

Električna vakuumska črpalka



Vakuumska črpalka je obvezen pripomoček za vakuumiranje živil. Dimenzijsko ustreza vsem Statusovim vakuumskim pripomočkom - posodam, univerzalnim pokrovom, vrčem, zamaškom in zapiralniku. Prislonimo, pritisnemo na gumb in počakajmo, da opravi delo (ustavi se pri doseženem podtlaku -550 mb).

Opis

Električna vakuumska črpalka je profesionalni pripomoček, prilagojen uporabi v gospodinjstvu. Namenjen je vakuumiranju vseh Statusovih posod, pokrovov in zamaškov. Uporaba je preprosta. V kompletu dobite:

- 1 električno vakuumsko črpalko
- stojalo s 4 gumijastimi čepi
- 2 zidna vložka
- 2 vijaka
- navodila za uporabo

Uporaba

- Kabel vključite v električno omrežje.
- Črpalko pravokotno namestite na ventil Statusove posode ali pokrova, ki jo želite zavakuimirati in sicer tako, da je silikonsko tesnilo črpalke v centru ventila na posodi ali pokrovu.
- Pritisnite rdeči gumb.
- Črpalka se sama izključi, ko je v posodi dosežen nastavljeni podtlak (-550 mb).
- Če črpalka ni pravilno nastavljena na posodo, ne vakuumira in se sama čez približno eno minuto izklopi.
- Črpalko v delovanju lahko v vsakem trenutku izključimo s pritiskom na rdeči gumb.



Čiščenje in vzdrževanje

- Pred čiščenjem izključite vtikač črpalke iz omrežja.
- Za čiščenje uporabite mehko, suho ali s sredstvom za pomivanje posode navlaženo krpo.
- Nikoli ne potopite aparata v vodo ali pod tekočo vodo!
- Nikoli ne brizgajte čistilnih sredstev direktno po notranji niti zunanji strani aparata.
- Preden črpalko uporabimo, mora biti vedno popolnoma suha.
- V primeru, da slučajno pride tekočina v notranjost črpalke, se je potrebno posvetovati s prodajalcem ali pooblaščenim serviserjem.

Pogosto zastavljena vprašanja

Pokrov vakuumskih posod se upogne.

Pri vakuumiranju posod se v posodi ustvari podtlak, ki vleče pokrov in stene posode skupaj. To je normalen pojav in brez skrbi - ne bo se polomilo.

Notranje strani zavakuimirane vakuumske posode se zarosijo oziroma se naredi kondens. Zakaj?

Ker živila pri nižjem tlaku oz. v vakuumu pospešeno oddajajo vlago - podobno se dogaja pri vakuumskih sušilnicah za sajde.