

STOLLAR

the Vacuum Pro Plus BVS900



Vaakumpakendaja

KASUTUSJUHEND

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

ETTEVAATUSABINÕUD VACUUM PRO PLUS KASUTAMISEL

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

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

- Ärge kasutage seadet tööpinna või laua serva lähedal.
- Ärge jätke seadet töötamise ajal järelevalveta.
- Ärge kasutage Stollar 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.
- Ärge puudutage tihenduselementi. See võib olla kuum ja võite saada põletada.
- Seadet ei tohi kanda juhtmest hoides. Jälgige alati, et juhe ei jääks kaane vahele. Ärge kerige juhet ümber seadme ega ümber teravate servade.
- Ärge remontige seadet ise. Pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
- Sulgege seadme kaas alati tugevasti ja hoidke käed seadmest eemal.

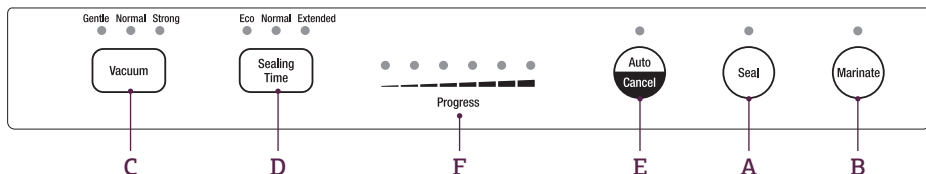
OLULISED OHUTUSJUHISED ELEKTRISEADMETE KASUTAMISEL

- 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.

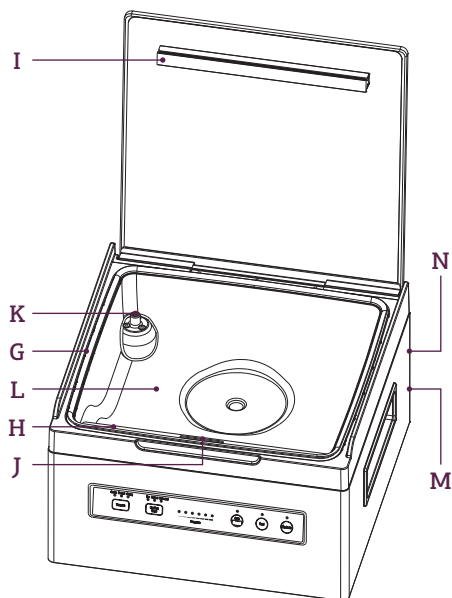
HOIDKE NEED JUHISED ALLES

SEADME OSAD

Stollar Vacuum Pro Plus BVS900



- A. Nupp SEAL** – vajutage seda nuppu koti avatud otsa tihendamiseks, kui kott on lõigatud kilerullist. Nupu vajutamisel käivitab seade vaakumi esmalt 7 sekundiks, et kott oleks enne sulgemist tihendatud.
- B. Nupp MARINATE** – seda funktsiooni kasutatakse säilituskarbis marineerimiseks (pärast marineerimist ei toimu automaatset tihendamist).
- C. Seadistused VACUUM** – vajutage seda nuppu vaakumsurve seadistuse muutmiseks:
 - Gentle** – õrna vaakumsurvet vajavale toidule.
 - Normal** – standardne vaikeseadistus normaalselt vaakumsurvet vajavale toidule.
 - Strong** – tugevat vaakumsurvet vajavale toidule.
- D. Seadistused SEALING TIME** – vajutage seda nuppu tihendusaja muutmiseks:
 - Eco** – kasutatakse õhukestel kottidel.
 - Normal** – standardne vaikimisi tihendusaaeg.
 - Extended** – kasutatakse spetsiaalsetele vaakumkottidele, mis vajavad pikemat tihendusaaega.
- E. Nupp AUTO / CANCEL** – vajutage seda nuppu, et käivitada automaatne vaakumpakendamine ja tihendamine. Vajutage seda nuppu mis tahes ajal, et katkestada seadme töö. Vajutage ja hoidke all 2 sekundit, et kasutada avatud kaanega vaakumpakendamise säilituskarbil.
- F. LED-RIBA** – kuvab töö edenemise.
- G. TIHEND** – hoidke tihend alati puhas ja kuiv. Tihend hoiab õhu eemal ja võimaldab kambris luua vaakumi.
- H. TIHENDUSELEMENT** – teflonkattega kuumutuselement, mis tihendab koti. Läheb kasutamise ajal kuumaks. Ärge puudutage seda!
- I. TIHENDUSRIBA** – surub koti vastu tihenduselementi. Hoidke alati puhas ja kuiv.



- J. KOTI FIKSEERIMISRIBA** – fikseerib koti vaakumpakendamise ja tihendamise ajal.
- K. ÕHU SISSEVÕTUAVA** – Vaakumpakendamise kambri ja pumba ühendamiseks. Säilituskarpide vaakumpakendamiseks.
- L. VAAKUMKAMBER**
- M. SISSE-VÄLJA LÜLITAMISE NUPP** (seadme tagaküljel) – seadme sisse lülitamiseks vajutage see nupp asendisse ON. Seadme välja lülitamiseks vajutage see nupp asendisse OFF.
- N. TOITEJUHE**

KASUTAMINE

Stollar Vacuum Pro Plus BVS900

ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

Enne vaakumpakendaja esimest kasutuskorda eemaldage kõik pakkematerjalid ja kleepsud. Kontrollige, et seade oleks välja lülitatud ja et selle pistik oleks seinapistikupesast välja tõmmatud. Pühkige seadet pehme niiske lapiga.

⚠️ OLULINE TEAVE!

Ärge eemaldage vaakumpakendaja kambris asuvat pruuni tihendusriba.

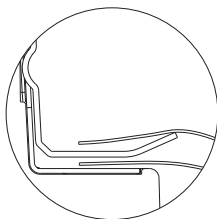
VAAKUMPAKENDAMINE KILERULLE KASUTADES

1. Asetage seade kuivale ja siledale pinnale. Ühendage toitejuhtme pistik 220/240 V seinapistikupesassa.
2. Rullige kilerull lahti ja lõigake see sobivale pikkusele.

MÄRKUS

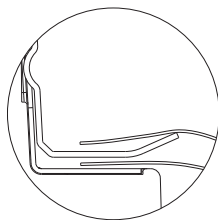
Kilerulli kasutamisel jätke 10 cm rohkem ruumi kui pakendatava toidu mõõtmed.

3. Seadme sisse lülitamiseks lükake seadme tagaküljel asuv nupp asendisse ON.
4. Avage ettevaatlikult seadme kaas.
5. Asetage kott kambris nii, et koti avatud ots on tihenduselemendi peal. Veenduge, et koti fikseerimisriba on koti avatud külje keskel. Koti avatud otsa üks pool peab olema fikseerimisriba peal ja teine fikseerimisriba all.
6. Sulgege ettevaatlikult seadme kaas. Veenduge, et kott püsib oma kohal.
7. Kottide õhukindlalt tihendamiseks vajutage nuppu SEAL. LED-ribal kuvatakse tihendamise edenemine. Nupu vajutamisel käivitab seade vaakumi esmalt 7 sekundiks, et kott oleks enne sulgemist tihe.
8. Kui tihendamine on lõppenud, avage seadme kaas ja võtke kott välja. Kotti saab nüüd vaakumpakendamiseks kasutada.



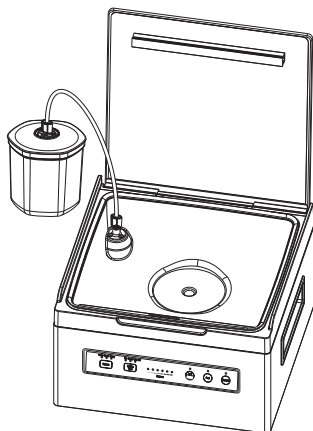
VAAKUMPAKENDAMINE KOTTI KASUTADES

1. Asetage seade kuivale ja siledale pinnale. Ühendage toitejuhtme pistik 220/240 V seinapistikupesassa.
2. Pange toit või valage vedelik (kaste, mahl, puljong, supp jms) kotti. Kasutage ainult kotte, mis on mõeldud vaakumpakendamiseks.
3. Puhastage koti avatud ots ja tõmmake see sirgu. Veenduge, et koti avatud ots on puhas, kuiv, tõlmuvaba, rasvast puhastatud ja õhumullivaba.
4. Avage ettevaatlikult seadme kaas.
5. Asetage kott kambris nii, et koti avatud ots on tihenduselemendi peal. Veenduge, et koti fikseerimisriba on koti avatud külje keskel. Koti avatud otsa üks pool peab olema fikseerimisriba peal ja teine fikseerimisriba all.
6. Kontrollige, kas vaakumpakendamise aeg ja vaakumpakendamise surve seadistused sobivad kotis olevale tootele. Vajadusel muutke neid.
7. Sulgege ettevaatlikult seadme kaas. Veenduge, et kott püsib oma kohal.
8. Vajutage vaakumpakendamise ja sellele järgneva tihendamiseks automaatseks käivitamiseks nuppu AUTO. LED-ribal kuvatakse edenemine. Kui seade on töö lõpetanud, siis LED-riba kustub.
9. Pärast kasutamist lükake seadme tagaküljel asuv nupp asendisse OFF ja tõmmake seadme pistik seinapistikupesast välja.



VAAKUMPAKENDAMINE SÄILITUSKARPE KASUTADES

1. Asetage seade kuivale ja siledale pinnale. Ühendage toitejuhtme pistik 220/240 V seinapistikupesasse.
2. Avage ettevaatlikult seadme kaas.
3. Pühkige säilituskarbi kaant ja alust pehme niiske lapiga ning veenduge, et need on puhtad ja kuivad.
4. Asetage toit säilituskarpi, jättes toidu ja karbi kaane vahele vähemalt 2 cm vaba ruumi. Puhastage kaane põhja tihend ja veenduge, et see on kuiv.
5. Sisestage vooliku üks ots kambri õhu sissevõtuavas-
se ja vooliku teine ots säilituskarbis asuvasse avasse.



6. Vajutage ja hoidke 2 sekundit all nuppu AUTO. Et õhk ei pääseks kaane ja säilituskarbi vahele, suruge vaakumpakendamise alguses kaant käega alla. Piisava vaakumitaseme saavutamisel lõpetab seade automaatselt töötamise.
7. Ühendage voolik kohe säilituskarbi küljest lahti.
8. Säilituskarbi avamiseks vajutage nuppu RELEASE.
9. Pärast kasutamist lükake seadme tagaküljel asuv nupp asendisse OFF ja tõmmake seadme pistik seinapistikupesast välja.

MÄRKUS

Soovitame lasta seadmel enne järgmist vaakumpakendamist 1 minuti seista, et tihenduselement saaks jahtuda. Samas saate järjest vaakumpakendada ka mitu kotti.

MÄRKUS

Veenduge, et kasutatav kott on vähemalt 8 cm pikem kui selles olev toit.

MÄRKUS

Ärge täitke kotti üle. Jätke koti otsa piisavalt vaba ruumi, et koti saaks korralikult vaakumkambrisse asetada.

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 sügavkülmi soojenemist, eemaldades kotist õhu.

Paigutamine (hoiustamine)

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

Toiduainete ülessulatamine

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

Mikrolaineahjus kasutamine ja tasasel tulel kuumutamine

Stollar 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 kotisuu on veest väljas, et seda saaks hõlpsalt eemaldada.

MÄRKUS

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

Supid ja kastmed

Suppide ja kastmete vaakumpakendamiseks valage vedelik kotti ja jätke kotisuu vähemalt 5 cm vaba ruumi. Ärge vaakumpakendage kohe. Pange täidetud kott sügavkülmi kusse 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 sügavkülmi soojenemise vältimiseks on soovitatav jääkuubikud vaakumpakendada.

Puuviljad

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

Köögiviljad

Sügavkülmutatud köögiviljad võivad mõnikord muutuda mustaks, kui neid ei ole enne sügavkülmutamist blanšeeritud. Köögiviljade blanšeerimiseks laske 1 liiter vett potis keema. Täitke suur kauss jääkülma veega ning hoidke söl käepärast. Asetage köögiviljad keevasse vette ja keetke neid soovitud aja jooksul. Köögiviljad peaksid säilitama oma ereda värvi ning jääma krõmpsud ja mitte päris pehme 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 sügavkülmi kusse, mitte külmikus. Sellised köögiviljad on brokoli, kapsas, Brüsseli kapsas, lillkapsas, lehtkapsas ja naeris.

TOIDUAINETE BLANŠEERIMISE AJAD

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

Liha ja kala

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

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

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

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

MÄRKUS

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

Jahvatatud kohvipulber ja muud pulbri kujul toiduained

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

MITTESÕÖDAVAD ESEMED

Vaakumpakendada saab ka mittesöödavaid esemeid:

Matka-, reisi- ja esmaabivarustus

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

Hõbe

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

Kinnikuumutatud kottide uuesti sulgemine

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

Tavalisi kilekotte ei saa õhukindlalt tihendada.

TOIDUAINETE SÄILITAMISE TABEL

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

MÄRKUS

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

HOOLDUSTÖÖD JA PUHASTAMINE

Stollar Vacuum Pro Plus BVS900

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 pesukäs-naga. 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.

Seadme hoiustamine

Hoidke seadet tööpinnal, kapis või sahtlis.