

HomeVac set



Za vse, ki se zavedate pomena vakuumskega shranjevanja in ga želite preizkusiti, a ne veste kje bi začeli - priporočamo HomeVac in set vakuumskih izdelkov. Vključuje po en izdelek iz vsake skupine vakuumskih pripomočkov in vakuumski aparat [HomeVac](#), ki je namenjen manjšim gospodinjstvom z zahtevnimi uporabniki.

Opis

Namenjen uporabnikom, ki prisegajo na enostavnost uporabe, ne vakuumirajo velikih količin živil vsakodnevno, a vseeno zahtevajo zelo kakovostno shranjena živila. Še posebej priporočamo gospodinjstvom, ki shranjujejo na vrtu pridelano zelenjavo in izdelujejo manjšo količino suhomesnih izdelkov. Funkcije in lastnosti HomeVac-a:

- avtomatsko vakuumiranje (aparatus vakuumira živilo in sam prekine proces vakuumiranja, ko je dosežen podtlak –750 mb)
- ročno vakuumiranje za vakuumiranje občutljivih in mehkih živil
- nastavek za vakuumiranje Statusovih vakuumskih posod, pokrovov, vrča in zapiralnika kozarcev
- preventivni zbirnik tekočine
- elektronika je prilagojena za približno 10 000 vakuumiranj

HomeVac set vključuje:

- 1 [vakuumski aparat HomeVac](#)
- 1 [folija v roli](#) širine 200 in dolžine 3000 mm
- 1 [folija v roli](#) širine 280 in dolžine 3000 mm
- 5 [malih vrečk](#), dimenzij 200 x 280 mm
- 5 [velikih vrečk](#), dimenzij 280 x 360 mm
- 1 [pravokotno vakuumsko posodo 0,5 litra](#)
- 1 [pravokotno vakuumsko posodo 2 litra](#)
- 1 [univerzalni vakuumski pokrov](#), velikosti 13 cm
- 1 [vakuumski zamašek](#)
- 1 [ročno vakuumsko črpalko](#)

Uporaba

Uporaba HomeVac-a

- Aparatus aktivirate, ko ga vključite v električno omrežje.
- Iz folije v roli najprej naredite vrečko. Odrežite primerno dolžino ter zavarite - rob vrečke nastavite na varilni trak, zaprite aparat in pritisnite tipko Varjenje.

- Živilo vstavite v vrečko, zaprite aparat in pritisnite Vakuumiranje vrečke.

Za živila z večjo vsebnostjo vode (kumare, zelje, sveže meso ipd.) uporabite ročno funkcijo ter stranske zaklopke:

- Živilo vstavite v vrečko, zaklenite aparat in pritisnite Vakuumiranje vrečke/Start.
- Ko je izsesanega dovolj zraka, pritisnite isto tipko za Stop.
- Aparatus odklenite in živilo v vrečki je pripravljeno za v zmrzovalnik.

Vakuumiranje ostalih vakuumskih pripomočkov (posod, pokrovov, vrča ...) s HomeVac-om:

- Nastavek namestite na vakuumski aparat, zvončast del pa na ventil vakuumske posode.
- Pritisnite Vakuumiranje posode.

Uporaba ostalih delov seta

- Pred uporabo vakuumske posode in pokrove operite. Prepričajte se, da so robovi posode, tesnila ter pokrovi čisti in suhi.
- Z vakuumskim pokrovom zaprite posodo in potisnite ročki navzdol./ Univerzalni vakuumski pokrov položite na posodo. Bodite

pozorni, da ima raven rob./ Z zamaškom zaprite steklenico.

- Vakuumsko črpalko nastavite natančno na ležišče ventila, ki se nahaja na sredini pokrova.
- Z večkratnim vlečenjem in potiskom črpalke črpajte zrak iz posode, dokler ne pride do občutnega upora (približno 5-10 vlekov).
- Posodo odprete tako, da s kazalcem odklonite ventil na pokrovu v poljubno smer (slišite šum zraka). Ročaja pokrova preklopite navzgor in odstranite pokrov s posode.

Čiščenje in vzdrževanje

HomeVac je električni aparat, zato ga vedno pred čiščenjem izklopite iz električnega omrežja. Čistite ga z navlaženo krpo, ki ne sme biti ostra. Pazite, da aparat ne pride v stik z vodo. Svetujemo, da ga temeljito očistite po vsaki uporabi. Vakuumske posode in pokrovi se lahko pomivajo z običajnimi sredstvi za ročno pomivanje ali v pomivalnem stroju. Ne uporabljajte strgal, grobih gobic ter krp za čiščenje in močnih čistilnih sredstev. Pri čiščenju pazite, da ne sprskate ali poškodujete zapiralnih delov (robovi posod, tesnilni ter ventilni nastavki za črpalko).

Uporabljeni materiali

Vse posode so narejene iz visoko kakovostnega polikarbonata – PC (prozorni material – umetno steklo). Tesnilo na pokrovu, črpalki in ventil so iz silikona, ostali deli pa iz kvalitetne plastike ABS, kar zagotavlja dolgotrajnost in uporabnost izdelkov.

Priporočila

Garancija HomeVac-a je eno leto ob predložitvi podpisanega garancijskega lista. Z vakuumskim aparatom ni dovoljeno vakuumirati živil, ki vsebujejo veliko količino vode! Če tekočina slučajno zaide v sistem, je na spodnji strani aparata preventivno narejen zbirnik, ki omogoča zbiranje manjše količine tekočine in njeno praznjenje. Vakuum upočasni, vendar ne more preprečiti nastajanja bakterij, zato hrano in živila vedno shranjujte v hladilniku. Če se zgodi, da po dolgotrajnem vakuumiranju ročna črpalka ne drsi brezhibno, priporočamo da notranji delroče črpalke rahlo naoljite s parafinskim oziroma z jedilnim oljem.