

HV100 startovací sada pro skladování potravin ve vakuu

Návod k obsluze pro vakuové příslušenství

VÝHODY VAKUOVÉHO BALENÍ

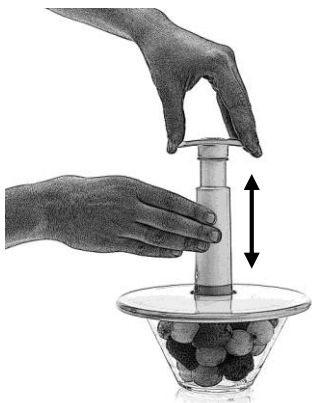
Vakuové skladování prodlužuje čerstvost a trvanlivost potravin až čtyřnásobně tím, že výrazně snižuje oxidaci.

Nejbohatší sada vakuového balení na trhu:

- **Vakuovačka potravin STATUS HV100,**
- **5 vakuovacích sáčků 200 x 280 mm,**
- **1 role vakuovací fólie 120 x 3000 mm** (pro výrobu sáčků požadované délky),
- **Hadička** pro vakuové uzavírání vakuových nádob,
- **Čepel na řezání fólie,**
- **1 obdélníková vakuová dóza o objemu 0,5 litru** pro uskladnění cukru, kávy, soli, pepře, čajů, sladkostí, malých kousků sýra a jiných potravin,
- **1 obdélníková vakuová dóza o objemu 2 litry** (k uskladnění ovoce, zeleniny, krajíců chleba, housek, čerstvých nudlí, zbytků z oběda apod.),
- **Odkapávací mřížka pro 2litrovou vakuovou dózu,** která ochrání umytou zeleninu před kapající vodou,
- **Univerzální vakuové víko, průměr 13,5 cm** - vakuově zabalte otevřené potraviny a zbytky do vlastních nádob nebo misek s vnějším průměrem 6 až 12 cm,
- **5 Kliki hrotů** pro vakuové balení zavařovacích sklenic nebo plastových nádob,
- **1 manuální vakuovací pumpa speciální edice** pro vakuové balení veškerého vakuového příslušenství Status. Jejím úkolem je odstranit vzduch z obalu, láhve nebo sklenice a vytvořit vysoké vakuum.

POKYNY K POUŽÍVÁNÍ:

VAKUOVÉ NÁDOBY A VAKUOVÉ VÍKO



- Před použitím se ujistěte, zda jsou víko, nádoba a těsnění zcela čisté a suché.
- Nádoby naplňte maximálně 1,5 cm pod okraj. Okraj nádoby, těsnění, víko a ventil musí být čisté. To je velmi důležité zejména u práškových produktů.
- Nádoby zavřete víkem, sundejte spony směrem dolů a nasadte vakuovou pumpu na ventil, který se nachází ve středu víka.

- Odstraňte vzduch z nádoby tak, že několikrát stlačíte pumpu, dokud nezaznamenáte odpor.
- Pokud chcete nádobu otevřít, stiskněte ventil ve středu víka. Když se vakuum uvolní, sundejte spony nahoru a odstraňte víko.

Vakuové nádoby mají na **obale kalendář**. Doporučujeme si poznačit datum spotřeby nebo datum vakuování (zejména při skladování citlivých potravin – jako je např. mozzarella).

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Nádoby, univerzální vakuové víko, odkapávací miska a Kliki hroty lze čistit běžným čisticím prostředkem nebo v myčce nádobí. Pumpa by se měla čistit pouze vlhkou utěrkou. Pro zajištění

hladkého pohybu by měla být vnitřní hadička namazána z vnější strany jedlým olejem.

Nepoužívejte žádné abrazivní drátěnky, drsné utěrky, houby ani drsné čisticí prostředky. Při čištění se ujistěte, zda uzamykací části (lem nádoby, silikonové těsnění a ventil) nejsou poškrábané nebo poškozené. Při výměně vyčištěného a vysušeného silikonového těsnění na univerzálním vakuovém víku dbejte na to, aby byl okraj těsnění vtlačen do prohlubně na okraji víka.

DŮLEŽITÉ

Silikonové těsnění není přilepeno, ale jemně připevněno k univerzálnímu vakuovému víku, aby se zajistilo jeho snadné vyjmutí a čištění. Silikon je pružný materiál, který se teplotou natahuje a smršťuje, takže je možné, že silikon vypadne ze svého místa. Pokud se to stane, jednoduše jej zatlačte zpět.

MATERIÁLY

- Těsnící části a ventil: silikon
- Univerzální vakuové víko a víka nádob: ABS plast
- Vakuová nádoba: tritan Eastman
- Všechny materiály jsou bezpečné pro použití s potravinami a neobsahují BPA.

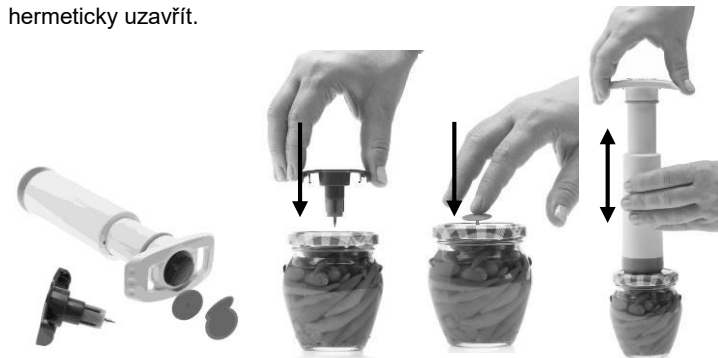
DOPORUČENÍ

Vakuum v nádobě nezabrání tvorbě bakterií. Z tohoto důvodu musí být zboží, které se rychle kazí, po odsávání uskladněno v chladničce. Rychlost kažení je však značně rozšířena.

POKYNY K POUŽÍVÁNÍ:

KLIKI HROTY S PROPICHOVACÍM NÁSTAVCEM

Toto inovativní řešení vám pomůže vakuově uzavřít vaše zavařovací sklenice různých velikostí a plastové nádoby, které lze hermeticky uzavřít.



POUŽITÍ

Propíchněte zavařovací sklenici nebo víko nádoby s nástavcem na propíchnutí a umístěte hrot do otvoru. Ujistěte se, zda víko není mokré a zavřete jej. Vytáhněte vzduch ze zavařovací sklenice nebo nádoby.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Hroty jsou vyrobeny ze silikonu a lze je čistit ručně pod tekoucí vodou nebo v myčce nádobí běžnými prostředky na mytí nádobí. Nepoužívejte drsné houby ani silné čisticí prostředky. Pokud je třeba vyčistit jehlu hrotu, použijte pouze vlhkou utěrkou.

HV100 štartovacia súprava na skladovanie potravín vo vákuu

Návod na obsluhu pre vákuové príslušenstvo

VÝHODY VÁKUOVÉHO BALENIA

Vákuové skladovanie predlžuje čerstvosť a trvanlivosť potravín až štvornásobne tým, že výrazne znižuje oxidáciu.

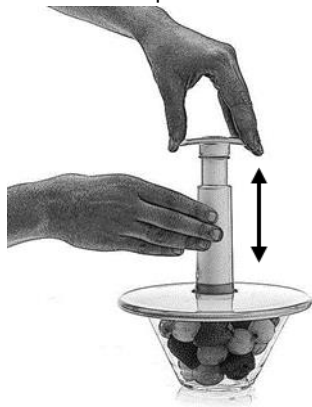
Najbohatšia súprava vákuového balenia na trhu:

- **Vákuovací prístroj STATUS HV100,**
- **5 vákuových vreciek 200 x 280 mm,**
- **1 fóliová rolka na vákuové balenie 120 x 3000 mm** (na výrobu vreciek požadovanej dĺžky),
- **Hadička** pre vákuové uzatváranie vákuových dóz,
- **Čepel' na rezanie fólie,**
- **1 obdĺžniková vákuová dóza s objemom 0,5 litra** na uskladnenie cukru, kávy, soli, korenia, čajov, sladkostí, malých kúskov syra a iných potravín,
- **1 obdĺžniková vákuová dóza s objemom 2 litre** (na uskladnenie ovocia, zeleniny, krajcov chleba, žemlí, čerstvých rezancov, zvyškov z obeda a pod,
- **Odkvapkávacia mriežka pre 2 litrovú vákuovú dózu,** ktorá ochráni umytú zeleninu pred kvapkajúcou vodou,
- **Univerzálne vákuové veko, priemer 13,5 cm** - vákuovo zabalte otvorené potraviny a zvyšky do vlastných nádob alebo misiek s vonkajším priemerom 6 až 12 cm,
- **5 Kliki hrotov** na vákuové zaváraninových pohárov alebo plastových nádob,
- **1 manuálna vákuovacia pumpa špeciálna edícia** na vákuové balenie všetkého vákuového príslušenstva Status. Jej úlohou je odstrániť vzduch z obalu, fľaše alebo pohára a vytvoriť vysoké vákuum.

POKYNY NA POUŽÍVANIE:

VÁKUOVÉ DÓZY A VÁKUOVÉ VEKO

- Pred použitím sa uistite, či sú veko, dóza a tesnenia úplne čisté a suché.



- Dózu naplňte maximálne 1,5 cm pod okraj. Okraj dózy, tesnenie, veko a ventil musia byť čisté. To je veľmi dôležité najmä pri práškových produktoch.

- Dózu zatvorte vekom, zložte spony smerom nadol a nasadte vákuovaciu pumpu na ventil, ktorý sa nachádza v strede veka.

- Odstráňte vzduch z dózy tak, že niekoľkokrát stlačíte

pumpu, kým nezaznamenáte odpor.

- Ak chcete dózu otvoriť, stlačte ventil v strede veka. Keď sa vákuum uvoľní, zložte spony nahor a odstráňte veko.

Vákuové dózy majú na **obale kalendár**. Odporúčame si poznačiť dátum spotreby alebo dátum vákuovania (najmä pri skladovaní citlivých potravín – ako je napr. mozzarella).

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Dózy, univerzálne vákuové veko, odkvapkávacia mriežka a Kliki hroty je možné čistiť bežným čistiacim prostriedkom alebo v

umývačke riadu. Pumpa by sa mala čistiť iba vlhkou utierkou. Na zabezpečenie hladkého pohybu by mala byť vnútorná hadička namazaná z vonkajšej strany jedlým olejom.

Nepoužívajte žiadne abrazívne drôtenky, drsné utierky, špongie ani drsné čistiace prostriedky. Pri čistení sa uistite, či uzamykacie časti (lem dózy, silikónové tesnenia a ventil) nie sú poškriabané alebo poškodené. Pri výmene vyčisteného a vysušeného silikónového tesnenia na univerzálnom vákuovom veku dbajte na to, aby bol okraj tesnenia vtlačený do priehlbiny na okraji veka.

DÔLEŽITÉ

Silikónové tesnenie nie je prilepené, ale jemne pripevnené k univerzálnemu vákuovému veku, aby sa zabezpečilo jeho jednoduché vybratie a čistenie. Silikón je pružný materiál, ktorý sa teplotou natáhuje a zmršťuje, takže je možné, že silikón vypadne zo svojho miesta. Ak sa to stane, jednoducho ho zatlačte späť.

MATERIÁLY

- Tesniace časti a ventil: silikón
- Univerzálne vákuové veko a veká dóz: ABS plast
- Vákuová nádoba: tritan Eastman
- Všetky materiály sú bezpečné na použitie s potravinami a neobsahujú BPA.

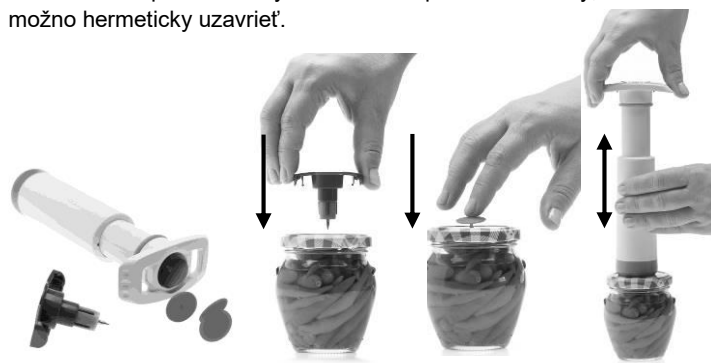
ODPORÚČANIE

Vákuum v dóze nezabrání tvorbe baktérií. Z tohto dôvodu musí byť tovar, ktorý sa rýchlo kazí, po odsávaní uskladnený v chladničke. Rýchlosť kazenia je však značne rozšírená.

POKYNY NA POUŽÍVANIE:

KLIKI HROTY S PREPICOVACÍM NÁSTAVCOM

Toto inovatívne riešenie vám pomôže vákuovo uzavrieť vaše zaváraninové poháre rôznych veľkostí a plastové nádoby, ktoré možno hermeticky uzavrieť.



POUŽITIE

Prepichnete zaváraninový pohár alebo veko nádoby s nástavcom na prepichnutie a umiestnite hrot do otvoru. Uistite sa, či veko nie je mokré a zatvorte ho. Vytiahnite vzduch zo zaváraninového pohára alebo nádoby.

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Hroty sú vyrobené zo silikónu a možno ich čistiť ručne pod tečúcou vodou alebo v umývačke riadu bežnými prostriedkami na umývanie riadu. Nepoužívajte drsné špongie ani silné čistiace prostriedky. Ak je potrebné vyčistiť ihlu hrotu, použite iba vlhkú utierku.

V spoločnosti Status realizujeme celý životný cyklus našich produktov. Staráme sa o vývoj, výrobu, komunikáciu na trhu a predaj, ako aj poskytujeme servisné stredisko pre našich užívateľov. Neustále dopĺňame naše produkty s práním vychádzať v ústrety našim používateľom, ktorí sú našim prvým a posledným kontrolným bodom.

Snažíme sa, aby **Status - kuchynské inovácie** bola značkou vysoko kvalitných produktov, ktoré sú efektívne a ľahko sa používajú. náš sortiment zahŕňa produkty na skladovanie potravín vo vákuu aj bez vákuu, náčinie na varenie a prípravu pokrmov, výrobky pre domáce potreby a iné.

Výrobca: Status d.o.o. Metlika, Ulica Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika, Slovinsko +386 (0)7 36 91 230