

STATUS HOME 280

ВАКУУМНА МАШИНА

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА



STATUS
innovations

1. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И ВЪВЕДЕНИЕ

1.1. УСЛОВИЯ НА РАБОТА

Максималната околна температура в нормален режим е +40 °C, средната температура за 24-часов период не трябва да надвишава +35 °C. Минималната температура е 5–6 °C. Околният въздух трябва да бъде чист; относителната влажност не трябва да надвишава 50 % при максималната температура от +40 °C. При по-ниски температури е позволена по-висока влажност (напр. 90 % при +20 °C).

1.2. ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- a.) Работната повърхност трябва да е суха, при нормална температура (не гореща) и без препятствия.
 - b.) Преди да свържете уреда към електрическата мрежа, уверете се, че щепсела, кабела и контакта са в изправност. В противен случай се обърнете към сервиза ни.
 - c.) Никога не поставяйте уреда във вода, не го почиствайте под течаща вода и не използвайте мокра кърпа за почистване. Може да използвате само суха или леко навлажнена кърпа.
 - d.) Никога не докосвайте запечатващата лента (Фигура 1 – 8) по време на работа, може да бъде гореща.
 - e.) Уредът е предназначен само за описаната в това ръководство цел.
 - f.) Ако кабелът на уреда е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервизен представител или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
 - g.) Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалени физически, сензорни или умствени способности, или без опит и знания само ако са под надзор или са инструктирани относно безопасната употреба и разбират свързаните с това опасности.
 - h.) Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца без надзор.
 - i.) Гаранцията е невалидна, ако:
 - уредът е бил модифициран;
 - уредът е използван за цели, различни от предназначението му;
 - не са спазени указанията за безопасност и инструкциите за употреба.
- Производителят не носи отговорност за повреди или дефекти, възникнали в резултат на неправилна употреба или неспазване на указанията в ръководството за употреба.

1.3. ВРЕМЕВИ ИНТЕРВАЛИ

За правилната работа на уреда трябва да се спазва интервал от поне 120 секунди между всяко запечатване или вакуумиране. Когато циклите следват един след друг твърде бързо, уредът автоматично спира (за подробна информация виж глава 8 - Отстраняване на неизправности). Изчакайте уредът да се охлади (приблизително 45 минути) и след това отново можете да използвате уреда нормално. Докато уредът се охлажда, не го изключвайте от контакта.

1.4. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- a.) Изключете уреда от електрическата мрежа.
- b.) Използвайте мека, леко влажна кърпа за почистване на уреда. Не използвайте абразивни гъби, телени четки или агресивни почистващи препарати. Никога не потапяйте уреда във вода или под течаща вода. Никога не пръскайте препарат директно върху уреда.
- c.) Преди употреба уверете се, че уредът е напълно сух.
- d.) Запечатващата лента е покрита с тефлон. Отстранете евентуални остатъци по нея с мека суха кърпа.
- e.) Запечатващата лента може да се почиства само когато уредът е охладен. Никога не почиствайте запечатващата лента с остър предмет.
- f.) Когато уредът не се използва, не заключвайте капака. Това ще удължи живота на гумените уплътнения.

1.5. ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ

Status Home 280 е вакуум машина за вакуумиране на храни в найлонови торбички, Status вакуумни контейнери, както и буркани и съдове затворени с универсални вакуумни капаци. Status вакуум машината е идеална за ежедневна употреба, когато е необходимо да съхранявате малко количество продукти, а така също и за по-дълго съхранение (в хладилник или фризер).

Най-важните предимства на вакуумното съхранение са:

- запазва витамините, минералите, хранителните вещества и аромата на храната;
- предпазва храната от развитието на мухъл и бактерии;
- удължава срокът на годност на продуктите
- предотвратява се разпространението на миризми в хладилника или фризера.

Трябва да споменем, че Status Home 280 ви спестява пари, тъй като пазарувате на едро в големи количества, след което разделяте на малки порции и вакуумирате съхранявайки в хладилник или фризер. Използването на машината е лесно и ефективно. Съхранявате храната по неутрален и здравословен метод, като тя остава свежа за дълго време спестявайки ви пари. Ние също така препоръчваме да използвате Status Home 290 за вакуумиране на метални предмети или други продукти, чувствителни на окисление, като винтове, пирони, монети и т.н. Вакуумното опаковане е изключително подходящо и за пътувания, къмпингуване или за дълготрайно съхранение на продукти, които искате да защитите от влага и ръжда.

Status Home 290 е разработена и произведена от Status d. o. o. Метлика, Словения. Уредът е произведен в съответствие с всички европейски разпоредби и стандарти за безопасност.

Преди първата употреба, моля, прочетете внимателно това ръководство за употреба!

Ако имате допълнителни въпроси, предложения или коментари, можете да се свържете с нас на:

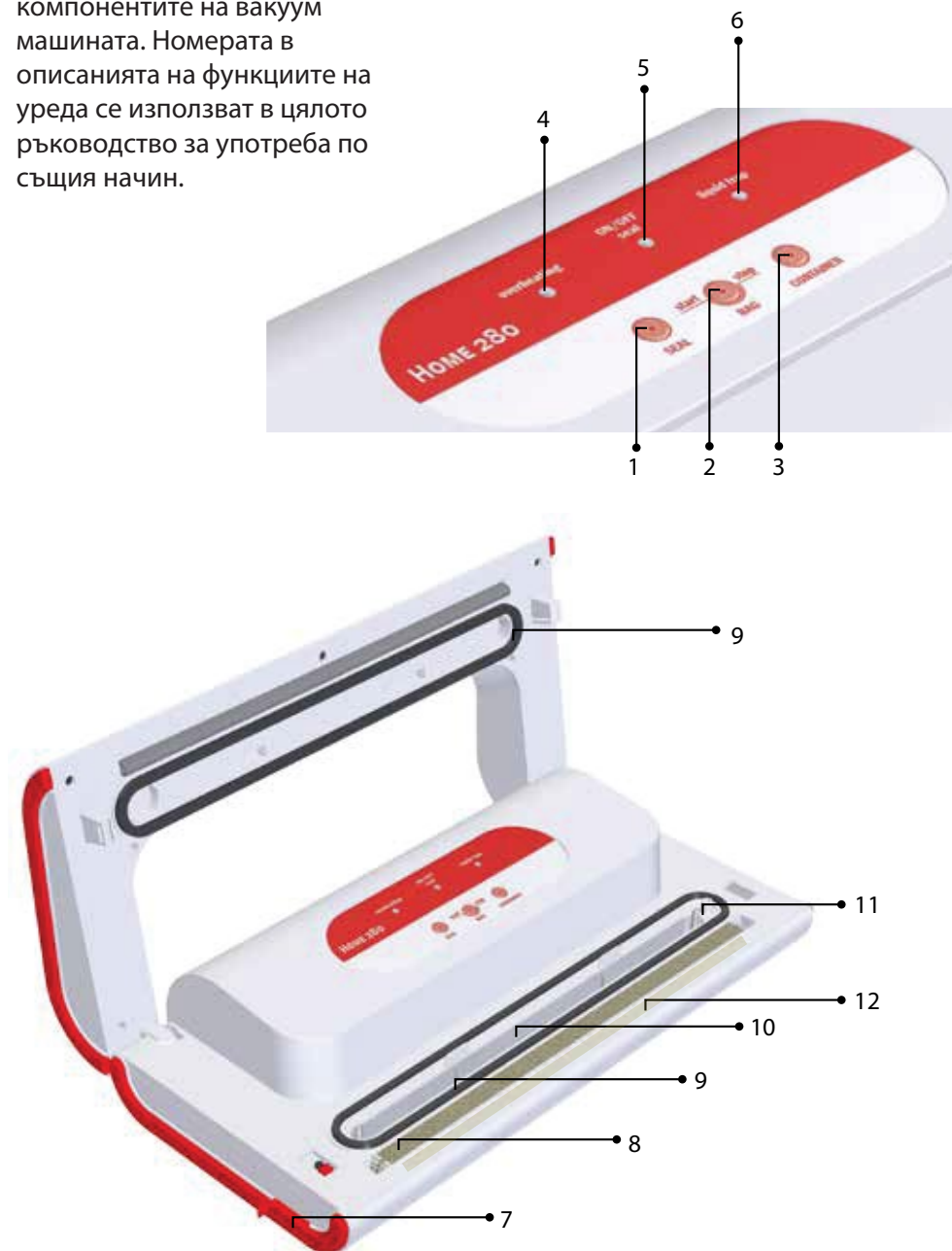
office@juice.bg или да посетите уеб сайта ни: www.juice.bg

1.6. ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ

Размери:	дължина: 418 mm, ширина: 200 mm, височина: 100 mm
Тегло:	приблизително 3,4 kg
Материал:	ABS пластмаса (външен корпус)
Помпа:	еднобутална помпа (самосмазваща се - не е необходима поддръжка)
Вакуумно налягане:	До - 750 mbar
Мотор на помпата:	230V~, 50Hz (с вградена защита от прегряване)
Трансформатор:	230V~, 50Hz, / 24V~ 0,8A / 12V~ 0,4A
Мощност на помпата:	14 литра/минута
Контрол	Електронен
Макс. дължина на запечатващата лента:	280 mm
Номинална мощност, напрежение и честота:	210 W, 220-240 V~, 50/60 Hz

1.7. КОМПОНЕНТИ И ФУНКЦИОНАЛНИ БУТОНИ

Фигура 1 показва компонентите на вакуум машината. Номерата в описанията на функциите на уреда се използват в цялото ръководство за употреба по същия начин.



Фигура 1: Status Home 280 – компонентите са означени с номера.

ЕТИКЕТ	
1.	Бутон за запечатване (SEAL) Стартира процеса на запечатване (без вакуумиране). Използвайте го за запечатване на отворения край на ролката от фолио. Вакуум машината работи тихо по време на процеса на запечатване, а индикаторът Seal (Запечатване) мига. Индикаторът Seal спира да мига, когато процесът приключи.
2.	Бутон за торбички (BAG) Стартира автоматичния процес на вакуумиране и запечатване. Торбичката първо ще бъде вакуумирана, след това автоматично запечатана. По време на вакуумирането индикаторът Seal свети постоянно, а по време на запечатването индикаторът Seal спре да мига. Процесът приключва, когато индикаторът Seal спре да мига. Старт / Стоп (start/stop) Стартиране и спиране на процеса на вакуумиране в ръчен режим.
3.	Бутон за контейнери (CONTAINER) Вакуумиране на контейнери с помощта на допълнителен порт и маркуч. Процесът на вакуумиране автоматично спира, когато се достигне необходимия вакуум.
СВЕТЛИННИ ИНДИКАТОРИ	
4.	Прегряване (overheating) Автоматична защита от прегряване. Индикаторът се включва, ако времето между отделните процеси не е достатъчно дълго (120 секунди между отделни цикли). Изчакайте 45 минути, докато индикаторът изгасне, и продължете да използвате вакуум машината нормално.
5.	Индикатор Вкл. / Изкл. / Индикатор за запечатване (ON/OFF seal) Когато машината е включена, индикаторът свети. Когато машината запечатва, индикаторът мига.
6.	Капан за течности (liquid trap) Индикаторът светва, ако машината е изсмукала течност от вакуумирания плик по време на вакуумиране.
КОМПОНЕНТИ	
7.	• Заклучен режим: използва се при запечатване и ръчен режим на вакуумиране. Преди започване на всеки процес капакът трябва да бъде заключен чрез натискане на левия и десния ъгъл на капака. В края на процеса капакът се отключва чрез натискане на двата бутона (позиция 7 на фигура 1). • Режим без заключване: използва се при автоматично вакуумиране. След натискане на бутона BAG, натиснете и задръжте за малко капака в долната средна част, докато видите промяна в торбичката и стартира процеса.
8.	Лента за запечатване Лентата за запечатване е покрита с тefлонов филм, който не бива да бъде повреден по никакъв начин.
9.	Уплътнения Горно уплътнение от пяна и долно силиконово уплътнение за вакуумиране и запечатване.
10.	Вакуумен канал със сензори за течности Ако течности от храни попаднат в машината, машината спира работа и индикаторът за Капан на течности светва. След почистване на вакуумния канал можете да продължите вакуумирането (вижте
11.	Отвор за приставка за вакуумиране на Status вакуум контейнери
12.	Status Stiki™ Многократна и лесно сменяема двойнозалепваща се лента за най-лесното вакуумиране в света. Основната цел на Status Stiki е да улесни процеса на вакуумиране и да гарантира най-икономичното използване на плика. Комплектът включва 5 двойнозалепващи Status Stiki ленти.

2. РАБОТА С МАШИНАТА

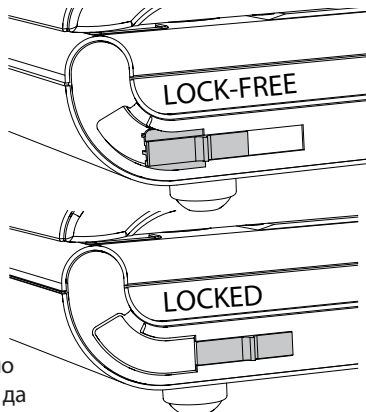
2.1. ОБЩИ ИНСТРУКЦИИ

- а.) Когато изваждате машината от опаковката, уверете се, че всички компоненти са включени и че машината и нейните аксесоари са в безупречно състояние.
- б.) Важно е да прочетете ръководството за употреба преди първата употреба.
- с.) Поставете машината върху равна, гладка повърхност с достатъчно място за поставяне на хранителни продукти в торбичките.

2.1.1. ЗАКЛЮЧАЩА СИСТЕМА

Системата може да се настрои в две позиции:

- Режимът без заключване (LOCK FREE) се използва за автоматично вакуумно опаковане. Трябва да натиснете долната централна част на капака в началото на процеса на вакуумно опаковане, докато забележите промяна във вакуумната торбичка.
- Заключен режим (LOCKED) се използва за ръчно вакуумно опаковане и за запечатване на торбичката при формиране на торбички от ролки фолио. Трябва да заключите капака, като натиснете десния и левия ъгъл на капака, преди да започнете процеса на вакуумно опаковане/запечатване. В края на тези процеси, трябва да натиснете бутоните, за да отключите капака. За да превключите от заключен към режим без заключване, натиснете бутона и плъзнете резето напред. За връщане към заключен режим, плъзнете резето назад.



Фигура 2: Система за заключване с резето.

2.2. ПОДГОТОВКА НА МАШИНАТА ЗА РАБОТА

2.2.1. ЗАЛЕПВАНЕ НА ДВУСТРАННО ЗАЛЕПВАЩАТА ЛЕНТА STATUS STIKI

- а.) Почистете мястото, където ще бъде залепена лентата Status Stiki, с алкохол или ацетон.
- б.) Отлепете едната страна на двустранната лента и я залепете към почистената повърхност. Притиснете здраво, за да може лепилото да залепне.
- с.) Отлепете горната страна на лентата. Stiki вече е готова за употреба.
- д.) Вакуумната торбичка се залепва към лентата Stiki и остава на мястото си през целия процес на вакуумно опаковане.
- е.) Отстраняване: Когато Stiki се замърси или торбичката вече не се залепва, отстранете я ръчно и поставете нова, следвайки описаната по-горе процедура. Двустранната лента Status Stiki не оставя следи по машината.



Фигура 3: Залепете самозалепващата лента Status Stiki до запечатващата лента.

2.3. НАПРАВА НА ТОРБИЧКИ ОТ РОЛКИ ФОЛИО: БУТОН SEAL (ЗАПЕЧАТВАНЕ)

Поставете заключващата система на капака в заключен режим, както е описано в 2.1.1.

а.) Определете правилната дължина на фолиото, като добавите няколко допълнителни сантиметра към дължината на продуктите, които възнамерявате да вакуумирате.

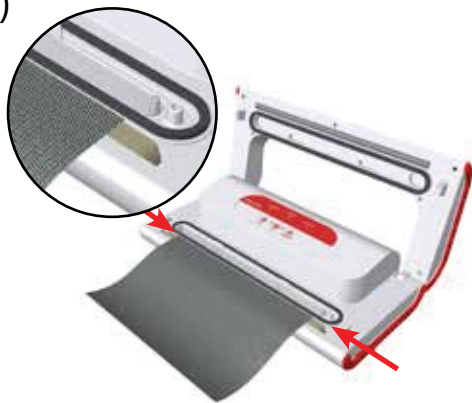
б.) Отрежете фолиото с приложеното режещо острие.

в.) Поставете фолиото върху запечатващата лента, като го подравните с уплътнението (вижте подробната Фигура 4). Прикрепете торбичката към лентата Status Stiki, за да предотвратите движение и нагъване на торбичката.

г.) Затворете капака и го заключете, като натиснете десния и левия ъгъл надолу.

д.) Натиснете бутона Seal (Запечатване). По време на процеса на запечатване, вакуумният уред е тих и индикаторът Seal (Запечатване) мига.

е.) Торбичката е запечатана, когато индикаторът Seal спре да мига. Отключете машината, като натиснете страничните бутони.



Фигура 4: При запечатване, позиционирайте торбичката върху запечатващата лента, като краят да стига до уплътнението.

2.4. БУТОН ЗА ТОРБИЧКИ (BAG): ВАКУУМИРАНЕ НА ТВЪРДИ И СУХИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ (СУШЕНИ МЕСНИ ПРОДУКТИ, ТВЪРДИ СИРЕНА, ЯДКИ И ПОДОБНИ)

Превключете системата за заключване в режим без заключване, както е описано в 2.1.1.

а.) Поставете продукта/тите в торбичката. Торбичката винаги трябва да е по-дълга от дължината на продуктите, които ще бъдат вакуумирани.

б.) Поставете отворения край на торбичката във вакуумния канал, между уплътнителите. Запелете я към лентата Status Stiki, за да се уверите, че торбичката няма да се измести от правилното място и ще е без гънки (вижте 2.2.1. за това как да запелите Status Stiki).

в.) Затворете капака и натиснете бутона Bag. Натиснете и задръжте в долната средна част на капака, докато забележите промяната в торбичката. Светлинният индикатор Seal свети.

г.) Когато машината превключи на запечатване, помпата спира и индикаторът Seal започва да мига. Вакуумната торбичка е вакуумно опакована и запечатана, когато индикаторът Seal спре да мига.

д.) Повдигнете капака и отделете торбичката от двустранно залепващата лента Status Stiki.

Препоръка: Когато вакуумирате мазни сушени месни продукти (особено бекон), сгънете краищата на плика навън, преди да поставите хранителния продукт.

а) Поставете храната в плика така, че отвореният край да е чист и сух.

б) Поставете отворения край на плика в долната част на вакуумния канал така, че торбичката да не стане набръчкана.

в) Затворете капака чрез натискане на левия и десния долен ъгъл, както е описано в 2.1.1.

г) Натиснете бутона Bag. Първо ще започне процесът на вакуумиране, последван от запечатване.

д) Изчакайте, докато светлинният индикатор Seal спре да мига.

е) Отворете капака чрез натискане на бутоните за отключване на капака.

ж) За повторна употреба, поставете лепяща лента Status Stiki върху горната част на плика.

Препоръка: При вакуумиране на месо, мазни преработени месни продукти (бекон), огънете ръбовете на плика навън, преди да поставите храната.



Фиг. 5: По време на процеса на вакуумиране, позиционирайте отворения край на плика в средата на вакуумния канал.

2.4.1. КАКВО ДА НАПРАВИТЕ, АКО МАШИНАТА ЗАПОЧНЕ ДА ИЗСМУКВА ТЕЧНОСТ ПРИ ВАКУУМИРАНЕ?

Ако забележите, че машината изсмуква течност, НЕЗАБАВНО спрете процеса на вакуумно опаковане, като натиснете бутона „Стоп“. Бутонът „Стоп“ спира само процеса при вакуумно опаковане (бутонът вече не работи, когато машината вече запечатва).

Ако процесът на вакуумно опаковане не бъде спрял навреме и течността попадне във вакуумния канал, сензорът за уловител на течности автоматично ще спре процеса на вакуумно опаковане и контролната лампичка „Капан за течности“ ще светне. Тогава, следвайте тази процедура:

а.) Отворете капака. Повдигнете тавата на капана за течности (елемент 10 на Фигура 1) от вакуумния канал директно нагоре.

б.) Излейте течността и избършете старателно тавата, докато изсъхне напълно. Ако течността е попаднала под тавата, избършете и подсушете и канала.

Използвайте сешоар, за да се уверите, че тавата за уловител на течности и сензорът за течност са напълно сухи.

с.) Поставете тавата обратно на мястото и продължете с вакуумното опаковане.



Фигура 6: Когато течността попадне във вакуумния канал, повдигнете тавата за капан за течности директно нагоре, излейте течността, измийте тавата и я подсушете добре.

2.5. БУТОН СТАРТ/СТОП: ВАКУУМИРАНЕ НА ДЕЛИКАТНИ И ВЛАЖНИ ПРОДУКТИ (ПРЯСНО МЕСО, РИБА, ЗЕЛЕНЧУЦИ, ПЛОДОВЕ, КЕКСОВЕ, МЕКИ СИРЕНА)

С функцията за ръчно вакуумиране можете да спрете процеса на вакуумиране веднага щом прецените, че от торбичката е отстранен достатъчно въздух или че по-нататъшното отстраняване на въздух може да повреди деликатни храни.

Превключете системата за заключване в заключен режим, както е описано в 2.1.1 и показано на Фигура 2.

а.) При ръчно вакуумиране трябва да имате предвид, че при меки и влажни продукти трябва да обърнете допълнително внимание на това, което се случва в торбичката по време на вакуумирането.

б.) Поставете продуктите в торбичка. Торбичката винаги трябва да е по-дълга от дължината на хранителния продукт, който ще се вакуумира.

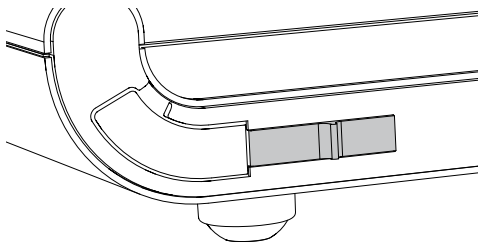
с.) Поставете отворения край на торбичката във вакуумния канал, в отвора между уплътнителните. Залепете го към лентата Status Stiki, за да се уверите, че торбичката остава на правилното място и ще е без гънки (вижте 2.2.1. как да залепите Status Stiki).

г.) Затворете капака и го заключете, като натиснете долния десен и ляв ъгъл на капака.

д.) Отстранете въздуха от торбичката, като натиснете бутона Start и обърнете внимание какво се случва с храната. Ако течността започне да се насочва към машината или ако по-нататъшното отстраняване на въздух може да повреди меките храни, натиснете бутона Stop. Помпата спира и запечатването се активира (индикаторът Seal мига).

е.) Когато индикаторът Seal спре да мига, процесът е завършен. Отключете капака, като натиснете страничните бутони

(Елемент 7 на Фигура 1). Извадете торбичката, като я отделите от лентата Status Stiki.



Фигура 7: Докато сте в ръчен режим, системата за заключване трябва да е в заключен режим.

2.6. БУТОН ЗА КОНТЕЙНЕРИ: ВАКУУМНО ЗАПЕЧАТВАНЕ НА STATUS КОНТЕЙНЕРИ, КАПАЦИ И КАНИ

В комплекта е риложена тръбичка с накрайник за вакуумно запечатване на вакуумни аксесоари STATUS (контейнери, капаци и кани).

а) Свържете отвора на тръбичката с гнездото на накрайника, разположено в горния десен край на вакуумния канал (Елемент 11 на Фигура 1)

б) Поставете и задръжте с лек натиск дръгния край на тръбичката върху вакуумния клапан на капача на избрания контейнера или кана (Фигура 8)

в) Натиснете бутона Container (Контейнер). Процесът на вакуумиране започва и ще спре автоматично при достигане на зададеното ниво на вакуум.

Когато запечатвате течни храни (супи, сосове и др.) във вакуумни контейнери, не ги пълнете догоре. Оставете поне 1.5 см разстояние между повърхността и капача.



Фигура 8: Вакуумно запечатване на вакуумни контейнери

3. ВАКУУМНО ОПАКОВАНЕ НА РАЗЛИЧНИ ВИДОВЕ ХРАНИ

Вакуумното опаковане не е заместител на замразяването или консервирането. Вакуумно запечатаните продукти въпреки всичко се нуждаят от съхранение в хладилник, фризер или студено място (като например сушените месни колбаси съхранени в мазе).

Супите, сосовете и течностите трябва да бъдат предварително замразени преди опаковане във вакуумна торбичка или вакуумно опаковани във вакуумен контейнер.

Варено месо, сурово месо и риба: За най-добри резултати, препоръчваме ви да замразите предварително месото и рибата за 1-2 часа преди вакуумно опаковане, за да осигурите запазване на соковете и формата и да осигурите добро запечатване.

Ако предварителното замразяване не е възможно, поставете плътна попивателна хартия между месото и горната част на торбичката, като избягвате зоната, която ще се запечатва. Оставете хартията в плика, когато вакуумирате, за да абсорбира излишната влага и сокове.

Забележка: Телешкото месо може да изглежда по-тъмно след вакуумно опаковане поради отстраняването на кислород. Това обаче не влияе на качеството му.

Зеленчуци: Зеленчуците трябва да се бланшират преди замразяване. Процесът на бланширане спира действието на ензимите

и запазва вкуса, цвета и текстурата. 1 до 2 минути във вряща вода са достатъчни за пресни листни зеленчуци или боб. За нарязани тиквички или броколи и други кръстоцветни зеленчуци оставете

3 до 4 минути, за моркови оставете 5 минути. След бланширане, потопете зеленчуците в студена вода, за да спрете процеса, след което ги подсушете с кухненска хартия преди вакуумното опаковане.

Препоръчваме ви да съхранявате листните зеленчуци във вакуумни контейнери с тави за отцеждане. По този начин спанахът и марулята ще останат свежи до 2 седмици в хладилник.

Билки: Билките, съдържащи високо ниво на етерични масла, като градински чай, мащерка, розмарин или мента, не са подходящи за вакуумно опаковане, а само за сушене. Босилекът, естрагонът, градинският копър, магданозът и пресният зелен лук трябва да бъдат замразени. Ако се изсушат, те губят твърде много вкус.

Гъби, суров чесън и сурови картофи: Силно препоръчваме функцията за ръчно - импулсно вакуумиране. Вижте книгите за гъби за информация относно правилното приготвяне (дали е необходимо бланширане или не). Почистете ги с четка, нарежете ги и след това ги съхранявайте на порции за еднократна употреба. Препоръчваме да ги поставите във фризера за един час преди вакуумиране. Не размразявайте гъбите преди готвене. Сварете замразените гъби в гореща солена вода или ги добавете директно към сосове или супи. Кафе: Ако искате правилно да вакуумирате кафе или други смляни продукти, оставете ги в оригиналната им опаковка и ги поставете във вакуумната торбичка Status. Ако нямате оригиналната опаковка, използвайте обикновена торбичка и я поставете във вакуумната торбичка. По този начин ще предотвратите засмукването на зърна в машината. Размразяване на вакуумно опаковани храни: Храните трябва винаги да се размразяват в хладилник, за да се запази качеството им.

4. ПРЕДИМСТВА НА ВАКУУМНОТО ОПАКОВАНЕ

4.1. КАКВО Е ВАКУУМ ЕФЕКТА?

Кислородът предизвиква химични промени в храната и в резултат на това мазнините могат да гранясат, цветът на храната да се промени, мухълът и бактериите да се размножат, вкусът, витамините, ароматът и минералите да се загубят. Вакуумното опаковане драстично забавя тези нежелани ефекти, удължава срока на годност на храната и запазва качеството ѝ.

4.2. КАКВО Е ИЗГАРЯНЕ ОТ ЗАМРАЗЯВАНЕ?

Признаци на изгаряне от замразяване са гранясало месо, гнили зеленчуци и безвкусни плодове. Изгарянето от замразяване се появява, когато опаковката е пропусклива за въздух (обикновени еднослойни PE торбички) и замразеният продукт е изложен на кислород. В резултат на това водата се изпарява и повърхността на замразения продукт изсъхва. Кислородът прониква през порестите пукнатини и инициира окисляване. Следователно храната губи своя аромат и свеж вкус. Можете да разпознаете изгарянето от замразяване по белите и сиво-кафяви петна по повърхността на продукта.

4.3. ДЪЛБОКО ЗАМРАЗЕНИ ИЛИ ОХЛАДЕНИ

Предимството на съхранението на дълбоко замразени продукти е в запазването на същността им – витамини, минерали и вкус. Освен това, при температури между -30°C и -40°C текстурата на суровите продукти се променя минимално (напр. месо). Храната трябва да се замразява възможно най-бързо, защото ако я замразявате бавно, на повърхността се образуват големи ледени кристали. Те обгръщат хранителните клетки и впоследствие увреждат структурата им. Когато замразявате продуктите бързо, се образуват малки ледени кристали и те не ги увреждат до такава степен. Ако е възможно, замразявайте при постоянна температура (по-ниски от -18°C). Някои продукти трябва да бъдат бланширани (попарени), за да се избегнат нежелани промени по време на замразяване или дълбоко охлаждане (активиране на ензими, спиране на покълването). Бланширани или по друг начин термично обработени хранителни продукти трябва да бъдат охладени преди замразяване. За да се осигури по-добро качество на съхраняваните плодове, използвайте захар като добавка. Това също запазва аромата и цветовете. Хранителните продукти трябва да се съхраняват възможно най-близо един до друг във фризера.

4.4. РАЗМРАЗЯВАНЕ И ПОВТОРНО ЗАМРАЗЯВАНЕ

Размразяването трябва да е бавен (най-подходящият начин за размразяване е в хладилник) и естествен процес. Не трябва да се ускорява (като размразяване в гореща вода или в микровълновата). След като храната е размразена, тя не трябва да се замразява повторно. При повторно замразяване се получават механични повреди и храната може да се развали по-бързо. Вкусът, цветът и ароматът се разлагат. Микроорганизмите (бактерии, мухъл) се размножават много по-бързо. Тези последици не могат да бъдат отстранени чрез повторно замразяване. Затова се препоръчва след размразяване храните да се консумират възможно най-скоро.

4.5. ГОТВЕНЕ СУ-ВИД (SOUS VIDE)

Готвенето Sous Vide е техника на готвене, при която продуктът се готви във вакуумно опаковани торбички, потопени в гореща вода.

Техниката Sous Vide осигурява превъзходен вкус на домашно приготвената храна, като продуктите оптимално запазват естествения си вкус, цвят и текстура. Хранителния продукт при готвене Sous Vide може да бъде подправен преди вакуумно опаковане.

Най-добрите вакуумни торбички Sous Vide на пазара са тези, които имат перфектната комбинация от материали (херметичен полиамид и полиетилен за хранителни цели) и при които дебелината на материалите е точната за този вид готвене. Торбичките на Status перфектно отговарят на тези две характеристики.

4.6. МОРЕПЛАВАНЕ, КЪМПИНГ И ПИКНИК

Вакуумното опаковане е подходящо и за пикници, плаване и къмпингуване. Храната, оборудването и документите ще останат сухи и защитени. Батерии, мобилни телефони и фотоапарати също могат да бъдат вакуумно опаковани, за да останат защитени. Вакуумното опаковане предотвратява смесването на миризми и предпазва храната от разваляне поради влага, което е особено важно в малки пространства.

5. ЗАЩО ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ТОРБИЧКИ И ФОЛИО НА РОЛА НА STATUS?

Вакуумните торбички Status са непроницаеми, безопасни за храна, неутрални на вкус и мирис, за многократна употреба, без BPA и подходящи за готвене Sous Vide. Хранителните продукти, съхранявани в тях, ще останат същите поне половин година след вакуумното опаковане.

Качеството на вакуумната торбичка се определя от дебелината на фолиото, комбинацията от материали и височината на оребрения профил.

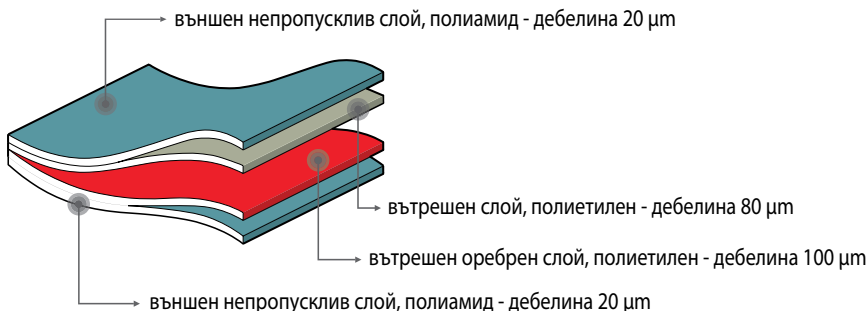
Дебелина на торбичката: Торбичките Status се характеризират с гладко фолио с дебелина 100 μm и оребрено фолио с дебелина 120 μm . Релефният им кръстосан модел спомага за по-ефективното отстраняване на въздуха по време на процеса на вакуумно запечатване.

Комбинация от материали: Торбичките Status са изработени от полиамид и полиетилен, всеки от които има своята функция за качествено вакуумно опаковане. Полиамидът във външния слой на фолиото гарантира непроницаемост на кислорода, което гарантира качествено съхранявана храна. В сравнение с конкурентните марки, торбичките и фолиата на Status се отличават с най-дебелия слой полиамид (20 μm), което ги прави най-качественият вариант за съхранение на храна.

Височина на оребрения профил: Торбичките на Status се отличават с най-малко 0,2 мм високо оребряване, което осигурява равномерен процес на вакуумиране през всички цикли. По-тънките торбички могат да се вакуумират добре в началото на процеса на вакуумиране, но по-късно дори качествените вакуумни машини не могат да генерират достатъчно отрицателно налягане.

Торбичките и фолиата на Status са съвместими с всички марки вакуумни машини.

СТРУКТУРА НА ТОРБИЧКАТА STATUS



Фолио на ролка	4-слойно фолио (PA/PE) • дължина 3000 mm × ширина 200 mm, комплект от 4 броя • дължина 3000 mm × ширина 280 mm, комплект от 3 броя • дължина 3000 mm × ширина 120 mm (за колбаси), комплект от 5 броя • дължина 3000 mm × ширина 350 mm, комплект от 3 броя
Торбички за вакуумиране	4-слойно фолио (PA/PE) • дължина 280 mm × ширина 200 mm, комплекти от 40 и 100 броя • дължина 360 mm × ширина 280 mm, комплекти от 25 и 100 броя • дължина 550 mm × ширина 120 mm (за колбаси), комплекти от 30 и 100 броя • дължина 400 mm × ширина 350 mm, комплекти от 25 и 100 броя
Дебелина на фолиото	100 µm (гладка, неоребрена част) и 120 µm (структурирана оребрена част на фолиото)
Качество на фолиото	Непропускливо, одобрено за контакт с храни, неутрално на вкус и мирис, за многократна употреба, подходящо за микровълнова фурна, подходящо за готвене Sous Vide.

6. ПРАВИЛНО ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ВАШАТА ВАКУУМНА МАШИНА

Когато оборудването или частите на устройството вече не са годни за употреба, те трябва да бъдат изхвърлени на депо за промишлени отпадъци в съответствие с приложимите разпоредби:

- Директива 2012/19/ЕС на Европейския парламент и на Съвета относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕО)
- Директива 2011/65/ЕС на Европейския парламент и на Съвета относно ограничаване на употребата на някои опасни вещества в електрическото и електронното оборудване

Екологично опасните компоненти и части, които са били вградени в устройството, трябва да се изхвърлят на специализирани места. Разделното събиране на отделни компоненти на електрическо оборудване предотвратява отрицателните ефекти от замърсяването на околната среда и минимизира опасността за човешкото здраве, която може да възникне в резултат на неправилно изхвърляне на продукта. Освен това, това позволява повторна употреба и оползотворяване на материала, като по този начин се спестява енергия и суровини. За подробна информация относно събирането, сортирането, повторната употреба и рециклирането на продукта, се свържете с доставчика на услуги за събиране на WEEE (ОЕО) или с магазина, откъдето сте закупили оборудването.

Датата на производство на вакуумната машина може да бъде намерена в гаранционния лист, който сте получили с покупката.



Символът върху продукта или неговата опаковка показва, че в края на жизнения си цикъл продуктът не може да се третира като обикновен битов отпадък и трябва да бъде изхвърлен в съответствие с инструкциите на местните власти и на правилно обозначените места.

7. СРАВНИТЕЛНИ ТАБЛИЦИ ЗА СЪХРАНЕНИЕ

Източник: Отдел Развитие на Status

7.1. СРАВНИТЕЛНА ТАБЛИЦА ЗА СЪХРАНЕНИЕ НА ХРАНИ В ХЛАДИЛНИК

Вид хранителен продукт	Обичайно съхранение	Вакуумно съхранение
Варива	2 дни	10 дни
Прясно месо	2 дни	6 дни
Прясно птиче месо	2 дни	6 дни
Варено месо	4-5 дни	8-10 дни
Прясна риба	2 дни	4-5 дни
Месни мезета	3 дни	6-8 дни
Пушени колбаси	90 дни	365 дни
Твърди сирена	12-15 дни	50-55 дни
Меки сирена	5-7 дни	13-15 дни
Пресни зеленчуци	5 дни	18-20 дни
Пресни билки	2-3 дни	7-14 дни
Измита маруля	3 дни	6-8 дни
Пресни плодове	3-7 дни	8-20 дни
Десерти / плодове	5 дни	10-15 дни

Съвет: Преди вакуумиране добре охладете храната.

7.2. СРАВНИТЕЛНА ТАБЛИЦА ЗА СЪХРАНЕНИЕ НА ХРАНИ ВЪВ ФРИЗЕР

Вид хранителен продукт	Обичайно съхранение	Вакуумно съхранение
Прясно месо	6 месеца	18 месеца
Кайма	4 месеца	12 месеца
Птиче месо	6 месеца	18 месеца
Риба	6 месеца	18 месеца
Пресни зеленчуци	8 месеца	24 месеца
Гъби	8 месеца	24 месеца
Билки (подправки)	3-4 месеца	8-12 месеца
Плодове	6-10 месеца	18-30 месеца
Месни мезета	2 месеца	4-6 месеца
Тестени изделия	6-12 месеца	18 месеца
Кафе на зърна	6-9 месеца	18-27 месеца
Смляно кафе	6 месеца	12-34 месеца
Хляб	6-12 месеца	18-36 месеца

Забележка: Периодите на съхранение са ориентировъчни и зависят от първоначалното състояние, зрелостта и начина на приготвяне. Препоръчва се храна да се съхранява при -18°C във фризера и при $+5^{\circ}\text{C}$ в хладилника.

8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ПРОБЛЕМ:	КАКВО ДА СЕ НАПРАВИ:
Машината не се включва, като натисна бутон	- Уверете се, че машината е включена в контакт. - Ако е включена, но няма захранване, проверете контакта с друго устройство, което работи. - Проверете захранващия кабел за повреди. - Машината може да е прегряла след дълга работа. Изчакайте да изстине за 45 мин и след това започнете работа наново. Препоръчваме да изчаквате 2 мин между всяко отделно вакуумиране за да предотвратите прегряване
Капакът на машината не може да се заключи.	- Превключете заключващия механизъм в заключен режим, както е обяснено в 2.1.1.
Машината е засмукала течност.	- Индикаторът Капан за течности светва и вакуумирането спира. Следвайте процедурата, описана в 2.4.1.
В торбичката остава въздух.	- Уверете се, че целият отворен край на торбичката е поставен между уплътнителите в средата на вакуумния канал. - Използвайте само пликосе с най-малко 100/120 µm дебелина. - Проверете дали торбичката не е повредена – спукана или перфорирана. Тест: запечатайте торбичката и я потопете във вода. От повредените места ще излизат мехурчета въздух. - При използване на ролки с фолио, проверете дали първият ръб е запечатан добре, ако не – направете нов ръб. - Не режете фолиото по дължина за да направите по-тесни торбички, защото въздухът няма да може да се изтегли ефективно.
Торбичката не задържа вакуума	- Преди вакуумиране се уверете, че краищата на плика са чисти и без гънки. Почистете и подсушете добре краищата. Ако е необходимо, отстранете всички частици от храната. - Ако вакуумирате продукти с остри ръбове (напр. кости), покрийте ги с хартиена кърпа за да не пробива торбичката.
Торбичката се разтапя и не се запечатва	- Използвайте само торбички с дебелина най-малко 100/120 µm. - Преди запечатване се уверете, че краищата на торбата са чисти и сухи.
Машината запечатва няколко торбички (до 5 пъти), след което изглежда, че вече не работи	- Силно препоръчваме вакуумни торбички с дебелина поне 100/120 µm. На пазара се предлагат много различни видове вакуумни торбички, така че обърнете специално внимание на качеството. Нашата препоръка е да използвате оригинални вакуумни торбички от Status, които са многослойни от 2 материала и с дебелина 100/120 µm.
Вакуумният контейнер не задържа вакуум.	- Уверете се, че приставката е поставена правилно (както е показано на Фигура 8). - Уверете се, че капакът на контейнера (особено уплътненията) е чист и сух и в правилно поставен. - Уверете се, че клапанът на капака на контейнера е чист и сух. Ако е необходимо, разгледете го отново и го почистете.

9. ГАРАНЦИЯ

Тази гаранция е валидна две години от датата на покупка. За гаранционно обслужване е необходимо доказателство за оригиналната покупка, затова е важно да запазите касовата си бележка.

Тази гаранция не покрива щети, причинени от попадане на течност в машината, или повреда, причинена от неспазване на инструкциите на производителя за употреба, почистване и поддръжка, или в резултат на използване на машината за цели, различни от препоръчаните.

Ако имате коментари или въпроси относно функционирането на машината или гаранцията, моля, свържете се с нас:

Н АКАДЕМИЯ ТРЕНДХАУС ЕООД

Ул. Свети Пимен Зографски 4, сграда, 2, магазин 5, 1172 София,

Телефон за клиенти: 0895905463

Имейл: office@juice.bg

За повече информация посетете www.juice.bg

10. ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

а.) Директива за хармонизиране на законодателствата на държавите членки относно предоставянето на пазара на електрическо оборудване, предназначено за употреба в рамките на определени граници на напрежение:

ДИРЕКТИВА ЗА LVD 2014/35/EU НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И НА СЪВЕТА

б.) Директива за хармонизиране на законодателствата на държавите членки относно електромагнитната съвместимост:

ДИРЕКТИВА ЗА EMC 2014/30/EU НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И НА СЪВЕТА

Декларацията за съответствие на ЕС гарантира, че машината е безопасна и е била инспектирана и тествана, за да отговаря на всички изисквания, посочени в приложимите стандарти, директиви и регламенти.

Декларацията за съответствие на ЕС за маркировка

СЕ се намира при продавача и може да бъде предоставена по искане на клиента.



11. Комплект STATUS HOME 280

Комплектът включва:

- 1 вакуумна машина Status Home 280
- 1 ролка фолио – 280 x 1500 мм
- 1 ролка фолио – 200 x 1500 мм
- 3 вакуумни торбички – 200 x 280 мм
- 3 вакуумни торбички – 280 x 360 мм
- 5 двустранни лепящи ленти Status Stiki
- 1 приставка за вакуумно запечатване на контейнери
- 1 ножче за рязане на фолио

STATUS ВАКУУМНА МАШИНА HOME 280

ГАРАНЦИОННА КАРТА

Продукт: STATUS Вакуумна машина HOME 280	
Модел: HV 505	Арт. №: 162200
Дата на производство:	
Сериен номер:	
Подпис:	Дата на доставка на стоката: удостоверява се с оригинална фактура или касова бележка
Име и седалище на продавача: Н Академия Трендхаус ЕООД, ул. Св. Пимен Зографски 4, София 1172	Печат на продавача:

ГАРАНЦИОННИ УСЛОВИЯ

Н Академия Трендхаус ЕООД гарантира за качеството и безупречната работа в гаранционния срок, който започва да тече от датата на доставка на стоката на потребителя.

Права на потребителя, ако стоката няма характеристиките, посочени в гаранционната карта:

- Ако стоката, за която е издадена гаранцията, не отговаря на спецификациите или няма характеристиките, посочени в гаранционната карта или в рекламното съобщение, потребителят има право първо да изисква отстраняване на дефекта. Ако дефектът не бъде отстранен в рамките на 30 дни от уведомяването на продавача, потребителят може да изисква подмяна на стоката с нова, безупречна стока или връщане на платената сума.
- Срокът от 30 дни може да бъде удължен, ако ремонтът не може да бъде извършен в този срок поради обективни причини, които не зависят от продавача. Удължението може да бъде най-много 15 дни.
- Ако продавачът не поправи стоката в рамките на 30 или 45 дни в случай на удължаване на срока, или ако не я замени с нова, потребителят има право да се откаже от договора и да поиска възстановяване на платената сума или пропорционално намаление на цената. Когато връща стоката, потребителят трябва да я върне в оригиналната или подходяща опаковка.
- Продавачът си запазва правото да замени дефектната стока с нова или ремонтирана стока, ако не може да извърши ремонта в рамките на гаранционния срок.
- Продавачът не отговаря за щети, причинени от временно неизползване на стоката или пропуснати ползи.
- Гаранцията не важи за повреди, причинени от механично увреждане или неправилна употреба.
- Разходите за материали, резервни части, труд, транспорт и доставка на продукта, възникнали при оправдан гаранционен ремонт или подмяна на продукта, се поемат от продавача.

Гаранцията е валидна на територията на Република България.

Срок за отстраняване на дефекти: 30 дни с възможност за удължаване до максимум 15 дни.

Гаранционен срок: 2 години

Прилагане на гаранцията:

За да предявите гаранция, трябва да се свържете с продавача, от когото сте закупили продукта. Към продукта трябва да се приложи кратко описание на проблема и оригиналната фактура или гаранционна карта.

Потребителят има право по закон да предяви иск за дефекти и след изтичане на гаранционния срок.

Гаранцията и правото на предявяване на иск поради несъответствие на стоката не се изключват или ограничават по какъвто и да е начин.

Гаранцията отпада в следните случаи:

- неправилна употреба или експлоатация;
- ако уредът е бил ремонтиран от неупълномощено лице;
- ако е извършено неправомерно вмешателство в уреда;
- механични повреди поради удар, падане или неправилно съхранение;
- използване на резервни части, които не са одобрени от производителя;
- повреди, причинени от атмосферни влияния или други външни фактори.

Време за осигуряване на сервизно обслужване:

Времето за осигуряване на сервиз (т.е. срокът, за който се осигурява сервизно обслужване, резервни части и консумативи за продукта) е 3 години след изтичане на гаранционния срок.

За условията на гаранцията гарантира:

Продавачът: Н Академия Трендхаус ЕООД, ул. Св. Пимен Зографски 4, София 1172, office@juice.bg, тел: 0895905463

Производител: Status d. o. o. Metlika, ulica Belokr. odreda19, 8330 Metlika, Slovenia

