

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.

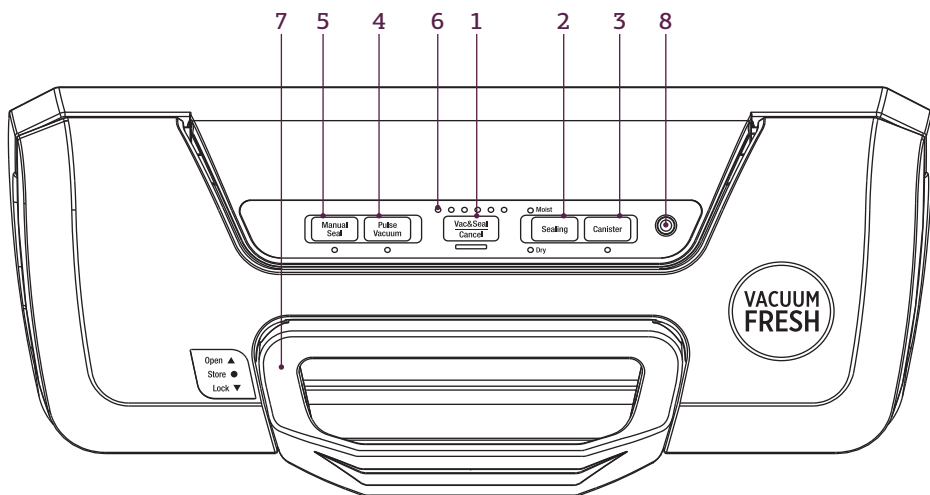
- Neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kamēr tas darbojas.
- Nelietojiet atkārtoti the VacuumFresh maisiņus pēc izmantošanas ar jēlu gaļu, zivīm, mājputnu gaļu vai pēc the VacuumFresh maisiņa karsēšanas, piemēram, mikroviļņu krāsnī vai vārot uz mazas uguns.
- Uzmanīgi rīkojieties ar vakuuma iepakotāju.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

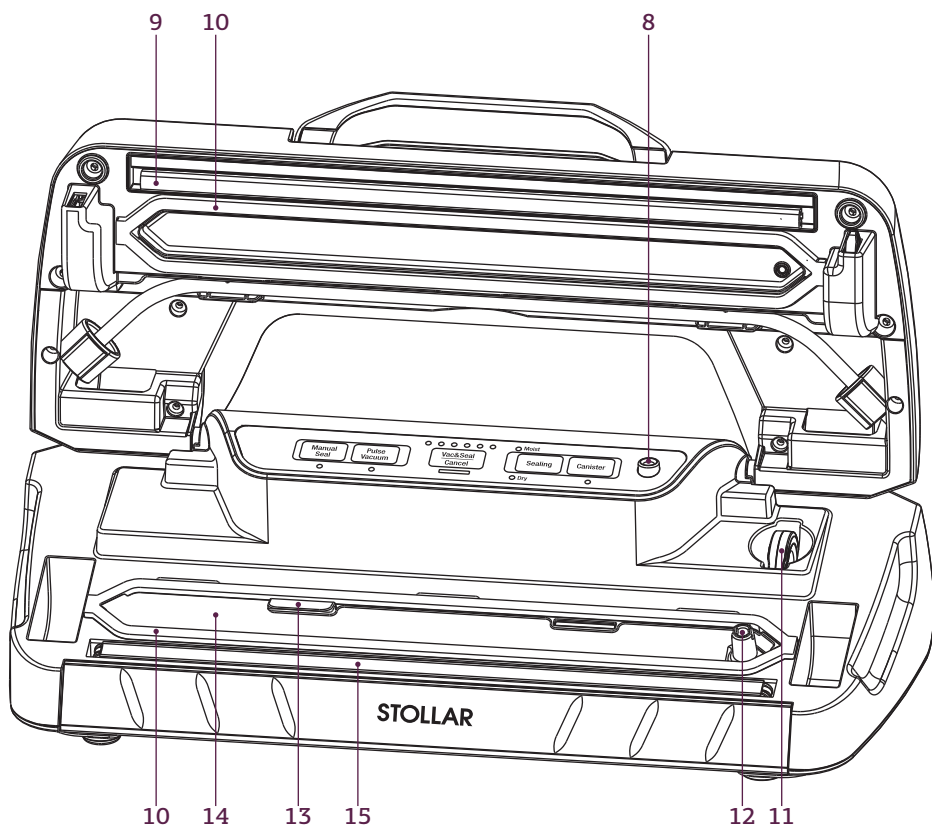
Šim taustiņam ir divas funkcijas:

- 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 spiedienā 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 līdzīgus 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 atstājiet tā augšpusē vismaz 5 cm brīvu vietu. Neaizkausējiet ar vakuumu šajā vietā. Novietojiet piepildīto maisiņu taisni saldēšanas kamerā un ļaujiet šķidrumam sasalt. Izņemiet sasaldēto maisiņu, pēc tam aizkausējiet ar vakuumu.

PIEZĪME

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

Augļi

Lai iegūtu vislabākos rezultātus, daudzus augļus var sasaldēt pirms 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 aizkausēšanas sistēmas daļas.

Izpildiet turpmāk minētos apkopes un tīrīšanas norādījumus:

VacuumFresh 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 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 pārļiecinieties, 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 pārļiecinieties, 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 iespējamos 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 iekšpusē 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 iekšpusē 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 iekšpusē 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>