

STOLLAR

the VacuumFresh BVS600



- (LV) LIETOŠANAS PAMĀCĪVA
- (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 VACUUMFRESH 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. Pārlicinieties, 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.

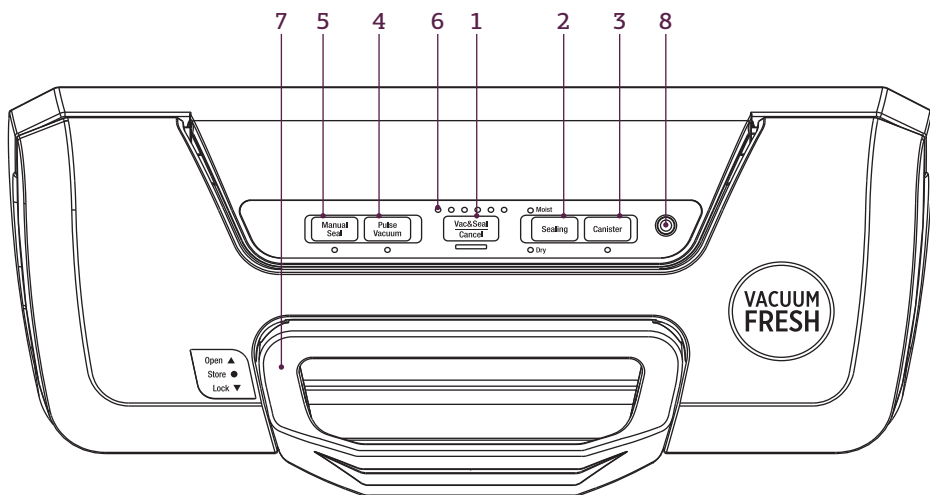
- Neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kamēr tas darbojas.
- Nelietojiet atkārtoti the VacuumFresh maisiņus pēc izmantošanas ar jēlu gaļu, zivīm, mājputnu gaļu vai pēc the VacuumFresh maisiņa karsēšanas, piemēram, mikroviļņu krāsnī vai vārot uz mazas uguns.
- Uzmanīgi rīkojieties ar vakuuma iepakotāju.
- 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.
- Neiepakoļiet ar vakuuma iepakotāju priekšmetus ar asām malām, piemēram, zivju asakas un cietas čaulas. Smailie priekšmeti var pārdurot 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 attīniet 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 izslēdziet 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 iestādīt 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 BVS600



1. Vac&Seal/Cancel:

Šim taustiņam ir divas funkcijas atkarībā no ierīces stāvokļa:

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

2. Divi iestatījumi iepakojuma optimālā aizkausēšanas laika izvēlei

- Moist: ilgāks karstās aizkausēšanas laiks, ja tiek izmantoti mitri maisiņi un pārtikas produkti ar nelielu mitruma saturu.
- Dry: ja tiek lietoti sausi maisiņi un sausi pārtikas produkti ar mazāku aizkausēšanas laiku.

3. Canister

Lai uzsāktu vakuuma radīšanas procesu ar šļūtenes palīdzību konteineros, burku vākiem, vīna korķiem un citiem piederumiem.

4. Pulse

Nospiediet šo taustiņu, un ierīce sāks atsūknēt gaisu. Atļaidiet taustiņu, un darbība tiks pārtraukta. Šo procesu var atkārtot. Pēc tam, kad ir sasniegts vēlams spiediens, nospiediet Manual Seal (Manuāla aizkausēšana) un pagrieziet, lai aizkausētu. Atkarībā no izmantoto pārtikas produktu veidiem var izvēlēties dažādu spiedienu.

5. Manual Seal

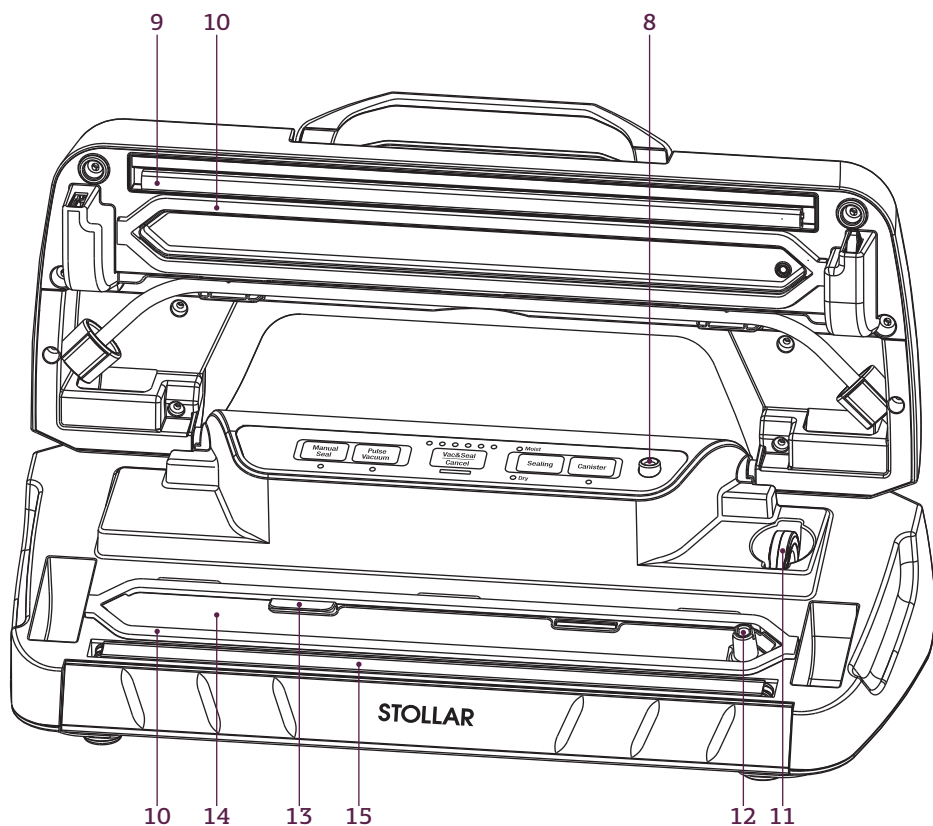
Šim taustiņam ir divas funkcijas:

- Maisiņa atvērtā gala aizkausēšana bez gaisa atsūknēšanas (izmanto, lai izgatavotu maisiņu no plēves ruļļos).
- Gaisa atsūknēšanas un aizkausēšanas procesā šis taustiņš apstādina sūkņa dzinēju un nekavējoties uzsāk maisiņa aizkausēšanu, lai operators varētu kontrolēt vakuuma spiedienu maisiņa iekšpusē un novērst delikātu produktu saspaidīšanu.

6. Operācijas gaitas LED indikators

7. Rokturi

Pagrieziet rokturi, lai nofiksētu vai atvērtu vāku vai pārvestu to uzglabāšanas stāvoklī.



8. Atvere šļūtenei

Šļūtenes ievietošana konteinerī, vīna korki pirms operācijām "Canister".

9. Kausējošā sliede

Ar karstumu aizkausē maisiņus un ruļļus.

10. Blīvējums

Nelauj iekļūt gaisam, izveidojot vakuuma kameru. Notīriet un nosusiniet. Nomainiet, ja tas ir bojāts vai salauzts.

11. Maisiņu griezējs

Novietojiet maisiņu uz griezēja rāmja un velciet maisiņa virzienā, lai nogrieztu vēlāmā izmēra maisiņu.

12. Gaisa iesūkšanas atvere

Gaisa plūsma ir savienota ar vakuuma kameru un sūkni. Ievietojot ierīcē maisiņu gaisa izsūkšanai un aizkausēšanai, neaizklājiet šo atveri.

13. Iepakojuma turētājs

Tur maisiņa atvērto malu, ievietojot iepakojumu.

14. Vakuuma kamera

Novietojot atvērto maisiņa galu kamerā, izsūc no tā gaisu un lieko šķidrumu.

15. Aizkausējošais elements

Ar teflonu pārklāts sildelements, kas karstā stāvoklī aizkausē maisiņu.

DARBINĀŠANA

Stollar Vacuum Fresh BVS600

PIRMS DARBINĀŠANAS PIRMO REIZI

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

VAKUUMA IEPAKOŠANA, IZMANTOJOT RULLI

1. Novietojiet the VacuumFresh uz līdzenas sausas virsmas. Pieslēdziet strāvas vada spraudni 220/240 V maiņstrāvas rozetē.
2. Atveriet vāku un izņemiet maisiņu griezēju.

PIEZĪME

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

3. Nomēriet vajadzīgo maisiņa garumu un nogrieziet ar griezēju.
4. Novietojiet maisiņa vienu galu uz sildīšanas elementa, neliekot to vakuuma kamerā.
5. Aizveriet vāku un nospiediet rokturi, lai nofiksētu vāku.
6. Nospiediet pogu Manual Seal (manuālā aizkausēšana), lai sāktu maisiņa aizkausēšanu. Iedegsies indikators, norādot uz to, ka aizkausēšana tiek veikta, bet operācijas gaitas LED indikators atspoguļos procesa norisi.
7. Kad aizkausēšana ir pabeigta, indikators izslēdzas. Lai atvērtu vāku, paceliet rokturi, noņemiet maisiņu no ierīces. Maisiņš ir gatavs vakuuma aizkausēšanai.

VAKUUMA IEPAKOŠANA, IZMANTOJOT MAISIŅU

1. Novietojiet the VacuumFresh uz līdzenas sausas virsmas. Pieslēdziet strāvas vada spraudni 220/240 V maiņstrāvas rozetē.
2. Ievietojiet priekšmetu maisiņā. Izmantojiet tikai mūsu piegādātos maisiņus, kas paredzēti tieši vakuuma iepakojumam un aprīkoti ar vakuuma kanāliem.
3. Notīriet un izlīdziniet maisiņa atvērto malu un pārļiecinieties, ka tajā nav putekļu, kroku vai gaisa burbuļu.

4. Novietojiet maisiņa atvērto malu vakuuma kameras zonā. Pārļiecinieties, ka maisiņš nebloķē gaisa plūsmu.
5. Aizveriet vāku un nospiediet rokturi, lai nofiksētu vāku.
6. Pārbaudiet produktu LED indikatora statusu, kas apstiprina aizkausēšanas laiku (dry / moist) atkarībā no iesaiņojamās pārtikas mitruma un saskaņā ar produkta veidu.
7. Tad nospiediet Vac&Seal/Cancel pogu. Ierīce automātiski sāks gaisa izsūkņēšanu un maisiņa aizkausēšanu. Indikators iedegsies, norādot uz to, ka tiek veikta aizkausēšana, bet gaitas LED indikators atspoguļos gaisa izsūkņēšanas un aizkausēšanas procesa norisi.

PIEZĪME

Šajā ierīcē maisiņa vakuuma iepakojšanas 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. Indikators izslēgsies, kad vakuuma iepakojšana tiks pabeigta. Paceliet rokturi, lai atvērtu vāku, un izņemiet gatavu iepakojumu.

PIEZĪME

- *Lai iegūtu vislabāko aizkausēšanas efektu, pirms nākamās lietošanas reizes ļaujiet ierīcei atdzist vienu minūti. Pēc katra maisiņa iepakojšanas 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 iepakojšanai ar vakuumu.*
- *Lai atvērtu aizkausētu maisiņu, pārgrieziet to ar šķērēm.*

VAKUUMA IEPAKOŠANA, IZMANTOJOT VAKUUMA KĀRBU

1. Novietojiet the VacuumFresh uz līdzenas sausas virsmas. Pieslēdziet strāvas vadā spraudni 220/240 V maiņstrāvas rozetē.
2. Noslaukiet vāku un pamatni, pārļiecinieties, ka tie ir sausi un tīri.
3. Ievietojiet pārtikas produktu traukā. Nepārpildiet to, lai vākam ir labs kontakts ar konteina malu. Notīriet konteina augšējo malu un konteina vāka iekšējo blīvējumu.
4. Atveriet ierīci. Ievietojiet vienu šļūtenes galu gaisa iesūkšanas atverē, bet otru šļūtenes galu ievietojiet kārbas vāka vidus atverē.
5. Lai uzsāktu gaisa izsūkšanu, nospiediet taustiņu Canister (konteiners). Lai novērstu gaisa noplūdi vietā starp vāku un konteineru, ar roku piespiediet vāku gaisa izsūkšanas procesa sākumā. Ierīce automātiski apstāties, kad sasniegs pietiekamu vakuometrisku spiedienu.
6. Izņemiet šļūteni no konteina vai trauka tūlīt pēc procesa beigām.
7. Lai atvērtu kārbu, uz tās vāka piespiediet "Release" taustiņu.

FUNKCIJA PULSE (IMPULSS)

1. Šī funkcija ir ieteicama, ja jums ir nepieciešams vāja vakuuma efekts, piemēram, iepakojot tomātus, kartupeļus frī un līdžigus produktus. Ja iepakojat mitru pārtiku vai mērci, jūs varat tikai izsūknēt gaisu no maisiņa un apturēt ierīci, pirms šķidrums tiks saspīests.
2. Nospiediet taustiņu Moist/Dry, lai izvēlētos iesaiņojamās pārtikas aizkausēšanas laiku: izvēlieties "Dry" laiku sausiem neapstrādātiem pārtikas produktiem un "Moist" laiku mitriem produktiem.
3. Nospiediet Pulse (Impulss) pogu, līdz tiek sasniegts vēlamais rezultāts, pēc tam nospiediet pogu Manual Seal (Manuālā Aizkausēšana), lai maisiņu aizkausētu.

VADA UZGLABĀŠANAS NODALĪJUMS

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

IEPAKOŠANAS PAMATPRINCIPI

Iepakojšana ar vakuumu ir vienkāršs un ērts veids, kā saglabāt pārtikas svaigumu. Iepakojšana 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 iepakojšanas ar vakuumu ir jāatdzesē vai jāsasaldē. Iepakojšana ar vakuumu palīdzēs saglabāt produkta garšu, krāsu un tekstūru. Tomēr tā, iespējams, neapturēs dažus baktēriju veidu vairošanos un rūgšanu. Iepakojšana ar vakuumu neaizvieto karsēšanu vai konservēšanu.

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

PIEZĪME

Iepakojšana ar vakuumu nevar atjaunināt vecu produktu.

Saldēšana

Iepakojšana 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 atstāiet 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 iepakojšanas 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.

Dārzeni

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

Krustziežu dzimtas dārzeni

Tā kā krustziežu dzimtas dārzeni laika gaitā izdala gāzes, pēc vakuuma iepakojšanas tie ir jāuzglabā saldēšanas nodalījumā, nevis ledusskapī. Šo dārzenu 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 vāļīte	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 iepakojšanas 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 iepakojšanas, lai tas uzsūktu pārmērīgo mitrumu un sulu.

PIEZĪME

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

Maltā kafija un citi pulverveida produkti

Tā kā maltās kafijas daļiņas ir mazas, iespējams, pirms vakuuma iepakojšanas vajadzēs kafiju iebert 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
Dārzeni	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 iepakojšanu var lietot, lai uzglabātu pārtikā nelietojamos priekšmetus:

Pārgājienu, ceļošanas un pirmās nepieciešamības aprīkojums

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

Sudrabs

Palīdz novērst apsūbēšanu. Lai nepieļautu vakuuma iepakotāja maisiņu caurduršanu, pirms iepakojšanas uzklājiet uz sudraba papīra divi vai mikstu materiālu.

Aizkausēto maisiņu atkārtota aizkausēšana

Vakuuma iepakojšanai 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 iepakojšanai. 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 BVS600

Lai novērstu baktēriju vairošanos un rūgšanas procesu, ļoti svarīgi ir regulāri notīrīt visas Vacuum Fresh aizkarsēšanas sistēmas daļas.

Izpildiet turpmāk minētos apkopes un tīrīšanas norādījumus:

VacuumFresh tīrīšana

1. Pirms ierīces izjaukšanas un tīrīšanas pārlicinieties, 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 pārlicinieties, ka maisiņi ir kārtīgi nosusināti.

PIEZĪME

Lai nepieļautu sasilšanu, 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 pārlicinieties, 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 BVS600

PROBLĒMA	VIENKĀRŠS RISINĀJUMS
Nekas nenotiek, kad mēģinu darbināt vakuuma iepakotāju	<p>Pārlicinieties, ka stāvas vada spraudnis ir kārtīgi pieslēgts maiņstrāvas rozetē.</p> <p>Pārbaudiet strāvas vadu, lai atrastu iespējamus bojājumus.</p> <p>Pārbaudiet, vai šī rozete ir darba kārtībā, pieslēdzot citu ierīci.</p> <p>Pārlicinieties, ka maisiņš ir pareizi ievietots vakuuma nodalījumā zem gaisa iesūkšanas atveres.</p>
Gaiss netiek pilnībā izsūkņēts no maisiņa	<p>Lai nodrošinātu pareizu noslēgšanu, maisiņa atvērtajam galam ir pilnībā jāatrodas vakuuma nodalījumā.</p> <p>Pārbaudiet kausēšanas sliedi un putuplasta blīvi zem vāka, vai nav netīrumu, un pareizi novietotas. Pārlicinieties, ka nav bojātas putuplasta blīves uz vāka un pamatnes ap vakuuma nodalījuma. Notīriet un novietojiet atpakaļ paredzētajā vietā.</p> <p>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.</p> <p>Izmantojiet tikai ražotāja piegādāto VacuumFresh maisiņu vakuuma reljefa kanāliem.</p> <p>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.</p>
Pēc vakuuma radišanas ierīce nesāk aizkausēšanu	<p>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.</p> <p>Pārlicinieties, 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).</p> <p>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.</p> <p>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.</p>

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

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 VACUUMFRESH

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.

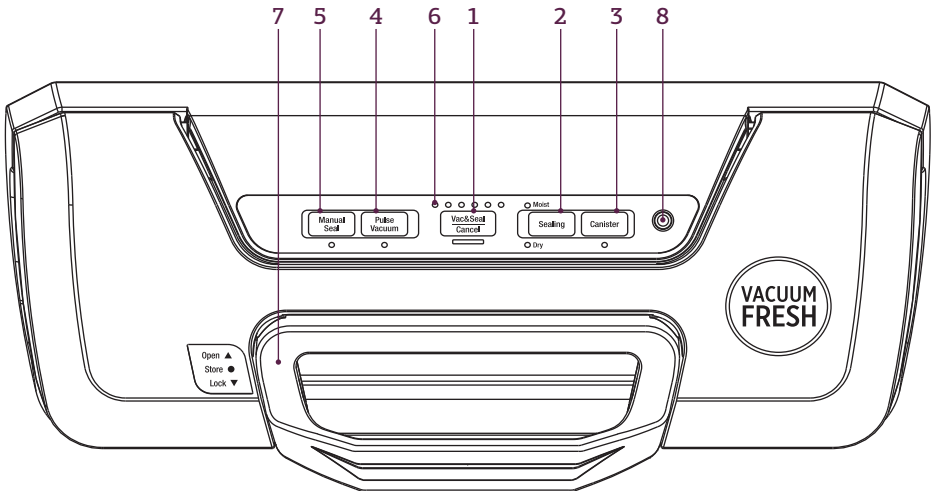
- Gaminį naudokite ant plokščio stabilaus paviršiaus.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- „VacuumFresh“ maišelių nebenaudokite pakartotinai, jeigu juose laikėte žalią mėsą, žuvį ar paukštieną arba jeigu „VacuumFresh“ maišelį šildėte mikrobangų krosnelėje ar virėte.
- Su vakuumatoriumi elkitės 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 įgaliojantį bendrovės Stollar techninės priežiūros centrą, kad ten jį patikrintų ir (arba) sutaisytų.
- Visus priežiūros darbus, išskyrus valymą, reikėtų atlikti įgaliojajame 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 BVS600



1. Vac&Seal/Cancel:

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. Geriausių sandarinimo trukmę atitinkančios dvi nuostatos

- Moist: skirta drėgniems maišeliams ir drėgmės turintiems produktams; sandarinimo karščiu trukmė yra didesnė.
- Dry: skirta sausiesiems maišeliams ir produktams be drėgmės; mažesnė sandarinimo karščiu trukmė.

3. Canister

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

4. Pulse

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

5. Manual Seal

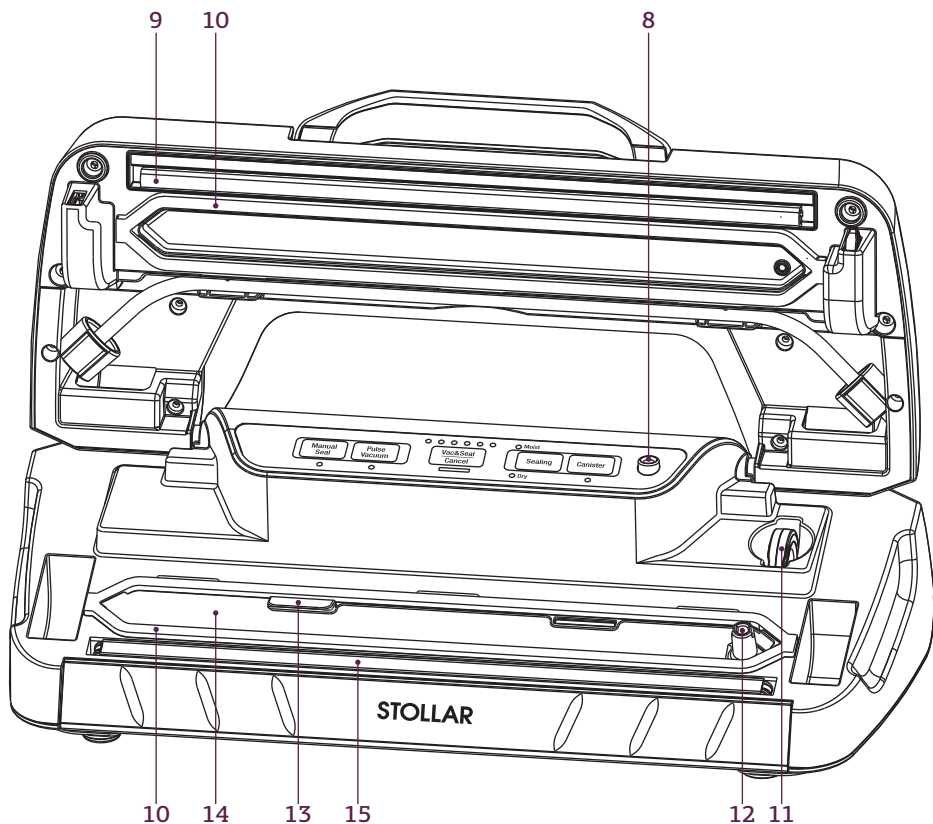
Šis mygtukas atlieka dvi funkcijas.

- Jis naudojamas užsandarinti maišelio galą be oro išsiurbimo, kai maišelis gaminamas iš maišelių ritinio.
- Kai atliekama automatinio vakuumavimo ir sandarinimo funkcija „Vacuum&seal“, šiuo mygtuku sustabdomas siurblio variklius ir tuojau pat įjungiamas maišelio sandarinimas. Dėl to maišelyje sudaromas mažesnis vakuumas ir išvengiama gležnų produktų sutraiškymo.

6. Operacijos eigą rodantis šviesos diodas

7. Rankena

Norėdami užfiksuoti ar atidaryti dangtelį arba prietaisą padėti į saugojimo vietą, pasukite rankeną.



8. Žarnelės anga

Prieš ar "Canister" operacijas į šią angą įstatoma indeliui ar vyno kamščiuui skirta žarnelė.

9. Sandarinimo juostelė

Naudojama karščiu sandarinti maišelius ir ritinius.

10. Tarpiklis

Sukuriant vakuumą, neįleidžia oro. Jis turi būti švarus ir sausas, o jeigu persikreipia ar pažeidžiamas, jį reikia pakeisti.

11. Maišelio peilis

Maišelį uždėjus ant peilio briaunos ir traukiant link maišelių ritinio, atpaunamas reikiamo dydžio maišelis.

12. Oro įsiurbimo anga

Oro įsiurbimo anga jungia vakuumo kamerą ir siurbį. Uždedami vakuumavimo ir sandarinimo operacijoms skirtą maišelį, šios angos neuždenkite.

13. Maišelio fiksatorius

Uždedant maišelį, prilaiko jo atvirą galą.

14. Vakuumavimo kamera

Į kameros vidų įdėjus atvirą maišelio galą, iš maišelio ištraukiamas oras ir surenkamas maišelyje buvusio skysčio perteklius.

15. Sandarinimo elementas

Teflonu padengtas kaitinimo elementas maišeliams sandarinti.

NAUDOJIMAS

Stollar Vacuum Fresh BVS600

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“ nušluostykite minkšta drėgna šluoste.

VAKUUMINIS PAKAVIMAS, NAUDOJANT MAIŠELIŲ RITINĮ

1. „VacuumFresh“ pastatykite ant lygaus sauso paviršiaus. Į 220 / 240 V elektros tinklo lizdą įstatykite maitinimo laido kištuką.
2. Atidarykite dangtelį ir išimkite maišelių peilį.

PASTABA

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

3. Ištraukite reikiamą maišelio medžiagos kiekį ir maišelio peiliu atpjaukite maišelį.
4. Ant sandarinamojo elemento uždėkite vieną maišelio galą, bet žiūrėkite, kad jis nepatektų į vakuumo kamerą.
5. Uždarykite dangtelį ir, paspausdami rankeną, užfiksuokite jį.
6. Paspausdami mygtuką „Manual Seal“ (Rankinis sandarinimas), pradėkite maišelio sandarinimą. Sandarinimo operaciją rodyti indikatorinė lemputė, o eigos šviesios diodais – sandarinimo eiga.
7. Kai indikatorius išsijungs, sandarinimas bus užbaigtas. Pakeldami rankeną, atidarykite dangtelį ir iš prietaiso išimkite maišelį. Maišelis pagamintas ir paruoštas vakuuminiam sandarinimui.

VAKUUMINIS PAKAVIMAS, NAUDOJANT MAIŠELĮ

1. „VacuumFresh“ pastatykite ant lygaus sauso paviršiaus. Į 220 / 240 V elektros tinklo lizdą įstatykite maitinimo laido kištuką.
2. Į maišelį sudėkite daiktus. Naudokite tik mūsų tiekiamus specialius vakuuminio pakavimo maišelius su vakuumo kanalais.

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. Nuleiskite dangtelį ir, paspausdami rankeną, užfiksuokite jį.
6. Patikrinkite šviesios diodo būseną ir įsitikinkite, kad sandarinimo trukmė (dry / moist) atitinka pakuojamų produktų drėgmę.
7. Tada paspauskite mygtuką Vac&Seal/Cancel. Prietaisas pradės vakuumavimą ir po to automatiškai užsandarins maišelį. Vakuumavimo ir sandarinimo operacijas rodyti indikatorinė lemputė, o eigos šviesios diodai – vakuumavimo ir sandarinimo eiga.

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. Kai indikatorius išsijungia, vakuuminis pakavimas atliktas. Pakeldami rankeną, atidarykite dangtelį ir išimkite užsandarintus maišelius.

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 „Seal“ po paskutinio jo panaudojimo vėl paspausti galima tik po 15 sekundžių.*
- *Nebandykite naudoti vakuuminiam pakavimui nepritaiktų maišelių.*
- *Norėdami atidaryti užsandarintą maišelį, jį prakirkite žirkėmis.*

VAKUUMINIS PAKAVIMAS VAKUUMINIAME INDE

1. „VacuumFresh“ pastatykite ant lygaus sauso paviršiaus. Į 220 / 240 V elektros tinklo lizdą įstatykite maitinimo laidą kištuką.
2. Nušluostykite indo dangtelį, indo kraštą ir įsitikinkite, kad jie švarūs ir sausi.
3. Į indą sudėkite produktus, bet nepritekite iki pat viršaus – dangtelis turi sudaryti gerą kontaktą su indo briauna. Nušluostykite su dangteliu besiliečiantį indo kraštą ir indo dangtelio sandarinamąjį tarpiklį.
4. Vieną žarnelės galą įstatykite į prietaiso lizdą ACC, o kitą žarnelės galą į centrinę indo dangtelio angą.
5. Paspausdami indo mygtuką, įjunkite vakuumavimą. Siekdami užtikrinti, kad tarp dangtelio ir indo nepraeitų oras, vakuumavimo pradžioje ranka nuspauskite ir palaikykite dangtelį. Kai bus pasiektas reikiamas vakuomo lygis, prietaisas išsijungs automatiškai.
6. Norėdami atidaryti indą, paspauskite ant jo dangtelio esantį mygtuką „Release“ (Atpalaiduoti).

IMPULSINIO VAKUUMAVIMO FUNKCIJA

1. Šią vakuuminio pakavimo funkciją verta naudoti tada, kai norite sudaryti nedidelį vakuumą, pavyzdžiui, pakuodami pomidorus, traškučius ar pan. Ji taip pat tinka šlapioms medžiagoms, pvz., padažui, pakuoti, kai norite tik pašalinti maišelyje esantį orą ir prietaisą sustabdyti, prieš suslegiant skystį.
2. Paspausdami Moist/Dry mygtuką, pasirinkite vakuuminio būdu pakuojamo produkto tipą: sausų medžiagų atveju pasirinkite „Dry“ (standartinis), o šlapių – „Moist“ (prailgintas).
3. Kelis kartus paspausdami impulsinio vakuumavimo mygtuką, sudarykite norimą vakuumą, ir tada, paspausdami rankinio sandarinimo mygtuką, užsandarinkite maišelį.

VIETA LAIDUI LAIKYTI

Kai nesinaudojate prietaisu, jo maitinimo laidą laikykite tam skirtoje vietoje prietaiso užpakalinėje dalyje. Laido nevyنيokite 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 (žemėsneje kaip 4 °C temperatūroje) ar šaldiklyje (žemėsneje 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.

Nevertokite 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 atitirps-tančius 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 kampa, 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 vakuuminio būdu supakuoti sriubas ir padažus, skystį supildami į maišelį, jo viršuje palikite bent 5 cm tuščios vietos. Kol kas vakuuminio būdu nepakuokite. Užpildytą maišelį vertikaliai pastatykite į šaldiklį ir palaukite, kol skystis užšals. Užšalusį maišelį išimkite iš šaldiklio ir tada jį užsandarinkite vakuuminio 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 vakuuminio būdu supakuoti ledo kubelius.

Vaisiai

Kad būtų pasiekti geriausi rezultatai, daugelį vaisių galima užšaldyti prieš juos pakuojant vakuuminio būdu. Vaisius nuplaukite ir nusauskite. 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 vakuuminio būdu.

Daržovės

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

Kopūstinės daržovės

Kadangi, laikui bėgant, kopūstinės daržovės išskiria dujas, supakavus vakuuminio 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 burbulėlių	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 nusauskite popieriniu rankšluosčiu.

Jautieną, veršieną, ėrieną, kiaulieną ir žuvis filė reikia nusausinti švarių popieriniu rankšluosčiu.

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

Jeigu vakuuminio 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

Vakuuminio būdu supakuota mėsa gali patamsėti. Tai įvyksta todėl, kad yra pašalintas deguonis, ir tai nereikia, kad mėsa sugėdo.

Malta kava ir kiti miltelių pavidalo maisto produktai

Kadangi maltos kavos grūdėliai labai maži, tai prieš pakuojant vakuuminio 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 (parmezanai)	1–2 savaitės	4–8 mėnesiai
Avokadas, supjaustytas	1–2 dienos	5–6 dienos
SANDĒLIUKE	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 lentelę 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.

Vakuoliniu 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 vakuoliniu būdu, daiktą apvyniokite popieriniu rankšluosčiu ar minkštu daiktu.

Pakartotinas karščių užsandarintų maišelių užsandinimas

Vakuoliniam 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 BVS600

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, įsitinkinkite, kad kištukas ištrauktas iš elektros tinklo lizdo.
2. Valydami prietaisą, jį tiesiog nušluostykite švaria drėgna šluoste ir po to gerai nusauskinkite.

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, įsitinkinkite, kad jie gerai išdžiūvo.

PASTABA

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

Reikmenų valymas

1. Visus vakuuinius 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, įsitinkinkite, 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 BVS600

PROBLEMA	SPRENDIMAS
Kai bandau vakuumuoti pakuotę, niekas nevyksta.	<p>Patikrinkite, ar maitinimo laido kištukas kaip reikiant įstatytas į elektros lizdą.</p> <p>Patikrinkite, ar maitinimo laidas nepažeistas.</p> <p>Prijungdami kitą prietaisą, patikrinkite, ar elektros lizdas veikia.</p> <p>Įsitinkite, kad maišelis teisingai įdėtas į vakuumo kamerą po oro įsiurbimo anga.</p>
Iš maišelio pašalinamas ne visas oras.	<p>Kad maišelis būtų tinkamai užsandarintas, jo visas atviras galas turi būti vakuuminėje kameroje.</p> <p>Patikrinkite, ar ant sandarinimo juostelės ir putų pavidalo tarpiklio nėra nešvarumų, ar jie savo vietose. Įsitinkite, kad ant dangtelio ir pagrindo aplink vakuuminę kamerą esantys putų pavidalo tarpikliai neįtrūkę ir nepersikreipę. Juos gerai nušluostykite, išlyginkite ir grąžinkite į savo vietas.</p> <p>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.</p> <p>Naudokite tik tokius „VacuumFresh“ maišelius, kuriuose vakuominius kanalus suformavo gamintojas.</p> <p>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 juoste.</p>
Po vakuavimo prietaisas nepsijungia į sandarinimo režimą.	<p>Šiame prietaise yra įmontuotas vakuumo jutiklis. Jeigu maišelyje nepasiektas reikiamas vakuumo lygis, „VacuumFresh“ į sandarinimo režimą automatiškai nepsijungia. 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.</p> <p>Įsitinkite, 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).</p> <p>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.</p> <p>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 juoste.</p>

PROBLEMA	SPRENDIMAS
Oras pateko į užsandarintą maišelį.	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
Maišelis išsilydo.	<p>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.</p>
Inde nepavyksta sudaryti vakuumo.	<p>Įsitikinkite, kad žarnelė kaip reikiant prijungta prie prietaiso ir indo.</p> <p>Patikrinkite, ar indo rankenėlė yra padėtyje „Seal“.</p> <p>Kad išvengtumėte nutekėjimo, prasidedant vakuumavimui, ranka paspauskite dangtelį arba žarnos adapterį.</p> <p>Patikrinkite, ar nėra aiškių pažeidimų ar įdaužų; jeigu yra, indą pakeiskite nauju.</p> <p>Patikrinkite, kaip veikia vakuuminis sandariklis.</p> <p>Įsitikinkite, kad indo kraštas pakankamai švarus. Jeigu visi išvardinti patarimai nepadeda, kreipkitės į atitinkamą techninės priežiūros centrą.</p>

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 VACUUMFRESH KASUTAMISEL

LUGEGE ENNE SEADME KASUTUSELEVÖTTU 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 kogunud või teadlikud, tohivad seadet kasutada järelevalve all või vastutava isiku juhendamisel ning nad peavad täielikult mõistma kõiki seadme kasutamise 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 pistikupesasse märgade kätega ega tõmmake seda pistikupesast välja märgade kätega.
- Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada ainult järelevalvel.

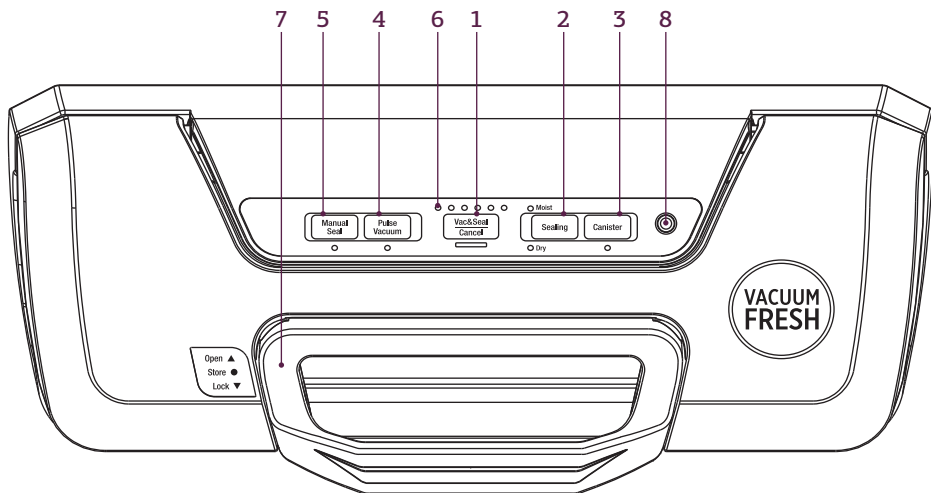
- Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe või pistik on kahjustada saanud, seadme töös esineb tõrkeid, seade on maha kukkunud või muul viisil kahjustada saanud. Lõpetage seadme kasutamine kohe ja võtke ühendust Stollari klienditeenindusega.
- Ärge kasutage seadet tööpinna või laua serva lähedal.
- 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, kardinast 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 BVS600



1. Vac&Seal/Cancel:

Sellel nupul on sõltuvalt masina olekust kaks funktsiooni:

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

2. Toiduainete valimise nupp: saate valida koti õhukindlalt tihendamise aja kolme seadistuse hulgas

- Moist: kuivadele kottidele ja toiduainetele, lühema kinnisulatamisajaga.
- Dry: märgadele kottidele ja toiduainetele, pikema kinnisulatamisajaga.

3. Canister

Säilituskarpide, purgikaante, veinipudeli sulgurite või muude tarvikute vooliku kaudu vaakumpakendamise alustamiseks.

4. Pulse

Selle nupu vajutamisel alustab seade vaakumpakendamist. Kui soovite selle lõpetada, laske nupp lahti. Seda toimingut saab korrata. Seejärel vajutage nuppu "Manual seal" ja soovitud surve saavutamisel keerake tihendit. Vastavalt toiduaine tüübile saab valida erineva surve..

5. Manual Seal

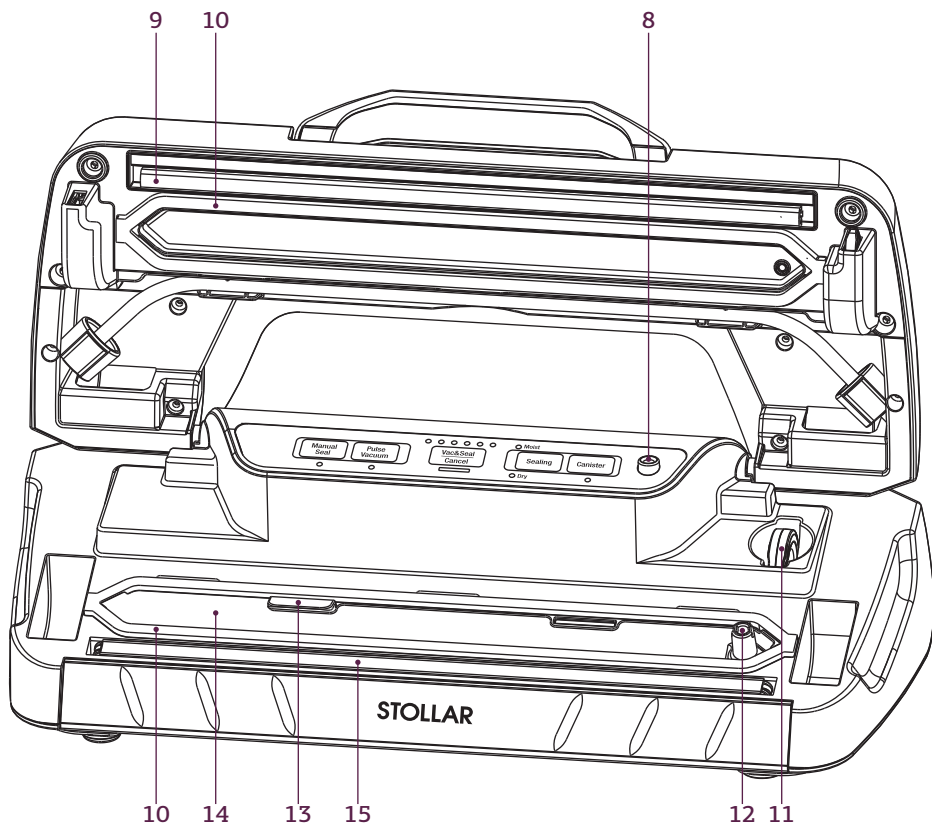
Sellel nupul on kaks funktsiooni:

- Kotisuu tihendamine ilma õhku sisseimemiseta, kasutatakse kotirullist koti tegemiseks.
- Automaatfunktsiooni Vac&Seal/Cancel kasutamisel peatab see nupp mootoripumba ja käivitab kohe koti õhukindlalt tihendamise, nii et koti sees on vähem masina kasutaja poolt kontrollitavat tihendamissurvet, mis aitab vältida õrnade esemete purunemist.

6. LED-tuli näitab tegevuse edenemist

7. Käepide

Keerake käepidet, et kaas lukustada ja avada või hoiuasendisse panna



8. Voolikuava

Vooliku sisestamiseks säilituskarpi ja veinipudeli korgi sisse enne funktsioonide "Canister" käivitamist.

9. Tihendusriba

Kottide ja rullide kinnisulatamiseks.

10. Tihend

Hoiab õhu vaakumpakendamise kambri eemal. Puhastage ja kuivatage tihend. Kui tihend on moondunud või katki, vahetage see välja.

11. Kotilõikur

Tõmmake kott soovitud suuruses välja ja lõigake.

12. Õhu sissevõtuava

ühendab vaakumpakendamise kambri ja pumba. Ärge katke koti vaakumpakendamise ajal õhu sissevõtuava kinni.

13. Koti fiksaator

Kotisuu hoidmiseks koti asetamise ajaks.

14. Vaakumpakendamise kamber

Pange kotisuu kambrisse. Tõmbab kotist õhu välja ja takistab vedeliku ülevoolu kotist.

15. Tihenduselement

Teflonkattega kuumutuselement, mis on kuum ja tihendab koti.

KASUTAMINE

Stollar Vacuum Fresh BVS600

ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

Enne vaakumpakendaja esimest kasutusorda 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. Avage kate ja võtke välja kotilõikur.

MÄRKUS

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

3. Tõmmake kotimaterjal sobivasse pikkusesse ja lõigake kotilõikuri abil kott. .
4. Pange koti üks ots tihenduselemendi peale, kuid ärge sisestage seda vaakumpakendamise kambriksse.
5. Sulgege kaas ja vajutage selle lukustamiseks käepidet.
6. Kottide õhukindlalt sulgemiseks vajutage nuppu "Manual Seal". Protsessi toimimist ja edenemist näitavad LED-tuled.
7. Märgutule kustudes on tihendamine lõppenud. Kaane avamiseks tõstke käepide üles ja võtke kott seadmest välja. Kott on nüüd vaakumpakendamiseks valmis.

VAAKUMPAKENDAMINE KOTIGA

1. Asetage seade siledale, kuivale pinnale. Sisestage toitejuhtme pistik 220 V / 240 V vooluga pistikupessa.
2. Pange toiduained kotti. Kasutage ainult spetsiaalseid vaakumpakendamiseks mõeldud kotte.
3. Puhastage kotisuu tolmust ja tõmmake see sirgeks, nii et ei oleks kortse ega volte.
4. Asetage kotisuu vaakumpakendamise kambri piirkonda. Kontrollige, et kott ei kataks õhu sissevõtuava.

5. Sulgege kate ja vajutage selle lukustamiseks käepidet.
6. Kontrollige nupu LED-tule olekut, et kinnitada vaakumpakendamise aeg sõltuvalt pakendatavate toiduainete niiskussisaldusest (dry / moist) vastavalt toiduainete tüübile.
7. Seejärel vajutage nuppu Vac&Seal/Cancel Seade hakkab tööle ja vaakumpakendab koti automaatselt. Protsessi toimimist ja edenemist näitavad LED-tuled.

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 kinnikumutamist.

8. Kui märgutuli kutsub, on vaakumpakendamine lõppenud. Kaane avamiseks tõstke käepide üles ja võtke pakendatud kotid välja.

MÄRKUS

- *Parema tulemuse saavutamiseks laske seadmel enne järgmist kasutuskorda üks minut jahtuda. Pärast iga koti pakendamist puhastage vaakumpakendamise kambri liigest 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 VAAKUMSÄ ILITUSKARBIS

1. Asetage seade siledale, kuivale pinnale. Sisestage toitejuhtme pistik 220 V / 240 V vooluga pistikupessa.
2. Pühkige säilituskarbi kaant ja alust ning veenduge, et need on puhtad ja kuivad.
3. Pange toiduained säilituskarpi. Ärge pange karpi liiga täis. Karbi kaanel peab olema tihe kontakt karbi servaga. 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. Vaakumpakendamise alustamiseks vajutage nuppu Canister. 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.
6. Pärast töö lõpetamist võtke voolikutoru säilituskarbi või anumast kohe välja.
7. Säilituskarbi avamiseks vajutage säilituskarbi kaanel asuvat lahti lukustamise nuppu.

FUNKTSIOON PULSE

1. Seda funktsiooni on soovitatav kasutada tomatite jms õrnade toiduainete puhul. Samuti saate seda funktsiooni kasutada vedelikku sisaldavate toorete toiduainete või kastme korral, kui soovite õhu kottist välja lasta ning seejärel seadme töö katkestada, enne kui vedelik kokku pressitakse.
2. Vajutage Moist/Dry valimise nuppu, et valida pakendatava toote tüüp: kuivade toiduainete korral valige "Dry", vedelikku sisaldavate toiduainete korral valige "Moist".
3. Vajutage mitu korda nuppu Pulse Vacuum, kuni soovitud tulemuse saavutamiseni. Seejärel vajutage kotti vaakumpakendamiseks nuppu Manual Seal.

TOITEJUHTME HOIDIK

Kui seadet ei kasutata, pange selle toitejuhe seadme tagaküljel asuvasse hoidikusse. Ärge kerige juhett 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 kottist õhu.

Paigutamine (hoiustamine)

Sügavkülmiku tagaosas on temperatuur stabiilsem kui ukse lähedal asuvas osades. Õrna tekstuuriiga 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 kühsetage 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 kotti üks serv ära, et aur saaks sealt välja tulla, ja asetage kott vahetult mikrolaineahju. Tasasel tulel kuumutamiseks asetage kott veega täidetud kastrulisse, nii et kottisuu 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 kaus jääkülma veega ning hoidke söel 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
Brokolioisikud	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 sügavkülmutatama 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 osutada vajalikuks mähkida vaakumpakendatava kohvipulbri ümber paberkäterätik või asetada kohvipulber enne vaakumpakendamist kotti või originaalpakendisse.

MITTESÕDAVAD ESEMED

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
Poolkövad juustud (Cheddar, Šveitsi juust)	1-2 nädalat	4-8 kuud
Kövad 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 suunisenähtisena. Säilivusaeg sõltub toiduainete ja vaakumpakendamise kvaliteedist.

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.

Höbe

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

Kinnikumutatud kottide uuesti sulgemine

Soovitame vaakumpakendamisel kasutada ainult VacuumFresh kotte. Siiski võib kasutada ka kinnikumutatud 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 BVS600

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 tööpinna, 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 BVS600

PROBLEEM	LIHTNE LAHENDUS
Ma proovin vaakumpakendada, aga midagi ei toimu	Kontrollige, kas seadme pistik on kindlalt seinapistikupesest sisestatud.
	Kontrollige, kas toitejuhe pole kahjustunud.
	Kontrollige, kas pistikupesast on töökorras, ühendades sellesse mõne muu seadme.
	Kontrollige, et kott oleks õigesti vaakumpakendamise kambris 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 moonduvad. Pühkige tihendid puhtaks ja lükake need oma kohale.
	VacuumFresh kott võib lekkida. Kotti 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.
Seade ei hakka pärast vaakumpakendamist õhukindlalt tihendama	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.
	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 moonduvad. 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. Kotti 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	<p>Tihendi juurest lekib. Selle põhjused võivad olla kortsud, mustus, puru, rasv või vedelikud. Avage kott, pühkige kotsisuud seestpoolt ja siluge see enne uuesti õhukindlalt tihendamist mööda tihendusriba.</p> <p>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.</p> <p>Kontrollige, ega kotis ole auku. Ärge vaakumpakendage teravaotsalisi kõvasid esemeid (nagu kondid või pähklituumad). Vooderdage teravad otsad koti sees paberkäterätikutega.</p>
Kott sulab	<p>Kui tihendusriba või tihenduselement kuumeneb üle ja kott hakkab sulama, võib osutada vajalikuks kaas üles tõsta ja lasta tihendusribal või elemendil mõni minut jahtuda.</p>
Säilituskarpi ei saa vaakumpakendada	<p>Kontrollige, et voolik oleks kindlalt ühendatud nii seadme kui ka säilituskarbiga.</p> <p>Kontrollige, et säilituskarbi nupp oleks asendis "Seal".</p> <p>Kaane tihendi juurest lekke vältimiseks vajutage kohe vaakumpakendamise alguses kaanele VÕI vooliku adapterile.</p> <p>Kontrollige silmanähtavaid kahjustusi või mõlke ja nende avastamisel vahetage säilituskarp uue vastu.</p> <p>Kontrollige, kas seade on töökorras.</p> <p>Kontrollige, et säilituskarbi serv oleks piisavalt puhas. Kui kõik eespool toodud olukorrad on välistatud, võtke ühendust teeninduskeskusega.</p>

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 VACUUMFRESH

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 соприкоснуться 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.

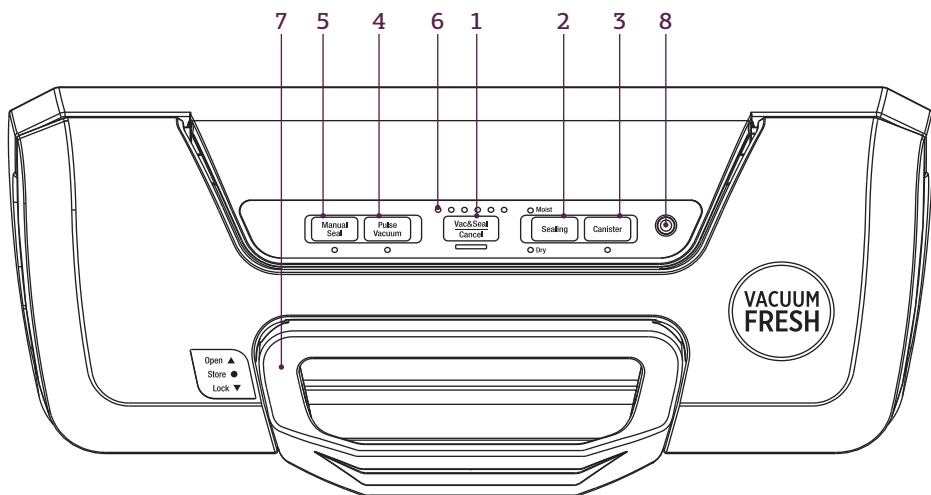
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром или штекером, а также после неполадок, падения или какого-либо повреждения прибора. Немедленно прекратите использование и обратитесь в Stollar по телефону или электронной почте за заменой или ремонтом.
- Используйте прибор на плоской стабильной поверхности.
- 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 удушья.
- 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 BVS600



1. Vac&Seal/Cancel:

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. Две настройки для выбора оптимального времени запаивания пакета

- Moist: в случае использования влажных пакетов и продуктов с небольшим содержанием влаги с более продолжительным временем горячего запаивания.
- Dry: в случае использования сухих пакетов и продуктов без влаги с меньшим временем горячего запаивания.

3. Canister

Чтобы начать процесс вакуумирования контейнеров, крышек банок, винных пробок и других принадлежностей при помощи шланга.

4. Pulse

Нажмите эту кнопку, и устройство начнет удаление воздуха, отпустите кнопку, и операция прекратится. Этот процесс можно повторять. Затем по достижении нужного давления нажмите Manual Seal (Ручное запаивание) и поверните для запаивания. В зависимости от используемых типов продуктов можно выбирать разное давление.

5. Manual Seal

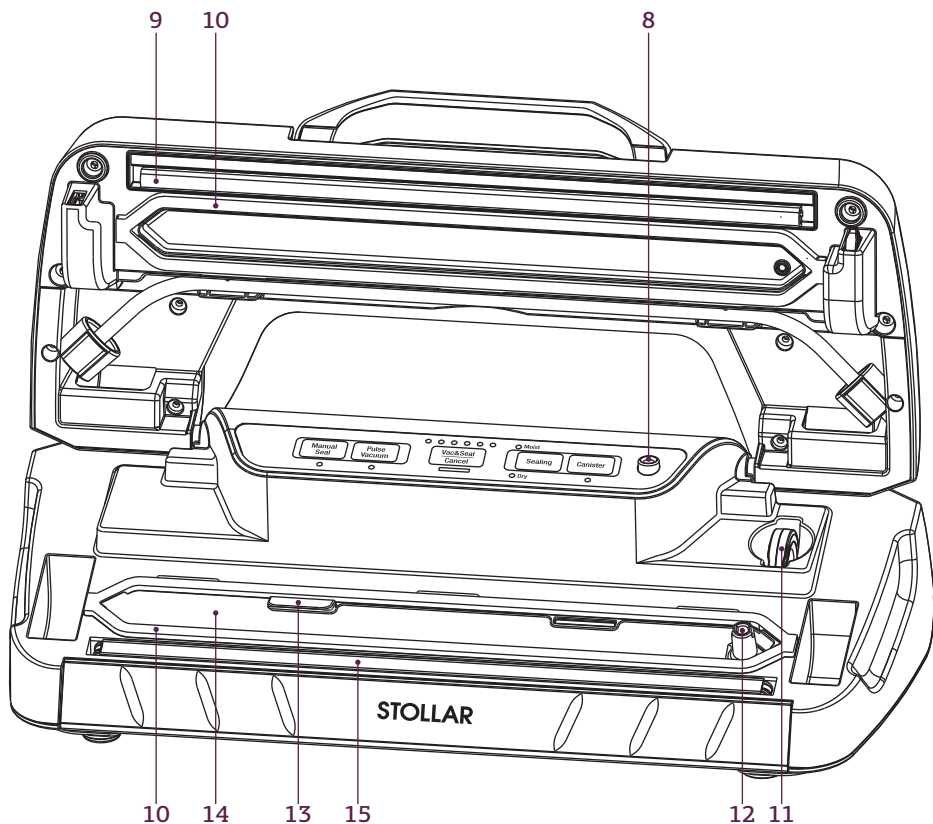
Эта кнопка имеет две функции:

- Для запаивания открытого конца пакета без удаления воздуха (используется, чтобы сделать пакет из рулона).
- В процессе удаления воздуха и запаивания эта кнопка останавливает двигатель насоса и сразу начинает запаивание пакета, чтобы оператор мог контролировать давление вакуума внутри пакета и не допустить раздавливания деликатных продуктов.

6. Индикатор хода операции

7. Ручка

Поверните ручку, чтобы зафиксировать или открыть крышку или перевести ее в положение для хранения.



8. Отверстие для шланга

Чтобы вставить шланг для контейнера и винной пробки перед операциями "Canister".

9. Запеивающая панель

Запеивает пакеты и рулоны при помощи нагрева.

10. Прокладка

Не допускает попадания воздуха, создавая вакуумную камеру. Очистите и высушите. Замените, если повреждена или сломана.

11. Обрезчик пакетов

Положите пакет на раму обрезчика пакетов и потяните в сторону пакета, чтобы обрезать пакет до желаемого размера.

12. Приток воздуха

Приток воздуха соединяется с вакуумной камерой и насосом. Не закрывайте это отверстие, когда кладете пакет для удаления воздуха и запаивания.

13. Держатель пакета

Держит открытый край пакета для размещения пакета.

14. Вакуумная камера

При размещении открытого края пакета внутри камеры удаляет воздух из пакета и улавливает излишнюю жидкость из пакета.

15. Запеивающий элемент

Нагревательный элемент с тефлоновым покрытием, который в горячем состоянии запаивает пакет.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Stollar Vacuum Fresh BVS600

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 влажной мягкой тканью.

ВАКУУМНОЕ ЗАПАИВАНИЕ РУЛОНА

1. Поместите The VacuumFresh на плоскую сухую поверхность. Вставьте штекер питания в розетку 220/240 В. Откройте крышку и извлеките обрезчик пакетов.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

2. Откройте крышку и извлеките обрезчик пакетов.
3. Отмерьте желаемую длину пакета и обрежьте при помощи обрезчика.
4. Положите один край пакета на нагревательный элемент, не вводя пакет в вакуумную камеру.
5. Закройте крышку и нажмите ручку, чтоб зафиксировать крышку.
6. Нажмите кнопку Manual Seal (Ручное запаивание), чтобы начать запаивание пакета. Индикатор загорится, указывая на то, что идет запаивание, а светодиодный индикатор процесса будет отображать ход процесса.
7. Индикатор выключится, когда запаивание будет завершено. Поднимите ручку, чтобы открыть крышку, и извлеките пакет из прибора. Пакет готов для вакуумного запаивания.

ВАКУУМНОЕ ЗАПАИВАНИЕ ПАКЕТА

1. Поместите The VacuumFresh на плоскую сухую поверхность. Вставьте штекер питания в розетку 220/240 В.
2. Положите продукты в пакет. Используйте только поставляемые нами пакеты, специально предназначенные для вакуума и оснащенные вакуумными каналами.

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 нажмите ручку, чтоб зафиксировать крышку.
6. Проверьте состояние светодиодного индикатора для продуктов, чтобы подтвердить время запаивания в зависимости от влажности упаковываемых продуктов (dry / moist) в соответствии с типом продуктов.
7. Затем нажмите кнопку Vac&Seal/Cancel. Прибор начнет автоматическое удаление воздуха и запаивание пакета. Индикатор загорится, указывая на то, что идет запаивание, а светодиодный индикатор процесса будет отображать ход процесса удаления воздуха и запаивания.

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. Индикатор выключится, когда вакуумная упаковка будет завершена. Поднимите ручку, чтобы открыть крышку, и извлеките готовый 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.

ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА В КОНТЕЙНЕРЫ

1. Поместите The VacuumFresh на плоскую сухую поверхность. Вставьте штекер питания в розетку 220/240 В.
2. Протрите крышку и основание контейнера и убедитесь, что они сухие и чистые.
3. Положите продукты в контейнер. Не переполняйте его, чтобы крышка сохраняла хороший контакт с кромкой контейнера. Очистите верхний край контейнера и внутренне уплотнение крышки контейнера.
4. Вставьте один конец шланга в отверстие притока воздуха, а второй – в центральное отверстие в крышке контейнера.
5. Чтобы начать удаление воздуха, нажмите кнопку Canister (контейнер). Чтобы исключить утечку воздуха между крышкой и контейнером, рукой надавите на крышку в начале процесса удаления воздуха. Прибор остановится автоматически, когда будет достигнуто достаточное давление вакуума.
6. Извлеките шланг из контейнера или чаши сразу по завершении операции.
7. Чтобы открыть контейнер, необходимо нажать кнопку Release (Сбросить давление) на крышке контейнера.

ФУНКЦИЯ PULSE (ИМПУЛЬС)

1. Эта функция рекомендуется, когда нужен слабый эффект вакуума, например, при упаковке помидоров, картофеля-фри и подобных продуктов. Также если вы используете влажные продукты или соус, вы можете только удалить воздух из пакета и остановить прибор, прежде чем жидкость начнет сжиматься.
2. Нажмите кнопку Moist/Dry, чтобы выбрать время запаивания для упаковываемых продуктов: выбирайте «Dry» для сухих сырых продуктов, и «Moist» для влажных продуктов.
3. Нажимайте кнопку Pulse (Импульс), пока не получите нужный результат, а затем нажмите кнопку Manual Seal (Ручное запаивание), чтобы запаять пакет.

ОТДЕЛЕНИЕ ДЛЯ ШНУРА ПИТАНИЯ

Когда прибор не используется, уберите 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 BVS600

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 BVS600

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНОЕ РЕШЕНИЕ
Когда я пытаюсь запаковать 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 другое устройство.
Воздух не полностью удаляется из пакета	Убедитесь, что пакет правильно размещается в вакуумной камере и под притоком воздуха.
	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, запайте его с небольшим объемом воздуха, опустите под воду и слегка сожмите. Если появятся пузыри, значит есть утечка. Снова запайте или используйте другой пакет.
	Используйте только пакеты The VacuumFresh с вакуумными каналами, поставляемые производителем.
Устройство не переходит к запаиванию после удаления воздуха	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 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, запайте его с небольшим объемом воздуха, опустите под воду и слегка сожмите. Если появятся пузыри, значит есть утечка. Снова запайте 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	<p>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.</p> <hr/> <p>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.</p> <hr/> <p>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.</p>
Пакет плавится	<p>Если запаивающая панель или элемент перегревается и расплавляет пакет, необходимо поднять крышку и дать запаивающей панели или нагревательному элементу остыть в течение нескольких минут.</p>
Вакуум в контейнере не создается	<p>Убедитесь, что шланг надежно подсоединен к устройству и контейнеру.</p> <hr/> <p>Убедитесь, что регулятор контейнера находится в положении Seal (герметизация).</p> <hr/> <p>Надавите на крышку или переходник шланга в самом начале удаления воздуха, чтобы предотвратить утечку из уплотнений крышки.</p> <hr/> <p>Проверьте на предмет значительных повреждений или углублений, и, если они есть, замените.</p> <hr/> <p>Проверьте работу вакууматора.</p> <hr/> <p>Убедитесь, что кромка контейнера чистая. Если все предложенные варианты будут исключены в вашей ситуации, обратитесь в указанный сервисный центр.</p>



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