



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



# Vakuuma iepakotāja atvilktne

**BVE9101B1**

[lv] Lietotāja rokasgrāmata un uzstādīšanas instrukcijas

# Satura rādītājs

## LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

1	Drošība .....	2
2	Izvairšanās no materiāliem zaudējumiem .....	3
3	Vides aizsardzība un taupīšana .....	4
4	Iepazīšana.....	5
5	Piederumi .....	6
6	Galvenā vadība.....	6
7	Vakuūmēšana maisiņā.....	7
8	Vakuūmēšana traukā .....	8
9	Žāvēšana .....	9
10	Tīrīšana un kopšana .....	9
11	Traucējumu novēršana.....	10
12	Šādi izdosies .....	11
13	Likvidācija .....	13
14	Tehniskā servisa dienests.....	14
15	<b>MONTĀŽAS PAMĀCĪBA.....</b>	<b>14</b>
15.4	<b>Droša montāža .....</b>	<b>15</b>

## 1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

### 1.1 Vispārīgi norādījumi

- Rūpīgi izlasiet šo instrukciju.
- Uzglabājiet instrukciju un produkta informāciju vēlākai izmantošanai vai nākamajiem īpašniekiem.
- Nepievienojiet ierīci, ja transportēšanas laikā tai ir radušies bojājumi.

### 1.2 Mērķim atbilstīga lietošana

Šī iekārta ir paredzēta tikai iebūvei. Ievērojiet īpašo montāžas instrukciju.

Ierīces bez kontaktspraudņa drīkst pievienot tikai sertificēti speciālisti. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizi izveidota savienojuma dēļ.

Izmantojiet šo ierīci tikai:

- lai pārtikas produktus iepakotu piemērotos vakuuma maisiņos vai vakuuma traukos un aizlīmētu plēves;

- privātā māsaimniecībā un slēgtās mājas vides telpās;
- ne augstāk kā 4000 m virs jūras līmeņa.

### 1.3 Lietotāju loka ierobežojums

Bērni, kas sasnieguši 8 gadu vecumu un vairāk, un cilvēki ar samazinātām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu iekārtu var lietot tikai citu cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir apmācīti to izmantot un ir sapratuši iespējamus riskus.

Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

Tīrīšanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad viņi ir 15 gadus veci vai vecāki un tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.

Uzraugiet, lai bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, neatrastos ierīces un pieslēguma kabeļa tuvumā.

### 1.4 Droša lietošana

#### **BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

Vakuūmētāja kameras līmēšanas josla biežas izmantošanas un ilgas līmēšanas rezultātā ļoti sakarst.

- ▶ Nekad nepieskarieties karstajai līmēšanas joslai.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

#### **BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!**

Iekārtā iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.

- ▶ Nekad nelietojiet bojātu ierīci.
- ▶ Nekad neizvelciet elektrotīkla pieslēguma vadu, lai atvienotu iekārtu no elektrotīkla. Vienmēr izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
- ▶ Ja iekārta vai elektrotīkla pieslēguma vads ir bojāts, uzreiz izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu vai izslēdziet drošinātāju drošinātāju kastē.
- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. → *Lappuse 14*

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, tā nomaiņa jāveic ražotājam, tā tehniskā servisa dienestam vai attiecīgi kvalificētai personai, lai izvairītos no apdraudējuma.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!**

Vakuumētāja kameras līmēšanas josla ļoti sakarst. Uzliesmojoši tvaiki var aizdegties.

- ▶ Neiepakoļiet vakuuma maisiņā degošus šķidrumus.
- ▶ Neglabāļiet ierīcē degošus materiālus un priekšmetus.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Mazākā plaisa stikla vākā var izraisīt uzsprāģšanu vakuuma izmantošanas laikā.

- ▶ Atvienoļiet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē.
- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

Nepareiza vakuumētāja atvilktnes izmantošana var izraisīt traumas.

- ▶ Neievadiet ierīcei pievienotās šļūtenes ķermeņa atverēs.
- ▶ Neiepakoļiet vakuumā dzīvus dzīvniekus.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Veselības kaitējuma risks!**

Vakuumēšanas laikā vakuumētāja kamera un stikla vāks maina formu negatīvā spiediena dēļ. Iespējami stikla aizsargkārtas bojājumi, stikla vāks var saplīst druskās.

- ▶ Skrūvējamas stikla burkas, citi cieti trauki un pārtikas produkti, kas nemaina formu, nedrīkst pieskarties vākam, kamēr notiek vakuumēšana kamerā ar aizvērtu vāku.
- ▶ Cieti trauki un pārtikas produkti, kas nemaina formu, nedrīkst būt augstāki par 80 mm.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Nosmakšanas risks!**

Bērni var iepakoļuma materiālu uzvilkt uz galvas vai tajā ietīties un nosmakt.

- ▶ Glabāļiet iepakoļuma materiālu bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neļauļiet bērniem rotaļāties ar iepakoļuma materiālu.

Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.

- ▶ Glabāļiet sīkas detaļas bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neļauļiet bērniem rotaļāties ar sīkām detaļām.

## **2 Izvairīšanās no materiāliem zaudējumiem**

### **UZMANĪBU!**

Ierīces bojājumi var ievērojami ietekmēt drošību.

- ▶ Pārbaudiet ierīci pirms katras lietošanas reizes.
  - ▶ Pārbaudiet stikla vāka veselumu.
  - ▶ Nekad nelietojiet bojātu ierīci.
  - ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Neuzmanība lietošanas laikā var izraisīt ierīces bojājumu.

- ▶ Atveriet un aizveriet stikla vāku lēnām.
- ▶ Nenovietojiet uz stikla vāka priekšmetus.
- ▶ Neizmantoļiet ierīci kā darba virsmu vai virsmu priekšmetu novietošanai.
- ▶ Neļauļiet uz stikla vāka nokrist priekšmetiem.
- ▶ Lietojot atvilktni, izvelciet to līdz galam.
- ▶ Pēc lietošanas pilnībā aizveriet atvilktni.

Svešķermeņi vakuumētāja kamerā bojā ierīci.

- ▶ Pirms stikla vāka aizvēšanas pārbaudiet, vai vakuumētāja kamerā nav svešķermeņu.

Nepareizs blīvējuma novietojums vai bojāts blīvējums negatīvi ietekmē ierīces darbību un var bojāt ierīci.

- ▶ Pārbaudiet, vai stikla vāka blīvējums ir novietots pareizi.
- ▶ Virsmai, uz kuras uzlikts blīvējums, ir jābūt tīrai un bez svešķermeņiem.

- ▶ Nebojāļiet blīvējumu ar smailiem vai asiem priekšmetiem.
- ▶ Nekad nelietojiet ierīci ar bojātu blīvējumu.
- ▶ Ja bojāts blīvējums, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

Stikla vāka atvēršana, izmantoļot instrumentus, izraisa ierīces bojājumus.

- ▶ Ja vakuumēšanas procesa laikā ir radies elektroapgādes pārtraukums, gaidiet, līdz elektroapgāde tiks atjaunota. Vakuums vakuumētāja kamerā saglabājas. Sāciet vakuumēšanas procesu no jauna.

Tvaiks, kas rodas šķidrumam vāroties pārāk augstā temperatūrā, var izraisīt darbības traucējumus.

- ▶ Izmantoļiet tikai tādus maisiņus, kas ir piemēroti iepakoļšanai vakuumā.
- ▶ Neizmantoļiet jau atvērtus iepakoļumus.
- ▶ Vakuumā iepakoļamo produktu sākotnējai temperatūrai jābūt 1-8 °C.
- ▶ Neveiciet šķidrumu vakuumēšanu maisiņos visaugstākajā vakuumēšanas līmenī. Izmantoļiet 2. vakuumēšanas līmeni.
- ▶ Aizkausēļiet maisiņu, tiklīdz ir manāma pastiprināta burbulīšu veidošanās.

## **3 Vides aizsardzība un taupīšana**

### **3.1 Iepakojuma likvidācija**

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

- ▶ Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

## 4 Iepazīšana

### 4.1 Darbība

Vakuumēšanas laikā no vakuumētāja kameras un maisiņa tiek izsūknēts gaiss.

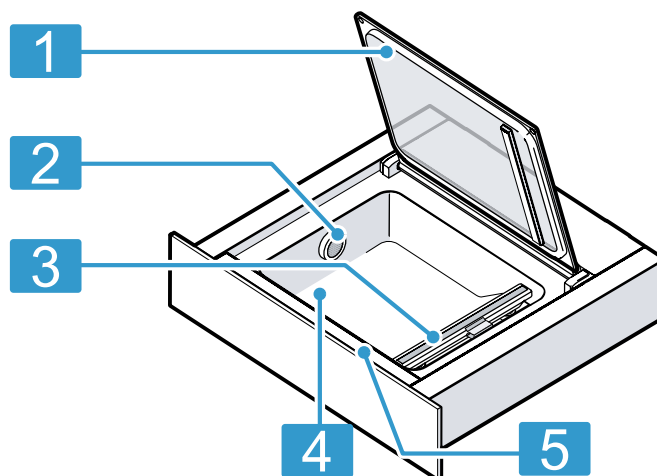
Šajā laikā kamerā veidojas augsts negatīvais spiediens. Jo augstāks vakuumēšanas līmenis, jo mazāk gaisa paliek kamerā un maisiņā un jo lielāka spiediena atšķirība salīdzinājumā ar apkārtējo vidi.

Kad ir sasniegts vajadzīgais vakuumēšanas līmenis, līmēšanas josla tiek spiesta pret silikona joslu pie stikla vāka. Vienlaikus tiek aizlīmēts maisiņš.

Pēc īsa atdzišanas laika gaiss ar skaļu troksni tiek ievadīts atpakaļ kamerā. Tajā brīdī maisiņš strauji savelkas un aptver pārtikas produktu. Pēc tam atveras atvilktnes stikla vāks.

### 4.2 Ierīce

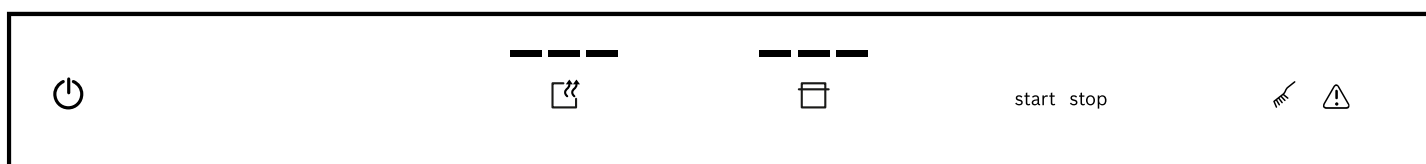
Šeit ir sniegts jūsu iekārtas sastāvdaļu pārskats.



1	Stikla vāks
2	Gaisa izplūdes atvere
3	Līmēšanas josla
4	Vakuumēšanas kamera
5	Vadības panelis

### 4.3 Vadības elementi

Vadības panelī iestata visas ierīces funkcijas un skata informāciju par darba režīmu.



Simbols	Nozīme	Skaidrojums
	Ieslēgšana Izslēgšana	Ierīces ieslēgšana Ierīces izslēgšana
	Vakuumēšanas līmenis	Vakuumēšanas līmeņa izvēle
	Līmēšanas ilgums	Līmēšanas ilguma izvēle Vakuuma maisiņa salīmēšana priekšlaikus
	Startēšana	Vakuumēšanas sākšana
	Apstādināšana	Vakuumēšanas pārtraukšana
	Žāvēšana	Sūkņa žāvēšanas izpilde
	Norāde	Skatiet darbības traucējumu tabulu

### 4.4 Vakuumēšanas līmeņi

1.–3. vakuumēšanas pakāpe nodrošina dažādu pakāpju vakuumu.

Veicot vakuumiepakotāņu traukā, vakuuma pakāpe ir zemāka un līdz ar to labāk piemērota noteiktiem pārtikas produktiem. Pievienojot ārējo vakuumēšanas adapteri, vakuuma iepakotāja atvilktnē automātiski atpazīst aktivizēto režīmu.

Vakuumēšanas pakāpes	1	2	3
Vakuumiepakotāņu maisiņā	80 %	95 %	99 %
Trauku un pudeļu vakuumēšana	50 %	75 %	90 %



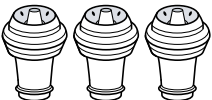

### 4.5 Sprūds

Sprūds vakuuma iepakotāja atvilktnē nofiksē atvērtā stāvoklī.

Atverot vakuuma iepakotāja atvilktni līdz galam, sprūds bloķē atvilktni un tādējādi novērš stikla vāka sadursmi ar virs tā esošo mēbeles priekšējo daļu vai ar darba virsmu.

## 5 Piederumi

Izmantojiet oriģinālos piederumus. Tie ir piemēroti jūsu ierīcei.

Piederumi	Īpašība	Lietojums
Ārējais vakuumētāja adapteris		Vakuuma trauku vai pudeļu iepakošana vakuumā.
Vakuumētāja šļūtene		Savienojiet ārējo vakuumēšanas adapteri ar vakuuma trauku vai pudeļu adapteri.
Pudeļu vāciņi		Saglabā svaigumu atvērtā vīna pudelē.
Pudeļu adapteris		Savienojiet pudeles ar vakuumētāja šļūteni.
Vakuuma maisiņi	180 x 280 mm (50 gab.) 240 x 350 mm (50 gab.)	

### 5.1 Papildu piederumi

Citus piederumus varat iegādāties klientu apkalpošanas centrā vai internetā.

Plašu piedāvājuma klāstu, kas paredzēts jūsu iekārtai, skatiet internetā vai mūsu bukletos:

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

Piederumi ir paredzēti konkrētām iekārtām. Veicot pirkumu, vienmēr norādiet precīzu savas iekārtas apzīmējumu (E-Nr.).

Informācija par jūsu iekārtai pieejamajiem piederumiem ir atrodama interneta veikalā vai klientu apkalpošanas centrā.

Citi piederumi	Pasūtījuma numurs klientu apkalpošanas centrā
Vakuuma maisiņš 180 x 280 mm (100 gab.)	17002081
Vakuuma maisiņš 240 x 350 mm (100 gab.)	17002082

## 6 Galvenā vadība

### 6.1 Ierīces atvēršana

1. Uzspiediet uz atvilktnes priekšpusē tās vidusdaļā.
- ✓ Vakuumētāja atvilktnē mazliet izbīdās uz āru.
2. Satveriet vakuuma iepakotāja atvilktnes malu un izvelciet atvilktni līdz galam uz āru.

### 6.2 Ierīces aizvēršana


- ▶ Pieskarieties vakuumētāja atvilktnes vidusdaļai un iebīdiet atpakaļ.

### 6.3 Ierīces ieslēgšana

- ▶ Nospiediet .

### 6.4 Ierīces izslēgšana

Ja iekārta netiek lietota 10 minūtes, tā automātiski izslēdzas.

- ▶ Nospiediet .

## 7 Vakuumēšana maisiņā

Vakuuma maisiņā iepakoti pārtikas produkti saglabājas ilgāk. Šādi pārtikas produktus var marinēt vai sagatavot gatavošanai pēc "sous-vide" metodes.

### 7.1 Piemēroti vakuuma maisiņi

Lai sasniegtu optimālu rezultātu, izmantojiet piemērotus vakuuma maisiņus.

Izmantojiet oriģinālos vakuuma maisiņus, kas ietilpst iekārtas piegādes komplektācijā vai kurus var pasūtīt kā rezerves daļas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Šie maisiņi ir piemēroti izmantošanai temperatūrā no -40 °C līdz 100 °C.</li> <li>Šiem maisiņiem optimālais aizkausēšanas laiks ir 2. pakāpē.</li> <li>Maisiņus var izmantot mikroviļņu krāsnī. Saduriet maisiņu, pirms uzsildīt to mikroviļņu krāsnī.</li> </ul>
--	--

Izmantojiet tikai tādus maisiņus, kas ir piemēroti pārtikas produktu iepakojšanai vakuumā.

Tirdzniecībā pieejamie izstrādājumi atšķiras pēc to piemērotības izmantošanai ar pārtikas produktiem, termiskās izturības, materiāla un virsmas. Vakuuma maisiņa aizkausēšanas laiks vienmēr ir atkarīgs no tā materiāla.

- Plāni maisiņi: 1. aizkausēšanas pakāpē
- Biezāks materiāls: 2. vai augstāka aizkausēšanas pakāpē

Izmantojiet maisiņus, kuru platums nav lielāks par 240 mm.

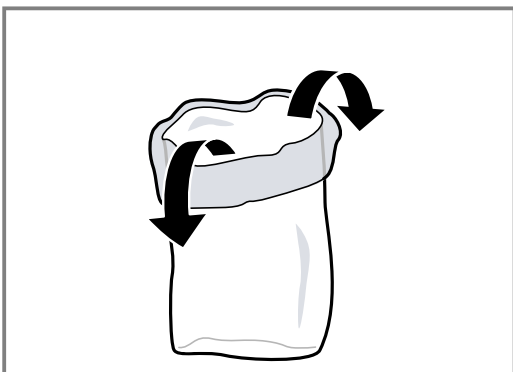
Aizkausēšanas sliedes garums ierobežo iespējamo vakuuma maisiņa izmēru.

### 7.2 Maisiņa piepildīšana

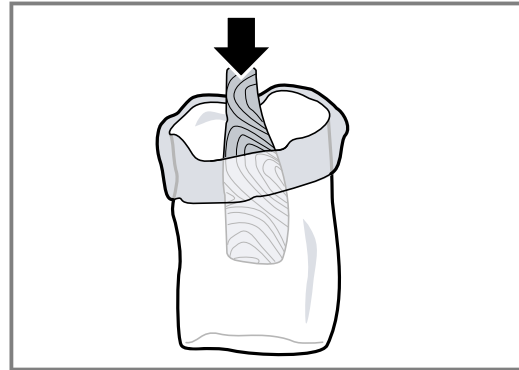
#### Prasības

- Maisiņa mala ir tīra un sausa.
- Uz maisiņa malas šuves vietā neatrodas pārtikas produktu atliekas.

- Atlokiet aptuveni 3 cm platu maisiņa malu.



- ievietojiet pārtikas produktus vakuuma maisiņā blakus citu citam.



- Atlokiet atpakaļ maisiņa malu.

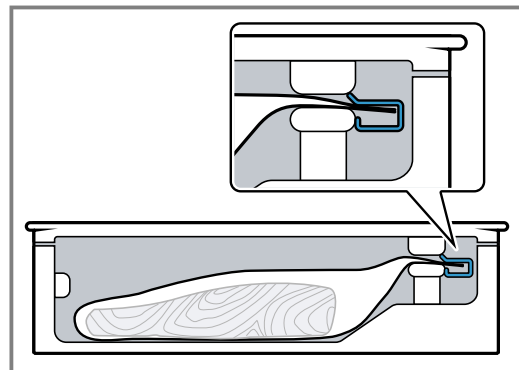


**Padoms:** Iesakām uz maisiņiem uzrakstīt iepakojšanas datumu un saturu, lai saglabātu vakuumā iepakoto pārtikas produktu pārskatāmību.

### 7.3 Vakuumēšana maisiņā

**Prasība:** Ideālā gadījumā pārtikas produktu sākotnējā temperatūra ir 1–8 °C.

- Atveriet stikla vāku.
- Ielieciet vakuuma maisiņu kamerā.
- Nodrošiniet, lai gaisa izplūdes atvere būtu brīva, un sūkņis varētu izsūkt gaisu no kameras.
- Raugiet, lai maisiņš būtu novietots pa vidu un lai maisiņa gali gludi viens virs otra atrastos uz aizkausēšanas sliedes. Lai iegūtu ideāli noslēgtu kausējuma šuvi, nofiksējiet masiņu ar klipsi maisiņu noslēgšanai.



- Lai izvēlētos vakuumēšanas līmeni, pieskarieties ☒.
- Lai izvēlētos līmēšanas ilgumu, pieskarieties ☐.

## lv Vakuumēšana traukā

7. Cieši aizveriet stikla vāku un pāris sekundes pieturiet.
8. Lai sāktu vakuumēšanu, pieskarieties .
  - ✓ Tiek sākta vakuumēšana. Vakuumēšanas pakāpju indikatori secīgi mirgo sarkanā krāsā, līdz ir sasniegta izvēlētā vērtība.
  - ✓ Tiek sākta aizkausēšana. Aizkausēšanas pakāpes indikatori secīgi mirgo sarkanā krāsā, līdz ir sasniegta izvēlētā vērtība.
  - ✓ Līmēšana var ilgt līdz pat 2 minūtēm.
  - ✓ Procesa beigās kamerā ieplūst gaiss. Atskan signāls.
9. Kad vakuumēšana ir pabeigta, atveriet stikla vāku.
10. **⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

Vakuumētāja kameras līmēšanas josla biežas izmantošanas un ilgas līmēšanas rezultātā ļoti sakarst.

  - ▶ Nekad nepieskarieties karstajai līmēšanas joslai.
  - ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.


Izņemiet aizkausēto vakuuma maisiņu no kameras.
11. Pēc vakuumēšanas pārbaudiet maisiņa kausējuma šuvi.
  - Uzmanīgi pavelciet aiz šuves.
  - Ja šuve plīst, izvēlieties augstāku aizkausēšanas pakāpi.
  - Ja šuve deformējas, izvēlieties zemāku aizkausēšanas pakāpi vai ļaujiet iekārta atdzist.


**Piezīme:** Ja pārtikas produktus iepakojat vakuumā vairākas reizes pēc kārtas, aizkausēšanas sliede ar katru reizi kļūst karstāka. Tas var negatīvi ietekmēt šuves

kvalitāti. Pēc dažām vakuumēšanas reizēm izvēlieties zemāku aizkausēšanas pakāpi vai starp reizēm ievērojiet aptuveni 2 minūšu pauzi, lai iekārta atdzistu.

## 7.4 Salīmēšana priekšlaikus

Izmantojiet šo funkciju, ja gaisa necaur laidīgā iepakojumā vēlaties iepakot ātrbojīgus pārtikas produktus, maišiņam cieši neaptverot saturu.

1. Lai pabeigtu vakuumēšanu un maišiņu aizkausētu ātrāk, pieskarieties .
  - ✓ Iekārta uzrāda vakuumēšanas pakāpi, kāda līdz tam brīdim ir sasniegta.
  - ✓ Procesa beigās kamerā ieplūst gaiss.
  - ✓ Atskan signāls.
2. Atveriet stikla vāku.
  3. Izņemiet aizkausēto vakuuma maisiņu no kameras.

**Piezīme:** Lai maišiņu aizkausētu, vakuuma iepakotāja atvilktni nepieciešama noteikta vakuuma pakāpe. Iepriekš pieskaroties , vakuuma iepakotāja atvilktnē turpina sūknēt gaisu no kameras, līdz ir sasniegta šī pakāpe. Pēc tam maišiņš tiek aizkausēts.

## 7.5 Vakuumēšanas maisiņā pārtraukšana

1. Lai vakuumēšanu pārtrauktu ātrāk, pieskarieties .
  - ✓ Ierīcē redzams līdz šim brīdim sasniegtais vakuumēšanas līmenis.
  - ✓ Maisiņš netiek aizkausēts.
  - ✓ Kamerā ieplūst gaiss, un nedaudz atveras vāks.
  - ✓ Atskan signāls.
2. Izņemiet vakuuma maisiņu no kameras.

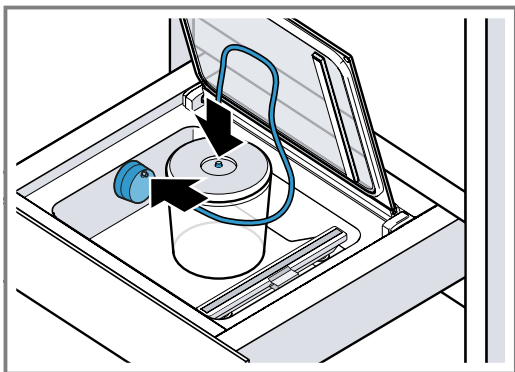
# 8 Vakuumēšana traukā


Traukā vakuumā iepakoti pārtikas produkti saglabājas ilgāk.

## 8.1 Vakuumēšana traukā

Iepakojiet pārtikas produktus piemērotā vakuuma traukā, lai tos varētu uzglabāt ilgāk.

1. Atveriet stikla vāku.
2. Uzstādiet vakuumēšanas adapteri uz gaisa izplūdes atveres.
3. Nostipriniet šļūteni pie vakuumēšanas adaptera un vakuuma trauka.



4. Lai izvēlētos vakuumēšanas līmeni, pieskarieties .
5. Lai sāktu vakuumēšanu, pieskarieties .

- ✓ Tiek sākta vakuumēšana. Vakuumēšanas pakāpju indikatori secīgi mirgo sarkanā krāsā, līdz ir sasniegta izvēlētā vērtība.
  - ✓ Līmēšana var ilgt līdz pat 2 minūtēm.
  - ✓ Deg sasniegtais vakuumēšanas līmenis, un atskan signāls.
6. Atvienojiet šļūteni no trauka un ārējā vakuumēšanas adaptera.

**Piezīme:** Ja novērojama intensīva burbuļu veidošanās, pārtrauciet vakuumēšanu. → *Lappuse 9*

## 8.2 Piemēroti vakuumēšanas trauki

Lai sasniegtu optimālu rezultātu, izmantojiet piemērotus vakuuma traukus.

Izmantojiet tikai tādus traukus, kas ir piemēroti pārtikas produktu iepakojšanai vakuumā.	Tirdzniecībā pieejamie izstrādājumi atšķiras pēc to piemērotības izmantošanai ar pārtikas produktiem un materiāla.
---	--

Ierīces piegādes komplektācijā iekļautās vakuumēšanas šļūtenes iekšējais diametrs ir 3 mm.	Lai šļūtene derētu, iespējams, nepieciešams trauka adapteris. Šāds adapteris parasti jau ir iekļauts vakuuma trauka komplektācijā.
--	--





### 8.3 Vakkumēšanas traukā pārtraukšana

1. Lai priekšlaikus pārtrauktu vakuumēšanu, pieskarieties .
- ✓ Ierīcē redzams līdz šim brīdim sasniegtais vakuumēšanas līmenis.

2. Atvienojiet šļūteni no trauka un ārējā vakuumētāja adaptera.





## 9 Žāvēšana


Iepakojot vakuumā pārtikas produktus, vakuumētāja sūkņa sistēmā iekļūst neliels ūdens daudzums. Tas būtiski palielinās, ja tiek vakuumēti šķidrums vai īpaši mitri pārtikas produkti. Tāpēc ierīce ir aprīkota ar žāvēšanas funkciju, kas likvidē sūknī sakrājušos mitrumu.

- Ja simbols  deg baltā krāsā, ieteicams veikt žāvēšanu. Tomēr ierīci vēl var izmantot kā parasti.
- Ja simbols  deg sarkanā krāsā, žāvēšana jāveic obligāti.

### 9.1 Žāvēšanas uzsākšana

**Piezīme:** Žāvēšanas laikā vakuuma iepakotāja atvilktni var aizvērt.

1. Cieši aizveriet stikla vāku un pieturiet.
2. Pieskarieties .
  - ✓ Tiek sākta žāvēšana, kas ilgst no 5 līdz 30 minūtēm.
  - ✓ Procesa laikā  mirgo sarkanā krāsā.
  - ✓ Procesa beigās kamerā ieplūst gaiss, atskan signāls.
  - ✓ Tagad varat atvērt stikla vāku.
3. **Piezīme:** Iespējams, ka ar vienu žāvēšanas ciklu nepietiks. Ja pēc žāvēšanas cikla  un  deg sarkanā krāsā, sūkņa sistēmā vēl ir palicis mitrums.
 

Pagaidiet, līdz  nodziest.
4. Vēlreiz palaidiet žāvēšanu.

## 10 Tīrīšana un kopšana

Lai iekārta ilgi paliktu darbospējīga, tā ir rūpīgi jātīra un jākopj.

### 10.1 Tīrīšanas līdzeklis

Piemērotus tīrīšanas līdzekļus var iegādāties klientu apkalpošanas centrā vai tiešsaistes veikalā.

#### UZMANĪBU!

Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi var bojāt iekārtas virsmas.

- ▶ Neizmantojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- ▶ Neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus ar augstu spirta saturu.
- ▶ Neizmantojiet cietus abrazīvus materiālus vai tīrīšanas sūkļus.
- ▶ Stikla tīrīšanas līdzekli, stikla skrāpi vai nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekli izmantojiet tikai tad, ja tie ieteikti attiecīgās detaļas tīrīšanas instrukcijā.
- ▶ Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

### 10.2 Ierīces tīrīšana

#### **BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

Vakuumētāja kameras līmēšanas josla biežas izmantošanas un ilgās līmēšanas rezultātā ļoti sakarst.

- ▶ Nekad nepieskarieties karstajai līmēšanas joslai.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

#### **BRĪDINĀJUMS – Elektrotieciena risks!**

Ierīcē iekļūvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

#### Prasības

- Ierīce ir izslēgta.
- Līmēšanas josla vakuumētāja kamerā ir atdzisusi.

1. Tīriet ierīci ar mitru drānu un neitrālu tīrīšanas līdzekli, piemēram, trauku mazgāšanas līdzekli un ūdeni. Tīrīšanas laikā raugiet, lai vakuumētāja kamerā, it īpaši vakuumēšanas sūkņa gaisa izplūdes atverē, neiekļūtu ūdens vai citi šķidrums. Nekad neapsmidziniet ierīces iekšpusi vai ārpusi ar ūdeni.
2. Pēc tīrīšanas ļaujiet ierīcei un piederumu daļām pilnībā nožūt.

### 10.3 Stiklotās priekšdaļas un stikla vāka tīrīšana

- ▶ Tīriet stikloto priekšdaļu un stikla vāku ar stikla tīrīšanas līdzekli un mīkstu drānu. Neizmantojiet skrāpējošus mazgāšanas sūkļus vai stikla skrāpjus.

### 10.4 Nerūsējošā tērauda vakuumēšanas kameras tīrīšana

1. Kaļķa, tauku, cietes un olbaltuma traipus vienmēr notīriet uzreiz. Zem šādiem traipiem var veidoties rūsa.
2. Tīrīšanai izmantojiet ūdeni un nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa.
3. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

### 10.5 Plastmasas vadības paneļa tīrīšana

- ▶ Tīriet vadības paneli ar mīkstu drānu. Neizmantojiet skrāpējošus mazgāšanas sūkļus vai stikla skrāpjus.

## 10.6 Līmēšanas joslas tīrīšana

### UZMANĪBU!

Mazgāšana trauku mašīnā izraisa bojājumus.

- ▶ Nekad nemazgājiet ierīces daļas trauku mašīnā.
1. Noņemiet no līmēšanas joslas plēves paliekas.
  2. Nekad netīriet līmēšanas joslu ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem.
  3. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

## 10.7 Piederumu tīrīšana

### UZMANĪBU!

Mazgāšana trauku mašīnā izraisa bojājumus.

- ▶ Nekad nemazgājiet ierīces daļas trauku mašīnā.
1. Tīriet ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.
  2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

# 11 Traucējumu novēršana

Nelielus ierīces darbības traucējumus varat novērst saviem spēkiem. Pirms sazināšanās ar klientu apkalpošanas centru izlasiet informāciju par darbības traucējumu novēršanu. Tā izvairīsieties no nevajadzīgām izmaksām.

### ⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai apmācīts speciālists.
- ▶ Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.


### ⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.






- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrofikla pieslēguma vads, tā nomaina jāveic ražotājam, tā tehniskā servisa dienestam vai attiecīgi kvalificētai personai, lai izvairītos no apdraudējuma.

## 11.1 Darbības traucējumi

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Nevar startēt vakuummēšanu. Neparādās, kaut arī vāks ir aizvērts.	Stikla vākam nav slēdža, vai ierīce to neatpazīst. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sazinieties ar → "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 14.</li> </ul>
Ja darba režīms ir startēts vairākas reizes pēc kārtas: šķiet, ka vakuummēšana darbojas kā parasti, tomēr maisiņu nevar salīmēt.	Nostrādājis līmēšanas transformatora temperatūras aizsargslēdzis. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ļaujiet ierīcei vismaz 10 minūtes atdzist.</li> <li>2. Starp vakuummēšanas reizēm ļaujiet ierīcei vismaz 2 minūtes atdzist.</li> <li>3. Vēlreiz startējiet vakuummēšanu.</li> </ol>
Vakuummēšana notiek arvien ilgāk.	Sūkņa sistēmā ir pārāk daudz mitruma. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sāciet žāvēšanu. → "Žāvēšanas uzsākšana", Lappuse 9</li> </ul> Sūkņa sistēma ir ļoti karsta. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ļaujiet ierīcei atdzist.</li> <li>2. Vēlreiz startējiet vakuummēšanu.</li> </ol>
Maisiņš ir bojāts, tādēļ vakuums tajā nesaglabājas.	Caurumus maisiņā var radīt asas vakuumā iepakojamo produktu daļas, piemēram, kauli. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pārbaudiet, vai maisiņš nav bojāts.</li> <li>2. Izmantojiet citu maisiņu.</li> <li>3. Ja vakuumā iepakojamiem produktiem ir asas malas, tos vakuuma maisiņā ievietojiet tā, lai maisiņa sienas netiktu bojātas.</li> </ol>
Šuve ir bojāta, tādēļ vakuums maisiņā nesaglabājas.	Izvēlētais līmēšanas ilgums nav piemērots plēves materiālam. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Izvēlieties citu līmēšanas ilgumu.</li> </ul> Gar līmējuma šuvi atrodas šķidrums, taukvielas, drupatas vai krokas. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pārliedziniet, vai maisiņš ir sauss, bez krokām un pilnībā novietots uz līmēšanas joslas.</li> <li>2. Izmantojiet citu maisiņu.</li> <li>3. Pirms maisiņa piepildīšanas atlokiet aptuveni 3 cm platu malu.</li> </ol>

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Vāku nevar atvērt.	Ir izveidojies neliels vakuums, kura dēļ nevar atvērt vāku. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nekad neatveriet vāku ar spēku.</li> <li>2. Startējiet jaunu vakuumēšanas procesu un uzreiz to pārtrauciet.</li> <li>3. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.</li> <li>4. Pēc 30 sekundēm atsāciet ierīces lietošanu.</li> <li>5. Turiet nospiestu  ilgāk par 5 sekundēm.</li> </ol> <p>✓ Ierīce tiek atiestatīta.</p>

## 11.2 Norādījumi vadības panelī

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Pēc dažām sekundēm tiek parādīts  .	Stikla vāks nav pareizi aizvērts. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vēlreiz atveriet un aizveriet stikla vāku.</li> <li>2. Pirmajās sekundēs viegli uzspiediet uz stikla vāka.</li> </ol> <p>Stikla vāka blīvējums nepieguļ pareizi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pārbaudiet blīvējumu.</li> </ul> <p>Stikla vāka blīvējums ir deformējies.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Uzmanīgi izlīdziniet blīvējumu.</li> </ul> <p>Ārējā vakuuma trauka vāks nav pareizi aizvērts.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pārbaudiet ārējā vakuumēšanas adaptera stiprinājumu.</li> <li>2. Izmantojiet piemērotus vakuuma traukus.</li> </ol> <p>Ārējais vakuumēšanas adapteris nav pareizi uzstādīts uz vakuumēšanas kameras gaisa izplūdes atveres.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pārbaudiet ārējā vakuumēšanas adaptera stiprinājumu.</li> </ul>
Kad sūknis ir darbojies 2 minūtes, tiek parādīts  .	Pieaugot vakuumam, šķidrums sāk vārties, tādēļ neizdodas radīt vakuumu. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Iepakojiet vakuumā tikai aukstus šķidrumus.</li> <li>2. Ja vakuumētāja kamera ir mitra, izslaukiet to sausu.</li> <li>3. Tiklīdz veidojas lielāki burbuļi, vakuuma maisiņu salīmējiet priekšlaikus.</li> <li>4. Izvēlieties zemāku vakuumēšanas līmeni.</li> </ol>
Pēc žāvēšanas deg  un  .	Ar vienu žāvēšanas ciklu nepietiek. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pagaidiet, līdz  vairs nedeg.</li> <li>2. Atkārtojiet žāvēšanu.</li> </ol> <p>→ "Žāvēšanas uzsākšana", Lappuse 9</p>

## 12 Šādi izdosies

Šeit ir atrodami dažādiem ēdieniem piemēroti iestatījumi, kā arī vislabākie piederumi un trauki. Ieteikumus esam optimāli pielāgojuši jūsu ierīcei.

### 12.1 Vakuumēšana gatavošanai pēc "sous-vide" metodes

Izmantojot vakuumētāja atvilktni, pārtikas produktus var sagatavot gatavošanai pēc "sous-vide" metodes. Gatavošana pēc "sous-vide" metodes nozīmē tvaicēšanu zemā 50-95 °C temperatūrā, 100% tvaikā vai ūdens peldē, izmantojot vakuumu. Ēdienus iepakoj īpašā karstumizturīgā maisiņā, izmantojot vakuumētāja atvilktni.

#### **BRĪDINĀJUMS – Veselības kaitējuma risks!**

Gatavošana pēc "sous-vide" metodes tiek veikta zemā temperatūrā, tādēļ lietošanas norādījumu un higiēnas prasību neievērošana var nodarīt kaitējumu veselībai.

- ▶ Izmantojiet tikai svaigus, absolūti nevainojamas kvalitātes pārtikas produktus.
- ▶ Mazgājiet un dezinficējiet rokas.

- ▶ Izmantojiet vienreizlietojamus cimdu vai cepšanas vai grilēšanas stangas.
- ▶ Gatavojot riska produktus, piemēram, putna gaļu, olas un zivis, rīkojieties īpaši piesardzīgi.
- ▶ Augļus un dārzeņus rūpīgi nomazgājiet un nomizojiet.
- ▶ Virsmas un griešanas dēļišus vienmēr uzturiet tīrus.
- ▶ Dažādiem pārtikas produktiem izmantojiet atšķirīgus griešanas dēļišus.
- ▶ Pārtrauciet pārtikas produktu dzesēšanu tikai īsu brīdi pirms pagatavošanas.
- ▶ Līdz gatavošanas procesa sākšanai vakuumā iepakotos ēdienus glabājiet ledusskapī.
- ▶ Pēc ēdiena pagatavošanas patērējiet to uzreiz un neglabājiet ilgāk, tostarp ledusskapī. Tas nav paredzēts atkārtotai uzsildīšanai.

#### **Piezīmes**

- Gatavošanai pēc "sous-vide" metodes izmantojiet piegādes komplektācijā iekļautos vakuuma maisiņus. Vakuuma maisiņus var pasūtīt papildus.

## lv Šādi izdosies

- Negatavojiet pārtikas produktus maisīnos, kuros tie tika pārdoti, piemēram, porcijās sadalītas zivis. Šie maisiņi nav piemēroti gatavošanai pēc “sous-vide” metodes.
- Pārtikas produktus maisiņā novietojiet pēc iespējas blakus, nevis vienu uz otra.

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

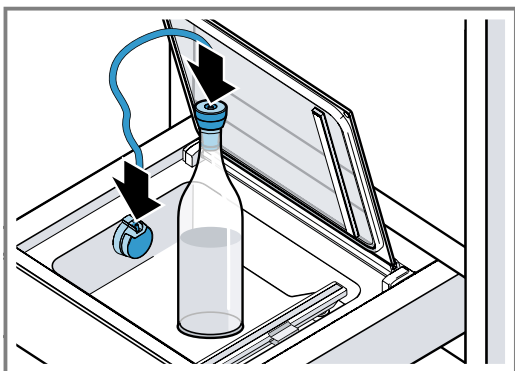
1. Lai panāktu vienmērīgu siltuma izplatīšanos un sasniegtu ideālu gatavošanas rezultātu, ēdienu iepakojšanai vakuumā izmantojiet visaugstāko vakuumēšanas līmeni.
2. Pirms gatavošanas pārbaudiet, vai maisiņā saglabājas vakuums. Ievērojiet šādus nosacījumus:
  - Vakuuma maisiņā nav gaisa.
  - Līmējuma šuve ir pilnībā noslēgta.
  - Vakuuma maisiņā nav caurumu. Neizmantojiet iekšējās temperatūras sensoru.
  - Vakuumā kopā iepakoti zivs vai gaļas gabali nedrīkst saskarties.
  - Dārzeņi un deserti ir iepakoti plakanā veidā.
3. Ja vakuuma maisiņš nav piepildīts nevainojami, iesaiņojiet un vakuumējiet gatavojamos produktus jaunā maisiņā.



**Piezīme:** Lai nepieļautu gāzu izdalīšanos no pārtikas produktiem, piemēram, dārzeņiem, pārtikas produktus iepakojiet vakuumā ne agrāk kā vienu dienu pirms gatavošanas. Gāzes kavē siltuma pārnēsi, turklāt to ietekmē ēdiens vakuuma spiedienā maina savu struktūru un gatavošanas īpašības.

### 12.2 Stikla pudeļu vakuumēšana

Izmantojot vakuumētāja atvilktni, var vakuumēt un atkārtoti noslēgt arī stikla pudeles, piemēram, pudeles ar pārtikas eļļu.

1. Uzstādiet vakuumēšanas adapteri uz gaisa izplūdes atveres tā, lai šļūtenes atvere būtu vērsta vertikāli uz augšu.
2. Piestipriniet pudeles vāciņu pie pudeles atveres.
3. Uzspiediet pudeles adapteri uz pudeles vāciņa.
4. Piestipriniet šļūteni pie vakuumēšanas adaptera un pudeles adaptera.



5. Lai izvēlētos vakuumēšanas līmeni, pieskarieties .
    - Pudeles vienmēr vakuumējiet, izmantojot viszemāko līmeni.
    - Nevakuumējiet gāzētus šķidrums, piemēram, dzirkstošo vīnu.
  6. Lai sāktu vakuumēšanu, pieskarieties .
- ✓ Deg sasniegtais vakuumēšanas līmenis, un atskan signāls.

7. Atvienojiet šļūteni no pudeles adaptera un ārējā vakuumētāja adaptera.
8. Noņemiet pudeles adapteri no pudeles vāciņa.

### 12.3 Ātra marinēšana un aromatizēšana

Izmantojot vakuumētāja atvilktni, var marinēt vai ātrā veidā aromatizēt tādus pārtikas produktus kā gaļa, augļi un dārzeņi.

Standarta konservēšana parasti notiek ilgi un nav īpaši intensīva. Veicot vakuumēšanu maisiņā, atveras pārtikas produktu šūnu poras. Pievienotā marināde ātri ievelkas. Tādējādi ievērojami izteiktāka garša rodas daudz īsākā laikā.

### 12.4 Pārtikas produktu glabāšana un transportēšana

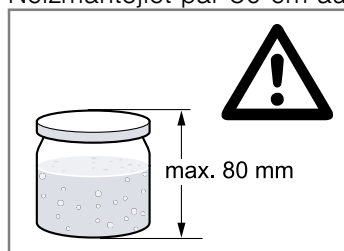
Izmantojot iepakojšanu vakuumā, pārtikas produktus var ilgāk glabāt un baudīt citas priekšrocības.

- Pareizi glabājot pārtikas produktus, kas svaigi ir iepakoti vakuumā zemā skābekļa satura vidē, tos iespējams izbaudīt ilgāk.
- Saldētiem, vakuumā iepakoti pārtikas produktiem pārsaldēšana novērojama retāk.
- Stikla traukos pildītus pārtikas produktus, piemēram, ievārījumus un mērces, var noslēgt atkārtoti.
- Iepakojšana vakuumā ievērojami paildzina glabāšanas laiku.
- Glabājiet pārtikas produktus, piemēram, sieru, zivis vai ķiplokus, bez liekiem aromātiem. Hermētiski noslēgtais iepakojums neļauj izkļūt nevēlamām smaržām, un tādējādi garša netiek pārnesta uz citiem pārtikas produktiem.
- Noslēgti vakuuma maisiņi vai vakuuma trauki ir ideāli piemēroti šķidru pārtikas produktu pārvadāšanai. Ar tiem ir viegli rīkoties, tie neizlīst un ir kompakti uzglabājami.

#### UZMANĪBU!

Pārāk augsti stikla trauki bojā ierīces stikla vāku.

- ▶ Neizmantojiet par 80 cm augstākus stikla traukus.



#### Piezīmes

- 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 vakuumēšanas pārbaudiet, vai ir izveidojies vakuums. Ieliekts vāciņš, ko var atvērt tikai ar spēku, ir labs rādītājs, ka vakuumēšana ir bijusi veiksmīga. Ja, uzspiežot uz vāciņa un to atlaižot, ir dzirdams klikšķis, un vāciņu var viegli atvērt, vakuums nav izveidojies. Atkārtojiet vakuumēšanu vai izmantojiet piemērotākas stikla burkas.

## 12.5 Ieteicamie iestatījumi

Šajā nodaļā sniegti ieteikumi par dažādiem pārtikas produktiem piemērotiem vakuumēšanas līmeņiem. Ievērojiet īpašas norādes attiecībā uz ieteicamajiem vakuumēšanas līmeņiem un pārtikas produktu sagatavošanu. Atbilstīgi glabāti, vakuumā iepakoti pārtikas produkti ievērojami ilgāk saglabājas svaigi. Augstāki vakuumēšanas līmeņi nodrošina labāku pārtikas produktu kvalitātes, izskata un uzturvielu saglabāšanu.

### Piezīmes

- Izmantojiet tikai svaigus pārtikas produktus.

- Pirms vakuumēšanas pārbaudiet pārtikas produktu kvalitāti.
- Vakuumā iepakojiet tikai aukstus pārtikas produktus, vislabāk tādus, kuru temperatūra ir 1-8 °C diapazonā.
- Sāciet ar viszemāko no ieteiktajiem vakuumēšanas līmeņiem.
- Pēc glabāšanas vienmēr pārbaudiet pārtikas produktu kvalitāti. Neizmantojiet apšaubāmas kvalitātes pārtikas produktus.

### Pārtikas produkti istabas temperatūrā (no 20 °C līdz 23 °C)

Pārtikas produkts	Vakuumēšanas līmenis	Ieteikums
Maizes izstrādājumi	1, 2, 3	
Sausi mīklas izstrādājumi un kūksi	1	
Tēja un kafija	1, 2, 3	glabāt tumsā
Rīsi un nūdeles	2	iepakot vakuuma traukā
Milti un mannas putraimi	1	
Lobīti rieksti	3	glabāt tumsā
Žāvēti augļi	3	
Krekeri un čipši	1, 2	iepakot vakuuma traukā

### Svaigi pārtikas produkti, saldēti (no -18 °C līdz -16 °C) vai ledusskapī (no 3 °C līdz 7 °C)

Pārtikas produkts	Vakuumēšanas līmenis	Ieteikums
Zivis	3	
Putnu gaļa	3	
Gaļa	3	
Desa, vesela	3	
Desa, sagriezta šķēlēs	3	
Cietais siers	3	
Mīkstais siers	2	iepakot vakuuma traukā
Dārzeņi	2	iepriekš nomizot un blanšēt
Mazgāti lapu salāti	2	iepakot vakuuma traukā
Garšaugi	1, 2	iepakot vakuuma traukā
Augļi, cieti	3	
Augļi, mīksti	2	iepakot vakuuma traukā ieteicams iepriekš saldēt

## 13 Likvidācija

### 13.1 Nolietotas iekārtas likvidācija

Likvidējot iekārtas atbilstoši vides noteikumiem, vērtīgas izejvielas var izmantot atkārtoti.

1. Izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
2. Atdaliet elektrotīkla pieslēguma vadu.
3. Utilizējiet ierīci atbilstoši vides aizsardzības prasībām.

Informāciju par aktuāliem likvidācijas jautājumiem var iegūt pie tirgotāja un jūsu novada vai pilsētas pašpārvaldē.



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.

## 14 Tehniskā servisa dienests

Darbībai nozīmīgas oriģinālās rezerves daļas saskaņā ar attiecīgo ekodizaina regulu varēsiet iegādāties mūsu klientu apkalpošanas centrā vismaz 10 gadus, sākot ar ierīces tirdzniecības uzsākšanas brīdi Eiropas Ekonomikas zonā.

**Piezīme:** Saskaņā ar ražotāja garantijas noteikumiem tehniskā servisa dienesta izsaukšana ir bez maksas.

Detalizētu informāciju par jūsu valstī spēkā esošo garantijas termiņu un garantijas nosacījumiem varat saņemt klientu apkalpošanas dienestā, tirdzniecības vietā vai mūsu tīmekļa tvietnē.

Sazinoties ar tehniskā servisa dienestu, paziņojiet iekārtas ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD).

Tuvākā tehniskā servisa dienesta kontaktinformācija ir norādīta pievienotajā dienestu sarakstā vai mūsu internetvietnē.

### 14.1 Ražojuma numurs (E-Nr.) un izgatavošanas numurs (FD)

Ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD) skatiet iekārtas datu plāksnītē.

Datu plāksnīti ar numuriem atradīsiet, atverot atvilktni. Lai ātri atrastu iekārtas datus un tehniskā servisa dienesta tālruņa numuru, varat šos datus pierakstīt.

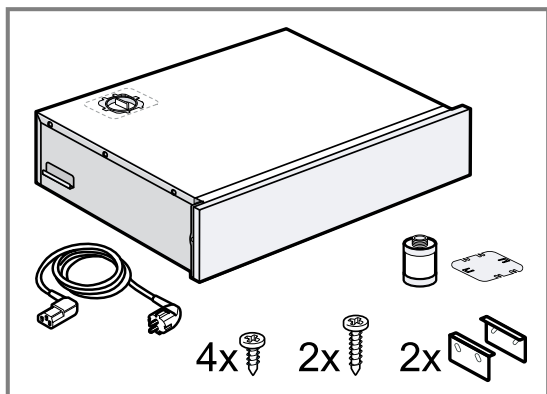
## 15 Montāžas pamācība

Montējot ierīci, ņemiet vērā šo informāciju.



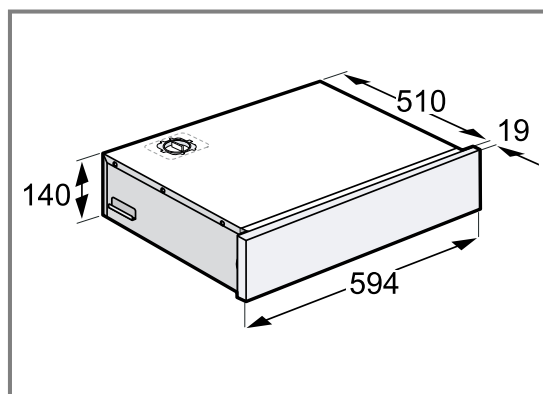
### 15.1 Piegādes komplektācija

Pēc visu detaļu izņemšanas no iepakojuma pārbaudiet iespējamus transportēšanas bojājumus un piegādes pilnīgumu.



### 15.2 Ierīces izmēri

Šeit ir norādīti ierīces izmēri



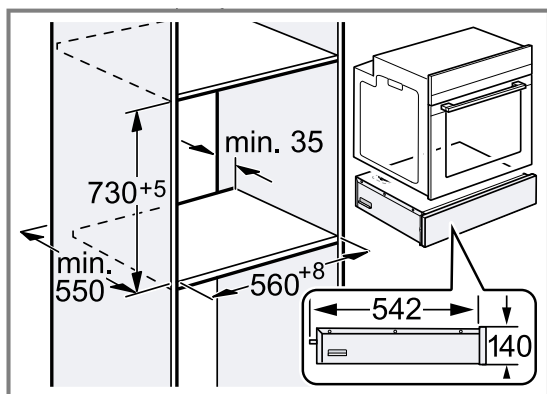
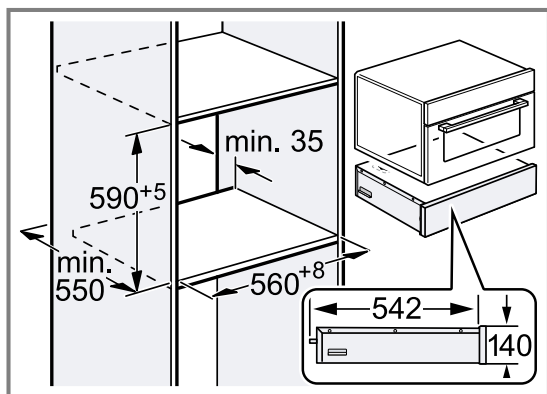
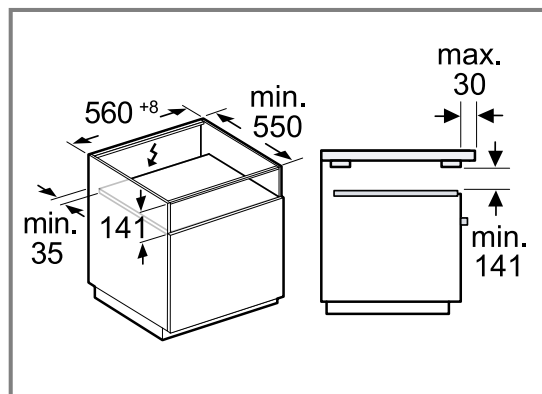
### 15.3 Iebūvējamās mēbeles

Šeit sniegti norādījumi drošai iebūvēšanai.

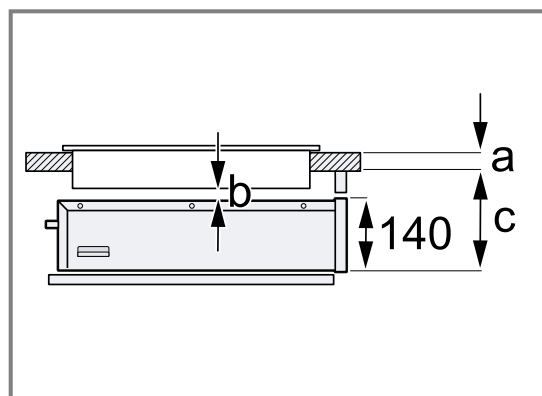
#### **UZMANĪBU!**

Iebūvējot ierīci aiz dekoratīvā paneļa, iespējama tās pārkaršana.

- ▶ Neiebūvējiet ierīci aiz dekoratīva paneļa.

**Iebūvēšana garajā skapī****Iebūvēšana zem darba virsmas**

Iebūvējot zem darba virsmas vai plīts, ņemiet vērā turpmāk norādītos izmērus:



Izmēri (mm)	a uz virsmas vai virsmā	b	c uz virsmas vai virsmā
Bez sildvirsmas			160
Indukcijas plīts	30/30	5	200/201
Pilnas virsmas indukcijas plīts	40/40	5	210/211
Gāzes plīts	20/30	2	190/193
Elektriskā plīts	30/30	5	190/197

a: ieteicamais darba virsmas biežums atbilstoši plīts montāžas pamācībai.

b: nepieciešamais atstatums starp plīti un vakuuma iepakotāja atvilktni.

c: nepieciešamais atstatums starp vakuuma iepakotāja atvilktnes virsmu un darba virsmas apakšpusi.

**Piezīme:** Ievērojiet plīts montāžas pamācību.

### **15.4 Droša montāža**

Veicot ierīces montāžu, ievērojiet šos drošības norādījumus.

#### **BRĪDINĀJUMS – Nosmakšanas risks!**

Bērni var iepakojuma materiālu uzvilkt uz galvas vai tajā ietīties un nosmakt.

- ▶ Glabājiet iepakojuma materiālu bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar iepakojuma materiālu.

#### **BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciens risks!**

Bojāta elektrotīkla pieslēguma vada izolācija ir bīstama.

- ▶ Nekad nepieļaujiet elektrotīkla pieslēguma vada saskari ar karstām iekārtas daļām vai siltuma avotiem.
- ▶ Nekad nepieļaujiet elektrotīkla savienojuma vada saskari ar smailiem priekšmetiem vai asām malām.
- ▶ Nekad nesalokiet, nespiediet un neizmaiņiet elektrotīkla savienojuma vadu.

### **15.5 Norādījumi attiecībā uz elektrisko savienojumu**

Lai ierīci varētu droši pievienot elektrotīklam, ievērojiet šos norādījumus.

## iv Montāžas pamācība

- Ierīci drīkst pievienot tikai noteikumiem atbilstoši uzstādītai kontaktligzdai ar aizsargkontaktu. Ierīkot kontaktligzdu vai nomainīt savienojuma vadu drīkst tikai kvalificēts elektriķis, ievērojot spēkā esošos noteikumus.
- Ierīci atļauts pievienot, izmantojot tikai piegādes komplektā iekļauto savienojuma vadu. Iespraudiet savienojuma vadu ierīces aizmugurē.
- Klientu apkalpošanas centrā var iegādāties savienojuma vadus ar dažādu tipu kontaktspraudņiem.
- Neizmantojiet vairākkontaktlīdzdu sadalītājus un pagarinātājus. Pārslodzes gadījumā pastāv ugunsgrēka risks.
- Ja pēc iebūvēšanas vairs nevar aizsniegt kontaktspraudni, fiksēti ierīkotajā elektroinstalācijā jāiebūvē fāžu atvienotāji, ierīce saskaņā ar elektroiekārtu uzstādīšanas noteikumiem.

### 15.6 Instrumenti

Montāžai nepieciešami tālāk norādītie instrumenti.

- Mērlente
- Bīdmērs
- Zīmulis
- Leņķis
- Skrūvgriezis Torx 20
- Liela platuma plakana skrūvgriezis
- Kombinētās kņabiles

### 15.7 Montāža

#### Ierīces sagatavošana

Ierīcē ir uzstādīts sūkņis, kurā ir eļļa. Ja ierīce pārāk sasveras, eļļa var iztecēt no sūkņa. Nesasveriet ierīci vai nenovietojiet to uz sāniem.

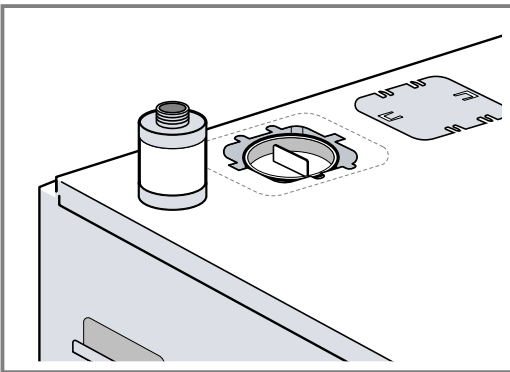
#### UZMANĪBU!

Sasverot vai sagāžot ierīci, var iztecēt vakuuma sūkņa eļļa, tādējādi bojājot ierīci.

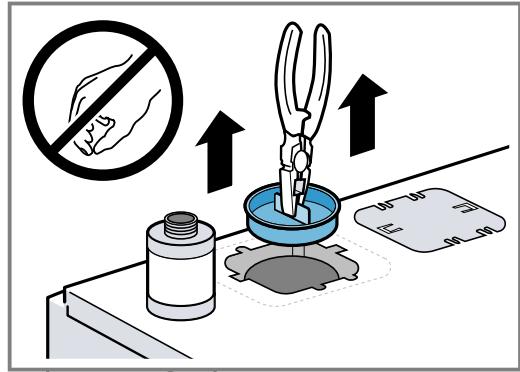
- ▶ Nepārvietojiet ierīci, ja nav uzstādīti sūkņa transportēšanas stiprinājumi.
- ▶ Pēc demontāžas un pirms pārvietošanas no jauna piestipriniet transportēšanas stiprinājumus.

**Prasība:** Noņemot transportēšanas stiprinājumus, kā arī eļļas filtra montāžas laikā izmantojiet piemērotus instrumentus.

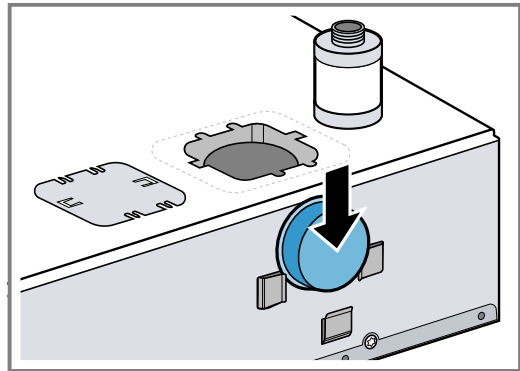
1. Uzmanīgi izceliet ierīci no iepakojuma.



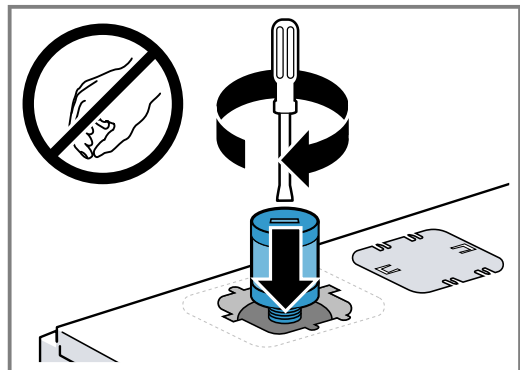
2. Noņemiet sūkņa transportēšanas stiprinājumus no ierīces augšpusēs.



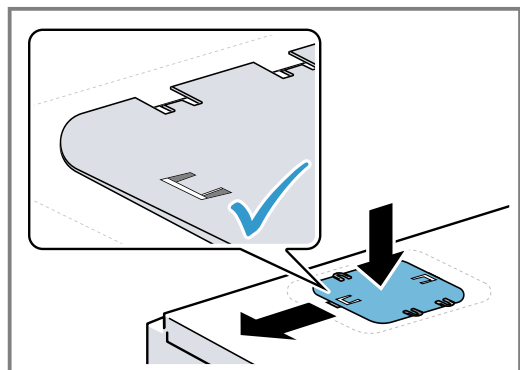
3. Nostipriniet transportēšanas stiprinājumus ierīces aizmugurē vēlākai izmantošanai.



4. Uzstādiet eļļas filtru.



5. Ielieciet vāciņu atvērumā un pabīdiet pa kreisi.



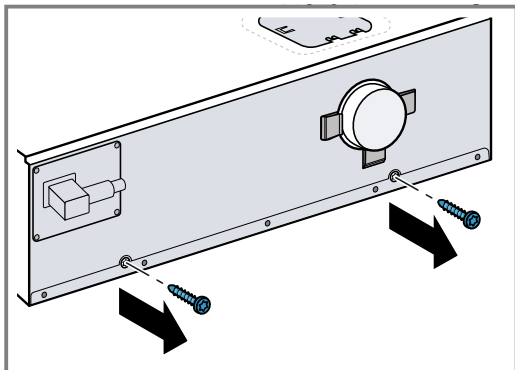


**6. ⚠️ BRĪDINĀJUMS – Apgāšanās risks!**

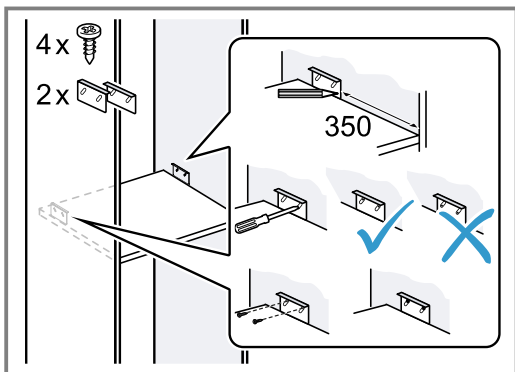
Pēc transportēšanas stiprinājuma noņemšanas var atvērties atvilktni, un ierīce var apgāzties.

- ▶ Turiet atvilktni aizvērtu.
- ▶ Noslogojiet ierīci ar papildu svaru.
- ▶ Atveriet atvilktni tikai tad, ja ir uzstādīts aizsargs pret apgāšanos.

Noņemiet transportēšanas stiprinājuma skrūves.

**7. Iespraudiet elektrotīkla savienojuma vadu ierīces aizmugurē.****Mēbeles sagatavošana**

- ▶ Uzstādiet aizsargu pret apgāšanos. Gādājiet, lai skrūves tiktu ieskrūvētas garenā caurumā augšdaļā.



**Piezīme:** Lai iekārtu varētu vieglāk iebīdīt mēbelē, var regulēt aizsarga pret apgāšanos augstumu.

**Ierīces uzstādīšana****⚠️ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciens risks!**

Bojāta elektrotīkla pieslēguma vada izolācija ir bīstama.

- ▶ Nekad nepieļaujiet elektrotīkla pieslēguma vada saskari ar karstām iekārtas daļām vai siltuma avotiem.
- ▶ Nekad nepieļaujiet elektrotīkla savienojuma vada saskari ar smailiem priekšmetiem vai asām malām.
- ▶ Nekad nesalokiet, nespiediet un neizmainiet elektrotīkla savienojuma vadu.

**⚠️ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Pēc transportēšanas stiprinājuma noņemšanas atvilktni pārvietošanas laikā var pēkšņi atvērties.

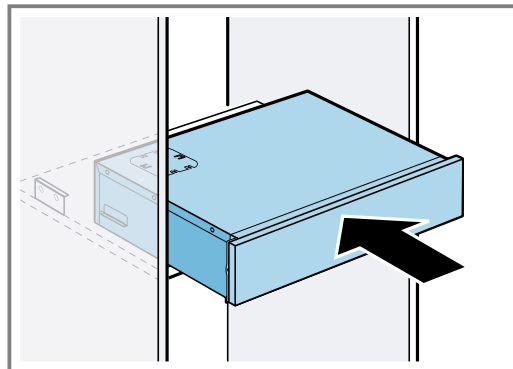
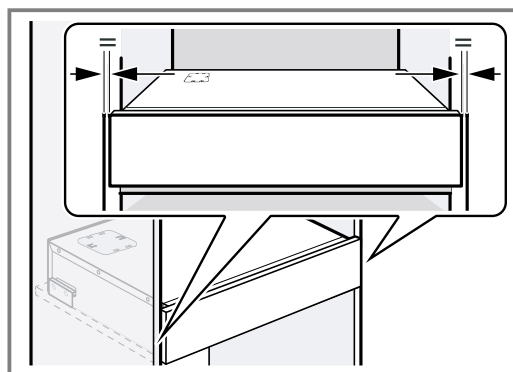
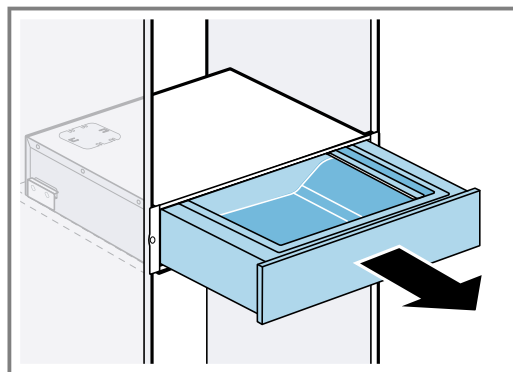
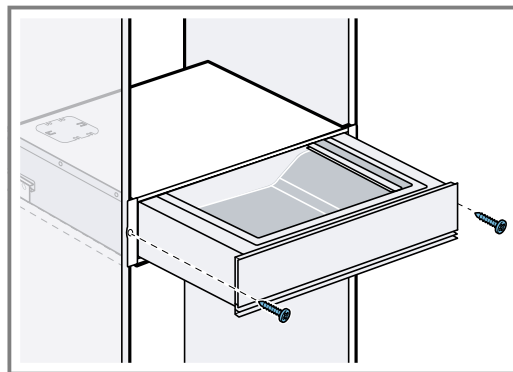
- ▶ Transportējiet ierīci tā, lai atvilktni nevarētu nejauši atvērties.

**1. Pievienojiet tīkla pieslēguma vadu saņemtajai kontaktligzdai.****2. ⚠️ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Liels iekārtas svars, paceļot iekārtu, var izraisīt savainojumus.

- ▶ Neceliet iekārtu vienatnē.

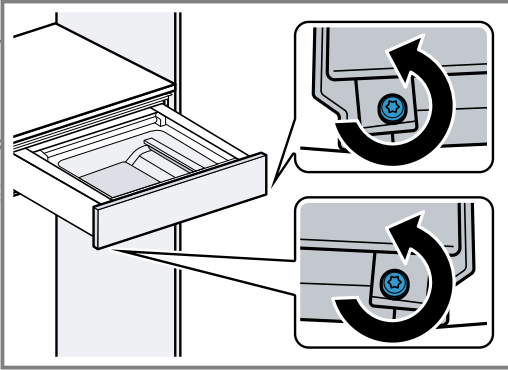
Iebīdiet iekārtu mēbelē.

**3. Noregulējiet iekārtu pa vidu.****4. Lai pārbaudītu aizsardzību pret apgāšanos, piesardzīgi atveriet atvilktni.****5. Pieskrūvējiet iekārtu.****Mēbeles priekšējās daļas regulēšana**

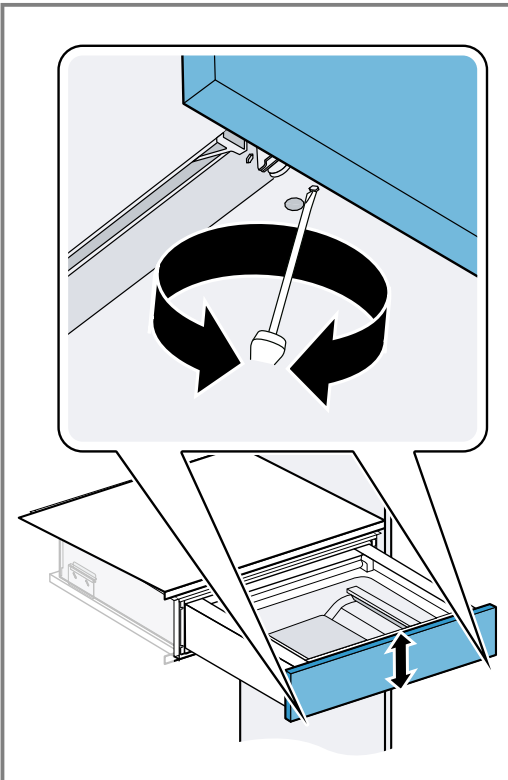
Ja nepieciešams, noregulējiet mēbeles priekšējo daļu vertikāli.

#### iv Montāžas pamācība

1. Atveriet atvilktni.
2. Atskrūvējiet sānu skrūves.

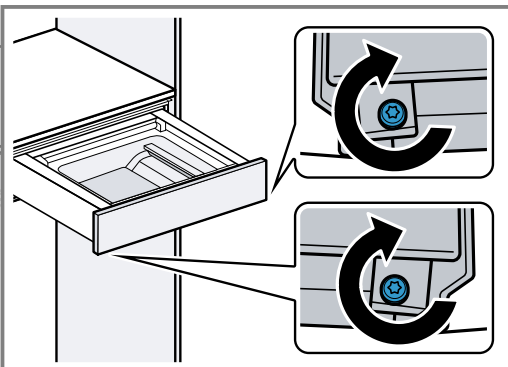


3. Pabīdiet mēbeles priekšējo daļu uz augšu vai uz leju.



#### Mēbeles priekšējās daļas pieskrūvēšana

- Pieskrūvējiet sānu skrūves.







## 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, 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.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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

A Bosch Company



**9001732377** (040227)

lv