

# STOLLAR

the Vacuum Pro Plus BVS900



- 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, 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.

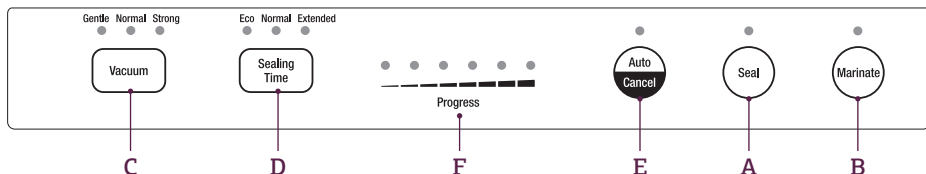
## SVARĪGA DROŠĪBAS INFORMĀCIJA PAR VISĀM ELEKTRISKAJĀM IERĪCĒM

- Pirms lietošanas pilnībā attīniet strāvas vadu.
- Neļaujiet strāvas vadam nokārties pāri sola vai galda malai, pieskarieties 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 pagarinātājevadu. Tomēr, ja to lietojat, tā nominālvērtībai ir jāatbilst vai jābūt lielākai par šīs ierīces nominālvērtību. Konsultējieties ar elektriķi.

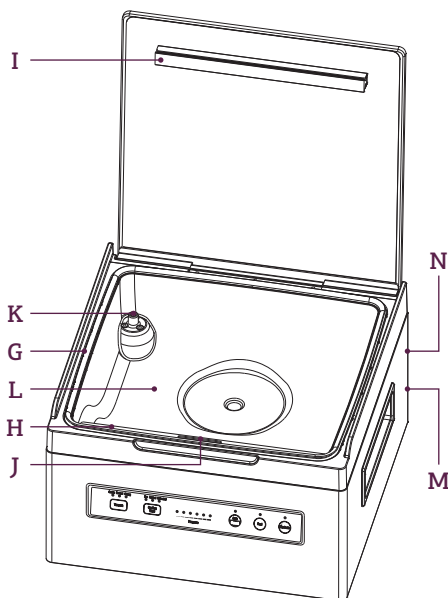
## SAGLABĀJIET ŠĪS INSTRUKCIJAS

# 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

**Neplēsiet nost brūno aizkausēšanas strīpu, kas atrodas ierīces vakuuma kamerā.**

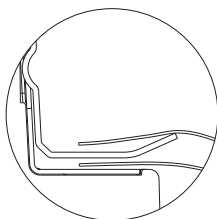
### VAKUUMA IEPAKOŠANA, IZMANTOJOT RULLI

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

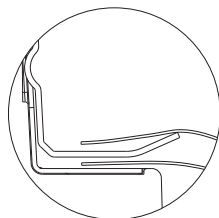
*Lietojot rulli, atstājiet brīvu vietu, kas ir par 10 cm vairāk nekā vakuumējamais priekšmets.*

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.



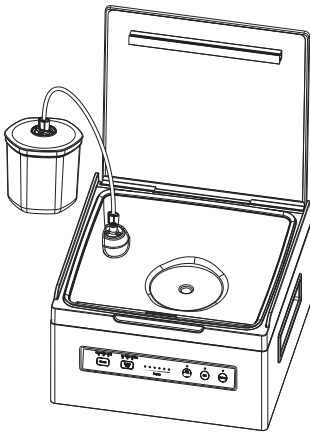
### VAKUUMA IEPAKOŠANA, IZMANTOJOT MAISIŅU

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 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.*

### Ierīces uzglabāšana

Uzglabājiet ierīci uz galda, trauku skapī vai atvilktnē.

Bendrovė Stollar visada rūpinasi sauga. Gaminius projektuojame ir gaminame, pirmiausia galvodami apie jūsų saugą. Prašome saugiai naudotis elektros prietaisais bei imtis toliau nurodytų atsargumo priemonių.

## SAUGOS NURODYMAI DĖL VACUUM PRO PLUS

### **PRIEŠ PRADĖDAMI NAUDOTIS PRIETAISU, PERSKAITYKITE VISĄ INSTRUKCIJĄ IR IŠSAUGOKITE JĄ ATEIČIAI**

- Prieš naudodami pirmą kartą, nuimkite ir išmeskite visas pakuotės medžiagas bei lipdukus.
- Vaikai nuo 8 metų ir asmenys su fizine, sensorine ar psichine negalia ar pakankamai patirties ir žinių neturintys asmenys šiuo prietaisu gali naudotis tik tuo atveju, jeigu juos prižiūri ar reikiamų žinių apie saugų prietaiso naudojimą suteikia už jų saugą atsakingas asmuo ir jie supranta galimus pavojus.
- Nenaudokite prietaiso šalia stalviršio ar stalo krašto. Pasirūpinkite, kad paviršius, ant kurio statysite prietaisą, būtų lygus, švarus ir sausas.
- Prietaiso nenaudokite ant (ar šalia) įkaitusių dujinių ar elektrinių kaitlenčių ir kitur, kur jis gali paliesti įkaitusį orkaitės ar kitokį paviršių.
- Prieš įjungdami arba išjungdami prietaisą iš elektros lizdo, įsitikinkite, kad jūsų rankos yra švarios ir sausos.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu. Valyti ir atlikti vartotojui skirtus priežiūros darbus gali tik prižiūrimi vaikai.
- Niekada nesinaudokite prietaisu, jei yra pažeistas jo maitinimo laidas ar kištukas, ir tuomet, kai prietaisas yra sugedęs, buvo numestas arba pažeistas bet kuriuo kitu būdu. Prietaisą tuojau pat išjunkite ir telefonu ar el. paštu susisieki su Stollar, kad prietaisą pakeistų ar sutaisytų.
- Gaminį naudokite ant plokščio stabilaus paviršiaus.

- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- „Stollar VacuumFresh“ maišelių nebenaudokite pakartotinai, jeigu juose laikėte žalią mėsą, žuvį ar paukštieną arba jeigu „VacuumFresh“ maišelį šildėte mikrobangų krosnelėje ar virėte.
- Su vakuumatoriumi elkitės atsargiai.
- Vakuumatoriaus netraukite ir nenešiokite paėmę už laido.
- Kad išvengtumėte užspringimo ir uždusimo pavojaus, „VacuumFresh“ maišelius saugokite nuo vaikų.
- „VacuumFresh“ maišelio neperpildykite maisto produktais. Kad „VacuumFresh“ maišelį galėtumėte teisingai įdėti į vakuumatoriaus sandarinimo kamerą, jo atvirajame gale palikite pakankamai laisvos vietos.
- Vakuuminiu būdu nepakuokite daiktų su aštriomis briaunomis, pavyzdžiui, žuvų kaulų ar kriauklių. Smailūs daiktai gali pradurti ar prapjauti „VacuumFresh“ maišelį.
- Nebandykite vakuumatoriaus naudoti kitaip, nei aprašyta šioje instrukcijoje.
- Naudojamą prietaisą pastatykite bent 20 cm atstumu nuo sienų, užuolaidų ir kitų karščiui bei garams jautrių medžiagų ir, kad galėtų laisvai judėti oras, palikite pakankamai vietos viršuje bei iš šonų.
- Reguliariai valykite prietaisą. Laikykitės šioje instrukcijoje pateiktų valymo nurodymų.
- Nelieskite sandarinimo elemento. Jis gali būti įkaitęs ir galite nudegti.
- Nenešiokite prietaiso laikydami už laido kaip rankenos. Visada įsitinkite, kad laidas nėra užspaustas dangčiu. Neapvyniokite laido aplink prietaisą, ypač ant aštrių briaunų.
- Neremontuokite prietaiso patys. Visada kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Visada atsargiai uždarykite dangtelį ir saugokite rankas.

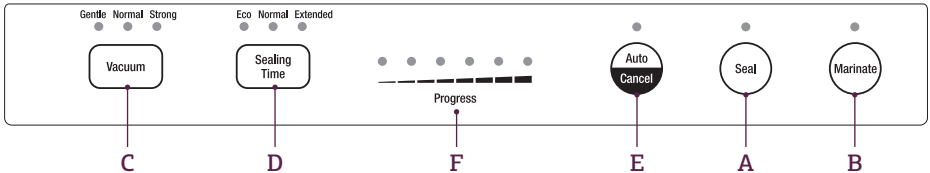
## SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI, TAIKOMI VISIEMS ELEKTROS PRIETAISAMS

- Prieš naudodami prietaisą, išvyniokite visą maitinimo laidą.
- Saugokite, kad maitinimo laidas nebūtų nusviręs per stalviršio ar stalo kraštą, nesiliestų prie įkaitusių paviršių, nesusimazgytų.
- Kad išvengtumėte elektros smūgio, nemerkitė maitinimo laido, kištuko ar viso prietaiso į vandenį ar kokį kitą skystį.
- Jei ruošiatės prietaisą perkelti į kitą vietą, valyti, išardyti ar surinkti, padėti į saugojimo vietą, būtinai įsitikinkite, kad variklis nesisuka, o tada ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Patartina reguliariai apžiūrėti prietaisą. Siekiant išvengti pavojaus, nenaudokite prietaiso, jeigu pažeistas maitinimo laidas, kištukas ar pats prietaisas. Visą prietaisą grąžinkite į artimiausią įgaliojantį bendrovės Stollar techninės priežiūros centrą, kad ten jį patikrintų ir (arba) sutaisytų.
- Visus priežiūros darbus, išskyrus valymą, reikėtų atlikti įgaliojajame bendrovės Stollar techninės priežiūros centre.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį. Nenaudokite prietaiso važiuojančiose transporto priemonėse ar laivuose. Nenaudokite lauke. Netinkamai naudojantis prietaisu, galima susižeisti.
- Kad, naudodamiesi elektros prietaisais, užtikrintumėte didesnę saugą, patariame sumontuoti nuotėkio srovės relę (apsauginį jungiklį). Prietaisą maitinančioje elektros grandinėje patartina sumontuoti ne didesnės nei 30 mA nuotėkio srovės relę.
- Su šiuo prietaisu ilginamojo laido geriau nenaudokite. Tačiau, jeigu prireiktų jį naudoti, jis turi būti pritaikytas šio prietaiso naudojamai ar didesnei galiai. Profesionalaus patarimo kreipkitės į elektriką.

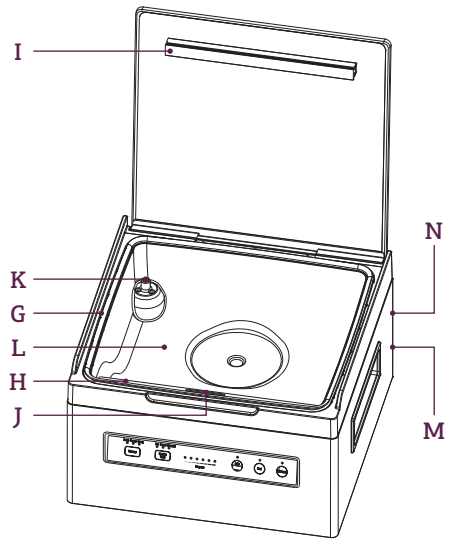
## ĮŠSAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ

# KOMPONENTAI

## Stollar Vacuum Pro Plus BVS900



- A. Mygtukas SEAL (sandarinimas)** – paspauskite šį mygtuką, kad užsandarintumėte atvirą maišelio galą, kai gaminate maišelį iš maišelio ritinio. Paspaudus mygtuką, prietaisas pirmiausia maždaug 7 sekundes pradės vakuavimą, kad maišelis būtų sandarus, ir tik tada jį užsadarins.
- B. Mygtukas MARINATE (marinavimas)** – funkcija naudojama marinavimui talpyklose (po marinavimo proceso negalima automatiškai užsandarinti).
- C. VACUUM (vakuavimas) nustatymai** – paspauskite mygtuką, kad pakeistumėte vakuuminio slėgio nustatymą:
- **Gentle (švelnus)** – kai reikalingas švelnus vakuuminis slėgis.
  - **Normal (normalus)** – standartinis nustatymas, reikalingas normalus vakuuminis slėgis.
  - **Strong (stiprus)** – kai reikalingas stiprus vakuuminis slėgis.
- D. SEALING TIME (sandarinimo laiko) nustatymai** – paspauskite šį mygtuką, kad pakeistumėte sandarinimo laiką:
- **Eco** – naudojamas ploniems maišeliams.
  - **Normal** – numatytasis standartinis sandarinimo laikas.
  - **Extended** – naudojamas specialiems vakuuminiams maišeliams, kuriems reikia ilgesnio sandarinimo laiko.
- E. Mygtukas AUTO / CANCEL** – paspauskite šį mygtuką, kad pradėtumėte automatinį vakuavimą ir po to sandarinimo procesą. Paspauskite šį mygtuką bet kuriuo proceso metu, kad sustabdytumėte prietaisą. Paspauskite ir palaikykite 2 sekundes, jei norite naudoti su vakuuine talpyklą su atidarytu dangčiu.
- F. LED PROGRESO JUOSTA** – Rodo proceso eigą.
- G. TARPIKLIS** – Užtikrinkite, kad tarpiklis visada būtų švarus ir sausas. Ji neleidžia patekti orui ir leidžia kameroje sukurti vakuumą.



- H. SANDARINIMO ELEMENTAS** – Teflonu dengtas kaitinimo elementas, kuris uždaro maišelį. Naudojant įkaista. Nelieskite!
- I. SANDARINIMO JUOSTELĖ** – prispaudžia maišelį prie sandarinimo elemento. Užtikrinkite, kad ji visada būtų švari ir sausa.
- J. MAIŠELIO FIKSAVIMO JUOSTA** – Fiksuoja maišelį vakuavimo ir sandarinimo proceso metu.
- K. ORO ĮVARAS** – Jungia vakuumo kamerą ir siurbį. Naudojamas vakuuiniams kanistrams išsiurbti.
- L. VAKUUMAVIMO KAMERA**
- M. ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO mygtukas (prietaiso nugarėlėje)** – Paspauskite jungiklį į ON (įjungta) padėtį, kad įjungtumėte prietaisą, ir pasukite jungiklį į OFF (išjungta) padėtį, kad išjungtumėte prietaisą.
- N. MAITINIMO LAIDAS**

# NAUDOJIMAS

## Stollar Vacuum Pro Plus BVS900

### PRIEŠ PIRMAJĄ NAUDOJIMĄ

Prieš pirmąjį naudojimąsi vakuuminio sandarinimo prietaisu nuimkite visas pakavimo medžiagas ir reklaminius lipdukus. Įsitinkinkite, kad prietaisas išjungtas ir maitinimo laidas ištrauktas iš elektros lizdo. Nuvalykite korpusą minkšta drėgna šluoste.

### ! SVARBU

**Nenuimkite vakuuminio sandarinimo prietaiso kameroje esančios rudos sandarinimo juostelės.**

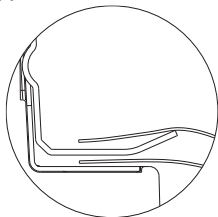
### VAKUUMINIS SANDARINIMAS NAUDOJANT MAIŠELIŲ RITINĮ

1. Pastatykite vakuuminį sandarinimo prietaisą ant sausos ir lygios vietos. Įjunkite maitinimo laidą į 220/240 V elektros lizdą.
2. Išvyniokite maišelių ritinį ir nupjaukite jį reikiamo ilgio.

### PASTABA

*Naudodami maišelių ritinį, palikite 10 cm daugiau nei vakuuojamo daikto ilgį.*

3. Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite jungiklį, esantį prietaiso nugarėlėje, į padėtį ON.
4. Atsargiai atidarykite dangtį.
5. Įdėkite maišelį į kamerą ir atvirą maišelio galą uždėkite ant sandarinimo elemento. Įsitinkinkite, kad maišelio tvirtinimo juosta yra atidarytos maišelio pusės viduryje. Viena atviro maišelio galo pusė turi būti virš tvirtinimo juostos, o kita – po ją.
6. Atsargiai uždarykite dangtį. Įsitinkinkite, kad maišelis liko užfiksuotas savo vietoje.
7. Paspauskite mygtuką SEAL, kad maišelis būtų uždarytas. LED progreso juosta rodydys sandarinimo proceso eigą. Paspaudus mygtuką, prietaisas iš pradžių maždaug 7 sekundes pradės vakuavimą, kad maišelis būtų sandarus, ir tik tada jį užsandarins.
8. Baigę sandarinimo procesą, atidarykite dangtį ir išimkite maišelį. Dabar jis paruoštas vakuuminiam sandarinimui.

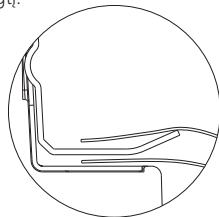


### VAKUUMINIS SANDARINIMAS NAUDOJANT MAIŠELĮ

1. Pastatykite vakuuminį sandariklį ant sausos ir lygios vietos. Įjunkite maitinimo laidą į 220/240 V elektros lizdą.
2. Į maišelį įdėkite daiktus arba supilkite skysčius (padažą, sultis, sultinį, sriubą ir pan.). Naudokite tik mūsų tiekiamus maišelius, kurie yra skirti tiesioginiam vakuuminiam sandarinimui.
3. Išvalykite ir ištiesinkite atvirą maišelio galą ir įsitinkinkite, kad jis yra švarus, sausas, be dulkių, raukšlių ar oro burbuliukų.

4. Atsargiai atidarykite dangtį.

5. Įdėkite maišelį į kamerą ir atvirą maišelio galą uždėkite ant sandarinimo elemento. Įsitinkinkite, kad maišelio tvirtinimo juosta yra atidarytos maišelio pusės viduryje. Viena atviro maišelio galo pusė turi būti virš tvirtinimo juostos, o kita – po ją.

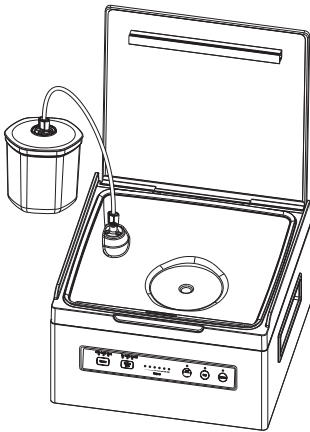


6. Patikrinkite, ar vakuuminio sandarinimo laikas ir vakuuminio slėgio nustatymai yra tinkami maišelyje esančiam produktui. Jei reikia, pakeiskite.
7. Atsargiai uždarykite dangtį. Įsitinkinkite, kad maišelis liko užfiksuotas savo vietoje.
8. Paspauskite AUTO mygtuką, kad vakuavimo ir sandarinimo procesas būtų pradėtas automatiškai. LED progreso juosta rodydys eigą. LED progreso juosta išsijungs, kai procesas bus visiškai baigtas.
9. Po naudojimo paspauskite jungiklį, esantį prietaiso nugarėlėje, į padėtį OFF ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo.



## VAKUUMINIS SANDARINIMAS NAUDOJANT TALPYKLAS

1. Pastatykite vakuuminį sandariklį ant sausos ir lygios vietos. Įjunkite maitinimo laidą į 220/240 V elektros lizdą.
2. Atsargiai atidarykite dangtį.
3. Minkšta drėgna šluoste nuvalykite dangtį ir talpyklos pagrindą ir įsitikinkite, kad jie yra švarūs ir sausi.
4. Įdėkite daiktus į talpyklą ir palikite bent 2 cm laisvą tarpą tarp daikto ir dangčio. Išvalykite dangčio dugno tarpiklį ir įsitikinkite, kad jis yra sausas.
5. Vieną žarnos galą įkiškite į kameros oro įtraukimo angą, o kitą – į talpyklos angą.



6. Paspauskite ir 2 sekundes palaikykite AUTO mygtuką, kad pradėtumėte siurbimo procesą. Norėdami įsitikinti, kad tarp dangčio ir talpyklos nepatenka oro, vakuavimo proceso pradžioje dangtį ranka paspauskite žemyn. Prietaisas automatiškai nustos veikti, kai bus pasiektas pakankamas vakuavimo lygis.
7. Kai tik procesas bus baigtas, nedelsdami atjunkite žarną nuo talpyklos.
8. Norėdami atidaryti talpyklą, paspauskite mygtuką RELEASE.
9. Po naudojimo paspauskite jungiklį, esantį prietaiso nugarėlėje, į padėtį OFF ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo.

### PASTABA

*Tarp kiekvieno vakuavimo ir sandarinimo proceso rekomenduojame daryti 1 minutės pertrauką, kad sandarinimo elementas atvėstų. Taip pat galima sandarinti kelis maišelius vieną po kito be pertraukos.*

### PASTABA

*Įsitikinkite, kad norimas naudoti maišelis yra bent 8 cm ilgesnis už viduje esantį daiktą.*

### PASTABA

*Neperpildykite maišelio. Atvire maišelio gale palikite pakankamai tuščio ilgio, kad maišelį būtų galima tinkamai įdėti į vakuavimo kamerą.*

# VAKUUMINIO PAKAVIMO PAGRINDAI

Vakuuminis pakavimas yra lengvas ir patogus būdas išsaugoti maisto produktų šviežumą. Vakuuminis pakavimas nepakeičia laikymo šaldytuve ar šaldiklyje. Maisto produktus, kuriuos reikia laikyti šaldytuve (žemesnėje kaip 4 °C temperatūroje) ar šaldiklyje (žemesnėje kaip -17 °C temperatūroje), net ir supakavus vakuuminio būdu reikia sudėti į šaldytuvą ar šaldiklį. Vakuuminis pakavimas padeda išsaugoti maisto produktų aromatą, spalvą ir tekstūrą. Jis negali sustabdyti tam tikrų rūšių bakterijų vystymosi ir mielių fermentavimosi. Vakuuminis pakavimas nėra pasterezavimo ar konservavimo karščių pakaitalas.

Nevertokite tokių maistų produktų, kurių kvapas, tekstūra ar išvaizda yra kaip sugedusio maisto.

## PASTABA

*Vakuuminis pakavimas negali atšviežinti maisto produktų, kurių vartojimo laikas yra pasibaigęs.*

## Užšaldymas

Vakuuminis pakavimas padeda išvengti maisto „apdegimo“ šalčiu, nes maišelyje nelieka oro. Yra ir kitų būdų maisto produktams šaldiklyje išlaikyti ilgiau.

## Sudėjimas (laikymas)

Užpakalinėje šaldiklio dalyje temperatūra yra pastovesnė nei vietose šalia šaldiklio durelių. Lengvai atitirpstančius jautrius maisto produktus reikia laikyti užpakalinėje šaldiklio dalyje.

## Maisto produktų atšildymas

Norėdami pasiekti geriausius rezultatus, užšaldytus maisto produktus atšildykite šaldytuve. Žalios mėsos, žuvies, pieno produktų ar paukštienos niekuomet neatšildykite kambario temperatūroje. Atšildant mikrobangų krosnelėje, gali pasikeisti maisto produktų tekstūra. Jeigu atšildėte mikrobangų krosnelėje, kad išvengtumėte bakterijų dauginimosi, nedelsdami pradėkite virti ar kepti.

## Maisto ruošimas mikrobangų krosnelėje ir virimas

„Stollar VacuumFresh“ maišeliai ir maišelių ritinius galima dėti į mikrobangų krosneles ar virti. Maistą ruošdami mikrobangų krosnelėje, nukirpkite vieną maišelio kampa, kad galėtų išeiti garai, ir įdėkite tiesiai į mikrobangų krosnelę. Virdami, maišelį į prikaistuvį su vandeniu įdėkite taip, kad iš vandens kyšotų maišelio viršus ir jį būtų galima lengvai išimti.

## PASTABA

*Jeigu maišeliai ar maišelių ritiniai įdedami į mikrobangų krosnelę ar puodą, jų nebegalima naudoti pakartotinai.*

## Sriubos ir padažai

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

## PASTABA

*Jeigu jums vėliau prireiks tik nedidelių kiekių sultinio ar kitų skysčių, tai juos galite užšaldyti ledo kubelių padėluose ir naudoti po tiek, kiek reikės. Kad sutauptumėte laiko ir išvengtumėte maisto „apdegimo“ šalčiu, pabandykite iš anksto vakuuminio būdu supakuoti ledo kubelius.*

## Vaisiai

Kad būtų pasiekti geriausi rezultatai, daugelį vaisių galima užšaldyti prieš juos pakuojant vakuuminio būdu. Vaisius nuplaukite ir nusausinkite. Tada paskleiskite ant padėlo ar kepimo skardos. Kepimo skardą maždaug 2 valandom įdėkite į šaldiklį ir po to vaisius perkelkite į vakuuminio pakavimo maišelį ir užsandarinkite vakuuminio būdu.

## Daržovės

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

## Kopūstinės daržovės

Kadangi, laikui bėgant, kopūstinės daržovės išskiria dujas, supakavus vakuuminiu būdu, jas reikia laikyti ne šaldytuve, o šaldiklyje. Šios daržovės tai: brokoliai, kopūstai, Briuselio kopūstai, žiediniai kopūstai, lapiniai kopūstai ir ropės.

## MAISTO PRODUKTŲ APVIRIMO TRUKMĖ

Maisto produktas	Apvirimo trukmė
Brokolių žiedai, nukarpyti	1–2 minutės
Morkos, priklausau nuo dydžio	Pradėkite tikrinti po 3 minučių
Žiedinių kopūstų žiedai, nukarpyti	1–2 minutės
Kukurūzai ant burbulės	3–4 minutės
Šparaginės pupelės	1–2 minutės
Lapinės daržovės, pavyzdžiui, špinatai	30 sekundžių
Žirniai (su ankštimis)	1–2 minutės
Šparaginiai žirniai	1–2 minutės
Cukinija, supjaustyta griežinėliais	1–2 minutės

## Mėsa, žuvis ir paukštiena

Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, paukštieną bei sveikas švarias žuvis nuplaukite ir nusausinkite popieriniu rankšluosčiu.

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

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

Jeigu vakuuminiu būdu pakuosite prieš tai neužšaldę, tai, prieš užsandarindami, į maišelį iš kiekvienos mėsos pusės įdėkite popierinį rankšluostį, kad jis sugertų drėgmės perteklių ir sultis.

## PASTABA

*Vakuuminiu būdu supakuota mėsa gali patamsėti. Tai įvyksta todėl, kad yra pašalintas deguonis, ir tai nereiškia, kad mėsa sugedo.*

## Malta kava ir kiti miltelių pavidalo maisto produktai

Kadangi maltos kavos grūdėliai labai maži, tai prieš pakuojuant vakuuminiu būdu, ją gali tekti suvynioti popieriniu rankšluosčiu arba sudėti į maišelį ar originalią pakuotę.

## NEVALGOMI DAIKTAI

Vakuuminis pakavimas gali padėti išsaugoti nevalgomus daiktus.

## Jis praverčia stovyklaujant, keliaujant ar saugant avarinę įrangą

Vakuuminiu būdu supakuoti daiktai išlieka sausi ir užima mažiau vietos. Taip pakuoti galima tvarsčius, degtukus, drabužius, žemėlapius, pasus, maitinimo elementus, žibintus, kino ir fotografines juostas, signalines raketas ir t. t.

## Sidabras

Padeda išvengti patamsėjimo. Kad sidabrinis daiktas nepradurtų vakuuminio maišelio, prieš pakuodami vakuuminiu būdu, daiktą apvyniokite popieriniu rankšluosčiu ar minkštu daiktu.

## Pakartotinas karščių užsandarintų maišelių užsandinimas

Vakuuminiams pakavimui patariame naudoti tik „Stollar VacuumFresh“ maišelius, tačiau pakartotinai užsandarinti galite ir tokius maišelius, kuriuos įsigijote su bulvių traškučiais, riešutais ar sausainiais. Maišelį nukirpkite tiesia linija ir nušluostykite visus riebalų bei trupinių likučius, kurie gali sutrukdyti sandarinimui. Maišelį uždėkite ant sandarinimo zonos, bet ne į lašų padėklą ir užsandarinkite. Tokių plastikinių maišelių, kaip maišeliai su užtrauktuko tipo sandarinimo elementu ar plastikinės vyniojimo plėvelės, užsandarinti negalima.

## MAISTO PRODUKTŲ LAIKYMO TRUKMIŲ LENTELĖ

ŠALDIKLYJE	STANDARTINĖ LAIKYMO TRUKMĖ	LAIKYMO VAKUUME TRUKMĖ
Dideli jautienos, kiaulienos ar ėrienos gabalai	6 mėnesiai	2–3 metai
Malta mėsa	4 mėnesiai	1 metai
Paukštiena	6 mėnesiai	2–3 metai
Žuvis	4 mėnesiai	1 metai
Paruošti produktai (troškiniai, sriubos)	3–6 mėnesiai	1–2 metai
Daržovės	6 mėnesiai	1–2 metai
Uogos	1–2 mėnesiai	6–8 mėnesiai
ŠALDYTUVE	STANDARTINĖ LAIKYMO TRUKMĖ	LAIKYMO VAKUUME TRUKMĖ
Pusiau kieti sūriai (čederis, šveicariškas)	1–2 savaitės	4–8 mėnesiai
Kietieji sūriai (parmezas)	1–2 savaitės	4–8 mėnesiai
Avokadas, supjaustytas	1–2 dienos	5–6 dienos
SANDĖLIUKE	STANDARTINĖ LAIKYMO TRUKMĖ	LAIKYMO VAKUUME TRUKMĖ
Riešutai	6 mėnesiai	2 metai
Ryžiai	6 mėnesiai	2 metai
Miltai	6 mėnesiai	1–2 metai
Cukrus	6 mėnesiai	1–2 metai
Kavos pupelės	6 mėnesiai	1 metai

### PASTABA

*Šia lentelę naudokitės tik orientacijai. Laikymo trukmė priklauso nuo pradinės maisto produktų kokybės ir tai, ar jie teisingai supakuoti.*

# PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

## Stollar Vacuum Pro Plus BVS900

Siekiant išvengti bakterijų atsiradimo ir mielių fermentacijos, „Vacuum Pro Plus“ pakavimo sistemą reikia reguliariai valyti.

Laikykitės toliau pateiktų priežiūros ir valymo nurodymų:

### Valymas

1. Prieš ardydami ir valydami prietaisą, įsitinkinkite, kad kištukas ištrauktas iš elektros tinklo lizdo.
2. Valydami prietaisą, jį tiesiog nušluostykite švaria drėgna šluoste ir po to gerai nusausinkite.

### PASTABA

*Prieš surinkdami prietaisą, gerai išdžiovinkite aplink vakuuminę kamerą sumontuotus putų pavidalo tarpiklius. Surinkdami prietaisą, saugokite, kad jų nepažeistumėte, ir, kad užtikrintumėte gerą vakuumą, juos uždėkite toje pačioje vietoje, kur buvo.*

*Prietaiso negalima panardinti į vandenį ar plauti indaplovėje. Indaplovėje neplaukite jokių prietaiso dalių. Prietaiso nevalykite šveitimo priemonėmis ar chemiškai aktyvioms plovimo priemonėmis.*

### Maišelių valymas

Plaudami pakartotinam panaudojimui skirtus maišelius, juos išverskite ir nuplaukite kempine su šiltu muiluotu vandeniu. Maišelių neplaukite indaplovėje, nes dėl per didelio karščio gali suminkštėti maišelių medžiaga ir jie nebetiks naudoti pakartotinai. Prieš vėl naudodami maišelius, įsitinkinkite, kad jie gerai išdžiūvo.

### PASTABA

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

### Laikymas

„Vacuum Pro Plus“ laikykite ant stalo, spintelėje ar stalčiuje.

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 pistikupesasse märgade kätega ega tõmmake seda pistikupesast välja märgade kätega.
- Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada ainult järelevalvel.
- Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe või pistik on kahjustada saanud, seadme töös esineb tõrkeid, seade on maha kukkunud või muul viisil kahjustada saanud. Lõpetage seadme kasutamine kohe ja võtke ühendust Stollari klienditeenindusega.

- Ärge kasutage seadet tööpinna või laua serva lähedal.
- Ärge jätke seadet töötamise ajal järelevalveta.
- Ärge kasutage 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

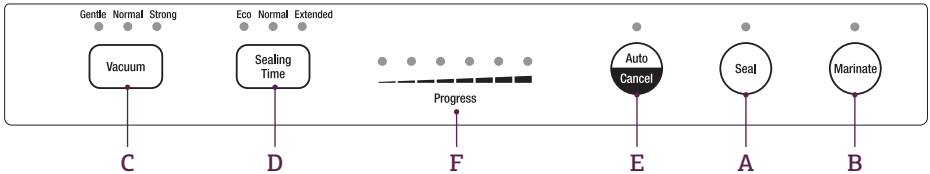
- Kerige toitejuhe enne kasutamist täielikult lahti.
- Ärge laske juhtmel vabalt laua või leti servalt allarippuda, kuumade pindadega kokku puutuda või keerdu minna.
- Elektrilöögi ohu vältimiseks ärge pange toitejuhet, pistikut ega seadet vette ega muusse vedelikku.
- Tõmmake seadme pistik alati pistikupesast, 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

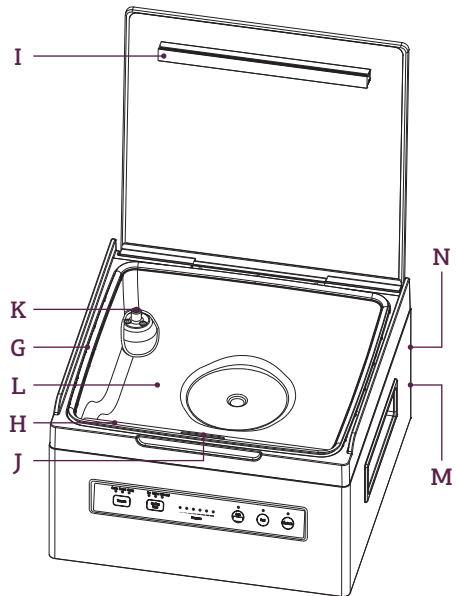


# SEADME OSAD

## 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 normaalset vaakumsurvet vajavale toidule.
  - **Strong** – tugevat vaakumsurvet vajavale toidule.
- D. **Seadistused SEALING TIME** – vajutage seda nuppu tihendusaja muutmiseks:
- **Eco** – kasutatakse õhukestel kottidel.
  - **Normal** – standardne vaikimisi tihendusae.
  - **Extended** – kasutatakse spetsiaalsetele vaakumkottidele, mis vajavad pikemat tihendusae.
- 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.

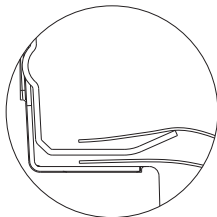
### VAAKUMPAKENDAMINE KILERULLE KASUTADES

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

### MÄRKUS

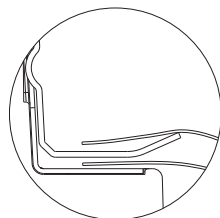
*Kilerulli kasutamisel jätke 10 cm rohkem ruumi kui pakendatava toidu mõõtmed.*

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.



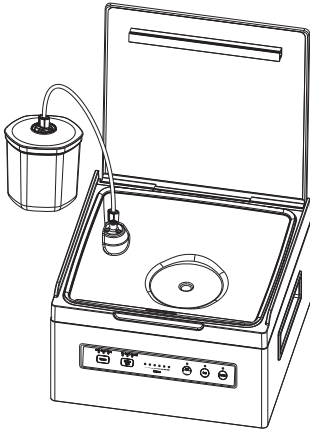
### VAAKUMPAKENDAMINE KOTTI KASUTADES

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, tolmuvaba, 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.



## VAKUMPAKENDAMINE SÄILITUSKARPE KASUTADES

1. Asetage seade kuivale ja siledale pinnale. Ühendage toitejuhtme pistik 220/240 V seinapistikupeassa.
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 tekstuur. 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 sügavkülmutiku soojenemist, eemaldades kotist õhu.

### Paigutamine (hoiustamine)

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

### Toiduainete ülessulatamine

Parema tulemuse saavutamiseks sulatage sügavkülmutatud toiduaineid külmikus. Ärge kunagi sulatage toorest liha, kala ega piimatooted toatemperatuuril. Mikrolaineahjus sulatamine võib mõjutada toiduainete tekstuur. Mikrolaineahjus sulatamise korral küpsetage 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 koti 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 sügavkülmutikusse 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 sügavkülmutiku soojenemise vältimiseks on soovitatav jääkuubikud vaakumpakendada.*

### Puuviljad

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

### Köögiviljad

Sügavkülmutatud köögiviljad võivad mõnikord muuta mustaks, kui neid ei ole enne sügavkülmutamist blanšeeritud. Köögiviljade blanšeerimiseks laske 1 liiter vett potis keema. Täitke suur kaus jääkülma veega ning hoidke sõel käepärast. Asetage köögiviljad keevasse vette ja keetke neid soovitatud aja jooksul. Köögiviljad peaksid säilitama oma ereda värvi ning jääma krõmpsud ja mitte päris pehmed 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 sügavkülmutikus, 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 ja liha kõikidele külgedele paberkäterätikud, mis imevad endasse liigse niiskuse ja vedeliku.

## MÄRKUS

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

## Jahvatatud kohvipulber ja muud pulbri kujul toiduained

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

## MITTESÕODAVAD ESEMED

Vaakumpakendada saab ka mittesõodavaid esemeid:

### Matka-, reisi- ja esmaabivarustus

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

### Hõbe

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

### Kinnikumutatud kottide uuesti sulgemine

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

Tavalisi kilekotte ei saa õhukindlalt tihendada.

## 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 pesukäsnaaga. 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.

Компания Stollar очень серьезно относится к безопасности. Мы разрабатываем и производим продукцию с учетом обеспечения вашей безопасности. Мы просим вас соблюдать известную осторожность при использовании любых электроприборов и следовать нижеизложенным инструкциям.

## **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ VACUUM PRO PLUS**

**ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ ДО НАЧАЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРА И НА ВСЯКИЙ СЛУЧАЙ СОХРАНИТЕ ИХ**

- Снимите и выбросьте все упаковочные материалы и наклейки перед первым использованием.
- Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, если они находятся под наблюдением или им были даны указания относительно безопасного использования прибора, и они понимают возможные опасности.
- Не ставьте работающий прибор на край стола или рабочей поверхности. Убедитесь, что поверхность ровная и чистая, и на ней нет воды или других субстанций.
- Не ставьте прибор на горячие газовые или электрические конфорки или вблизи них, а также в места, где он может соприкоснуться с нагретой духовкой или поверхностью.
- Не подсоединяйте штекер к розетке питания (и не отсоединяйте) мокрыми руками.
- Следите, чтобы дети не играли с прибором. Очистка и обслуживание не должны производиться детьми без надзора.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром или штекером, а также после неполадок, падения или какого-либо повреждения прибора. Немедленно прекратите использование и обратитесь в Stollar по телефону или электронной почте за заменой или ремонтом.



- Используйте прибор на плоской стабильной поверхности.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Не используйте пакеты Stollar VacuumFresh повторно после сырого мяса, сырой рыбы или птицы, а также после нагревания пакета VacuumFresh (в микроволновой печи или в воде).
- Обращайтесь с вакууматором с осторожностью.
- Не тяните и переносите вакууматор за шнур.
- Держите пакеты VacuumFresh в недоступном для детей месте, чтобы не допустить риска удушья.
- Не кладите слишком много продуктов в пакет VacuumFresh. Всегда оставляйте место с открытого конца пакета VacuumFresh, чтобы его можно было надлежащим образом расположить в герметизирующей камере вакууматора.
- Не герметизируйте объекты с острыми краями, такие как рыбные кости или твердые панцири. Остроконечные объекты могут проткнуть пакет VacuumFresh.
- Не пытайтесь управлять вакууматором какими-либо методами, кроме описанных в этом руководстве.
- Размещайте прибор на расстоянии как минимум 20 см от стен, занавесок и других материалов, реагирующих на тепло, и обеспечьте достаточно места над прибором и по сторонам для циркуляции воздуха.
- Держите прибор в чистоте. Следуйте инструкциям по чистке, изложенным в этом руководстве.
- Не прикасайтесь к нагревательному элементу. Он может быть горячим после использования, и вы можете получить ожоги.
- Не переносите устройство используя шнур в качестве ручки. Убедитесь, что шнур не зажат крышкой. Не обматывайте шнур вокруг устройства и острых краев.
- Не ремонтируйте изделие самостоятельно. Свяжитесь с авторизованным сервисным центром.
- Всегда внимательно закрывайте крышку и держите руки в безопасности.

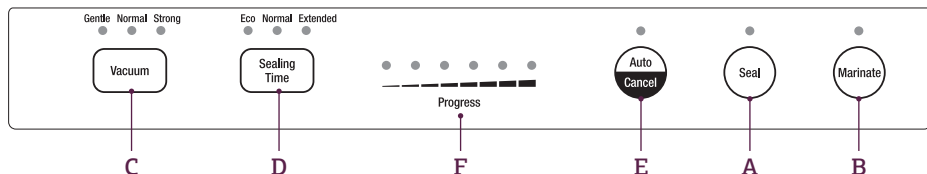
## СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО

## ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЛЮБЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ

- Полностью размотайте шнур питания перед использованием.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола, касался горячих поверхностей или завязывался узлами.
- Чтобы избежать удара электрическим током, не погружайте корпус мотора, шнур питания или штекер питания в воду или какую-либо другую жидкость.
- Перед перемещением, чисткой или помещением блендера на хранение обязательно выключайте блендер и отсоединяйте от розетки.
- Рекомендуется регулярно проверять прибор. Чтобы избежать опасности, не используйте прибор, если каким-либо образом поврежден шнур питания, штекер питания или сам прибор. Сдайте прибор в ближайший авторизованный сервисный центр Stollar для проверки и/или ремонта.
- Любое обслуживание, помимо чистки, должно производиться в авторизованном сервисном центре Stollar.
- Этот прибор предназначен только для бытового использования. Не используйте этот прибор в каких-либо иных целях, кроме его назначения. Не используйте в движущихся транспортных средствах или на лодках. Используйте только в помещениях. Неправильное использование может привести к травмам.
- Рекомендуется установить устройство дифференциальной защиты (защитный выключатель) для дополнительной защиты при использовании электроприборов. Рекомендуется установить защитный выключатель с расчетным рабочим током, не превышающим 30 мА, в сети питания прибора.
- С этим прибором лучше не использовать удлинитель. Но если он используется, его технические параметры должны быть равны параметрам этого прибора или превосходить их. Обратитесь к электрику за профессиональной консультацией.

# КОМПОНЕНТЫ

## Stollar Vacuum Pro Plus BVS900



A. **SEAL кнопка** – Нажмите кнопку, чтобы запаять открытый край пакета, когда создаете пакет из рулона. При нажатии кнопки устройство сначала будет удалять воздух в течение примерно 7 секунд, прежде чем его запаять.

B. **MARINATE кнопка** – Используйте функцию для приготовления маринада в контейнере (нет автоматической запайки после окончания).

C. **VACUUM настройки** – Нажмите кнопку, чтобы изменить настройки вакуумного давления:

- **Gentle (слабое)** – для продуктов, которым необходимо слабое вакуумное давление.
- **Normal (нормальное)** – стандартная настройка для продуктов, которым необходимо обычное вакуумное давление.
- **Strong (сильное)** – для некоторых продуктов, которым необходимо сильное вакуумное давление.

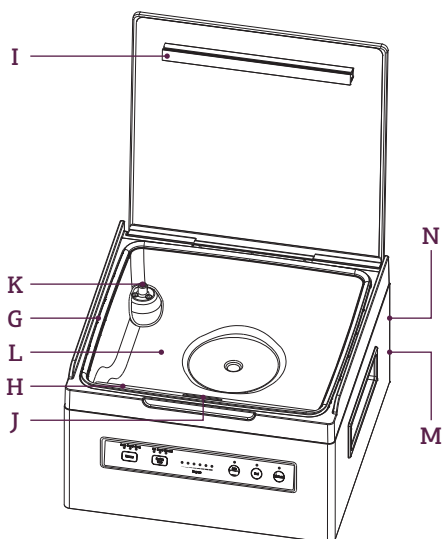
D. **SEALING TIME настройки** – Нажмите кнопку, чтобы изменить время запаивания пакета:

- **Eco (эко)** – для тонких пакетов.
- **Normal (нормальное)** – стандартная настройка запаивания пакета.
- **Extended (продолжительное)** – используйте для особых вакуумных пакетов, которым необходимо продолжительное время запаивания.

E. **AUTO / CANCEL кнопка** – Нажмите кнопку, чтобы начать автоматическое удаление воздуха и затем запаивание. Нажмите кнопку в любое время, чтобы остановить работу устройства. Нажмите и 2 секунды удерживайте кнопку нажатой, чтобы использовать вместе с вакуумным контейнером и открытой крышкой самого устройства.

F. **LED ИНДИКАТОР** – Отображает прогресс процесса.

G. **ПРОКЛАДКА** – Всегда содержите прокладку полностью чистой и сухой. Она позволяет удерживать воздух снаружи и помогает создать вакуум в камере.



H. **ЗАПАИВАЮЩИЙ ЭЛЕМЕНТ** – Нагревательный элемент с тефлоновым покрытием запаивает пакет. Становится горячим во время использования. Не прикасайтесь!

I. **ЗАПАИВАЮЩАЯ ПАНЕЛЬ** – Прижимает пакет к запаивающему элементу. Всегда держите чистой и сухой.

J. **ПЛАНКА КРЕПЛЕНИЯ ПАКЕТА** – Держит пакет на месте во время удаления воздуха и запаивания.

K. **ПРИТОК ВОЗДУХА** – Соединяет вакуумную камеру и насос. Используйте с вакуумным контейнером.

L. **ВАКУУМНАЯ КАМЕРА**

M. **ON/OFF ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ (в задней части устройства)** – Переключите в позицию ON, чтобы включить устройство и в позицию OFF, чтобы выключить.

N. **ШНУР ПИТАНИЯ**

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## Stollar Vacuum Pro Plus BVS900

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием вакууматора удалите и выбросьте все упаковочные материалы и рекламные ярлыки. Убедитесь, что устройство выключено и отсоединено от розетки. Протрите корпус влажной мягкой тканью.

### ВАЖНО

**Не срывайте коричневую запаивающую ленту, которая находится в вакуумной камере.**

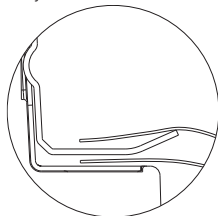
### ВАКУМИРОВАНИЕ, ИСПОЛЬЗУЯ РУЛОН

1. Поставьте устройство на плоскую сухую поверхность. Вставьте штекер питания в розетку 220/240 В.
2. Раскатайте рулон и отрежьте необходимую длину.

### ПРИМЕЧАНИЕ

*Длина отрезанного пакета должна быть на 10см больше, чем длина продукта, поскольку эта часть образует запаивный шов.*

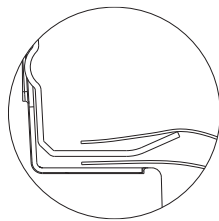
3. Переключите переключатель в задней части устройства в позицию ON, чтобы включить устройство.
4. Аккуратно откройте крышку.
5. Положите пакет в вакуумную камеру. Один край пакета положите на нагревательный элемент. Убедитесь, что планка крепления пакета находится между обоих слоев открытого края пакета. Один слой, должен быть на планке, а второй – под.
6. Аккуратно закройте крышку. Убедитесь, что пакет находится на месте.
7. Нажмите кнопку SEAL, чтобы запаять пакет. LED индикатор отобразит прогресс запаивания. При нажатии кнопки устройство сначала будет удалять воздух в течение примерно 7 секунд прежде, чем его запаять.



8. По окончании процесса запайки, откройте крышку и извлеките пакет. Пакет готов для вакуумирования.

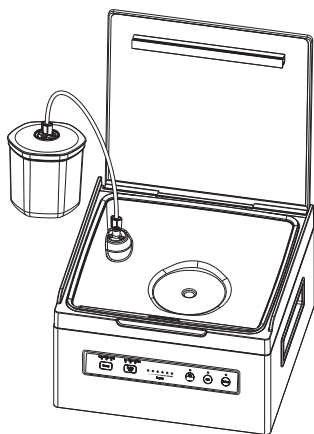
### ВАКУМИРОВАНИЕ, ИСПОЛЬЗУЯ ПАКЕТ

1. Поставьте устройство на плоскую сухую поверхность. Вставьте штекер питания в розетку 220/240 В. Переключите переключатель в задней части устройства в позицию ON, чтобы включить устройство.
2. Положите продукты или налейте жидкости (соус, сок, бульон, суп и др.) в пакет. Используйте только поставляемые нами пакеты, специально предназначенные для вакуума и оснащенные вакуумными каналами.
3. Очистите и расправьте открытый край пакета и убедитесь в отсутствии пыли, складок и пузырей.
4. Аккуратно откройте крышку.
5. Положите пакет в вакуумную камеру. Один край пакета положите на нагревательный элемент. Убедитесь, что планка крепления пакета находится между обоих слоев открытого края пакета. Один слой, должен быть на планке, а второй – под.
6. Убедитесь, что настройки времени и давления установлены корректно. Измените, если это необходимо.
7. Аккуратно закройте крышку. Убедитесь, что пакет находится на месте.
8. Нажмите кнопку AUTO, чтобы начать автоматическое удаление воздуха, а затем запаивание пакета. LED индикатор отобразит прогресс. LED индикатор погаснет, когда процесс полностью завершится.
9. После использования, переключите выключатель в положение OFF и отсоедините устройство от сети.



## ВАКУУМИРОВАНИЕ, ИСПОЛЬЗУЯ КОНТЕЙНЕР

1. Поставьте устройство на плоскую сухую поверхность. Вставьте штекер питания в розетку 220/240 В. Переключите переключатель в задней части устройства в позицию ON, чтобы включить устройство.
2. Аккуратно откройте крышку.
3. Протрите крышку и основание контейнера и убедитесь, что они сухие и чистые.
4. Положите продукты в контейнер, оставив, как минимум, 2см свободного места между продуктом и крышкой. Очистите верхний край контейнера и внутреннее уплотнение крышки контейнера.
5. Вставьте один конец шланга в отверстие притока воздуха, а второй – в центральное отверстие в крышке контейнера.



6. Нажмите и 2 секунды удерживайте нажатой кнопку AUTO, чтобы начать удаление воздуха из контейнера. Чтобы исключить утечку воздуха между крышкой и контейнером, рукой надавите на крышку в начале процесса удаления воздуха. Устройство остановится автоматически, когда будет достигнуто достаточное давление вакуума.
7. Извлеките шланг из контейнера сразу после завершения операции.

8. Чтобы открыть контейнер, необходимо нажать кнопку Release (Сбросить давление) на крышке контейнера.
9. После использования, переключите выключатель в положение OFF и отсоедините устройство от сети.

### ПРИМЕЧАНИЕ

*Мы рекомендуем делать перерыв в 1 минуту между каждым процессом удаления воздуха/запаивания, чтобы дать запаивающему элементу остыть. Но возможно запаивать несколько пакетов один за другим без перерыва.*

### ПРИМЕЧАНИЕ

*Убедитесь, что пакет, который вы хотите использовать, как минимум на 8 см длиннее продукта внутри.*

### ПРИМЕЧАНИЕ

*Не переполняйте пакет. Оставьте достаточно пустой длины в открытом крае пакета, чтобы его можно было поместить в вакуумную камеру.*

# ОСНОВЫ ВАКУУМИРОВАНИЯ

## Stollar Vacuum Pro Plus BVS900

Вакуумное запаивание – простой и удобный способ сохранения свежести продуктов. Вакуумное запаивание не предназначено для замены охлаждения или заморозки. Продукты, которым обычно требуется охлаждение (ниже 4 градусов) или заморозка (ниже -17 градусов), должны охлаждаться или замораживаться даже в случае вакуумного запаивания. Вакуумное запаивание помогает сохранить вкус, цвет и текстуру продуктов. Оно не может остановить развитие определенных типов бактерий и дрожжевой ферментации. Вакуумное запаивание не является заменой пастеризации или консервирования.

Не подавайте и не употребляйте продукты, имеющие запах, текстуру или вид испорченной еды.

### ПРИМЕЧАНИЕ

*Вакуумное запаивание не восстанавливает и не освежает продукты, утратившие свежесть.*

### Замораживание

Благодаря удалению воздуха из пакета вакуумное запаивание помогает предотвратить морозный ожог.

### Расположение (хранение)

В задней части морозилки сохраняется более стабильная температура по сравнению с зоной возле дверцы. Деликатные продукты, которые могут быстро размораживаться, должны храниться в задней части морозилки.

### Разморозка продуктов

Для достижения наилучших результатов продукты следует размораживать в холодильнике. Никогда не размораживайте сырое мясо, рыбу, молочные продукты или птицу при комнатной температуре. Разморозка в микроволновой печи может повлиять на текстуру продуктов. При разморозке в микроволновой печи сразу же начинайте приготовление, чтобы не допустить развития бактерий.

### Приготовление в микроволновой печи и в кипящей воде

Пакеты и рулоны Stollar VacuumFresh пригодны для использования в микроволновой печи или кипятке. При приготовлении в микроволновой печи обрежьте один угол пакета для выхода пара и поместите пакет непосредственно в микроволновую печь. Для приготовления в кипящей воде поместите пакет в кастрюлю с едва кипящей водой так, чтобы один край пакета оставался над водой (для простоты извлечения).

### ПРИМЕЧАНИЕ

*После использования в микроволновой печи или кипятке пакеты и рулоны нельзя использовать повторно.*

### Супы и соусы

Для вакуумной упаковки супов или жидкостей налейте жидкость в пакет и оставьте как минимум 5 см пространства в верхней части пакета. Не используйте вакуумное запаивание на этом этапе. Поместите заполненный пакет в горизонтальном положении в морозилку и дайте жидкости замерзнуть. Достаньте замороженный пакет из морозилки и выполните вакуумное запаивание.

### ПРИМЕЧАНИЕ

*Если вам нужны небольшие объемы бульона или других жидкостей, вы можете заморозить их в формочках для льда и использовать по необходимости. Попробуйте заранее упаковать кубики льда, чтобы предотвратить морозный ожог.*

### Фрукты

Для достижения наилучших результатов замораживайте фрукты перед вакуумным запаиванием. Вымойте и высушите фрукты. Выложите на поднос или противень. Поместите его в морозилку примерно на 2 часа, а затем переложите в пакет для вакуумного запаивания и упакуйте.

## Овощи

Замороженные овощи иногда чернеют, если их не бланшировать перед заморозкой. Чтобы бланшировать овощи, наполните литровую кастрюлю водой и доведите воду до кипения. Также заполните большую миску ледяной водой и держите дуршлаг или большое сито под рукой. Выложите овощи в кипящую воду и готовьте в течение рекомендованного времени. Овощи должны сохранить яркий цвет и остаться хрустящими и «недоваренными». Достаньте овощи из кипящей воды и поместите в ледяную воду до полного остывания. Слейте лишнюю воду, подсушите овощи и переложите их в пакет для вакуумного запаивания.

## Овощи семейства крестоцветных

Из-за газа, который они постепенно выделяют, после вакуумного запаивания овощи семейства крестоцветных следует хранить в морозилке, а не в холодильнике. Это относится к брокколи, капусте, брюссельской капусте, цветной капусте, кудрявой капусте и репе.

## ВРЕМЯ БЛАНШИРОВКИ ПРОДУКТОВ

Продукты питания	Время бланшировки
Соцветия брокколи, обрезанные	1–2 минуты
Морковь, в зависимости от размера	Начинайте проверять через 3 минуты
Соцветия цветной капусты, обрезанные	1–2 минуты
Кукуруза в початке	3–4 минуты
Зеленая фасоль	1–2 минуты
Листовая зелень, например шпинат	30 секунд
Зеленый горошек (очищенный)	1–2 минуты
Молодые стручки горошка	1–2 минуты
Цукини (нарезанные)	1–2 минуты

## Мясо, рыба и птица

Для достижения наилучших результатов вымойте птицу и очищенную неразделанную рыбу и промокните чистым бумажным полотенцем.

Говядину, телятину, баранину и филе рыбы следует просто промокнуть чистым бумажным полотенцем.

Эта дополнительная операция экономит вам время, когда вы приступите к приготовлению продуктов, а также поможет сохранить правильный уровень влаги и форму. Для достижения наилучших результатов положите в морозилку на 2–3 часа перед вакуумным запаиванием, чтобы сохранить влагу и форму куска мяса.

В случае удаления воздуха без предварительной заморозки необходимо обернуть мясо бумажным полотенцем в пакете, чтобы в процессе вакуумного запаивания оно впитало излишнюю влагу и соки.

## ПРИМЕЧАНИЕ

*Вакуумное запаивание может вызвать потемнение мяса. Это происходит из-за удаления кислорода и не означает, что мясо испортилось.*

## Молотый кофе и другие продукты в виде порошка

Поскольку частицы молотого кофе очень мелкие, может потребоваться завернуть кофе в бумажное полотенце до вакуумного запаивания или положить кофе в мешок или оригинальную упаковку, прежде чем удалять воздух.

## ТАБЛИЦА ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

МОРОЗИЛКА	СТАНДАРТНЫЙ СРОК ХРАНЕНИЯ	СРОК ХРАНЕНИЯ В ВАКУУМЕ
Крупные куски говядины, свинины и баранины	6 месяцев	2–3 года
Мясной фарш	4 месяцев	1 год
Птица	6 месяцев	2–3 года
Рыба	4 месяцев	1 год
Готовые блюда (тушения, супы)	3-6 месяцев	1–2 года
Овощи	6 месяцев	1–2 года
Ягоды	1–2 месяца	6–8 месяцев
ХОЛОДИЛЬНИК	СТАНДАРТНЫЙ СРОК ХРАНЕНИЯ	СРОК ХРАНЕНИЯ В ВАКУУМЕ
Полутвердые сыры (чеддер, швейцарский)	1–2 недели	4–8 месяцев
Твердые сыры (пармезан)	1–2 недели	4–8 месяцев
Авокадо, нарезанный	1–2 дня	5–6 дней
КЛАДОВКА	СТАНДАРТНЫЙ СРОК ХРАНЕНИЯ	СРОК ХРАНЕНИЯ В ВАКУУМЕ
Орехи	6 месяцев	2 года
Рис	6 месяцев	2 года
Мука	6 месяцев	1–2 года
Сахар	6 месяцев	1–2 года
Кофе в зернах	6 месяцев	1 год

## ПРИМЕЧАНИЕ

*Эта таблица приведена только в качестве общего руководства. Срок хранения зависит от оригинального качества продуктов и качества вакуумной упаковки.*

## НЕПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

Вакуумное запаивание может использоваться для сохранения непищевых продуктов:

### Оборудование для туризма и путешествий, спасательное оборудование

Остаются сухими и занимают меньше места после вакуумной упаковки – бинты, спички, одежда, карты, паспорт, батарейки, фонарики, пленки, факелы и т. д.

### Серебро

Помогает предотвратить потемнение. Чтобы не допустить прокалывания вакуумных пакетов, перед вакуумным запаиванием заверните серебро в бумажное полотенце или мягкую ткань.

## Повторное запаивание пакетов

Мы рекомендуем использовать только пакеты Stollar VacuumFresh для вакуумной упаковки, но вы можете повторно запаивать пакеты, которые были запаяны на производстве, например упаковки чипсов, орехов, печенья и т. п. Обрежьте пакет по прямой линии и протрите от остатков масла и крошек, которые могут помешать запаиванию. Поместите пакет в зону запаивания, но не в каплесборный поддон и запаяйте. Пластиковые пакеты с замком и пластиковая пленка не могут запаиваться.



# УХОД И ОЧИСТКА

## Stollar Vacuum Pro Plus BVS900

Важно регулярно чистить все части системы вакуумного запаивания The Vacuum Pro Plus, чтобы не допустить развития бактерий и дрожжевой ферментации.

Следуйте нижеизложенному руководству по уходу и очистке:

### Очистка

1. Перед разборкой и очисткой убедитесь, что устройство отсоединено от розетки питания.
2. Чтобы очистить устройство, просто протрите чистой влажной тканью и тщательно высушите.

### ПРИМЕЧАНИЕ

*Вспененные прокладки вокруг вакуумной камеры необходимо тщательно высушить перед сборкой. При сборке необходимо соблюдать осторожность, чтобы не допустить повреждений и восстановить оригинальное положение, что предотвратит недостатки в герметизации.*

*Никогда не погружайте устройство в воду и не кладите в посудомоечную машину. Не помещайте никакие части в посудомоечную машину. Для очистки устройства нельзя использовать абразивные или агрессивные средства.*

### Очистка пакетов

Чтобы вымыть пакеты для повторного использования, выверните их и вымойте теплой мыльной водой и губкой. Не мойте пакеты в посудомоечной машине, поскольку сильное воздействие тепла может размягчить материал пакета и его будет невозможно использовать. Перед повторным использованием убедитесь, что пакеты полностью высохли.

### ПРИМЕЧАНИЕ

*Чтобы избежать отравления, не используйте пакеты, в которых были жирные продукты, сырое мясо, птица или курица или которые использовались в кипятке или микроволновой печи.*

### Хранение

Храните устройство на столе, на полке или в выдвижном ящике.





# STOLLAR

That's the idea™

STOLLAR is a registered trademark of B.T.U. Company, Ltd.

Due to continual improvements in design or otherwise,  
the product you purchase may differ slightly from the one illustrated in this booklet.

[www.stollar.eu](http://www.stollar.eu)