

# STOLLAR

*BVS700 the Vacuum Fresh Pro*



- (LV) LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
- (LT) NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
- (EE) KASUTUSJUHEND
- (RU) РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

# DROŠĪBAS PASĀKUMI VACUUM FRESH PRO LIETOŠANĀ

## PIRMS IZMANTOŠANAS IZLASIET VISUS NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET PAMĀCĪBU TURPMĀKĀM UZZIŅĀM

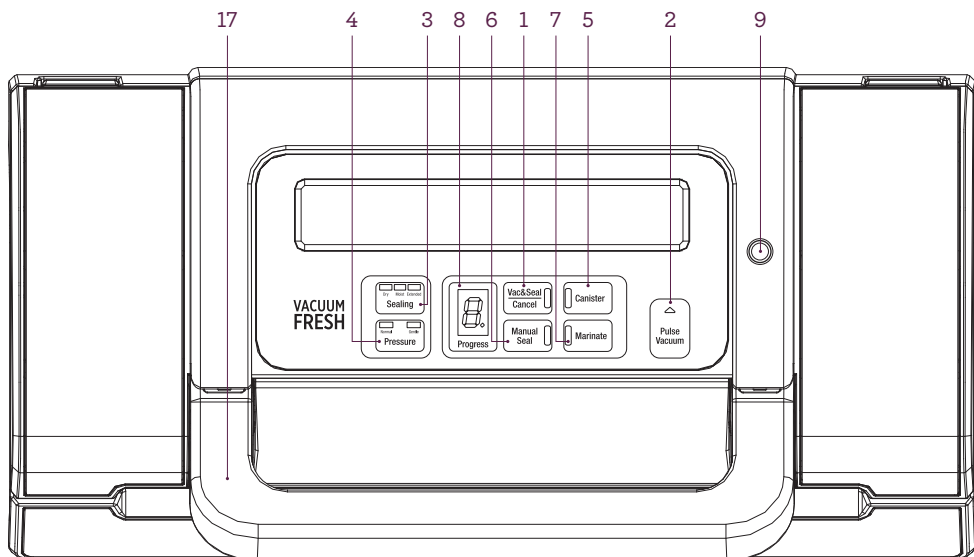
- Pirms ierīces darbināšanas pirmo reizi, noņemiet visus iesaiņojuma materiālus un reklāmas uzlīmes, un atbrīvojieties no tiem videi nekaitīgā veidā.
- Šo ierīci var izmantot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai psihiskām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tās 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 rozes un neatvienojiet to ar mitrām rokām
- Uzmaniet bērnus, lai viņi nespēlētu ar šo ierīci. Bērni bez uzraudzības nedrīkst tūīt 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 nepārviļojiet vakuuma iepakotāju, turot aiz vada.
- Lai novērstu aizrīšanās un noslāpšanas risku, novietojiet the VacuumFresh maisiņus zīdaiņiem un maziem bērniem nepieejamā vietā.
- Neievietojiet pārāk daudz produktu the VacuumFresh maisiņā. Noteikti atstājiet pietiekamu brīvu vietu the VacuumFresh maisiņa atvērtajā galā, lai to to varētu pareizi ievietot vakuuma iepakotāja aizkausēšanas nodalījumā.
- Neiepakojiet ar vakuuma iepakotāju priekšmetus ar asām malām, piemēram, zivju asakas un cietas čaulas. Smailie priekšmeti var pārdurt un saplēt the VacuumFresh maisiņu.
- Darbiniet vakuuma iepakotāju tikai atbilstoši norādījumiem šajā lietošanas pamācībā, nemēģiniet to darbināt savādāk.
- Novietojiet ierīci vismaz 20 cm attālumā no sienām, aizkariem un citiem materiāliem, kas nav izturīgi pret karstumu vai tvaiku, un gaisa cirkulācijai nodrošiniet adekvātu brīvo vietu virs ierīces un uz visām pusēm.
- Ierīcei ir jābūt tīrai. Izpildiet tīrīšanas norādījumus šajā lietošanas pamācībā.

## SVARĪGA DROŠĪBAS INFORMĀCIJA PAR VISĀM ELEKTRISKAJĀM IERĪCĒM

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

# IEPAZĪSTIET

savu Stollar Vacuum Fresh Pro BVS700



## VADĪBAS PANELIS

### 1. “Vacuum & Seal / Cancel”

**(radīt vakuumu un aizkausēt/atcelt)**

Atkarībā no ierīces stāvokļa šim taustiņam ir divas funkcijas:

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

### 2. “Pulse Vacuum”

**(radīt vakuumu impulsa režīmā)**

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

### 3. “Sealing time” (aizkausēšanas laiks)

Trīs iestatījumi, lai izvēlētos maisiņu vislabāko aizkausēšanas laiku:

- **“Dry”** (saus) iestatījums: sausiem maisiņiem un priekšmetiem ar mazāku aizkausēšanas laiku;
- **“Moist”** (mits) iestatījums: mitriem maisiņiem un produktiem ar lielāku aizkausēšanas laiku;
- **“Extended”** (pagarināts): mitriem maisiņiem un mitriem produktiem ar pagarinātu aizkausēšanas laiku.

Sākotnējais iestatījums ir sausiem maisiņiem un normāls aizkausēšanas laiks.

### 4. “Pressure” (spiediens)

Divi vakuuma spiediena iestatījumi:

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

Sākotnējais iestatījums ir normālais vakuuma spiediens.

#### 5. “Canister” (kārba)

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

#### 6. “Manual Seal” (aizkausēt manuāli)

Šim taustiņam ir divas funkcijas:

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

#### 7. “Marinate” (marinēt)

Lai marinētu produktus marinēšanas tvertnē.

#### 8. Gaitas displejs

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

#### 9. Šļūtenes pieslēgvietā

Iespraudiet šļūteni pieslēgvietā pirms “marinate” un “canister” režīma darbībām.

#### 10. Gaisa iesūkšanas atvere

Savieno vakuuma nodalījuma un sūkni.

#### 11. Vakuuma nodalījums

Izsūc gaisu no maisiņa un uztver no maisiņu izplūdušo šķidrumu.

#### 12. Kausējošā sliede

Ar karstumu aizkausē maisiņus un ruļļus.

#### 13. Augšpusē/apakšpusē blīves

Paredzētas vakuuma nodalījumam.

#### 14. Kausēšanas elements

Sildelements ar teflona pārklājumu noslēdz maisiņus un ruļļus.

#### 15. Maisiņa griezējs

Sagriež vēlamā izmēra maisiņus.

#### 16. Griezēja paliktņis

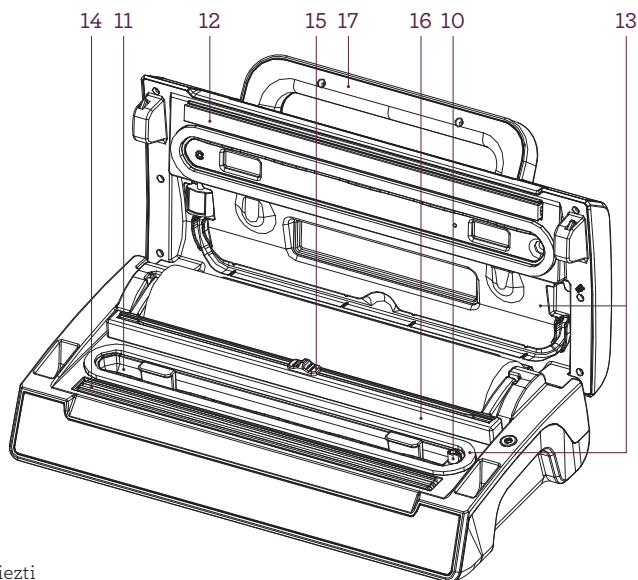
Atbalsta griezēju tā slidošajā kustībā.

#### 17. Priekšpusē rokturis

Bloķē/atbloķē vāku.

#### PIEDERUMI (NAV PARĀDĪTI)

- 1 x 22 cm x 3 m rullis
- 1 x 28 cm x 3 m rullis
- Atveišķi pieejami iepriekšnogriezti maisiņi un ruļļi.



# DARBINĀŠANA

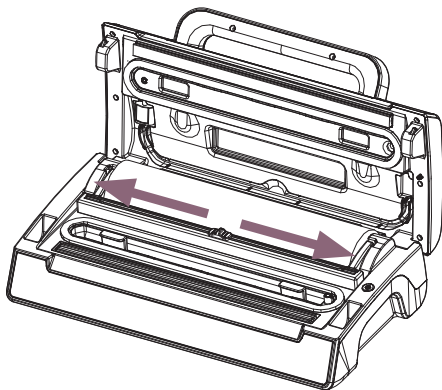
## Stollar Vacuum Fresh Pro BVS700

### PIRMS DARBINĀŠANAS PIRMO REIZI

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

### VAKUUMA IEPAKOŠANA, IZMANTOJOT RULLI

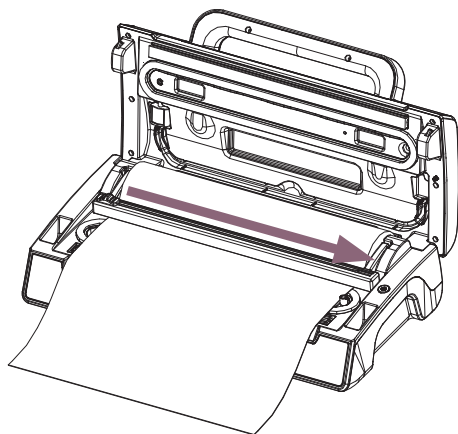
1. Novietojiet the VacuumFresh Pro uz līdzenas sausas virsmas. Pieslēdziet strāvas vada spraudni 220/240 V maiņstrāvas rozetei.
2. Pavelciet rokturi, lai atvērtu vāku.



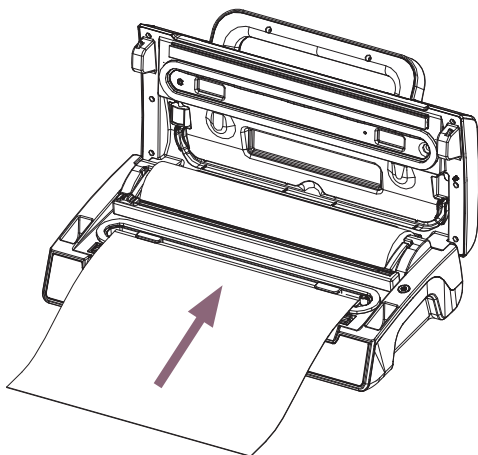
3. Pārlicinieties, ka maisiņa griezējs atrodas griezēja paliktņa vienā galā. Pēc tam novietojiet griezēja paliktņi aizmugurējā pusē.
4. Izvelciet nepieciešamā garuma maisiņu.

### PIEZĪME

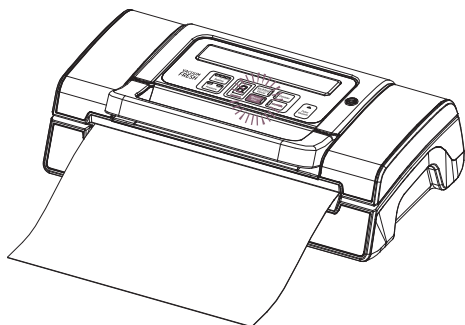
Lietojot rulli, atstājiet 10 cm vairāk par vakuumējamā priekšmeta garumu.



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



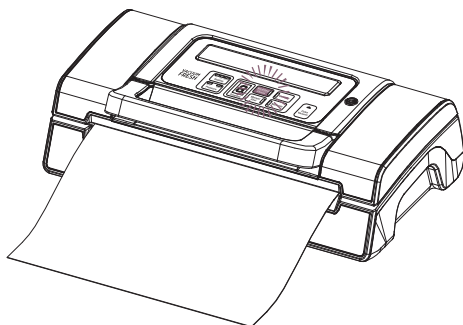
6. Novietojiet vienu nogrieztā maisiņa galu uz kausēšanas elementa.



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

### VAKUUMA IEPAKOŠANA, IZMANTOJOT MAISIŅU

1. Novietojiet the VacuumFresh Pro uz līdzenas sausas virsmas. Pieslēdziet strāvas vada spraudni 220/240 V maiņstrāvas rozetē.
2. Ievietojiet the VacuumFresh Pro maisiņā priekšmetu, ko iepakosiet ar vakuumu.
3. Notīriet un iztaisnojiet maisiņa atvērto galu, pārlicinieties, ka nebūtu putekļu, kroku vai nelīdzenumu.
4. Ievietojiet maisiņa atvērto galu vakuuma nodalījumā. Pārlicinieties, ka maisiņš neaizklāj gaisa iesūkšanas atveri.
5. Aizveriet vāku un stingri piespiediet, līdz tas abās pusēs fiksējas ar klikšķi.
6. Pārbaudiet “Sealing” un “Pressure” taustiņu LED lampiņas statusu, lai apstiprinātu aizkausēšanas laiku atkarībā no iepakojamo priekšmetu mitruma pakāpes (“extended”/“moist”/“dry”) un vēlamā vakuuma spiediena (“Normal”/“Gentle”) atbilstoši produktu tipam.



7. Piespiediet “Vac&Seal” taustiņu, lai sāktu automātisko vakuuma radīšanu un maisiņa aizkausēšanu.

### PIEBILDE

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

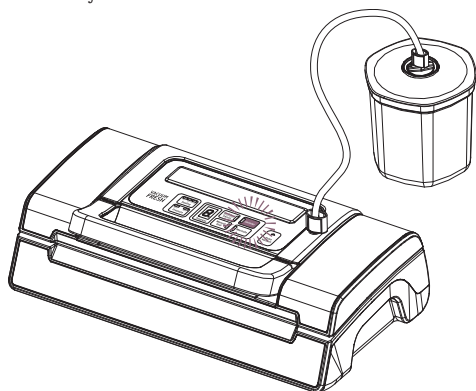
8. Kad pabeigts, pavelciet rokturi, lai atvērtu the VacuumFresh Pro vāku un izņemtu maisiņu.

### PIEBILDE

- 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 Pro uz līdzenas sausas virsmas. Pieslēdziet strāvas vada spraudni 220/240 V maiņstrāvas rozetē.
2. Ar mīkstu mitru drānu noslaukiet kārbas vāku, pamatni un pārļiecinieties, ka tie ir tīri un sausi.
3. Ievietojiet priekšmetus kārbā un atstājiet vismaz 2 cm brīvu vietu starp produktu un vāka stīpu. Notīriet kārbas vāka stīpu un kārbas vāka apakšējo blīvi.
4. Atveriet ierīci. Ievietojiet vienu šļūtenes galu gaisa iesūkšanas atverē, bet otru šļūtenes galu ievietojiet kārbas vāka vidus atverē.
5. Pārbaudiet "Pressure" taustiņa LED lampiņas statusu un pārļiecinieties, ka tas ir "Normal" iestatījumā.



6. Piespiediet "Canister" taustiņu, lai sāktu radīt vakuumu.
7. Lai pārļiecinātos, ka gaiss neizplūst starp vāku un kārbu, vakuuma radīšanas sākumā ar roku nospiediet uz leju vāka slēdzi. Ierīce automātiski pārtrauks darbu, kad iegūts pietiekams vakuuma spiediens.
8. Tiklīdz darbība ir izpildīta, nekavējoties atvienojiet šļūteni no kārbas vai tvertnes.

### PIEBILDE

Iepakojot ar vakuumu mitru produktu, mitrums uzkrājas adapterā. Pirms vakuuma radīšanas neizmirstiet iztīrīt adapteru, ja tajā ir ūdens.

9. Lai atvērtu kārbu, uz tās vāka piespiediet "Release" taustiņu.

### MARINĒŠANA, IZMANTOJOT MARINĒŠANAS TVERTNI

1. Novietojiet the VacuumFresh Pro uz līdzenas sausas virsmas. Pieslēdziet strāvas vada spraudni 220/240 V maiņstrāvas rozetē.
2. Ar mīkstu mitru drānu noslaukiet kārbas vāku, pamatni un pārļiecinieties, ka tie ir tīri un sausi.
3. Uzlejiet marinādi uz produkta, labi sajauciet. Ievietojiet gaļu kārbā un atstājiet vismaz 2 cm starp produktu un vāka stīpu. Notīriet kārbas vāka stīpu un vāka apakšējo blīvi.
4. Atveriet ierīci. Ievietojiet vienu šļūtenes galu gaisa iesūkšanas atverē, bet otru šļūtenes galu ievietojiet kārbas vāka vidus atverē.
5. Pārbaudiet "Pressure" taustiņa LED lampiņas statusu, lai atbilstoši produkta tipam apstiprinātu nepieciešamo vakuuma spiedienu ("Normal"/"Gentle"). Sākotnējais iestatījums ir "Normal" režīms.
6. Piespiediet "Marinate" taustiņu, lai sāktu darboties marinēšanas režīms.
7. Indikators ir izgaismojies, kad darbojas "Marinate" funkcija.
8. the VacuumFresh Pro automātiski izlaidīs gaisu pēc katra darba cikla beigām. "Marinate" funkcija sastāv no 5 darba cikliem. Procesa pabeigšana prasa apmēram 6 minūtes.
9. Marinēšanas process ir pabeigts, kad nodziest indikatora lampiņa.
10. Pēc darba pabeigšanas nekavējoties atvienojiet šļūteni no tvertnes.





## VADA UZGLABĀŠANAS NODALĪJUMS

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

## IEPAKOŠANAS PAMATPRINCIPI

Iepakošana ar vakuumu ir vienkāršs un ērts veids, kā saglabāt pārtikas svaigumu. Iepakošana ar vakuumu nav paredzēta dzesēšanas vai saldēšanas aizvietošanai. Produkti, kuri normāli ir jāatdzesē (zemāk par 4 °C) vai jāsasaldē (zemāk par -17 °C), pat pēc iepakšanas 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.

### PIEBILDE

Iepakošana ar vakuumu nevar atjaunināt vecu produktu.

### Saldēšana

Iepakošana ar vakuumu palīdz novērst apsaldēšanu, izsūkņējot 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.

### PIEBILDE

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.

### PIEBILDE

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 iepakšanas ar vakuumu. Nomazgājiet un izžāvējiet augļus. Pēc tam izklājiet traukā vai uz cepamā papīra. Apmēram 2 stundas ievietojiet cepamo papīru saldēšanas kamerā, pēc tam pārliciet 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 novārītu konsistenci. Izņemiet no vārošā ūdens un iemērciet ledus ūdenī, līdz pilnībā atdzisuši. Ja nepieciešams, ļaujiet notecēt ūdenim, nosusiniet un ievietojiet vakuuma iepakojšanas maisiņā.

## PRODUKTU BLANŠĒŠANAS LAIKS

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

## Krustziežu dzimtas dārzeni

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

## 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 pārmeērīgo mitrumu un sulu.

## PIEBILDE

**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, 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 dvieļi vai mīkstu materiālu.

## Aizkausēto maisiņu atkārtota aizkausēšana

Vakuuma iepakojšanai mēs iesakām lietot tikai VacuumFresh maisiņus, taču varat atkārtoti aizkausēt maisiņus, kas jau tika rūpnicā 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.

## PRODUKTU UZGLABĀŠANAS TABULA

SALDĒŠANAS KAMERA	STANDARTA DERĪGUMA TERMIŅŠ	DERĪGUMA TERMIŅŠ VAKUUMA IEPAKOJUMĀ
Lieli liellopa, cūkgaļas vai jēra gaļas gabali	6 mēneši	2-3 gadi
Maltā gaļa	4 mēneši	1 gads
Mājputnu gaļa	6 mēneši	2-3 gadi
Zivis	4 mēneši	1 gads
Vārītie ēdieni (sautējumi, zupas)	3-6 mēneši	1-2 gadi
Dārzeņi	6 mēneši	1-2 gadi
Ogas	1-2 mēneši	6-8 mēneši
LEDUSSKAPIS	STANDARTA DERĪGUMA TERMIŅŠ	DERĪGUMA TERMIŅŠ VAKUUMA IEPAKOJUMĀ
Puscieti sieri (Čedaras, Šveices)	1-2 nedēļas	4-8 mēneši
Cieti sieri (Parmas)	1-2 nedēļas	4-8 mēneši
Āvokado, 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

## PIEBILDE

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 Fresh Pro BVS700

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

Izpildiet turpmāk minētos apkopes un tīrīšanas norādījumus:

### VacuumFresh Pro 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.

### PIEBILDE

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

### PIEBILDE

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.

### PIEBILDE

Lai nepieļautu saslīmšanu, 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.

### PIEBILDE

Neievietojiet kārbas un vākus mikroviļņu krāsnī vai saldēšanas kamerā.

### VacuumFresh Pro uzglabāšana

1. Uzglabājiet VacuumFresh Pro 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 Pro BVS700

PROBLĒMA	VIENKĀRŠS RISINĀJUMS
<b>Nekas nenotiek, kad mēģinu darbināt vakuuma iepakotāju</b>	Pārlicinieties, ka stāvas vada spraudnis ir kārtīgi pieslēgts maiņstrāvas rozetē.
	Pārbaudiet strāvas vadu, lai atrastu iespējamus bojājumus.
	Pārbaudiet, vai šī rozete ir darba kārtībā, pieslēdzot citu ierīci.
	Pārlicinieties, ka maisiņš ir pareizi ievietots vakuuma nodalījumā zem gaisa iesūkšanas atveres.
<b>Gaiss netiek pilnībā izsūknēts no maisiņa</b>	Lai nodrošinātu pareizu noslēgšanu, maisiņa atvērtajam galam ir pilnībā jāatrodas vakuuma nodalījumā.
	Pārbaudiet kausēšanas sliedi un putuplasta blīvi zem vāka, vai nav netīrumu, un pareizi novietotas. Pārlicinieties, ka nav bojātas putuplasta blīves uz vāka un pamatnes ap vakuuma nodalījuma. Notīriet un novietojiet atpakaļ paredzētajā vietā.
	Iespējams, VacuumFresh maisiņā ir sūce. Lai pārbaudītu, aizkausējiet maisiņu, nedaudz atstājot gaisu, iemērciet ūdenī un saspiediet. Ja parādās burbuļi, maisiņā ir sūce. Vēlreiz aizkausējiet vai izmantojiet citu maisiņu.
	Izmantojiet tikai ražotāja piegādāto VacuumFresh maisiņu vakuuma reljefa kanāliem.
	Gar blīvi radušās sūces, ko var izraisīt krokas, drupatas, tauki vai šķidrums. Vēlreiz atveriet maisiņu, noslaukiet tā iekšpuses augšu un pirms atkārtotas aizkausēšanas izlīdziniet gar kausēšanas sliedi.

PROBLĒMA	VIENKĀRŠS RISINĀJUMS
<p><b>Pēc vakuuma radišanas ierīce nesāk aizkausēšanu</b></p>	<p>Šajā ierīcē ir iebūvēts vakuuma spiediena sensors. VacuumFresh Pro 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>Pārliecinieties, ka nav bojātas putuplasta blīves uz vāka un pamatnes ap vakuuma nodalījuma. Izņemiet to no gropes, nomazgājiet un rūpīgi nosusiniet vai nomainiet ar jaunu putuplasta blīvi (saņemiet no veikala, kurā iegādājāties, vai tuvākā servisa centra).</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>
<p><b>Pēc maisiņa aizkausēšanas tajā ir iekļuvis gaiss</b></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>
	<p>Iespējams, produkti (piemēram, svaigi augļi un dārzeņi) izdalīs gāzi vai uzrūgs. Ja uzskatāt, ka produkts ir sācis bojāties, atveriet maisiņu un izmetiet produktu. Produkta bojāšanos var izraisīt ledusskapja trūkums vai temperatūras svārstības ledusskapī. Ja produkts nav sabojājies. Nekavējoties patērējiet produktu.</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>

PROBLĒMA	VIENKĀRŠS RISINĀJUMS
<b>Maisiņš kūst</b>	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.
<b>Kārbā nerodas vakuums</b>	Pārlicinieties, ka šļūtene ir kārtīgi savienota ar ierīci un kārbu.
	Pārlicinieties, ka kārbas slēdzis ir “Seal” stāvoklī.
	Pašā vakuumsūkšanas sākumā piespiediet vāku vai šļūtenes adapteru, lai novērstu sūci no vāka blīves.
	Pārbaudiet, vai detaļām ir būtiski bojājumi, ja ir, nomainiet ar jaunu.
	Pārbaudiet vakuuma iepakotāja darbību.
	Pārlicinieties, ka kārbas stīpa ir pietiekami tīra. Ja neattiecas nekas no augstāk minētā, sazinieties ar autorizētu servisa centru.