

I. EEN ZAK VAN VACUUMFOLIE SEALEN

1. Knip met een schaar de juiste zaklengte van de folie af.
(zie *Afb. 1*)
2. Open de deksel van het apparaat ② door de ontgrendelingsknoppen links en rechts **omhoog te duwen**, mocht de deksel van het apparaat vergrendeld zijn.
3. Leg een open zak op het sealstrip ⑨ van het open apparaat. De zak moet niet in te vacuümkamer ⑧ zelf gelegd worden.
(zie *Afb. 2*)
4. Sluit de deksel en druk met beide handen de beide hoeken aan de voorzijde van de deksel goed naar beneden, totdat u een "klik" hoort. Alleen dan is het apparaat goed afgesloten.
(zie *Afb. 3*)
LET OP: Druk tijdens het sluiten van de deksel nooit op de ontgrendelingsknoppen. Deze zijn bedoeld om de deksel van het apparaat te openen.
5. Druk de **Seal (C)** knop in om de zak / het folie te sealen. Het groene controlelampje knippert meerder keren en gaat uit, zodra het sealproces beëindigd is.
(zie *Afb. 4*)
6. Druk de beide ontgrendelingsknoppen naar beneden om de deksel te open, zodra de groene controleverlichting uitgaat.
(zie *Afb. 5*)
7. Verwijder de zak met het uiteinde van net geseald is.
8. Controleer of de sealnaad recht is en geen vouwen bevat. Mocht dit niet het geval zijn, knip dan de sealnaad eraf en begin opnieuw.



Afb. 1



Afb. 2



Afb. 3

Afb. 4

Afb. 5

II. HET AUTOMATISCHE VACUMEREN EN SEALEN VAN EEN ZAK: FUNCTIE VACUUM & SEAL (A)



Afb. 6



Afb. 7



Afb. 8



Afb. 9



Afb. 10

1. Open de deksel van het apparaat ② door de ontgrendelingsknoppen links en rechts omhoog te duwen, mocht de deksel van het apparaat vergrendeld zijn.
2. Leg de verse levensmiddelen in de zak. Gebruik als-tublieft uitsluitend de originele Solis vacumeerzakken of vacumeerfolie, om het apparaat niet te beschadigen en het beste resultaat te bereiken.

De artikelnummers en beschrijvingen vindt u bij bijgesloten bestelbon. U ontvangt het accessoires voor uw vacuüm-machine bij de betere speciaalzaak of bij Solis of Switzerland AG.

*Telefoon: 0848 804 884, fax: 0848 804 890,
email: info.ch@solis.com of www.solis.ch
(verzending alleen binnen Zwitserland).*

3. Reinig de open kant van de zak van binnen en van buiten en strijk het glad. Het uiteinde moet stofvrij zijn en geen vouwen hebben.
4. Leg de open kant van de zak of het folie in de vacuümkamer ③.

LET OP: Het slangaansluitpunt ⑦ mag niet door de zak / de folie afgedekt worden (zie Afb. 6)!

5. Sluit de deksel en druk met beide handen de beide hoeken aan de voorzijde van de deksel goed naar beneden, totdat u een "klik" hoort. Alleen dan is het apparaat goed afgesloten (zie Afb. 7).

LET OP: Druk tijdens het sluiten van de deksel nooit op de ontgrendelingsknoppen. Deze zijn bedoeld om de deksel van het apparaat te openen.

6. Druk dan op de Vacuum & Seal (A) knop, en het apparaat zal de zak automatisch vacumeren en sealen (zie Afb. 8). Tijdens het vacumeerproces knippert het blauwe controlelampje en tijdens het sealproces knippert ook het groene lampje van Seal.

OPMERKING: Het apparaat bereikt een behoorlijk hoge vacuümdruk in de zak. Mocht deze hoge druk kwetsbare levensmiddelen eventueel verdrukken, let dan op de vacuümdruk in de zak tijdens het vacumeren. Als de gewenste druk bereikt is, druk dan op de **Seal (C)** knop. Het apparaat schakelt dan direct de afzuigpomp uit en begint met het sealen van de zak.

7. Na voltooiing van het vacumeer- en sealproces of als alleen het blauwe controlelampje brandt, trekt u gelijktijdig beide ontgrendelingsknoppen links en rechts omhoog. De deksel gaat open en u kunt de zak uit het apparaat halen (zie *Afb. 9*).
8. Controleer ook of de nieuwe sealnaad recht is en geen vouwen bevat (zie *Afb. 10*). Mocht dit niet het geval zijn, herhaal dan deze stappen, nadat u de sealnaad er heeft afgeknipt.

GOED OM TE WETEN:

- Voor een optimale werking, moet u na ieder vacumeerproces het apparaat 1 minuut laten afkoelen, voordat u de volgende zak er tussen legt. Eventueel vrijgekomen vocht in de vacuümkamer altijd na gebruik schoonvegen.
- Als u de minuut afkoeltijd niet aanhoudt, en direct verder vacumeert, dan zal het verwarmingselement oververhitten en de thermische zekering kan daardoor blijvend beschadigd worden.
- Ons apparaat werkt alleen met de Solis vacuümszakken en –folies om een optimaal resultaat te behalen en het apparaat niet te beschadigen. Gebruik alstublieft geen andere zakken of folies.

Er zijn Solis vacuümszakken in verschillende groottes of vacuümfolie, waarbij u zelf de grootte van de zak kan bepalen. Kies altijd voor een zakgrootte die bij het levensmiddel past. Let er daarbij op dat de zak altijd minstens 8 cm langer moet zijn dan de te vacumeren levensmiddelen en telt u er 2 cm extra bij op voor de sealnaad.

De artikelnummers en beschrijvingen vindt u op de bijgeleverde bestelformulieren. U kunt de accessoires van uw vacuümmachine verkrijgen bij uw speciaalzaak of bij Solis of Switzerland AG.

Telefoonnummer: 0848 804 884, Faxnummer: 0848 804 890,

email: info.ch@solis.com of www.solis.ch

(Verzending alleen binnen Zwitserland).

- U kunt een vacuümszak die geseald is, met een schaar open maken, en de levensmiddelen er uithalen.

III. VACUMEREN VAN SOLIS VOORRAADBUSSEN MET DEKSEL

LET OP:

Gebruik uitsluitend voor dit apparaat geschikte voorraadbussen en de vacuümslang van Solis. Enkel deze containers zijn ontworpen voor de onderdruk die Solis Vac Smart genereert.

U vindt de accessoires voor uw vacuümmachine bij uw speciaalzaak of bij Solis of Switzerland AG.

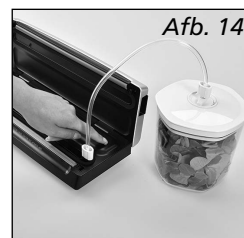
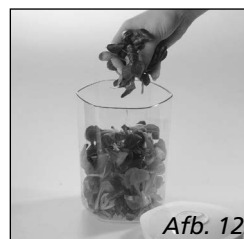
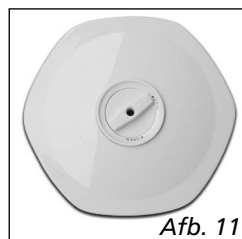
Telefoonnummer: 0848 804 884, Faxnummer: 0848 804 890,

Email: info.ch@solis.com of www.solis.ch

(Verzending alleen binnen Zwitserland).

A. Het vacumeren van de Solis bussen met de draai-bare regelknop op de deksel (zie Afb. 11)

- Spoel de voorraadbus met water en maak de deksel met een vochtige doek schoon; droog alles goed af.
- Doe de levensmiddelen in de bus en zorg ervoor dat er tussen de levensmiddelen en de bovenste rand van de bus ten minste 3 cm ruimte vrij blijft (zie Afb. 12). Reinig nog een keer de rand van de bus en de onderkant van de afdichting van de deksel van de bus en doe de deksel op de bus. Draai de regelaar op de deksel zo, dat de regelaar richting de stand „SEAL” (zie Afb. 11).
- Open de deksel van het apparaat. Haal de meegeleverde **vacuümslang** uit de Solis-containerset. Steek het ene einde van de slang op het **slangaansluitpunt 7** van het apparaat en het andere einde in de **opening bij de regelknop op de deksel van de bus** (zie Afb. 13+14).
- Druk op de knop **Canister Switch 6** (zie Afb. 14). Het vacuümproces begint. Op zeker te weten dat er geen lucht tussen de deksel en de bus kan binnendringen, drukt u tijdens het vacumeren de deksel van de bewaardoos met uw hand naar beneden. Het apparaat schakelt automatisch uit, zodra het gewenste vacuüm bereikt is.
- Trek de **vacuümslang** voorzichtig uit de deksel van de bus.
- **Om de deksel van de bus te openen**, zet u de regelaar richting „OPEN”. U kunt dan aan een licht sissend geluid horen dat er weer lucht in de voorraadbus komt. Dit sissen is tevens het bewijs, dat de voorraadbus vacuüm was.



B. Vacumeren van Solis voorraadbussen zonder draaibare regelknop op de deksel (zie Afb. 15)

De multi-functionele Solis voorraadbussen zijn ideaal voor het bewaren van droge levensmiddelen, levensmiddelen in poedervorm of verse resp. droge of gepureerde fruit of groenten. Dankzij het transparante ontwerp, kunt u gemakkelijk de inhoud zien en de praktische datumindicator geeft informatie over de houdbaarheid van de inhoud.

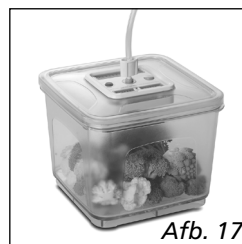
- Spoel de voorraadbus met water en maak de deksel met een vochtige doek schoon; droog alles goed af.
- Doe de levensmiddelen in de bus en zorg ervoor dat er tussen de levensmiddelen en de bovenste rand van de bus ten minste 3 cm ruimte vrij blijft. Reinig nog een keer de rand van de bus en de onderkant van de afdichting van de deksel van de bus en doe de deksel op de bus (zie Afb. 16).
- Open de deksel van het apparaat. Haal de meegeleverde **vacuümslang** uit de Solis-containerset. Steek het ene einde van de slang op het **slangaansluitpunt 7** van het apparaat en het andere einde in de **opening bij de regelknop op de deksel van de bus** (zie Afb. 17+18).
- Druk op de knop **Canister Switch 6** (zie Afb. 18). Het vacuümproces begint. Op zeker te weten dat er geen lucht tussen de deksel en de bus kan binnendringen, drukt u tijdens het vacumeren de deksel van de bewaardoos met uw hand naar beneden. Het apparaat schakelt automatisch uit, zodra het gewenste vacuüm bereikt is.
- Trek de **vacuümslang** voorzichtig uit de deksel van de bus.
- **Om de deksel van de voorraadbus te openen**, drukt u op de knop rechts naast de afzuigopening, zodat de vacuümdruk ontsnapt. U kunt aan een licht sissend geluid horen dat er weer lucht in de voorraadbus komt. Dit sissen is tevens het bewijs dat de voorraadbus vacuüm was.



Afb. 15



Afb. 16



Afb. 17



Afb. 18

BELANGRIJK:

- Controleer of de deksel van de voorraadbus of bewaardoos rondom goed op de voorraadbus of bewaardoos bevestigd is. Druk daarna de vacuümslang langzaam en zo diep mogelijk in de opening van de deksel, zodat er geen lucht meer in de voorraadbus of bewaardoos kan ontstaan.
- Probeer de deksel iets te bewegen, om zo te controleren of er genoeg vacuümdruk in de voorraadbus of bewaardoos is. Als u de deksel niet meer kan bewegen, is de vacuümdruk goed.

HET SCHOONMAKEN VAN DE VACUÛMBUSSEN

1. De voorraadbus kan zonder de deksel handmatig in warm spoelwater schoongemaakt worden.
2. **LET OP:** Doe de deksel van de voorraadbus niet in het spoelwater of in de vaatwasser. U kunt wel de dop aan de binnenkant van de deksel verwijderen en schoonvegen en afspoelen. Neem de deksel alleen af met een vochtige doek. Aansluitend alles goed laten drogen en de dop indien nodig terug plaatsen aan de onderkant van de deksel.
3. Laat alle onderdelen goed drogen, voordat u deze opbergt of opnieuw gebruikt.
4. Wij raden u aan om de rubberen afdichting van tijd tot tijd in te smeren met wat eetbare olie, zodat deze elastisch blijft.

▲ TIPS VOOR HET OPTIMAAL VACUMEREN

1. **Doe de zak niet te vol.** Laat altijd genoeg plaats vrij, zodat de uiteinden van de zak zonder problemen in de vacuümkamer gelegd kan worden, zonder dat er plooiën of golven ontstaan. Reken met 8 cm afstand tussen de inhoud van de zak en het einde van de zak plus 2 cm voor de sealnaad en daarbij ook nog 2,5 cm voor iedere keer dat u daarna nog van plan bent de zak te openen en opnieuw te vacumeren.
2. **De opening van de zak mag niet nat zijn,** omdat een natte zak niet geseald kan worden.
3. **Zorg dat de opening van de zak schoon is en trek het recht,** voordat u het gaat sealen. Zorg dat er geen resten levensmiddelen op de rand bevinden en dat er geen plooiing bij de opening van de zak zit. De gesealde naad moet volledig glad zijn, omdat hij anders niet goed afsluit.
4. **Laat in geen geval te veel lucht in de zak zitten.** Druk iets op de zak, zodat er zoveel mogelijk lucht is verwijderd, voordat u met het vacumeren begint. Te veel lucht in de zak betekent een verhoogd vermogen van de afzuigpomp, waardoor deze eventueel overbelast kan worden. De consequentie zou kunnen zijn, dan niet alle lucht afgezogen kan worden.
5. **Vacumeer alstublieft geen levensmiddelen met scherpe kanten,** zoals bijvoorbeeld visgraten en schelpdieren. De scherpe kanten kunnen het folie scheuren, zodat die niet meer afgesloten is. Om zulke levensmiddelen te vacumeren, raden wij aan om, in de plaats van plastic zakken, voorraadbussen of bewaar dozen te gebruiken. Als alternatief zou u de scherpe randen kunnen **wikkelen met gevouwen keukenpapier,** zodat ze de zak niet meer kunnen beschadigen resp. gaten kunnen veroorzaken.
6. U moet **na iedere vacuümvoortgang een minuut wachten,** voordat u de volgende zak gaat vacumeren, zodat het apparaat kan afkoelen.
7. Als de benodigde **vacuümdruk na een minuut om welke reden dan ook niet bereikt** wordt, dan **schakelt het apparaat automatisch uit.** In dit geval graag controleren of de zak / bak niet goed gesloten is of dat het te sealen gedeelte niet schoon en recht in de vacuümkamer ligt of wat verder nog de oorzaak zou kunnen zijn.
8. Zorg ervoor dat de **afdichtingen** rondom de vacuümkamer **schoon zijn en geen vervormingen of scheuren hebben.** In het eerste geval maakt u de afdichtingen schoon en droogt u ze (de onderste afdichting kan eraf worden gehaald), in het tweede geval moet u ze vervangen door nieuwe.
9. Tijdens het vacumeerproces kunnen er kleine hoeveelheden vloeistof, kruimerls of stukjes eten in de vacuümkamer gezogen worden en de afzuigpomp vaststoppen en uw apparaat beschadigen. Om dit te voorkomen raden wij aan om **vochtige of smeulige gerechten eerst in te vriezen,** voordat u deze in de zak gaat vacumeren of om een stukje keukenrol te vouwen en halverwege ze sealnaad in de zak te leggen. Soepen of vloeibaar eten ook eerst in de zak of in een Solis bewaarbox invriezen en daarna vacumeren. Voor poeders of fijn gemalen eten geldt: doe de zak niet te vol en sluit het af door een stukje keukenrol in de zak te leggen, voordat u gaat vacumeren.

10. Om het beste vacumeer resultaat te bereiken, dienen **vruchten** over het **algemeen eerst bevroren** te worden en **groenten geblancheerd** te worden.
11. **Delicate producten**, zoals gebak of bessen kunnen het beste in de Solis voorraadbusen of bewaar dozen vacuüm verpakt worden. Als alternatief kunt u ze ook eerst **24 uur bevroren voordat** u ze in een zak vacuüm verpakt.
12. **Vloeistoffen moeten voor het vacumeren altijd gekoeld zijn**. Hete vloeistoffen schuimen of er ontstaan bellen en vergroten zo het volume op het moment dat er gevacumeerd wordt. **Tip:** Gebruik alleen onze Solis voorraadbusen en bewaar dozen voor het vacumeren.
13. **Bewaar levensmiddelen altijd in het vriesvak of in de koelkast**. De vacuümverpakking kan wel de houdbaarheid van levensmiddelen verlengen maar verandert ze niet in conserveproducten, dwz in stabiele producten bij kamertemperatuur.
14. Vul een zak 2/3 met water, seal de zak (niet vacumeren!) en leg de zak in de vriezer. U kunt het ijs gebruiken om de drankjes te koelen, maar u kunt het ook gebruiken om sportletsel te koelen.
15. Veel **levensmiddelen** worden al in **vacuüm** verkocht, zoals kaas of kant-en-klare levensmiddelen. Met ons vacumeerapparaat **kunt u** deze producten, nadat de verpakking eenmaal geopend is, **nog een keer vacumeren** (in de Solis zakken!), om zo de versheid en volle smaak te behouden. Echter, deze voedingsmiddelen kunnen desondanks tot de datum van de oorspronkelijke verpakking gebruikt worden.
16. **Graanproducten** zoals meel, rijst, etc. **blijven langer vers** als ze **vacuüm verpakt zijn**. **Noten en specerijen** houden ook hun smaak en worden niet vies. Ideaal voor als u lange reizen maakt.
17. **Versgewassen salades en groenten kunnen in de Solis bewaar dozen vacuümverpakt worden en in de koelkast tot een week bewaard worden** – zo is een knapperige, frisse salade altijd binnen handbereik. Wanneer u eerst onderin wat keukenpapier in de bewaar doos doet, wordt het overvloedige vocht geabsorbeerd.
18. **Poedervormige of kleine, korrelige voedingsmiddelen** kunnen vacuümverpakt worden in de voorraadbusen en bewaar dozen van Solis, als er **keukenpapier** wordt gebruikt om **de levensmiddelen af te dekken**. Zo wordt het poeder resp. de korrels niet in de pomp resp. de vacuümslang gezogen.
19. **Levensmiddelen met scherpe kanten en randen**, zoals botjes of gedroogde pasta **moeten in keukenpapier gewikkeld worden**, zodat ze de zak niet beschadigen en geen gaten kunnen veroorzaken.
20. **U kunt ook meer dan alleen voedingsmiddelen vacuüm verpakken**. Campingproducten zoals lucifers, eerste hulp verband en kleren blijven vacuümverpakt schoon en droog. Bestek dat vacuüm verpakt is, wordt niet dof en een vacuümverpakte kaars voor noodgevallen is altijd klaar voor gebruik.

21. Het voornaamste gebruik van het vacumeerapparaat is om vele levensmiddelen langer goed en fris te houden, zonder dat daarbij de smaak verloren gaat. In het algemeen kan men stellen, dat vacumeren de houdbaarheid van levensmiddelen, in vergelijking met traditionele bewaarmethoden, verviervoudigd. Als u dit apparaat eenmaal gebruikt, zal het snel onmisbaar voor u worden en zult u hoeft u maar weinig voedingsmiddelen weg te gooien, waardoor u ook geld bespaard.
- **Het is goed om bijvoorbeeld:**
 - a) Grotere porties te koken en in kleine porties of als volledige maaltijd, als voorraad te vacumeren.
 - b) Vacumeren is ook uitermate geschikt om voorbereide maaltijden voor picknicks, campingreizen of barbecue avonden vers te houden.
 - c) Vacumeren voorkomt vriesbrand.
 - d) Vacumeer vlees, vis, gevogelte, schelpdieren en groenten voordat u ze in de koelkast doet of invriest.
 - e) Ook gedroogde vruchten, zoals bonen, noten en granen blijven onder vacuüm langer vers.
 - 22. Vacumeren zorgt er ook voor dat u gezonder en bewuster leeft en dat u, in geval van allergieën, met veilige ingrediënten uw maaltijden bereid. Als u op dieet bent en naar het werk moet, kunt u de ingrediënten heel precies afwegen en vacumeren of neem thuis bereide maaltijden eenvoudig en vacuümverpakt mee.
 - 23. U kunt het vacumeren ook gebruiken om u waardevolle spullen op te slaan: foto's, belangrijke documenten, postzegelverzamelingen, boeken, sieraden, creditcards, stripboeken, schroeven, spijkers, medicijnen, plaveisel – alles is perfect beschermd tegen viezigheid en vocht als het vacuüm verpakt is.
 - **TIP:**

Na het vacumeren het apparaat altijd met open deksel opbergen. Sluit de deksel nooit af, omdat hierdoor de afdichtingen kunnen vervormen, waardoor afbreuk aan de werking van het apparaat ontstaat.

HET VACUMEREN VOOR HET BEWAREN IN EEN VRIESVAK

1. Gebruik bij voorkeur altijd verse levensmiddelen.
2. Gevoelige producten zoals vlees, vis, bessen, enz. moeten altijd eerst bevroren worden, zodat ze niet worden geplet tijdens het vacumeren.
Levensmiddelen kunnen tot 24 uur worden ingevroren, zonder dat er vriesbrand optreedt – deze omstandigheden kunnen we nuttig gebruiken. Het beste kunt u de levensmiddelen in porties verdelen, voordat u ze gaat invriezen. Zodra ze bevroren zijn (na ongeveer 24 uur), vacumeert u de levensmiddelen in een Solis vacuümzak en legt u deze weer terug in het vriesvak.
3. Wilt u soepen, stoofschotels of andere vloeibare levensmiddelen vacumeren en invriezen, dan moeten deze eerst bevroren worden, tot ze een vaste consistentie hebben. Het liefst doet u dit in een Solis bewaarbox. Na het vacumeren (in een Solis bewaarbox of Solis zak) kan het levensmiddel weer in het vriesvak worden teruggeplaatst.
4. Voor producten met veel vocht geldt dezelfde procedure. Het binnendringen van vloeistoffen in de vacuümmachine kan ervoor zorgen dat deze kapot gaat. Dit valt niet onder de garantie.
5. Mocht u de levensmiddelen willen vacumeren en invriezen, zonder deze eerst voor te vriezen, dan moet de lengte van de zak 5 cm langer dan normaal zijn, omdat het voedsel in de bevroren toestand toeneemt in volume.
6. Verse groenten moeten worden geschild en worden schoongemaakt en voor het vacumeren kort in kokend water worden geblancheerd (of indien nodig doorverwarmen in de magnetron). Hierdoor blijven de groenten knapperig. Na het afkoelen, vriest u deze in porties voor in de vacuümzak.
7. Als u vis of vlees zonder voor te vriezen wilt vacuüm verpakken en invriezen, dan raden wij u aan om het met keukenpapier in te wikkelen en in de Solis vacuümzak of Solis bewaarbox te leggen, zodat het keukenpapier het overtollige vocht kan absorberen. Etenswaaren die in meerdere lagen gevacumeerd moeten worden (zoals hamburgers, pannenkoeken of tortillas) kunnen het beste door middel van stukjes bakpapier van elkaar gescheiden in de zak of Solis bewaarbox worden geplaatst.

HET ONTDOOIEEN VAN INGEVOREN SOLIS VACUÛMZAKKEN

Het ontdooien van vlees, vis, fruit, groenten en andere gevoelige producten: Deze levensmiddelen moeten langzaam in de zak resp. bewaarbox en in de koelkast ontdooit worden.

Ontdooien van brood en geak: Deze levensmiddelen kunnen bij kamertemperatuur ontdooit worden. In dit geval de zak opensnijden, zodat de damp kan ontsnappen.

In ieder geval na het ontdooien direct consumeren en nooit opnieuw invriezen.

▲ WAAROM BEHOUDEN VACUUM-VERPAKTE LEVENSMIDDELEN LANGER?

1. Chemische reacties van levensmiddelen met lucht en vocht, zoals enzymreacties, de opbouw van micro-organismes of verontreiniging door insecten kunnen levensmiddelen bederven.
2. De voornaamste reden, waarom levensmiddelen voedingstoffen zijn structuur en smaak verliest, is de zuurstof in de lucht. De opbouw van micro-organismes ontstaan meestal, doordat de lucht enerzijds vocht uit de levensmiddelen onttrekt en anderzijds omgevingsvocht toevoegt. Bevroren levensmiddelen krijgen in de lucht van het vriesvak vaak vriesbrand.
3. Het vacuümsysteem onttrekt tot 90% van de lucht uit de verpakking. Omdat lucht ongeveer 21% uit zuurstof bestaat, betekent dit, dat er slechts 2-3% zuurstof in de vacuümverpakte zak of doos overblijft. Bij een zuurstofgehalte van 5% of minder, kunnen de meeste microbacteriën zich niet meer vermeerderen.
4. In het algemeen kan men micro-organismes in drie categorieën indelen: schimmel, gistzwammen en bacteriën. Ze zijn overal aanwezig, maar kunnen alleen onder bepaalde omstandigheden schade veroorzaken.
5. In een omgeving met weinig zuurstof of zonder vocht, kan **schimmel** niet ontstaan. In vocht, suiker en warme temperaturen kunnen **gistzwammen** zich met of zonder lucht uitbreiden. Koelen vertraagd de groei van zwammen en invriezen stopt de groei volledig.
6. **Bacteriën** kunnen zich met en zonder lucht verspreiden. Een van de gevaarlijkste bacteriesoorten is Clostridium botulinum, die zich onder bepaalde omstandigheden ook zonder lucht verspreiden kan – zij hebben slechts een temperatuur nodig tussen 4 °C en 46 °C. Ze verspreiden zich in niet zure levensmiddelen, in een omgeving met weinig zuurstof en bij een temperatuur, die een lange tijd hoger is dan 4 °C.
7. In bevroren, gedroogde of zure levensmiddelen of die veel zout of suiker bevatten, kan de bacterie niets, maar desondanks kunnen de volgende levensmiddelen met Botulinum geïnfecteerd zijn:
 - Levensmiddelen zonder zuur zoals bijvoorbeeld vlees, zeevruchten, gevogelte, vis, eieren, paddenstoelen en in loog geconserveerde olijven
 - Levensmiddelen met weinig zuur, zoals de meeste groentesoorten
 - Levensmiddelen met gemiddeld zuur, zoals bijvoorbeeld tomaten, uien, chilipepers, vijgen en komkommers
8. Om deze zogenoemde “gevaarlijke” levensmiddelen kort te bewaren, doet u deze in de koelkast. Om ze langer te bewaren, doet u ze in het vriesvak en na opwarmen dienen ze direct opgegeten te worden.
9. Afhankelijk van de bewaartijd, de bewaartemperatuur en natuurlijk de hoeveelheid zuurstof, kunnen sommige in levensmiddelen voorkomende enzymen de kleur, de textuur en de smaak van de levensmiddelen veranderen. Om de reactie van enzymen te voorkomen, moeten de groenten of gestoomd of geblancheerd worden of worden verwarmd in een magnetron. Voedingsmiddelen met een

hoog zuurgehalte, zoals de meeste fruitsoorten moeten niet worden geblancheerd. Een vacuüm verpakking is in dit geval voldoende om de enzymreactie te vertragen of af te remmen.

10. Sommige droge voedingsmiddelen, zoals meel en granen, kunnen insectenlarven bevatten. Als deze niet gevacumeerd worden, kunnen tijdens het bewaren, de larven uitkomen en het levensmiddel bederven. Om dit te voorkomen, moeten levensmiddelen vacuümverpakt zijn.
11. In het algemeen moeten levensmiddelen bij lagere temperaturen bewaard worden, omdat er micro-organismes zijn die zich zonder lucht kunnen voortplanten.
12. Bij een koelkasttemperatuur van hoger dan 4 °C en vooral als het wat langer bewaard wordt, kan de uitbreiding van gevaarlijke micro-organismes ontstaan. Daarom moet de ingestelde temperatuur van uw koelkast maximaal 4 °C of lager zijn.
13. Als u temperatuur in uw vriesvak –17 °C of lager is, kunnen de levensmiddelen langer bewaard worden, maar denk eraan: invriezen doodt de micro-organismes niet, het vertraagt alleen de groei.
14. Hoe lager de bewaartemperatuur, des te langer de houdbaarheid van vacuümverpakte droge levensmiddelen: Per 10 °C koudere bewaartemperatuur, wordt de houdbaarheid met 3–4 keer vergroot.

VERDERE TIPS OM SUCCESVOL TE VACUMEREN:

1. Was altijd eerst de handen voordat u aan de slag gaat. Zorg ook dat alle materialen en apparatuur die u gebruikt is volledig schoon zijn.
2. Leg de levermiddelen na het vacumeren direct in de koelkast of in de vriezer. Laat de voedingsmiddelen nooit bij kamertemperatuur liggen. Let erop, dat de temperatuur in de koelkast of de vriezer niet toeneemt.
3. Vacuümverpakking verlengt de houdbaarheid van droge levensmiddelen. Levensmiddelen met een hoog vetgehalte worden door warme temperaturen en zuurstof snel viezig. Vacuüm verpakken verlengt de houdbaarheid van noten, kokosnoten en granen. Bewaar deze op een koele, donkere plek.
4. Vacumeren verlengt de houdbaarheid van fruit en groenten, zoals appels, bananen, aardappelen of wortelgewas niet, tenzij deze eerst worden geschild.
5. Knolgewas zoals broccoli, bloemkool of kool scheiden gassen af als u dit vers vacuümverpakt worden en in de koelkast worden gedaan. Om deze houdbaar te maken, moeten deze voor het vacumeren geblancheerd en ingevroren worden.

WAT U OVER HET ALGEMEEN DIENT TE WETEN OVER DE VERWERKING VAN ETENSWAREN:

Onderstaande veiligheidsvoorschriften voor levensmiddelen zijn gebaseerd op wetenschappelijk onderzoek en ervaring en zijn heel belangrijk voor uw gezondheid en voor het optimaal bewaren van levensmiddelen:

1. Consumeert u de levensmiddelen zodra u deze verwarmt, ontdooid of uit de koelkast genomen heeft.
2. Levensmiddelen die in blik verpakt zijn of al vacuüm gekocht zijn, kunnen na het openen opnieuw (in een nieuwe Solis-zak) vacuümverpakt worden. Volg de aanwijzingen voor het koel bewaren van levensmiddelen (niet op kamertemperatuur) en bewaar het opnieuw gevacumeerde voedsel zoals u ook verse levensmiddelen zou bewaren. **Let op de houdbaarheidsdatum die op de originele verpakking wordt aangegeven!**
3. Verwarm levensmiddelen nooit in heet water of andere warmtebron (bijv. de magnetron), ongeacht of ze vacuümverpakt zijn of niet. Etenswaren kunnen het beste in de koelkast worden ontdooid.
4. Consumeer geen levensmiddelen, die bederfelijk zijn en al enkele uren bij kamertemperatuur bewaard zijn. Dat is erg gevaarlijk voor de gezondheid als deze in sauzen gebruikt worden, of als ze vacuümverpakt of in een zuurstofarme ruimte bewaard worden.
5. Verdeel de gevacumeerde zak of bak gelijkmatig in de koelkast of vriezer, zodat deze zo snel mogelijk gekoeld worden.

▲ REINIGING EN VERZORGING

Voor het reinigen van uw apparaat raden wij het volgende aan:

1. Trek de stekker uit het stopcontact.
 2. Dompel het apparaat nooit onder in water en houd het niet onder de kraan.
 3. Gebruik geen agressieve reiniging- of oplosmiddelen en gebruik ook geen schurende materialen om het apparaat schoon te maken, dit kan het oppervlak beschadigen.
 4. Neem het apparaat af met een zachte, vochtige doek en wat afwasmiddel.
- **OPMERKING:** De lekbak die in de vacuümkamer ③ ligt kan probleemloos worden verwijderd om grondig met de hand te worden gereinigd in wat warm afwaswater (zie *Afb. 19*). Mocht de onderste afdichting met vloeibaar etenswaar in aanraking zijn geweest, dan kan deze ook worden verwijderd om in warm afwaswater te worden gereinigd. Aansluitend aan de lucht laten drogen en rondom weer op de juiste manier terugplaatsen.



5. Laat het apparaat volledig drogen, voordat u het opbergt of opnieuw gebruikt.
 6. Het apparaat moet niet geolied worden.
- **OPMERKING:** De onderste afdichting rondom de vacuümkamer moet in elk geval volledig droog zijn, nadat deze is schoongemaakt, voordat u deze weer terugplaatst. Deze moet ook op exact dezelfde plaats weer terug geplaatst worden, zodat er geen lucht in de vacuümkamer kan komen.

HET SNOER OPBERGEN

Als het apparaat niet in gebruik is, moeten het snoer en de stekker in het daarvoor bestemde vak worden opgeborgen. Wikkel het snoer niet om het apparaat heen!

▲ HET OPBERGEN VAN HET APPARAAT

- **LET OP:** Controleer voordat u het apparaat opbergt altijd of de deksel niet afgesloten is. Anders kunnen de afdichtingen niet meer goed afsluiten.

Bewaar het apparaat altijd op een vlakke, donkere plek, buiten het bereik van kinderen en bij voorkeur in de originele verpakking. De vacuumeermachine kan op opgeborgen worden liggend zoals u hem ook gebruikt, maar hij kan ook plaatsbesparend om zijn ruggezijde of zijkant worden opgeborgen (op de rug of zijkant) (zie *Afb. 20+21*).

De deksel moet open blijven en de vergrendelstukken mogen niet vastzitten. Ook mag er niets op het apparaat geplaatst worden, zodat er geen druk op de afdichtingen kan ontstaan. Afdichtingen zijn gebruiksmateriaal en vallen niet onder de garantie.



Afb. 20



Afb. 21

▲ **PROBLEMEN EN MOGELIJKE OPLOSSINGEN**

HET APPARAAT WERKT NIET

1. Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
2. Controleer of het snoer beschadigd is. In dat geval het apparaat naar Solis of naar een door Solis bevoegde servicelocatie brengen en het snoer laten vervangen.
3. Controleer of het stopcontact goed werkt, door een ander elektronisch apparaat aan te sluiten
4. Controleer of de zak op de juiste manier in de vacuümkamer is geplaatst.
5. Het vacumeerapparaat schakelt bij oververhitting automatisch uit. Laat het eerst afkoelen en start pas daarna een nieuw proces.

HET APPARAAT SEALT DE LEGE ZAK NIET

Controleer of de zak op de juiste manier op het sealstrip ligt, zoals in hoofdstuk I. (pagina 130) beschreven wordt.

DE LUCHT IS NIET VOLLEDIG UIT DE ZAK VERWIJDERD

1. Om te zorgen dat de zak dicht goed geseald wordt, moet het open uiteinde van de zak volledig en zonder vouwen in de vacuümkamer worden geplaatst.
2. Controleer of de sealstrip en de afdichtingen in de vacuümkamer schoon en goed gepositioneerd zijn. De afdichtingen mogen ook niet gebroken of poreus zijn. Maak de afdichtingen en de sealstrip schoon.
3. Controleer of de zak een lek heeft. Om dit te controleren, sealt u de zak met nog wat lucht erin en dompelt u deze daarna onder in water. Als er bellen ontstaan, is de zak lek en moet u een nieuwe zak gebruiken.
4. Gebruik uitsluitend de vacuümfolies en –zakken van Solis!
5. Misschien is de zak niet helemaal goed geseald, omdat er kruimels, vet of vocht in de sealnaad zat of omdat de zak niet helemaal glad en vouwvrij was. Open de zak, maak de binnenkant van het uiteinde van de zak, de sealstrip en het aandrukkrubber goed schoon. Let goed op dat u de zak helemaal glad in de vacuümkamer legt.
6. Controleer of de deksel links en rechts goed afgesloten zijn.

HET APPARAAT SEALT NIET, NADAT DEZE GEVACUMEERD HEEFT

1. In het apparaat zit een vacuümdruk sensor. Als de druk niet hoog genoeg is, wordt het sealproces niet automatisch in werking gezet. Controleer of de sealstrip en de afdichtingen schoon zijn en reinig ze eventueel. Controleer ook of ze op de juiste plek zitten en start het apparaat opnieuw.
2. Controleer of de afdichtingen kapot gebroken of verdraaid zijn. Plaats ze opnieuw of vervang ze door nieuwe. Solis of uw dichtstbijzijnde servicecentrum kan u verder helpen.
3. Controleer of de zak een lek heeft. Om dit te controleren, sealt u de zak met nog wat lucht erin en dompel deze daarna onder water. Als er bellen ontstaan, is de zak lek en moet u een nieuwe zak gebruiken.
4. Misschien is de zak niet helemaal goed geseald, omdat er kruimels, vet of vocht in de sealnaad zat of omdat de zak niet helemaal glad en vouwvrij was. Open de zak, maak de binnenkant van het uiteinde van de zak, het aandrukkrubber en de sealstrip goed schoon. Let goed op dat u de zak helemaal glad in de vacuümkamer legt.

ER ONTSTAAT WEER LUCHT IN DE ZAK NADAT DEZE GESEALD IS

1. Misschien is de zak niet helemaal goed geseald, omdat er kruimels, vet of vocht in de sealnaad zat of omdat de zak niet helemaal glad en vouwvrij was. Open de zak, maak de binnenkant van het uiteinde van de zak, het aandrukkrubber en de sealstrip goed schoon. Let goed op dat u de zak helemaal glad in de vacuümkamer legt.
2. Sommige levensmiddelen produceren natuurlijke gassen of gisten, zoals bijvoorbeeld fruit en groenten. Als u vermoedt dat dit gebeurd is, opent u de zak en controleert u de levensmiddelen. Als ze gisten, gooit u de zak weg. Temperatuurswisselingen in de koelkast kunnen ook vacuümverpakte specerijen bederven. Gooi in geval van twijfel altijd de voedingsmiddelen weg.
3. Controleer of de zak eventueel een gat heeft, waardoor er lucht kan binnendringen. Scherpe kanten van levensmiddelen moeten altijd met gevouwen keukenpapier worden afgedekt, zodat deze kanten geen gaten meer kan veroorzaken.

DE ZAK SMELT RESP. IS NIET JUIST GESEALD

Mocht de sealstrip of het aandrukkrubber oververhit raken, dan kan de zak smelten. Zet in dat geval het apparaat uit, open de deksel en laat deze onderdelen enkele minuten afkoelen.

DE VOORRAADBUS OF BEWAARDOOS KAN NIET GEVACUMEERD WORDEN

1. Controleer of de vacuümslang zowel bij het slangaansluitpunt als bij de deksel van de voorraadbus goed vast zit.
2. Druk gelijk bij het begin van het vacuümproces op de deksel of de slangaansluiting, zodat de rand goed luchtdicht afgesloten is.
3. Als u ziet dat de bus, doos of afsluiter kapot is, wisselt u deze met een andere. Controleer of de deksel van de voorraadbus of bewaarndoos rondom goed dicht zit.
4. Mocht er tijdens het vacuümproces vloeistof uit de bus of doos komen, dan moet de bus of doos met inhoud eerst in de koelkast afgekoeld worden.
5. Controleer de werking van het apparaat.
6. Controleer of de rand van de bus of doos en de rand van de deksel echt goed schoon is en er een afstand van 3 cm is tussen de levensmiddelen en de bovenrand van de bus of doos.

Als het apparaat dan nog niet werkt, gaat u dan naar Solis of een erkend servicepunt.

DE ZESHOEKIGE VOORRAADBUS HOUDEN HET VACUÛM NIET VAST

1. Controleer of de regelaar voor, tijdens en na het vacumeren op „SEAL“ staat.
2. Controleer of de rubberen afdichting correct geplaatst en onbeschadigd is.

DE VIERKANTE VOORRAADBUSSEN HOUDEN HET VACUÛM NIET VAST

Controleer of de rubberen afdichting correct geplaatst en onbeschadigd is.

▲ HOUBAARHEID









Bewaarplaats	Levensmiddel	Temperatuur	Normale houdbaarheid	Houdbaarheid met vacuümverpakking in Solis voorraadbussen, bewaar dozen of zakken
Koelkast	Rauw rood vlees	$5 \pm 2^\circ\text{C}$	2–3 dagen	8–9 dagen
	Rauw wit vlees	$5 \pm 2^\circ\text{C}$	2–3 dagen	6–9 dagen
	Wild	$5 \pm 2^\circ\text{C}$	2–3 dagen	5–7 dagen
	Salami, gesneden	$5 \pm 2^\circ\text{C}$	4–6 dagen	20–25 dagen
	Zachte kaas	$5 \pm 2^\circ\text{C}$	5–7 dagen	14–20 dagen
	Harde kaas	$5 \pm 2^\circ\text{C}$	15–20 dagen	25–60 dagen
	Verse vis en schelpdieren	$5 \pm 2^\circ\text{C}$	1–3 dagen	4–5 dagen
	Gekookt vlees	$5 \pm 2^\circ\text{C}$	3–5 dagen	10–15 dagen
	Groenten	$5 \pm 2^\circ\text{C}$	1–3 dagen	7–10 dagen
	Fruit	$5 \pm 2^\circ\text{C}$	5–7 dagen	14–20 dagen
	Eieren	$5 \pm 2^\circ\text{C}$	10–15 dagen	30–50 dagen
Vriezer	Vlees	$-18 \pm 2^\circ\text{C}$	3–5 maanden	> 1 jaar
	Vis	$-18 \pm 2^\circ\text{C}$	3–4 maanden	> 1 jaar
	Schelpdieren	$-18 \pm 2^\circ\text{C}$	3–5 maanden	> 1 jaar

Bewaarplaats	Levensmiddel	Temperatuur	Normale houdbaarheid	Houdbaarheid met vacuümverpakking in Solis voorraadbussen, bewaar dozen of zakken
Kamer-temperatuur	Brood	25±2 °C	1-2 dagen	6-8 dagen
	Biscuits	25±2 °C	4-6 maanden	> 1 jaar
	Meel	25±2 °C	4-5 maanden	> 1 jaar
	Pasta/Rijst	25±2 °C	5-6 maanden	> 1 jaar
	Grondnoten en peulvruchten	25±2 °C	3-6 maanden	> 1 jaar
	Medicijnen	25±2 °C	3-6 maanden	> 1 jaar
	Thee	25±2 °C	5-6 maanden	> 1 jaar
	Koffie, gemalen	25±2 °C	2-3 maanden	> 1 jaar

▲ TECHNISCHE GEGEVENS

Modelnr.	Type 577
Productomschrijving	Vacumeerapparaat
Spanning / Frequentie	220-240V~/50Hz
Vermogen	110 Watt
Afmetingen	ca. 37 x 7 x 14,5 cm
Gewicht	ca. 1,3 kg
Technische wijzigingen voorbehouden	

TOEBEHOREN:

Art.nr.	Artikel		
922.52 922.51 922.50	Vacuümfolie 2 rollen 15 x 600 cm 2 rollen 20 x 600 cm 2 rollen 30 x 600 cm		
922.61 922.64	Vacuümszakken 50 zakken 20 x 30 cm 50 zakken 30 x 40 cm		
922.79	Vierkante voorraadbus Set van 2: 1'000 ml / 2'800 ml plus vacuümslang		
922.78	Zeshoekige voorraadbus Set van 3: 700 ml / 1'400 ml / 2'000 ml plus vacuümslang		

*Geschikt voor levensmiddelen

U vindt de accessoires voor uw vacumeerapparaat bij de betere speciaalzaak of bij Solis of Switzerland AG.
Telefoon: 0848 804 884, fax: 0848 804 890,
email: info.ch@solis.com, www.solis.ch
(verzending alleen binnen Zwitserland).

▲ VERWIJDERING



EU 2002/96/EC

Aanwijzingen voor het verwijderen van het product volgens EU-richtlijn 2002/96/EC

Doe het toestel na afdanking niet bij het normale huisvuil, maar lever het in op een plaatselijk afvalinzamelpunt of bij een leverancier die ervoor zorgt dat het toestel op de juiste manier wordt verwerkt. Door de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische apparaten worden mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid voorkomen en is het mogelijk dat de componenten worden hergebruikt resp. gerecycled, waardoor er veel energie en grondstoffen worden bespaard. Om de verplichting om het toestel volgens de voorschriften te verwijderen, duidelijk onder de aandacht te brengen, is hiernaast het symbool van een doorgekruiste afvalbak afgebeeld.

Solis of Switzerland AG behoudt zich te allen tijde het recht voor van technische en optische wijzigingen en modificaties ter verbetering van haar producten.



SOLIS HELPLINE:

091 802 90 10

(Alleen voor klanten in Zwitserland)

Dit apparaat heeft een zeer lange levensduur en is erg betrouwbaar. Komt het toch voor dat er een storing optreedt kunt u ons zonder meer bellen. Vaak is het probleem met een tip of met een trucje op te heffen, zonder dat u ons het apparaat hoeft te sturen. Wij adviseren u graag.

Bewaar de originele verpakking van dit product goed, zodat u deze voor een eventueel transport of verzending van het product gebruiken kan.

Solis of Switzerland AG

Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zürich • Zwitserland

Telefoon +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99

info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

2 JAHRE GARANTIE

(Nur mit Kassenbeleg gültig)

Wir leisten für dieses Produkt eine Garantie, wenn der Defekt nachweisbar infolge Material- und/oder Konstruktionsfehler und bei korrekter Behandlung und Pflege entstanden ist. Die Garantie beginnt mit dem Verkaufsdatum gemäss Verkaufsbeleg, welcher dem Artikel beizulegen ist. Bei gewerblichem Gebrauch beträgt die Garantiezeit 12 Monate. Die detaillierten Garantiebedingungen können Sie auf www.solis.com einsehen.

KUNDENDIENST

Kundinnen und Kunden in der Schweiz senden alle Reparaturen bitte direkt an: Solis Produzione SA, Centro Solis, Via Penate 4, CH-6850 Mendrisio, Schweiz. Ein Anruf vor dem Einsenden des Gerätes lohnt sich auf jeden Fall, da Funktionsstörungen mit dem richtigen Tipp oder Kniff unserer Spezialisten oftmals unkompliziert behoben werden können. Kundinnen und Kunden ausserhalb der Schweiz besuchen uns bitte auf www.solis.com für länderspezifische Kontaktdetails. Selbstverständlich geben wir Ihnen auch gerne telefonisch Auskunft. Sie erreichen uns unter folgenden Telefonnummern:

Für die Schweiz: +41 91 802 90 10
Für Deutschland: 0800 724 0702
Für Österreich: 0800 22 03 92

2 YEAR GUARANTEE

(Only valid with a till receipt)

We provide a guarantee for this product, if the defect has demonstrably arisen as a result of faults in the material or construction, and has arisen despite proper handling and care. The guarantee starts from the date of sale, as noted on the sales receipt, which must be enclosed with the item. For commercial use, the guarantee lasts for 12 months. The detailed guarantee conditions are available at www.solis.com.

CUSTOMER SERVICES

It is always worth calling us before sending in the product, as malfunctions can often be easily solved by the appropriate tip or trick from our experts. Please visit us at www.solis.com for country-specific contact details. Naturally, we would also be pleased to provide you with information over the phone. Please contact us via the following telephone numbers:

For Switzerland: +41 91 802 90 10
For Germany: 0800 724 0702
For Austria: 0800 22 03 92
For the Netherlands: +31 85 4010 722
For Belgium: +32 2 808 35 82
For the other countries: +41 44 874 64 84

Bitte besuchen Sie uns auf

Rendez-nous visite sur

Visitate il nostro sito

Please visit us at

Bezoek onze website op

www.solis.com

GARANTIE DE 2 ANS

(valable uniquement accompagnée de la preuve d'achat)

Nous accordons une garantie pour ce produit, si le défaut est imputable à un défaut de pièce ou main d'œuvre, sous réserve d'une utilisation et d'un entretien corrects. La garantie prend effet à la date inscrite sur la preuve d'achat, devant être jointe au produit. En cas d'utilisation professionnelle, la durée de la garantie est limitée à 12 mois. Les conditions de garantie détaillées sont disponibles sur le site www.solis.com.

SERVICE CLIENTÈLE

Pour toute réparation, les clientes et clients résidents en Suisse renvoient directement l'appareil à: Solis Produzione SA, Centro Solis, Via Penate 4, CH-6850 Mendrisio, Suisse. Il est recommandé de téléphoner avant tout retour d'appareil, car les dysfonctionnements peuvent souvent être résolus par nos experts à l'aide de quelques conseils et astuces. Hors de Suisse, les contacts spécifiques à chaque pays sont indiqués sur le site www.solis.com. Bien entendu, nous vous informons volontiers par téléphone. Vous pouvez nous contacter par téléphone aux numéros suivants:

Pour la Suisse: +41 91 802 90 10
Pour la Belgique: +32 2 808 35 82
Pour les autres pays: +41 44 874 64 84

2 ANNI DI GARANZIA

(valida solo con lo scontrino)

Sul presente prodotto assicuriamo una garanzia qualora sia dimostrabile che il guasto sia stato causato da un difetto di costruzione o dei materiali e qualora il prodotto sia stato impiegato correttamente e con la dovuta cura. La garanzia decorre dalla data di acquisto, per la quale fa fede lo scontrino di vendita che deve essere allegato all'articolo. In caso di utilizzo commerciale, il periodo di garanzia ammonta a 12 mesi. Le condizioni di garanzia dettagliate sono visionabili su www.solis.com.

SERVIZIO CLIENTI

I clienti residenti in Svizzera devono inviare gli articoli da riparare direttamente a: Solis Produzione SA, Centro Solis, Via Penate 4, CH-6850 Mendrisio, Svizzera. In ogni caso, prima di spedire l'apparecchio, è preferibile contattare telefonicamente il servizio clienti: spesso i problemi di funzionamento si possono risolvere facilmente con il consiglio o l'accorgimento giusto dei nostri specialisti. I clienti al di fuori della Svizzera devono visitare il sito www.solis.com per verificare i contatti specifici del proprio Paese. Ovviamente siamo disponibili a fornire informazioni anche telefonicamente; siamo raggiungibili ai seguenti numeri:

Per la Svizzera: +41 91 802 90 10
Per gli altri Paesi: +41 44 874 64 84

2 JAAR GARANTIE

(Alleen geldig met bewijs van aankoop)

Wij geven voor dit product garantie, indien het defect aantoonbaar het gevolg is van een materiaal- en/of constructiefout en bij juist handelen en onderhoud ontstaan is. De garantie begint op de verkoopdatum die vermeldt staat op het aankoopbewijs die bij het product meegegeven is. Voor commercieel gebruik geldt een garantietermijn van 12 maanden. Uitgebreide garantievoorwaarden kunt u vinden op www.solis.com.

KLANTENSERVICE

Het is altijd handig om te bellen voordat u het apparaat opstuurt, omdat storingen vaak snel en eenvoudig kunnen worden opgelost met een juiste tip of trucje van onze specialisten. Bezoek onze website www.solis.com voor landspecifieke contactgegevens. Uiteraard geven wij u deze informatie ook graag telefonisch. U kunt ons op de volgende telefoonnummers bereiken:

Voor Nederland: +31 85 4010 722
Voor België: +32 2 808 35 82
Voor overige landen: +41 44 874 64 84