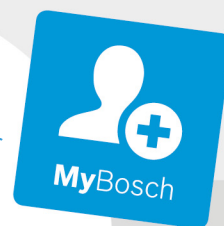




**BOSCH**

**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



# Vacuuming drawer

**BVE810NC0**

|                        |    |
|------------------------|----|
| Kasutusjuhend          | 3  |
| Naudojimo instrukcija  | 15 |
| Lietošanas instrukcija | 27 |



# Sisukord

|                                                                                    |                                                 |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Nõuetekohane kasutamine</b> . . . . .        | <b>4</b>  |
|    | <b>Olulised ohutusnõuded</b> . . . . .          | <b>4</b>  |
|    | <b>Kahjustuste põhjused</b> . . . . .           | <b>5</b>  |
|    | <b>Keskkonnakaitse</b> . . . . .                | <b>5</b>  |
|                                                                                    | Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus . . . . .       | 5         |
|    | <b>Seadmega tutvumine</b> . . . . .             | <b>6</b>  |
|                                                                                    | Kuidas vaakumsahtel töötab . . . . .            | 6         |
|                                                                                    | Vaakumsahtli ülesehitus . . . . .               | 6         |
|                                                                                    | Juhtpaneel . . . . .                            | 6         |
|                                                                                    | Avamine ja sulgemine . . . . .                  | 7         |
|                                                                                    | Lisatarvikud . . . . .                          | 7         |
|    | <b>Seadme kasutamine</b> . . . . .              | <b>7</b>  |
|                                                                                    | Seadme sisse- ja väljalülitamine . . . . .      | 7         |
|                                                                                    | Mahutis vakumeerimine . . . . .                 | 7         |
|                                                                                    | Kotis vakumeerimine . . . . .                   | 8         |
|                                                                                    | Kuivatamise läbiviimine . . . . .               | 9         |
|   | <b>Tabelid ja soovitused</b> . . . . .          | <b>10</b> |
|                                                                                    | Vakumeerimine sous-vide-küpsetuseks . . . . .   | 10        |
|                                                                                    | Kiire marineerimine ja aroomi andmine . . . . . | 10        |
|                                                                                    | Säilitamine ja transportimine . . . . .         | 10        |
|                                                                                    | Soovituslikud seadistused . . . . .             | 11        |
|  | <b>Puhastamine</b> . . . . .                    | <b>12</b> |
|  | <b>Mida teha tõrgete korral?</b> . . . . .      | <b>13</b> |
|  | <b>Hooldekeskus</b> . . . . .                   | <b>14</b> |
|                                                                                    | E-number ja FD-number . . . . .                 | 14        |
|                                                                                    | Tehnilised andmed . . . . .                     | 14        |

Lisateavet toodete, tarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist aadressil:

**www.bosch-home.com** ja Online-Shop:

**www.bosch-eshop.com**



## Nõuetekohane kasutamine

Lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi. Sellest leiate vajaliku teabe seadme ohutuks ja õigeks käsitlemiseks. Hoidke kasutus- ja paigaldusjuhend alles hilisemaks kasutamiseks või seadme järgmiste omanike tarvis.

Kontrollige seade pärast pakendi eemaldamist üle. Transpordil tekkinud vigastuste tuvastamise korral ärge ühendage seadet vooluvõrku.

Seade on ette nähtud kasutamiseks üksnes koduses majapidamises ja kodustes tingimustes. Kasutage seadet üksnes toiduainete vakumeerimiseks sobivates vaakumkottides ja vaakummahutites ning kile kokkusulutamiseks.

Kasutage seadet vaid kinnistes ruumides.

Üle 8-aastased lapsed ja isikud, kelle füüsilised või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad seadme kasutamiseks vajalikud teadmised ja kogemused, tohivad seadet kasutada ainult juhul, kui nende üle teostab järelevalvet nende turvalisuse eest vastutav isik või kui neile on selgitatud seadme ohutut käsitlemist ja kui nad on mõistnud seadmest tulenevaid ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada vaid juhul, kui nad on vanemad kui 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtimest eemal.

See seade on ette nähtud kasutamiseks kõrgusel kuni maksimaalselt 4000 meetrit üle merepinna.



## Olulised ohutusnõuded

### ⚠ Hoiatus – Põletusohu!

Vakumeerimiskambris olev kokkusulatusliist läheb sagedase kasutamise ja pikaajalise kokkusulutamise korral väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuuma kokkusulatusliistu. Hoidke lapsed seadmest eemal.

### ⚠ Hoiatus – Elektrilöögi oht!

- Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse seadet, mis on defektne. Eemaldage võrgupistik pistikupesast või lülitage elektrivool elektrikilbist välja. Võtke ühendust hooldekeskusega.
- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid tohib teha vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldekeskusesse.

### ⚠ Hoiatus – Tuleoht!

Vakumeerimiskambris olev kokkusulatusliist läheb väga kuumaks. Tuleohtlik aur võib süttida. Ärge vakumeerige vakumeerimiskambris tuleohtlikke vedelikke. Ärge hoidke seadme sisemuses tuleohtlikke materjale või esemeid.

### ⚠ Hoiatus – Vigastuste oht!

- Klaasist kaas võib ka kõige väiksemate pragude korral vakumeerimisel puruneda. Eemaldage võrgupistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge hooldekeskusesse.
- Vakumeerimise ajal deformeeruvad vakumeerimiskamber ja klaasist kaas suure alarõhu tõttu. Keeratava kaanega purgid, millel on vakumeerimisel kaas peal, ja teised kõvad esemed, mis ei deformeeru, ei tohi seadme klaasist kaanega kokku puutuda. Vastasel korral võib klaasi kaitsekiht vigastada saada ja klaasist kaas võib lõhkeda. Kõvade esemete ja mittedeformeeruvate toiduainete maksimaalne kõrgus võib olla 80 mm.
- Vaakumsahtli väärkasutamine võib põhjustada kehavigastusi või varalist kahju. Ärge torgake seadmega ühendatud voolikuid kehaõõnsustesse. Ärge vakumeerige elusaid loomi.

## Kahjustuste põhjused

### Tähelepanu!

- Iga kord enne kasutamist kontrollige seadet kahjustuste suhtes. Seejuures veenduge eelkõige, et klaasist kaas on täiesti terve. Kahjustuste tuvastamise korral ärge võtke seadet kasutusele. Võtke ühendust hooldekeskusega.
- Avage ja sulgege klaasist kaas ettevaatlikult.
- Ärge asetage klaasist kaane peale esemeid. Ärge kasutage seadet tööpinna ega alusena. Ärge laske esemetel kukkuda klaasist kaane peale. Kasutamiseks tõmmake sahtel terves ulatuses välja. Kasutusvälisel ajal pange sahtel täielikult kinni.
- Enne klaasist kaane sulgemist veenduge, et vakumeerimiskambris ei ole võõrkehi.
- Veenduge, et teravad esemed ei kahjusta tihendeid.
- Kontrollige klaasist kaane tihendi korrektset asendit. Veenduge, et tihendi aluspind on puhas ja vaba võõrkehadest. Vastasel korral võib tekkida tõrkeid seadme töös. Ärge kasutage seadet, kui tihend on defektne. Seade võib kahjustada saada. Võtke ühendust hooldekeskusega.
- Järgige puhastusjuhiseid.
- Kui vakumeerimisprotsessi ajal tekib voolukatkestus, jääb vaakum vakumeerimiskambris alles. Ärge mingil juhul püüdke klaasist kaant tööriista abil avada. Oodake, kuni vooluvarustus on taastunud ja käivitage vakumeerimisprotsess uuesti.
- Ärge vakumeerige toiduaineid müügipakendis, mille olete juba avanud. Kasutage üksnes vakumeerimiseks sobivaid kotte.
- Vaakumis hakkavad vedelikud keema juba madalatel temperatuuridel. Seejuures tekib aur ja seadme töös võib esineda tõrkeid.
  - Veenduge, et vakumeeritavate toiduainete algtemperatuur on võimalikult madal, soovitatavalt 1 – 8 °C.
  - Vedelikke ärge vakumeerige vaakumkotis maksimaalsel vakumeerimisastmel.
  - Soovitus: Vakumeerige vedelikke vaakumkotis vakumeerimisastmel 2.
  - Jälgige vakumeerimisprotsessi hoolikalt. Väheste mullide teke vakumeerimisel on normaalne. Sulatage kott enneaegselt kokku, kui mulle tekib suuremal määral.
  - Soovitus: Vedelikke võite vakumeerida ka kõvades vaakummahutites. Seejuures kasutage vakumeerimisastet 3. Vakumeerimiseks ärge kasutage plastpudelid ega muid anumaid, mis vakumeerimisel kokku tõmbuvad.

## Keskkonnakaitse

### Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Utiliseerige pakend keskkonnasäästlikult.



Seade on tähistatud vastavalt elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevale ELi direktiivile 2012/19/EL (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Europa Liidus.

## Seadmega tutvumine

Vaakumsahtlis saate toiduaineid sobivates kottides ja mahutites vakumeerida. Selles peatükis tutvute seadme ülesehituse ja põhifunktsioonidega.

### Kuidas vaakumsahtel töötab

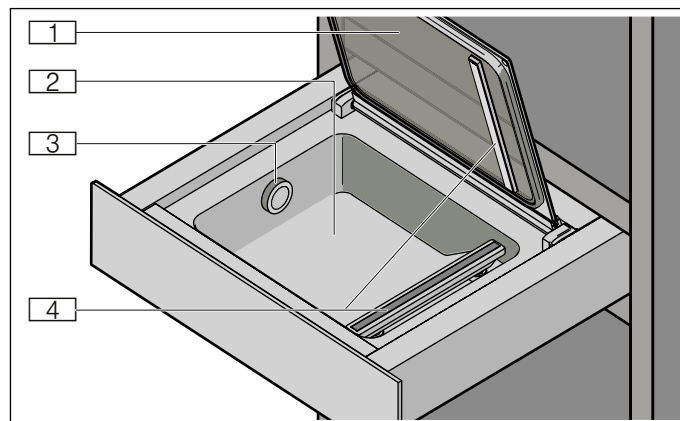
Vakumeerimise ajal pumbatakse õhk vakumeerimiskambrist ja kotist välja. Seejuures tekib kambris suur alarõhk. Mida kõrgem on vakumeerimisaste, seda vähem õhku jääb kambrisse ja kotti ja seda suurem on rõhkude vahe.

Kui valitud vakumeerimisaste on saavutatud, surutakse kokkusulatusliist vastu klaasist kaane külje olevat silikoonliistu. Seejuures sulatatakse kott kokku. Pärast lühikest jahtumisaega voolab õhk valju pahvakuga kambrisse tagasi. Seejuures tõmbub kott järsult kokku ja on tihedalt toiduaine ümber. Pärast seda avaneb sahtli klaasist kaas.

Vakumeerimisastmetel 1 kuni 3 saab tekitada erineva tasemega vaakumit. Tasemed erinevad kasutuse poolest: Mahutis vakumeerimisel on vakumeerimistase madalam ja sobib teatavate toiduainete jaoks paremini. Vaakumsahtel tuvastab välise vakumeerimisadapteri pealepanekul, milline režiim on parasjagu aktiivne.

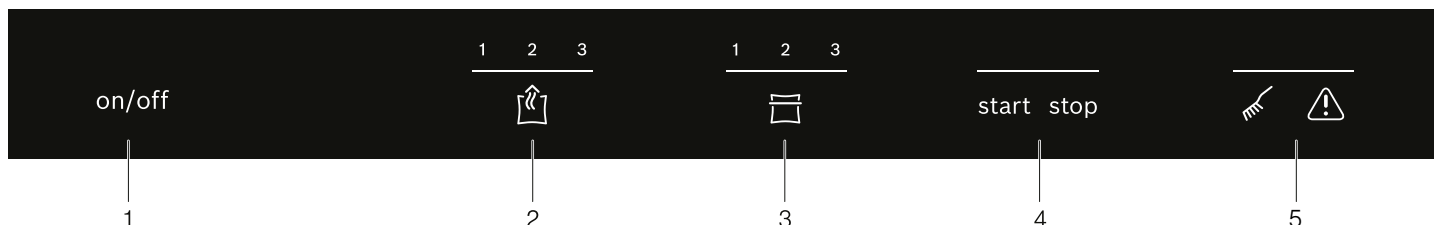
| Vakumeerimisastmed                 | 1    | 2    | 3    |
|------------------------------------|------|------|------|
| Kotis vakumeerimine                | 80 % | 95 % | 99 % |
| Mahutite ja pudelite vakumeerimine | 50 % | 75 % | 90 % |

### Vaakumsahtli ülesehitus



|   |                                          |
|---|------------------------------------------|
| 1 | Klaasist kaas                            |
| 2 | Roostevabast terasest vakumeerimiskamber |
| 3 | Õhu väljalaskeava                        |
| 4 | Kokkusulatusliist                        |

### Juhtpaneel



| Sümbol       | Selgitus                                                                                  |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 on/off     | Sisse-/väljalülitamine<br>Seadme sisse- ja väljalülitamine                                |
| 2            | Vakumeerimisaste<br>Vakumeerimisastme valimine                                            |
| 3            | Kokkusulatusaeg<br>Kokkusulatusaja valimine<br>Vakumeerimiskoti enneaegne kokkusulutamine |
| 4 start stop | Start<br>Vakumeerimisprotsessi käivitamine<br>Stopp<br>Vakumeerimisprotsessi katkestamine |
| 5            | Kuivatamine<br>Pumba kuivatamise läbiviimine                                              |
|              | Märkus<br>Lähtuda tõrgete tabelist                                                        |

## Avamine ja sulgemine

Sahtli avamiseks ja sulgemiseks vajutage sahtli keskkohale.

Avamisel hüppab sahtel kergesti välja. Seejärel saab seda lihtsalt välja tõmmata.

## Lisatarvikud

Vaakumsahtliga on kaasas järgmised lisatarvikud.

|                                                                                   |                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Välise vakumeerimisadapter</b><br>Adapter ühendatakse vaakumsahtli õhu väljalaskeavaga, et vakumeerida vakumeerimismahuteid. |
|  | <b>Vakumeerimisvoolik</b><br>Vakumeerimisvoolik ühendab välise vakumeerimisadapteri vaakummahutiga.                             |
|                                                                                   | <b>Vaakumkotid</b><br>180 x 280 mm (50 tk)<br>240 x 350 mm (50 tk)                                                              |

## Eritarvikud

Eritarvikuid saate tellida hooldekeskusest või müügiesindusest:

| Lisatarvik                        | Tellimisnumber edasimüüja juures | Tellimisnumber hooldekeskuses |
|-----------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|
| Vaakumkotid 180 x 280 mm (100 tk) | HEZ66D910                        | 17002081                      |
| Vaakumkotid 240 x 350 mm (100 tk) | HEZ66D920                        | 17002082                      |



## Seadme kasutamine

### Seadme sisse- ja väljalülitamine

Seadme sisse- või väljalülitamiseks puudutage sümbolit on/off.

Kui sisestusi ei tehta, lülitub seade 10 minuti pärast automaatselt välja.

### Mahutis vakumeerimine

Vakumeerige toiduaineid sobivas vaakumkotis, et need kauem säiliks.

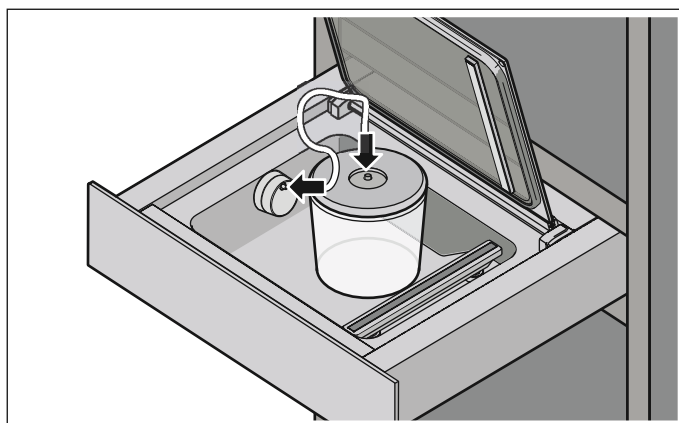
### Sobivad vaakummahutid

Kasutage üksnes mahuteid, mis on ette nähtud toiduainete vakumeerimiseks. Kauplustes pakutavad tooted erinevad kasutusotstarbe ja materjali poolest.

Seadme komplekti kuuluva vakumeerimisvooliku siseava läbimõõt on 3 mm. Vooliku sobivuse tagamiseks võib mahuti jaoks vaja minna adapterit. Sageli on sellised adapterid vaakummahutiga juba kaasas.

### Toimige järgmiselt

1. Avage klaasist kaas.



2. Ühendage vakumeerimisadapter õhu väljalaskeavaga.
3. Kinnitage voolik vakumeerimisadapteri ja vaakummahuti külge.
4. Vakumeerimisastme valimiseks puudutage sümbolit .
5. Vakumeerimisprotsessi käivitamiseks puudutage sümbolit start.

Vakumeerimisprotsess käivitub. Vakumeerimisastmete näidud vilguvad üksteise järel punase tulega seni, kuni valitud väärtus on saavutatud.

Vakumeerimisastmete näitude vilkumine lõpeb, kui seade on jõudnud soovitud astmele. Vakumeerimisastme näit süttib ja kõlab helisignaali. Nüüd võite vooliku mahuti ja välise vakumeerimisadapteri küljest lahti võtta.

**Märkus:** Katkestage vakumeerimine, kui tekib väga palju mulle.

## Vakumeerimisprotsessi katkestamine

Protsessi enneaegseks lõpetamiseks puudutage vakumeerimise ajal sümbolit stop.

Seade näitab saavutatud vakumeerimisastet.

Nüüd võite vooliku mahuti ja välise vakumeerimisadapteri küljest lahti võtta.

## Kotis vakumeerimine

Vakumeerige toiduained sobivas vaakumkotis, et neid kauem säilitada, marineerida või vaakumküpsutamiseks (sous-vide) ette valmistada.

### Sobivad vaakumkotid

Kasutage originaalkotte, mis on seadme tarnekomplektis või mida saab tootjalt lisatarvikuna tellida. Need kotid sobivad kasutamiseks temperatuuril -40 °C – 100 °C. Nii saab neid kotte kasutada nii toiduainete madalal temperatuuril säilitamiseks kui ka nendes vakumeeritud toiduainete küpsutamiseks. Nende kottide optimaalne kokkusulatusaeg saavutatakse astmel 2. Kotte võib kasutada mikrolaineahjus. Enne mikrolaineahjus soojendamist torgake kottidesse väikesed augud.

Kasutage üksnes kotte, mis on ette nähtud toiduainete vakumeerimiseks. Kauplustes pakutavad tooted erinevad kasutusotstarbe, temperatuurikindluse, materjali ja pinna poolest. Pöörake tähelepanu koti kasutusotstarbele.

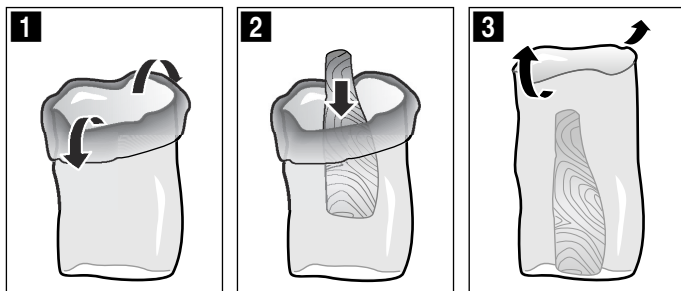
Vaakumkoti kokkusulatusaeg sõltub koti materjalist. Õhukeste kottide puhul piisab koti kokkusulatusaeg enamikul juhtudel astmel 1. Paksemast materjalist vaakumkotid vajavad pikemat kokkusulatusaeg astmel 2 või kõrgemal astmel.

Kokkusulatusliistu pikkus määrab vaakumkoti maksimaalse laiuse. Seetõttu kasutage vaid selliseid kotte, mille maksimaalne laius on 240 mm.

### Koti täitmine

Asetage toiduained vaakumkotti võimalikult üksteise kõrvale ja mitte üksteise peale.

Puhas ja kuiv kotiserv on veatu õmbluse jaoks väga oluline. Selleks et kokkusulatusõmblus oleks veatu, on oluline, et kotiserva õmbluse piirkonnas ei oleks toidujääke. Enne kui koti täidate, keerake koti serv umbes 3 cm tagasi. Pärast koti täitmist tõmmake serv uuesti sirgeks.



Selleks et säilitaksite ülevaate kottidest ja nendes vakumeeritud toiduainetest, on otstarbekas vakumeerimise kuupäevad ja koti sisu kirja panna.

## Toimige järgmiselt

1. Avage klaasist kaas.
2. Asetage vaakumkott kambris.

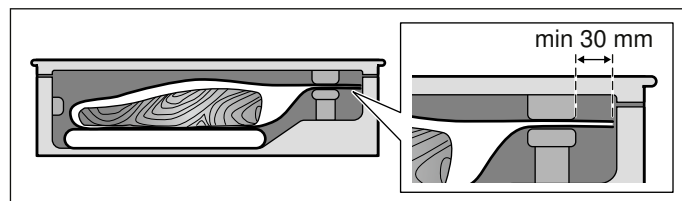
### Märkused

- Veenduge, et toiduainete temperatuur on võimalikult madal, soovitatavalt vahemikus 1 – 8 °C.

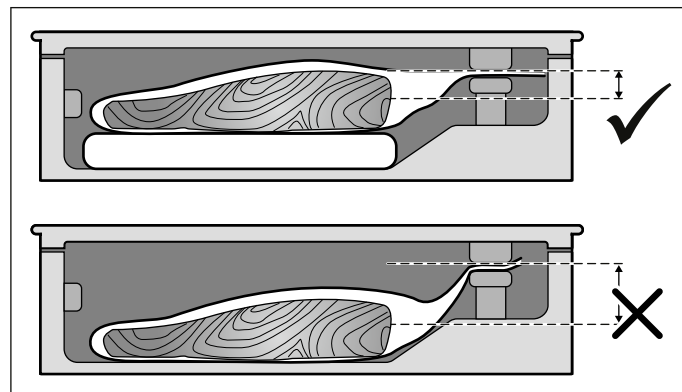
**Veenduge, et õhu väljalaskeava on vaba, et pump saaks õhku kambrist välja imeda.**

**Korralikult suletud õmbluse tagamiseks veenduge, et kott on keskasendis ja koti otsad on kokkusulatusliistul korrektselt üksteise peal.**

- Veenduge, et koti lahtine ots ulatub ca 3 cm üle kokkusulatusliistu, kuid see ei tohi olla kaane tihendi peal.



**Märkus:** Vajaduse korral kasutage kõrgendust, nt lõikelauda, et kott ei libiseks kohalt ära.



3. Vakumeerimisastme valimiseks puudutage sümbolit .
4. Kokkusulatusastme valimiseks puudutage sümbolit .
5. Pange klaasist kaas korralikult peale.
6. Vakumeerimisprotsessi käivitamiseks puudutage sümbolit start.

Vakumeerimisprotsess käivitub. Vakumeerimisastmete näidud vilguvad üksteise järel punase tulega seni, kuni valitud väärtus on saavutatud.

Kokkusulatusprotsess käivitub. Kokkusulatusastme näidud vilguvad üksteise järel punase tulega seni, kuni valitud väärtus on saavutatud.

Protsessi lõpus toimub kambri ventileerimine, kõlab helisignaali. Nüüd võite klaasist kaane avada ja kokkusulatatud vaakumkoti sahtlist välja võtta.



**⚠️ Hoiatus – Põletusohu!**

Vakumeerimiskambris olev kokkusulatusliist läheb sagedase kasutamise ja pikaajalise kokkusulatamise korral väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuuma kokkusulatusliistu. Hoidke lapsed seadmest eemal.

**Märkused**

- Kõrgeimal vakumeerimisastmel võib protsess kesta kuni 2 minutit. Selle aja möödudes kott suletakse ja saavutatud vakumeerimisastme näit süttib.
- Pärast vakumeerimist kontrollige koti õmblust. Püüdke õmblust ettevaatlikult lahti tõmmata. Kui see tuleb lahti, valige järgmisel korral kõrgem kokkusulatamisaste. Kui õmblus deformeerub, siis on see läinud liiga kuumaks. Järgmisel korral valige madalam kokkusulatamisaste või laske seadmel jahtuda.
- Kui vakumeerite toiduaineid kotis mitu korda järjest, läheb kokkusulatusliist üha kuumemaks. See võib mõjutada kokkusulatamisõmbluse kvaliteeti. Seepärast valige pärast paari vakumeerimisprotsessi lühem kokkusulatamisaeg või laske seadmel vahepeal umbes 2 minutit jahtuda.

**Enneaegne kokkusulatamine**

Kasutage seda funktsiooni, kui soovite tundlikke toiduaineid õhukindlalt pakendada, ilma et sisu oleks liiga tihedalt koti vastas.

Protsessi lõpetamiseks ja koti enneaegseks sulgemiseks puudutage sümbolit .

Seade näitab saavutatud vakumeerimisastet.

Protsessi lõpus toimub kambri ventileerimine, kõlab helisignaal. Nüüd võite klaasist kaane avada ja kokkusulatatud vaakumkoti kambrist välja võtta.

**Märkus:** Koti kokkusulatamiseks vajab vaakumsahtel teatavat vaakumiastet. Kui puudutate sümbolit  varem, pumpab vaakumsahtel kuni selle astmeni jõudmiseni veel õhku kambrist välja. Seejärel sulatatakse kott kokku.

**Vakumeerimisprotsessi katkestamine**

Protsessi enneaegseks lõpetamiseks puudutage vakumeerimise ajal sümbolit stop.

Seade näitab saavutatud vakumeerimisastet.

Kotti ei sulatata kokku. Kaas avaneb veidi ja kambrist ventileeritakse. Kõlab helisignaal. Nüüd võite vaakumkoti kambrist välja võtta.

**Kuivatamise läbiviimine**

Toiduainete vakumeerimisel satub vaakumpumba süsteemi üliväike kogus vett. Kogus on suurem, kui vakumeerite vedelikke või väga suure niiskusesisaldusega toiduaineid. Seetõttu on seadmel kuivatusfunktsioon, mis pumpa kogunenud niiskuse eemaldab.

Kui sümbol  süttib valge tulega, on soovitatav viia läbi kuivatusprotsess. Sellel hetkel saate seadet aga taas tavaliselt kasutada.

Kui sümbol  süttib punase tulega, tuleb kuivatusprotsess uuesti läbi viia.

**Toimige järgmiselt**

1. Pange klaasist kaas korralikult peale.

2. Puudutage sümbolit .

Kuivatus käivitub ja kestab 5 kuni 20 minutit. Sellel ajal vilgub sümbol  punase tulega. Protsessi käigusoleku ajal võite vaakumsahtli sulgeda.

Protsessi lõpus toimub kambri ventileerimine, kõlab helisignaal. Nüüd võite klaasist kaane avada.

**Märkus:** Üksainus kuivatusprotsess ei pruugi olla piisav. Kui pärast kuivatamist põlevad sümbolid  ja  punase tulega, siis on pumbasüsteemis ikka veel niiskust. Oodake, kuni sümbol  enam ei põle, ja käivitage kuivatusprotsess uuesti.

## Tabelid ja soovitused

### Vakumeerimine sous-vide-küpsetuseks

Vaakumsahtlis saate toiduaineid ette valmistada sous-vide-küpsetuseks. Sous-vide-küpsetus tähendab vaakumküpsetust madalal temperatuuril vahemikus 50 - 95°C, 100% aurus või veevannis.

Road suletakse spetsiaalses kuumuskindlas keedukotis vaakumsahtlis õhukindlalt.

#### Hoiatus – Oht tervisele!

Vaakumküpsetamine toimub madalal temperatuuril. Seepärast veenduge, et täidetud on järgmised kasutus- ja hügieeninõuded:

- Kasutage vaid värskeid ja parima kvaliteediga toiduaineid.
- Peske ja desinfitseerige käed. Kasutage ühekordseid kindaid või keetmis-/grillimistange.
- Eriti tähelepanelik olge selliste toiduainete valmistamisel, nagu linnuliha, munad ja kala.
- Köögivilja ja puuvilja peske alati hoolikalt ja koorige.
- Hoidke kõik pinnad ja lõikelauad alati puhtad. Eri toiduainete jaoks kasutage erinevaid lõikelaudu.
- Hoidke toiduaineid külmas. Võtke vakumeeritud toiduained külmkapist välja vaid ettevalmistamiseks ja asetage need seejärel taas külmkappi seniks, kuni küpsetamisega alustate.
- Road on ette nähtud üksnes koheseks tarbimiseks. Pärast küpsetamist tarbige road kohe ära, ärge säilitage neid kauem ka mitte külmkapis. Road ei sobi ülessoojendamiseks.

#### Vaakumkotid

Sous-vide-küpsetuseks kasutage tarnekomplekti kuuluvaid vaakumkotte. Vaakumkotte võite eraldi juurde tellida.

Ärge küpsetage roogi kottides, millesse need oli pakendatud ostmisel (nt portsjonitena pakendatud kala). Need kotid ei sobi sous-vide-küpsetuseks.

Asetage toiduained kotti võimalikult üksteise kõrvale ja mitte üksteise peale.

#### Vakumeerimine

Toiduainete vakumeerimiseks kasutage võimaluse korral kõrgeimat vakumeerimisastet. Vaid nii saavutate soojuse ühtlase ülekandumise ja täiusliku küpsetustulemuse.

Enne küpsetamist kontrollige, kas vaakum on kotis terviklik. Pöörake tähelepanu järgmistele punktidele:

- Vaakumkotis ei ole õhku.
- Kokkusulatusõmblus on veatult suletud.
- Vaakumkotis ei ole auke. Ärge kasutage sisetemperatuuridurit.
- Üheskoos vakumeeritud liha- ja kalatükke ei suruta üksteise vastu.
- Köögivilja ja magustoidud tuleb vakumeerida võimalikult õhukeselt.

Kahtluse korral võib toiduained asetada teise kotti ja uuesti vakumeerida.

Toiduaineid ei tohiks vakumeerida varem kui üks päev enne küpsetamist. Vaid nii on võimalik ära hoida, et toiduainest (nt köögiviljast) eraldub kuumuse ülekandumist takistavaid gaase või et roogade struktuur vaakumsurve tõttu muutub ja küpsetustulemus ei ole ideaalne.

### Kiire marineerimine ja aroomi andmine

Vaakumsahtlis saate toiduaineid, nagu liha, puuvili ja köögivilja kiiresti marineerida ja neile aroomi anda. Tavaline marineerimine võtab enamasti kaua aega ja tulemus ei ole väga intensiivne. Kotis vakumeerimisel avanewad toiduainete rakupoorid ja lisatud marinaad tõmbub kiiresti sisse. Nii tekib tunduvalt intensiivne maitse palju kiiremini.

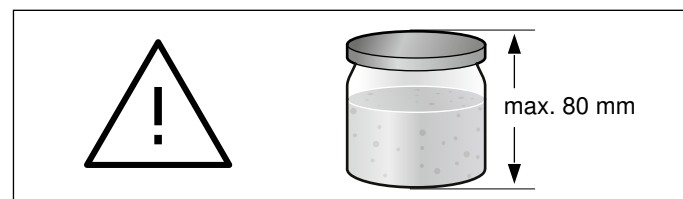
### Säilitamine ja transportimine

Pikendage toiduainete säilitusaega. Hapnikuvabas keskkonnas vakumeeritud värske toiduainete säilivusaeg pikeneb. Külmutatud vakumeeritud toiduainete külmahajustus on väiksem.

Klaaspurkides olevatele toiduainetele, näiteks moosidele ja kastmetele, pange uuesti kaas peale. Vaakum pikendab säilivusaega tunduvalt.

#### Märkused

- Tingimata jälgige, et kasutatud klaaspurgid ei ole kõrgemad kui 80 mm. Kõrgemad nõud võivad vigastada seadme klaasist kaant.



- Kasutage ainult keeratava kaanega purke, mis on tugevad ja terved.
- Keerake kaas käega kinni. Vakumeerimisel suletakse nõu automaatselt.
- Kõiki purke või kaasi ei saa vaakumi all uuesti sulgeda. Pärast vakumeerimist kontrollige, kas nõus on tekkinud vaakum: sisepoole kumerusega kaas, mida saab avada ainult jõudu kasutades, näitab, et vakumeerimine õnnestus. Kui kaanele vajutamise ja kaane vabastamise korral kaas avaneb ja kõlab klõpsuv heli, siis ei ole vaakumit tekkinud. Korra ke vakumeerimist või kasutage sobivaid keeratava kaanega purke.

Toiduained, nagu juust, kala või küüslauk ei eralda säilitamisel lõhna. Vakumeerimisel suletakse pakend hermeetiliselt, mistõttu on lõhnad ja maitse seotud ega kandu üle teistele toiduainetele.

Kinnised vaakumkotid või vaakummahutid on ideaalsed vedelate toiduainete transportimiseks. Neid on kerge käsitseda, need võtavad vähe ruumi ja on lekkekindlad.

## Soovituslikud seadistused

Vakumeeritud toiduained jäävad kohastes hoiutingimustes tunduvalt kauem värskeks. Kõrgemal vakumeerimisastmel säilivad toiduainete kvaliteet, välimus ja toidained paremini.

Järgmisest tabelist leiate soovitused eri toiduainete vakumeerimisastmete kohta. Järgige soovitusi vakumeerimisastmete ja toiduainete ettevalmistamise kohta.

### Märkused

- Kasutage üksnes värskeid toiduaineid. Enne vakumeerimist kontrollige toiduainete kvaliteeti.
- Vakumeerige üksnes külmi toiduaineid, mille soovituslik temperatuur on 1 °C – 8 °C.
- Alustage vakumeerimist soovituslikest vakumeerimisastmetest madalaimal.
- Pärast toiduainete väljavõtmist kontrollige nende kvaliteeti. Kasutage üksnes veatu kvaliteediga toiduaineid.

| Soovituslikud vakumeerimisastmed                                                                              |         | Lisamärkused                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------------------------------------------|
| <b>Toatemperatuuril hoitavad toiduained (20 °C kuni 23 °C)</b>                                                |         |                                                              |
| Küpsetised                                                                                                    | 1, 2, 3 |                                                              |
| Kuivad küpsetised/küpsised                                                                                    | 1       |                                                              |
| Tee/kohv                                                                                                      | 1, 2, 3 | hoida pimedas                                                |
| Riis/nuudlid                                                                                                  | 2       | vakumeerida mahutis                                          |
| Jahu/manna                                                                                                    | 1       |                                                              |
| Kooritud pähtlid                                                                                              | 3       | hoida pimedas                                                |
| Kuivatatud puuviljad                                                                                          | 3       |                                                              |
| Kreekerid/krõpsud                                                                                             | 1, 2    | vakumeerida mahutis                                          |
| <b>Värsked toiduained, mis külmutatakse (-18 °C kuni -16 °C) või mida hoitakse külmkapis (3 °C kuni 7 °C)</b> |         |                                                              |
| Kala                                                                                                          | 3       |                                                              |
| Linnuliha                                                                                                     | 3       |                                                              |
| Liha                                                                                                          | 3       |                                                              |
| Vorstikang                                                                                                    | 3       |                                                              |
| Vorstiviilud                                                                                                  | 3       |                                                              |
| Kõva juust                                                                                                    | 3       |                                                              |
| Pehme juust                                                                                                   | 2       | vakumeerida mahutis                                          |
| Köögivil                                                                                                      | 2       | eelnevalt koorida ja blanšeerida                             |
| Lehtsalat, pestud                                                                                             | 2       | vakumeerida mahutis                                          |
| Ürdid                                                                                                         | 1, 2    | vakumeerida mahutis                                          |
| Puuvili (kõva)                                                                                                | 3       |                                                              |
| Puuvili (pehme)                                                                                               | 2       | vakumeerida mahutis<br>soovitav hoida eelnevalt sügavkülmas* |
| *Struktuuri säilitamiseks hoidke toiduaineid taldrikule laotuna ca 1 tund sügavkülmas.                        |         |                                                              |



## Puhastamine

Puhastage seadet ainult siis, kui see on välja lülitatud.

Veenduge, et kokkusulatusliist vakumeerimiskambris on jahtunud.

### **Hoiatus – Põletusohu!**

Vakumeerimiskambris olev kokkusulatusliist läheb sagedase kasutamise ja pikaajalise kokkusulatamise korral väga kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuuma kokkusulatusliistu. Hoidke lapsed seadmest eemal.

Puhastamisel veenduge, et vakumeerimiskambrisse, eeskätt vaakumpumba õhu väljalaskeavas ei tungi vesi ega teised vedelikud. Ärge kunagi pihustage seadme peale ega sisse vett.

Ärge kasutage kõrgsurve- ega aurupesureid.

Kasutage ainult neutraalseid puhastusvahendeid, nagu nõudepesuvahend ja vesi. Ärge kasutage küürimisvahendeid ega alkoholisisaldusega puhastusvahendeid.

Puhastage vaid niiske lapiga.

Ärge kasutage küüriva toimega nuustikuid ega klaasist kaabitsaid.

**Märkus:** Pärast puhastamist laske seadmel ja tarvikutel täielikult kuivada.

### **Klaasist esipaneel ja klaasist kaas**

Klaasist esipaneeli ja klaasist kaant puhastage klaasipuhastusvahendi ja niiske lapiga.

Ärge kasutage küüriva toimega nuustikuid ega klaasist kaabitsaid.

### **Roostevabast terasest vakumeerimiskamber**

Katlakivi-, rasva-, tärklise- ja munavalgeplekid eemaldage alati kohe. Selliste plekkide alla võib tekkida rooste. Puhastamiseks kasutage vett ja vähesel määral nõudepesuvahendit. Kuivatage pind pehme lapiga.

### **Plastist juhtpaneel**

Ärge kasutage küüriva toimega nuustikuid ega klaasist kaabitsaid.

### **Kokkusulatusliist**

Eemaldage kokkusulatusliistu küljest kilejääd.

Ärge kunagi puhastage kokkusulatusliistu küürivate puhastusvahenditega. Kasutage pehmet lappi.

Kokkusulatusliistu ei tohi pesta nõudepesumasinas.

### **Väline vakumeerimisadapter**

Peske adapter käsitsi puhtaks. See ei sobi nõudepesumasinas pesemiseks.

### **Vakumeerimisvoolik**

Vakumeerimisvoolik peske käsitsi puhtaks. See ei sobi nõudepesumasinas pesemiseks.

## ? Mida teha tõrgete korral?

Tõrke korral on tihti tegemist vaid pisiasjaga. Enne klienditeenindusse pöördumist pöörake palun tähelepanu järgnevas tabelis toodud juhiste.

**Märkus:** Parandustöid tohivad teha vaid asjaomase kvalifikatsiooniga tehnikud. Asjatundmatult teostatud parandustööd võivad kaasa tuua tõsisemaid ohtusid.

| Tõrge                                                                                                                                                                                                                   | Viga                                                                               | Põhjused                                                                                   | Kõrvaldamine                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mõne sekundi pärast ilmub märkus  .                                                                                                    | Vaakumit ei ole võimalik õigesti tekitada.                                         | Klaasist kaas ei ole korralikult suletud.                                                  | Avage ja sulgege klaasist kaas uuesti. Seejuures avaldage klaasist kaanele esimeste sekundite jooksul veidi survet.                                                                                                      |
|                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                    | Klaasist kaane tihend ei ole õiges asendis või on defektne.                                | Kontrollige tihendit.                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                    | Klaasist kaane tihend on deformeerunud.                                                    | Suruge tihend ettevaatlikult sirgeks.                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                    | Välise vaakummahuti kaas ei ole korralikult suletud.                                       | Kontrollige vaakumkaane asendit. Kasutage üksnes sobivaid vaakummahuteid.                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                    | Väline vakumeerimisliitnik ei ole vakumeerimiskambri õhu väljalaskevaga õigesti ühendatud. | Kontrollige välise vakumeerimisliitmiku asendit.                                                                                                                                                                         |
| Märkus  ilmub, kui pump on 2 minutit töötanud.                                                                                         | Vaakum tekib liiga aeglaselt. Valitud vakumeerimisastet ei ole võimalik saavutada. | Vedelikud hakkavad temperatuuri tõustes keema. Vaakumi teke lõpeb.                         | Vakumeerige vaid külmi vedelikke.                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                    |                                                                                            | Kui vakumeerimiskamber on niiske, pühkige see kuivaks.                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                    |                                                                                            | Sulatage vaakumkott kokku kohe, kui tekivad suuremad mullid.                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                    |                                                                                            | Valige madalam vakumeerimisaste.                                                                                                                                                                                         |
| Vakumeerimisprotsessi ei ole võimalik käivitada. Sümbolit start ei kuvata, kuigi kaas on suletud.                                                                                                                       | Seade ei tuvasta kaant.                                                            | Klaasist kaanel puudub ukseüliliit või seade ei tuvasta seda.                              | Võtke ühendust hooldekeskusega.                                                                                                                                                                                          |
| Mitu korda järjest kasutamise korral: vakumeerimisprotsess näib kulgevat normaalselt, kuid kotti ei sulatata kokku.                                                                                                     |                                                                                    | Rakendunud on trafo temperatuurikaitseüliliit.                                             | Laske seadmel vähemalt 10 minutit jahtuda. Seejärel proovige uuesti. Laske seadmel kahe vakumeerimisprotsessi vahel vähemalt 2 minutit jahtuda.                                                                          |
| Vakumeerimisprotsess kestab iga kord üha kauem.                                                                                                                                                                         |                                                                                    | Pumbasüsteem sisaldab liiga palju niiskust.                                                | Seade kontrollib vakumeerimisprotsesse. Kui pumbaõli on sidunud liiga palju niiskust, ilmub sümbol  . Käivitage kuivatamisprotsess. |
|                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                    | Pumbasüsteem on väga kuum.                                                                 | Laske seadmel jahtuda ja katsetage siis uuesti.                                                                                                                                                                          |
| Pärast kuivatamist kuvab seade sümboleid  ja  . |                                                                                    | Kuivatusprotsessist üksinda ei piisanud.                                                   | Oodake, kuni sümbol  enam ei põle. Seejärel korraldage kuivatusprotsessi.                                                             |
| Vaakum kilekotis ei jää püsima.                                                                                                                                                                                         | Kott on defektne.                                                                  | Vakumeeritava toiduaine teravad osad, nt kondid võivad torgata kotti auke.                 | Kontrollige, kas kotis on auke. Kasutage teist kotti. Kui aukude põhjuseks on vakumeeritava toiduaine teravad osad, siis paigutage need kotti võimaluse korral nii, et need ei vigasta koti seina.                       |
|                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                    | Valitud kokkusulatusaeg ei sobi konkreetse kile jaoks.                                     | Valige teistsugune kokkusulatusaeg.                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                    | Õmbluse äärtes on vedelikku, rasva või puru. Kotti õmbluse äärtes on volte.                | Veenduge, et kott on kuiv ja see on kokkusulatusliistul pingule tõmmatud. Võtke kasutusele teine kott. Enne koti täitmist keerake koti serv 3 cm võrra tagasi.                                                           |

| Tõrge               | Viga | Põhjused                                            | Kõrvaldamine                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------|------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kaant ei saa avada. |      | Tekkinud on kerge vaakum, mis hoiab kaane suletuna. | Ärge kasutage avamiseks jõudu ega tööriista abi. Käivitage uus vakumeerimisprotsess ja katkestage see kohe.<br>Lahutage seade vooluvõrgust. Oodake 30 sekundit ja lülitage seade siis uuesti sisse.<br>Puudutage sümbolit on/off kauem kui 5 sekundit. Toimub lähtestamine. |



## Hooldekeskus

Kui Teie seade vajab parandamist, pöörduge meie hooldekeskusse. Leiame alati sobiva lahenduse ja sageli ei ole tehnikut vaja kohale kutsudagi.

### E-number ja FD-number

Asjatundliku nõustamise tagamiseks teatage meile oma seadme täielik tootenumber (E-nr) ja valmistamisnumber (FD-nr). Andmesildi numbritega leiate, kui avate seadme ukse.

|                        |                |                     |  |
|------------------------|----------------|---------------------|--|
| ■■■■■ ■■■■■■ ■■■■      |                |                     |  |
| <b>E-Nr.</b> ■■■■■■ ■■ | <b>FD</b> ■■■■ | <b>Z-Nr.</b> ■■■■■■ |  |
| ■■■ ■■■■■■ ■■■■        |                |                     |  |

Et vajaduse korral ei oleks vaja pikalt otsida, võite oma seadme andmed ja hooldekeskuse telefoninumbri siia kirja panna.

|             |  |              |  |
|-------------|--|--------------|--|
| <b>E-nr</b> |  | <b>FD-nr</b> |  |
|-------------|--|--------------|--|

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Hooldekeskus</b> ☎ |  |
|-----------------------|--|

Pidage meeles, et seadme valest käsitsemisest tingitud tõrgete korral on hooldustehniku visiit ka garantii kehtivuse ajal tasuline.

Lähima hooldekeskuse kontaktandmed leiate siit või lisatud hooldekeskuste loetelust.

Usaldage tootja asjatundlikkust. Sellest lähtudes tagate, et parandustöid teevad asjaomase kvalifikatsiooniga hooldustehnikud, kes kasutavad seadme jaoks ettenähtud originaalvaruosi.

### Tehnilised andmed

|                   |            |
|-------------------|------------|
| Vooluvarustus:    | 220 -240 V |
| Sisendvõimsus:    | 50/60 Hz   |
| VDE-kontrollitud: | 320 W      |
| CE-märgis:        | jah        |
|                   | jah        |

# Turinys

|                                                                                    |                                                             |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Naudojimas pagal paskirtį. ....</b>                      | <b>16</b> |
|    | <b>Svarbūs saugos nurodymai ....</b>                        | <b>16</b> |
|    | <b>Galimos gedimų priežastys. ....</b>                      | <b>17</b> |
|    | <b>Aplinkosauga ....</b>                                    | <b>17</b> |
|                                                                                    | Ekologiškas utilizavimas. ....                              | 17        |
|    | <b>Susipažinkite su prietaisu. ....</b>                     | <b>18</b> |
|                                                                                    | Vakuumavimo stalčiaus veikimo būdas ....                    | 18        |
|                                                                                    | Vakuumavimo stalčiaus struktūra. ....                       | 18        |
|                                                                                    | Valdymo skydelis. ....                                      | 18        |
|                                                                                    | Atidarymas ir uždarymas ....                                | 19        |
|                                                                                    | Priedai ....                                                | 19        |
|    | <b>Prietaiso valdymas. ....</b>                             | <b>19</b> |
|                                                                                    | Prietaiso įjungimas ir išjungimas ....                      | 19        |
|                                                                                    | Vakuumavimas indelyje ....                                  | 19        |
|                                                                                    | Vakuumavimas maišelyje ....                                 | 20        |
|                                                                                    | Džiovinimas ....                                            | 21        |
|   | <b>Lentelės ir patarimai ....</b>                           | <b>22</b> |
|                                                                                    | Vakuumavimas norint paruošti „Sous-vide“ ruošimo būdui .... | 22        |
|                                                                                    | Greitas marinavimas ir aromatizavimas ....                  | 22        |
|                                                                                    | Laikymas ir transportavimas. ....                           | 22        |
|                                                                                    | Rekomenduojami nuostatai ....                               | 23        |
|  | <b>Valymas. ....</b>                                        | <b>24</b> |
|  | <b>Ką daryti atsiradus sutrikimams? ....</b>                | <b>25</b> |
|  | <b>Klientų aptarnavimo tarnyba. ....</b>                    | <b>26</b> |
|                                                                                    | E numeris ir FD numeris ....                                | 26        |
|                                                                                    | Techniniai duomenys ....                                    | 26        |

---

Daugiau informacijos apie produktus, priedus, atsargines dalis ir teikiamas paslaugas rasite interneto svetainėje: **[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)** ir interneto parduotuvėje: **[www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)**

## Naudojimas pagal paskirtį

Atidžiai perskaitykite šią instrukciją. Tik tada galėsite saugiai ir tinkamai naudotis prietaisu. Išsaugokite naudojimo ir montavimo instrukciją, kad galėtumėte vėliau pasinaudoti arba perduoti naujam savininkui.

Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei transportuojant prietaisas buvo pažeistas, jo neprijunkite.

Šis prietaisas naudojamas tik privačiame namų ūkyje ir namų aplinkoje. Šį prietaisą naudokite tik į tinkamus vakuumo maišelius ir vakuumo indelius sudėtam maistui vakuumuoti ir plėvelei užlydyti.

Šį prietaisą eksploatuokite tik uždaroje patalpose.

Jaunesni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, sensoriniai arba protiniai gebėjimai yra mažesni, arba neturintieji patirties bei žinių šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi už jų saugumą atsakingo asmens arba jo instruktuoti apie saugų prietaiso naudojimą bei supratę iš to kylančius pavojus.

Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi.

Jaunesniems nei 8 metų vaikams neleidžiama būti arti prietaiso ir jungiamojo laido.

Šis prietaisas pritaikytas naudojimui tik iki ne daugiau kaip 4000 metrų aukštyje virš jūros lygio.

## Svarbūs saugos nurodymai

### Įspėjimas – Pavojus nudegti!

Vakuomo kameroje esanti lydymo juosta dažnai naudojant ir nustačius ilgą lydymo laiką smarkiai įkaista. Niekada nelieskite karštos lydymo juostos. Liepkite pasitraukti vaikams.

### Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

- Dėl prasiskverbusio skysčio gali įvykti srovės smūgis. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugedusio prietaiso. Iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Taisyti prietaisą gali tik specialiai išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas. Jei prietaisas sugedo, ištraukite šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

### Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

Vakuomo kameroje esanti lydymo juosta smarkiai įkaista. Gali užsiliepsnoti degūs garai. Vakuomo maišelyje nevakuumuokite jokių degių skysčių. Prietaiso viduje nelaikykite jokių degių medžiagų ir daiktų.

### Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

- Jei stikliniame dangtyje yra nedidelių įtrūkimų, susidarius vakuumui dangtis gali suskilti. Iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Vakuumuojant dėl didelio neigiamojo slėgio pasikeičia vakuumo kameros ir stiklinio dangčio forma. Užsukamieji stiklainiai, kiti kieti indai ir formos nekeičiantys maisto produktai negali liestis prie dangčio, jei kameroje vakuumuojama uždarius dangtį. Kitaip bus pažeistas stiklo apsauginis sluoksnis ir stiklinis dangtis gali suskilti. Kieti indai ir formos nekeičiantys maisto produktai negali būti aukštesni nei 80 mm.
- Netinkamai naudojant vakuumavimo stalčių galima susižeisti. Į kūno angas nekiškite jokių prie prietaiso prijungtų žarnų. Nevakuumuokite jokių gyvų gyvūnų.



## Galimos gedimų priežastys

### Dėmesio!

- Prieš naudodami prietaisą patikrinkite, ar jis nepažeistas. Svarbiausia patikrinkite, ar nesuskilęs stiklinis dangtis.  
Pastebėję pažeidimų nenaudokite prietaiso. Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.
- Stiklinį dangtį atidarykite ir uždarykite lėtai.
- Ant stiklinio dangčio nestatykite jokių daiktų. Nenaudokite prietaiso kaip stalviršio ar statymo paviršiaus. Stenkitės, kad ant stiklinio dangčio nenukristų jokių daiktų. Prieš pradėdami naudoti, visiškai ištraukite stalčių. Nenaudojamą stalčių uždarykite iki galo.
- Prieš uždarydami stiklinį dangtį įsitikinkite, kad vakuumo kameroje nėra jokių pašalinių daiktų.
- Atkreipkite dėmesį, kad sandariklio nepažeistų smailūs arba aštrūs daiktai.
- Patikrinkite, ar tinkamai uždėtas stiklinio dangčio sandariklis. Atkreipkite dėmesį, kad sandariklio uždėjimo paviršius būtų švarus, kad ant jo nebūtų pašalinių daiktų. Kitaip tai gali turėti neigiamos įtakos prietaiso veikimui.  
Nenaudokite prietaiso, jei sandariklis yra pažeistas. Galite sugadinti prietaisą. Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.
- Atkreipkite dėmesį į valymo nuorodas.
- Jei vykstant vakuumavimui nutrūktų elektros srovės tiekimas, vakuumo kameroje esantis vakuumas išsilaikys. Jokiu būdu nebandykite stiklinio dangčio atidaryti koku nors įrankiu. Palaukite, kol vėl bus pradėta tiekti elektros srovė ir iš naujo įjunkite vakuumavimo procesą.
- Nevakuuokite maisto produktų pakuotėse, kuriose jie parduodami, jei šias pakuotes jau buvote atidarę. Naudokite tik vakuumuoti tinkančius maišelius.
- Vakuume esantis skystis pradeda virti žemoje temperatūroje. Prasiskverbiantys garai gali sutrikdyti prietaiso funkcijų veikimą.
  - Atkreipkite dėmesį, kad maisto produkto pradinė temperatūra būtų kuo žemesnė, geriausia 1–8 °C.
  - Į vakuumo maišelį supilto skysčio niekada nevakuuokite nustatę aukščiausią vakuumo pakopą.
  - Rekomendacija: į vakuumo maišelį supiltą skystį vakuumuokite nustatę 2 vakuumo pakopą.
  - Atidžiai stebėkite vakuumavimo procesą. Normalu, jei vakuumuojant skysčius pradeda kilti nedideli burbuliukai. Užlydykite maišelį, kai pastebėsite pradėjusius kilti burbuliukus.
  - Patarimas: skysčius galite vakuumuoti ir tvirtuose, parduotuvėse įsigyjamuose vakuumo indeliuose. Tam naudokite 3. vakuumo pakopą. Vakuumavimui nenaudokite jokių plastikinių butelių arba kitų talpų, kurios gali susitraukti išorinio vakuumavimo proceso metu.

## Aplinkosauga

### Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos Sąjungos direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktyva reglamentuoja ES galiojančią senos įrangos grąžinimo ir utilizavimo tvarką.

## Susipažinkite su prietaisu

Vakuumo stalčiuje galite vakuumuoti į tinkamus maišelius ir indelius sudėtus maisto produktus. Šiame skyriuje aprašyta Jūsų prietaiso struktūra ir pagrindinės funkcijos.

### Vakuumavimo stalčiaus veikimo būdas

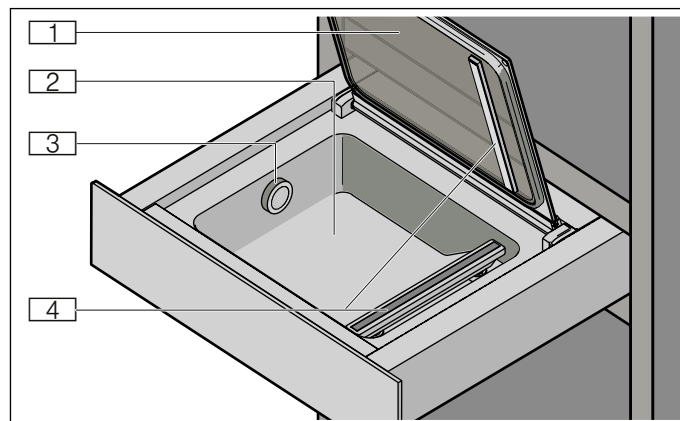
Vykstant vakuumavimo procesui iš vakuumo kameros ir maišelio išsiurbiamas oras. Tuomet kameroje susiformuoja didelis neigiamasis slėgis. Kuo aukštesnė vakuumo pakopa, tuo mažiau oro lieka kameroje ir maišelyje, ir tuo didesnis yra slėgio skirtumas, lyginant su aplinka.

Kai pasiekiamas parinkta vakuumo pakopa, lydymo juosta spaudžiama prie silikoninės juostos, esančios ant stiklinio dangčio. Tai užlydomas maišelis. Po trumpo vėsavimo laiko oras vėl garsiai įleidžiamas į kamerą. Tuomet maišelis labai susitraukia ir apgaubia maisto produktą. Paskui atsidaro stalčiaus stiklinis dangtis.

Pageidaujant tam tikro vakuumo laipsnio, vakuumuojant galima nustatyti vakuumo pakopas nuo 1 iki 3. Pasiekiamas vakuumo laipsnis priklauso nuo naudojimo atvejo: vakuumuojant indelyje susidaro mažesnis vakuumas ir šis būdas tam tikriems maisto produktams tinka geriau. Uždėjus išorinį vakuumo adapterį vakuumavimo stalčius automatiškai atpažįsta, koks režimas yra aktyvintas.

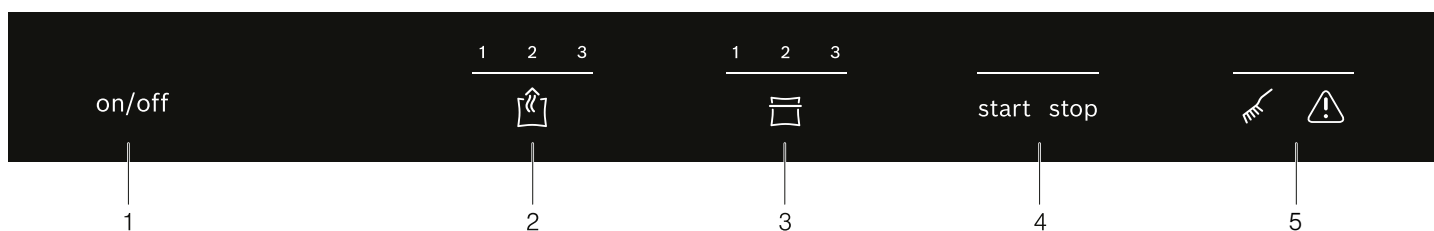
| Vakuumo pakopos                 | 1    | 2    | 3    |
|---------------------------------|------|------|------|
| Vakuumavimas maišelyje          | 80 % | 95 % | 99 % |
| Indelių ir butelių vakuumavimas | 50 % | 75 % | 90 % |

### Vakuumavimo stalčiaus struktūra



|   |                                         |
|---|-----------------------------------------|
| 1 | Stiklinis dangtis                       |
| 2 | Vakuumo kamera iš nerūdijančiojo plieno |
| 3 | Oro ištraukimo anga                     |
| 4 | Lydymo juosta                           |

### Valdymo skydelis



| Simbolis                                                                              | Paaiškinimas           |                                                                |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------|--|
| 1 on/off                                                                              | Įjungimas / išjungimas | Prietaiso įjungimas ir išjungimas                              |  |
| 2  | Vakuumo pakopa         | Vakuumo pakopos parinktis                                      |  |
| 3  | Lydymo laikas          | Lydymo laiko parinktis<br>Vakuumo maišelio išankstinis lydymas |  |
| 4 start                                                                               | Paleistis              | Vakuumavimo proceso įjungimas                                  |  |
| stop                                                                                  | Sustabdymas            | Vakuumavimo proceso nutraukimas                                |  |
| 5  | Džiovinimas            | Siurblio džiovinimas                                           |  |
|    | Nuoroda                | Atkreipkite dėmesį į triukšų lentelę                           |  |

## Atidarymas ir uždarymas

Norėdami atidaryti arba uždaryti stalčių, spustelėkite jo vidurį.

Atidarant stalčius lengvai iššoka. Paskui jį galima lengvai ištraukti.

## Priedai

Prie vakuumavimo stalčiaus pridedami priedai.

|                                                                                   |                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Išorinis vakuumo adapteris</b><br>Adapteris maunamas ant vakuumavimo stalčiaus oro ištraukimo angos, norint vakuumuoti indelius. |
|  | <b>Vakuumo žarna</b><br>Vakuumo žarna išorinis vakuumo adapteris prijungiamas prie vakuumo indelio.                                 |
|                                                                                   | <b>Vakuumo maišeliai</b><br>180 x 280 mm (50 vienetų)<br>240 x 350 mm (50 vienetų)                                                  |

## Specialieji priedai

Specialiųjų priedų galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje arba specializuotose parduotuvėse.

| Priedai                                         | Užsakymo numeris užsakant specializuotoje parduotuvėje | Užsakymo numeris užsakant klientų aptarnavimo tarnyboje |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Vakuumo maišeliai<br>180 x 280 mm (100 vienetų) | HEZ66D910                                              | 17002081                                                |
| Vakuumo maišeliai<br>240 x 350 mm (100 vienetų) | HEZ66D920                                              | 17002082                                                |



## Prietaiso valdymas

### Prietaiso įjungimas ir išjungimas

Norėdami prietaisą įjungti arba išjungti, palieskite simbolį on/off.

Neįvedus jokių duomenų, prietaisas automatiškai išsijungia po 10 minučių.

### Vakuumavimas indelyje

Maisto produktus vakuumuokite tinkamame vakuumo indelyje, kad maisto produktai ilgiau išliktų švieži.

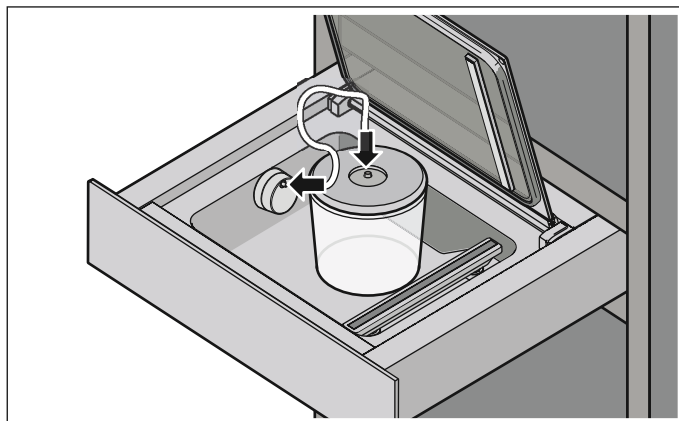
### Tinkami vakuumo indeliai

Naudokite tik maisto produktams vakuumuoti tinkančius indelius. Parduotuvėje įsigijami gaminiai skiriasi tinkamumu maisto produktams ir medžiaga.

Prie šio prietaiso pridėtos vakuumo žarnos vidinis skersmuo yra 3 mm. Gali reikėti naudoti adapterį, kad žarna tiktų Jūsų indeliui. Dažniausiai tokių adapterių pridedama prie vakuumo indelių.

### Atliekami veiksmai

1. Atidarykite stiklinį dangtį.



2. Prie oro ištraukimo angos prijunkite vakuumo adapterį.
3. Prie vakuumo adapterio ir vakuumo indelio prijunkite žarną.
4. Norėdami parinkti vakuumo pakopą, palieskite simbolį .
5. Norėdami įjungti vakuumavimo procesą, palieskite simbolį start.

Pradedama vakuumuoti. Vakuumo pakopų indikatoriai paeiliui mirksi raudona spalva, kol pasiekama parinkta reikšmė.

Vakuumo pakopų indikatoriai nustoja mirksėti, kai pasiekama nustatytoji reikšmė. Šviečia pasiekta vakuumo pakopa ir pasigirsta signalas. Nuo indelio ir išorinio vakuumo adapterio atjunkite žarną.

**Pastaba.** Nutraukite vakuumavimo procesą, jei burbuliukai pradeda kilti intensyviai.

## Vakuumavimo proceso nutraukimas

Vykstant vakuumavimui palieskite simbolį stop, jei norite procesą nutraukti anksčiau.

Prietaise rodoma iki dabar pasiekta vakuumo pakopa.

Nuo indelio ir išorinio vakuumo adapterio atjunkite žarną.

## Vakuumavimas maišelyje

Maisto produktus vakuumuokite tinkamuose vakuumo maišeliuose, kad maisto produktai ilgiau išliktų švieži, jei norite juos marinuoti arba paruošti „Sous-vide“ ruošimo būdui.

### Tinkami vakuumo maišeliai

Naudokite originalius, prie prietaiso pridedamus vakuumo maišelius arba užsisakykite juos kaip priedą. Šie maišeliai pritaikyti temperatūrai nuo – 40 °C iki 100 °C. Todėl šiuose maišeliuose galima laikyti žemoje temperatūroje ir ruošti juose vakuumuotus patiekalus. Optimalus maišelio lydymo laikas yra 2 pakopa. Maišelius galima naudoti mikrobangų krosnelėje. Prieš šildydami mikrobangų krosnelėje, subadykite maišėlį.

Naudokite tik maisto produktams vakuumuoti tinkančius maišelius. Parduotuvėje įsigijami gaminiai skiriasi tinkamumu maisto produktams, atsparumu temperatūrai, medžiaga ir paviršiumi. Atkreipkite dėmesį į nurodytą maišelio paskirtį.

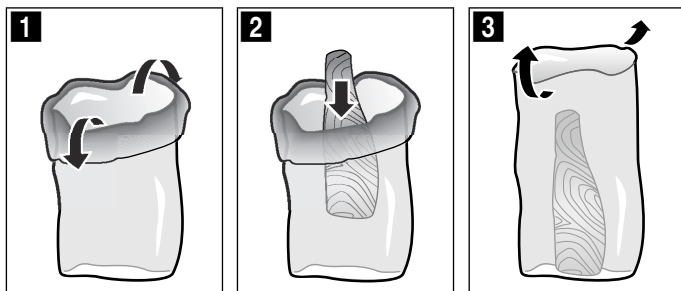
Vakuumo maišelio užlydymo laikas visada priklauso nuo maišelio medžiagos. Plonasieniams maišeliams užlydyti dažniausiai pakanka 1 lydymo pakopos. Storesnės medžiagos maišelių lydymo laikas yra ilgesnis, todėl reikia nustatyti 2 arba aukštesnę lydymo pakopą.

Nuo lydymo juostos priklauso, kokio dydžio vakuumo maišelius galėsite naudoti. Todėl visada naudokite daugiausia 240 mm pločio maišelius.

### Maišelio pripildymas

Maisto produktus į vakuumo maišėlį dėkite vieną prie kito, o ne vieną ant kito.

Kad lydymo siūlė būtų tinkamos kokybės, maišelio kraštas turi būti švarus ir sausas. Norint tinkamai užlydyti siūlę, ant maišelio krašto siūlės srityje negali būti jokių maisto produktų likučių. Prieš pripildydami maišėlį, atverskite maždaug 3 cm maišelio krašto. Pripildę maišėlį kraštą vėl užlenkite.



Kad nepamirštumėte, rekomenduojame ant maišelio užrašyti vakuumavimo datą ir koks produktas maišelyje yra užvakuuotas.

## Atliekami veiksmai

1. Atidarykite stiklinį dangtį.
2. Įdėkite vakuumo maišėlį į kamerą.

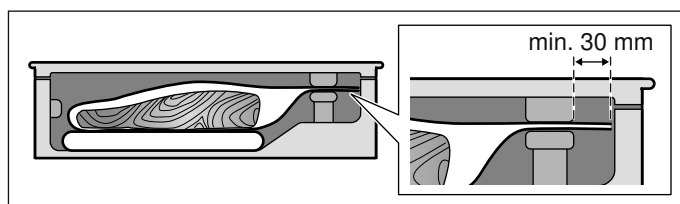
### Pastabos

- Maisto produkto pradinė temperatūra turėtų būti kuo žemesnė, geriausia 1–8 °C.

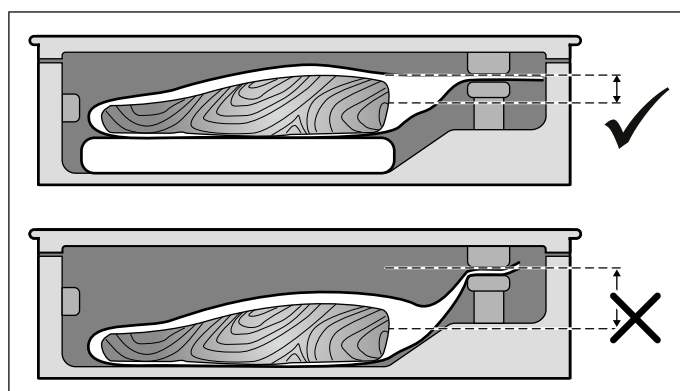
**Atkreipkite dėmesį, kad neuždengtumėte oro ištraukimo angos, per kurią siurblys iš kameros išsiurbia orą.**

**Stebėkite, kad maišėlį padėtumėte centre, o abu maišelio galai ant lydymo juostos būtų lygiai vienas virš kito, kad lydymo siūlė būtų sandariai uždaryta.**

- Atkreipkite dėmesį, kad už lydymo juostos turi likti maždaug 3 cm laisvo maišelio galo, tačiau jis negali būti uždėtas ant dangčio sandariklio.



**Pastaba.** Jei reikia, naudokite paaukštinimą, pvz., pjaustymo lentelę, kad maišelis nenuslystų.



3. Norėdami parinkti vakuumo pakopą, palieskite simbolį .
4. Norėdami parinkti lydymo laiką, palieskite simbolį .
5. Tvirtai uždarykite stiklinį dangtį ir jį laikykite.
6. Norėdami įjungti vakuumavimo procesą, palieskite simbolį start.

Pradedama vakuumuoti. Vakuumo pakopų indikatoriai paeiliui mirksi raudona spalva, kol pasiekama parinkta reikšmė.

Pradedama lydyti. Lydymo pakopų indikatoriai paeiliui mirksi raudona spalva, kol pasiekama parinkta reikšmė.

Pasibaigus procesui kamera vėdinama ir pasigirsta signalas. Dabar galite atidaryti stiklinį dangtį ir užlydytą vakuumo maišėlį išimti iš kameros.

**⚠️ Įspėjimas – Pavojus nudegti!**

Vakuomo kameroje esanti lydymo juosta dažnai naudojant ir nustačius ilgą lydymo laiką smarkiai įkaista. Niekada nelieskite karštos lydymo juostos. Liepkite pasitraukti vaikams.

**Pastabos**

- Nustačius aukščiausią vakuomo pakopą, procesas gali trukti iki 2 minučių. Prabėgus šiam laikui butelis užlydomas ir šviečia pasiekta vakuomo pakopa.
- Baigę vakuumuoti patikrinkite lydymo siūlę ant butelio. Pabandykite atsargiai praplėsti siūlę. Jei ji nesilaiko, kitą kartą rinkitės aukštesnę lydymo pakopą. Jei siūlė deformuojasi, vadinasi, ji buvo įkaitusi per daug. Kitą kartą rinkitės žemesnę lydymo pakopą arba palaukite, kol prietaisas atvės.
- Jei maisto produktus maišelyje vakuumuojate kelis kartus iš eilės, lydymo juosta įkaista smarkiau. Tai gali turėti įtakos lydymo siūlės kokybei. Todėl po kelių vakuumavimo procesų parinkite trumpesnį lydymo laiką arba pasibaigus vienam procesui palaukite maždaug 2 minutes, kol prietaisas atvės.

**Užlydymas anksčiau**

Naudokite šią funkciją, jei norite, kad jautrūs maisto produktai maišelyje būtų supakuoti sandariai, tačiau maišelis per daug neapgaubtų turinio.

Vykstant vakuumavimui palieskite simbolį , kad procesas būtų baigtas ir maišelio lydymas prasidėtų anksčiau.

Prietaise rodoma iki dabar pasiekta vakuomo pakopa.

Pasibaigus procesui kamera vėdinama ir pasigirsta signalas. Dabar galite atidaryti stiklinį dangtį ir užlydytą vakuomo maišelį išimti iš kameros.

**Pastaba.** Kad būtų galima užlydyti maišelį, vakuumavimo stalčiuje turi būti tam tikras vakuomo laipsnis. Jei prieš tai paliesite simbolį , dar prieš pasiekiant šį laipsnį vakuumavimo stalčius iš kameros ištrauks visą orą. Paskui maišelis bus užlydytas.

**Vakuumavimo proceso nutraukimas**

Vykstant vakuumavimui palieskite simbolį stop, jei norite procesą nutraukti anksčiau.

Prietaise rodoma iki dabar pasiekta vakuomo pakopa.

Maišelis nebus užlydytas. Dangtelis lengvai atsidaro ir vėdinama kamera. Pasigirsta signalas. Dabar galite vakuomo maišelį išimti iš kameros.

**Džiovinimas**

Vakuumuojant maisto produktus nedidelis vandens kiekis patenka į vakuomo siurblio sistemą. Didesnis vandens kiekis patenka vakuumuojant skysčius arba labai drėgnus maisto produktus. Todėl šiame prietaise yra džiovinimo funkcija, kuri išdžiovina siurblyje susikaupusį skystį.

Jei simbolis  šviečia balta spalva, rekomenduojama įjungti džiovinimo funkciją. Veikiant šiai funkcijai prietaisą galima įprastai naudoti toliau.

Jei simbolis  šviečia raudona spalva, privaloma įjungti džiovinimo funkciją.

**Atliekami veiksmai**

1. Tvirtai uždarykite stiklinį dangtį ir jį laikykite.

2. Palieskite simbolį .

Įsijungia džiovinimo funkcija ir ji trunka nuo 5 iki 20 minučių. Vykstant procesui simbolis  mirksi raudona spalva. Vakuomo stalčių galite uždaryti vykstant procesui.

Pasibaigus procesui kamera vėdinama ir pasigirsta signalas. Dabar galite atidaryti stiklinį dangtį.

**Pastaba.** Vien džiovinimo proceso gali nepakakti. Jei pasibaigus džiovinimo procesui simboliai  ir  šviečia raudona spalva, vadinasi, siurblio sistemoje dar yra drėgmės. Palaukite, kol užges simbolis , ir dar kartą įjunkite džiovinimo procesą.



## Lentelės ir patarimai

### Vakuumavimas norint paruošti „Sous-vide“ ruošimo būdui

Savo vakuumavimo stalčiuje galite maisto produktus paruošti ruošimui „Sous-vide“ būdu. „Sous-vide“ maisto ruošimo būdas – tai ruošimas „vakuume“, nustačius žemą 50–95 °C temperatūrą ir 100 % garų tiekimą arba dedant į vandens vonelę.

Maistas sudedamas į specialų, karščiui atsparų maisto ruošimo maišelį, kuris sandariai užlydomas vakuumavimo stalčiuje.

#### Įspėjimas – Rizika sveikatai!

„Sous-vide“ būdu maistas ruošiamas labai žemoje temperatūroje. Būtinai atkreipkite dėmesį, kad reikia laikyti toliau nurodytą naudojimo ir higienos nuorodų.

- Naudokite tik šviežius, geriausios ir nepriekaištingos kokybės maisto produktus.
- Plaukite ir dezinfekuokite rankas. Naudokite vienkartinės pirštines arba maisto / grilio žnyples.
- Kritinius maisto produktus, pvz., paukštieną, kiaušinius ir žuvį, ruoškite labai atidžiai.
- Daržoves ir vaisius visada kruopščiai nuplaukite ir (arba) nuvalykite.
- Pjaustymo lentelės ir paviršiai visada turi būti švarūs. Skirtingiems maisto produktams naudokite skirtingas pjaustymo lenteles.
- Atkreipkite dėmesį, kad produktas iki ruošimo visada turi būti užšaldytas. Šaldymo procesą galima trumpam nutraukti, norint paruošti maisto produktą, paskui, uždėjus plėvelę, iki maisto ruošimo toliau reikia laikyti šaldytuve.
- Maistas turi būti suvartotas iš karto. Paruoštas maistas turi būti suvartotas iš karto ir jo negalima laikyti ilgai, net šaldytuve. Jo negalima pašildyti iš naujo.

#### Vakuomo maišeliai

Ruošdami „Sous-vide“ būdu naudokite pristatytus vakuomo maišelius. Vakuomo maišelius galima užsakyti papildomai.

Neruoškite maisto maišeliuose, kuriuose jis buvo įdėtas parduotuvėje (pvz., žuvies porcijos). Šie maišeliai nėra pritaikyti „Sous-vide“ ruošimo būdui.

Maisto produktus į maišelį dėkite vieną prie kito, o ne vieną ant kito.

#### Vakuumavimas

Jei įmanoma, vakuumuodami maistą naudokite aukščiausią vakuomo pakopą. Tik tuomet šiluma perduodama tolygiai ir maistas paruošiamas tinkamai.

Prieš pradėdami ruošti patikrinkite, ar maišelyje tikrai yra vakuumas. Patikrinkite pagal toliau pateiktus punktus.

- Vakuomo maišelyje nėra oro / jo yra labai mažai.
- Užlydymo siūlė yra visiškai užlydyta.
- Vakuomo maišelyje nėra skylių. Nenaudokite vidaus temperatūros jutiklio.
- Kartu vakuume esantys mėsos ar žuvies gabalėliai nespaudžia vienas kito.
- Jei įmanoma, daržovės ir desertai vakuumuojami kuo plokščiau.

Jei kyla abejonų, ruošiamą maistą sudėkite į naują maišelį ir jį užlydykite.

Maisto produktus vakuume galima laikyti daugiausia vieną dieną ir paskui būtina paruošti. Tik tuomet bus galima užtikrinti, kad iš maisto produkto (pvz., iš daržovių) nepasišalins dujos, kurios perduoda šilumą, arba dėl vakuumo slėgio nepasikeis maisto struktūra ir jo ruošimo būdas.

### Greitas marinavimas ir aromatizavimas

Vakuumavimo stalčiuje galite greitai aromatizuoti arba sumarinuoti maisto produktus, pavyzdžiui, mėsą, vaisius ir daržoves. Įprastai konservuojant užtrunkama daug laiko ir šis procesas nėra intensyvus. Vakuumuojant maišelyje atsiveria maisto produktų poros ir užpiltas marinatas greičiau susigeria. Todėl per labai trumpą laiką maistas įgauna daug intensyvesnį skonį.

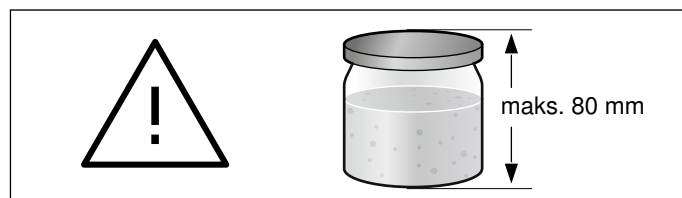
### Laikymas ir transportavimas

Pailginkite maisto produktų laikymo trukmę. Kadangi vakuume nėra deguonies, tinkamai laikomi vakuumuoti švieži maisto produktai ilgiau išlieka tinkami naudoti. Rizika, kad užšaldyti vakuumuoti maisto produktai apšals, yra labai maža.

Stikliniuose induose laikomus maisto produktus, pavyzdžiui, uogienes ir padažus, galite iš naujo sandariai uždaryti. Dėl vakuumo jie ilgiau išliks švieži.

#### Pastabos

- Būtinai atkreipkite dėmesį, kad naudojami stikliniai indai negali būti aukštesni nei 80 mm. Aukštesni indai gali pažeisti prietaiso stiklinį dangtį.



- Naudokite tik stabilius ir nepažeistus užsukamuosius stiklainius.
- Indą užsukite tik rankomis. Vakuumas indą uždarys automatiškai.
- Ne visi indai arba dangčiai tinkami pakartotiniam uždarymui, esant vakuui. Po vakuumavimo patikrinkite, ar susidarė vakuumas: į vidų įgaubtas dangtis, kurį atidaryti galima tik panaudojus jėgą, reiškia, kad vakuumas susidarė. Jeigu įspaudžiant ir atleidžiant, dangtis sutarška ir yra lengvai atidaromas, reiškia, kad vakuumas nesudarė. Pakartokite vakuumavimo procesą arba naudokite tinkamus indus su užsukamais dangčiais.

Maisto produktus, pavyzdžiui, sūrį, žuvį ir česnakus, galite laikyti taip, kad jie neskleistų kvapo. Vykstant vakuumavimo procesui uždaroama sandariai, todėl neprasiskverbiamas nepageidaujamas kvapas ir skonis neperduodamas kitiems maisto produktams.

Labai patogiu transportuoti skysčius sandariai užsandarintuose vakuomo maišeliuose ar vakuomo indeliuose. Juos lengva naudoti, iš jų neišbėga skystis ir jie neužima daug vietos.

## Rekomenduojami nuostatai

Tinkamai laikomi vakuumuoti maisto produktai daug ilgiau išlieka švieži. Naudojant aukštesnę vakuumo pakopą išsaugoma geresnė maisto produkto kokybė, išvaizda ir išlieka maistingosios medžiagos.

Toliau esančioje lentelėje pateikiamos rekomendacijos, kokias vakuumo pakopas naudoti skirtingiems maisto produktams. Atkreipkite dėmesį į svarbias nuorodas dėl rekomenduojamų vakuumo pakopų ir maisto produktų paruošimo.

### Pastabos

- Naudokite tik šviežius maisto produktus. Prieš vakuumuodami patikrinkite maisto produkto kokybę.
- Vakuumuokite tik šaltus maisto produktus, geriausia, kai jų temperatūra yra 1–8 °C.
- Pradėkite nuo žemiausios rekomenduojamos vakuumo pakopos.
- Iš laikymo vietos išėmę maisto produktą patikrinkite jo kokybę. Nenaudokite abejotinos kokybės maisto produktų.

| Rekomenduojamos vakuumo pakopos                                                                                        |         | Specialios nuorodos                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------------------------------|
| <b>Maisto produktai, kurie yra laikomi kambario temperatūroje (nuo 20 °C iki 23 °C)</b>                                |         |                                                  |
| Kepiniai                                                                                                               | 1, 2, 3 |                                                  |
| Sausi kepiniai / keksai                                                                                                | 1       |                                                  |
| Arbata / kava                                                                                                          | 1, 2, 3 | Laikyti tamsoje                                  |
| Ryžiai / makaronai                                                                                                     | 2       | Vakuumuoti indelyje                              |
| Miltai / manų kruopos                                                                                                  | 1       |                                                  |
| Riešutai be kevalo                                                                                                     | 3       | Laikyti tamsoje                                  |
| Džiovinti vaisiai                                                                                                      | 3       |                                                  |
| Krekeriai / traškučiai                                                                                                 | 1, 2    | Vakuumuoti indelyje                              |
| <b>Švieži maisto produktai, kurie laikomi užšaldyti (nuo –18 °C iki –16 °C) arba šaldytuve (nuo 3 °C iki 7 °C)</b>     |         |                                                  |
| Žuvis                                                                                                                  | 3       |                                                  |
| Paukštiena                                                                                                             | 3       |                                                  |
| Mėsa                                                                                                                   | 3       |                                                  |
| Visa dešra                                                                                                             | 3       |                                                  |
| Pjaustyta dešra                                                                                                        | 3       |                                                  |
| Kietasis sūris                                                                                                         | 3       |                                                  |
| Minkštasis sūris                                                                                                       | 2       | Vakuumuoti indelyje                              |
| Daržovės                                                                                                               | 2       | Pirmiausia nuvalyti ir nuplikyti                 |
| Plautos lapinės salotos                                                                                                | 2       | Vakuumuoti indelyje                              |
| Žolelės                                                                                                                | 1, 2    | Vakuumuoti indelyje                              |
| Vaisiai (kieti)                                                                                                        | 3       |                                                  |
| Vaisiai (minkšti)                                                                                                      | 2       | Vakuumuoti indelyje<br>Rekomenduojame pašaldyti* |
| *Kad būtų išsaugota maisto produktų struktūra, maždaug 1 valandą juos pašaldykite padėję ant lėkštės vieną šalia kito. |         |                                                  |

## Valymas

Prietaisą visada valykite tik jį išjunge.

Įsitikinkite, kad atvėso vakuumo kameroje esanti lydymo juosta.

### **Įspėjimas – Pavojus nudegti!**

Vakuomo kameroje esanti lydymo juosta dažnai naudojant ir nustačius ilgą lydymo laiką smarkiai įkaista. Niekada nelieskite karštos lydymo juostos. Liepkite pasitraukti vaikams.

Valydami stebėkite, kad į vakuumo kamerą, o svarbiausia į vakuumo siurblio oro ištraukimo angą, nepatektų vandens ir jokių kitų skysčių. Prietaiso iš vidaus ir iš išorės niekada nepurškite vandeniu.

Nenaudokite aukšto slėgio valymo įrenginių arba garų srove valančių prietaisų.

Naudokite tik neutralias valymo priemones, pavyzdžiui, ploviklį ir vandenį. Nenaudokite jokių šveičiamųjų priemonių ar valymo priemonių su alkoholiu.

Valykite tik drėgna servetėle.

Nenaudokite jokių braižančių šveičiamųjų kempinių ar stiklo grandiklių.

**Pastaba.** Išvalę prietaisą ir priedus palaukite, kol jie visiškai išdžius.

### **Stiklinė priekinė dalis ir stiklinis dangtis**

Stiklinę priekinę dalį ir stiklinį dangtį valykite stiklų valikliu ir minkšta servetėle.

Nenaudokite jokių braižančių šveičiamųjų kempinių ar stiklo grandiklių.

### **Vakuomo kamera iš nerūdijančiojo plieno**

Nedelsdami pašalinkite kalkių, riebalų, krakmolo ir kiaušinio baltymo dėmes. Po tokiomis dėmėmis gali prasidėti korozija. Valykite vandeniu ir nedideliu kiekiu ploviklio. Paviršius nusauskite minkšta servetėle.

### **Plastikinis valdymo skydelis**

Nenaudokite jokių braižančių šveičiamųjų kempinių ar stiklo grandiklių.

### **Lydymo juosta**

Nuo lydymo juostos nuvalykite plėvelės likučius.

Lydymo juostos niekada nevalykite šveičiamosiomis valymo priemonėmis. Naudokite minkštą servetėlę.

Lydymo juostos negalima plauti indaplovėje.

### **Išorinis vakuumo adapteris**

Adapterį plaukite rankomis. Jo negalima plauti indaplovėje.

### **Vakuomo žarna**

Vakuomo žarną plaukite rankomis. Jos negalima plauti indaplovėje.



## Ką daryti atsiradus sutrikimams?

Triktis dažniausiai atsiranda dėl smulkmenos. Prieš skambindami į klientų aptarnavimo tarnybą, atkreipkite dėmesį į toliau esančioje lentelėje pateiktas nuorodas.

**Pastaba.** Remontuoti gali tik kvalifikuoti specialistai. Jei Jūsų prietaiso remonto darbai bus atlikti netinkamai, gali kilti didelių pavojų.

| Triktis                                                                                                                                                                                                                       | Triktis                                                            | Priežastys                                                                                  | Pagalba                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nuoroda  pasirodo po kelių sekundžių.                                                                                                        | Vakuumas negali susidaryti tinkamai.                               | Netinkamai uždarytas stiklinis dangtis.                                                     | Atidarykite stiklinį dangtį ir uždarykite iš naujo. Pirmomis sekundėmis stiklinį dangtį spauskite nestipriai.                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                               |                                                                    | Stiklinio dangčio sandariklis prigludęs netinkamai arba sugedo.                             | Patikrinkite sandariklį.                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                                                                                                               |                                                                    | Pasikeitė stiklinio dangčio sandariklio forma.                                              | Prispauskite sandariklį atsargiai ir tiesiai.                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                               |                                                                    | Netinkamai uždarytas išorinio vakuomo indelio dangtis.                                      | Patikrinkite, ar tinkamai uždėtas vakuomo dangtelis. Naudokite tik tinkamą vakuomo indelį.                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                                                                                                               |                                                                    | Išorinė vakuumavimo jungtis netinkamai prijungta prie vakuomo kameros oro ištraukimo angos. | Patikrinkite išorinės vakuumavimo jungties padėtį.                                                                                                                                                                                |
| Nuoroda  pasirodo siurbliui veikus 2 minutes.                                                                                                | Vakuumas susidaro per lėtai. Nepasiekiami parinkta vakuomo pakopa. | Kylant temperatūrai skystis pradeda virti. Nustoja formotis vakuumas.                       | Vakuumuokite tik šaltus skysčius.                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                               |                                                                    |                                                                                             | Jei vakuomo kamera drėgna, išsausinkite ją.                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                               |                                                                    |                                                                                             | Vakuomo maišelį užlydykite anksčiau, nei pradeda formotis dideli burbuliukai.                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                               |                                                                    |                                                                                             | Parinkite žemesnę vakuomo pakopą.                                                                                                                                                                                                 |
| Nepavyksta įjungti vakuumavimo proceso. Nepasirodo simbolis start, nors dangtis uždarytas.                                                                                                                                    | Prietaisas neatpažįsta dangčio.                                    | Ant stiklinio dangčio nėra durelių jungiklio arba prietaisas jį neatpažįsta.                | Skambinkite į klientų aptarnavimo tarnybą.                                                                                                                                                                                        |
| Naudojus keletą kartų iš eilės: vakuumavimo procesas pasibaigė tinkamai, tačiau maišelis neužlydytas.                                                                                                                         |                                                                    | Suveikė lydymo transformatoriaus apsaugos nuo temperatūros jungiklis.                       | Palaukite 10 minučių, kol prietaisas atvės. Paskui pabandykite dar kartą. Tarp vakuumavimo procesų reikia palaukti mažiausiai 2 minutes, kol prietaisas atvės.                                                                    |
| Vakuumavimo procesas trunka vis ilgiau.                                                                                                                                                                                       |                                                                    | Siurblio sistemoje per daug skysčio.                                                        | Prietaisas kontroliuoja vakuumavimo procesus. Siurblio alyvoje atsiradus per daug skysčio, pasirodo simbolis  . Įjunkite džiovinimo procesą. |
|                                                                                                                                                                                                                               |                                                                    | Siurblio sistema labai įkaitusi.                                                            | Palaukite, kol prietaisas atvės, ir paskui pabandykite dar kartą.                                                                                                                                                                 |
| Pasibaigus džiovinimui prietaise rodomi simboliai  ir  . |                                                                    | Šio džiovinimo proceso nepakako.                                                            | Palaukite, kol užges simbolis  . Paskui iš naujo įjunkite džiovinimo procesą.                                                                  |

| Triktis                                | Triktis                    | Priežastys                                                                              | Pagalba                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plėvelės maišelyje vakuumas neišlieka. | Maišelis yra sugadintas.   | Maišelj gali pradurti aštrios vakuumuojamo produkto dalys, pavyzdžiui, kaulai.          | Patikrinkite, ar maišelis nepažeistas. Naudokite kitą maišelj. Jei maišelj pažeidė aštrios vakuumuojamo produkto dalys, tuomet produktą į maišelj įdėkite taip, kad jis nepažeistų maišelio sienelių. |
|                                        | Netinkamai užlydyta siūlė. | Šiai plėvelės medžiagai netinka parinktas lydymo laikas.                                | Parinkite kitą lydymo laiką.                                                                                                                                                                          |
|                                        |                            | Ant lydymo siūlės yra skysčio, riebalų arba trupinių. Ant maišelio siūlės yra raukšlių. | Įsitikinkite, kad maišelis yra sausas, jis ant lydymo juostos padėtas visu paviršiumi ir nesusidaro raukšlės.                                                                                         |
|                                        |                            |                                                                                         | Paimkite kitą maišelj. Prieš dėdami į maišelj produktus, atverskite maždaug 3 cm maišelio krašto.                                                                                                     |
| Nepavyksta atidaryti dangčio.          |                            | Susidarė nedidelis vakuumas, kuris sulaiko dangtį.                                      | Nebandykite atidaryti jėga arba įrankiu. Vėl įjunkite vakuumavimo procesą ir greitai jį išjunkite.                                                                                                    |
|                                        |                            |                                                                                         | Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Palaukite 30 sekundžių ir vėl pradėkite eksploatuoti.                                                                                                        |
|                                        |                            |                                                                                         | Simbolį on/off lieskite ilgiau nei 5 sekundes. Vyksta atstatas.                                                                                                                                       |



Jei prietaisą reikia remontuoti, Jums padės klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai. Mes visada rasime tinkamą sprendimą, kad išvengtume nebūtinų techninės priežiūros tarnybos personalo apsilankymų.

## E numeris ir FD numeris

Kad galėtume Jums kompetentingai padėti,  
paskambinę nurodykite visą gaminio (E Nr.) ir gamyklos  
numerį (FD Nr.). Gaminio lentelę su numeriais rasite  
atidarę prietaiso dureles.

|                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| ■■■■■ ■■■■■■■■■■ ■■■■ |                      |
| E-Nr. ■■■■■■■■■■ ■■   | FD ■■■■ Z-Nr. ■■■■■■ |
| ■■■ ■■■■■■■■■■ ■■■■   |                      |

Kad prireikus netektų ilgai ieškoti, savo prietaiso duomenis ir klientų aptarnavimo tarnybos telefono numerį galite įrašyti čia.

|                             |  |        |  |
|-----------------------------|--|--------|--|
| E Nr.                       |  | FD Nr. |  |
| Klientų aptarnavimo tarnyba |  |        |  |

Atminkite, kad dėl gedimų, atsiradusių netinkamai naudojant prietaisą, iškvietus techninės priežiūros specialistą, už jo apsilankymą teks mokėti net ir garantiniu laikotarpiu.

Artimiausių visų šalių klientų aptarnavimo tarnybų kontaktinius duomenis rasite čia arba pridedamame klientų aptarnavimo tarnybų sąrašė.

Pasitikėkite gamintojo kompetencija. Būsite tikri, kad remonto darbus atlieka išmokyti techninės priežiūros tarnybos technikai, kurie turi Jūsų prietaisui tinkančias originalias atsargines dalis.

## Techniniai duomenys

|                                                     |            |
|-----------------------------------------------------|------------|
| Elektrosrovės šaltinis:                             | 220–240 V  |
|                                                     | 50 / 60 Hz |
| Bendroji prijungimo reikšmė:                        | 320 W      |
| Patikrinta Vokietijos elektrotechnikų sąjungos VDE: | Taip       |
| CE ženklas:                                         | Taip       |

# Satura rādītājs

|                                                                                    |                                                       |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Mērķim atbilstīga lietošana</b> .....              | <b>27</b> |
|    | <b>Svarīgi drošības norādījumi</b> .....              | <b>28</b> |
|    | <b>Bojājumu iemesli</b> .....                         | <b>29</b> |
|    | <b>Vides aizsardzība</b> .....                        | <b>29</b> |
|                                                                                    | Videi nekaitīga utilizācija .....                     | 29        |
|    | <b>Ierīces apraksts</b> .....                         | <b>30</b> |
|                                                                                    | Tā darbojas vakuuma iepakotāja atvilktnē .....        | 30        |
|                                                                                    | Vakuuma iepakotāja atvilktnes uzbūve .....            | 30        |
|                                                                                    | Vadības panelis .....                                 | 30        |
|                                                                                    | Atvēršana un aizvēršana .....                         | 31        |
|                                                                                    | Piederumi .....                                       | 31        |
|    | <b>Ierīces lietošana</b> .....                        | <b>31</b> |
|                                                                                    | Ieslēgt un izslēgt ierīci .....                       | 31        |
|                                                                                    | Iepakotā vakuuma traukā .....                         | 31        |
|                                                                                    | Iepakotā vakuuma maisiņā .....                        | 32        |
|                                                                                    | Žāvēšanas palaišana .....                             | 33        |
|   | <b>Tabulas un ieteikumi</b> .....                     | <b>34</b> |
|                                                                                    | Vakuumēšana gatavošanai pēc „sous-vide” metodes ..... | 34        |
|                                                                                    | Ātrā marinēšana un aromatizēšana .....                | 34        |
|                                                                                    | Glabāšana un transportēšana .....                     | 34        |
|                                                                                    | Ieteicamie iestatījumi .....                          | 35        |
|  | <b>Mazgāšana</b> .....                                | <b>36</b> |
|  | <b>Traucējumi. Kā rīkoties?</b> .....                 | <b>37</b> |
|  | <b>Klientu apkalpošanas dienests</b> .....            | <b>38</b> |
|                                                                                    | E numurs un FD numurs .....                           | 38        |
|                                                                                    | Tehniskie dati .....                                  | 38        |

## Mērķim atbilstīga lietošana

Uzmanīgi izlasiet šo pamācību. Tikai tad Jūs varēsiet droši un pareizi lietot savu ierīci. Lietošanas instrukciju saglabājiet, lai varētu to izmantot vēlāk vai arī vajadzības gadījumā nodot nākamajam īpašniekam.

Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Ja transportējot radušies bojājumi, ierīci nedrīkst pieslēgt.

Šo ierīci paredzēts izmantot tikai privātās māsaimniecībās vai sadzīvē. Izmantojiet ierīci tikai pārtikas produktu iepakotā vakuumā piemērotos vakuuma maisiņos un traukos, kā arī plēves salīmēšanai.

Izmantojiet ierīci tikai slēgtās telpās.

Bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar nepietiekamām fiziskām, sensorām un garīgām spējām vai bez pieredzes vai atbilstīgām zināšanām var lietot ierīci tikai citu cilvēku uzraudzībā, kuri ir atbildīgi par viņu drošību, vai pēc tam, kad ir apmācīti lietot ierīci droši un apzinās iespējamus riskus.

Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un lietotāja veiktu apkopi bērni drīkst veikt tikai tad, ja tie ir sasnieguši 15 gadu vecumu un tas tiek veikts pieaugušo uzraudzībā.

Raugieties, lai bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, nebūtu ierīces un pieslēguma kabeļa tuvumā.

Šo iekārtu drīkst lietot tikai augstumā, kas nepārsniedz 4000 metrus virs jūras līmeņa.

Vairāk informācijas par produktiem, piederumiem, rezerves daļām un servisu atrodas tīmekļa vietnē:

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)** un tiešsaistes veikalā:

**[www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)**

## **Svarīgi drošības norādījumi**

### **Brīdinājums – Apdegumu risks!**

Vakuumētāja kameras līmēšanas joslas biežas izmantošanas un ilgas līmēšanas rezultātā ļoti sakarst. Nekad nepieskarieties karstām līmēšanas joslām. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

### **Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!**

- Ierīcē iekļuvīis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienus. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienus. Nekad neieslēdziet bojātu iekārtu. Atvienojiet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Neprofesionāli veikti remontdarbi ir bīstami. Remontu drīkst veikt tikai kvalificēts, apmācīts mūsu Klientu dienesta tehniķis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar Klientu dienestu.

### **Brīdinājums – Ugunsbīstamība!**

Vakuumētāja kameras līmēšanas joslas ļoti sakarst. Uzliesmojoši tvaiki var aizdegties. Neiepakoiet vakuuma maisiņā degošus šķidrumus. Neglabāiet ierīcē degošus materiālus un priekšmetus.

### **Brīdinājums – Savainošanās risks!**

- Mazākā plaisa stikla vākā var izraisīt uzsprāgšanu vakuuma laikā. Atvienojiet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Vakuumēšanas laikā vakuumētāja kamera un stikla vāks maina formu negatīvā spiediena dēļ. Skrūvējamas stikla burkas, citi cieti trauki un pārtikas produkti, kas nemaina formu, nedrīkst pieskarties vākam, kamēr notiek vakuumēšana kamerā ar aizvērtu vāku. Pretējā gadījumā iespējami stikla aizsargkārtas bojājumi un stikla vāks var saplīst druskās. Cieti trauki un pārtikas produkti, kas nemaina formu, nedrīkst būt augstāki par 80 mm.
- Nepareiza vakuuma iepakotāja atvilktnes izmantošanas var izraisīt savainošanos. Neievadiet pie ierīces pieslēgtās šļūtenes ķermeņa atverēs. Neiepakoiet vakuumā dzīvus dzīvniekus.

## Bojājumu iemesli

### Uzmanību!

- Pirms katras izmantošanas reizes pārbaudiet, vai ierīce nav bojāta. Īpaši pārbaudiet stikla vāka veselumu.  
Neizmantojiet ierīci, ja konstatējat bojājumus. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Atveriet un aizveriet stikla vāku lēnām.
- Nenovietojiet uz stikla vāka priekšmetus.  
Neizmantojiet ierīci kā darba virsmu vai priekšmetu uzglabāšanai. Raugieties, lai uz stikla vāka neuzkrīt priekšmeti. Lai izmantotu, izvelciet atvilktni pilnībā un līdz atdurei. Ja atvilktni neizmantojat, aizveriet to pilnībā.
- Pirms aizverat stikla vāku pārliecinieties, vai vakuumbētaja kamerā nav svešķermeņu.
- Raugieties, lai blīvējumu nebojā smaili vai asi priekšmeti.
- Pārbaudiet, vai stikla vāka blīvējums ir pareizi novietots. Raugieties, lai virsma, uz kuras uzlikts blīvējums, ir tīra un bez svešķermeņiem. Citādi tas var ietekmēt ierīces funkcionalitāti.  
Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāts blīvējums. Tas var bojāt ierīci. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Ievērojiet tīrīšanas norādījumus.
- Ja vakuumēšanas laikā ir strāvas padeves pārtraukums, vakuumbētaja kamerā vakuums tiek saglabāts. Nekādā gadījumā nemēģiniet atvērt stikla vāku ar instrumentiem. Uzgaidiet, līdz strāvas padeve ir atjaunota un atkārtoti palaidiet vakuumēšanu.
- Neiepakojiet vakuumā pārtikas produktus to iepakojumā pēc tā atvēršanas. Izmantojiet tikai tādus maisiņus, kas ir piemēroti iepakojšanai vakuumā.
- Vakuumā šķidrumi sāk vārīties jau zemā temperatūrā. Tad veidojas tvaiki un iespējami ierīces darbības traucējumi.
  - Raugieties, lai vakuumēšanai paredzēto produktu sākuma temperatūra ir pēc iespējas zemāka, vislabāk diapazonā 1-8 °C.
  - Nekad nepakojiet vakuuma maisiņā šķidrumus, izmantojot maksimālo vakuumēšanas līmeni.
  - Ieteikums: šķidrumus vakuuma maisiņā pakojiet, izmantojot 2. vakuumēšanas līmeni.
  - Uzmanīgi pieskatiet vakuumēšanas procesu. Iepakojot vakuumā šķidrumus, nelielu burbuļu veidošanās ir normāla. Salīmējiet maisiņu priekšlaicīgi, ja veidojas ievērojami vairāk burbuļu.
  - Padoms: šķidrumus varat iepakot vakuumā arī stingros, tirdzniecībā pieejamos vakuumēšanas traukos. Izmantojiet 3. vakuumēšanas līmeni. Iepakojot vakuumā, neizmantojiet plastmasas pudeles vai citus traukus, kas spēcīga vakuuma iedarbībā var deformēties...

## Vides aizsardzība

### Videi nekaitīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši ES Direktīvai 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Šī direktīva ES mērogā paredz noteikumus par vecu iekārtu pieņemšanu un pārstrādi.

## Ierīces apraksts

Vakuuma iepakotāja atvilktnē pārtikas produktus varat iesaiņot piemērotos maisiņos un traukos. Šajā nodaļā aprakstīta ierīces uzbūve un darbības pamatprincipi.

### Tā darbojas vakuuma iepakotāja atvilktnē

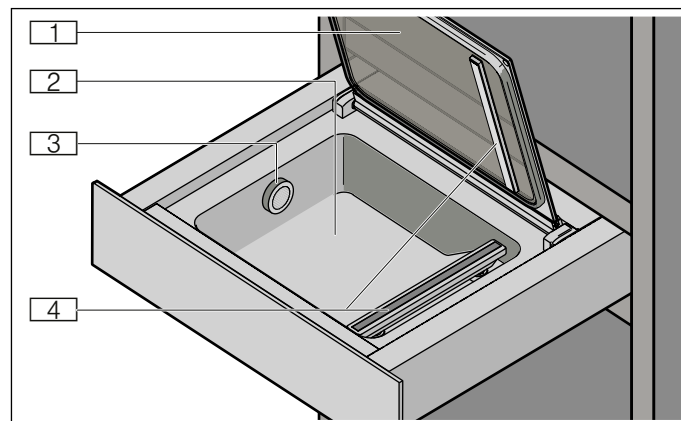
Vakuumēšanas laikā no vakuumētāja kameras un maisiņa tiek izsūkņēts gaiss. Tad kamerā veidojas augsts negatīvais spiediens. Jo lielāks vakuumēšanas līmenis, jo mazāk gaisa paliek kamerā un maisiņā un jo lielāka spiediena atšķirība salīdzinājumā ar apkārtējo vidi.

Kad ir sasniegts vēlamais vakuumēšanas līmenis, līmēšanas josla tiek spiesta pret silikona joslu pie stikla vāka. Tad tiek salīmēts maisiņš. Pēc īsa atdzišanas laika gaiss ar troksni tiek ievadīts kamerā. Tajā brīdī maisiņš strauji tiek savilkts un aptver pārtikas produktu. Tad atveras atvilktnes stikla vāks.

Izmantojot no 1. līdz 3. vakuumēšanas līmenim, varat iegūt dažādas vakuumēšanas pakāpes. Iegūtās pakāpes atšķiras ar izmantošanas mērķiem: iepakojot vakuuma traukā, pakāpe ir zemāka un līdz ar to piemērota noteiktiem pārtikas produktiem. Pievienojot ārējo vakuumētāja adapteri, vakuuma iepakotāja atvilktnē automātiski atpazīst, kāds režīms ir ieslēgts.

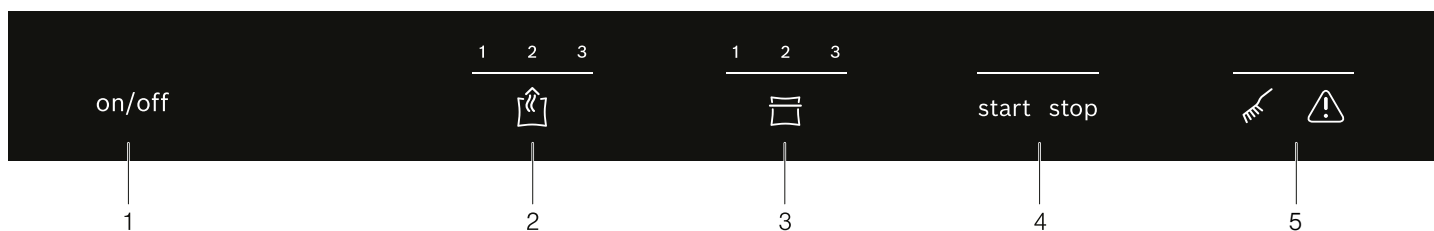
| Vakuumēšanas līmeņi                   | 1   | 2   | 3   |
|---------------------------------------|-----|-----|-----|
| Iepakošana vakuumā maisiņā            | 80% | 95% | 99% |
| Iepakošana vakuumā traukos un pudelēs | 50% | 75% | 90% |

### Vakuuma iepakotāja atvilktnes uzbūve



|   |                                          |
|---|------------------------------------------|
| 1 | Stikla vāks                              |
| 2 | Vakuumētāja kamera no nerūsējošā tērauda |
| 3 | Gaisa izplūdes atvere                    |
| 4 | Līmēšanas josla                          |

### Vadības panelis



| Simbols                                                                               | Skaidrojums                                                                         |                                                                     |                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 1 on/off                                                                              | Ieslēgšana/izslēgšana                                                               | Ieslēgt un izslēgt ierīci                                           |                           |
| 2  | Vakuumēšanas līmenis                                                                | Vakuumēšanas līmeņa izvēle                                          |                           |
| 3  | Līmēšanas ilgums                                                                    | Līmēšanas ilguma izvēle<br>Vakuuma maisiņa priekšlaicīga salīmēšana |                           |
| 4                                                                                     | start                                                                               | Starts                                                              | Vakuumēšanas sākšana      |
|                                                                                       | stop                                                                                | Stop                                                                | Vakuumēšanas pārtraukšana |
| 5  | Žāvēšana                                                                            | Sūkņa žāvēšanas palaišana                                           |                           |
|                                                                                       |  | Norāde                                                              | Skatiet traucējumu tabulu |

## Atvēršana un aizvēršana

Lai atvērtu vai aizvērtu atvilktni, piespiediet tās vidu.

Atverot atvilktni nedaudz izlec no vietas. Pēc tam to var pavisam vienkārši izvilkst.

## Piederumi

Vakuuma iepakotāja atvilktni ir tālāk minētie piederumi.

|                                                                                   |                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Ārējais vakuuma iepakotāja adapteris</b><br>Adapteri uzliek uz vakuuma iepakotāja atvilktnes gaisa izvades atveres, lai iepakotu vakuumā traukus. |
|  | <b>Vakuuma iepakotāja šļūtene</b><br>Vakuuma iepakotāja šļūtene savieno ārējo vakuuma iepakotāja adapteri ar vakuuma trauku.                         |
|                                                                                   | <b>Vakuuma maisiņi</b><br>180 x 280 mm (50 gab.)<br>240 x 350 mm (50 gab.)                                                                           |

## Papildpiederumi

Papildpiederumus varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai pie specializētā tirgotāja:

| Piederums                                  | Pasūtījuma numurs pie specializētā tirgotāja | Klientu apkalpošanas dienesta pasūtījuma numurs |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Vakuuma maisiņš<br>180 x 280 mm (100 gab.) | HEZ66D910                                    | 17002081                                        |
| Vakuuma maisiņš<br>240 x 350 mm (100 gab.) | HEZ66D920                                    | 17002082                                        |



## Ierīces lietošana

### Ieslēgt un izslēgt ierīci

Pieskarieties simbolam on/off, lai ieslēgtu vai izslēgtu ierīci.

Ja neko neievadāt, pēc 10 minūtēm ierīce automātiski izslēdzas.

### Iepakošana vakuuma traukā

Iepakojiet vakuumā pārtikas produktus, izmantojot piemērotu vakuuma trauku, lai varētu produktus ilgāk saglabāt.

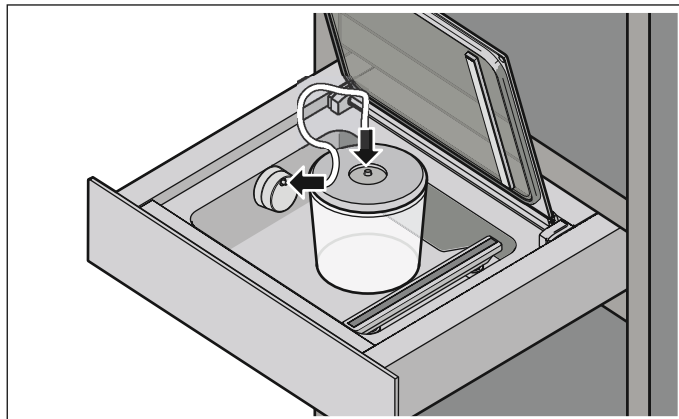
### Piemēroti vakuumēšanas trauki

Izmantojiet tikai tādus traukus, kas ir piemēroti pārtikas produktu iepakojšanai vakuumā. Tirdzniecībā pieejamo izstrādājumu atšķirības: piemērotība pārtikas produktu iepakojšanai un materiāls.

Ierīces piegādes komplektācijā iekļautās šļūtenes iekšējais diametrs ir 3 mm. Lai šļūtene derētu, iespējams, nepieciešams trauka adapteris. Lielākoties šāds adapteris jau ir iekļauts vakuuma trauka komplektācijā.

### Rīkojieties, kā aprakstīts tālāk

1. Atveriet stikla vāku.



2. Uzlieciet vakuumētāja adapteri uz gaisa izplūdes atveres.
3. Nostipriniet šļūteni pie vakuumēšanas adaptera un vakuumēšanas trauka.
4. Pieskarieties simbolam , lai izvēlētos vakuumēšanas līmeni.
5. Pieskarieties simbolam start, lai palaistu iepakojšanu vakuumā.

Tiek sāktā iepakojšana vakuumā. Vakuumēšanas līmeņu indikatori secīgi mirgo sarkanā krāsā, līdz ir sasniegta izvēlētais vērtība.

Vakuumēšanas līmeņi vairs nemirgo, tiklīdz ir sasniegta norādītā vērtība. Izgaismojas sasniegtais vakuumēšanas līmenis un atskan signāls. Tagad varat no trauka un ārējā vakuumētāja adaptera noņemt šļūteni.

**Norādījums:** Pārtrauciet vakuumēšanu, ja veidojas daudz burbuļu.



## Vakuumēšanas pārtraukšana

Vakuumēšanas laikā pieskarieties simbolam stop, lai priekšlaicīgi pārtrauktu procesu.

Ierīce norāda vakuumēšanas līmeni, kas līdz tam brīdim sasniegts.

Tagad varat no trauka un ārējā vakuumētāja adaptera atvienot šļūteni.

## Iepakojšana vakuuma maisiņā

Iepakojiet vakuumā pārtikas produktus, izmantojot piemērotu vakuuma maisiņu, lai produktus ilgāk saglabātu, marinētu vai gatavotu pēc „sous-vide” metodes.

### Piemēroti vakuuma maisiņi

Izmantojiet oriģinālos vakuuma maisiņus, kas ietilpst ierīces piegādes komplektācijā vai kurus varat pasūtīt kā papildpiederumu. Maisiņi ir piemēroti temperatūrai no -40 °C līdz 100 °C. Tāpēc tos var izmantot ne tikai glabāšanai zemā temperatūrā, bet arī tajos iepakoto pārtikas produktu gatavošanai. Vispiemērotākais līmēšanas ilgums šiem maisiņiem ir 2. līmenis. Maisiņus var izmantot mikroviļņu krāsnī. Saduriet maisiņu, pirms uzsildāt to mikroviļņu krāsnī.

Izmantojiet tikai tādus maisiņus, kas ir piemēroti pārtikas produktu iepakojšanai vakuumā. Tirdzniecībā pieejamo izstrādājumu atšķirības: piemērotība pārtikas produktu iepakojšanai, temperatūru izturība, materiāls un virsma. Ievērojiet norādīto maisiņa izmantošanas mērķi.

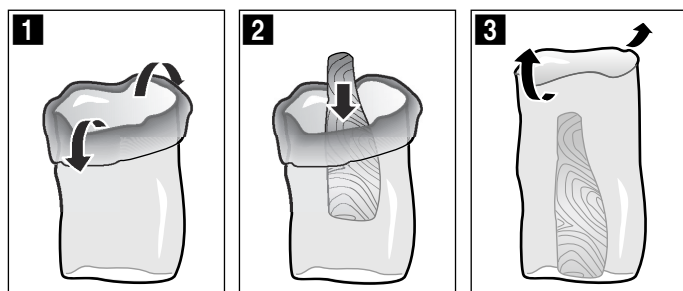
Līmēšanas ilgums vakuuma maisiņiem ir atkarīgs tā materiāla. Lai noslēgtu plānus maisiņus, parasti pietiek ar 1. līmēšanas līmeni. Biezāka materiāla vakuuma maisiņiem nepieciešams ilgāks laiks un 2. vai augstāks līmēšanas līmenis.

Līmēšanas joslas garums ir atkarīgs no iespējamajiem vakuuma maisiņa izmēriem. Tāpēc izmantojiet tikai maisiņu, kas ir ne platāks kā 240 mm.

### Maisiņa piepildīšana

Pēc iespējas novietojiet pārtikas produktus vakuuma maisiņā blakus, nevis vienu uz otra.

Tīra un sausa maisiņa mala ir priekšnoteikums perfektai salīmējuma šuvei. Lai salīmējuma šuve izdodas perfekta, ir svarīgi, lai pie maisiņa malas šuves tuvumā neatrodas pārtikas produktu paliekas. Pirms maisiņu piepildīt, nolokiet apm. 3 cm no tā malas. Pēc piepildīšanas malu atkal atlokiet.



Iesakām uz maisiņiem uzrakstīt iepakojšanas datumu un saturu, lai maisiņi un vakuumā iepakotie pārtikas produkti ir pārskatāmi.

## Rīkojieties, kā aprakstīts tālāk

1. Atveriet stikla vāku.
2. Ielieciet vakuuma maisiņu kamerā.

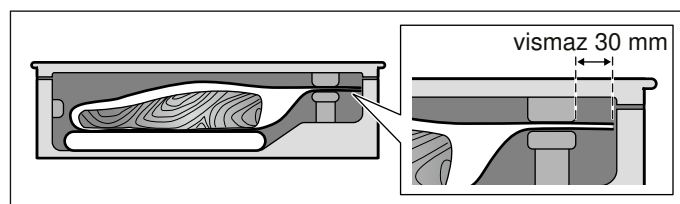
### Norādījumi

- Raugiet, lai pārtikas produktu sākuma temperatūra būtu pēc iespējas zemāka, vislabāk diapazonā 1–8 °C.

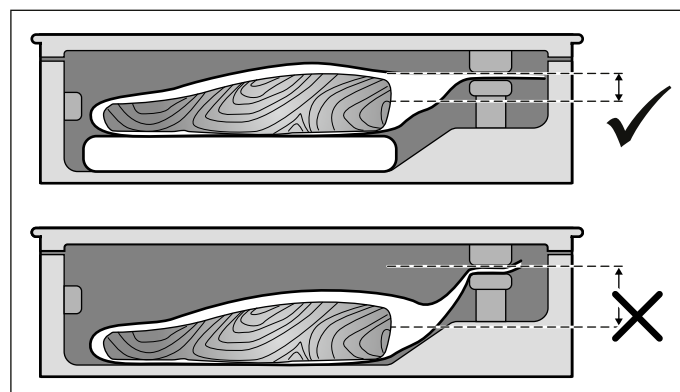
**Raugiet, lai gaisa izplūdes atvere būtu brīva, lai sūknis varētu izsūknēt gaisu no kameras.**

**Raugiet, lai maisiņš būtu novietots vidū un lai maisiņa gali būtu gludi viens virs otra uz līmēšanas joslas, lai sasniegtu perfekti noslēgtu salīmējuma šuvi.**

- Raugiet, lai maisiņa atvērtais gals būtu apm. 3 cm pāri līmēšanas joslai, taču neatrastos uz vāka blīvējuma.



**Norādījums:** Ja nepieciešams, izmantojiet paaugstinājumu, piemēram, virtuves dēlīti, lai maisiņš nenoslīdētu.



3. Pieskarieties simbolam , lai izvēlētos vakuumēšanas līmeni.
4. Pieskarieties simbolam , lai izvēlētos līmēšanas ilgumu.
5. Aizveriet stikla vāku stingri un pieturiet.
6. Pieskarieties simbolam start, lai palaistu iepakojšanu vakuumā.

Tiek sāka iepakojšana vakuumā. Vakuumēšanas līmeņu indikatori secīgi mirgo sarkanā krāsā, līdz ir sasniegta izvēlētā vērtība.

Tiek sāka līmēšana. Līmēšanas līmeņu indikatori secīgi mirgo sarkanā krāsā, līdz ir sasniegta izvēlētā vērtība.

Procesa beigās kamerā tiek ievadīts gaiss, atskan signāls. Tagad varat atvērt stikla vāku un izņemt no kameras salīmētu vakuuma maisiņu.

**⚠ Bīdīnājums – Apdegumu risks!**

Vakuumētāja kameras līmēšanas joslas biežas izmantošanas un ilgas līmēšanas rezultātā ļoti sakarst. Nekad nepieskarieties karstām līmēšanas joslām. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

**Norādījumi**

- Augstākajā vakuumēšanas līmenī process var ilgt 2 minūtes. Pēc šī laika maisiņš tiek salīmēts, un tad izgaismojas sasniegtais vakuumēšanas līmenis.
- Pēc vakuumēšanas pārbaudiet maisiņa salīmējuma šuvi. Pamēģiniet šuvi uzmanīgi izjaukt. Ja to var izjaukt, nākamajā reizē izmantojiet augstāku līmēšanas līmeni. Ja šuve deformējas, tad tā ir par karstu. Nākamajā reizē izvēlieties zemāku līmēšanas līmeni vai ļaujiet ierīcei atdzist.
- Ja iepakojat pārtikas produktus vakuumā vairākas reizes pēc kārtas, līmēšanas joslas kļūst ar katru reizi karstākas. Tas var ietekmēt salīmējuma šuves kvalitāti. Tāpēc pēc dažām vakuumēšanas reizēm izvēlieties zemāku līmēšanas līmeni vai ļaujiet ierīcei starp reizēm apmēram divas minūtes atdzist.

**Priekšlaicīga salīmēšana**

Izmantojiet šo funkciju, ja vēlaties iepakot jutīgus pārtikas produktus tikai gaisa necaurlaidīgā iepakojumā, maisiņam cieši neaptverot saturu.

Vakuumēšanas laikā pieskarieties simbolam , lai pārtrauktu procesu un maisiņu salīmētu priekšlaicīgi.

Ierīce norāda vakuumēšanas līmeni, kas līdz tam brīdim sasniegts.

Procesa beigās kamerā tiek ievadīts gaiss, atskan signāls. Tagad varat atvērt stikla vāku un izņemt no kameras salīmētu vakuuma maisiņu.

**Norādījums:** Lai salīmētu maisiņu, vakuuma iepakotāja atvilktni nepieciešama noteikta vakuumēšanas pakāpe. Ja iepriekš pieskaraties simbolam , tad vēl līdz šīs pakāpes sasniegšanai vakuuma iepakotāja atvilktnē izsūknē no kameras gaisu. Pēc tam maisiņš tiek noslēgts ar karstlīmēšanas metodi.

**Vakuumēšanas pārtraukšana**

Vakuumēšanas laikā pieskarieties simbolam stop, lai priekšlaicīgi pārtrauktu procesu.

Ierīce norāda vakuumēšanas līmeni, kas līdz tam brīdim sasniegts.

Maisiņš netiek salīmēts. Vāks viegli atveras un kamerā ieplūst gaiss. Atskan signāls. Tagad varat no kameras izņemt vakuuma maisiņu.

**Žāvēšanas palaišana**

Iepakojot vakuumā pārtikas produktus, vakuumētāja sūkņa sistēmā iekļūst neliels ūdens daudzums. Apjoms ir lielāks, ja tiek vakuumēti šķidrumi vai īpaši mitri pārtikas produkti. Tāpēc ierīce ir aprīkota ar žāvēšanas funkciju, kas likvidē sūkņi sakrājušos mitrumu.

Ja simbols  deg baltā krāsā, ieteicams veikt žāvēšanu. Šajā brīdī ierīci joprojām varat izmantot kā parasti.

Ja simbols  deg sarkanā krāsā, jāveic žāvēšana.

**Rīkojieties, kā aprakstīts tālāk**

1. Aizveriet stikla vāku stingri un pieturiet.
  2. Pieskarieties simbolam .
- Tiek palaista žāvēšana, kas ilgst no 5 līdz 20 minūtēm. Procesa laikā simbols  mirgo sarkanā krāsā. Procesa laikā varat aizvērt vakuuma iepakotāja atvilktni.

Procesa beigās kamerā tiek ievadīts gaiss, atskan signāls. Tagad varat atvērt stikla vāku.

**Norādījums:** Iespējams, ka ar vienu žāvēšanas ciklu nepietiek. Ja pēc žāvēšanas simbols  un  deg sarkanā krāsā, sūkņa sistēmā joprojām ir mitrums. Pagaidiet, līdz simbols  vairs nedeg, pēc tam no jauna palaidiet žāvēšanas ciklu.

## Tabulas un ieteikumi

### Vakuumēšana gatavošanai pēc „sous-vide” metodes

Ar vakuuma iepakotāja atvilktni jūs varat sagatavot pārtikas produktus gatavošanai pēc „sous-vide” metodes. Gatavošana pēc „sous-vide” metodes nozīmē tvaicēšanu zemā temperatūrā 50-95 °C simtprocentīgā tvaikā vai ūdens peldē.

Ēdieni tiek ievietoti īpašā karstumizturīgā maisiņā, izmantojot vakuuma iepakotāja atvilktni.

#### Brīdinājums – Saslimšanas risks!

Gatavošana pēc „sous-vide” metodes notiek zemā temperatūrā. Tāpēc noteikti ievērojiet tālāk minētos lietošanas un higiēnas nosacījumus.

- Izmantojiet tikai vislabākās kvalitātes pārtikas produktus.
- Mazgājiet un dezinficējiet rokas. Izmantojiet vienreizlietojamus cimdus vai cepšanas/grilēšanas kņabiles.
- Gatavojot riska produktus, piem., putna gaļu, olas un zivis, esiet īpaši uzmanīgi.
- Augļus un dārzeņus vienmēr rūpīgi nomazgājiet un/ vai nomizojiet.
- Virsmas un griešanas dēļišus vienmēr turiet tīrus. Dažādiem pārtikas produktiem izmantojiet atšķirīgus griešanas dēļišus.
- Produktus nepārtraukti turiet aukstumā. Pārtrauciet to tikai īsi pirms pārtikas produkta gatavošanas, un vakuuma maisiņos iesaiņoto ēdienu glabājiet tikai ledusskapī, pirms sākat gatavošanas procesu.
- Ēdieni ir paredzēti tūlītējai ēšanai. Pēc ēdiena gatavošanas procesa, izmantojiet to pārtikā uzreiz un nēglabājiet ilgāk, arī ne ledusskapī. Tas nav paredzēts atkārtotai uzsildīšanai.

#### Vakuuma maisiņi

Gatavošanai pēc „sous-vide” metodes izmantojiet piegādes komplektācijā iekļautos vakuuma maisiņus. Vakuuma maisiņus varat pasūtīt.

Negatavojiet pārtikas produktus maisiņos, kuros tie bija iesaiņoti pirkuma brīdī (piem., porcijās sadalītas zivis). Šie maisiņi nav piemēroti „sous-vide” gatavošanas metodei.

Pēc iespējas novietojiet pārtikas produktus maisiņā blakus, nevis vienu uz otra.

#### Iepakošana vakuumā

Ēdienu iepakšanai vakuumā pēc iespējas izmantojiet lielāko vakuumēšanas līmeni. Tad noris vienmērīga siltuma pārnese, un līdz ar to sasniegts ideāls gatavošanas rezultāts.

Pirms gatavošanas pārbaudiet, vai maisiņš nav bojāts. Ievērojiet tālāk minēto.

- Vakuuma maisiņā nav/tikpat kā nav gaisa.
- Salīmējuma šuve ir pilnībā noslēgta.
- Vakuuma maisiņā nav caurumu. Neizmantojiet iekšējās temperatūras sensoru.
- Kopā iepakotiem zivs vai gaļas gabaliem nevajadzētu saskarties.
- Dārzeņi un deserti ir iepakoti pēc iespējas plakani.

Ja ir šaubas, iepakojiet tvaicējamo produktu jaunā maisiņā.

Pārtikas produktu var iepakot vakuumā ne vairāk kā vienu dienu pirms gatavošanas. Tikai tā iespējams novērst, ka no pārtikas produktiem (piem., dārzeņiem) izplūst gāzes, kas traucē siltuma izplatīšanos, vai ēdieni vakuuma spiediena dēļ zaudē struktūru un līdz ar to gatavojas citādāk.

### Ātrā marinēšana un aromatizēšana

Ar jūsu vakuuma iepakotāja atvilktni varat marinēt vai ātrā veidā aromatizēt tādus pārtikas produktus kā gaļa, augļi un dārzeņi. Standarta konservēšana parasti ir ilga un nav īpaši intensīva. Iepakojot vakuuma maisiņā atveras pārtikas produktu šūnu poras un pievienotā marināde ātrāk ievēlās. Tādējādi rodas ievērojami intensīvāka garša daudz īsākā laikā.

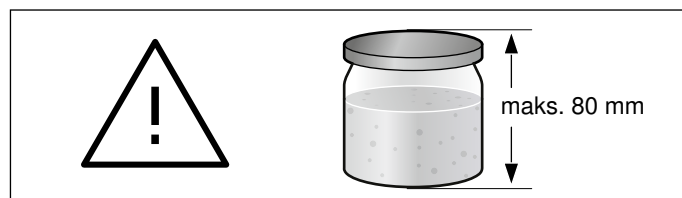
### Glabāšana un transportēšana

Paildziniet pārtikas produktu glabāšanu. Pareizi glabājot pārtikas produktus, kas svaigi ir iepakoti vakuumā, zemā skābekļa satura vidē, tos iespējams izbaudīt ilgāk. Tas ir pretēji saldētavu bojātiem, saldētiem un vakuumā iepakotiem pārtikas produktiem.

Atkārtoti iepakojiet pārtikas produktus stikla traukos, piem., ievārijumus un mērces. Vakuums ievērojami paildzina glabāšanu.

#### Norādījumi

- Noteikti raugieties, lai izmantoto stikla trauku augstums nepārsniedz 80 mm. Augstāki trauki var bojāt ierīces stikla vāku.



- Izmantojiet tikai stabilas un nebojātas skrūvējamas stikla burkas.
- Aizskrūvējiet trauku tikai ar rokām. Vakuumēšanas laikā trauks tiek automātiski noslēgts.
- Ne visi trauki vai vāki ir piemēroti atkārtotai noslēgšanai vakuumā. Pēc iepakšanas vakuumā pārbaudiet, vai ir sasniegts vakuuma stāvoklis: ieliekts vāciņš, ko var atvērt tikai ar spēku, ir labs rādītājs, ka vakuumēšana ir bijusi veiksmīga. Ja uzspiežot uz vāciņa un atlaižot to ir dzirdams klikšķis, un vāciņu var atvērt viegli, nav radies vakuums. Atkārtojiet iepakšanu vakuumā vai izmantojiet piemērotākas stikla burkas.

Glabājiet pārtikas produktus, piemēram, sieru, zivis vai kiplokus, bez liekiem aromātiem. Vakuuma hermētiskais noslēgtais iepakojums neļauj izkļūt nevēlamām smaržām, un tādējādi garša netiek pārnesta uz citiem pārtikas produktiem.

Noslēgti vakuuma maisiņi vai trauki ir ideāli piemēroti šķidru pārtikas produktu pārvadāšanai. Ar tiem ir viegli rīkoties, tie ir droši pret izlīšanu un taupa vietu.

## Ieteicamie iestatījumi

Atbilstīgi glabāti, vakuumā iepakoti pārtikas produkti ilgāk saglabājas svaigi. Ar lielākiem vakuumēšanas līmeņiem tiek labāk saglabāta pārtikas produktu kvalitāte, izskats un uzturvielas.

Tabulā tālāk ir ieteikumi vakuumēšanas līmeņiem dažādiem pārtikas produktiem. Ievērojiet īpašas norādes ieteicamajiem vakuumēšanas līmeņiem un pārtikas produktu sagatavošanai.

### Norādījumi

- Izmantojiet tikai svaigus pārtikas produktus. Pirms vakuumēšanas pārbaudiet pārtikas produktu kvalitāti.
- Vakuumā iepakojiet tikai aukstus pārtikas produktus, vislabāk temperatūras diapazonā 1-8 °C.
- Sāciet ar zemāko no ieteiktajiem vakuumēšanas līmeņiem.
- Pēc glabāšanas vienmēr pārbaudiet pārtikas produktu kvalitāti. Neizmantojiet apšaubāmas kvalitātes pārtikas produktus.

|                                                                                                                 | Ieteicamie vakuumēšanas līmeņi | Īpašas norādes                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Pārtikas produkti, kurus glabā istabas temperatūrā (no 20 °C līdz 23 °C)</b>                                 |                                |                                                       |
| cepti izstrādājumi                                                                                              | 1, 2, 3                        |                                                       |
| sausī mīklas izstrādājumi/kēksi                                                                                 | 1                              |                                                       |
| tēja/kafija                                                                                                     | 1, 2, 3                        | glabāt tumsā                                          |
| rīsi/makaroni                                                                                                   | 2                              | jāiepako vakuuma traukā                               |
| milti/mannas putraimi                                                                                           | 1                              |                                                       |
| lobīti rieksti                                                                                                  | 3                              | glabāt tumsā                                          |
| žāvēti augļi                                                                                                    | 3                              |                                                       |
| cepumi/čipsi                                                                                                    | 1, 2                           | jāiepako vakuuma traukā                               |
| <b>Svaigi pārtikas produkti, kas jāsaldē (no -18 °C līdz -16 °C) vai jāglabā ledusskapī (no 3 °C līdz 7 °C)</b> |                                |                                                       |
| zivis                                                                                                           | 3                              |                                                       |
| putnu gaļa                                                                                                      | 3                              |                                                       |
| gaļa                                                                                                            | 3                              |                                                       |
| desa, gab.                                                                                                      | 3                              |                                                       |
| sagriezta desa                                                                                                  | 3                              |                                                       |
| cietais siers                                                                                                   | 3                              |                                                       |
| mīkstais siers                                                                                                  | 2                              | jāiepako vakuuma traukā                               |
| dārzeņi                                                                                                         | 2                              | pirms tam nomizojiet un blanšējiet                    |
| mazgājiet lapu salātus                                                                                          | 2                              | jāiepako vakuuma traukā                               |
| garšvielas                                                                                                      | 1, 2                           | jāiepako vakuuma traukā                               |
| augļi (cieti)                                                                                                   | 3                              |                                                       |
| augļi (mīksti)                                                                                                  | 2                              | jāiepako vakuuma traukā<br>ieteicams iepriekš saldēt* |

\* Lai saglabātu struktūru, novietojiet pārtikas produktus blakus uz šķīvja un 1 stundu saldējiet.

## Mazgāšana

Vienmēr tīriet ierīci izslēgtā stāvoklī.

Pārbaudiet, vai līmēšanas josla vakuumētāja kamerā ir atdzisusi.

### **Brīdinājums – Apdegumu risks!**

Vakuumētāja kameras līmēšanas joslas biežas izmantošanas un ilgas līmēšanas rezultātā ļoti sakarst. Nekad nepieskarieties karstām līmēšanas joslām. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

Tīrīšanas laikā raugieties, lai vakuumētāja kamerā nenokļūst ūdens vai šķidrumi, it īpaši vakuumēšanas sūkņa gaisa izplūdes atverē. Nekad neapsmidziniet ierīces ārpusi vai iekšpusi ar ūdeni.

Neizmantojiet augstspiediena tīrītājus vai tvaika strūklu.

Izmantojiet neitrālus tīrīšanas līdzekļus, piem., mazgāšanas līdzekli un ūdeni. Neizmantojiet kodīgus vai spirtu saturošos tīrīšanas līdzekļus.

Tīriet tikai ar mitru drānu.

Neizmantojiet skrāpējošas mazgāšanas drānas vai stikla skrāpi.

**Norādījums:** Pēc tīrīšanas ļaujiet ierīces un piederumu daļām pašām nožūt.

### **Stikla priekšpuse un stikla vāks**

Tīriet stikla priekšpusi un stikla vāku ar stikla tīrīšanas līdzekli un mīkstu drānu.

Neizmantojiet skrāpējošas mazgāšanas drānas vai stikla skrāpi.

### **Vakuumētāja kamera no nerūsošā tērauda**

Uzreiz notīriet kaļķa, tauku, cietes un olbaltuma traipus. Zem šādiem traipiem var veidoties rūsa. Tīrīšanai izmantojiet ūdeni un nelielu daudzumu mazgāšanas līdzekļa. Nosusiniet virsmas ar mīkstu drānu.

### **Plastmasas vadības panelis**

Neizmantojiet skrāpējošas mazgāšanas drānas vai stikla skrāpi.

### **Līmēšanas josla**

Noņemiet no līmēšanas joslām plēves paliekas.

Nekad netīriet līmēšanas joslas ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem. Izmantojiet mīkstu drānu.

Līmēšanas joslas nevar mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

### **Ārējais vakuuma iepakotāja adapteris**

Izskalojiet adapteri ar roku. Tas nav piemērots mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.

### **Vakuumētāja šļūtene**

Vakuumētāja šļūteni skalojiet manuāli. Nav piemērota mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.

## Traucējumi. Kā rīkoties?

Bieži vien traucējumu iemesli ir maznozīmīgi. Nemiet vērā tabulā sniegtos norādījumus, pirms sazināties ar klientu apkalpošanas dienestu.

**Norādījums:** Remontdarbus drīkst veikt tikai kvalificēti speciālisti. Ja iekārtas remonts nav veikts pareizi, jūs varat tikt nopietni apdraudēts.

| Traucējums                                                                                                                                                                                                        | Kļūda                                                                         | Cēloņi                                                                                                            | Risinājumi                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pēc dažām sekundēm redzams norādījums  .                                                                                         | Nevar pareizi izveidot vakuumu.                                               | Stikla vāks nav pareizi noslēgts.                                                                                 | Vēlreiz atveriet un aizveriet stikla vāku. Pirmajās sekundēs viegli uzspiediet uz stikla vāka.                                                                                                               |
|                                                                                                                                                                                                                   |                                                                               | Stikla vāka blīvējums nepieguļ pareizi vai ir bojāts.                                                             | Pārbaudiet blīvējumu.                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                                                                                                   |                                                                               | Stikla vāka blīvējums ir deformējies.                                                                             | Uzmanīgi izlīdziniet blīvējumu.                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                   |                                                                               | Ārējā vakuuma trauka vāks nav pareizi noslēgts.                                                                   | Pārbaudiet, vai vāks ir pareizi aizvērts. Izmantojiet tikai piemērotus vakuuma traukus.                                                                                                                      |
|                                                                                                                                                                                                                   |                                                                               | Ārējais vakuuma iepakotāja pieslēgums nav pareizi novietots uz vakuuma iepakotāja kameras gaisa izplūdes atveres. | Pārbaudiet ārējā vakuuma iepakotāja pieslēguma novietojumu.                                                                                                                                                  |
| Kad sūknis ir darbojies 2 minūtes, redzams norādījums  .                                                                         | Vakuums tiek izveidots pārāk lēni. Nevar sasniegt vēlamo vakuumēšanas līmeni. | Paaugstinātās temperatūras dēļ sāk vārties šķidrums. Vakuuma veidošana netiek turpināta.                          | Pildiet vakuumā tikai aukstus šķidrumus.                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                   |                                                                               |                                                                                                                   | Ja vakuuma iepakotāja kamera ir mitra, izslaukiet to sausu.                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                                                                   |                                                                               |                                                                                                                   | Tiklīdz veidojas lielāki burbuļi, salīmējiet vakuuma maisiņu priekšlaicīgi.                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                                                                   |                                                                               |                                                                                                                   | Izvēlieties zemāku vakuumēšanas līmeni.                                                                                                                                                                      |
| Nevar palaist vakuumēšanu. Simbols start netiek parādīts, lai gan vāks ir aizvērts.                                                                                                                               | Ierīce neatpazīst vāku.                                                       | Stikla vākam nav slēdža, vai ierīce to neatpazīst.                                                                | Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.                                                                                                                                                                |
| Ja darbība ir palaista vairākas reizes pēc kārtas: vakuumēšana darbojas kā parasti, bet maisiņu nevar salīmēt.                                                                                                    |                                                                               | Nostrādājis līmēšanas transformatora temperatūras jaudas slēdzis.                                                 | Ļaujiet ierīcei vismaz 10 minūtes atdzist. Pēc tam mēģiniet vēlreiz. Starp vakuumēšanas reizēm ļaujiet ierīcei atdzist vismaz 2 minūtes.                                                                     |
| Vakuumēšana notiek arvien ilgāk.                                                                                                                                                                                  |                                                                               | Sūkņa sistēmā ir pārāk daudz mitruma.                                                                             | Ierīce kontrolē vakuumēšanas procesu. Ja sūkņa eļļā ir pārāk daudz šķidruma, tiek parādīts simbols  . Palaidiet žāvēšanu. |
|                                                                                                                                                                                                                   |                                                                               | Sūkņa sistēma ir ļoti karsta.                                                                                     | Ļaujiet ierīcei atdzist un pēc tam mēģiniet vēlreiz.                                                                                                                                                         |
| Pēc žāvēšanas ierīcē redzami simboli  un  . |                                                                               | Ar vienu žāvēšanu nepietiek.                                                                                      | Pagaidiet, līdz simbols  vairs nedeģ. Pēc tam atkārtojiet žāvēšanu.                                                       |
| Plēves maisiņā nesaglabājas vakuums.                                                                                                                                                                              | Maisiņš ir bojāts.                                                            | Caurumus maisiņā var izveidot asi vakuumā iepakojamie produkti, piemēram, produkti ar kauliem.                    | Pārbaudiet, vai maisiņš nav bojāts. Izmantojiet citu maisiņu. Ja caurums maisiņā veido asi vakuumā iepakojamie produkti, centieties tos ievietot maisiņā tā, lai tie maisiņu nebojātu.                       |
|                                                                                                                                                                                                                   | Salīmējuma šuve ir bojāta.                                                    | Izvēlētais līmēšanas ilgums nav piemērots materiālam.                                                             | Izvēlieties citu līmēšanas ilgumu.                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                                                                                                   |                                                                               | Gar salīmējuma šuvi atrodas šķidrums, taukvielas vai drupatas. Gar salīmējuma šuvi maisiņš ir sakrokojies.        | Pārliecinieties, vai maisiņš ir sauss, bez krokām un pilnīgi uzlikts uz līmēšanas joslām. Izmantojiet citu maisiņu. Pirms maisiņu piepildāt, nolokiet apm. 3 cm no tā malas.                                 |

| Traucējums         | Kļūda | Cēloņi                                                      | Risinājumi                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------|-------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vāku nevar atvērt. |       | Ir izveidojies neliels vakuums, kura dēļ nevar atvērt vāku. | <p>Neatveriet ar spēku vai instrumentu. Palaidiet vēlreiz vakuumēšanu un uzreiz to pārtrauciet.</p> <p>Atvienojiet ierīci no strāvas. Pagaidiet 30 sekundes, pēc tam lietojiet ierīci atkārtoti.</p> <p>Turiet nospiestu simbolu on/off ilgāk par 5 sekundēm. Tiek veikta atiestatīšana.</p> |



Ja ierīce ir jāremontē, mūsu klientu apkalpošanas dienests ir jūsu rīcībā. Mēs vienmēr atradīsim piemērotu risinājumu, arī lai novērstu nevajadzīgus klientu apkalpošanas dienesta personāla apmeklējumus.

## Tehniskie dati

|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| Elektroapgāde:                     | 220—240 V |
|                                    | 50/60 Hz  |
| Maksimālā kopējā patērējamā jauda: | 320 W     |
| Pārbaudīts „VDE“:                  | Jā        |
| CE marķējums:                      | Jā        |

## E numurs un FD numurs

Lai saņemtu pilnvērtīgu konsultāciju, zvanot uz klientu apkalpošanas dienestu, lūdzam norādīt produkta numuru (E nr.) un ražošanas numuru (FD nr.). Datu plāksnīti ar numuriem atradīsiet, atverot ierīces durvis.

|                                          |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| ■■■■■ ■■■■■■■■■■ ■■■■                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| E-Nr. ■■■■■■■■■■ ■■ FD ■■■■ Z-Nr. ■■■■■■ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ■■■■ ■■■■■■■■■■ ■■■■                     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Lai šie dati būtu uzreiz pieejami, savas ierīces datus un klientu apkalpošanas dienesta tālruņa numuru varat ierakstīt paredzētajā vietā.

|       |  |        |  |
|-------|--|--------|--|
| E Nr. |  | FD Nr. |  |
|-------|--|--------|--|

## Klientu apkalpošanas dienests



levērojiet: ja ierīce ir lietota nepareizi, servisa tehniķa  
izsaukšana ir par maksu arī garantijas laikā.

Visu pārējo valstu tuvākā pieejamā Klientu apkalpošanas dienesta kontaktdatus atradīsiet šeit vai pievienotajā Klientu apkalpošanas dienestu sarakstā.

Uzticieties ražotāja kompetencei. Tādējādi jūs varat būt drošs, ka remontdarbus veic apmācīti servisa tehniķi, kam pieejamas jūsu ierīcei paredzētas oriģinālās rezerves daļas.





A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

**Contact data of all countries are listed in the attached service directory.**

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001423939

980524