
Tel. (07720) 9997-0
Fax (07720) 9997-27
E-Mail: info@solis.de
Internet: www.solis.de