

STATUS HV100

ВАКУУМНА МАШИНА

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА



MODEL: SU-925

STATUS
innovations

1. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И ВЪВЕДЕНИЕ

1.1. УСЛОВИЯ ЗА 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 УКАЗАНИЯ 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 – 11) 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. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- а.) Изключете уреда от електрическата мрежа.
 - б.) 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.
 - в.) Преди употреба уверете се, че уредът е напълно сух.
 - г.) Запечатващата лента е покрита с тефлон. Отстранете евентуални остатъци по нея с мека суха кърпа.
 - д.) Запечатващата лента може да се почиства само когато уредът е охладен. Никога не почиствайте запечатващата лента с остър предмет.
 - е.) Ако черните уплътнения от пяна се замърсят с мазнина или течност, измийте ги със сапунена вода. Изплакнете и подсушете, преди да ги поставите обратно на мястото им. Това ще удължи живота им.
-

1.4. ВРЕМЕВИ ИНТЕРВАЛИ

За правилната работа на уреда трябва да се спазва интервал от поне 20 секунди между всяко запечатване или вакуумиране. Когато циклите следват един след друг твърде бързо, уредът автоматично спира и всички светлинни индикатори започват да мигат. Изчакайте уредът да се охлади и когато светлинните индикатори спрат да мигат, отново можете да го използвате нормално. Докато уредът се охлажда, не го изключвайте от контакта.

1.5. ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ

Status HV100 е предназначен за дългосрочно съхранение на хранителни продукти във вакуум чрез вакуумно опаковане на храни във вакуумни торбички или вакуумни контейнери.

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.

Можете също така да удължите свежестта и срока на годност на хранителните продукти, като използвате вакуумни контейнери, универсални вакуумни капаци и кана Status, които могат да бъдат вакуумирани с ръчна или електрическа вакуумна помпа. Всички тези продукти могат да бъдат вакуумирани с тази машина, като се използва приложена приставка за този тип вакуумно опаковане.

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.

Серийният номер се намира на техническия етикет на всяка отделна машина.

Преди първа употреба, моля, прочетете внимателно ръководството на потребителя и следвайте инструкциите.

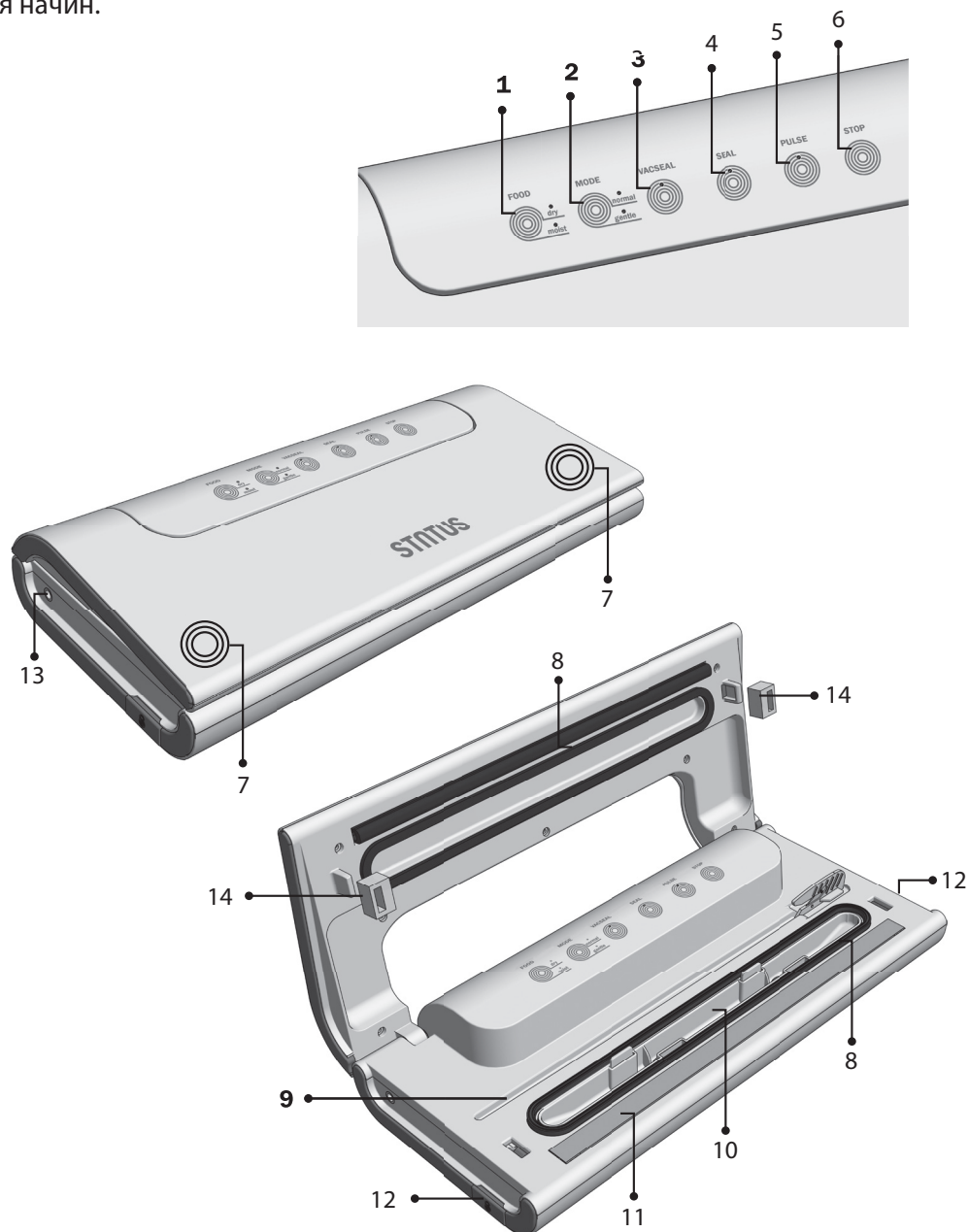
Свържете се с нас, ако имате допълнителни въпроси, мнения или коментари.

За по-подробни видео указания посетете нашия уебсайт <https://www.juice.bg>

Онлайн версия на това ръководство за потребителя можете да намерите на адрес <https://www.juice.bg>

1.6. 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.	FOOD / ХРАНА (режим за запечатване на сухи/влажни продукти) • Dry (сухо) (по подразбиране, светлината е включена). Използва се за запечатване на сухи продукти като ядки, твърди сирена, хляб, някои плодове и зеленчуци и др. • Moist (влажно) (избира се чрез натискане на този бутон). Процесът на запечатване е удължен, запечатването е по-здраво. Използвайте го само ако забележите, че запечатването в Dry режим не е достатъчно добро. Например в първите няколко цикъла, когато работите в студено помещение или при вакуумиране на влажни храни като риба, прясно месо и някои плодове и зеленчуци. Незабавно преминете на „Dry“, когато забележите, че запечатването е твърде силно (обикновено след около 3 цикъла).
2.	РЕЖИМ (нормален/деликатен) за вакуумиране • Normal (нормален) (по подразбиране, светлината е включена). Използва се за автоматично вакуумиране на твърди и сухи храни като ядки, твърди сирена, определени плодове и зеленчуци и др. • Gentle (деликатен) (избира се чрез натискане на този бутон). Позволява по-прецизен контрол на въздушното засмукване. Използва се в ръчен (pulse) режим при вакуумиране на деликатни и влажни храни като прясна риба и месо, гъби, печени сладкиши и др.
3.	VACSEAL (автоматичен процес на вакуумиране и запечатване) Поставете торбичката в средата на вакуумния канал, заключете капака, като натиснете долния ляв и десен ъгъл на капака (т. 7 на Фигура 1) и натиснете VACSEAL. Машината автоматично ще вакуумира и запечата торбичката при предварително зададено налягане. Когато светлината Seal изгасне, процесът е завършен. Натиснете и задръжте бутоните, за да отключите капака (т. 12 на Фигура 1).
4.	SEAL (запечатване) Използвайте в следните случаи: • При процеса на правене на торбички от фолио ролки. • При ръчно (pulse) вакуумиране.
5.	PULSE (ръчен процес на вакуумиране) Използвайте в следните случаи: • За вакуумиране на деликатни хранителни продукти. Когато задръжите Pulse, машината създава вакуум (работи вакуумната помпа). Когато отпуснете бутона, операцията спира. Процесът може да се повтаря, докато се премахне желаното количество въздух. Запечатайте торбичката с бутон Seal. • За вакуумиране на вакуумни контейнери Status, универсални вакуумни капаци, кани и тапи с включената приставка накрайник. Задръжте бутона, докато помпата спре автоматично.
6.	STOP (спиране) Използва се за прекратяване на всяка операция.
КОМПОНЕНТИ	
7.	Натиснете тук, за да заключите капака Заключете капака преди всяка операция, като натиснете тези две места.
8.	Уплътнения Уплътнения за вакуумиране и уплътнение за запечатване.
9.	Канал за нож за рязане на фолио Поставете ножа в отвора от дясната страна на канала. Можете също да го съхранявате в отвора.
10.	Вакуумен канал със сваляща се тава за течности Ако течност от хранителен продукт попадне в машината, тя се задържа в тавата. След почистване на тавата можете да продължите с вакуумирането.
11.	Запечатваща лента Покрита е с тефлоново фолио, което не трябва да се премахва.
12.	Бутони за отключване на капака Задръжте двата бутона, докато чуete звук от изпускане на въздуха.
13.	Отвор за свързване на приставка - маркуч с накрайник за вакуумиране на контейнери и други вакуум аксесоари Status. Поставете накрайника на маркуча в отвора. Другият край на маркуча поставете върху клапана на контейнера.
14.	Тампони за безопасно съхранение и транспортиране (премахнете преди работа)

1.7. ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ

Модел SU-925

Размери:	дължина: 385 mm, ширина: 171 mm, височина: 78 mm
Тегло:	приблизително 1,5 kg
Материал:	ABS пластмаса (външен корпус)
Помпа:	еднобутална помпа
Вакуумно налягане:	До – 750 mbar
Мотор на помпата:	12 V
Мощност на помпата:	8 литра/минута
Контрол	Електронен, с докосване
Макс. дължина на запечатващата лента:	280 mm
Номинална мощност, напрежение и честота:	130 W, 220-240 V~, 50/60Hz
Страна на произход:	PRC

2.2. 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.

2.2. РЪКОВОДСТВО ЗА РАБОТА

Преди първа употреба, отстранете предпазните тампони от вътрешната страна на капака (Фигура 2). Препоръчваме ви да ги запазите и да ги използвате в случай на транспортиране на машината и по време на съхранението и, за да защитите гъвкавостта на уплътненията за вакуумиране и запечатване. Също така, никога не заключвайте капака, докато машината не се използва и не съхранявайте със заключен капак.



Фигура 2: Предпазни тампони

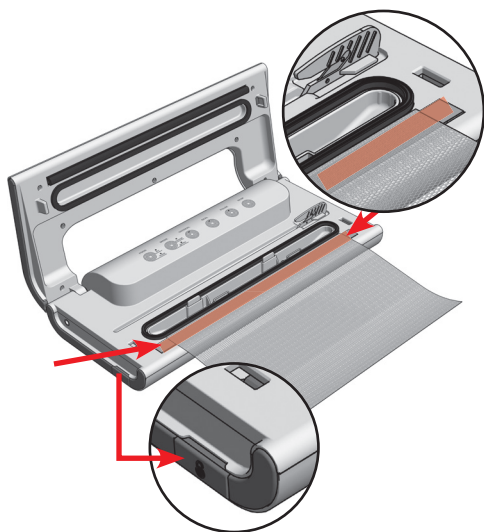
2.2.1. МАШИНАТА СЕ АКТИВИРА АВТОМАТИЧНО С ВКЛЮЧВАНЕТО И В ЕЛ. КОНТАКТА

Машината е настроена по подразбиране на функция „Dry (сухо вакуумиране) на режима FOOD / ХРАНА“ и „Normal (нормално)“ запечатване на MODE (режим), които можете да промените чрез натискане на тези бутони. Ако използвате вече направени вакуумни торбички, преминете към параграф 2.2.3

2.2.2. НАПРАВА НА ВАКУУМНИ ТОРБИЧКИ ОТ РОЛКИ ФОЛИО: БУТОН SEAL

- а.) Определете правилната дължина на фолиото, като добавите няколко допълнителни сантиметра към дължината на продуктите, които възнамерявате да вакуумирате.
- б.) Отрежете фолиото с приложеното острие.

- с) Поставете едното отворено крайче на фолиото върху уплътнителната лента, опряно до уплътнението (Фигура 3) и заключете капака, като натиснете левия и десния му край (т. 7 на Фигура 1).
- d) Използвайте предварително зададения режим Dry и натиснете Seal. Ако забележите, че запечатването не е достатъчно добро, превключете на Moist, докато качеството на запечатването се подобри.
- е) По време на процеса на запечатване светва индикатор Seal и помпата работи.
- ф) Когато светлината изгасне, единият край на торбичката е запечатан. Задръжте страничните бутони, за да отключите капака (т. 12 на Фигура 1).



Фигура 3: Когато запечатвате торбичката внимавайте ръбът да е позициониран прецизно на равно разстояние по протежението си от вакуумното уплътнение или плътно да е опрян на него. В изгледа отдолу се илюстрирани бутоните за отваряне на капака.

2.2.3. АВТОМАТИЧЕН РЕЖИМ: БУТОН VACSEAL

Използва се за вакуумиране на твърди и сухи храни като месни продукти, твърди сирена, ядки и др.

- Поставете продуктите в торбичката. Торбичката трябва винаги да е по-дълга от продукта, който ще вакуумирате.
- Поставете отворения край на торбичката между вакуумните уплътнения (Фигура 4).
- Затворете капака и го заключете, като натиснете левия и десния край (Фигура 1-7).
- Нормален режим е настроен по подразбиране за автоматично вакуумиране на твърди и сухи храни (светлината е включена). Оставете го така, натиснете VacSeal. По време на вакуумирането светлинния индикатор VacSeal е включен, а при запечатване – свети Seal индикаторът.
- Когато светлината Seal изгасне, торбичката е вакуумно запечатана.
- Задръжте страничните бутони, за да отключите капака (т. 12 на Фигура 1).

Препоръка: Когато вакуумирате мазни сушени месни продукти (особено бекон), ви съветваме да сгънете краищата на торбичката навън, преди да поставите хранителния продукт в него, и след това да разгънете краищата обратно на мястото им. Това ще гарантира, че краищата няма да се омазят и пликът ще бъде качествено запечатан.

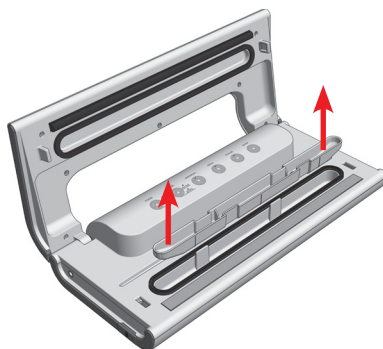


Фигура 4: По време на вакуумирация процес ръбът на торбичката трябва бъде в средата на вакуумния канал.

КАКВО ПРАВИМ, АКО МАШИНАТА ЗАПОЧНЕ ДА ЗАСМУКВА ТЕЧНОСТ ПО ВРЕМЕ НА ВАКУУМИРАНЕ?

Ако забележите, че машината засмуква течност, НЕЗАБАВНО спрете процеса на вакуумиране, като натиснете бутона Stop. Ако процесът не бъде прекратен навреме и течността попадне във вакуумния канал, извадете тавата за течности и я почистете, като следвате описаните стъпки:

- Отключете капака и извадете тавата, разположена директно под уплътненията.
- Изсипете течността и почистете добре тавата.
- Върнете тавата обратно и продължете с вакуумирането. Ако течността е навлязла по-дълбоко във вакуумния канал под тавичката, отстранете течността с кърпа и подсушете добре.



Фигура 5: Когато течността попадне в тавата за течности, повдигнете я директно нагоре, излейте течността и подсушете добре контейнера.

2.2.4. РЪЧЕН РЕЖИМ: БУТОН PULSE

Използва се за вакуумиране на деликатни и влажни храни като прясно месо, риба, бланширани зеленчуци, плодове, сладкиши, меко сирене и подобни. Pulse вакуумирането ви позволява постепенно да изсмуквате въздуха, докато определите достатъчното количество въздух, което трябва да бъде извлечено от торбичката.

При вакуумиране на меки и влажни храни, имайте предвид, че трябва да обръщате специално внимание на това, което се случва вътре в торбичката.

- Използвайте Gentle вакуумен режим, когато вакуумирате особено деликатни храни, за да осигурите най-точен контрол на въздушното засмукване.

- Използвайте Moist функция за запечатване, за да получите по-здраво запечатване при вакуумиране на много влажни храни.

a) Поставете отворения край на торбичката между уплътненията (виж Фигура 4), затворете капака и го заключете, като натиснете краищата (т. 7 на Фигура 1).

b) Извлекете въздуха, като натиснете бутона Pulse:

Когато бутонът Pulse е натиснат, вакуумната помпа работи. Когато освободите бутона, процесът спира. Можете да постигнете специфично вакуумно налягане в торбичката чрез няколко последователни натискания. Когато бъде извлечено достатъчно количество въздух (наблюдавайте какво се случва с храната в торбичката и кога течността започва да се стича към машината), натиснете бутона Seal, за да запечатате торбичката.

c) След като бъде постигнато желаното отрицателно налягане, натиснете бутона Seal, за да запечатате торбичката (светва индикатор Seal и помпата се включва).

d) Когато торбичката е запечатана, светлината Seal изгасва.

e) Задръжте страничните бутони, за да отключите капака.

Препоръка: Най-безопасният начин за вакуумиране на почти всички плодове и повечето зеленчуци, прясно месо, гъби и др., е да ги замразите за няколко часа преди вакуумиране. Така продуктите (например ягоди) ще запазят напълно формата си и няма да има риск течности да попаднат във вакуумния канал.

2.2.5. ВАКУУМНО ЗАПЕЧАТВАНЕ НА STATUS КОНТЕЙНЕРИ И КАПАЦИ

Към комплекта е включена приставка - тръбичка(маркуч) с накрайник за вакуумиране с вакуумните аксесоари на Status (контейнери, капаци и кани).

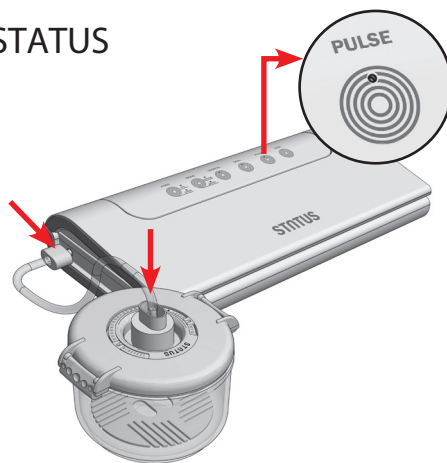
a) Затворете капака и го заключете, като натиснете краищата (т. 7 на Фигура 1).

b) Свържете по-малкия накрайник на приставката в отвора, разположен от лявата страна на машината (Фигура 1-13).

c) Поставете другия накрайник на тръбата върху клапата на избрания вакуумен контейнер.

d) Задръжте бутона Pulse. След като бъде постигнато желаното отрицателно налягане вътре в контейнера, процесът се спира автоматично.

При съхранение на течности (супи, сосове и подобни), оставайте минимум 1,5 cm разстояние между течността и ръба на контейнера.



Фигура 6: Изображение на вакуумен контейнер на Status.

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. Когато се опаковат в торбички, използвайте ръчен процес на опаковане Pulse с Gentle вакуумен режим за да осигурите прецизен контрол на изсмукването на въздух. Използвайте режима Moist, когато се изисква по-здраво запечатване на торбичката.

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. Използвайте ръчен процес на опаковане Pulse с Gentle вакуумен режим за да осигурите прецизен контрол на изсмукването на въздух. Използвайте режима Moist, когато се изисква по-здраво запечатване на торбичката.

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. Използвайте ръчен процес на опаковане Pulse с Gentle вакуумен режим за да осигурите прецизен контрол на изсмукването на въздух. Използвайте режима Moist, когато се изисква по-здраво запечатване на торбичката.

Препоръчваме ви да съхранявате листните зеленчуци във вакуумни контейнери с тавички за отцеждане. По този начин спанакът 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. Използвайте автоматичен процес на вакуумиране Vacseal с настройките по подразбиране Dry и Normal.

Гъби, суров чесън и сурови картофи: Силно препоръчваме функцията за ръчно - импулсно вакуумиране Pulse. 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. Използвайте ръчен процес на опаковане Pulse с Gentle вакуумен режим за да осигурите прецизен контрол на изсмукването на въздух. Използвайте режима Moist, когато се изисква по-здраво запечатване на торбичката.

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 така 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. Използвайте автоматичен процес на вакуумиране Vacseal с настройките по подразбиране Dry и Normal.

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 и.

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 РЕ 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, спирание 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.

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 мириса 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 непропускливи, безопасни за храна, неутрални на вкус и мирис, за многократна употреба, без ВРА 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 ребрения профил.

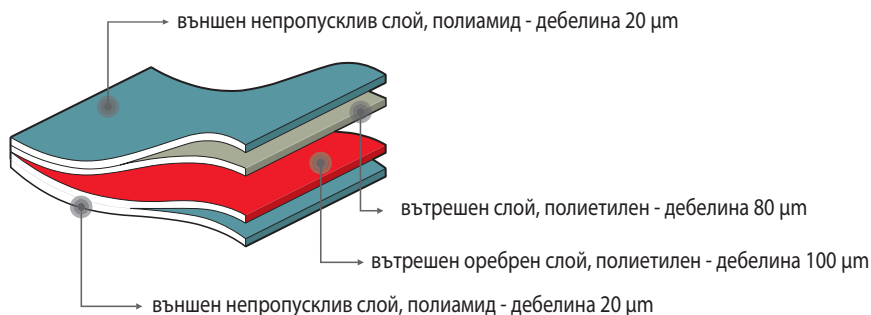
Дебелина на торбичката: Торбичките Status се характеризират с гладко фолио с дебелина 100 μm и оребрено фолио с дебелина 120 μm . Релефният им кръстосан модел спомага за по-ефективното отстраняване на въздуха по време на процеса на вакуумно запечатване.

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 непропускливост 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 - 30 μm), което ги прави най-качественият вариант за съхранение на храна.

Височина на ребрения 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 в края 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



КОМПЛЕКТИ ВАКУУМНИ ТОРБИЧКИ И ФОЛИЙНИ РОЛКИ НА STATUS

Фолио на ролка	4-слоино фолио (PA/PE) • дължина 3000 mm × ширина 200 mm, комплект от 4 ролки • дължина 3000 mm × ширина 280 mm, комплект от 3 ролки • дължина 3000 mm × ширина 120 mm (за колбаси), комплект от 5 ролки
Торбички за вакуумиране	4-слоино 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
Дебелина на фолиото	100 µm (гладка, неоребрана част) и 120 µm (структурирана оребрена част на фолиото)
Качество на фолиото	Непропусливо, одобрено за контакт с храни, неутрално на вкус и мирис, за многократна употреба, подходящо за микровълнова фурна, подходящо за готвене Sous Vide.

6. СРАВНИТЕЛНИ ТАБЛИЦИ ЗА СЪХРАНЕНИЕ

(Източник: Отдел Развитие на Status – производител)

6.1. 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	45 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	10-12 дни	25-35 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.

6.2. СРАВНИТЕЛНА ТАБЛИЦА ЗА СЪХРАНЕНИЕ НА ХРАНА В ШКАФОВЕ И НА РАФТОВЕ

Вид хранителен продукт	Обичайно съхранение	Вакуумно съхранение
Хляб	2 3 дни	7 8 дни
Сладкиши	120 дни	300 дни
Сушена храна	10 30 дни	30 90 дни
Ориз(суров)/паста	180 дни	365 дни
Кафе/чай	30 60 дни	365 дни
Вино	2 3 дни	20 25 дни
Безалкохолни напитки (запечатани)	7 10 дни	20 25 дни
Безалкохолни напитки във вакуум кана	2 3 дни	7 10 дни
Тестени изделия	2 3 дни	7 10 дни
Лешници, орехи и др.	30 60 дни	120 180 дни
Крекери/картофени чипсове	5 10 дни	20 30 дни

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

Периодите на съхранение са ориентировъчни и зависят от първоначалното състояние, зрелостта и начина на приготвяне. Температурите за съхранение са съответно -18°C във фризера и +3°C /+5°C в хладилника.

7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ПРОБЛЕМ:	КАКВО ДА СЕ НАПРАВИ:
Машината не се включва, като натисна бутона	- 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 повреда.
Капакът на машината не може да се заключи.	- Уверете се, че сте премахнали защитните тампони, както е обяснено в 2.2. и Фигура 2.
Машината е засмукала течност.	- Спрете всички операции, като натиснете Stop. Извадете тавичката за течност от вакуумния канал. Почистете я и я подсушете. Продължете с процеса на вакуумиране
Натиснали сте грешен бутон	- Спрете всички операции, като натиснете Stop. Започнете процеса отначало.
В торбичката остава въздух.	- Уверете се, че целият отворен край на торбичката е поставен между уплътнителите в средата на вакуумния канал. - Използвайте само торбички с най-малко 100/130 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 фолио, проверете дали долният 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, след като е нарушена структурата на оребвяването на фолиото. - Уверете се, че приставката(маркуч) за вакуумиране на контейнери, не е закрепена към машината. - Проверете дали запечатващата лента и уплътненията на капака са на мястото си, дали не се мръснят или покрити с прах.
Торбичката не задържа вакуума	- Преди вакуумиране се уверете, че краищата на торбичката са чисти и без гънки. Почистете и подсушете добре краищата. Отстранете всички частици от храна. - 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 изцяло.	- Използвайте само двупластови торбички с дебелина най-малко 100/130 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 правилно.	Силно препоръчваме вакуумни торбички с дебелина поне 100/130 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 двуслойни от 2 материала и с дебелина 100/120 µm.
Вакуумният контейнер не задържа вакуум.	- Уверете се, че капакът на контейнера (особено уплътненията) е чист и сух и в правилно поставен. - Уверете се, че клапата на капака на контейнера е чиста и суха. Ако е необходимо, разглобете отново и я почистете.
Вакуумният контейнер не може да се запечата вакуумно	- Проверете дали капакът на машината е заключен. - Проверете дали приставката (маркучът) е здраво захваната за машината както е показано на Фигура 6.

8. 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

9. 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 ЕМС 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 CE се намира при продавача и може да бъде предоставена по искане на клиента.



10. 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 (WEEE/OEEE)

- 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.

(Символ здраскано кошче) 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. Можете също да използвате официален доставчик на услуги за събиране на (WEEE/OEEE) в съответствие с Директива 2002/96/ЕС.



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/OEEO) или с магазина, откъдето сте закупили оборудването.

Датата на производство на вакуумната машина HV100 може да бъде намерена в гаранционния лист, който сте получили с покупката.

11. Комплект STATUS HV100

Комплектът включва:

- 1 вакуумна машина Status HV100
- 5 вакуумни торбички – 200 ширина x 280 мм дължина
- 1 приставка (маркуч) за вакуумно запечатване на контейнери
- 1 ножче за рязане на фолио
- 1 ръководство за употреба

STATUS STATUS ВАКУУМНА МАШИНА HV100

Продукт: STATUS Вакуумна машина HV100	
Модел: SU-925	Арт. №: 6600179
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