



Ročna vakuumska črpalka

Vakuumska črpalka je nujno potreben sestavni del vsake vakuumske posode, seta, pokrova ali zamaška. Z njo izsesamo zrak iz posode, steklenice ali skodelice in ustvarimo vakuum. Oblikovana je tako, da se s tesnilnim delom prilega vsem Statusovim izvornim hišnim pripomočkom, ki z vakuumskim shranjevanjem podaljšujejo obstojnost živil.

Uporaba

- Črpalko natančno nastavite na ležišče okrog ventila, ki je na sredini vakuumskega pokrova ali zamaška.
- Z eno roko primete spodnji del črpalke in pazite, da je ves čas vakuumiranja dobro nastavljen na ventil.
- Z drugo roko držite njen zgornji del ter z večkratnimi pritiski in dvigi izsesajte zrak iz posod ali steklenic.
- Ko pride do večjega upora, je ustvarjen vakuum.

Čiščenje in vzdrževanje

Vakuumskih črpalk v osnovi ni potrebno čistiti. Če pa smo jo umazali in je čiščenje potrebno, jo očistimo s pomivalno viledo ali vlažno krpo, ampak vedno samo od zunaj. Pranje vakuumske črpalke v pomivalnem stroju ni dovoljeno, ker se lahko pojavijo težave pri drsenju navzgor in navzdol. Če pa se vseeno zgodi, da ste jo po pomoti oprali v pomivalnem stroju, njeno delovanje ponovno vzpostavite tako, da jo raztegnete in notranjo cevko namažete s parafinskim oziroma z jedilnim oljem (jedilno olje je le začasna rešitev, vsekakor poiščite parafinsko).

Materiali

Tesnilo na spodnjem delu črpalke je silikonsko, ostali deli pa iz kakovostne ABS plastike, ki zagotavlja dolgotrajnost in uporabnost izdelkov. Oba materiala sta živilsko neoporečna.

Priporočila

Če se zgodi, da po dolgotrajnem vakuumiranju črpalka ne drsi brezhibno, priporočamo da notranji del črpalke rahlo naoljite s parafinskim oziroma z jedilnim oljem.

Pogosto zastavljena vprašanja

Črpalka je ostala v zgornjem položaju, raztegnjena.

Pri daljši uporabi črpalke se ta lahko zasuši. V funkcijo jo ponovno spravimo z večkratnim premikanjem navzgor in navzdol "v prazno".

Kaj je vakuum?

Vakuum pomeni znižanje tlaka s tem, da odstranimo velik del zraka. Pri shranjevanju živil govorimo o odstranjevanju plinov (predvsem kisika, ki povzroča oksidacijo) in škodljivih snovi s tem, ko živilo zavakuujemo v posodo ali vrečko.

Ali lahko preveč zavakuiram?

Črpalka ima varovalko, ki ne dopušča prekomernega vakuumiranja in s tem preprečuje poškodbe posod in pokrovov. Z redno uporabo in vakuumiranjem boste dobili občutek pri vakuumiranju z vakuumsko črpalko.

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.