

STOLLAR

the Vacuum Pro Plus BVS900



- 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 VACUUM PRO PLUS 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.
- 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 Stollar VacuumFresh maisiņus pēc izmantošanas ar jēlu gaļu, zivīm, mājputnu gaļu vai pēc Vacuum-Fresh 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 VacuumFresh maisiņus zīdaiņiem un maziem bērniem nepieejamā vietā.
- Neievietojiet pārāk daudz produktu VacuumFresh maisiņā. Noteikti atstājiet pietiekamu brīvu vietu VacuumFresh maisiņa atvērtajā galā, lai to to varētu pareizi ievietot vakuuma iepakotāja aizkausēšanas nodalījumā.
- Neiepakoiet ar vakuuma iepakotāju priekšmetus ar asām malām, piemēram, zivju asakas un cietas čaulas. Smailie priekšmeti var pārdurt un saplēst 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.
- Nepieskarieties sildīšanas elementam. Tas var būt karsts un pastāv apdegumu risks.
- Nepārnēsājiet ierīci izmantojot strāvas vadu kā rokturi. Vienmēr pārlicinieties, ka strāvas vads nav piespiests ar vāku. Nekādā gadījumā neaptiniet strāvas vadu apkārt ierīcei un asām malām.
- Neremontējiet ierīci paši. Sazinieties ar autorizēto servisa centru.
- Vienmēr uzmanīgi veriet ciet vāku un turiet rokas drošā vietā.

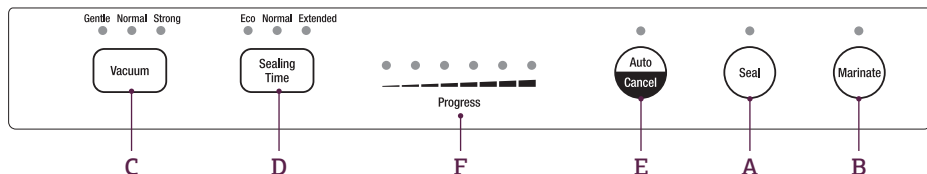
SVARĪGA DROŠĪBAS INFORMĀCIJA PAR VISĀM ELEKTRISKAJĀM IERĪCĒM

- 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.

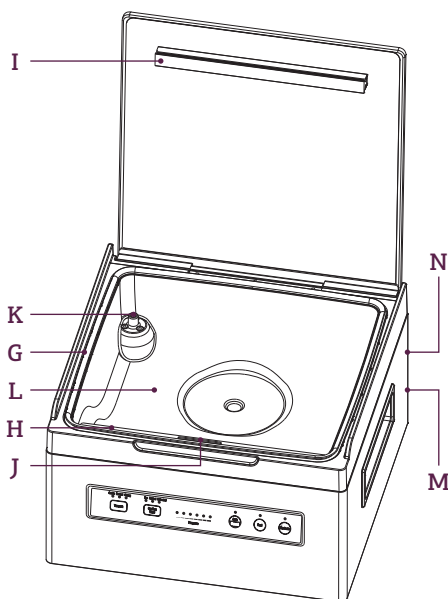
SAGLABĀJIET ŠĪS INSTRUKCIJAS

SASTĀVDĀLAS

Stollar Vacuum Pro Plus BVS900



- A. SEAL taustiņš** – Piespiediet šo taustiņu, lai aizkausētu maisa atvērto galu, kad veidojat maisu no vakuuma ruļļa. Kad šis taustiņš būs piespiests, vispirms ierīce aptuveni 7 sekundes veiks vakuumēšanu, lai maiss būtu cieši noslēgts pirms tā aizkausēšanas.
- B. MARINATE taustiņš** – Šī funkcija ir domāta marinēšanai kārbā (pēc marinēšanas procesa nav automātiskās aizkausēšanas).
- C. VACUUM iestatījumi** – Piespiediet šo taustiņu, lai nomainītu vakuuma spiediena iestatījumus:
- **Gentle (Saudzīgs)** – lietām, kurām nepieciešams saudzīgs vakuumēšanas spiediens.
 - **Normal (Parasts)** – standarta noklusējuma iestatījums, kad nepieciešams parasts vakuumēšanas spiediens.
 - **Strong (Stiprs)** – lietām, kurām nepieciešams stiprs vakuumēšanas spiediens.
- D. SEALING TIME iestatījumi** – Piespiediet šo taustiņu, lai nomainītu aizkausēšanas laiku:
- **Eco (Eko)** – izmantojiet plāniem maisiem.
 - **Normal (Parasts)** – standarta noklusējuma aizkausēšanas laiks.
 - **Extended (Garāks)** – izmantojiet tādiem vakuuma maisiem, kuriem nepieciešams ilgāks aizkausēšanas laiks.
- E. AUTO / CANCEL taustiņš** – Piespiediet šo taustiņu, lai sāktu automātisku vakuumēšanu un aizkausēšanu. Piespiediet jebkura procesa laikā, lai apturētu ierīces darbību. Piespiediet un turiet 2 sekundes, lai izmantotu vakuuma kārbu ar atvērtu ierīces vāku.
- F. LED GAISMAS INDIKATORS** – Attēlo procesa gaitu.
- G. BLĪVE** – Vienmēr turiet blīvi pilnībā tīru un sausu. Tā tur gaisu un ļauj veidot ierīces kamerā vakuumu.
- H. AIZKAUSĒŠANAS ELEMENTS** – Sildīšanas elements, kas pārklāts ar teflonu, aizkausē maisiņu. Izņemšanas laikā kļūst karsts. Nepieskarieties!



- I. AIZKAUSĒŠANAS SLIEDE** – Piespiež maisiņu pret aizkausēšanas elementu. Vienmēr turiet tīru un sausu.
- J. MAISIŅA TURĒTĀJS** – Notur maisiņu vietā, kamēr notiek vakuumēšana un aizkausēšana.
- K. GAISA IESŪKŠANAS ATVERE** – Savieno vakuuma nodalījuma un sūkni. Izņemojiet ar vakuuma kārbu.
- L. VAKUUMA KAMERA**
- M. ON/OFF SLĒDZIS (ierīces aizmugurē)** – Pārslēdziet slēdzi ON pozīcijā, lai ieslēgtu ierīci un pārslēdziet slēdzi OFF pozīcijā, lai izslēgtu.
- N. STRĀVAS VADS**

DARBINĀŠANA

Stollar Vacuum Pro Plus BVS900

PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS

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 korpusu ar mīkstu mitru drānu.

! SVARĪGI

Neplēšiet nost brūno aizkausēšanas strīpu, kas atrodas ierīces vakuuma kamerā.

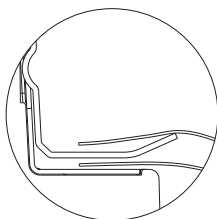
VAKUUMA IEPAKOŠANA, IZMANTOJOT RULLI

1. Novietojiet ierīci uz līdzenas sausas virsmas. Pieslēdziet strāvas vada spraudni 220/240 V maiņstrāvas rozetē.
2. Izrullējiet rulli, nomēriet nepieciešamo maisiņa garumu un nogrieziet.

PIEBILDE

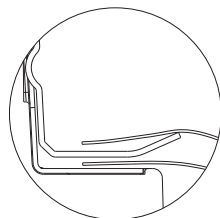
Lietojot rulli, atstājiet brīvu vietu, kas ir par 10 cm vairāk nekā vakuumējamais priekšmets.

3. Pārslēdziet slēdzi ierīces aizmugurē ON pozīcijā, lai ieslēgtu ierīci.
4. Uzmanīgi atveriet vāku.
5. Ievietojiet maisiņu ierīces kamerā un uzlieciet atvērto galu uz sildīšanas elementa. Pārļiecinieties, ka maisiņa turētājs atrodas maisiņa atvērtās malas iekšpusē. Vienai maisa malai jābūt uz maisiņa turētāja, otrai – zem.
6. Uzmanīgi aizveriet vāku. Pārļiecinieties, ka maiss ir palicis uz vietas.
7. Piespiediet SEAL taustiņu, lai aizkausētu maisiņu. LED gaismas indikators attēlos aizkausēšanas procesa gaitu. Kad šis taustiņš būs piespiests, vispirms ierīce aptuveni 7 sekundes veiks vakuumēšanu, lai maiss būtu cieši noslēgts pirms tā aizkausēšanas.
8. Kad aizkausēšana ir pabeigta, atveriet vāku un izņemiet maisiņu. Maisiņš ir gatavs vakuumēšanai.



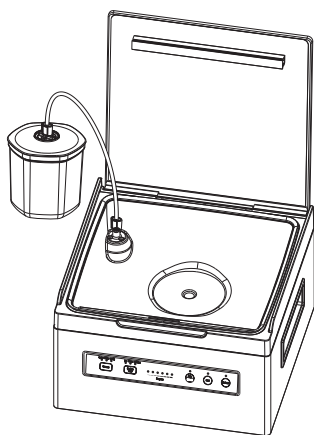
VAKUUMA IEPAKOŠANA, IZMANTOJOT MAISIŅU

1. Novietojiet ierīci uz līdzenas sausas virsmas. Pieslēdziet strāvas vada spraudni 220/240 V maiņstrāvas rozetē. Pārslēdziet slēdzi ON pozīcijā, lai ieslēgtu ierīci.
2. Ievietojiet priekšmetus vai ielejiet šķidrumus (mērce, sula, buljons, zupa un citi) maisiņā. Izmantojiet tikai mūsu zīmola maisiņus, kas paredzēti tieši vakuuma iepakojšanai un aprīkoti ar vakuuma kanāliem.
3. Notīriet un izlīdziniet maisiņa atvērto malu un pārļiecinieties, ka tas ir tīrs, sauss, tajā nav putekļu, kroku vai gaisa burbuļu.
4. Uzmanīgi atveriet vāku.
5. Ievietojiet maisiņu ierīces kamerā un uzlieciet atvērto galu uz sildīšanas elementa. Pārļiecinieties, ka maisiņa turētājs atrodas maisiņa atvērtās malas iekšpusē. Vienai maisa malai jābūt uz maisiņa turētāja, otrai – zem.
6. Pārļiecinieties, ka ir uzstādīti korekti aizkausēšanas laika un spiediena iestatījumi. Nomainiet, ja nepieciešams.
7. Uzmanīgi aizveriet vāku. Pārļiecinieties, ka maiss ir palicis uz vietas.
8. Piespiediet AUTO taustiņu, lai sāktu automātisko vakuumēšanu un aizkausēšanu. LED gaismas indikators attēlos procesa gaitu. Indikators izslēgsies, kad process būs pilnībā pabeigts.
9. Pēc izmantošanas pārslēdziet ierīces aizmugurē esošo slēdzi OFF pozīcijā un atvienojiet ierīci no maiņstrāvas avota.



VAKUUMA IEPAKOŠANA, IZMANTOJOT VAKUUMA KĀRBU

1. Novietojiet ierīci uz līdzenas sausas virsmas. Pieslēdziet strāvas vada spraudni 220/240 V maiņstrāvas rozetē. Pārslēdziet slēdzi ON pozīcijā, lai ieslēgtu ierīci.
2. Uzmanīgi atveriet vāku.
3. Noslaukiet kārbas vāku un pamatni, pārļiecinieties, ka tie ir sausi un tīri.
4. Ievietojiet pārtikas produktus kārbā, atstājot vismaz 2 cm brīvas vietas starp produktu un vāku. Notīriet kārbas blīvi un pārļiecinieties, ka tā ir sausa.
5. Ievietojiet vienu šļūtenes galu gaisa iesūkšanas atverē, bet otru šļūtenes galu kārbas vāka vidus atverē.



6. Piespiediet un turiet 2 sekundes piespiestu AUTO taustiņu, lai sāktu vakuumēšanas procesu. Lai novērstu gaisa noplūdi vietā starp vāku un kārbu, ar roku piespiediet vāku gaisa izsūkšanas procesa sākumā. Ierīce automātiski apstāsies, kad sasniegs pietiekamu vakuuma spiedienu.
7. Izņemiet šļūteni no kārbas tūlīt pēc procesa beigām.
8. Lai atvērtu kārbu, uz tās vāka piespiediet "Release" taustiņu.
9. Pēc izmantošanas pārslēdziet ierīces aizmugurē esošo slēdzi OFF pozīcijā un atvienojiet ierīci no maiņstrāvas avota.

PIEZĪME

Mēs iesakām vienas minūtes pārtraukumu starp katru vakuumēšanas/aizkausēšanas procesu, lai ļautu sildīšanas elementam atdzist. Ir iespējams arī bez pārtraukuma aizkausēt vairākus maisījumus vienu pēc otra.

PIEZĪME

Pārļiecinieties, lai maisījš, kuru vēlaties izmantot, ir vismaz par 8 cm garāks nekā tajā esošais priekšmets.

PIEZĪME

Nepārpildiet maisījū. Atstājiet pietiekami daudz tukša garuma maisa atvērtajā malā, lai maisu varētu pareizi ievietot vakuuma kamerā.

IEPAKOŠANAS PAMATPRINCIPI

Stollar Vacuum Pro Plus BVS900

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

PIEZĪME

Iepakošana ar vakuumu nevar atjaunināt vecu produktu.

Saldēšana

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

Novietošana (uzglabāšana)

Saldēšanas kameras aizmugurē temperatūra ir konstantā, 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

Stollar 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 atkaktoti maisiņus vai ruļļus pēc karsēšanas mikroviļņu krāsnī vai vārīšanas kastrolī.

Zupas un mērces

Lai aizkausētu ar vakuumu zupas un mērces, ielejiet šķidrumu maisiņā un atstājiet tā augšpusē vismaz 5 cm brīvu vietu. Neaizkausējiet ar vakuumu šajā vietā. Novietojiet papildīto 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 kubiņus trauciņos un izmantot pēc vajadzības. Lai taupītu laiku un novērstu apsaldēšanu, mēģiniet savlaikus iepakot ar vakuumu ledus kubiņus.

Augļi

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

Dārzeni

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

Krustziežu dzimtas dārzeni

Tā kā krustziežu dzimtas dārzeni laika gaitā izdala gāzes, pēc vakuuma iepakošanas tie ir jāuzglabā saldēšanas nodalījumā, nevis ledusskapī. Šo dārzeņu skaitā ietilpst brokoli, 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 dvieļi.

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

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 dvieļi 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 iebērt papīra turzā vai kafiju pirms tam ievietot maisiņā vai oriģinālajā iepakojumā.

PĀRTIKĀ NELIETOJAMIE PRIEKŠMETI

Vakuuma iepakojšanu var lietot, lai uzglabātu pārtikā nelietojamus priekšmetus:

Pārgājienu, ceļošanas un pirmās nepieciešamības aprīkojums

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

Sudrabs

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

Aizkausēto maisiņu atkārtota aizkausēšana

Vakuuma iepakojšanai mēs iesakām lietot tikai Stollar VacuumFresh maisiņus, taču varat atkārtoti aizkausēt maisiņus, kas jau tika rūpniecā 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 tvētnē, un aizkausējiet. Nevar aizkausēt, piemēram, ar plastmasas maisiņus ar Ziploc tipa aizvēršanas tehnoloģiju vai pārtikas plēvi.

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
Vārietie 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.

APKOPE UN TĪRĪŠANA

Stollar Vacuum Pro Plus BVS900

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

Izpildiet turpmāk minētos apkopes un tīrīšanas norādījumus:

Tīrīšana

1. Pirms ierīces izjaukšanas un tīrīšanas pārļiecinieties, 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 kameras blīves ir rūpīgi jānosusina pirms salikšanas; salikšanu veiciet uzmanīgi, lai nepieļautu bojājumus, un salieciat sākotnējā stāvoklī, lai nodrošinātu vakuumu.

Nemērciet ierīci ūdenī un neievietojiet trauku mazgājamā mašīnā. Nelieciat 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 pārļiecinieties, ka maisiņi ir kārtīgi nosusināti.

PIEZĪME

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

Ierīces uzglabāšana

Uzglabājiet ierīci uz galda, trauku skapī vai atvilktnē.