

SINCE 1908

*Solis*

# VAC PRESTIGE MAXI

Type 5706

**Manuel utilisateur**



## **SOMMAIRE**

UTILISATION PRÉVUE	3
CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTS	3
SOMMAIRE	8
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	8
BOUTONS DE CONTRÔLE	10
INSTALLATION	11
CRÉER UN SAC À PARTIR DU FILM	12
METTRE SOUS VIDE ET SCELLER UN SAC REMPLI	14
MISE SOUS VIDE ET SOUDURE CONTRÔLÉES	16
MISE SOUS VIDE DE RÉCIPIENTS SOLIS (ACCESSOIRES, NON FOURNIS)	17
UTILISER LA FONCTION DE MARINAGE	18
PORT DE CHARGE USB	19
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	20
RANGEMENT	20
NETTOYER LES BOÎTES DE MISE SOUS VIDE	21
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	21
DEPANNAGE	22
ELIMINATION	24
GARANTIE DE 2 ANS	24
SOLIS HELPLINE – SERVICE D'ASSISTANCE	24

## ▲ UTILISATION PRÉVUE

- L'appareil a été conçu pour emballer sous vide différents types d'aliments.
- Utilisez l'appareil uniquement comme décrit dans le présent manuel.
- Cet appareil est destiné pour une utilisation domestique ou similaire comme par exemple:
  - coin cuisine pour le personnel de magasins, bureaux ou autres environnement professionnel;
  - fermes;
  - par les clients d'hôtels, motels ou autres types de résidences de vacances;
  - environnements de type chambres d'hôtes et non à usage commercial.
- Cet appareil peut être utilisé aussi dans les véhicules équipés d'un allume-cigare (12 VCC).
- Cet appareil est destiné à une utilisation dans les espaces intérieurs et les habitacles des véhicules uniquement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Toute utilisation de l'appareil autre que celle décrite dans le présent manuel est considérée comme une mauvaise utilisation et peut causer des blessures, endommager l'appareil et annuler la garantie.

## ▲ CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTS

### CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

#### ▲ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous d'avoir entièrement lu et compris les instructions de ce manuel de l'utilisateur avant d'installer ou d'utiliser l'appareil. Conservez ce document pour référence ultérieure.
- Ne pas utiliser l'appareil si une pièce est endommagée ou défectueuse. Remplacez immédiatement un appareil endommagé ou défectueux.
- Si le câble d'alimentation ou le câble de l'allume-cigare est endommagé, remplacez-le par un câble spécial d'origine ou des accessoires fournis par le fabricant ou son distributeur.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ CONCERNANT L'INSTALLATION

### **▲ AVERTISSEMENT**

- Ne pas laisser tomber l'appareil et éviter de le cogner.
- Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistant à la chaleur et à l'humidité.
- Ne pas placer l'appareil à la lumière directe du soleil.
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que le voltage indiqué sur la plaque du modèle de votre appareil corresponde à la tension du secteur. N'utilisez pas l'appareil avec un adaptateur multiprises.
- Ne laissez pas pendre le cordon sur le rebord d'une table afin que l'appareil ne risque pas de tomber. Prenez soin que ni le cordon ni la prise n'entrent en contact avec des surfaces chaudes comme p.ex. une plaque de cuisson ou un radiateur ou avec l'appareil lui-même.
- Tenez l'appareil à l'écart de sources de chaleur telles qu'une gazinière, un four ou autre appareil dégageant de la chaleur. N'utilisez jamais l'appareil sur une surface mouillée ou chaude. Ne placez jamais l'appareil à proximité d'une source d'humidité, de chaleur ou d'une flamme nue. Tenez-le à l'écart d'objets ou appareils mobiles.
- Ne placez jamais l'appareil là où il risque de tomber dans de l'eau ou d'entrer en contact avec de l'eau ou autres liquides (p.ex. dans ou à côté d'un évier).
- Ne jamais attraper un appareil qui est tombé dans l'eau ou dans d'autres liquides :
  - Toujours porter des gants en caoutchouc secs pour débrancher l'appareil avant de le sortir de l'eau.

- Ne pas recommencer à utiliser l'appareil avant d'avoir fait vérifier son fonctionnement et sa sécurité par Solis ou un centre de service agréé par Solis.
- N'utilisez pas l'appareil avec une rallonge afin d'éviter des courts-circuits.
- Ne pas placer l'appareil directement sous une prise secteur.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le déplacer.
- Déroulez complètement le câble d'alimentation avant utilisation.

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ CONCERNANT L'UTILISATION**

### **⚠ AVERTISSEMENT**

- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Tenez l'appareil ainsi que le cordon à l'écart des enfants et animaux domestiques.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées.
- Utilisez uniquement les câbles de raccordement d'origine fournis.
- Utilisez uniquement l'appareil avec les accessoires fournis ou les accessoires recommandés par Solis. Des accessoires inappropriés ou une mauvaise utilisation peuvent endommager l'appareil.
- Utilisez uniquement des films ou sachets sous vide d'origine de Solis, ou des récipients conçus pour cet appareil. Les accessoires et consommables inadaptés peuvent endommager l'appareil, de même que les utilisations non conformes.

- Pendant l'utilisation, la barre de soudure devient très chaude. Ne touchez pas la barre de soudure pendant ou juste après l'utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 secondes après chaque cycle de soudure.
- Ne scellez pas plus de 50 sachets d'affilée, afin de ne pas surchauffer l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est utilisé.
- Certaines parties de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Touchez uniquement le tableau de commande lorsque vous utilisez l'appareil.
- N'apportez aucune modification à l'appareil, au cordon, à la prise ou aux accessoires.
- Ne pas insérer d'objets tranchants ou pointus ou outils dans l'appareil.
- Lorsque vous mettez sous vide des sacs contenant des liquides, assurez-vous que le liquide ne coule pas dans l'appareil.
- Pour emballer sous vide des soupes, ragoûts ou autres liquides, il convient de congeler le liquide pour obtenir un volume solide avant de lancer le processus d'emballage sous vide, ou d'utiliser un sachet dont la taille est d'au moins 15 cm plus grande que l'aliment. Pour emballer sous vide les liquides ou aliments avec une teneur élevée en humidité, nous vous recommandons d'utiliser les récipients d'emballage sous vide Solis (disponibles comme accessoires).
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ CONCERNANT LA MAINTENANCE**

### **⚠ AVERTISSEMENT**

- Débranchez l'appareil avant la maintenance ou le remplacement d'éléments.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides, ne pas le mettre au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de nettoyeurs chimiques abrasifs tels que de l'ammoniac, de l'acide ou de l'acétone lors du nettoyage de l'appareil. Cela peut endommager l'appareil.
- Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil. Ne tirer que sur la fiche.
- Ne pas utiliser d'huiles ou de lubrifiants avec cet appareil. Les lubrifiants et autres liquides peuvent endommager l'appareil.

## ▲ SOMMAIRE

Veillez vérifier le contenu de l'emballage :

---

**1x** VAC PRESTIGE MAXI

---

**5x** Sachet d'emballage sous vide (20 × 30 cm)

---

**5x** Sachet d'emballage sous vide (30 × 40 cm)

---

**1x** Rouleau de film d'emballage sous vide (30 × 300 cm)

---

**1x** Rouleau de film d'emballage sous vide (40 × 300 cm)

---

**1x** Tuyau d'aspiration

---

**1x** Câble d'alimentation (220 – 240 VCA)

---

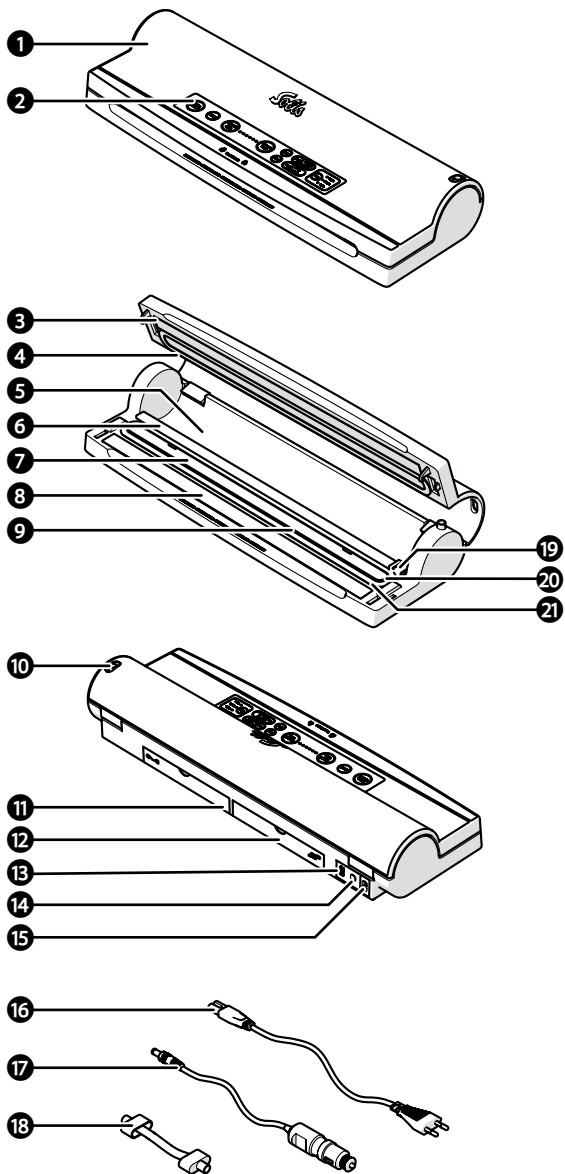
**1x** Câble d'allume-cigare (12 VCC)

---

## ▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Utilisez l'appareil VAC PRESTIGE MAXI pour préserver encore plus longtemps la qualité de vos aliments. L'appareil peut être utilisé aussi pour accélérer un processus de marinage nécessaire à la préparation de l'aliment. Grâce au câble d'allume-cigare, vous pouvez même emporter l'appareil VAC PRESTIGE MAXI lors de vos déplacements !

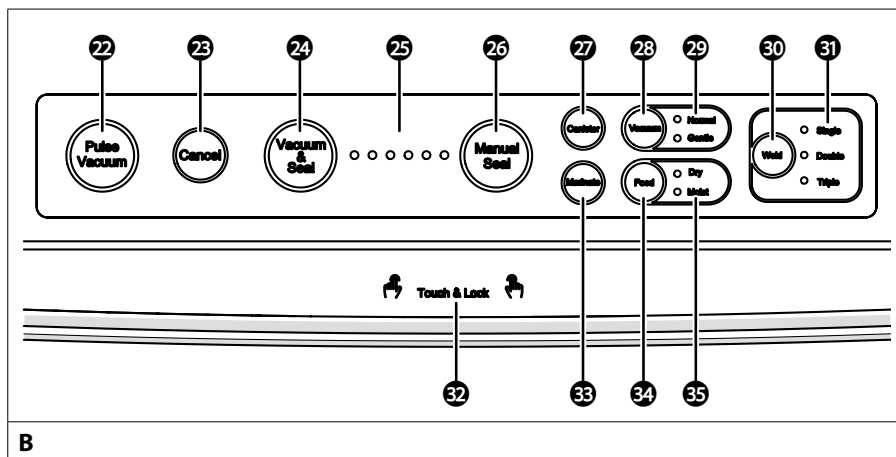




A

- 1 Cloche
- 2 Panneau de contrôle
- 3 Bande de contact en silicone
- 4 Joint d'étanchéité supérieur
- 5 Compartiment de rangement du film sous vide
- 6 Barre de lame de coupe
- 7 Bac à gouttes
- 8 Barre de soudure
- 9 Chambre de mise sous vide
- 10 Raccord pour tuyau de vide
- 11 Compartiment de rangement du tuyau de vide
- 12 Compartiment de rangement du câble d'alimentation
- 13 Connecteur de charge USB-A (5 V 1 A)
- 14 Connecteur du câble d'allume-cigare (12 VCC)
- 15 Connecteur d'alimentation (220 – 240 VCA)
- 16 Câble d'alimentation
- 17 Câble d'allume-cigare
- 18 Tuyau d'aspiration
- 19 Lame de découpe
- 20 Orifice d'aspiration
- 21 Joint d'étanchéité inférieur

## ▲ BOUTONS DE CONTRÔLE



- 22 Bouton *PULSE VACUUM* (vide par impulsions)
- 23 Bouton *CANCEL* (annuler)
- 24 Bouton *VACUUM & SEAL* (vide et soudure)
- 25 Voyant de progression
- 26 Bouton *MANUAL SEAL* (soudure manuelle)
- 27 Bouton *CANISTER* (récipient)
- 28 Bouton de vitesse d'aspiration
- 29 Affichage de la vitesse de décompression
- 30 Bouton *WELD* (soudure)
- 31 Témoins *WELD* (soudure)
- 32 Barre *TOUCH & LOCK* (contact et verrouillage)
- 33 Bouton *MARINATE* (mariner)
- 34 Bouton *FOOD* (aliment)
- 35 Témoins *FOOD* (aliment)

## ▲ INSTALLATION

Installation de l'appareil :

1. Retirez et éliminez tous les éléments d'emballage.
2. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistant à la chaleur et à l'humidité.

**i** Assurez-vous d'avoir suffisamment de place autour de l'appareil pour manipuler les sacs avec les aliments.

3. Choisissez la sortie d'alimentation que vous souhaitez utiliser :
  - Branchez une extrémité du **câble d'alimentation 16** au **connecteur d'alimentation femelle 15**.
  - Branchez une extrémité du **câble d'allume-cigare 17** au **connecteur femelle de l'allume-cigare 14**.

**i** L'utilisation du câble d'allume-cigare double la durée des processus par rapport à l'utilisation du câble d'alimentation.

**i** En fonction du type de véhicule, le contact doit être mis ou même le moteur allumé pour alimenter l'allume-cigare.

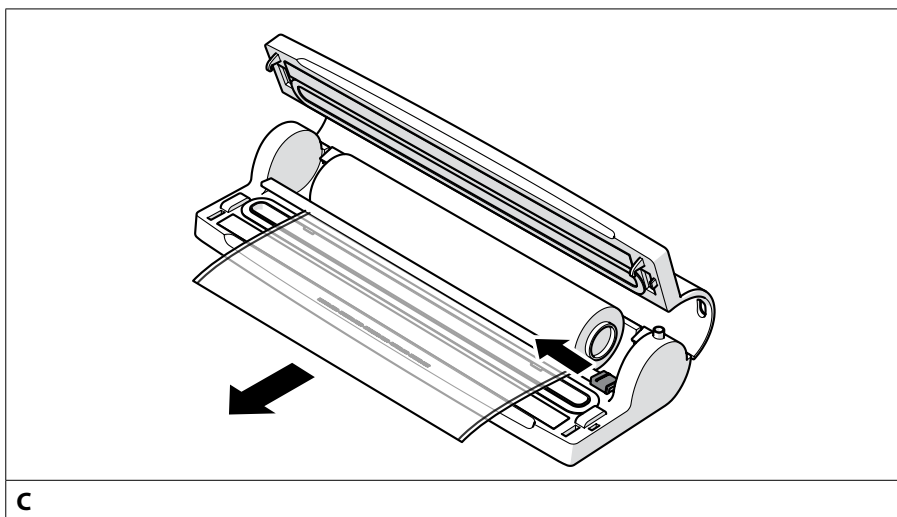
**i** Lors de l'utilisation du câble d'allume-cigare, l'appareil produit de meilleurs soudures lorsque le moteur du véhicule tourne et que la sortie d'allume-cigare fournit une tension de 13,5 VCC. Les soudures produits par l'appareil sont de moins bonne qualité si le moteur du véhicule est coupé et que la sortie d'allume-cigare ne fournit qu'une tension de 12 VCC.

4. Branchez l'autre extrémité du **câble d'alimentation 16** ou du **câble d'allume-cigare 17** au connecteur d'alimentation correspondant. Les voyants *NORMAL*, *DRY* (sec) et *SINGLE* (simple) s'allument.

**i** L'appareil peut commencer à ronfler et verrouiller le capot. C'est le cas si vous avez accidentellement appuyé sur la barre *TOUCH & LOCK* (toucher et verrouiller). Appuyez sur le bouton *CANCEL* (annuler) pour déverrouiller le cache.

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

## ▲ CRÉER UN SAC À PARTIR DU FILM



**⚠** Assurez-vous que l'appareil et le film sont propres et en parfait état, afin de ne pas contaminer les aliments.

Pour réaliser un sachet à partir d'un film d'emballage sous vide :

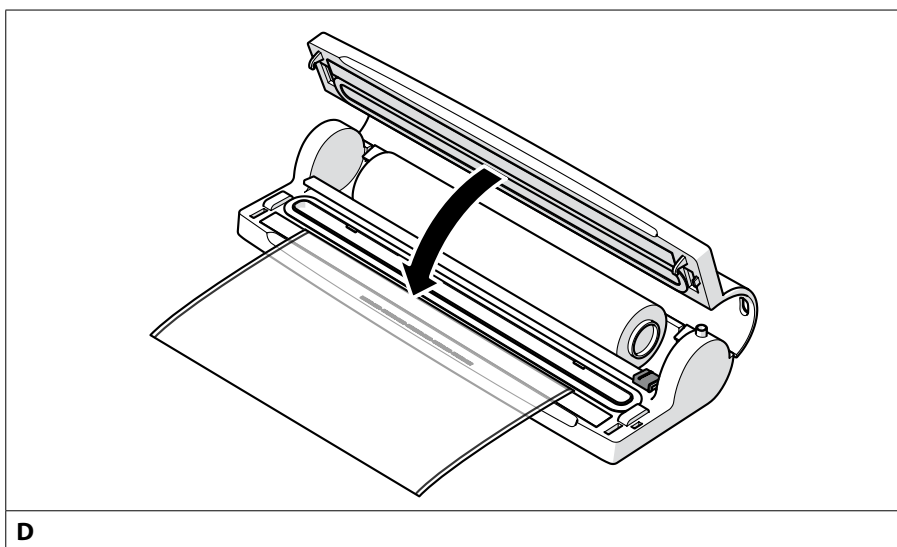
1. Ouvrez le **capot 1**.
- i** L'appareil peut commencer à ronfler et verrouiller le cache. Appuyez sur le bouton *CANCEL* (annuler) pour déverrouiller le capot. Ouvrez ensuite le capot sans actionner la barre *LOCK & TOUCH* (toucher et verrouiller).
2. Levez la **barre de lame de coupe 6**.
3. Placez le rouleau de film sous vide dans le **compartiment de stockage de film sous vide 5**.
4. Tirez l'extrémité du film d'emballage sous vide vers vous (voir la figure C).
5. Rabattez la **barre de lame de coupe 6** sur le film sous vide.

Assurez-vous que le film sous vide se trouve sous la barre de lame de coupe.

6. Tirez sur l'extrémité du film jusqu'à ce qu'il soit de la bonne longueur pour le sac de taille souhaitée.
- i** Le sac doit mesurer au moins 10 cm de plus que les aliments.

- i** Pour emballer des soupes, des ragouts ou d'autres liquides sous vide, congelez le liquide pour qu'il prenne une forme solide avant d'entamer le processus d'aspiration ou utilisez un sac qui est plus grand que l'aliment d'au moins 15 cm.
  - i** Pour emballer sous vide les liquides ou aliments avec une teneur élevée en humidité, nous vous recommandons d'utiliser les récipients d'emballage sous vide Solis (disponibles comme accessoires).
7. Glissez la lame de découpe en un seul mouvement de la gauche vers la droite ou inversement voir la figure C).

Le sac est découpé dans le film sous vide. Vous pouvez maintenant souder l'extrémité du sac.



8. Posez l'extrémité ouverte du sachet sur la **barre de soudure** **8** (voir la figure D).
- i** Ne laissez pas dépasser le film d'emballage sous vide dans la **chambre de mise sous vide** **9**.
9. Fermez le  **couvercle** **1**.
10. Appuyez sur la **barre TOUCH & LOCK** (toucher et verrouiller) **32**. L'appareil commence à ronfler et verrouille le **capot** **1**.
- i** Appuyez sur le **bouton CANCEL** (annuler) **23** pour ouvrir le capot.
11. Appuyez sur le **bouton WELD** (souder) **30** pour sélectionner une, deux ou trois lignes de soudage pour le processus de soudure. Le **voyant WELD** correspondant **31** s'allume.

- Appuyez sur le **bouton MANUAL SEAL** (soudure manuel) 26 pour démarrer le processus de soudure.

Le bouton de soudure manuelle s'allume en bleu tant que le processus de soudure est actif. L'indicateur de progression indique la progression du processus de soudure. Le processus de soudure est terminé lorsque le voyant du bouton de soudure manuelle s'éteint et que le capot se déverrouille.

- Après la fin du processus de soudure (soudure manuel ou mise sous vide et soudure automatique), attendez env. 5 secondes avant d'ouvrir le capot, afin que la barre de soudure puisse refroidir.

- Ouvrez le **capot** 1.

- Retirez le sac avec l'extrémité soudée.

Le film doit maintenant avoir la forme d'un sac, avec une extrémité ouverte.

- Contrôlez la soudure pour vous assurer qu'elle est bien droite et ne présente pas de plis. Si ce n'est pas le cas, coupez la soudure et répétez le processus.

## ▲ METTRE SOUS VIDE ET SCELLER UN SAC REMPLI

Pour mettre sous vide et sceller un sachet rempli :

- Ouvrez le **capot** 1.

- Remplissez un sac avec des aliments.

- Vous pouvez acheter des accessoires et consommables pour votre appareil d'emballage sous vide chez votre fournisseur ou Solis.

- Le sac doit mesurer au moins 10 cm de plus que les aliments.

- Nettoyez les parties intérieure et extérieure de l'ouverture du sac.

- Lissez l'extrémité ouverte du sac. Assurez-vous qu'il n'y a pas de plis.

- Placez l'extrémité ouverte du sac sous vide à l'intérieur du **bac à gouttes** 7.

- Fermez le **couvercle** 1.

- Appuyez sur la **barre TOUCH & LOCK** (toucher et verrouiller) 32. L'appareil commence à ronfler et verrouille le **capot** 1.

- Appuyez sur le **bouton FOOD** (aliment) 34 pour sélectionner le niveau d'humidité des aliments. La LED du réglage sélectionné s'allume.

- Sélectionnez le réglage *MOIST* pour les aliments humides. Sélectionnez le réglage *DRY* pour les aliments secs.

- i** Pour emballer sous vide les liquides ou aliments avec une teneur élevée en humidité, nous vous recommandons d'utiliser les récipients d'emballage sous vide Solis (disponibles comme accessoires).
- ⚠** Lors de l'emballage sous vide d'un sachet d'emballage sous vide rempli de liquide, vous devez veiller à ce que le liquide ne puisse pas s'écouler dans l'appareil. Pour emballer sous vide les liquides ou aliments avec une teneur élevée en humidité, nous vous recommandons d'utiliser les récipients d'emballage sous vide Solis (disponibles comme accessoires).
- ⚠** Veillez à ne pas couvrir l'**orifice d'extraction d'air** **20** avec le sachet.
- 9. Appuyez sur le **bouton de vitesse de mise sous vide** **23** pour ajuster les réglages de vitesse. La LED correspondante au réglage sélectionné s'allume.

  - i** Sélectionnez le réglage *GENTLE* si les aliments sont sensibles à la pression. Sélectionnez le réglage *NORMAL* pour les aliments normaux.
- 10. Appuyez sur le **bouton VACUUM & SEAL** (mise sous vide et soudure) **24** pour démarrer le processus de mise sous vide suivi du soudure.

  - i** La dépression élevée dans le sachet peut écraser les aliments fragiles. Pour éviter cela, vous pouvez appuyer sur le **bouton MANUEL SEAL** (soudure manuel) **26** lorsque la dépression souhaitée est atteinte. L'appareil interrompt la mise sous vide et commence à sceller le sachet. Vous pouvez aussi appliquer le mode opératoire décrit au chapitre *Mise sous vide contrôlée et soudure manuel*.

L'appareil exécute automatiquement la mise sous vide et le soudure du sachet. Le bouton de mise sous vide et soudure ainsi que le bouton de soudure manuelle s'allument en bleu tant que le processus de soudure est actif. L'indicateur de progression indique la progression du processus de soudure. Le processus de soudure est terminé lorsque les voyants des boutons de mise sous vide et soudure et de soudure manuelle s'éteignent et que le capot se déverrouille.

Vous pouvez interrompre à tout moment le processus de mise sous vide si vous constatez que la dépression est trop importante. Appuyez à tout moment sur le **bouton MANUEL SEAL** (soudure manuel) **26** pour interrompre la mise sous vide du sachet. Ensuite, l'appareil scelle automatiquement le sachet.

- i** Si vous utilisez le **câble d'allume-cigare** **17**, l'appareil n'est pas en mesure de mettre sous vide et sceller en même temps. Cela signifie que la pompe se coupe systématiquement avant le processus de soudure. Peu importe la sélection des paramètres *DRY* (sec) ou *MOIST* (humide).

**i** Après la fin du processus de soudure (soudure manuel ou mise sous vide et soudure automatique), attendez env. 5 secondes avant d'ouvrir le capot, afin que la barre de soudure puisse refroidir.

11. Ouvrez le **capot** **1**.
12. Retirez le sac de l'appareil.
13. Vérifiez que le cordon de soudure est droit et exempt de plis. Si ce n'est pas le cas, coupez la soudure et répétez le processus.

## **▲ MISE SOUS VIDE ET SOUDURE CONTRÔLÉES**

L'option Mise sous vide et soudure contrôlées est recommandée pour mettre sous vide des aliments sensibles à la pression, comme de la pâtisserie.

Pour mettre sous vide et sceller manuellement un sachet rempli :

1. Suivez les étapes 1-8 de la section *Mettre sous vide et sceller un sac rempli*.
2. Assurez-vous que l'ouverture du sachet n'atteint pas le **collecteur de gouttes** **7**.
3. Appuyez et maintenez ainsi le **bouton PULSE VACUUM** (soudure par impulsions) **22** pour démarrer le processus de mise sous vide.
4. Une fois que suffisamment de vide a été créé, relâchez le bouton. Le processus de mise sous vide s'arrête.
5. Appuyez sur le **bouton MANUAL SEAL** (soudure manuel) **26** pour sceller le sachet.

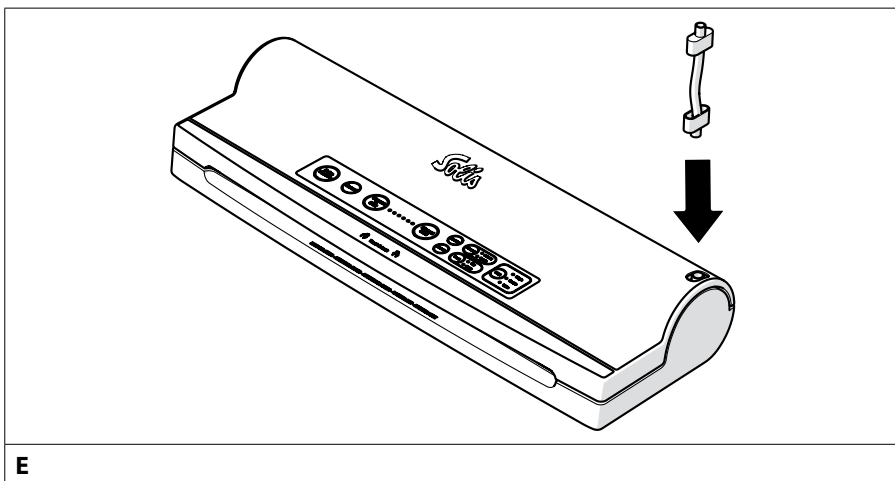
Le bouton de soudure manuelle s'allume en bleu tant que le processus de soudure est actif. L'indicateur de progression indique la progression du processus de soudure. Le processus de soudure est terminé lorsque les voyants des boutons de mise sous vide et soudure et de soudure manuelle s'éteignent et que le capot se déverrouille.

**i** Après la fin du processus de soudure (soudure manuel ou mise sous vide et soudure automatique), attendez env. 5 secondes avant d'ouvrir le capot, afin que la barre de soudure puisse refroidir.

6. Ouvrez le **capot** **1**.
7. Retirez le sac de l'appareil.
8. Vérifiez si le cordon de soudure est droit et exempt de plis. Si ce n'est pas le cas, coupez la soudure.
9. Vérifier que le sac est encore suffisamment grand et répétez le processus.



## ▲ MISE SOUS VIDE DE RÉCIPIENTS SOLIS (ACCESSOIRES, NON FOURNIS)



**E**

**i** Utilisez exclusivement des boîtes Solis avec cet appareil. Vous pouvez acheter des accessoires pour votre appareil de mise sous vide chez votre revendeur ou Solis.

Pour la mise sous vide de récipients Solis :

1. Nettoyez et séchez soigneusement la boîte.
2. Placez les aliments dans la boîte. Laissez au moins 3 cm de libre entre les aliments et le haut de la boîte.
3. Nettoyez le haut de la boîte.
4. Placez le couvercle de la boîte sur la boîte.
5. Pour les boîtes hexagonales, tournez le bouton rotatif sur la position *SEAL*.
6. Ouvrez le **compartiment de rangement du tuyau de vide** **11**.
7. Retirez le **tuyau d'aspiration** **18**.
8. Insérez une extrémité du **tuyau de vide** **18** dans le **raccord de tuyau de vide** **10** (voir la figure E).
9. Fixez le **tuyau de vide** **18** correctement au **raccord de tuyau de vide** **10** pour assurer un branchement parfaitement hermétique.
10. Insérez l'autre extrémité du **tuyau de vide** **18** dans la valve sur le couvercle du récipient de mise sous vide.
11. Fixez le **tuyau de vide** **18** correctement au raccord du récipient pour assurer un branchement parfaitement hermétique.
12. Appuyez sur le couvercle de la boîte pendant la mise sous vide pour empêcher l'air de pénétrer dans la boîte.
13. Appuyez sur le **bouton CANISTER** (récipient) **27**.

Le processus de mise sous vide commence.

Le processus de mise sous vide s'arrête automatiquement lorsque le vide requis est atteint. Un signal retentit.

14. Tirez en douceur sur le **tuyau d'aspiration 18** du couvercle.

**i** Pour vérifier si la boîte est bien mise sous vide, essayez de retirer le couvercle. Si le couvercle ne peut pas être retiré, la pression sous vide est bonne.

15. Pour ouvrir le couvercle :

- d'une boîte hexagonale avec bouton rotatif, tournez le bouton rotatif sur la position *OPEN*.
- un récipient carré sans bouton rotatif, appuyez sur le bouton à côté du port de raccordement du tuyau d'aspiration.

Si la boîte a été bien mise sous vide, on entend un sifflement quand on ouvre la boîte.

## **▲ UTILISER LA FONCTION DE MARINAGE**

La fonction de marinage peut être utilisée pour faire mariner de la viande ou du poisson. Les aliments marinent plus rapidement, car le vide permet à la marinade de pénétrer plus profondément dans les aliments.

Pour mariner des aliments à l'aide de l'appareil :

1. Utilisez un bac Solis carré.
2. Nettoyez et séchez soigneusement la boîte.
3. Piquez les aliments à plusieurs reprises avec une fourchette.
4. Mettez les aliments dans le récipient.
5. Couvrez les aliments de marinade. Laissez un espace d'au moins 3 cm entre les aliments et le haut du récipient.
6. Nettoyez le haut de la boîte.
7. Placez le couvercle de la boîte sur la boîte.
8. Ouvrez le **compartiment de rangement du tuyau de vide 11**.
9. Retirez le **tuyau d'aspiration 18**.
10. Insérez une extrémité du **tuyau de vide 18** dans le **raccord de tuyau de vide 10**.
11. Fixez le **tuyau de vide 18** correctement au **raccord de tuyau de vide 10** pour assurer un branchement parfaitement hermétique.
12. Insérez l'autre extrémité du **tuyau de vide 18** dans l'orifice du couvercle du récipient de mise sous vide.
13. Fixez le **tuyau de vide 18** correctement dans la valve du récipient pour assurer un branchement parfaitement hermétique.
14. Appuyez sur le **bouton MARINATE** (mariner) **33**. Le processus de marinage commence et se poursuit pendant quelques minutes.

- i** Appuyez sur le bouton d'annulation pour arrêter le processus avant qu'il ne soit terminé.

Le processus de mise sous vide se coupe automatiquement lorsque le dernier cycle de marinage est terminé. Un signal sonore retentit.

15. Retirez avec précaution le **tuyau de vide** **18** du couvercle du récipient.
16. Pour ouvrir le couvercle :
  - d'une boîte hexagonale avec bouton rotatif, tournez le bouton rotatif sur la position *OPEN*.
  - un récipient carré sans bouton rotatif, appuyez sur le bouton à côté du port de raccordement du tuyau d'aspiration.

## **▲ PORT DE CHARGE USB**

Le port de charge USB (5 V 1 A) permet de charger des appareils électroniques (téléphones, casques audio, smartwatch, accu externe, etc.).

## ▲ NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nous recommandons de nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Pour nettoyer l'appareil :

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

1. Débranchez l'appareil.
2. Laissez l'appareil refroidir.
3. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide.
4. Enlevez le **bac à gouttes** 7.
5. Retirez le **joint inférieur** 21 et le **joint supérieur** 4 de l'appareil.
6. Nettoyez le **collecteur de gouttes** 7, le **joint inférieur** 21 et le **joint supérieur** 4 avec de l'eau chaude et du lave-vaisselle.
7. Laissez le **collecteur de gouttes** 7, le **joint inférieur** 21 et le **joint supérieur** 4 sécher à l'air.
8. Remettez en place le **collecteur de gouttes** 7, le **joint inférieur** 21 et le **joint supérieur** 4.

## ▲ RANGEMENT

1. Débranchez le **câble d'alimentation** 16 ou le **câble d'allume-cigare** 17 de l'appareil.
  2. Enroulez le **câble d'alimentation** 16 ou le **câble d'allume-cigare** 17.
  3. Rangez le **câble d'alimentation** 16 dans le **compartiment de rangement du câble d'alimentation** 12.
- ▲ Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil.
  - 4. Rangez l'appareil dans un espace sec et clos.

## ▲ NETTOYER LES BOÎTES DE MISE SOUS VIDE

⚠ Ne pas immerger les couvercles des boîtes dans l'eau.

⚠ Ne pas laver les couvercles des boîtes au lave-vaisselle.

1. Laver les couvercles de boîtes sans couvercle à la main, avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
2. Retirez le capuchon interne sur la face inférieure du couvercle de la boîte.
3. Lavez le capuchon avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
4. Nettoyez les couvercles de boîtes avec un chiffon humide.
5. Séchez soigneusement toutes les pièces;
6. Remplacez le capuchon sur la face inférieure du couvercle de la boîte.

i Pour préserver l'élasticité des joints en caoutchouc, appliquez régulièrement quelques gouttes d'huile de cuisson.

## ▲ CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

<b>No. de modèle</b>	Type 5706
<b>Tension/fréquence du câble d'alimentation</b>	220–240 V~ / 50 Hz
<b>Tension du câble d'allume-cigare</b>	12 VCC
<b>Puissance</b>	150 W
<b>Dimensions (l × p × h)</b>	51,5 × 18,5 × 12,5 cm
<b>Poids</b>	3,68 kg
<b>Tension du port de charge USB</b>	5 V
<b>Ampérage du port de charge USB</b>	1 A

Sous réserve de modifications techniques.

## ▲ DEPANNAGE

Problème	Cause possible	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	L'alimentation électrique ne fonctionne pas.	Assurez-vous que le câble d'alimentation soit branché sur une source d'alimentation en état de marche.
	L'appareil est endommagé.	Appuyez sur un bouton. L'appareil est endommagé s'il ne se met pas sous tension. Contactez Solis ou un centre de service agréé Solis.
L'appareil ne scelle pas de sachet vide.	Le positionnement du sachet n'est pas correct.	Assurez-vous que le sac est placé correctement sur la barre de soudure.
L'appareil ne génère pas de vide suffisant dans le sachet.	Le sachet n'est pas placé correctement dans la chambre de vide.	Insérez entièrement l'extrémité ouverte du sachet dans la chambre de mise sous vide. Assurez-vous que le sachet ne présente pas de plis.
	La barre de soudure n'est pas propre.	Nettoyez l'appareil et la barre de soudure. (Voir la section <i>Nettoyage et entretien</i> )
	Le sachet est endommagé.	Contrôlez le sachet pour déceler d'éventuels trous ou déchirures. Si le sachet est endommagé, répétez le processus de mise sous vide avec un nouveau sachet.
	Le sachet n'est pas propre.	Nettoyez les parties intérieure et extérieure de l'ouverture du sac.

<b>Problème</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Dépannage</b>
L'air pénètre de nouveau dans le sachet.	Le sachet n'est pas entièrement scellé.	Assurez-vous que les joints sont propres et rescellez le sachet.
	Les aliments sont avariés.	Jetez-les.
	Le sachet est endommagé.	Contrôlez le sachet pour déceler d'éventuels trous ou déchirures. Si le sachet est endommagé, répétez le processus de mise sous vide avec un nouveau sachet.
L'appareil ne vide pas l'air du récipient.	Le tuyau de vide n'est pas raccordé correctement.	Insérez une extrémité du tuyau de vide dans le raccord de tuyau de vide. Insérez l'autre extrémité du tuyau dans la valve sur le couvercle.
	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Fermez le couvercle correctement.
Le liquide s'échappe du récipient.	Le contenu est trop chaud.	Refroidir le contenu au réfrigérateur avant de procéder à la mise sous vide.
Le récipient hexagonal présente des fuites de vide.	Le bouton de serrage n'est pas positionné sur <i>SEAL</i> (sceller).	Tournez le bouton de serrage sur la position <i>SEAL</i> (sceller).
	Le joint en caoutchouc du récipient est endommagé.	Remplacez le récipient par un récipient intact.

## ▲ ELIMINATION



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers partout en UE. Afin d'éviter que l'élimination incontrôlée des déchets ne porte atteinte à l'environnement ou à la santé publique, recyclez-les de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, utilisez les systèmes de reprise et de collecte ou contactez le fournisseur auprès duquel vous avez acheté le produit. Celui-ci veillera à assurer un recyclage respectueux de l'environnement.

## ▲ GARANTIE DE 2 ANS

**i** Uniquement valable avec un ticket de caisse.

Nous fournissons une garantie pour cet appareil, si le défaut est manifestement apparu à la suite de défauts de matériau ou de construction, et qu'il est survenu malgré une manipulation et des soins appropriés. Le bris de verre n'est pas couvert par la garantie. La garantie commence à partir de la date de vente, telle qu'indiquée sur la facture, qui doit être jointe à l'appareil. Pour un usage commercial, la garantie dure 12 mois. Les conditions de garantie détaillées sont disponibles sur [www.solis.com](http://www.solis.com).

## ▲ SOLIS HELPLINE – SERVICE D'ASSISTANCE



Avant de nous retourner un produit, pensez à nous consulter par téléphone, puisque les dysfonctionnements peuvent être éliminés souvent par l'une des astuces indiquées par nos spécialistes. Pour obtenir les coordonnées correspondant à votre pays, scannez le code QR, cliquez sur le lien hypertexte ou appelez-nous.





SINCE 1908

*Solis*

## **Solis of Switzerland Ltd**

Solis-House • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Switzerland

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

Rendez-nous visite sur

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