STOLLAR

the VacuumFresh Accu Plus BVS650



LV LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

LT NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

EE KASUTUSJUHEND

RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Stollar lieliski apzinās drošības svarīgumu. Mēs izstrādājam un ražojam savus produktus, vislielāko uzmanību pievēršot patērētāju drošībai. Mēs aicinām būt piesardzīgiem, lietojot elektrisku ierīci, un ievērojiet turpmāk minētos norādījumus par drošību.

DROŠĪBAS PASĀKUMI VACUUM FRESH LIETOŠANĀ

PIRMS IZMANTOŠANAS IZLASIET VISUS NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET PAMĀCĪBU TURPMĀKĀM UZZIŅĀM

- Pirms ierīces darbināšanas pirmo reizi, noņemiet visus iesaiņojuma materiālus un reklāmas uzlīmes, un atbrīvojieties no tiem videi nekaitīgā veidā.
- Šo ierīci var izmantot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai psihiskām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tās tiek uzraudzītas vai ir apmācītas par ierīces drošu izmantošanu un saprot saistītos riskus
- Nelietojiet ierīci pie letes vai galda malas. Pārliecinieties, ka virsma ir līdzena, tīra un brīva no ūdens un citām vielām.
- Nelietojiet ierīci uz (vai pie) karsta gāzes vai elektriskās plīts degļa vai vietā, kur tas var pieskarties karstai cepeškrāsnij vai citai karstai virsmai.
- Nepieslēdziet strāvas vadu pie maiņstrāvas rozetes un neatvienojiet to ar mitrām rokām
- Uzmaniet bērnus, lai viņi nespēlētos ar šo ierīci. Bērni bez uzraudzības nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās tehnisko apkopi.
- Nedarbiniet ierīci, ja bojāts strāvas vads vai tā spraudnis, ierīce darbojas ar kļūmēm, tika nomesta vai jebkādā veidā bojāta. Nekavējoties pārtrauciet ierīces izmantošanu un telefoniski vai ar e-pastu sazinieties ar Stollar, lai veiktu nomaiņu vai remontu.
- Darbiniet ierīci uz līdzenas un cietas virsmas.

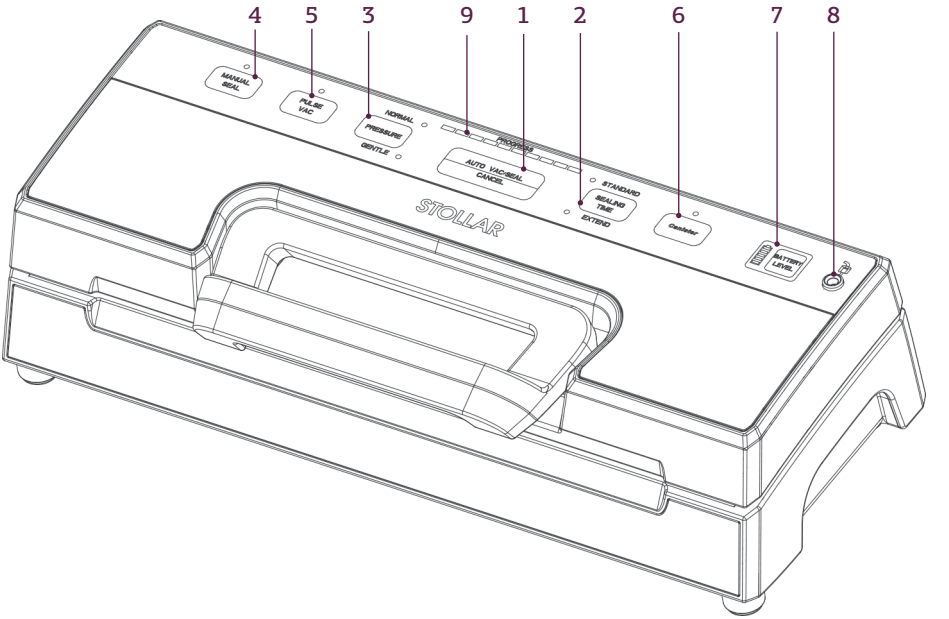
- Neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kamēr tas darbojas.
- Nelietojiet atkārtoti the VacuumFresh maisiņus pēc izmantošanas ar jēlu gaļu, zivīm, mājputnu gaļu vai pēc the VacuumFresh maisiņa karsēšanas, piemēram, mikroviļņu krāsnī vai vārot uz mazas uguns.
- Uzmanīgi rīkojieties ar vakuuma iepakotāju.
- Nevelciet un nepārvietojiet vakuuma iepakotāju, turot aiz vada.
- Lai novērstu aizrīšanās un noslāpšanas risku, novietojiet the VacuumFresh maisiņus zīdaiņiem un maziem bērniem nepieejamā vietā.
- Neievietojiet pārāk daudz produktu the VacuumFresh maisiņā. Noteikti atstājiet pietiekamu brīvu vietu the VacuumFresh maisiņa atvērtajā galā, lai to to varētu pareizi ievietot vakuuma iepakotāja aizkausēšanas nodalījumā.
- Neiepakojiet ar vakuuma iepakotāju priekšmetus ar asām malām, piemēram, zivju asakas un cietas čaulas. Smailie priekšmeti var pārdurt un saplēst the VacuumFresh maisiņu.
- Darbiniet vakuuma iepakotāju tikai atbilstoši norādījumiem šajā lietošanas pamācībā, nemēģiniet to darbināt savādāk.
- Novietojiet ierīci vismaz 20 cm attālumā no sienām, aizkariem un citiem materiāliem, kas nav izturīgi pret karstumu vai tvaiku, un gaisa cirkulācijai nodrošiniet adekvātu brīvo vietu virs ierīces un uz visām pusēm.
- Ierīcei ir jābūt tīrai. Izpildiet tīrīšanas norādījumus šajā lietošanas pamācībā.

SVARĪGA DROŠĪBAS INFORMĀCIJA PAR VISĀM ELEKTRISKAJĀM IERĪCĒM

- Pirms lietošanas pilnībā attiniet strāvas vadu.
- Neļaujiet strāvas vadam nokārties pāri sola vai galda malai, pieskarties karstām virsmām vai sapīties mezglā.
- Lai aizsargātu pret strāvas triecienu, nemērciet strāvas vadu, tā spraudni vai ierīci ūdenī vai citā šķidrumā.
- Pirms ierīces pārvietošanas, tīrīšanas vai uzglabāšanas noteikti to izslēziet un atvienojiet strāvas vada spraudni no maiņstrāvas rozetes.
- Ieteicams regulāri pārbaudīt ierīci. Lai novērstu riska situāciju, nelietojiet ierīci, ja strāvas vads, tā spraudnis vai pati ierīce ir jebkādā veidā bojāti. Nogādājiet visu ierīci tuvākajā autorizētajā Stollar servisa centrā, lai veiktu pārbaudi un/vai remontu.
- Jebkādi apkopes darbi, izņemot tīrīšanu, jāveic autorizētā Stollar servisa centrā.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai sadzīvē. Lietojiet ierīci tikai paredzētajiem nolūkiem, nelietojiet citiem nolūkiem. Nelietojiet to transportlīdzekļos, kas atrodas kustībā, vai laivās. Nelietojiet ierīci ārpus telpām. Nepareiza izmantošana var izraisīt ievainojumus.
- Ieteicams instalēt paliekošā sprieguma ierīci (standarta drošības slēdzi maiņstrāvas rozetei), lai nodrošinātu papildu drošību elektrisko ierīču izmantošanas laikā. Ieteicams ieinstalēt elektrotīklā, kas padod barošanu ierīcei, drošības slēdzi (ar nominālu paliekošo darbināšanas spriegumu, kas nepārsniedz 30mA).
- Nav ieteicams ar šo ierīci lietot pagarinātājvadu. Tomēr, ja to lietojat, tā nominālvērtībai ir jāatbilst vai jābūt lielākai par šīs ierīces nominālvērtību.
- Konsultējieties ar elektriķi.

IEPAZĪSTIET

savu Stollar Vacuum Fresh Accu Plus BVS650



VADĪBAS PANELIS

1. **"Vacuum & Seal / Cancel" (radīt vakuumu un aizkausēt/atcelt)**

Atkarībā no ierīces stāvokļa šim taustiņam ir divas funkcijas:

- Gaidstāves režīmā tas automātiski sāk radīt maisiņā vakuumu, pēc tam automātiski aizkausē maisiņu;
- Darba režīmā (vakuuma radīšanas vai maisiņa aizkausēšanas laikā) tas pārtrauc ierīces darbu.

2. **"Sealing Time" (aizkausēšanas laiks)**

Divi iestatījumi, lai izvēlētos maisiņu vislabāko aizkausēšanas laiku:

- "Standard" (standarta) iestatījums: sausiem maisiņiem un priekšmetiem ar mazāku aizkausēšanas laiku;
- "Extend" (pagarināts): mitriem maisiņiem un mitriem produktiem ar pagarinātu aizkausēšanas laiku.

3. **"Pressure" (spiediens)**

Divi vakuuma spiediena iestatījumi:

- "Normal" iestatījums: parastu priekšmetu uzglabāšanai normālā vakuuma spiedienā;
- "Gentle" iestatījums: mīkstu un saspiežamu priekšmetu uzglabāšanai, kad vēlams zemāks vakuuma spiediens.

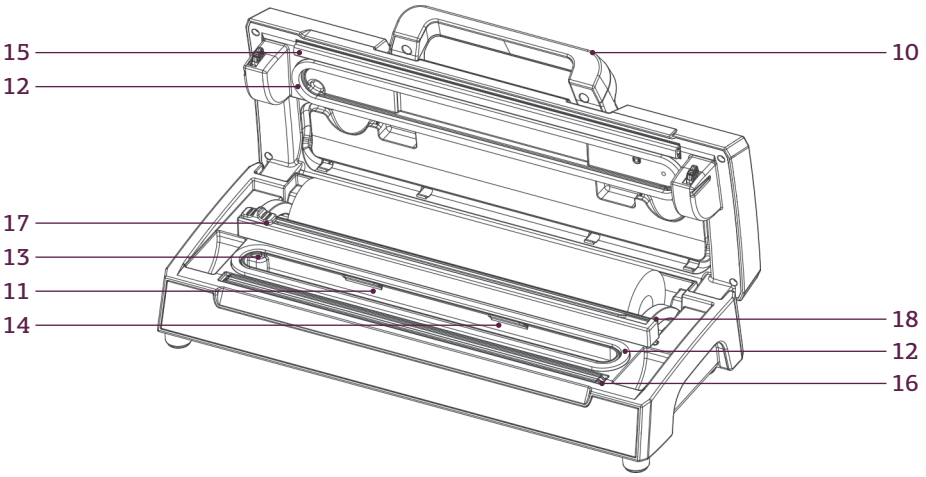
Sākotnējais iestatījums ir normālais vakuuma spiediens.

4. **"Manual Seal" (aizkausēt manuāli)**

Šim taustiņam ir divas funkcijas:

- Lai aizkausētu vienu maisiņa galu bez gaisa izsūkšanas, to lieto maisiņa izveidošanai no maisiņu ruļļa;
- Kad darbojas automātiskā "Vacuum&Seal" funkcija, šis taustiņš pārtrauc sūkņa motora darbību un uzreiz sāk maisiņa noslēgšanu. Tas ļauj maisiņā iegūt zemāku vakuuma spiedienu, lai nesaspiestu trauslus priekšmetus.

IEPAZĪSTIET SAVU IERĪCI



5. "Pulse Vacuum" (radīt vakuumu impulsa režīmā)

Pieskarieties šim taustiņam, un ierīce sāks radīt vakuumu, to atbrīvojot, ierīce pārtrauks darbību. Šo darbību var atkārtot. Pēc tam piespiediet "Manual Seal", kad sasniegts nepieciešamais spiediens, un sākas aizkausēšana. Atkarībā no produktu tipa varat izvēlēties atšķirīgu spiedienu.

6. "Canister" (kārba)

Lai ar šļūteni sāktu radīt vakuumu, izmantojot kārbas, burku vākus, vīna pudeļu korķus vai citus piederumus.

7. "Battery level" (akumulatora uzlādes līmenis)

Indikators rāda pašreizējo uzlādes līmeni.

8. Šļūtenes pieslēgvieta

Iespraudiet šļūteni pieslēgvietā pirms lietošanas "Canister" režīmā.

9. Gaitas displejs

- Parāda vakuuma radīšanas gaitu.
- Parāda, ka ierīce ir ieslēgta, un vāks ir aizvērts. Pagaidiet, līdz LED pārtrauc mirgot, pēc tam ierīce ir gatava lietošanai.

10. Priekšpuses rokturis

Bloķē/atbloķē vāku.

11. Vakuuma nodalījums

Izsūc gaisu no maisiņa un uztver no maisiņu izplūdušo šķidrumu.

12. Augšpuses/apakšpuses blīves

Paredzētas vakuuma nodalījumam.

13. Gaisa iesūkšanas atvere

Savieno vakuuma nodalījuma un sūkni.

14. Mitruma paplāte

Novērš šķidruma iekļūšanu vakuuma sūknī un tā sabojāšanu.

15. Kausējošā sliede

Ar karstumu aizkausē maisiņus un ruļļus.

16. Kausēšanas elements

Sildelements ar teflona pārklājumu noslēdz maisiņus un ruļļus.

17. Maisiņa griezējs

Sagriež vēlamā izmēra maisiņus.

18. Griezēja paliktnis

Atbalsta griezēju tā slīdošajā kustībā.

DARBINĀŠANA

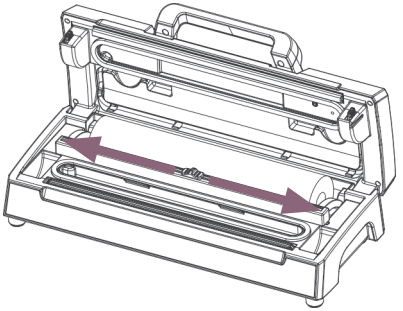
Stollar Vacuum Fresh Accu Plus BVS650

PIRMS DARBINĀŠANAS PIRMO REIZI

Pirms vakuuma iepakotāja lietošanas pirmo reizi noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes. Pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta un strāvas vads ir atvienots no maiņstrāvas rozetes. Noslaukiet the VacuumFresh AccuPlus korpusu ar mīkstu mitru drānu.

VAKUUMA IEPAKOŠANA, IZMANTOJOT RULLI

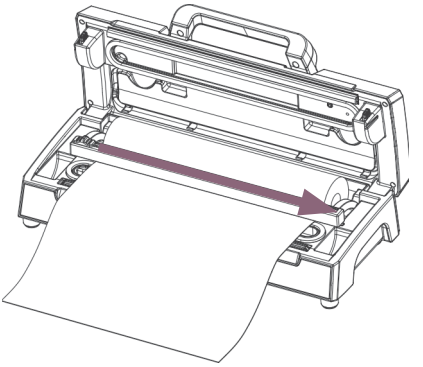
1. Novietojiet the VacuumFresh AccuPlus uz līdzenas sausas virsmas. Pieslēdziet strāvas vada spraudni 220/240 V maiņstrāvas rozetē.
2. Pavelciet rokturi, lai atvērtu vāku.



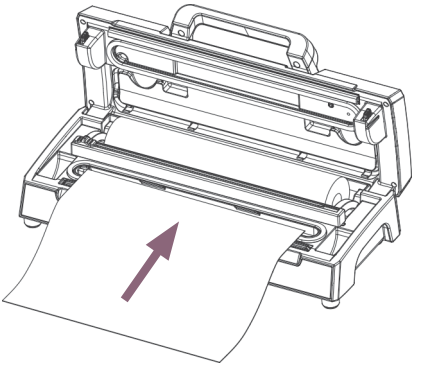
3. Pārliecinieties, ka maisiņa griezējs atrodas griezēja paliktņa vienā galā. Pēc tam novietojiet griezēja paliktni aizmugurējā pusē.
4. Izvelciet nepieciešamā garuma maisiņu.

PIEBILDE

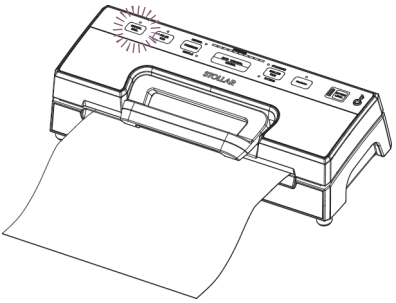
Lietojot rulli, atstājiet 10 cm vairāk par vakuumējamā priekšmeta garumu.

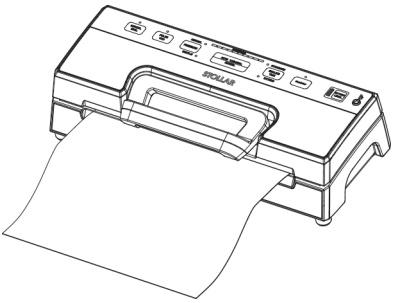


5. Nolaidiet griezēja paliktni un pārvietojiet griezēju no viena gala līdz otram, lai nogrieztu maisiņu.



6. Novietojiet vienu nogrieztā maisiņa galu uz kausēšanas elementa.





7. Aizveriet vāku un stingri piespiediet rokturi, līdz tas abās pusēs fiksējas ar klikšķi.
8. Piespiediet "Manual Seal" taustiņu, lai sāktu aizkausēšanu.
9. Pavelciet rokturi, lai atvērtu vāku un izņemtu maisiņu no the VacuumFresh AccuPlus. Maisiņš ir gatavs aizkausēšanai ar vakuumu.

VAKUUMA IEPAKOŠANA, IZMANTOJOT MAISIŅU

1. Novietojiet the VacuumFresh AccuPlus uz līdzenas sausas virsmas. Pieslēdziet strāvas vada spraudni 220/240 V maiņstrāvas rozetē.
2. Ievietojiet the VacuumFresh maisiņā priekšmetu, ko iepakosiet ar vakuumu.
3. Notīriet un iztaisnojiet maisiņa atvērto galu, pārliecinieties, ka nebūtu putekļu, kroku vai nelīdzenumu.
4. Ievietojiet maisiņa atvērtu galu vakuuma nodalījumā. Pārliecinieties, ka maisiņš neaizklāj gaisa iesūkšanas atveri.
5. Aizveriet vāku un stingri piespiediet, līdz tas abās pusēs fiksējas ar klikšķi.
6. Pārbaudiet "Sealing Time" un "Pressure" taustiņu LED lampiņas statusu, lai apstiprinātu aizkausēšanas laiku atkarībā no iepakojamo priekšmetu mitruma pakāpes ("Standard"/"Extend") un vēlamā vakuuma spiediena ("Normal"/"Gentle") atbilstoši produktu tipam.
7. Piespiediet "Auto Vac&Seal" taustiņu, lai sāktu automātisko vakuuma radīšanu un maisiņa aizkausēšanu.

PIEBILDE

Šajā ierīcē maisiņa vakuuma iepakošanas laikā rodas ļoti augsts vakuuma spiediens. Lai novērstu trauslu priekšmetu saspiešanu augstā vakuuma spiedienā, novērojiet vakuuma spiedienu maisiņā un nekavējoties piespiediet "Manual Seal" taustiņu, kad sasniegts nepieciešamais vakuuma spiediens. Ierīce pārtrauks sūkņa darbināšanu un sāks maisiņa aizkausēšanu.

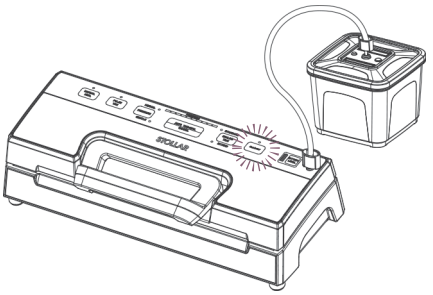
8. Kad pabeigts, pavelciet rokturi, lai atvērtu the VacuumFresh AccuPlus vāku un izņemtu maisiņu.

PIEBILDE

- *Lai iegūtu vislabāko aizkausēšanas efektu, pirms nākamās lietošanas reizes ļaujiet ierīcei atdzist vienu minūti. Pēc katra maisiņa iepakošanas izslaukiet vakuuma nodalījumā šķidruma pārpalikumu vai produktu paliekas.*
- *Nepieļaujiet kausēšanas elementa pārkaršanu. Nedarbiniet "Manual Seal" taustiņu 15 sekunžu laikā kopš iepriekšējās lietošanas reizes.*
- *Nemēģiniet izmantot citus maisiņus, kas nav paredzēti iepakošanai ar vakuumu.*
- *Lai atvērtu aizkausētu maisiņu, pārgrieziet to ar šķērēm.*

VAKUUMA IEPAKOŠANA, IZMANTOJOT VAKUUMA KĀRBU

1. Novietojiet the VacuumFresh AccuPlus uz līdzenas sausas virsmas. Pieslēdziet strāvas vada spraudni 220/240 V maiņstrāvas rozetē.
2. Ar mīkstu mitru drānu noslaukiet kārbas vāku, pamatni un pārliecinieties, ka tie ir tīri un sausi.
3. Ievietojiet priekšmetus kārbā un atstājiet vismaz 2 cm brīvu vietu starp produktu un vāka stīpu. Notīriet kārbas vāka stīpu un kārbas vāka apakšējo blīvi.



4. Atveriet ierīci. Ievietojiet vienu šļūtenes galu gaisa iesūkšanas atverē, bet otru šļūtenes galu ievietojiet kārbas vāka vidus atverē.
5. Pārbaudiet "Pressure" taustiņa LED lampiņas statusu un pārliecinieties, ka tas ir "Normal" iestatījumā.
6. Piespiediet "Canister" taustiņu, lai sāktu radīt vakuumu.
7. Lai pārliecinātos, ka gaiss neizplūst starp vāku un kārbu, vakuuma radīšanas sākumā ar roku nospiediet uz leju vāka slēdzi. Ierīce automātiski pārtrauks darbu, kad iegūts pietiekams vakuuma spiediens.
8. Tiklīdz darbība ir izpildīta, nekavējoties atvienojiet šļūteni no kārbas vai tvertnes.
9. Iepakojot ar vakuumu mitru produktu, mitrums uzkrājas adapterā. Pirms vakuuma radīšanas neaizmirstiet iztīrīt adapteru, ja tajā ir ūdens.

PIEBILDE

- *Lai atvērtu trauku, jānospiež gaisa izlaišanas poga uz trauka vāka.*
- *Uzsākot vakuuma iepakošanu traukā vai vakuuma bļodā, viegli piespiediet vāku vai šļūtenes adapteri, lai nodrošinātu, ka šļūtene nav vaļīga, un novērstu gaisa noplūdi caur spraugu starp vāku un trauka augšējo malu.*
- *Lai pārbaudītu vakuumu, vienkārši pavelciet vāku. Tam nevajadzētu kustēties.*
- *Tirgū ir pieejami dažādi trauki. To lietošanas kārtība var atšķirties. Lūdzu, skatiet konkrētā trauka lietošanas pamācību.*
- *Lai nodrošinātu vislabāko efektivitāti, pirms atkārtotas lietošanas ieteicams ļaut ierīcei 1 minūti atdzist.*

IMPULSA VAKUUMA FUNKCIJA

1. Šī funkcija ir ieteicama, lai panāktu nelielu vakuuma efektu, piemēram, tomātiem, čipsiem vai līdzīgiem produktiem. Vai arī, ja jums ir mitras sastāvdaļas vai mērce un vēlaties tikai izsūknēt gaisu no maisiņa un apturēt ierīci, pirms šķidrums tiek saspiests.
2. Nospiediet pogu "Sealing Time" (aizkausēšanas laiks), lai izvēlētos aizkausēšanas veidu vakuumējamam produktam: izvēlieties "Standard" sausām sastāvdaļām, "Extend" – mitram saturam.
3. Vairākas reizes nospiediet pogu "Pulse Vacuum", līdz sasniegts vēlamais rezultāts, pēc tam nospiediet pogu "Aizkausēšanas laiks", lai aizkausētu maisiņu.

VADA UZGLABĀŠANAS NODALĪJUMS

Kad ierīci nelietojat, ievietojiet strāvas vadu uzglabāšanas nodalījumā ierīces aizmugurē. Netiniet vadu ap ierīci.

IEPAKOŠANAS PAMATPRINCIPI

Iepakošana ar vakuumu ir vienkāršs un ērts veids, kā saglabāt pārtikas svaigumu. Iepakošana ar vakuumu nav paredzēta dzesēšanas vai saldēšanas aizvietošanai. Produkti, kuri normāli ir jāatdzesē (zemāk par 4˚C) vai jāsasaldē (zemāk par -17˚C), pat pēc iepakošanas ar vakuumu ir jāatdzesē vai jāsasaldē. Iepakošana ar vakuumu palīdzēs saglabāt produkta garšu, krāsu un tekstūru. Tomēr tā, iespējams, neapturēs dažu baktēriju veidu vairošanos un rūgšanu. Iepakošana ar vakuumu neaizvieto karsēšanu vai konservēšanu.

Nepasniedziet un neēdiet produktus, kuru smaka, tekstūra vai izskats liecina, ka tie ir bojāti.

PIEZĪME

Iepakošana ar vakuumu nevar atjaunināt vecu produktu.

Saldēšana

Iepakošana ar vakuumu palīdz novērst apsaldēšanu, izsūknējot gaisu no maisiņa.

Novietošana (uzglabāšana)

Saldēšanas kameras aizmugurē temperatūra ir konstantāka, salīdzinot ar citām zonām pie saldēšanas kameras durvīm. Trausli produkti, kas var viegli atkust, ir jāuzglabā saldēšanas kameras aizmugurē.

Produktu atkausēšana

Lai iegūtu vislabākos rezultātus, saldētos produktus atkausējiet ledusskapī. Neatkausējiet istabas temperatūrā jēlu gaļu, zivis, piena produktus vai mājputnu gaļu. Atkausēšana mikroviļņu krāsnī var ietekmēt produktu tekstūru. Ja atkausējat mikroviļņu krāsnī, lai novērstu baktēriju vairošanos, sāciet pagatavošanu uzreiz pēc atkausēšanas.

Gatavošana mikroviļņu krāsnī un vārīšana uz mazas uguns

VacuumFresh maisiņus un ruļļus var lietot mikroviļņu krāsnī un vārīt uz mazas uguns. Lai karsētu mikroviļņu krāsnī, iegrieziet vienā maisiņa stūrī, lai tvaiks varētu izkļūt, un ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Lai vārītu uz lēnas uguns, ievietojiet maisiņu kastrolī ar ūdeni, lai maisiņa virspuse būtu virs ūdens vienkāršai izņemšanai.

PIEZĪME

Nelietojiet atkārtoti maisiņus vai ruļļus pēc karsēšanas mikroviļņu krāsnī vai vārīšanas kastrolī.

Zupas un mērces

Lai aizkausētu ar vakuumu zupas un mērces, ielejiet šķidrumu maisiņā un atstājiet tā augšpusē vismaz 5 cm brīvu vietu. Neaizkausējiet ar vakuumu šajā vietā. Novietojiet piepildīto maisiņu taisni saldēšanas kamerā un ļaujiet šķidrumam sasalt. Izņemiet sasaldēto maisiņu, pēc tam aizkausējiet ar vakuumu.

PIEZĪME

Ja nepieciešams tikai nedaudz buljona vai citu šķidrumu, varat pirms tam sasaldēt ledus kubiņu trauciņos un izmantot pēc vajadzības. Lai taupītu laiku un novērstu apsaldēšanu, mēģiniet savlaikus iepakot ar vakuumu ledus kubiņus.

Augļi

Lai iegūtu vislabākos rezultātus, daudzus augļus var sasaldēt pirms iepakošanas ar vakuumu. Nomazgājiet un izžāvējiet augļus. Pēc tam izklājiet traukā vai uz cepamā papīra. Apmēram 2 stundas ievietojiet cepamo papīru saldēšanas kamerā, pēc tam pārlieciet augļus vakuuma iepakotāja maisiņā un iepakojiet.

Dārzeņi

Saldēti dārzeņi dažkārt kļūst melni, ja pirms saldēšanas nav blanšēti. Lai blanšētu dārzeņus, uzvāriet katlā vienu litru ūdens. Ielejiet lielā bļodā ledus ūdeni un nolieciet pa rokai caurduri vai sietu. Ievietojiet dārzeņus vārošā ūdenī un vāriet norādīto laiku. Dārzeņi saglabās košu krāsu, stingrību un nepietiekami novārītu konsistenci. Izņemiet no vārošā ūdens un iemērciet ledus ūdenī, līdz pilnībā atdzisuši. Ja nepieciešams, ļaujiet notecēt ūdenim, nosusiniet un ievietojiet vakuuma iepakošanas maisiņā.

Krustziežu dzimtas dārzeņi

Tā kā krustziežu dzimtas dārzeņi laika gaitā izdala gāzes, pēc vakuuma iepakošanas tie ir jāuzglabā saldēšanas nodalījumā, nevis ledusskapī. Šo dārzeņu skaitā ietilpst brokoļi, kāposti, Briseles kāposti, ziedkāposti, lapu kāposti un rāceņi.

PRODUKTU BLANŠĒŠANAS LAIKS

Produkts	Blanšēšanas laiks
Brokoļu ziedkopas – apgrieztas	1-2 minūtes
Burkāni – atkarībā no izmēra	Sāciet pārbaudīt pēc 3 minūtēm
Ziedkāpostu ziedkopas – apgrieztas	1-2 minūtes
Kukurūzas vālīte	3-4 minūtes
Zaļās pupiņas	1-2 minūtes
Lapu zaļumi, piemēram, spināti	30 sekundes
Zirņi (izlobīti)	1-2 minūtes
Cukurzirņi	1-2 minūtes
Cukini – sagriezti	1-2 minūtes

Gaļa, zivis un mājputnu gaļa

Lai iegūtu vislabākos rezultātus, nomazgājiet mājputnu gaļu un veselas, notīrītas zivis, pēc tam saudzīgi nosusiniet ar tīru papīra dvieli.

Liellopa, teļa, jēra gaļa, cūkgaļa un zivju fileja ir saudzīgi jānosusina ar tīru papīra dvieli.

Tas ļauj ietaupīt laiku, kad gatavosiet ēdienu, kā arī palīdz saglabāt mitruma līmeni un formu. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, pirms vakuuma iepakošanas 1-2 stundas saldējiet gaļu, lai saglabātu tās mitrumu un formu.

Ja iepakosiet ar vakuumu bez saldēšanas, ievietojiet maisiņā arī papīra dvieli un pārklājiet gaļu no abām pusēm pirms vakuuma iepakošanas, lai tas uzsūktu pārmērīgo mitrumu un sulu.

PIEZĪME

Vakuuma iepakošanas rezultātā gaļa var kļūt tumša. To izraisa skābekļa izsūknēšana, un tas neliecina par bojāšanos.

Maltā kafija un citi pulverveida produkti

Tā kā maltās kafijas daļiņas ir mazas, iespējams, pirms vakuuma iepakošanas vajadzēs kafiju iebērt papīra turzā vai kafiju pirms tam ievietot maisiņā vai oriģinālajā iepakojumā.

PRODUKTU UZGLABĀŠANAS TABULA

SALDĒŠANAS KAMERA	STANDARTA DERĪGUMA TERMIŅŠ	DERĪGUMA TERMIŅŠ VAKUUMA IEPAKOJUMĀ
Lieli liellopa, cūkgaļas vai jēra gaļas gabali	6 mēneši	2-3 gadi
Maltā gaļa	4 mēneši	1 gads
Mājputnu gaļa	6 mēneši	2-3 gadi
Zivis	4 mēneši	1 gads
Vārītie ēdieni (sautējumi, zupas)	3-6 mēneši	1-2 gadi
Dārzeņi	6 mēneši	1-2 gadi
Ogas	1-2 mēneši	6-8 mēneši
LEDUSSKAPIS	**STANDARTA DERĪGUMA TERMIŅŠ**	**DERĪGUMA TERMIŅŠ VAKUUMA IEPAKOJUMĀ**
Puscieti sieri (Čedaras, Šveices)	1-2 nedēļas	4-8 mēneši
Cieti sieri (Parmas)	1-2 nedēļas	4-8 mēneši
Avokado, sagriezts	1-2 dienas	5-6 dienas
PIELIEKAMAIS	**STANDARTA DERĪGUMA TERMIŅŠ**	**DERĪGUMA TERMIŅŠ VAKUUMA IEPAKOJUMĀ**
Rieksti	6 mēneši	2 gadi
Rīsi	6 mēneši	2 gadi
Milti	6 mēneši	1-2 gadi
Cukurs	6 mēneši	1-2 gadi
Kafijas pupiņas	6 mēneši	1 gads

PIEZĪME

Šī tabula ir paredzēta tikai kā norāde. Uzglabāšanas laiks ir atkarīgs no produkta sākotnējās kvalitātes un tā, vai iepakojums ir pareizi aizkausēts.

PĀRTIKĀ NELIETOJAMIE PRIEKŠMETI

Vakuuma iepakošanu var lietot, lai uzglabātu pārtikā nelietojamos priekšmetus:

Pārgājienu, ceļošanas un pirmās nepieciešamības aprīkojums

Vakuuma iepakošana ļauj to saglabāt sausu un ietaupīt telpu — pārsēji, sērkociņi, apģērbs, kartes, pase, baterijas, lukturi, fotofilma, signālraķetes u. c.

Sudrabs

Palīdz novērst apsūbēšanu. Lai nepieļautu vakuuma iepakotāja maisiņu caurduršanu, pirms iepakošanas uzklājiet uz sudraba papīra dvieli vai mīkstu materiālu.

Aizkausēto maisiņu atkārtota aizkausēšana

Vakuuma iepakošanai mēs iesakām lietot tikai VacuumFresh maisiņus, taču varat atkārtoti aizkausēt maisiņus, kas jau tika rūpnīcā aizkausēti, piemēram, ar čipsiem, riekstiem un cepumiem. Taisni nogrieziet maisiņu, noslaukiet eļļainās paliekas vai drupatas, kas var traucēt iepakošanai. Novietojiet maisiņu uz kausēšanas sliedes, taču ne noteces tvertnē, un aizkausējiet. Nevar aizkausēt, piemēram, ar plastmasas maisiņus ar Ziploc tipa aizvēršanas tehnoloģiju vai pārtikas plēvi.

APKOPE UN TĪRĪŠANA

Stollar Vacuum Fresh Accu Plus BVS650

Lai novērstu baktēriju vairošanos un rūgšanas procesus, ļoti svarīgi ir regulāri notīrīt visas VacuumFresh aizkausēšanas sistēmas daļas.

Izpildiet turpmāk minētos apkopes un tīrīšanas norādījumus:

VacuumFresh tīrīšana

1. Pirms ierīces izjaukšanas un tīrīšanas pārliecinieties, ka strāvas vads ir atvienots no maiņstrāvas rozetes.
2. Lai notīrītu ierīci, vienkārši noslaukiet to ar tīru mitru drānu, pēc tam rūpīgi nosusiniet.

PIEZĪME

Vakuuma nodalījuma putuplasta blīves ir rūpīgi jānosusina pirms salikšanas; salikšanu veiciet uzmanīgi, lai nepieļautu bojājumus, un salieciet sākotnējā stāvoklī, lai nodrošinātu vakuumu.

Nemērciet ierīci ūdenī un neievietojiet trauku mazgājamā mašīnā. Nelieciet nevienu daļu trauku mazgājamā mašīnā. Netīriet ierīci ar abrazīviem vai asiem mazgāšanas līdzekļiem.

Maisiņu tīrīšana

Lai maisiņus izmantotu atkārtoti, izgrieziet tos otrādi un nomazgājiet ar sūkli siltā ziepjūdenī. Nemazgājiet maisiņus trauku mazgājamā mašīnā, jo karstums var mīkstināt maisiņa materiālu, un to vairs nevarēs lietot. Pirms atkārtotas lietošanas pārliecinieties, ka maisiņi ir kārtīgi nosusināti.

PIEZĪME

Lai nepieļautu saslimšanu, nelietojiet maisiņus, kuros bija taukaini produkti, jēla gaļa, vistu vai citu mājputnu gaļa, vai kas tika lietoti mikroviļņu krāsnī vai vārīšanai uz lēnas uguns.

Tīrīšanas piederumi

1. Nomazgājiet visus vakuuma iepakotāja piederumus ar sūkli siltā ziepjūdenī. Nemērciet vāku ūdenī, noslaukiet ar mitru drānu.
2. Kārbas pamatnes (nevis vāku) var mazgāt trauku mazgājamās mašīnas augšējā plauktā. Pirms atkārtotas lietošanas pārliecinieties, ka piederumi ir kārtīgi nosusināti.

PIEZĪME

Neievietojiet kārbas un vākus mikroviļņu krāsnī vai saldēšanas kamerā.

VacuumFresh uzglabāšana

1. Uzglabājiet VacuumFresh uz galda, trauku skapī vai atvilktnē.
2. Kad ierīci nelietojat, atstājiet vāku atbloķētā stāvoklī, jo noslēgts vāks var bojāt putuplasta blīves, izraisot izplūdi.

KĻŪMJU NOVĒRŠANA

Stollar Vacuum Fresh Accu Plus BVS650

PROBLĒMA	VIENKĀRŠS RISINĀJUMS
Nekas nenotiek, kad mēģinu darbināt vakuuma iepakotāju	Pārliecinieties, ka stāvas vada spraudnis ir kārtīgi pieslēgts maiņstrāvas rozetē.
	Pārbaudiet strāvas vadu, lai atrastu iespējamos bojājumus.
	Pārbaudiet, vai šī rozete ir darba kārtībā, pieslēdzot citu ierīci.
	Pārliecinieties, ka maisiņš ir pareizi ievietots vakuuma nodalījumā zem gaisa iesūkšanas atveres.
Gaiss netiek pilnībā izsūknēts no maisiņa	Lai nodrošinātu pareizu noslēgšanu, maisiņa atvērtajam galam ir pilnībā jāatrodas vakuuma nodalījumā.
	Pārbaudiet kausēšanas sliedi un putuplasta blīvi zem vāka, vai nav netīrumu, un pareizi novietotas. Pārliecinieties, ka nav bojātas putuplasta blīves uz vāka un pamatnes ap vakuuma nodalījuma. Notīriet un novietojiet atpakaļ paredzētajā vietā.
	Iespējams, VacuumFresh maisiņā ir sūce. Lai pārbaudītu, aizkausējiet maisiņu, nedaudz atstājot gaisu, iemērciet ūdenī un saspiediet. Ja parādās burbuļi, maisiņā ir sūce. Vēlreiz aizkausējiet vai izmantojiet citu maisiņu.
	Izmantojiet tikai ražotāja piegādāto VacuumFresh maisiņu vakuuma reljefa kanāliem.
	Gar blīvi radušās sūces, ko var izraisīt krokas, drupatas, tauki vai šķidrumi. Vēlreiz atveriet maisiņu, noslaukiet tā iekšpuses augšu un pirms atkārtotas aizkausēšanas izlīdziniet gar kausēšanas sliedi.
Pēc vakuuma radīšanas ierīce nesāk aizkausēšanu	Šajā ierīcē ir iebūvēts vakuuma spiediena sensors. VacuumFresh nepārslēgsies automātiski aizkausēšanas režīmā, ja maisiņā netika sasniegts iepriekšnoteiktais vakuuma spiediens. Pārbaudiet kausēšanas sliedi un putuplasta blīvi zem vāka, vai nav netīrumu un vai pozīcija ir pareiza. Notīriet un ievietojiet atpakaļ paredzētajā vietā, pēc tam mēģiniet vēlreiz.
	Pārliecinieties, ka nav bojātas putuplasta blīves uz vāka un pamatnes ap vakuuma nodalījuma. Izņemiet to no gropes, nomazgājiet un rūpīgi nosusiniet vai nomainiet ar jaunu putuplasta blīvi (saņemiet no veikala, kurā iegādājāties, vai tuvākā servisa centra).
	Iespējams, VacuumFresh maisiņā ir sūce. Lai pārbaudītu, aizkausējiet maisiņu, nedaudz atstājot gaisu, iemērciet ūdenī un saspiediet. Ja parādās burbuļi, maisiņā ir sūce. Aizkausējiet vēlreiz vai lietojiet citu maisiņu.
	Gar blīvi radušās sūces, ko var izraisīt krokas, drupatas, tauki vai šķidrumi. no maisiņa. Vēlreiz atveriet maisiņu, noslaukiet tā iekšpuses augšu un pirms atkārtotas aizkausēšanas izlīdziniet gar kausēšanas sliedi.

PROBLĒMA	VIENKĀRŠS RISINĀJUMS
Pēc maisiņa aizkausēšanas tajā ir iekļuvis gaiss	Gar blīvi radušās sūces, ko var izraisīt krokas, drupatas, tauki vai šķidrumi. Vēlreiz atveriet maisiņu, noslaukiet tā iekšpuses augšu un pirms atkārtotas aizkausēšanas izlīdziniet gar kausēšanas sliedi.
	Iespējams, produkti (piemēram, svaigi augļi un dārzeņi) izdalīs gāzi vai uzrūgs. Ja uzskatāt, ka produkts ir sācis bojāties, atveriet maisiņu un izmetiet produktu. Produkta bojāšanos var izraisīt ledusskapja trūkums vai temperatūras svārstības ledusskapī. Ja produkts nav sabojājies. Nekavējoties patērējiet produktu.
	Pārbaudiet maisiņu, lai atrastu iespējamo caurumu, kura dēļ nav vakuuma. Neiepakojiet ar vakuumu cietus priekšmetus ar asām malām (piemēram, kauli vai riekstu čaumalas). Apklājiet maisiņā asās malas ar papīra dvieļiem.
Maisiņš kūst	Ja kausēšanas sliede vai kausēšanas elements pārkarst un izraisa maisiņa kušanu, iespējams, vajadzēs pacelt vāku un ļaut kausēšanas sliedei vai kausēšanas elementam dažas minūtes atdzist.
Kārbā nerodas vakuums	Pārliecinieties, ka šļūtene ir kārtīgi savienota ar ierīci un kārbu.
	Pārliecinieties, ka kārbas slēdzis ir "Seal" stāvoklī.
	Pašā vakuumsūkšanas sākumā piespiediet vāku vai šļūtenes adapteru, lai novērstu sūci no vāka blīves.
	Pārbaudiet, vai detaļām ir būtiski bojājumi, ja ir, nomainiet ar jaunu.
	Pārbaudiet vakuuma iepakotāja darbību.
	Pārliecinieties, ka kārbas stīpa ir pietiekami tīra. Ja neattiecas nekas no augstāk minētā, sazinieties ar autorizētu servisa centru.

Bendrovė Stollar visada rūpinasi sauga. Gaminius projektuojame ir gaminame, pirmiausia galvodami apie jūsų saugą. Prašome saugiai naudotis elektros prietaisais bei imtis toliau nurodytų atsargumo priemonių.

SAUGOS NURODYMAI DĖL VACUUM FRESH

PRIEŠ PRADĖDAMI NAUDOTIS PRIETAISU, PERSKAITYKITE VISĄ INSTRUKCIJĄ IR IŠSAUGOKITE JĄ ATEIČIAI

- Prieš naudodami pirmą kartą, nuimkite ir išmeskite visas pakuotės medžiagas bei lipdukus.
- Vaikai nuo 8 metų ir asmenys su fizine, sensorine ar psichine negalia ar pakankamai patirties ir žinių neturintys asmenys šiuo prietaisu gali naudotis tik tuo atveju, jeigu juos prižiūri ar reikiamų žinių apie saugų prietaiso naudojimą suteikia už jų saugą atsakingas asmuo ir jie supranta galimus pavojus.
- Nenaudokite prietaiso šalia stalviršio ar stalo krašto. Pasirūpinkite, kad paviršius, ant kurio statysite prietaisą, būtų lygus, švarus ir sausas.
- Prietaiso nenaudokite ant (ar šalia) įkaitusių dujinių ar elektrinių kaitlenčių ir kitur, kur jis gali paliesti įkaitusį orkaitės ar kitokį paviršių.
- Jokiu būdu nebandykite šlapiomis rankomis kišti kištuką į elektros tinklo lizdą ar traukti iš jo.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu. Valyti ir atlikti vartotojui skirtus priežiūros darbus gali tik prižiūrimi vaikai.
- Niekada nesinaudokite prietaisu, jei yra pažeistas jo maitinimo laidas ar kištukas, ir tuomet, kai prietaisas yra sugedęs, buvo numestas arba pažeistas bet kuriuo kitu būdu. Prietaisą tuojau pat išjunkite ir telefonu ar el. paštu susisiekite su Stollar, kad prietaisą pakeistų ar sutaisytų.

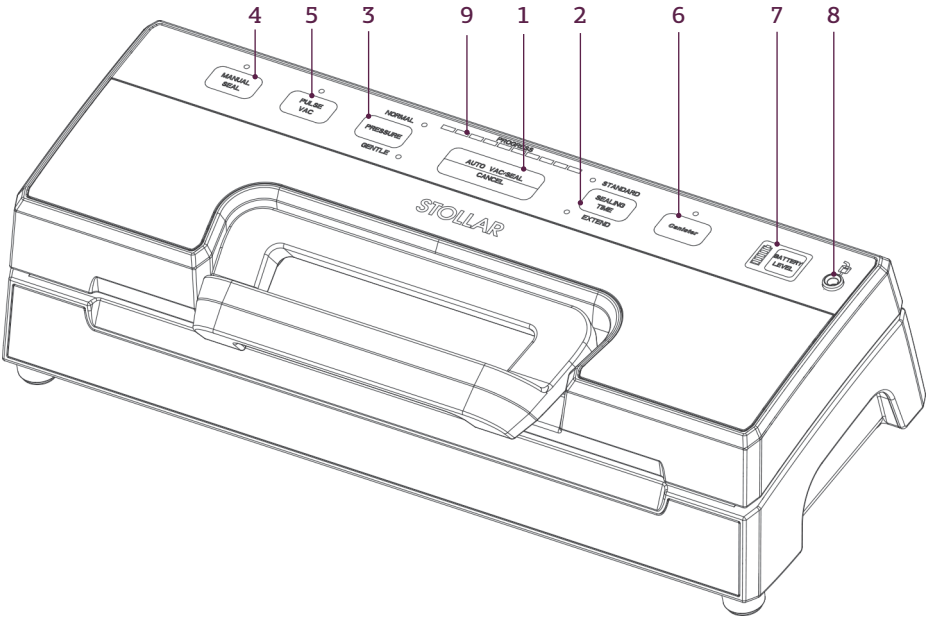
- Gaminį naudokite ant plokščio stabilaus paviršiaus.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- „VacuumFresh“ maišelių nebenaudokite pakartotinai, jeigu juose laikėte žalią mėsą, žuvį ar paukštieną arba jeigu „VacuumFresh“ maišelį šildėte mikrobangų krosnelėje ar virėte.
- Su vakuumatoriumi elkitės atsargiai.
- Vakuumatoriaus netraukite ir nenešiokite paėmę už laido.
- Kad išvengtumėte užspringimo ir uždusimo pavojaus, „VacuumFresh“ maišelius saugokite nuo vaikų.
- „VacuumFresh“ maišelio neperpildykite maisto produktais. Kad „VacuumFresh“ maišelį galėtumėte teisingai įdėti į vakuumatoriaus sandarinimo kamerą, jo atvirajame gale palikite pakankamai laisvos vietos.
- Vakuuminiu būdu nepakuokite daiktų su aštriomis briaunomis, pavyzdžiui, žuvų kaulų ar kriauklių. Smailūs daiktai gali pradurti ar prapjauti „VacuumFresh“ maišelį.
- Nebandykite vakuumatoriaus naudoti kitaip, nei aprašyta šioje instrukcijoje.
- Naudojamą prietaisą pastatykite bent 20 cm atstumu nuo sienų, užuolaidų ir kitų karščiui bei garams jautrių medžiagų ir, kad galėtų laisvai judėti oras, palikite pakankamai vietos viršuje bei iš šonų.
- Reguliariai valykite prietaisą. Laikykitės šioje instrukcijoje pateiktų valymo nurodymų.

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI, TAIKOMI VISIEMS ELEKTROS PRIETAISAMS

- Prieš naudodami prietaisą, išvyniokite visą maitinimo laidą.
- Saugokite, kad maitinimo laidas nebūtų nusviręs per stalviršio ar stalo kraštą, nesiliestų prie įkaitusių paviršių, nesusimazgytų.
- Kad išvengtumėte elektros smūgio, nemerkite maitinimo laido, kištuko ar viso prietaiso į vandenį ar kokį kitą skystį.
- Jei ruošiatės prietaisą perkelti į kitą vietą, valyti, išardyti ar surinkti, padėti į saugojimo vietą, būtinai įsitikinkite, kad variklis nesisuka, o tada ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Patartina reguliariai apžiūrėti prietaisą. Siekiant išvengti pavojaus, nenaudokite prietaiso, jeigu pažeistas maitinimo laidas, kištukas ar pats prietaisas. Visą prietaisą grąžinkite į artimiausią įgaliotąjį bendrovės Stollar techninės priežiūros centrą, kad ten jį patikrintų ir (arba) sutaisytų.
- Visus priežiūros darbus, išskyrus valymą, reikėtų atlikti įgaliotajame bendrovės Stollar techninės priežiūros centre.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį. Nenaudokite prietaiso važiuojančiose transporto priemonėse ar laivuose. Nenaudokite lauke. Netinkamai naudojantis prietaisu, galima susižeisti.
- Kad, naudodamiesi elektros prietaisais, užtikrintumėte didesnę saugą, patariame sumontuoti nuotėkio srovės relę (apsauginį jungiklį). Prietaisą maitinančioje elektros grandinėje patartina sumontuoti ne didesnės nei 30 mA nuotėkio srovės relę.
- Su šiuo prietaisu ilginamojo laido geriau nenaudokite. Tačiau, jeigu prireiktų jį naudoti, jis turi būti pritaikytas šio prietaiso naudojamai ar didesnei galiai.
- Profesionalaus patarimo kreipkitės į elektriką.

SUSIPAŽINKITE

su Stollar Vacuum Fresh Accu Plus BVS650



VALDYMO SKYDELIS

1. Vacuum & Seal / Cancel (vakuumuoti ir užsandarinti / nutraukti)

Šis mygtukas atlieka dvi funkcijas, kurios priklauso nuo prietaiso būsenos.

- Parengties būsenoje jis įjungia automatinį maišelio vakuumavimą ir, kai vakuumavimas pasibaigia – automatinį maišelio užsandarinimą.
- Darbinėje būsenoje (atliekant vakuumavimo ar sandarinimo operacijas) jis sustabdo prietaisą.

2. Sealing Time (sandarinimo trukmę)

Dvi nuostatos, skirtos pasirinkti geriausią maišelių sandarinimo trukmę:

- „Standard“ (standartinė) nuostata: sausiems maišeliams ir produktams su mažesne sandarinimo trukme;
- „Extend“ (pailginta): drėgniems maišeliams ir drėgniems produktams su pailginta sandarinimo trukme.

3. Pressure (vakuumo lygis)

Dvi vakuumo lygio nuostatos.

- Normalaus vakuumo mygtukas: naudojamas įprastiems produktams pakuoti normaliame vakuume.
- Nedidelio vakuumo mygtukas: naudojamas minkštiems ir trapiems produktams pakuoti, kai reikia mažesnio vakuumo.

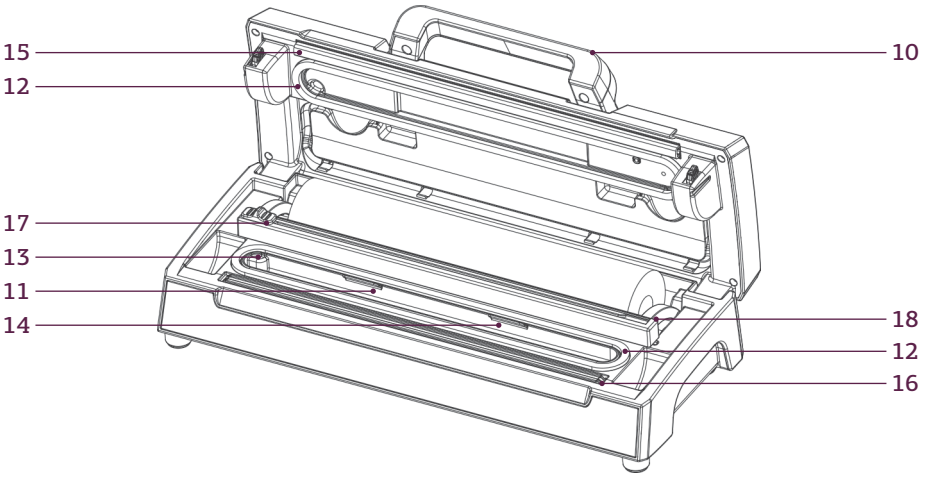
Numatytoji nuostata yra normalus vakuumas.

4. Rankinis sandarinimas

Šis mygtukas atlieka dvi funkcijas:

- Jis naudojamas užsandarinti maišelio galą be oro išsiurbimo, kai maišelis gaminamas iš maišelių ritinio.
- Kai atliekama automatinė vakuumavimo ir sandarinimo funkcija „Vacuum&seal“, šiuo mygtuku sustabdomas siurblys ir tuojau pat įjungiamas maišelio sandarinimas. Tai padeda maišelyje sudaryti mažesnį vakuumą ir išvengti gležnų produktų sutraiškymo.

SUSIPAŽINKITE SU PRIETAISU



5. Pulse Vacuum (vakuumo impulsas)

Nuspaudus šį mygtuką, prietaisas pradeda vakuumavimo operaciją, o atleidus – nutraukia ją. Šį procesą galima kartoti. Kai bus pasiektas reikiamas slėgis, kad būtų atlikta užsandarinimo operacija, paspauskite „Manual seal". Galite pasirinkti skirtingus maisto produktus atitinkančius skirtingus slėgius.

6. Indas

Skirtas pradėti vakuumavimą per žarnelę, kai vakuuminiu būdu pakuojama, naudojant indus, stiklainių dangtelius, vyno butelių kamščius ar kitus reikmenis.

7. Battery level (akumuliatoriaus įkrovos lygis)

Indikatorius rodo esamą įkrovos lygį.

8. Žarnelės anga

Įstatykite žarnelę į jungtį prieš naudodami „indo" režimu.

9. Eigos indikatorius

- Rodo vakuumavimo proceso eigą.
- Parodo, kad prietaisas įjungtas ir dangtelis uždarytas. Prietaisas bus paruoštas naudoti tada, kai LED nustos mirksėti.

10. Priekinė rankenėlė

Užfiksuoja ir atpalaiduoja dangtelį.

11. Vakuumavimo kamera

Joje iš maišelio išsiurbiamas oras ir surenkamas iš jo ištekėjęs skysčio perteklius.

12. Viršutinis ir apatinis tarpikliai

Suformuoja vakuumavimo kamerą.

13. Oro įsiurbimo anga

Jungia vakuumo kamerą ir siurblį.

14. Drėgmės surinkimo padėklas

Apsaugo, kad skystis nepatektų į vakuuminį siurblį ir jo nesugadintų.

15. Sandarinimo juostelė

Naudojama karščiu sandarinti maišelius ir ritinius.

16. Sandarinimo elementas

Teflonu padengtas kaitinimo elementas maišeliams ir ritiniams sandarinti.

17. Maišelio peilis

Atpjauna reikiamo dydžio maišelį.

18. Peilio bėgelis

Prilaiko juo slystantį peilį.

NAUDOJIMAS

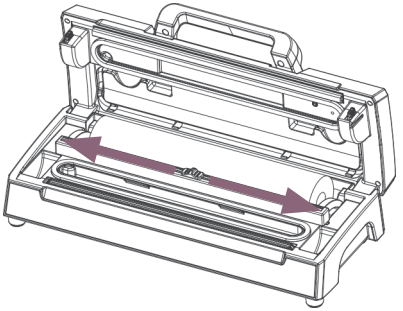
Stollar Vacuum Fresh Accu Plus BVS650

PRIEŠ NAUDOJANTIS PRIETAISU PIRMĄ KARTĄ

Prieš naudodami vakuumatorių pirmą kartą, pašalinkite visas pakuotės medžiagas ir reklaminius lipdukus. Įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas ir maitinimo laidas atjungtas. Prietaisą „VacuumFresh AccuPlus“ nušluostykite minkšta drėgna šluoste.

VAKUUMINIS PAKAVIMAS, NAUDOJANT MAIŠELIŲ RITINĮ

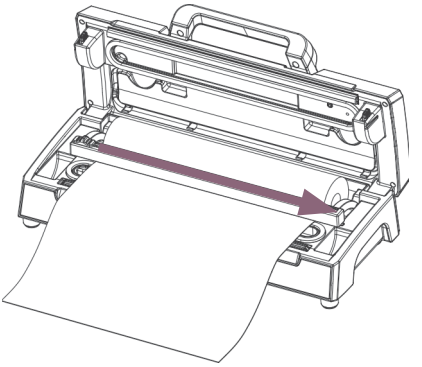
1. „VacuumFresh AccuPlus“ pastatykite ant lygaus sauso paviršiaus. Į 220 / 240 V elektros tinklo lizdą įstatykite maitinimo laido kištuką.
2. Norėdami atidaryti dangtelį, patraukite rankenėlę.



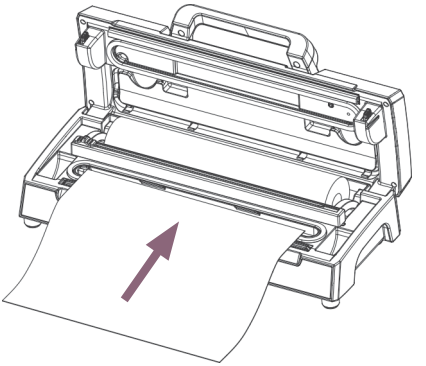
3. Įsitikinkite, kad maišelio peilis yra kuriame nors peilio bėgelio gale. Tada atverskite peilio bėgelį.
4. Ištraukite reikiamo ilgio maišelį.

PASTABA

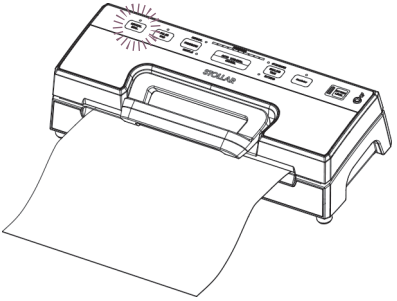
Naudojant ritinius, kad maišelį būtų galima užsandarinti, jo ilgis turi būti apie 10 cm didesnis nei pakuojamo daikto.

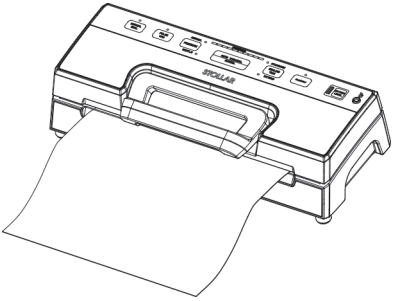


5. Nuleiskite peilio bėgelį ir, peilį stumdami iš vieno galo į kitą, atpjaukite maišelį.



6. Vieną atpjauto maišelio galą uždėkite ant sandarinimo karščiu elemento.





7. Uždarykite dangtelį ir kaip reikiant paspauskite rankenėlę – abiejose pusėse turi pasigirsti spragtelėjimas.
8. Paspausdami mygtuką „Manua Seal“, pradėkite sandarinimą.
9. Patraukdami rankenėlę, atidarykite dangtelį ir iš „VacuumFresh AccuPlus“ išimkite maišelį. Maišelis paruoštas pakuoti vakuuminiu būdu.

VAKUUMINIS PAKAVIMAS, NAUDOJANT MAIŠELĮ

1. „VacuumFresh AccuPlus“ pastatykite ant lygaus sauso paviršiaus. Į 220 / 240 V elektros tinklo lizdą įstatykite maitinimo laido kištuką.
2. Į „VacuumFresh“ maišelį sudėkite daiktus, kuriuos reikia supakuoti vakuuminiu būdu.
3. Nuvalykite ir išlyginkite atvirą maišelio galą; įsitikinkite, kad neliko dulkių ir raukšlių.
4. Atvirą maišelio galą įdėkite į vakuuminę kamerą. Įsitikinkite, kad maišelis neuždengia oro įsiurbimo angų.
5. Uždarykite dangtelį ir kaip reikiant jį prispauskite – abiejose pusėse turi pasigirsti spragtelėjimas.
6. Patikrindami LED „Sealing Time“ ir „Pressure“ būsenas, įsitikinkite, kad sandarinimo trukmė atitinka pakuojamų daiktų drėgnumą (drėgni ar sausi) ir vakuumo lygis (normalus ar nedidelis) atitinką maisto produktų tipą.
7. Kad prasidėtų automatinis maišelio vakuumavimas ir sandarinimas, paspauskite mygtuką „Auto Vac&Seal“.

PASTABA

Kai atliekamas vakuuminis pakavimas į maišelį, šis prietaisas sukuria labai stiprų vakuumą. Kad dėl stipraus vakuumo nebūtų sutraiškyti gležni daiktai, stebėkite maišelyje susidarančio vakuumo lygį ir, kai tik pasiekiamas reikiamas vakuumas, tuojau pat nuspauskite mygtuką „Manual Seal“. Prietaisas nustos siurbti ir pradės sandarinimą karščiu.

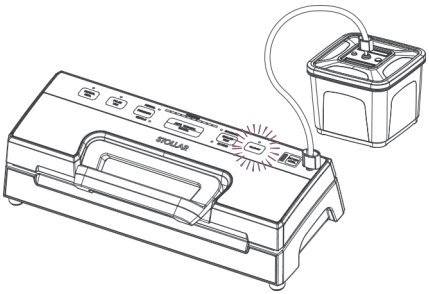
8. Pabaigoje, patraukdami rankenėlę atidarykite „VacuumFresh AccuPlus“ dangtelį ir išimkite maišelį.

PASTABA

- *Siekdami užtikrinti geriausią sandarumą, prieš vėl naudodami prietaisą, palaukite 1 minutę, kad jis atvėstų. Po kiekvieno supakuoto maišelio iš vakuumo kameros iššluostykite skysčio perteklių ar maisto produktų likučius.*
- *Venkite sandarinamojo elemento perkaitimo. Mygtuką „Sealing Time“ po paskutinio jo panaudojimo vėl paspausti galima tik po 15 sekundžių.*
- *Nebandykite naudoti vakuuminiam pakavimui nepritaikytų maišelių.*
- *Norėdami atidaryti užsandarintą maišelį, jį prakirpkite žirklėmis.*

VAKUUMINIS PAKAVIMAS VAKUUMINIAME INDE

1. „VacuumFresh AccuPlus“ pastatykite ant lygaus sauso paviršiaus. Į 220 / 240 V elektros tinklo lizdą įstatykite maitinimo laido kištuką.
2. Mikšta drėgna šluoste nušluostykite indo dangtelį, indo kraštą ir įsitikinkite, kad jie švarūs ir sausi.
3. Į indą pridėkite tiek daiktų, kad tarp maisto produktų ir indo krašto liktų bent 2 cm tarpas. Nušluostykite su dangteliu besiliečiantį indo kraštą ir indo dangtelio sandarinamąjį tarpiklį.



4. Atidarykite prietaisą. Vieną žarnos galą įstatykite į oro įsiurbimo angą, o kitą – į indo dangtelyje esančią centrinę kiaurymę.
5. Patikrinkite LED „Pressure“ būseną ir įsitikinkite, kad nuostata yra „Normal“.
6. Paspausdami mygtuką „Canister“, įjunkite vakuumavimą.
7. Siekdami užtikrinti, kad tarp dangtelio ir indo nepraeitų oras, vakuumavimo pradžioje ranka nuspauskite ir palaikykite dangtelio rankenėlę. Kai bus pasiektas reikiamas vakuumo lygis, prietaisas išsijungs automatiškai.
8. Baigę darbą, žarnelę iš indo ar taurės išimkite nedelsdami.
9. Vakuuminiu būdu pakuojant drėgną maistą, drėgmė patenka į adapterį. Jeigu adapteryje yra drėgmės, prieš vakuumuodami, ją išvalykite.

PASTABA

- *Norėdami atidaryti indą, turite paspausti ant indo dangtelio esantį oro išleidimo mygtuką.*
- *Pradėdami vakuuminį pakavimą inde arba vakuuminiame dubenyje, lengvai paspauskite dangtelį arba žarnelės adapterį, kad žarnelė neatsilaisvintų ir oras nepratekėtų pro tarpą tarp dangtelio ir indo viršutinio krašto.*
- *Norėdami patikrinti vakuumą, tiesiog kilstelėkite dangtelį. Jis neturi judėti.*
- *Rinkoje yra įvairių indų. Jų naudojimo tvarka gali skirtis. Informacijos apie konkretų indą ieškokite jo naudojimo instrukcijoje.*
- *Kad prietaisas veiktų geriausiai, prieš vėl jį naudojant rekomenduojama leisti jam 1 minutę atvėsti.*

IMPULSINIO VAKUUMO FUNKCIJA

1. Ši funkcija rekomenduojama norint išgauti nedidelį vakuumo efektą, pavyzdžiui, pomidorams, traškučiams ar panašiems produktams. Taip pat, jei turite drėgnų produktų ar padažo, kai norite tik išsiurbti orą iš maišelio ir sustabdyti prietaisą prieš pradedant spausti skystį.
2. Paspauskite mygtuką „Sealing Time“, kad pasirinktumėte vakuumuojamo produkto sandarinimo tipą: sausiems produktams rinkitės „Standard“, o drėgnam turiniui – „Extend“.
3. Keliskart paspauskite mygtuką „Pulse Vacuum“, kol pasieksite norimą rezultatą, tada paspauskite mygtuką „Sealing Time“, kad užsandarintumėte maišelį.

VIETA LAIDUI LAIKYTI

Kai nesinaudojate prietaisu, jo maitinimo laidą laikykite tam skirtoje vietoje prietaiso užpakalinėje dalyje. Laido nevyniokite apie prietaisą.

VAKUUMINIO PAKAVIMO PAGRINDAI

Vakuuminis pakavimas yra lengvas ir patogus būdas išsaugoti maisto produktų šviežumą. Vakuuminis pakavimas nepakeičia laikymo šaldytuve ar šaldiklyje. Maisto produktus, kuriuos reikia laikyti šaldytuve (žemesnėje kaip 4 °C temperatūroje) ar šaldiklyje (žemesnėje kaip -17 °C temperatūroje), net ir supakavus vakuuminiu būdu reikia sudėti į šaldytuvą ar šaldiklį. Vakuuminis pakavimas padeda išsaugoti maisto produktų aromatą, spalvą ir tekstūrą. Jis negali sustabdyti tam tikrų rūšių bakterijų vystymosi ir mielių fermentavimosi. Vakuuminis pakavimas nėra pasterizavimo ar konservavimo karščiu pakaitalas.

Nevartokite tokių maistų produktų, kurių kvapas, tekstūra ar išvaizda yra kaip sugedusio maisto.

PASTABA

Vakuuminis pakavimas negali atšviežinti maisto produktų, kurių vartojimo laikas yra pasibaigęs.

Užšaldymas

Vakuuminis pakavimas padeda išvengti maisto „apdegimo“ šalčiu, nes maišelyje nelieka oro. Yra ir kitų būdų maisto produktams šaldiklyje išlaikyti ilgiau.

Sudėjimas (laikymas)

Užpakalinėje šaldiklio dalyje temperatūra yra pastovesnė nei vietose šalia šaldiklio durelių. Lengvai atitirpstančius jautrius produktus reikia laikyti užpakalinėje šaldiklio dalyje.

Maisto produktų atšildymas

Norėdami pasiekti geriausius rezultatus, užšaldytus maisto produktus atšildykite šaldytuve. Žalios mėsos, žuvies, pieno produktų ar paukštienos niekuomet neatšildykite kambario temperatūroje. Atšildant mikrobangų krosnelėje, gali pasikeisti maisto produktų tekstūra. Jeigu atšildėte mikrobangų krosnelėje, kad išvengtumėte bakterijų dauginimosi, nedelsdami pradėkite virti ar kepti.

Maisto ruošimas mikrobangų krosnelėje ir virimas

„VacuumFresh“ maišelius ir maišelių ritinius galima dėti į mikrobangų krosneles ar virti. Maistą ruošdami mikrobangų krosnelėje, nukirpkite vieną maišelio kampą, kad galėtų išeiti garai, ir įdėkite tiesiai į mikrobangų krosnelę. Virdami, maišelį į prikaistuvį su vandeniu įdėkite taip, kad iš vandens kyšotų maišelio viršus ir jį būtų galima lengvai išimti.

PASTABA

Jeigu maišeliai ar maišelių ritiniai įdedami į mikrobangų krosnelę ar puodą, jų nebegalima naudoti pakartotinai.

Sriubos ir padažai

Norėdami vakuuminiu būdu supakuoti sriubas ir padažus, skystį supildami į maišelį, jo viršuje palikite bent 5 cm tuščios vietos. Kol kas vakuuminiu būdu nepakuokite. Užpildytą maišelį vertikaliai pastatykite į šaldiklį ir palaukite, kol skystis užšals. Užšalusį maišelį išimkite iš šaldiklio ir tada jį užsandarinkite vakuuminiu būdu.

PASTABA

Jeigu jums vėliau prireiks tik nedidelių kiekių sultinio ar kitų skysčių, tai juos galite užšaldyti ledo kubelių padėkluose ir naudoti po tiek, kiek reikės. Kad sutaupytumėte laiko ir išvengtumėte maisto „apdegimo“ šalčiu, pabandykite iš anksto vakuuminiu būdu supakuoti ledo kubelius.

Vaisiai

Kad būtų pasiekti geriausi rezultatai, daugelį vaisių galima užšaldyti prieš juos pakuojant vakuuminiu būdu. Vaisius nuplaukite ir nusausinkite. Tada paskleiskite ant padėklo ar kepimo skardos. Kepimo skardą maždaug 2 valandom įdėkite į šaldiklį ir po to vaisius perkelkite į vakuuminio pakavimo maišelį ir užsandarinkite vakuuminiu būdu.

Daržovės

Jeigu prieš užšaldymą daržovės neapverdamos, jos kartais pajuoduoja. Norėdami apvirti daržoves, 1 litro puodą užpildykite vandeniu ir užvirkite. Taip pat į didelę taurę pripilkite labai šalto vandens ir pasiruoškite kiaurasamtį arba sietelį. Daržoves sudėkite į verdantį vandenį ir palaikykite rekomenduojamą laiko tarpą. Daržovės turi išlaikyti ryškias spalvas ir išlikti traškios bei „nevisiškai išvirę". Išimkite iš verdančio vandens ir panardinkite į šaltą vandenį, kad visiškai atvėstų. Jeigu reikia, nupilkite vandenį, nusausinkite ir perkelkite į vakuuminio pakavimo maišelį.

Kopūstinės daržovės

Kadangi, laikui bėgant, kopūstinės daržovės išskiria dujas, supakavus vakuuminiu būdu, jas reikia laikyti ne šaldytuve, o šaldiklyje. Šios daržovės tai: brokoliai, kopūstai, Briuselio kopūstai, žiediniai kopūstai, lapiniai kopūstai ir ropės.

MAISTO PRODUKTŲ APVIRIMO TRUKMĖ

Maisto produktas	Apvirimo trukmė
Brokolių žiedai, nukarpyti	1–2 minutės
Morkos, priklauso nuo dydžio	Pradėkite tikrinti po 3 minučių
Žiedinių kopūstų žiedai, nukarpyti	1–2 minutės
Kukurūzai ant burbuolės	3–4 minutės
Šparaginės pupelės	1–2 minutės
Lapinės daržovės, pavyzdžiui, špinatai	30 sekundžių
Žirniai (su ankštimis)	1–2 minutės
Šparaginiai žirniai	1–2 minutės
Cukinija, supjaustyta griežinėliais	1–2 minutės

Mėsa, žuvis ir paukštiena

Norėdami pasiekti geriausius rezultatus, paukštieną bei sveikas švarias žuvis nuplaukite ir nusausinkite popieriniu rankšluosčiu.

Jautieną, veršieną, ėrieną, kiaulieną ir žuvies filė reikia nusausinti švariu popieriniu rankšluosčiu.

Šie papildomi veiksmai sutaupys jūsų laiką gaminant maistą ir taip pat padės išsaugoti tinkamą drėgmės lygį bei produktų formą. Norėdami pasiekti geriausius rezultatus, kad būtų išsaugota mėsos drėgmė ir forma, prieš pakuodami vakuuminiu būdu, ją 1–2 valandoms įdėkite į šaldiklį.

Jeigu vakuuminiu būdu pakuosite prieš tai neužšaldę, tai, prieš užsandarindami, į maišelį iš kiekvienos mėsos pusės įdėkite popierinį rankšluostį, kad jis sugertų drėgmės perteklių ir sultis.

PASTABA

Vakuuminiu būdu supakuota mėsa gali patamsėti. Tai įvyksta todėl, kad yra pašalintas deguonis, ir tai nereiškia, kad mėsa sugedo.

Malta kava ir kiti miltelių pavidalo maisto produktai

Kadangi maltos kavos grūdeliai labai maži, tai prieš pakuojant vakuuminiu būdu, ją gali tekti suvynioti popieriniu rankšluosčiu arba sudėti į maišelį ar originalią pakuotę.

MAISTO PRODUKTŲ LAIKYMO TRUKMIŲ LENTELĖ

ŠALDIKLYJE	STANDARTINĖ LAIKYMO TRUKMĖ	LAIKYMO VAKUUME TRUKMĖ
Dideli jautienos, kiaulienos ar ėrienos gabalai	6 mėnesiai	2–3 metai
Malta mėsa	4 mėnesiai	1 metai
Paukštiena	6 mėnesiai	2–3 metai
Žuvis	4 mėnesiai	1 metai
Paruošti produktai (troškiniai, sriubos)	3–6 mėnesiai	1–2 metai
Daržovės	6 mėnesiai	1–2 metai
Uogos	1–2 mėnesiai	6–8 mėnesiai
ŠALDYTUVE	**STANDARTINĖ LAIKYMO TRUKMĖ**	**LAIKYMO VAKUUME TRUKMĖ**
Pusiau kieti sūriai (čederis, šveicariškas)	1–2 savaitės	4–8 mėnesiai
Kietieji sūriai (parmezanas)	1–2 savaitės	4–8 mėnesiai
Avokadas, supjaustytas	1–2 dienos	5–6 dienos
SANDĖLIUKE	**STANDARTINĖ LAIKYMO TRUKMĖ**	**LAIKYMO VAKUUME TRUKMĖ**
Riešutai	6 mėnesiai	2 metai
Ryžiai	6 mėnesiai	2 metai
Miltai	6 mėnesiai	1–2 metai
Cukrus	6 mėnesiai	1–2 metai
Kavos pupelės	6 mėnesiai	1 metai

PASTABA

Šia lentele naudokitės tik orientacijai. Laikymo trukmė priklauso nuo pradinės maisto produktų kokybės ir tai, ar jie teisingai supakuoti.

NEVALGOMI DAIKTAI

Vakuuminis pakavimas gali padėti išsaugoti nevalgomus daiktus.

Jis praverčia stovyklaujant, keliaujant ar saugant avarinę įrangą.

Vakuuminiu būdu supakuoti daiktai išlieka sausi ir užima mažiau vietos. Taip pakuoti galima tvarsčius, degtukus, drabužius, žemėlapius, pasus, maitinimo elementus, žibintus, kino ir fotografines juostas, signalines raketas ir t. t.

Sidabras

Padeda išvengti patamsėjimo. Kad sidabrinis daiktas nepradurtų vakuuminio maišelio, prieš pakuodami vakuuminiu būdu, daiktą apvyniokite popieriniu rankšluosčiu ar minkštu daiktu.

Pakartotinas karščiu užsandarintų maišelių užsandarinimas

Vakuuminiam pakavimui patariame naudoti tik „VacuumFresh“ maišelius, tačiau pakartotinai užsandarinti galite ir tokius maišelius, kuriuos įsigijote su bulvių traškučiais, riešutais ar sausainiais. Maišelį nukirpkite tiesia linija ir nušluostykite visus riebalų bei trupinių likučius, kurie gali sutrukdyti sandarinimui. Maišelį uždėkite ant sandarinimo zonos, bet ne į lašų padėklą ir užsandarinkite. Tokių plastikinių maišelių, kaip maišeliai su užtrauktuko tipo sandarinimo elementu ar plastikinės vyniojimo plėvelės, užsandarinti negalima.

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Stollar Vacuum Fresh Accu Plus BVS650

Siekiant išvengti bakterijų atsiradimo ir mielių fermentacijos, „VacuumFresh“ pakavimo sistemą reikia reguliariai valyti.

Laikykitės toliau pateiktų priežiūros ir valymo nurodymų.

„VacuumFresh“ valymas

1. Prieš ardydami ir valydami prietaisą, įsitikinkite, kad kištukas ištrauktas iš elektros tinklo lizdo.
2. Valydami prietaisą, jį tiesiog nušluostykite švaria drėgna šluoste ir po to gerai nusausinkite.

PASTABA

Prieš surinkdami prietaisą, gerai išdžiovinkite aplink vakuuminę kamerą sumontuotus putų pavidalo tarpiklius. Surinkdami prietaisą, saugokite, kad jų nepažeistumėte, ir, kad užtikrintumėte gerą vakuumą, juos uždėkite toje pačioje vietoje, kur buvo.

Prietaiso negalima panardinti į vandenį ar plauti indaplovėje. Indaplovėje neplaukite jokių prietaiso dalių. Prietaiso nevalykite šveitimo priemonėmis ar chemiškai aktyvioms plovimo priemonėmis.

Maišelių valymas

Plaudami pakartotinam panaudojimui skirtus maišelius, juos išverskite ir nuplaukite kempine su šiltu muiluotu vandeniu. Maišelių neplaukite indaplovėje, nes dėl per didelio karščio gali suminkštėti maišelių medžiaga ir jie nebetiks naudoti pakartotinai, Prieš vėl naudodami maišelius, įsitikinkite, kad jie gerai išdžiūvo.

PASTABA

Kad nesusirgtumėte, pakartotinai nenaudokite maišelių, kuriuose buvo riebūs maisto produktai, žalia mėsa, paukštiena ar vištiena arba kurie buvo naudoti mikrobangų krosnelėje arba virti.

Reikmenų valymas

1. Visus vakuuminius reikmenis nuplaukite kempine su šiltu muiluotu vandeniu. Dangtelio nenardinkite į vandenį. Jį nušluostykite drėgna šluoste.
2. Indų pagrindus (ne dangtelius) galima plauti viršutinėje indaplovės lentynoje. Prieš vėl naudodami reikmenis, įsitikinkite, kad jie gerai išdžiūvo.

PASTABA

Indelių ir jų dangtelių nenaudokite mikrobangų krosnelėje ar šaldiklyje.

„VacuumFresh“ laikymas

1. „VacuumFresh“ laikykite ant stalo, spintelėje ar stalčiuje.
2. Kai prietaisu nesinaudojate, jo dangtelis turi būti atpalaiduotas, nes kitaip bus pažeistas putų pavidalo tarpiklis ir prietaisas taps nesandarus.

SUTRIKIMŲ ŠALINIMAS

Stollar Vacuum Fresh Accu Plus BVS650

PROBLEMA	SPRENDIMAS
Kai bandau vakuumuoti pakuotę, niekas nevyksta.	Patikrinkite, ar maitinimo laido kištukas kaip reikiant įstatytas į elektros lizdą.
	Patikrinkite, ar maitinimo laidas nepažeistas.
	Prijungdami kitą prietaisą, patikrinkite, ar elektros lizdas veikia.
	Įsitikinkite, kad maišelis teisingai įdėtas į vakuumo kamerą po oro įsiurbimo anga.
Iš maišelio pašalinamas ne visas oras.	Kad maišelis būtų tinkamai užsandarintas, jo visas atviras galas turi būti vakuuminėje kameroje.
	Patikrinkite, ar ant sandarinimo juostelės ir putų pavidalo tarpiklio nėra nešvarumų, ar jie savo vietose. Įsitikinkite, kad ant dangtelio ir pagrindo aplink vakuuminę kamerą esantys putų pavidalo tarpikliai neįtrūkę ir nepersikreipę. Juos gerai nušluostykite, išlyginkite ir grąžinkite į savo vietas.
	Gali būti nesandarus „VacuumFresh“ maišelis. Norėdami patikrinti maišelį, jį užsandarinkite su oru ir po to, panardinę į vandenį, paspauskite. Burbuliukai parodys nesandarią vietą. Ją užsandarinkite arba naudokite kitą maišelį.
	Naudokite tik tokius „VacuumFresh“ maišelius, kuriuose vakuuminius kanalus suformavo gamintojas.
	Yra nutekėjimas pro tarpiklį, Jis atsiranda dėl raukšlių, nešvarumų, trupinių, riebalų ar skysčių. Atidarykite maišelį, nušluostykite viršutinę vidinę jo dalį ir, prieš vėl užsandarindami, išlyginkite ties sandarinimo juostele.
Po vakuumavimo prietaisas nepersijungia į sandarinimo režimą.	Šiame prietaise yra įmontuotas vakuumo jutiklis. Jeigu maišelyje nepasiektas reikiamas vakuumo lygis, „VacuumFresh“ į sandarinimo režimą automatiškai nepersijungia. Patikrinkite, ar ant sandarinimo juostelės ir putų pavidalo tarpiklio po dangteliu nėra nešvarumų ir pakoreguokite padėtį. Juos gerai nušluostykite, išlyginkite ir, grąžinę į savo vietas, pabandykite dar kartą.
	Įsitikinkite, kad ant dangtelio ir pagrindo aplink vakuuminę kamerą esantys putų pavidalo tarpikliai neįtrūkę ir nepersikreipę. Putų pavidalo tarpiklius išimkite iš griovelio, nuplaukite ir gerai išdžiovinkite arba pakeiskite naujais (juos galite įsigyti ten, kur pirkote prietaisą arba artimiausiame techninės priežiūros centre).
	Gali būti nesandarus „VacuumFresh“ maišelis. Norėdami patikrinti maišelį, jį užsandarinkite su oru ir po to, panardinę į vandenį, paspauskite. Burbuliukai parodys nesandarią vietą. Ją užsandarinkite arba naudokite kitą maišelį.
	Yra nutekėjimas pro tarpiklį. Jis atsiranda dėl raukšlių, nešvarumų, trupinių, ar maišelyje esančių riebalų ar skysčių. Atidarykite maišelį, nušluostykite viršutinę vidinę jo dalį ir, prieš vėl užsandarindami, išlyginkite ties sandarinimo juostele.

PROBLEMA	SPRENDIMAS
Oras pateko į užsandarintą maišelį.	Yra nutekėjimas pro tarpiklį. Jis atsiranda dėl raukšlių, nešvarumų, trupinių, riebalų ar skysčių. Atidarykite maišelį, nušluostykite viršutinę vidinę jo dalį ir, prieš vėl užsandarindami, išlyginkite ties sandarinimo juostele.
	Gali būti, kad vyksta natūralus dujų išsiskyrimas arba maisto produktų fermentacija (pavyzdžiui, šviežių vaisių ir daržovių). Atidarykite maišelį ir, jeigu manote, kad produktai sugedo, išmeskite juos. Maisto produktai gali sugesti dėl per silpno šaldymo ar temperatūros svyravimo. Jeigu maistas nesugedęs, jį suvartokite nedelsdami.
	Patikrinkite, ar maišelis nepradurtas, ar jame nėra skylučių, pro kurias galėtų išeiti vakuumas. Vakuuminiu būdu nepakuokite kietų daiktų su aštriomis briaunomis (pavyzdžiui, kaulų ar kriauklių). Aštrias briaunas apvyniokite popieriniais rankšluosčiais.
Maišelis išsilydo.	Jeigu sandarinimo juostelė ar sandarinimo elementas perkaista ir išlydo maišelį tai gali tekti pakelti dangtelį ir palaukti kelias minutes, kol sandarinimo juostelė ar kaitinimo elementas atvės.
Inde nepavyksta sudaryti vakuumo.	Įsitikinkite, kad žarnelė kaip reikiant prijungta prie prietaiso ir indo.
	Patikrinkite, ar indo rankenėlė yra padėtyje „Sealing Time“.
	Kad išvengtumėte nutekėjimo, prasidedant vakuumavimui, ranka paspauskite dangtelį arba žarnos adapterį.
	Patikrinkite, ar nėra aiškių pažeidimų ar įdaužų; jeigu yra, indą pakeiskite nauju.
	Patikrinkite, kaip veikia vakuuminis sandariklis.
	Įsitikinkite, kad indo kraštas pakankamai švarus. Jeigu visi išvardinti patarimai nepadeda, kreipkitės į atitinkamą techninės priežiūros centrą.

Stollari töötajad hoolivad väga ohutusest. Oma toodete disainimisel ja tootmisel peame ennekõike silmas teie kui meie hinnatud kliendi turvalisust. Palume teil siiski elektriseadmete kasutamisel teatud määral ettevaatlik olla ning järgida alltoodud ettevaatusabinõusid.

ETTEVAATUSABINÕUD VACUUM FRESH KASUTAMISEL

LUGEGE ENNE SEADME KASUTUSELEVÕTTU LÄBI KÕIK JUHISED NING HOIDKE NEED EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES

- Enne seadme esimest kasutuskorda eemaldage kõik pakkematerjalid ja etiketid.
- Lapsed (vähemalt 8-aastased) ja isikud, kellel on vähenenud füüsilised, tunnetuslikud või vaimsed võimed või kes ei ole piisavalt kogenud või teadlikud, tohivad seadet kasutada järelevalve all või vastutava isiku juhendamisel ning nad peavad täielikult mõistma kõiki seadme kasutamisega seonduvaid ohtusid ja olema teadlikud asjakohastest ohutuseeskirjadest.
- Ärge kasutage seadet tööpinna või laua serva lähedal. Veenduge, et pind, kuhu seadme asetate, on sile, puhas ja kuiv.
- Ärge asetage seadet kuumale gaasi- ega elektripliidile või nende lähedusse või kohta, kus see võib puutuda kokku kuuma ahjuga või kuuma pinnaga.
- Ärge ühendage toitepistikut pistikupessa märgade kätega ega tõmmake seda pistikupesast välja märgade kätega.
- Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada ainult järelevalvel.

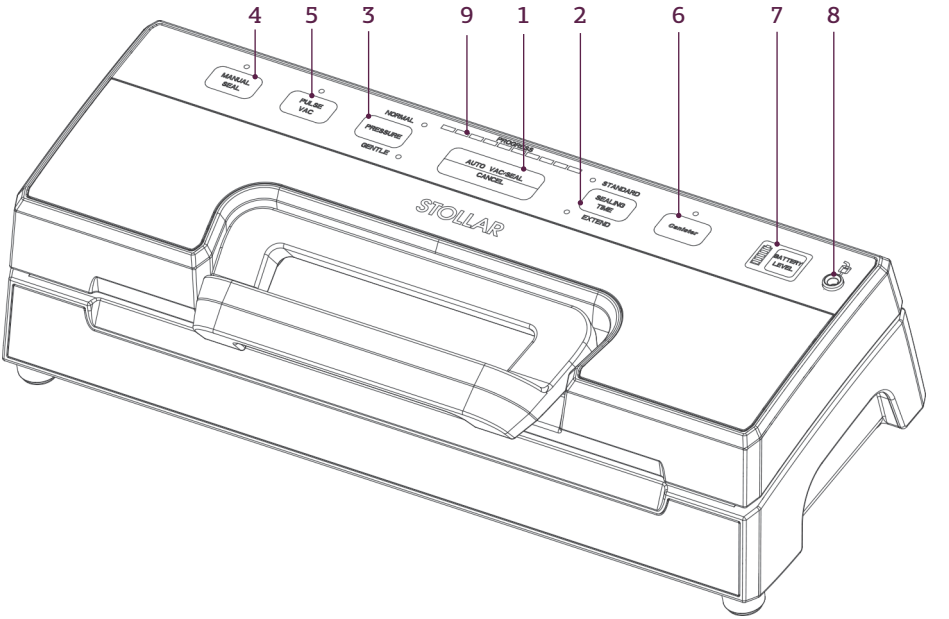
- Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe või pistik on kahjustada saanud, seadme töös esineb tõrkeid, seade on maha kukkunud või muul viisil kahjustada saanud. Lõpetage seadme kasutamine kohe ja võtke ühendust Stollari klienditeenindusega.
- Ärge kasutage seadet tööpinna või laua serva lähedal.
- Ärge jätke seadet töötamise ajal järelevalveta.
- Ärge kasutage VacuumFresh kotte uuesti, kui neis on hoitud toorest liha või kala või kui VacuumFresh kotti on näiteks mikrolaineahjus või tasasel tulel kuumutatud.
- Olge vaakumpakendaja kasutamisel ettevaatlik.
- Ärge sikutage ega kandke vaakumpakendajat juhtmest hoides.
- Ärge jätke VacuumFresh kotte imikutele ja lastele käeulatusse, nad võivad need suhu panna, alla neelata ja lämbuda. Ärge pange VacuumFresh kotti liiga palju toiduained. Jätke kotisuhu piisavalt ruumi, nii et selle saaks õigesti vaakumpakendaja õhukindlasse kambrisse asetada.
- Ärge vaakumpakendage teravate otstega esemeid nagu kalaluud ja kõvad kestad. Teravaotsalised esemed võivad VacuumFresh kotti augu torgata ja selle puruks rebida.
- Kasutage vaakumpakendajat ainult selles kasutusjuhendis kirjeldatud eesmärgil.
- Asetage seade vähemalt 20 cm kaugusele seintest, kardinatest ja muudest kuumuse või auru suhtes tundlikest materjalidest. Tagage seadme kohal ja kõikidel külgedel piisavalt ruumi, et õhk saaks vabalt liikuda.
- Hoidke seade puhas. Järgige selles kasutusjuhendis toodud puhastamisjuhiseid.

OLULISED OHUTUSJUHISED ELEKTRISEADMETE KASUTAMISEL

- Kerige toitejuhe enne kasutamist täielikult lahti.
- Ärge laske juhtmel vabalt laua või leti servalt allarippuda, kuumade pindadega kokku puutuda või keerdu minna.
- Elektrilöögi ohu vältimiseks ärge pange toitejuhet, pistikut ega seadet vette ega muusse vedelikku.
- Tõmmake seadme pistik alati pistikupesast, kui seade jääb järelevalveta ning enne seadme kokkupanekut, koost lahti võtmist või puhastamist.
- Soovitame seadet regulaarselt kontrollida. Ohu vältimiseks ei tohi seadet kasutada juhul, kui selle toitejuhe, pistik või seade ise on mingil viisil kahjustada saanud. Toimetage seade ülevaatamiseks ja/või remondiks lähimasse volitatud Stollari teeninduskeskusesse.
- Kogu hoolduse (v.a puhastamine) peab läbi viima selleks volitatud Stollari teeninduskeskus.
- Kasutage seadet ainult ettenähtud eesmärgil. Ärge kasutage seadet liikuvates sõidukites või veesõidukites. Seade ei sobi kasutamiseks välistingimustes. Valesti kasutamine võib põhjustada vigastusi.
- Täiendava kaitse tagamiseks elektriseadmete kasutamisel on soovitatav paigaldada rikkevoolukaitse (ohutuslüliti), mida läbiv vool ei ületa 30mA.
- Ärge kasutage seadet koos pikendusjuhtmega. Kui pikendusjuhet on siiski vaja kasutada, peavad selle kasutusandmed olema samaväärsed seadme kasutusandmetega või nendest suuremad.
- Küsige nõu elektrikult.

TUNDMAÕPPIMINE

Stollar Vacuum Fresh Accu Plus BVS650



JUHTPANEEL

1. Vaakupakendamine & õhukindlalt tihendamine / Tühistamine:

Sellel nupul on sõltuvalt masina olekust kaks funktsiooni:

- Seisuasendis käivitab nupu vajutamine koti automaatse vaakumpakendamise ja seejärel tihendab automaatselt koti õhukindlalt;
- Tööasendis (vaakumpakendamine või õhukindlalt tihendamine) peatab nupu vajutamine masina töö.

2. Kinnisulatamisaeg

Kaks sätet, et valida kottide parim kinnisulatamisaeg:

- Standard (standardne) säte: kuivadele kottidele ja toiduainetele lühema kinnisulatamisajaga;
- Extend (pikendatud): niisketele kottidele ja niisketele toiduainetele pikendatud kinnisulatamisajaga.

3. Surve

Vaakumsurvel on kaks sätet:

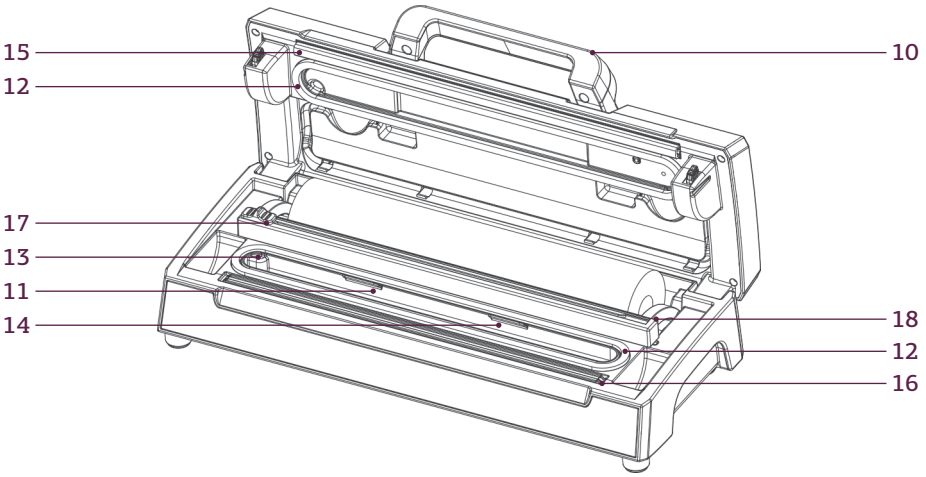
- Tavapärase surve nupp: tavapäraste esemete hoiustamiseks tavapärase vaakumsurvega;
- Õrna surve nupp: pehmete ja purunevate esemete hoiustamiseks väiksema vaakumsurvega.

Vaikesäte on tavapärane vaakumsurve.

4. Käsitsi tihendamine

Sellel nupul on kaks funktsiooni:

- Kotisuu tihendamine ilma õhu sisseimemiseta, kasutatakse kotirullist koti tegemiseks;
- Automaatse vaakumpakendamise ja õhukindlalt tihendamise funktsiooni kasutamisel seiskab selle nupu vajutamine mootori pumba ja käivitab kohe koti õhukindlalt tihendamise. Nii ei ole vaakumsurve koti sees nii suur ja see aitab vältida õrna tekstuuriga toiduainete purustamist kotis.



5. Pulseeriv vaakumpakendamine

Selle nupu allavajutamisel alustab seade vaakumpakendamist. Kui soovite vaakumpakendamise lõpetada, laske nupp lahti. Seda toimingut saab korrata. Seejärel vajutage käsitsi tihendamise nuppu ja soovitud surve saavutamisel keerake tihendit. Saate valida toiduaine tüübile sobiva surve.

6. Säilituskarp

Vooliku abil vaakumpakendamiseks, kasutades säilituskarpe, purgikaasi, veinipudeli sulgureid või muid tarvikuid.

7. Battery level (aku laetuse tase)

Indikaator näitab praegust laetuse taset.

8. Voolikuava

Sisestage voolik pessa enne režiimi „Säilituskarp" kasutamist.

9. Programmi edenemise ekraan

- Kuvatakse vaakumpakendamise kulg.
- Näitab, et seade on sisse lülitatud ja et selle kaas on kinni. Oodake, kuni LED-märgutuli lõpetab vilkumise. Seejärel on seade kasutusvalmis.

10. Eespoolne käepide

Kaane lukustamiseks / lahti lukustamiseks.

11. Õhukindel kamber

Õhk tõmmatakse kotist välja ja takistatakse vedeliku ülevool kotist.

12. Alumised / ülemised tihendid

Õhukindla kambri moodustamiseks.

13. Õhu sissevõtuava

Vaakumpakendamise kambri ja pumba ühendamiseks.

14. Niiskuskogumise alus

Hoiab ära vedeliku sattumise vaakumpumpa ja selle kahjustamise.

15. Tihendusriba

Kottide ja rullide kinnisulatamiseks.

16. Tihenduselement

Teflonkattega kuumutuselement tihendab kotte ja rulle.

17. Kotilõikur

Sobiva suurusega kottide lõikamiseks.

18. Lõikurihoidik

Lõikuri toetamiseks lõikamisel.

KASUTAMINE

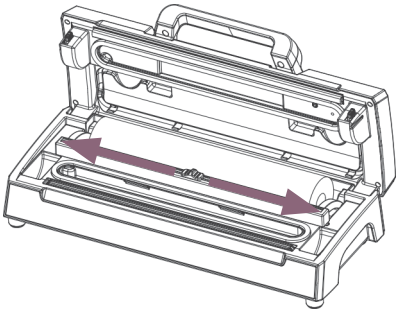
Stollar Vacuum Fresh Accu Plus BVS650

ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

Enne vaakumpakendaja esimest kasutuskorda eemaldage kõik pakkematerjalid ja etiketid. Kontrollige, et seadme pistik oleks seinapistikupesast välja tõmmatud. Pühkige seadet pehme niiske lapiga.

VAAKUMPAKENDAMINE RULLIGA

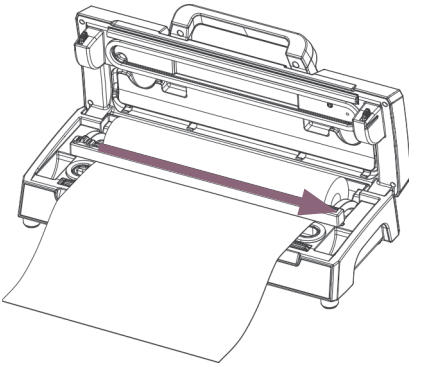
1. Asetage seade siledale, kuivale pinnale. Sisestage toitejuhtme pistik 220 V / 240 V vooluga pistikupessa.
2. Kaane avamiseks tõmmake käepidemest.



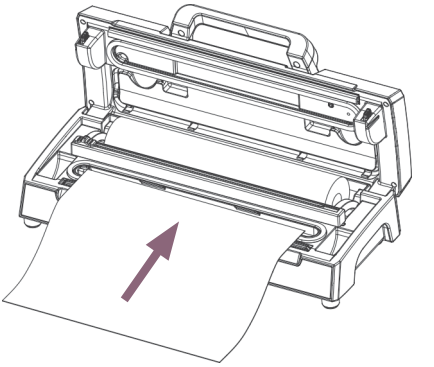
3. Kontrollige, et kotilõikur oleks lõikurihoidiku ühes otsas. Seejärel asetage lõikurihoidik tagaküljele.
4. Tõmmake kott soovitud pikkuses välja.

MÄRKUS

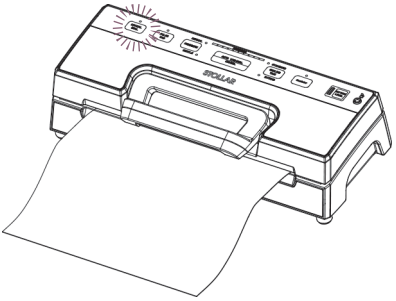
Rullide kasutamisel on materjali vaja ligikaudu 10 cm rohkem kui toiduainete mõõtmed, sest sellest moodustub ka tihend.



5. Koti lõikamiseks vajutage lõikurihoidikut allapoole ja lükake lõikurit hoidiku ühest otsast teise.



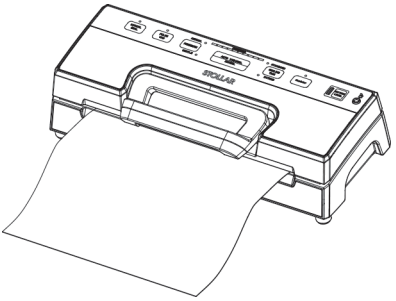
6. Pange lõigatud koti üks ots üle kinnikuumutamise elemendi.



7. Pange kaas kinni ja vajutage käepidet tihedalt, kuni kuulete, kuidas kaas klõpsuga mõlemalt küljelt lukustub.
8. Õhukindlalt tihendamise alustamiseks vajutage käsitsi tihendamise nuppu.
9. Kaane avamiseks tõmmake käepidet ja võtke kott seadmest välja. Kotti saab nüüd vaakumpakendamiseks kasutada.

VAAKUMPAKENDAMINE KOTIGA

1. Asetage seade siledale ja kuivale pinnale. Sisestage toitejuhtme pistik 220 V / 240 V vooluga pistikupessa.
2. Kaane avamiseks tõmmake käepidemest.
3. Kontrollige, et kotilõikur oleks lõikurihoidiku ühes otsas. Seejärel asetage lõikurihoidik tagaküljele.
4. Tõmmake kott soovitud pikkuses välja.
5. Koti lõikamiseks vajutage lõikurihoidikut allapoole ja lükake lõikurit hoidiku ühest otsast teise.
6. Kontrollige tihendamise nupu ja vaakumsurve nupu LED-märgutule olekut, et kinnitada õhukindlalt tihendamise aeg sõltuvalt pakendatavate esemete niiskusesisaldusest (standardne / pikendatud) ja soovitud vaakumsurvest (tavapärane / õrn) vastavalt toiduaine tüübile.



7. Koti automaatse vaakumpakendamise ja õhukindlalt tihendamise alustamiseks vajutage vaakupakendamise & õhukindlalt tihendamise nuppu.

MÄRKUS

Vaakumpakendamise ajal tekib kotis väga suur surve. Et vältida õrna tekstuuriga toiduainete purunemist kotis, jälgige kotis olevat vaakumsurvet ja soovitud surve saavutamisel vajutage kohe õhukindlalt tihendamise nuppu. Seade lõpetab pumpamise ja alustab kinnikuumutamist.

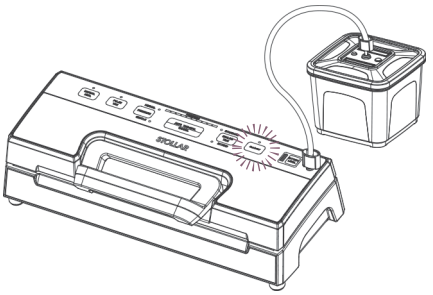
8. Kui seade on oma töö lõpetanud, tõmmake seadme kaane avamiseks käepidemest ja eemaldage kott.

MÄRKUS

- *Parema tulemuse saavutamiseks laske seadmel enne järgmist kasutuskorda üks minut jahtuda. Pärast iga koti pakendamist puhastage vaakumpakendamise kamber liigsest vedelikust või toidujääkidest.*
- *Vältige kuumutuselemendi ülekuumenemist. Ärge vajutage õhukindlalt tihendamise nuppu 15 sekundi jooksul pärast viimast kasutuskorda.*
- *Kasutage ainult vaakumpakendamiseks mõeldud kotte.*
- *Õhukindlalt tihendatud koti avamiseks lõigake seda sirgelt kääridega.*

VAAKUMPAKENDAMINE VAAKUMSÄILITUSKARBIS

1. Asetage seade siledale, kuivale pinnale. Sisestage toitejuhtme pistik 220 V / 240 V vooluga pistikupessa.
2. Pühkige säilituskarbi kaant ja põhja pehme niiske lapiga ning veenduge, et need on puhtad ja kuivad.
3. Pange toiduained säilituskarpi, jättes toiduainete ja karbi kaane vahele vähemalt 2 cm tühja ruumi. Puhastage säilituskarbi kaane serv ja tihend.



4. Avage seade. Sisestage vooliku üks ots õhu sissevõtuavasse ja vooliku teine ots säilituskarbi kaane keskel asuvasse avasse.
5. Kontrollige vaakumsurvel nupu LED-märgutule olekut ja veenduge, et nupp oleks tavapärase sätte peal ("Normal").
6. Vajutage vaakumendamise alustamiseks nuppu „Canister".
7. Selle tagamiseks, et kaane ja karbi vahelt ei lekiks õhku, lükake kaane nupp vaakumpakendamise alguses käega alla. Piisava vaakumsurve saavutamisel lõpetab seade oma töö automaatselt.
8. Pärast töö lõpetamist võtke voolik säilituskarbist või anumast kohe välja.
9. Niiskete toiduainete vaakumpakendamisel läheb adapter niiskeks. Pidage meeles, et enne uuesti vaakumpakendamist tuleb adapter veest puhastada.

MÄRKUS

- *Säilituskarbi avamiseks peate vajutama säilituskarbi kaanel olevat õhu väljalaskenuppu.*
- *Vaakumendamise alustamisel säilituskarbis või vaakumkausis vajutage kaas või voolikuadapter kergelt alla, et voolik ei oleks lõdvalt ja vältida õhu lekkimist kaane ja säilituskarbi ülemise serva vahelisest pilust.*
- *Vaakumi testimiseks tõmmake lihtsalt kaant. See ei tohi liikuda.*
- *Turul on saadaval erinevaid säilituskarpe. Nende kasutusprotseduur võib olla erinev. Palun vaadake konkreetse säilituskarbi spetsiaalset juhendit.*
- *Parima tulemuse saavutamiseks on soovitatav lasta seadmel enne uuesti kasutamist 1 minut jahtuda.*

IMPULSSVAAKUMI FUNKTSIOON

1. Seda funktsiooni eelistatakse väikese vaakumiefekti saavutamiseks, näiteks tomatite, krõpsude vms puhul. Või kui teil on tegemist niiskete toiduainete või kastmega, kus soovite kotist vaid õhu välja lasta ja seadme enne vedeliku kokkusurumist seisata.
2. Vajutage nuppu „Sealing Time", et valida vakuumitava toote kinnisulatamise tüüp: valige kuivade toiduainete puhul „Standard" ja niiske sisu puhul „Extend".
3. Vajutage mitu korda nuppu „Pulse Vacuum", kuni saavutate soovitud tulemuse, seejärel vajutage koti sulgemiseks nuppu „Sealing Time".

TOITEJUHTME HOIDIK

Kui seadet ei kasutata, pange selle toitejuhe seadme tagaküljel asuvasse hoidikusse. Ärge kerige juhet ümber seadme.

ÕHUKINDLALT PAKENDAMISE PÕHITÕED

Vaakumpakendamine on lihtne ja mugav viis toiduainete värskena säilitamiseks. Vaakumpakendamine ei asenda külmutamist ega sügavkülmutamist. Külmutamist (alla 4 °C) või sügavkülmutamist (alla -17 °C) vajavad toiduained tuleb külmutada või sügavkülmutada ka vaakumpakendatud kujul. Vaakumpakendamine aitab säilitada toiduainete lõhna, värvi ja tekstuuri. See ei pruugi takistada teatud liiki bakterite kasvu ega käärimist. Vaakumpakendamine ei asenda kuumtöötlemist ega hoidistamist.

Kui toiduained lõhnavad halvasti või ei näe head välja, siis ei tohi neid tarbida.

MÄRKUS

Vaakumpakendamine ei pikenda kõlblikkusaja ületanud toodete säilivusaega.

Sügavkülmutamine

Vaakumpakendamine aitab vältida sügavkülmiku soojenemist, eemaldades kotist õhu.

Paigutamine (hoiustamine)

Sügavkülmiku tagaosas on temperatuur stabiilsem kui ukse lähedal asuvates osades. Õrna tekstuuriga toiduaineid, mis võivad hõlpsalt sulada, tuleks hoida sügavkülmiku tagaosas.

Toiduainete ülessulatamine

Parema tulemuse saavutamiseks sulatage sügavkülmutatud toiduaineid külmikus. Ärge kunagi sulatage toorest liha, kala ega piimatooteid toatemperatuuril. Mikrolaineahjus sulatamine võib mõjutada toiduainete tekstuuri. Mikrolaineahjus sulatamise korral küpsetage toiduained kohe pärast sulatamist, et vältida bakterite kasvu.

Mikrolaineahjus kasutamine ja tasasel tulel kuumutamine

VacuumFresh kotte ja rulle võib panna mikrolaineahju ja kuumutada tasasel tulel. Enne mikrolaineahju panekut lõigake koti üks serv ära, et aur saaks sealt välja tulla, ja asetage kott vahetult mikrolaineahju. Tasasel tulel kuumutamiseks asetage kott veega täidetud kastrulisse, nii et kotisuu on veest väljas, et seda saaks hõlpsalt eemaldada.

MÄRKUS

Mikrolaineahjus kasutatud või kastrulis kuumutatud kotte ja rulle ei tohi uuesti kasutada.

Supid ja kastmed

Suppide ja kastmete vaakumpakendamiseks valage vedelik kotti ja jätke kotisuust vähemalt 5 cm vaba ruumi. Ärge vaakumpakendage kohe. Pange täidetud kott sügavkülmikusse ja laske seal külmuda. Võtke sügavkülmutatud kott välja ja vaakumpakendage.

MÄRKUS

Väikese koguse puljongi või muu vedeliku saab eelnevalt jääkuubikute restis sügavkülmutada ning kasutada vastavalt soovile. Aja säästmiseks ja sügavkülmiku soojenemise vältimiseks on soovitatav jääkuubikud vaakumpakendada.

Puuviljad

Parimate tulemuste saavutamiseks saab paljusid puuvilju enne vaakumpakendamist sügavkülmutada. Peske ja kuivatage puuviljad ning laotage puuviljad kandikule või küpsetusplaadile. Pange küpsetusplaat ligikaudu kaheks tunniks sügavkülmikusse. Seejärel pange puuviljad vaakumpakendamiseks mõeldud kotti ja vaakumpakendage.

Köögiviljad

Sügavkülmutatud köögiviljad võivad mõnikord muutuda mustaks, kui neid ei ole enne sügavkülmutamist blanšeeritud. Köögiviljade blanšeerimiseks laske 1 liiter vett potis keema. Täitke suur kauss jääkülma veega ning hoidke sõel käepärast. Asetage köögiviljad keevasse vette ja keetke neid soovitatud aja jooksul. Köögiviljad peaksid säilitama oma ereda värvi ning jääma krõmpsud ja mitte päris pehmeks keedetud. Võtke köögiviljad keevast veest ja pange jääkülma vette jahtuma. Vajadusel kurnake täielikult jahtunud köögiviljad, kuivatage ja pange vaakumpakendamiseks mõeldud kotti.

Ristõielised köögiviljad

Ristõielistest köögiviljadest eralduvate gaaside tõttu tuleb neid pärast vaakumpakendamist hoida sügavkülmikus, mitte külmikus. Sellised köögiviljad on brokoli, kapsas, Brüsseli kapsas, lillkapsas, lehtkapsas ja naeris.

TOIDUAINETE BLANŠEERIMISE AJAD

Toiduaine	Blanšeerimise aeg
Brokoliõisikud	1-2 minutit
Porgandid – sõltuvalt suurusest	Hakake kontrollima 3 minuti pärast
Lillkapsaõisikud	1-2 minutit
Maisitõlvik	3-4 minutit
Aedoad	1-2 minutit
Lehtköögiviljad nagu spinat	30 sekundit
Herned (ilma kaunteta)	1-2 minutit
Suhkruherned	1-2 minutit
Viilutatud suvikõrvits	1-2 minutit

Liha ja kala

Parimate tulemuste saavutamiseks peske liha ja terve kala ning patsutage need õrnalt puhta paberkäterätikuga kuivaks.

Veise-, vasika-, lamba- ja sealiha ning kalafilee tuleb puhta paberkäterätikuga kuivaks patsutada.

See aitab säästa aega ning säilitada liha ja kala niiskust ja kuju. Parimate tulemuste saavutamiseks sügavkülmutage liha 1-2 tundi enne vaakumpakendamist. Nii säilib liha niiskus ja kuju paremini.

Kui vaakumpakendate eelnevalt sügavkülmutamata liha, pange enne vaakumpakendamise alustamist kotti ja liha kõikidele külgedele paberkäterätikud, mis imevad endasse liigse niiskuse ja vedeliku.

MÄRKUS

Vaakumpakendamisel võib liha tumedamaks muutuda. See tuleneb hapniku eemaldumisest, mitte ei tähenda, et liha on riknenud.

Jahvatatud kohvipulber ja muud pulbri kujul toiduained

Väikeste osakeste tõttu võib osutuda vajalikuks mähkida vaakumpakendatava kohvipulbri ümber paberkäterätik või asetada kohvipulber enne vaakumpakendamist kotti või originaalpakendisse.

TOIDUAINETE SÄILITAMISE TABEL

SÜGAVKÜLMIK	TAVALINE SÄILIVUSAEG	SÄILIVUSAEG VAAKUMPAKENDATUNA
Suured veise-, sea- või lambalihatükid	6 kuud	2-3 aastat
Hakkliha	4 kuud	1 aasta
Linnuliha	6 kuud	2-3 aastat
Kala	4 kuud	1 aasta
Valmistoidud (hautised, supid)	3-6 kuud	1-2 aastat
Köögiviljad	6 kuud	1-2 aastat
Marjad	1-2 kuud	6-8 kuud
KÜLMIK	**TAVALINE SÄILIVUSAEG**	**SÄILIVUSAEG VAAKUMPAKENDATUNA**
Poolkõvad juustud (Cheddar, Šveitsi juust)	1-2 nädalat	4-8 kuud
Kõvad juustud (Parmesan)	1-2 nädalat	4-8 kuud
Tükeldatud avokaado	1-2 päeva	5-6 päeva
SAHVER	**TAVALINE SÄILIVUSAEG**	**SÄILIVUSAEG VAAKUMPAKENDATUNA**
Pähklid	6 kuud	2 aastat
Riis	6 kuud	2 aastat
Jahu	6 kuud	1-2 aastat
Suhkur	6 kuud	1-2 aastat
Kohvioad	6 kuud	1 aasta

MÄRKUS

See tabel on mõeldud kasutamiseks ainult suunisena. Säilivusaeg sõltub toiduainete ja vaakumpakendamise kvaliteedist.

MITTESÖÖDAVAD ESEMED

Vaakumpakendada saab ka mittesöödavaid esemeid:

Matka-, reisi- ja esmaabivarustus.

Vaakumpakendatud varustus säilib kuivana ja säästab ruumi - sidemed, tikud, riided, kaardid, pass, akud, tõrvikud, kile, valgusallikad jms.

Hõbe

Aitab vältida tuhmumist. Vaakumpakendamiseks mõeldud kottide purunemise vältimiseks katke hõbedast esemed enne vaakumpakendamist paberkäterätiku või pehme materjaliga.

Kinnikuumutatud kottide uuesti sulgemine

Soovitame vaakumpakendamisel kasutada ainult VacuumFresh kotte. Siiski võib kasutada ka kinnikuumutatud kotte nagu krõpsude, pähklite ja küpsiste pakendid. Asetage kott sirgelt ning pühkige ära kõik rasvajäägid või puru. Asetage kott seadme õhukindlakambri piirkonda ja tihendage õhukindlalt. Tavalisi kilekotte ei saa õhukindlalt tihendada.

HOOLDUSTÖÖD JA PUHASTAMINE

Stollar Vacuum Fresh Accu Plus BVS650

On oluline, et seadet puhastataks regulaarselt. Nii on takistatud bakterite kasv ja käärimisprotsesside teke.

Järgige allpool toodud puhastus- ja hooldusjuhiseid:

Seadme puhastamine

1. Enne seadme osadeks lahti võtmist ja puhastamist kontrollige, et pistik oleks seinapistikupesast välja tõmmatud.
2. Pühkige seadet väljastpoolt puhta niiske lapiga. Kuivatage hoolikalt.

MÄRKUS

Vaakumpakendamise kambri kõrval asuvad vahtkummist tihendid peavad enne oma kohale tagasipanekut olema täiesti kuivad. Lekkimise ära hoidmiseks pange tihendid oma kohale tagasi ettevaatlikult ja õigesti.

Seadet ei tohi asetada vette ega pesta nõudepesumasinas. Ärge peske ühtegi seadme osa nõudepesumasinas ega puhastage seadet abrasiivsete ega tugevatoimeliste puhastusvahenditega.

Kottide puhastamine

Kui soovite kotte korduvkasutada, keerake need pahempidi ja peske sooja seebivahuse vee ja pesukäsnaga. Ärge peske kotte nõudepesumasinas, sest liigne kokkupuude kuumusega võib muuta koti materjali pehmemaks, nii et kotti ei saa enam uuesti kasutada. Enne uuesti kasutamist veenduge, et kotid on täiesti kuivad.

MÄRKUS

Haigestumise vältimiseks ärge taaskasutage kotte, milles on hoitud rasvaseid toiduaineid või toorest liha või mis on pandud mikrolaineahju või kuumutatud tasasel tulel.

Puhastustarvikud

1. Peske kõiki puhastustarvikuid sooja seebivahuse vee ja pesukäsnaga. Ärge asetage kaant vette. Pühkige seda niiske lapiga.
2. Karbipõhju (mitte kaasi) võib pesta nõudepesumasina ülemisel restil. Enne uuesti kasutamist veenduge, et tarvikud on täiesti kuivad.

MÄRKUS

Ärge pange säilituskarpe ega kaasi mikrolaineahju ega sügavkülmikusse.

Seadme hoiustamine:

1. Hoidke seadet tööpinnal, kapis või sahtlis.
2. Kui seadet ei kasutata, hoidke selle kaas lukustamata, sest lukus kaas võib kahjustada vahtkummist tihendeid ja põhjustada lekkimist.

VEAOTSING

Stollar Vacuum Fresh Accu Plus BVS650

PROBLEEM	LIHTNE LAHENDUS
Ma proovin vaakumpakendada, aga midagi ei toimu	Kontrollige, kas seadme pistik on kindlalt seinapistikupessa sisestatud.
	Kontrollige, kas toitejuhe pole kahjustunud.
	Kontrollige, kas pistikupesa on töökorras, ühendades sellesse mõne muu seadme.
	Kontrollige, et kott oleks õigesti vaakumpakendamise kambrisse asetatud ja et see oleks õhu sissevõtuavast allpool.
Kogu õhk ei tule kotist välja	Kotisuu peab olema täielikult vaakumpakendamise kambri piirkonnas.
	Kontrollige kaane all asuvat tihendusriba ja vahtkummist tihendit, et need oleksid puhtad ja oma kohal. Kontrollige, ega nii kaanel kui ka põhjas vaakumpakendamise kambri lähedal asuvad vahtkummist tihendid ole katki ega moondunud. Pühkige tihendid puhtaks ja lükake need oma kohale.
	VacuumFresh kott võib lekkida. Koti testimiseks tihendage kott nii, et selles on veidi õhku, asetage kott vette ja suruge seda. Mullid näitavad lekkekohta. Tihendage kott uuesti õhukindlalt või kasutage teist kotti.
	Kasutage ainult tootja valmistatud VacuumFresh kotti, millel on vaakumpakendamise kanalid.
	Tihendi juurest lekib. Selle põhjused võivad olla kortsud, mustus, puru, rasv või vedelikud. Avage kott, pühkige kotisuud seestpoolt ja siluge see enne uuesti õhukindlalt tihendamist mööda tihendusriba.
Seade ei hakka pärast vaakumpakendamist õhukindlalt tihendama	Seadmes on sisseehitatud vaakumsurve sensor. Seade ei hakka automaatselt õhukindlalt tihendama, kui kotis olev vaakumsurve ei jõudnud eelnevalt kindlaksmääratud vaakumsurveni. Kontrollige kaane all asuvat tihendusriba ja vahtkummist tihendit, et need oleksid puhtad ja oma kohal. Pühkige tihendid puhtaks ja lükake need oma kohale ning proovige uuesti.
	Kontrollige, ega nii kaanel kui ka põhjas vaakumpakendamise kambri lähedal asuvad vahtkummist tihendid ole katki ega moondunud. Võtke tihend soonest välja ning peske ja kuivatage see hoolikalt või vahetage tihend uues vastu (uue tihendi saate seadme ostukohast või lähimast teeninduskeskusest).
	VacuumFresh kott võib lekkida. Koti testimiseks tihendage kott nii, et selles on veidi õhku, asetage kott vette ja suruge seda. Mullid näitavad lekkekohta. Tihendage kott uuesti õhukindlalt või kasutage teist kotti.
	Tihendi juurest lekib. Selle põhjused võivad olla kortsud, mustus, puru, rasv või vedelikud. Avage kott, pühkige kotisuud seestpoolt ja siluge see enne uuesti õhukindlalt tihendamist mööda tihendusriba.

PROBLEEM	LIHTNE LAHENDUS
Õhk on pärast tihendamist kotti sisse pääsenud	Tihendi juurest lekib. Selle põhjused võivad olla kortsud, mustus, puru, rasv või vedelikud. Avage kott, pühkige kotisuud seestpoolt ja siluge see enne uuesti õhukindlalt tihendamist mööda tihendusriba.
	Toiduainetest (nagu tooted puu- ja köögiviljad) võib eralduda looduslikke gaase või need võivad käärida. Avage kott ja kui teile tundub, et toiduained on riknenud, siis visake need ära. Kui toiduaineid ei hoita külmikus või külmiku temperatuur kõigub, võivad toiduained rikneda. Kui toiduained ei ole riknenud, tarbige need kohe ära.
	Kontrollige, ega kotis ole auku. Ärge vaakumpakendage teravaotsalisi kõvasid esemeid (nagu kondid või pähklituumad). Vooderdage teravad otsad koti sees paberkäterätikutega.
Kott sulab	Kui tihendusriba või tihenduselement kuumeneb üle ja kott hakkab sulama, võib osutuda vajalikuks kaas üles tõsta ja lasta tihendusribal või elemendil mõni minut jahtuda.
Säilituskarpi ei saa vaakumpakendada	Kontrollige, et voolik oleks kindlalt ühendatud nii seadme kui ka säilituskarbiga.
	Kontrollige, et säilituskarbi nupp oleks asendis “Seal”.
	Kaane tihendi juurest lekke vältimiseks vajutage kohe vaakumpakendamise alguses kaanele VÕI vooliku adapterile.
	Kontrollige silmanähtavaid kahjustusi või mõlke ja nende avastamisel vahetage säilituskarp uue vastu.
	Kontrollige, kas seade on töökorras.
	Kontrollige, et säilituskarbi serv oleks piisavalt puhas. Kui kõik eespool toodud olukorrad on välistatud, võtke ühendust teeninduskeskusega.

Компания Stollar очень серьезно относится к безопасности. Мы разрабатываем и производим продукцию с учетом обеспечения вашей безопасности. Мы просим вас соблюдать известную осторожность при использовании любых электроприборов и следовать нижеизложенным инструкциям.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ VACUUM FRESH

ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ ДО НАЧАЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРА И НА ВСЯКИЙ СЛУЧАЙ СОХРАНИТЕ ИХ

- Снимите и выбросьте все упаковочные материалы и наклейки перед первым использованием.
- Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, если они находятся под наблюдением или им были даны указания относительно безопасного использования прибора и они понимают возможные опасности.
- Не ставьте работающий прибор на край стола или рабочей поверхности. Убедитесь, что поверхность ровная и чистая, и на ней нет воды или других субстанций.
- Не ставьте прибор на горячие газовые или электрические конфорки или вблизи них, а также в места, где он может соприкасаться с нагретой духовкой или поверхностью.
- Не подсоединяйте штекер к розетке питания (и не отсоединяйте) мокрыми руками.
- Следите, чтобы дети не играли с прибором. Очистка и обслуживание не должны производиться детьми без надзора.

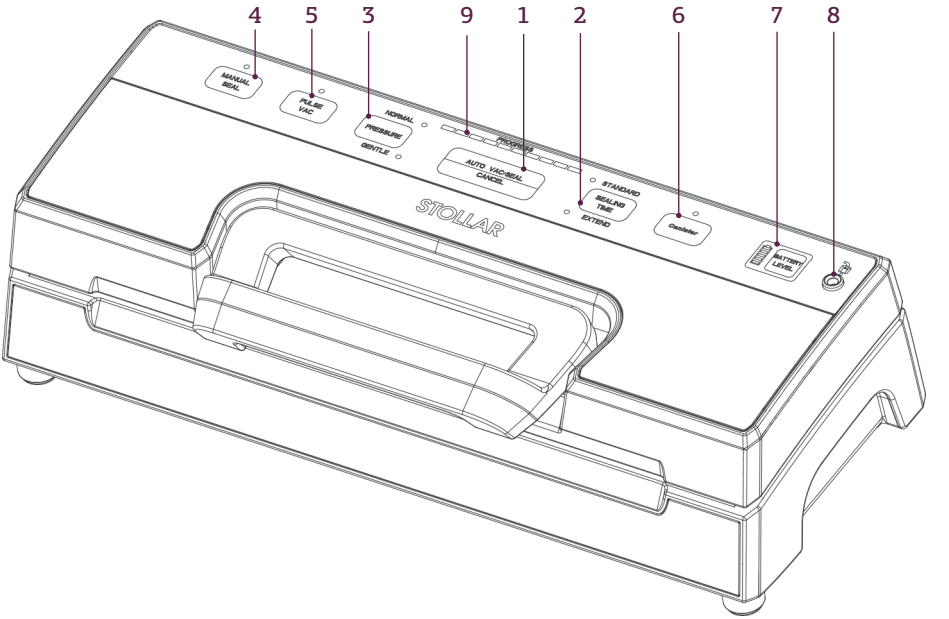
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром или штекером, а также после неполадок, падения или какого-либо повреждения прибора. Немедленно прекратите использование и обратитесь в Stollar по телефону или электронной почте за заменой или ремонтом.
- Используйте прибор на плоской стабильной поверхности.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Не используйте пакеты The VacuumFresh повторно после сырого мяса, сырой рыбы или птицы, а также после нагревания пакета The VacuumFresh (в микроволновой печи или в воде).
- Обращайтесь с вакууматором с осторожностью.
- Не тяните и переносите вакууматор за шнур.
- Держите пакеты The VacuumFresh в недоступном для детей месте, чтобы не допустить риска удушения.
- Не кладите слишком много продуктов в пакет The VacuumFresh. Всегда оставляйте место с открытого конца пакета The VacuumFresh, чтобы его можно было надлежащим образом расположить в герметизирующей камере вакууматора.
- Не герметизируйте объекты с острыми краями, такие как рыбные кости или твердые панцири. Остроконечные объекты могут проткнуть пакет The VacuumFresh.
- Не пытайтесь управлять вакууматором какими-либо методами, кроме описанных в этом руководстве.
- Размещайте прибор на расстоянии как минимум 20 см от стен, занавесок и других материалов, реагирующих на тепло, и обеспечьте достаточно места над прибором и по сторонам для циркуляции воздуха.
- Держите прибор в чистоте. Следуйте инструкциям по чистке, изложенным в этом руководстве.

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЛЮБЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ

- Полностью размотайте шнур питания перед использованием.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола, касался горячих поверхностей или завязывался узлами.
- Чтобы избежать удара электрическим током, не погружайте корпус мотора, шнур питания или штекер питания в воду или какую-либо другую жидкость.
- Перед перемещением, чисткой или помещением блендера на хранение обязательно выключайте блендер и отсоединяйте от розетки.
- Рекомендуется регулярно проверять прибор. Чтобы избежать опасности, не используйте прибор, если каким-либо образом поврежден шнур питания, штекер питания или сам прибор. Сдайте прибор в ближайший авторизованный сервисный центр Stollar для проверки и/или ремонта.
- Любое обслуживание, помимо чистки, должно производиться в авторизованном сервисном центре Stollar.
- Этот прибор предназначен только для бытового использования. Не используйте этот прибор в каких-либо иных целях, кроме его назначения. Не используйте в движущихся транспортных средствах или на лодках. Используйте только в помещениях. Неправильное использование может привести к травмам.
- Рекомендуется установить устройство дифференциальной защиты (защитный выключатель) для дополнительной защиты при использовании электроприборов. Рекомендуется установить защитный выключатель с расчетным рабочим током, не превышающим 30 мА, в сети питания прибора.
- С этим прибором лучше не использовать удлинитель. Но если он используется, его технические параметры должны быть равны параметрам этого прибора или превосходить их.
- Обратитесь к электрику за профессиональной консультацией.

ПОЗНАКОМЬТЕСЬ

с Stollar Vacuum Fresh Accu Plus BVS650



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. Vacuum & Seal (вакуум и запаивание) / Cancel (отмена)

Эта кнопка имеет две функции в зависимости от состояния устройства:

- При нажатии в режиме ожидания она запускает автоматическое удаление воздуха из пакета и по завершении этой операции автоматически запаивает пакет.
- В рабочем режиме (удаление воздуха или запаивание) она останавливает устройство.

2. Время запаивания

Две настройки для выбора оптимального времени запаивания пакетов:

- Настройка Standard (стандартная): для сухих пакетов и продуктов с меньшим временем запаивания;
- Extend (продленная): для влажных пакетов и влажных продуктов с продленным временем запаивания.

3. Давление

Две настройки давления вакуума:

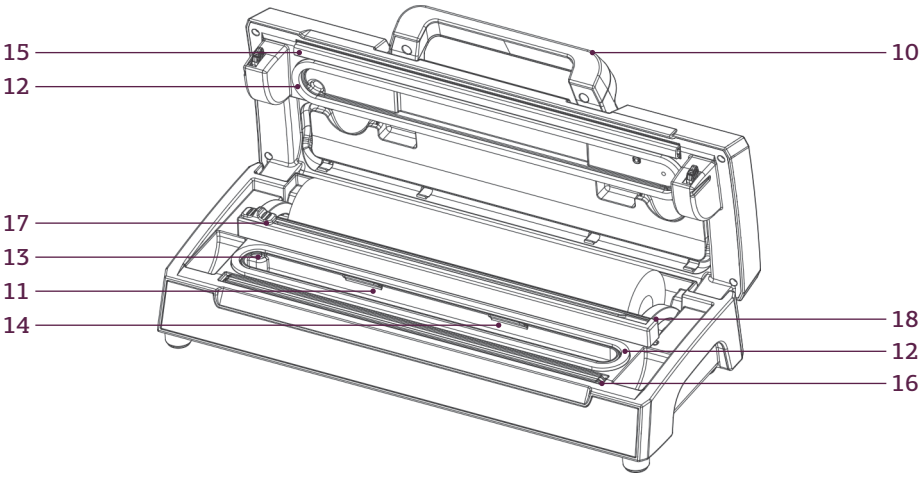
- Normal (нормальное): для хранения обычных продуктов при нормальном давлении вакуума.
- Gentle (сниженное): для некоторых мягких или хрупких продуктов, которым требуется сниженное давление вакуума.

По умолчанию устанавливается нормальное давление.

4. Ручное запаивание

Кнопка имеет две функции:

- Для запаивания открытого конца пакета без удаления воздуха (используется, чтобы сделать пакет из рулона пластика).
- В процессе выполнения функции удаления воздуха и запаивания эта кнопка останавливает двигатель насоса и сразу начинает запаивание пакета. Это помогает получить более низкое давление вакуума внутри пакета, что не допустить разрушения хрупких продуктов.



5. Импульсный вакуум

Коснитесь этой кнопки, и устройство начнет удаление воздуха, отпустите кнопку, и операция прекратится. Этот процесс можно повторять. Затем нажмите Manual Seal (ручное запаивание), когда желаемое давление будет достигнуто, чтобы перейти к запаиванию. Вы можете выбирать разное давление в зависимости от типа продуктов.

6. Контейнер

Чтобы начать удаление воздуха с использованием контейнеров, винных пробок и других принадлежностей при помощи шланга.

7. Battery level (уровень заряда батареи)

Индикатор показывает текущий уровень заряда.

8. Отверстие для шланга

Вставьте шланг в отверстие перед герметизацией контейнеров.

9. Дисплей прогресса

- Отображает прогресс удаления воздуха.
- Показывает, что устройство включено и крышка закрыта. Устройство готово к использованию, когда светодиод перестает мигать.

10. Передняя ручка

Для открывания и закрывания крышки.

11. Вакуумная камера

Удаляет воздух из пакета и собирает лишнюю жидкость из пакета.

12. Верхняя и нижняя прокладки

Образуют вакуумную камеру.

13. Приток воздуха

Соединяет вакуумную камеру и насос.

14. Поддон для сбора влаги

Предотвращает попадание жидкости в вакуумный насос и его повреждение.

15. Запаивающая панель

Запаивает пакеты и рулоны при помощи нагрева.

16. Запаивающий элемент

Нагревательный элемент с тефлоновым покрытием, запаивающий пакеты и рулоны.

17. Нож для пакетов

Обрезает пакет до желаемого размера.

18. Держатель ножа

Опора для движения ножа.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

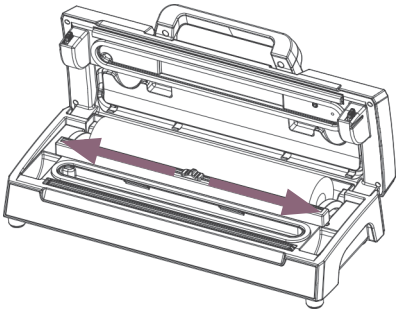
Stollar Vacuum Fresh Accu Plus BVS650

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием вакууматора удалите и выбросьте все упаковочные материалы и рекламные ярлыки. Убедитесь, что питание розетки прибора выключено и прибор отсоединен от розетки. Протрите корпус The VacuumFresh AccuPlus влажной мягкой тканью.

ВАКУУМНОЕ ЗАПАИВАНИЕ РУЛОНА

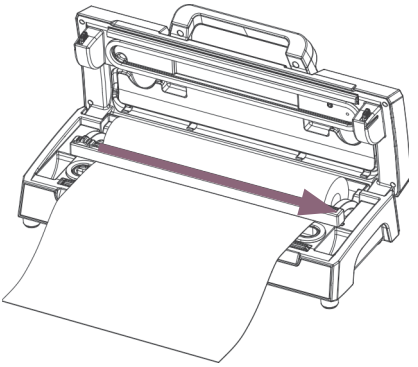
1. Поместите The VacuumFresh AccuPlus на плоскую сухую поверхность. Вставьте штекер питания в розетку 220/240 В.
2. Потяните за ручку, чтобы открыть крышку.



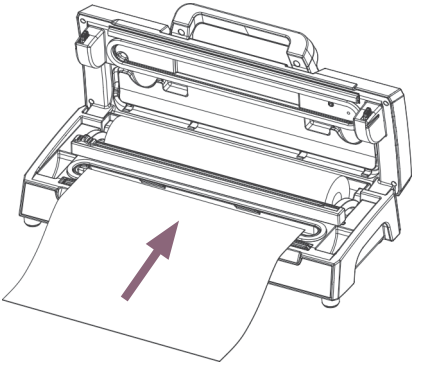
3. Убедитесь, что нож находится с края держателя ножа. Затем переведите держатель ножа назад.
4. Отмотайте желаемую длину пакета.

ПРИМЕЧАНИЕ

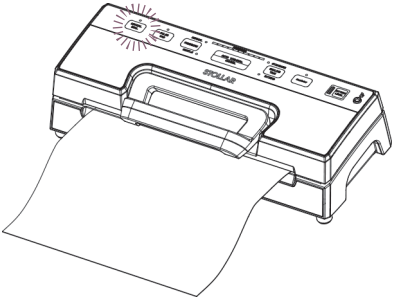
При использовании рулона требуется примерно на 10 см больше места, чем объем продукта, поскольку эта часть образует запаянный шов.



5. Опустите держатель ножа и проведите нож от одного края держателя до другого, чтобы обрезать пакет.



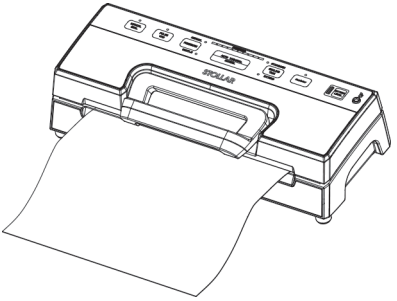
6. Поместите один край обрезанного пакета на запаивающий нагревательный элемент.



7. Закройте крышку и крепко нажмите на ручку, чтобы крышка защелкнулась с обеих сторон.
8. Нажмите кнопку Manual Seal (ручное запаивание), чтобы начать запаивание.
9. Потяните за ручку, чтобы открыть крышку, и удалите пакет из The VacuumFresh AccuPlus. Пакет готов для вакуумного запаивания.

ВАКУУМНОЕ ЗАПАИВАНИЕ ПАКЕТА

1. Поместите The VacuumFresh AccuPlus на плоскую сухую поверхность. Вставьте штекер питания в розетку 220/240 В.
2. Положите продукт, который вы хотите упаковать, в пакет The VacuumFresh.
3. Очистите и расправьте открытый край пакета и убедитесь в отсутствии пыли, складок и пузырей.
4. Поместите открытый край пакета в зону вакуумной камеры. Убедитесь, что пакет не закрывает приток воздуха.
5. Закройте крышку и крепко нажмите на ручку, чтобы крышка защелкнулась с обеих сторон.
6. Проверьте состояние светодиода Sealing Time и Pressure, чтобы подтвердить время запаивания в зависимости от влажности упаковываемых продуктов (Standard/Extend[стандартный/продленный]) и желаемого давления вакуума (Normal/Gentle [нормальное/сниженное]) в соответствии с типом продуктов.



7. Нажмите кнопку Auto Vac&Seal (вакуум и запаивание), чтобы начать автоматическое удаление воздуха и запаивание пакета.

ПРИМЕЧАНИЕ

Этот прибор обеспечивает очень высокое давление вакуума во время удаления воздуха из пакета. Чтобы не допустить разрушения хрупких продуктов высоким давлением вакуума, наблюдайте за состоянием давления вакуума внутри пакета и немедленно нажмите Manual Seal, когда будет достигнуто желаемое давление вакуума. Прибор остановит насос и начнет запаивание.

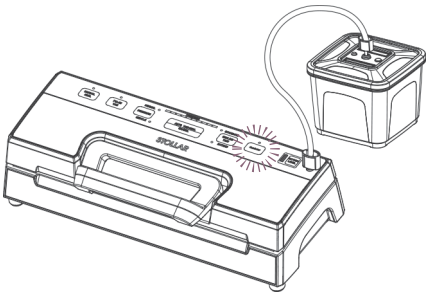
8. По завершении потяните за ручку, чтобы открыть крышку The VacuumFresh AccuPlus и удалите пакет.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ***Для более эффективного запаивания дайте устройству остыть в течение 1 минуты перед следующим использованием.***
- ***После упаковки каждого пакета не допускайте перегрева нагревательного элемента. Не нажимайте кнопку запаивания менее чем через 15 секунд после предыдущего использования.***
- ***Не используйте пакеты, не предназначенные для вакуумной упаковки.***
- ***Чтобы открыть запаянный пакет, разрежьте его ножницами.***

ВАККУМНАЯ УПАКОВКА В КОНТЕЙНЕРЫ

1. Поместите The VacuumFresh AccuPlus на плоскую сухую поверхность. Вставьте штекер питания в розетку 220/240 В.
2. Протрите крышку и основание контейнера влажной мягкой тканью и убедитесь, что они сухие и чистые.
3. Поместите продукты в контейнер и оставьте как минимум 2 см пространства между продуктами



и верхней кромкой. Очистите верхнюю кромку контейнера и внутренне уплотнение контейнера крышки контейнера.

4. Поднимите крышку прибора. Вставьте один конец шланга в отверстие притока воздуха, а второй – в центральное отверстие в крышке контейнера.
5. Проверьте состояние светодиода Pressure и убедитесь, что установлен режим нормального давления.
6. Чтобы начать удаление воздуха, нажмите кнопку Canister (контейнер)
7. Чтобы исключить утечку воздуха между крышкой и контейнером, в начале удаления воздуха рукой надавите на крышку. Прибор остановится автоматически, когда будет достигнуто достаточное давление вакуума.
8. Извлеките шланг из контейнера или чаши сразу по завершении операции.
9. При вакуумной упаковке влажных продуктов в переходнике остается влага. Не забывайте очищать переходник перед вакуумной упаковкой, если в нем остается вода.

ПРИМЕЧАНИЕ

- *Чтобы открыть контейнер, необходимо нажать кнопку выпуска воздуха на крышке контейнера.*
- *В начале вакуумной упаковки в контейнере или вакуумной чаше слегка прижмите крышку или адаптер шланга, чтобы обеспечить плотное прилегание шланга и избежать утечки воздуха через зазор между крышкой и верхним ободком контейнера.*
- *Чтобы проверить вакуум, просто потяните за крышку. Она не должна двигаться.*
- *На рынке представлены различные контейнеры. Порядок работы с ними может отличаться. Пожалуйста, обратитесь к отдельной инструкции для конкретного контейнера.*
- *Для достижения наилучшего эффекта рекомендуется дать прибору остыть в течение 1 минуты перед повторным использованием.*

ФУНКЦИЯ ИМПУЛЬСНОГО ВАКУУМИРОВАНИЯ

1. Эта функция предпочтительна для создания небольшого вакуумного эффекта, например, для томатов, чипсов и т. п. Или если у вас влажные продукты либо соус, когда нужно просто удалить воздух из пакета и остановить привод до того, как жидкость начнет выжиматься.
2. Нажмите кнопку Sealing Time, чтобы выбрать тип запаивания для вакуумируемого продукта: выберите Standard для сухих продуктов, Extend – для влажного содержимого.
3. Нажмите кнопку Pulse Vacuum несколько раз, пока не будет достигнут желаемый результат, затем нажмите кнопку Sealing Time, чтобы запаять пакет.

ОТДЕЛЕНИЕ ДЛЯ ШНУРА ПИТАНИЯ

Когда прибор не используется, убирайте шнур питания в отделение в задней части прибора. Не наматывайте шнур вокруг прибора.

ОСНОВЫ ЗАПАИВАНИЯ

Вакуумное запаивание – простой и удобный способ сохранения свежести продуктов. Вакуумное запаивание не предназначено для замены охлаждения или заморозки. Продукты, которым обычно требуется охлаждение (ниже 4 градусов) или заморозка (ниже -17 градусов), должны охлаждаться или замораживаться даже в случае вакуумного запаивания. Вакуумное запаивание помогает сохранить вкус, цвет и текстуру продуктов. Оно не может остановить развитие определенных типов бактерий и дрожжевой ферментации. Вакуумное запаивание не является заменой пастеризации или консервирования.

Не подавайте и не употребляйте продукты, имеющие запах, текстуру или вид испорченной еды.

ПРИМЕЧАНИЕ

Вакуумное запаивание не восстанавливает и не освежает продукты, утратившие свежесть.

Замораживание

Благодаря удалению воздуха из пакета вакуумное запаивание помогает предотвратить морозный ожог.

Расположение (хранение)

В задней части морозилки сохраняется более стабильная температура по сравнению с зоной возле дверцы. Деликатные продукты, которые могут быстро размораживаться, должны храниться в задней части морозилки.

Разморозка продуктов

Для достижения наилучших результатов продукты следует размораживать в холодильнике. Никогда не размораживайте сырое мясо, рыбу, молочные продукты или птицу при комнатной температуре. Разморозка в микроволновой печи может повлиять на текстуру продуктов. При разморозке в микроволновой печи сразу же начинайте приготовление, чтобы не допустить развития бактерий.

Приготовление в микроволновой печи и в кипящей воде

Пакеты и рулоны The VacuumFresh пригодны для использования в микроволновой печи или кипятке. При приготовлении в микроволновой печи обрежьте один угол пакета для выхода пара и поместите пакет непосредственно в микроволновую печь. Для приготовления в кипящей воде поместите пакет в кастрюлю с едва кипящей водой так, чтобы один край пакета оставался над водой (для простоты извлечения).

ПРИМЕЧАНИЕ

После использования в микроволновой печи или кипятке пакеты и рулоны нельзя использовать повторно.

Супы и соусы

Для вакуумной упаковки супов или жидкостей налейте жидкость в пакет и оставьте как минимум 5 см пространства в верхней части пакета. Не используйте вакуумное запаивание на этом этапе. Поместите заполненный пакет в горизонтальном положении в морозилку и дайте жидкости замерзнуть. Достаньте замороженный пакет из морозилки и выполните вакуумное запаивание.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если вам нужны небольшие объемы бульона или других жидкостей, вы можете заморозить их в формочках для льда и использовать по необходимости. Попробуйте заранее упаковать кубики льда, чтобы предотвратить морозный ожог.

Фрукты

Для достижения наилучших результатов замораживайте фрукты перед вакуумным запаиванием. Вымойте и высушите фрукты. Выложите на поднос или противень. Поместите его в морозилку примерно на 2 часа, а затем переложите в пакет для вакуумного запаивания и упакуйте.

Овощи

Замороженные овощи иногда чернеют, если их не бланшировать перед заморозкой. Чтобы бланшировать овощи, наполните литровую кастрюлю водой и доведите воду до кипения. Также заполните большую миску ледяной водой и держите дуршлаг или большое сито под рукой. Выложите овощи в кипящую воду и готовьте в течение рекомендованного времени. Овощи должны сохранить яркий цвет и остаться хрустящими и «недоваренными». Достаньте овощи из кипящей воды и поместите в ледяную воду до полного остывания. Слейте лишнюю воду, подсушите овощи и переложите их в пакет для вакуумного запаивания.

Овощи семейства крестоцветных

Из-за газа, который они постепенно выделяют, после вакуумного запаивания овощи семейства крестоцветных следует хранить в морозилке, а не в холодильнике. Это относится к брокколи, капусте, брюссельской капусте, цветной капусте, кудрявой капусте и репе.

ВРЕМЯ БЛАНШИРОВКИ ПРОДУКТОВ

Продукты питания	Время бланшировки
Соцветия брокколи, обрезанные	1–2 минуты
Морковь, в зависимости от размера	Начинайте проверять через 3 минуты
Соцветия цветной капусты, обрезанные	1–2 минуты
Кукуруза в початке	3–4 минуты
Зеленая фасоль	1–2 минуты
Листовая зелень, например шпинат	30 секунд
Зеленый горошек (очищенный)	1–2 минуты
Молодые стручки горошка	1–2 минуты
Цукини (нарезанные)	1–2 минуты

Мясо, рыба и птица

Для достижения наилучших результатов вымойте птицу и очищенную неразделанную рыбу и промокните чистым бумажным полотенцем.

Говядину, телятину, баранину и филе рыбы следует просто промокнуть чистым бумажным полотенцем.

Эта дополнительная операция сэкономит вам время, когда вы приступите к приготовлению продуктов, а также поможет сохранить правильный уровень влаги и форму. Для достижения наилучших результатов положите в морозилку на 2–3 часа перед вакуумным запаиванием, чтобы сохранить влагу и форму куска мяса.

В случае удаления воздуха без предварительной заморозки необходимо обернуть мясо бумажным полотенцем в пакете, чтобы в процессе вакуумного запаивания оно впитало излишнюю влагу и соки.

ПРИМЕЧАНИЕ

Вакуумное запаивание может вызвать потемнение мяса. Это происходит из-за удаления кислорода и не означает, что мясо испортилось.

Молотый кофе и другие продукты в виде порошка

Поскольку частицы молотого кофе очень мелкие, может потребоваться завернуть кофе в бумажное полотенце до вакуумного запаивания или положить кофе в мешок или оригинальную упаковку, прежде чем удалять воздух.

ТАБЛИЦА ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

МОРОЗИЛКА	СТАНДАРТНЫЙ СРОК ХРАНЕНИЯ	СРОК ХРАНЕНИЯ В ВАКУУМЕ
Крупные куски говядины, свинины и баранины	6 месяцев	2–3 года
Мясной фарш	4 месяцев	1 год
Птица	6 месяцев	2–3 года
Рыба	4 месяцев	1 год
Готовые блюда (тушения, супы)	3-6 месяцев	1–2 года
Овощи	6 месяцев	1–2 года
Ягоды	1–2 месяца	6–8 месяцев
ХОЛОДИЛЬНИК	**СТАНДАРТНЫЙ СРОК ХРАНЕНИЯ**	**СРОК ХРАНЕНИЯ В ВАКУУМЕ**
Полутвердые сыры (чеддер, швейцарский)	1–2 недели	4–8 месяцев
Твердые сыры (пармезан)	1–2 недели	4–8 месяцев
Авокадо, нарезанный	1–2 дня	5–6 дней
КЛАДОВКА	**СТАНДАРТНЫЙ СРОК ХРАНЕНИЯ**	**СРОК ХРАНЕНИЯ В ВАКУУМЕ**
Орехи	6 месяцев	2 года
Рис	6 месяцев	2 года
Мука	6 месяцев	1–2 года
Сахар	6 месяцев	1–2 года
Кофе в зернах	6 месяцев	1 год

ПРИМЕЧАНИЕ

Эта таблица приведена только в качестве общего руководства. Срок хранения зависит от оригинального качества продуктов и качества вакуумной упаковки.

НЕПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

Вакуумное запаивание может использоваться для сохранения непищевых продуктов:

Оборудование для туризма и путешествий, спасательное оборудование

Остаются сухими и занимают меньше места после вакуумной упаковки – бинты, спички, одежда, карты, паспорт, батарейки, фонарики, пленки, факелы и т. д.

Серебро

Помогает предотвратить потемнение. Чтобы не допустить прокалывания вакуумных пакетов, перед вакуумным запаиванием заверните серебро в бумажное полотенце или мягкую ткань.

Повторное запаивание пакетов

Мы рекомендуем использовать только пакеты VacuumFresh для вакуумной упаковки, но вы можете повторно запаивать пакеты, которые были запаяны на производстве, например упаковки чипсов, орехов, печенья и т. п. Обрежьте пакет по прямой линии и протрите от остатков масла и крошек, которые могут помешать запаиванию. Поместите пакет в зону запаивания, но не в каплесборный поддон и запаяйте. Пластиковые пакеты с замком и пластиковая пленка не могут запаиваться.

УХОД И ОЧИСТКА

Stollar Vacuum Fresh Accu Plus BVS650

Важно регулярно чистить все части системы вакуумного запаивания The VacuumFresh, чтобы не допустить развития бактерий и дрожжевой ферментации.

Следуйте нижеизложенному руководству по уходу и очистке:

Очистка The VacuumFresh

1. Перед разборкой и очисткой убедитесь, что устройство отсоединено от розетки питания.
2. Чтобы очистить устройство, просто протрите чистой влажной тканью и тщательно высушите.

ПРИМЕЧАНИЕ

Вспененные прокладки вокруг вакуумной камеры необходимо тщательно высушить перед сборкой. При сборке необходимо соблюдать осторожность, чтобы не допустить повреждений и восстановить оригинальное положение, что предотвратит недостатки в герметизации.

Никогда не погружайте устройство в воду и не кладите в посудомоечную Не помещайте никакие части в посудомоечную машину. Для очистки устройства нельзя использовать абразивные или агрессивные средства.

Очистка пакетов

Чтобы вымыть пакеты для повторного использования, выверните их и вымойте теплой мыльной водой и губкой. Не мойте пакеты в посудомоечной машине, поскольку сильное воздействие тепла может размягчить материал пакета и его будет невозможно использовать. Перед повторным использованием убедитесь, что пакеты полностью высохли.

ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы избежать отравления, не используйте пакеты, в которых были жирные продукты, сырое мясо, птица или курица или которые использовались в кипятке или микроволновой печи.

Очистка принадлежностей

1. Мойте все принадлежности вакууматора теплой мыльной водой и губкой. Не погружайте крышку в воду; протирайте влажной тканью.
2. Основания контейнеров (не крышки) можно мыть на верхней полке посудомоечной машины. Перед повторным использованием убедитесь, что принадлежности полностью высохли.

ПРИМЕЧАНИЕ

Контейнеры и крышки нельзя использовать в микроволновой печи или морозилке.

Хранение The VacuumFresh

1. Храните The VacuumFresh на столе, на полке или в выдвижном ящике.
2. Держите все принадлежности демонтированными, когда устройство не используется и помещается на хранение, поскольку закрытая крышка может повредить вспененные прокладки, что приведет к утечке.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Stollar Vacuum Fresh Accu Plus BVS650

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНОЕ РЕШЕНИЕ
Когда я пытаюсь запаять пакет с удалением воздуха, ничего не происходит	Убедитесь, что шнур питания надежно вставлен в розетку.
	Проверьте шнур питания на предмет повреждений.
	Убедитесь, что розетка работает, подключив к ней другой устройство.
	Убедитесь, что пакет правильно размещается в вакуумной камере и под притоком воздуха.
Воздух не полностью удаляется из пакета	Для надлежащего запаивания открытый край пакета должен полностью находиться в вакуумной камере.
	Проверьте запаивающую панель и вспененные прокладки под крышкой на предмет загрязнений. Проверьте правильность их расположения. Убедитесь, что вспененные прокладки на обеих сторонах крышки и на основании вокруг вакуумной камеры не разорваны и не деформированы. Протрите их начисто и расправьте.
	Пакет The VacuumFresh может быть негерметичным. Чтобы проверить герметичность пакета, запаяйте его с небольшим объемом воздуха, опустите под воду и слегка сожмите. Если появятся пузыри, значит есть утечка. Снова запаяйте или используйте другой пакет.
	Используйте только пакеты The VacuumFresh с вакуумными каналами, поставляемые производителем.
	Утечки по шву, которые могут быть вызваны складками, крошками, жиром или жидкостью. Раскройте пакет, протрите внутреннюю поверхность в зоне шва и расправьте его на запаивающей панели перед повторным запаиванием.
Устройство не переходит к запаиванию после удаления воздуха	Устройство оснащено встроенным датчиком давления вакуума. The VacuumFresh не перейдет к запаиванию автоматически, если невозможно будет достичь установленного давления вакуума внутри пакета. Проверьте запаивающую панель и вспененные прокладки под крышкой на предмет загрязнений. Проверьте правильность их расположения. Протрите их начисто и расправьте. Повторите попытку.
	Убедитесь, что вспененные прокладки на обеих сторонах крышки и на основании вокруг вакуумной камеры не разорваны и не деформированы. Удалите их из пазов, вымойте и тщательно высушите. Также можно заменить вспененную прокладку новой (они доступны у торговца, где вы приобрели устройство или в ближайшем сервисном центре).
	Пакет The VacuumFresh может быть негерметичным. Чтобы проверить герметичность пакета, запаяйте его с небольшим объемом воздуха, опустите под воду и слегка сожмите. Если появятся пузыри, значит есть утечка. Снова запаяйте или используйте другой пакет.
	Утечки из пакета по шву, которые могут быть вызваны складками, крошками, жиром или жидкостью. Раскройте пакет, протрите внутреннюю поверхность в зоне шва и расправьте его на запаивающей панели перед повторным запаиванием.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНОЕ РЕШЕНИЕ
Воздух снова попал в пакет после запаивания	Утечки по шву, которые могут быть вызваны складками, крошками, жиром или жидкостью. Раскройте пакет, протрите внутреннюю поверхность в зоне шва и расправьте его на запаивающей панели перед повторным запаиванием.
	Может происходить выделение натуральных газов или ферментация продуктов (таких как свежие фрукты и овощи). Откройте пакет, и, если вам кажется, что продукты начали портиться, выбросьте их. Хранение без холодильника или перепады температуры в холодильнике могут привести к порче продуктов. Если продукты не испортились, употребите их немедленно.
	Проверьте пакет на предмет проколов или отверстий, которые могли привести к потере вакуума. Вакуумное запаивание не подходит для продуктов с острыми краями (такими как кости или скорлупа орехов). Изолируйте острые края содержимого пакета бумажным полотенцем.
Пакет плавится	Если запаивающая панель или элемент перегревается и расплавляет пакет, необходимо поднять крышку и дать запаивающей панели или нагревательному элементу остыть в течение нескольких минут.
Вакуум в контейнере не создается	Убедитесь, что шланг надежно подсоединен к устройству и контейнеру.
	Убедитесь, что регулятор контейнера находится в положении Seal (герметизация).
	Надавите на крышку или переходник шланга в самом начале удаления воздуха, чтобы предотвратить утечку из уплотнений крышки.
	Проверьте на предмет значительных повреждений или углублений, и, если они есть, замените.
	Проверьте работу вакууматора.
	Убедитесь, что кромка контейнера чистая. Если все предложенные варианты будут исключены в вашей ситуации, обратитесь в указанный сервисный центр.

STOLLAR

That's the idea™

STOLLAR is a registered trademark of B.T.U. Company, Ltd.

Due to continual improvements in design or otherwise,
the product you purchase may differ slightly from the one illustrated in this booklet.

www.stollar.eu

Issue 7/2026 BVS650