

STATUS HV500

ПРИБОР ДЛЯ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ

Руководство по эксплуатации



STATUS
innovations

1. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ЗНАКОМСТВО С ПРИБОРОМ*

1.1. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Максимальная температура окружающей среды при нормальном использовании составляет +40°C; средняя температура в течение 24-часового периода не должна превышать +35° С. Минимальная допустимая температура окружающей среды составляет -5° С.

Окружающий воздух должен быть чистым; относительная влажность не должна превышать 50% при максимальной температуре +40° С. Более высокая относительная влажность допускается при более низкой температуре окружающей среды (например, 90% при +20° С).

1.2. ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- a.) Выберите надежное место для установки прибора. Рабочая поверхность должна быть чистой, нормальной температуры (не горячей) и не иметь засорений.
- b.) Прежде чем подключить прибор к сети, проверьте шнур питания и розетку. Удостоверьтесь, что прибор не имеет неисправностей. Если прибор неисправен, отнесите его своему дилеру или позвоните в наш отдел сервисного обслуживания. Контактная информация указана далее по тексту.
- c.) Очистку прибора следует выполнять только сухой или слегка увлажненной тканью.
- d.) Во время использования прибора ни в коем случае не прикасайтесь к запечатывающей планке (поз. 6 на рис. 1) - она может быть горячей.
- e.) Используйте прибор только для целей, указанных в данном Руководстве по эксплуатации.
- f.) Во избежание опасных ситуаций замена шнура питания при его повреждении должна осуществляться производителем, его сервисным дилером или иным авторизованным лицом.
- g.) Прибор запрещается использовать детям в возрасте младше 12 лет. Они могут использовать прибор только в присутствии взрослых родителей или опекунов.
- h.) Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- i.) Гарантия недействительна в следующих случаях:
 - выполнение ремонта лицом, не являющимся авторизованным специалистом.
 - использование прибора не по назначению.

- несоблюдение правил техники безопасности и несоблюдение указаний, содержащихся в настоящем Руководстве по эксплуатации.

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний, содержащихся в настоящем Руководстве по эксплуатации, или в случае использования не по назначению.

1.3. ВРЕМЕННЫЕ ИНТЕРВАЛЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ STATUS HV500

Для обеспечения надлежащей работы прибора после каждой операции вакуумной упаковки необходимо выждать 120 секунд.

1.4. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

- а) Прежде чем приступить к очистке, отсоедините прибор от сети.
- б) Для очистки прибора используйте мягкую, слегка увлажненную ткань. Не используйте средства для очистки, которые могут поцарапать или повредить поверхность прибора. Ни в коем случае не погружайте прибор в воду и не подставляйте под бегущую воду. Не брызгайте растворителем непосредственно на прибор или внутрь прибора.
- в) Этикетка с кнопками полностью закрыта предохранительной пленкой, ее можно протирать слегка увлажненной тканью.
- г) Прежде чем использовать прибор, убедитесь, что он полностью высох.
- д) При **попадании жидкости внутрь прибора** обратитесь к своему дилеру или в авторизованную службу по ремонту.
- е) Запечатывающая планка имеет тефлоновое покрытие. Любые остатки пластика удаляйте с помощью мягкой ткани. Очистку запечатывающей планки можно выполнять только после остывания прибора. Ни в коем случае не пытайтесь очищать запечатывающую планку острыми предметами.

1.5. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Вакуумный упаковщик STATUS HV500 является бытовым прибором, обеспечивающим **длительное хранение продуктов в вакууме**, предназначен для вакуумной упаковки и запечатывания пакетов и вакуумных контейнеров. Прибор разработан и произведен компанией „Status d.o.o. Metlika“, Метлика, Словения.

Ниже перечислены основные преимущества вакуумной упаковки:

- Сохранение витаминов, минералов, питательных веществ и запаха.
- Предотвращение размножения грибов и бактерий и, таким образом, продление срока хранения продуктов.
- Хранение в вакуумной упаковке позволяет предотвратить смешивание неприятных запахов в холодильнике или морозильной камере.

Прежде чем приступить к первому использованию прибора, внимательно прочтите Руководство по эксплуатации, и следуйте приведенным в нем указаниям. При наличии вопросов, замечаний или комментариев звоните или пишите на электронный адрес.

HV500 прост в использовании и эффективен. Прибор позволяет хранить продукты естественным и здоровым образом. Продукты дольше остаются свежими, а Вы экономите время и деньги.

1.6. КОМПОНЕНТЫ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КЛАВИШИ

На нижеприведенном рисунке представлен вакуумный упаковщик. Важные компоненты отмечены номерами и разъяснены в таблице.

1.	Кнопка Seal (Запечатывание) Запуск процедуры запечатывания (без вакуумной упаковки).
2.	Кнопка Vacuum Packing of Bags (Вакуумная упаковка пакетов) Пуск процедуры вакуумной упаковки и запечатывания. Сначала будет осуществлена вакуумная упаковка, а затем автоматически запечатывание пакета. Start/Stop (Пуск/Стоп) Запуск и остановка процедуры ручной вакуумной упаковки (ручная вакуумная упаковка продуктов, содержащих большое количество жидкости)
3.	Кнопка Vacuum Packing of Containers (Вакуумная упаковка контейнеров) Вакуумная упаковка контейнеров с помощью дополнительного порта и шланга. Процедура вакуумной упаковки прекращается автоматически при достижении заданного отрицательного давления ок. -500 мбар.
4.	On/Off (Вкл./Выкл.) При включении прибора в розетку загорается индикаторная лампочка. Во время процедуры запечатывания лампочка горит.
5.	Дополнительный порт, используется для вакуумной упаковки контейнеров.
6.	Запечатывающая планка (с тефлоновым покрытием)
7.	Вакуумная камера Место для жидкостей, вытекающих из пакета во время процедуры вакуумной упаковки. Во время вакуумной упаковки край пакета нужно поместить в середину канала.
8.	Прокладка вакуумного канала
9.	Углубление для фиксатора
10.	Фиксатор для крышки (ручная вакуумная упаковка)

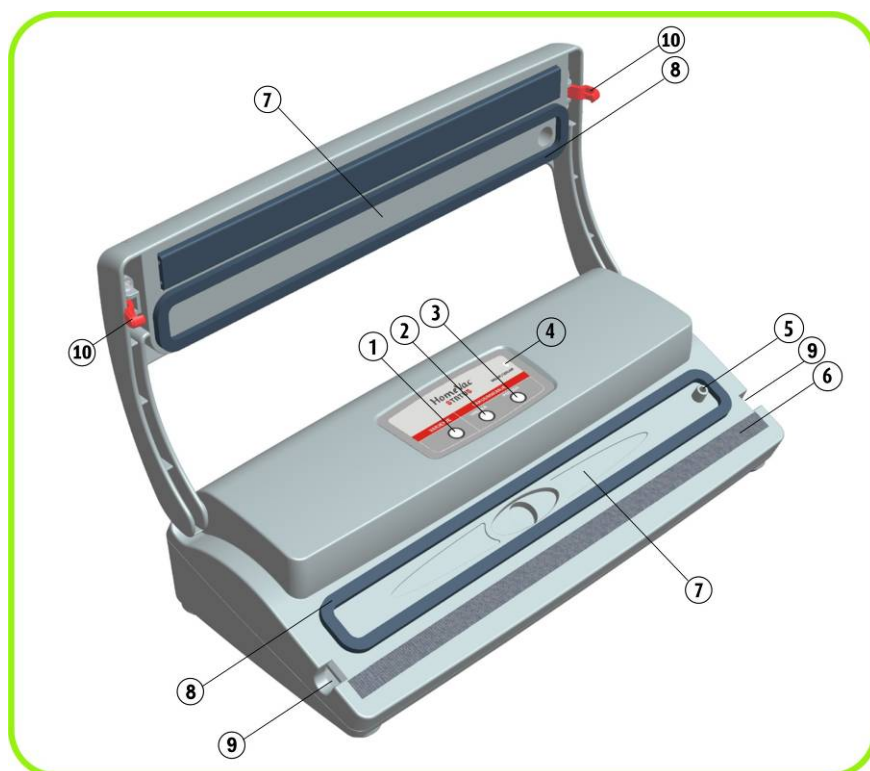


Рисунок 1: HV500 – компоненты отмечены номерами

1.7. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры	Ширина: 340 мм Глубина: 170 мм Высота: 90 мм
Вес	Ок. 3,5 кг
Материал	АБС-пластик (внешний корпус)
Насос	Однопоршневой насос (самосмазывающийся - техническое обслуживание не требуется)
Давление вакуума	-750 мбар
Мотор	230 В переменного тока, 50 Гц Автоматическое отключение в случае перегрева.
Макс. об./мин.	2900 об./мин.
Трансформатор	230 В переменного тока, 50 Гц /24 В переменного тока 0,8А /12 В переменного тока 0,4А
Скорость откачивания	14 литров/мин.
Средства контроля	Электронные
Номинальная мощность прибора	200 Вт, 230 В переменного тока

1.8. РУЛОНЫ ПЛЕНКИ И ПАКЕТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ

Рулон пленки	4-слойная пленка (ПА/ПЭ) 1. длина 3000 мм х ширина 200 мм 2. длина 3000 мм х ширина 280 мм 3. длина 3000 мм х ширина 120 мм (для салями)
Пакеты	4-слойная пленка (ПА/ПЭ) 1. длина 280 мм х ширина 200 мм 2. длина 360 мм х ширина 280 мм 3. длина 550 мм х ширина 120 мм (для салями)
Толщина пленки	100 / 130 мкм
Качество пленки	Герметичная, 2-слойная, стерильная, с нейтральным запахом, может использоваться повторно, не разрушается в микроволновой печи и при варке.

2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

2.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- После извлечения прибора из упаковки удостоверьтесь, что все компоненты присутствуют и не повреждены. Удостоверьтесь, что в вакуумном канале нет фрагментов из полистирола (поз. 7 на рис. 1).
- Прежде чем использовать прибор в первый раз, прочтите Руководство по эксплуатации.**
- HV500 является профессиональным прибором, технология и мощность которого адаптированы к потребностям домашнего хозяйства. Благодаря своим функциональным особенностям прибор может храниться на кухне, где его удобно использовать каждый день. Установите прибор на ровную, гладкую поверхность с достаточной площадью для того, чтобы уложить продукты в пакеты.

2.2. УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Ознакомившись с общими указаниями и указаниями по технике безопасности, можно приступить к использованию прибора в соответствии с нижеприведенными указаниями:

2.2.1. Подключите прибор к сети и подготовьте его к работе.

Показателем готовности прибора к работе является индикаторная лампочка (поз. 4 на рис. 1), горящая с мощностью $\frac{1}{2}$.

Каждый раз, приступая к работе с HV500, проверяйте прибор на холостом ходу. Закройте прибор, нажмите кнопку Seal (Запечатывание) на этикетке (поз.1 на рис. 1) и прижмите крышку сверху. Запечатывающая планка нагрелась, и HV500 готов к использованию.

При использовании готовых вакуумных пакетов пропустите пункт 2.2.2, перейдите к указаниям пункта 2.2.3.

2.2.2. Сначала сделайте пакет из рулона пленки в соответствии с нижеописанной процедурой:

- a.) Определите необходимую длину. Пакет должен быть **примерно на 5 см длиннее** продукта, упаковываемого в вакуумную упаковку. Для крупных продуктов оставьте еще несколько сантиметров дополнительно. Чтобы использовать пакет повторно, оставьте еще по 2,5 см материала пакета для каждого раза повторного использования (для каждого дополнительного запечатывания) или используйте пакет в следующий раз для упаковки меньшего по размеру продукта.
- b.) Отрежьте желаемую длину с помощью прилагаемого ножа.
- c.) Поместите рулон на **запечатывающую планку** (поз. 6) и растяните его до черной прокладки. Make Удостоверьтесь, что край пленки гладкий (без складок) и без замятых фрагментов.
- d.) Закройте прибор и нажмите кнопку **Seal (Запечатывание)** на этикетке (поз. 1 на рис. 1). Нажмите на крышку рукой и удерживайте. Крышка автоматически закроется и запечатает пакет. Если во время процедуры крышка открывается, Вы недостаточно сильно ее прижали, повторите процедуру. На протяжении всего процесса запечатывания будет гореть лампочка (On/Off - Вкл./Выкл.).
- e.) После завершения процедуры запечатывания крышка слегка приподнимется. Откройте крышку полностью и проверьте запечатанный край. Он должен быть гладким и ровным по всей ширине.

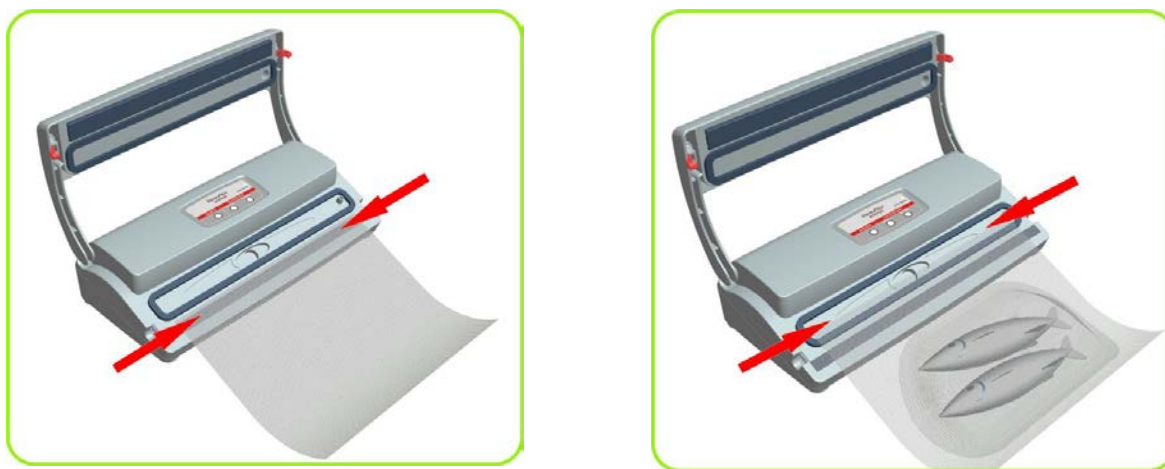


Рисунок 2: Поместите рулон на запечатывающую планку и растяните его до черной прокладки, чтобы запечатать (см. красные стрелки).

Рисунок 3: Поместите наполненный пакет в центр вакуумного канала (между черными прокладками; см. красные стрелки)

2.2.3. В готовый пакет поместите продукты и упакуйте в вакуумную упаковку.

Пакет должен быть хотя бы на 5 см длиннее продукта, упаковываемого в вакуумную упаковку.

- a.) Положите в пакет продукты, которые необходимо упаковать.
- b.) Удостоверьтесь, что **внутренние поверхности** (с запечатываемого края) **чистые, сухие** и не содержат частиц продукта.*
- c.) Наполненный пакет поместите на рабочую поверхность перед прибором и затяните его **в центр** вакуумного канала (**между черными прокладками**; см. рис. ниже – поз. 7 на рис. 1)
- d.) Удостоверьтесь, что пакет, помещенный на запечатывающую планку, абсолютно гладкий (без складок).
- e.) Закройте прибор, нажмите на крышку и удерживайте.
- f.) Нажмите кнопку **Vacuum Packaging of Bags (Вакуумная упаковка пакетов)** (поз. 2 на рис. 1). Вакуумная упаковка и запечатывание пакета будут осуществлены автоматически. По причине большой мощности вакуума крышка прибора во время его работы остается закрытой. Если крышка откроется во время процедуры, нажмите на нее.
- g.) После завершения процедуры подождите, пока крышка откроется, проверьте запечатанный пакет: запечатанный край должен быть **гладким и чистым**.

* Рекомендация:

При вакуумной упаковке жирных продуктов (в частности, бекона) настоятельно рекомендуем вывернуть наружные края пакета, поместить продукт внутрь и вывернуть края пакета обратно. Края останутся чистыми, а запечатанный край будет гладким.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если прибор начинает всасывать жидкость во время процедуры вакуумной упаковки, немедленно прервите процедуру, нажав кнопку Stop (Стоп) (поз. 2 на рис. 1, кнопка для Vacuuming of bags/Start/Stop). Кнопку Stop можно нажать только во время процедуры вакуумной упаковки (во время процедуры запечатывания кнопка Stop не работает). Вам следует воспользоваться функцией «ручной вакуумной упаковки», чтобы упаковать продукт при меньшем вакууме.

2.2.4. Вакуумная упаковка продуктов, чувствительных к воздействию давления: ручная вакуумная упаковка

При вакуумной упаковке продуктов, чувствительных к воздействию давления или содержащих большой процент воды (свежие фрукты, салаты, грибы, хлеб, кондитерские изделия), следует использовать меньший вакуум (от 0 до -300 мбар).

С помощью функции «ручной вакуумной упаковки» можно прервать процедуру удаления воздуха, как только сочтете, что из пакета было откачено достаточное количество воздуха.

Пакет должен быть хотя бы на 5 см длиннее, чем пространство, занимаемое упаковываемым продуктом.

- a.) Положите в пакет продукты, которые необходимо упаковать.
- b.) Удостоверьтесь, что **внутренние поверхности** (с запечатываемого края) **чистые, сухие** и не содержат частиц продукта.
- c.) Наполненный пакет поместите на рабочую поверхность перед прибором и затяните его **в центр** вакуумного канала (**между черными прокладками**; см. рис. ниже – поз. 7 на рис. 1).
- d.) Удостоверьтесь, что пакет, помещенный на запечатывающую планку, абсолютно гладкий (без складок).
- e.) Закройте крышку и зафиксируйте ее с помощью боковых фиксаторов (поз. 9 и 10 на рис. 1): нажмите на края крышки и подвиньте фиксатор по горизонтали, чтобы он вошел в паз (см. рисунки ниже).
- f.) Нажмите кнопку **Start/Vacuuming of bags (Пуск/Вакуумная упаковка пакетов)** (поз. 2 на рис. 1) и прижмите крышку на несколько секунд.
- g.) Если объем удаленного воздуха достаточный (оптимальный) или если жидкость начинает выливаться внутрь прибора, нажмите кнопку **Stop (Стоп)** (поз. 2 на рис. 1). Насос немедленно прекратит работу, начнется процедура запечатывания.
- h.) На протяжении всего процесса запечатывания будет гореть лампочка (On/Off - Вкл./Выкл.).
- i.) Откройте прибор: нажмите на края крышки, чтобы снять фиксацию. Можно нажать на оба края одновременно или по отдельности.
- j.) Проверьте запечатанный край: он должен быть чистым и гладким. Если это не так, повторите процедуру запечатывания только на краю пакета (как в процедуре изготовления пакета из рулона пленки). Этим указаниям необходимо следовать каждый раз при ручной вакуумной упаковке продуктов.

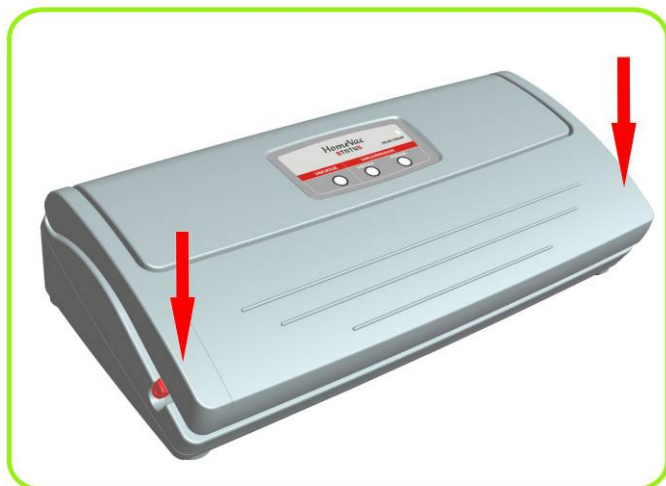


Рисунок 4: Закройте прибор: нажмите на края крышки (одновременно или по отдельности), так чтобы боковые фиксаторы вошли в пазы.



Рисунок 5: Незапертый прибор для вакуумной упаковки (фиксатор открыт)

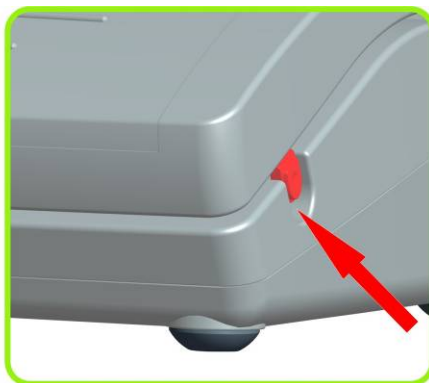


Рисунок 6: Запертый прибор для вакуумной упаковки (фиксатор закрыт)

СОВЕТ: Прибор для вакуумной упаковки можно запереть при любой функции (запечатывание, автоматическая или ручная вакуумная упаковка). В обоих случаях прибор для вакуумной упаковки будет работать одинаково, просто не нужно будет так сильно прижимать крышку.

Указания относительно вакуумной упаковки разных типов продуктов смотри в пункте 3. Внимательно прочтите указания и следуйте им.

2.2.5. Запечатывание пакетов без вакуумной упаковки

Ровно обрезанные пакеты от картофельных чипсов, кофе и т.п. можно запечатывать повторно.

- Поместите край пакета на запечатывающую планку и растяните его до черной прокладки (поз. 6 на рис. 1).
- Удостоверьтесь, что на внутренней стороне запечатываемого края пакета нет частиц продукта.
- Закройте крышку и прижмите ее.
- Нажмите кнопку **Seal (Запечатывание)** (поз. 1 на рис. 1).
- Проверьте качество запечатанного края.

2.2.6. Вакуумная упаковка вакуумных контейнеров и крышек

В комплект поставки HV500 также входят **дополнительный шланг и порт**, которые могут использоваться для вакуумной упаковки вакуумных контейнеров и крышек Status.

- Вставьте отверстие дополнительного шланга в дополнительный порт (см. рис. 5) с правой стороны вакуумного канала.
- Соедините дополнительный шланг и порт с клапаном выбранного вакуумного контейнера.
- Нажмите кнопку **Vacuum Packaging of Containers (Вакуумная упаковка контейнеров)**, чтобы вакуумировать контейнер. После достижения необходимого отрицательного давления процедура прекратится автоматически.
- При вакуумной упаковке жидких продуктов (супов, соусов и т.д.) между поверхностью жидкости и крышкой необходимо оставить хотя бы 1,5 см.



Рисунок 7: Вакуумная упаковка контейнеров

2.2.7. Поиск и устранение неисправностей: Вы упаковали продукт, содержащий большое количество жидкости?

Не используйте прибор для вакуумной упаковки продуктов, содержащих большое количество воды!

Для предотвращения повреждений прибора, которые могут возникнуть в результате невыполнения указаний, и для сбора жидкости, случайно попадающей внутрь прибора, в него встроен специальный контейнер. При необходимости его можно опорожнить.

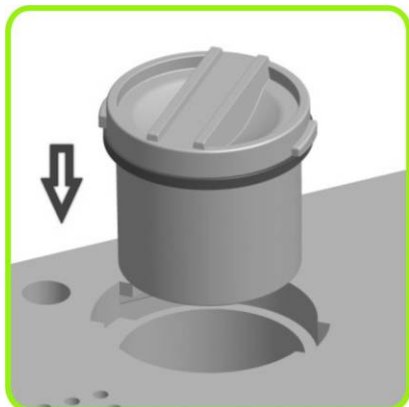


Рисунок 8: Контейнер для избыточной жидкости.

Этот маленький контейнер предназначен для сбора небольших объемов лишней жидкости из продуктов. Контейнер расположен в нижней части прибора – прозрачной, круглой части. Если Вам нужно вылить жидкость из контейнера, следуйте нижеприведенным указаниям.

- a.) Отсоедините прибор от сети.
- b.) Поднимите его вверх.
- c.) Извлеките контейнер, повернув его влево и вытянув.
- d.) Вылейте жидкость, очистите контейнер, тщательно очистите и вытрите насухо фильтр (темная прокладка).
- e.) Вставьте контейнер обратно в прибор, повернув его вправо, так чтобы он встал на место.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Контейнер предназначен для сбора очень малого объема жидкости (несколько капель). При попадании в прибор большого объема жидкости немедленно прекратите процедуру вакуумной упаковки и обратитесь в авторизованный ремонтный центр. Во избежание проблем и для обеспечения оптимального и надлежащего функционирования прибора точно следуйте вышеприведенным указаниям.

3. ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА РАЗНЫХ ТИПОВ ПРОДУКТОВ

Вакуумная упаковка продуктов не заменяет собой хранение в холодильнике или морозильнике. Несмотря на вакуумную упаковку, продукты следует хранить в холодильнике, морозильнике или в другом прохладном месте (например, сухое и вяленое мясо в погребе).

Прибор не предназначен для вакуумной упаковки жидких продуктов или продуктов, содержащих большое количество воды!

Продукты, содержащие большое количество воды, пригодны для вакуумной упаковки, с учетом нижеприведенных рекомендаций:

Вареное мясо, сырое мясо (свинина, говядина и птица) и рыба: Для достижения наилучшего результата мы рекомендуем предварительно заморозить мясо и рыбу на 1-2 часа перед вакуумной упаковкой. Это поможет сохранить в продуктах соки и форму продуктов, а также обеспечит хорошее запечатывание. Если предварительная заморозка невозможна, поместите между мясом и верхом пакета сложенное бумажное полотенце, избегая запечатываемой области. Во время вакуумной упаковки оставьте полотенце в пакете: оно будет впитывать излишнюю влагу и соки.

Примечание: говядина может потемнеть после вакуумной упаковки вследствие удаления кислорода. Но это не говорит о том, что она испорчена.

Супы, соусы и жидкости: Если Вы хотите хранить их в пакете, необходимо предварительно их заморозить. Однако хранить вышеуказанные продукты в пакетах не рекомендуется. Жидкие продукты лучше всего хранить в вакуумных контейнерах Status.

Твердые сыры: Чтобы продлить их свежесть, сыры необходимо упаковывать в вакуумную упаковку после каждого использования. Не забывайте, что пакет должен иметь достаточную длину.

Овощи: Овощи необходимо бланшировать перед вакуумной упаковкой. Процесс бланширования останавливает действие ферментов и сохраняет запах, цвет и текстуру овощей. Для свежих листовых овощей или бобовых достаточно одной-двух минут в кипящей воде. Для шинкованных кабачков или брокколи и других крестоцветных потребуется 3 - 4 минуты, для моркови - 5 минут, для злаковых растений - 7 - 11 минут. После бланширования погрузите овощи в холодную воду, чтобы остановить процесс, затем высушите овощи бумажным полотенцем перед вакуумной упаковкой.

Мы рекомендуем хранить листовые овощи в вакуумных контейнерах. Сначала их нужно вымыть и высушить бумажным полотенцем, затем поместить в вакуумный контейнер. Шпинат и латук сохраняются в таком виде до 2 недель при хранении в холодильнике.

Грибы, сырой чеснок и сырой картофель: Мы не рекомендуем вакуумную упаковку этих продуктов. Если Вы все же хотите упаковать их в вакуумную упаковку, строго следуйте указаниям пункта 9.3.

Размораживание продуктов в вакуумной упаковке: Чтобы сохранить качество продуктов, их следует всегда размораживать в холодильнике. Скоропортящиеся продукты следует размораживать при комнатной температуре.

4. ГАРАНТИЯ

Гарантия действует в течение 12 месяцев с даты покупки.

Гарантия покрывает только поломки, обусловленные электрическим или механическим сбоем в работе. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные попаданием жидкости внутрь прибора, или поломки, вызванные несоблюдением указаний производителя.

5. ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Прибор отвечает требованиям всех европейских директив:

- **Директива по электрооборудованию, предназначенному для работы в определенных пределах напряжения (Официальный вестник Республики Словения, № 27/04)**
Директива 73/23/ЕЭС, 93/68 ЕЭС с изменениями
- **Директива по электромагнитной совместимости (Официальный вестник Республики Словения, № 132/2006)**
Директива 2004/108 ЕС с изменениями
- **Директива по ограничению использования определенных опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании - ROHS**
RoHS Директива 2002/95/ЕС

Декларация соответствия требованиям директив ЕС гарантирует, что прибор является безопасным и прошел проверку и испытания на соответствие всем требованиям, указанным в применимых стандартах, директивах и положениях.

Декларация соответствия требованиям директив ЕС включена в руководство по эксплуатации.

6. ЧТО ДЕЛАТЬ В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ ПРИБОРА

Неисправность:	Способ устранения:
HV500 не реагирует на нажатие кнопок.	- Проверьте сетевой шнур на предмет повреждений, проверьте, включен ли он в розетку. - Проверьте, соответствует ли напряжение прибора напряжению Вашей розетки. Проверьте напряжение с помощью специального прибора или включите в розетку другой исправный прибор. - Возможно, прибор выключился автоматически, чтобы избежать перегрева. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут, затем продолжите работу. Настоятельно рекомендуем делать паузу около 120 секунд между каждыми двумя процедурами вакуумной упаковки.
В пакете остается воздух.	- Удостоверьтесь, что Вы строго следовали всем указаниям. Прочтите руководство по эксплуатации еще раз. - Проверьте, расположен ли пакет в центре вакуумного отделения. - Проверьте, хорошо ли запечатан первый запечатанный край пакета, который Вы сделали. - Проверьте пакет на предмет повреждений - трещин, проколов или пузырьков. Проверьте, достаточно ли высоко качество пакета. Проверка: Запечатайте пакет и погрузите его в воду. В местах повреждения пакета появятся пузырьки. Если пакет нельзя открыть, упаковать под вакуумом или повторно запечатать, используйте новый пакет. - Попробуйте открыть крышку во время процедуры вакуумной упаковки. Если крышка открывается, Вы не достаточно плотно ее прижали, поэтому вакуум не образуется. Повторите процедуру.
Вакуум не сохраняется в пакете.	- Удостоверьтесь, что запечатанные места не содержат грязи, жира или частиц продукта. Откройте пакет, очистите его и запечатайте повторно. - Проверьте весь пакет. Прежде чем запечатывать продукты с острыми краями (например, стручки фасоли), их необходимо закрыть бумажными салфетками.
Пакет плавится или не запечатывается полностью.	- Удостоверьтесь, что внутренняя сторона запечатываемого пакета чистая, не жирная и не мокрая/влажная. - Определите толщину вакуумного пакета. Мы настоятельно рекомендуем использовать вакуумные пакеты толщиной не менее 100/130 мкм.
HV500 не выполняет вакуумную упаковку контейнеров, т.е. вакуум в контейнерах не сохраняется.	- Проверьте, правильно ли вставлен дополнительный шланг для наружной вакуумной упаковки. - Удостоверьтесь, что прокладка контейнера находится в правильном положении и в хорошем состоянии. - Удостоверьтесь, что клапан контейнера чистый и сухой. При необходимости разберите его, вытрите насухо и установите на место.
Вы сделали попытку вакуумной упаковки продуктов, содержащих большое количество воды	В нижней части прибора расположен специальный контейнер для сбора жидкости, случайно попадающей в систему прибора. Следуйте указаниям пункта 2.2.7.
Неисправность не удается устранить.	Немедленно свяжитесь с нами по указанному адресу. Ремонт должен осуществляться только авторизованными лицами. В противном случае Вы теряете права заявления претензий по гарантии и производитель не будет нести ответственности за неисправности, которые могут возникнуть вследствие такого ремонта.
HV500 запечатал несколько пакетов (до 5), и, кажется, перестал работать. Важное примечание о вакуумных пакетах:	Мы настоятельно рекомендуем использовать вакуумные пакеты толщиной не менее 100/130 мкм. На рынке представлено множество разных типов вакуумных пакетов, уделяйте особое внимание их качеству. Мы рекомендуем использовать оригинальные вакуумные пакеты от Status: 2-слойные толщиной 100/130 мкм.

7. ПРЕИМУЩЕСТВА ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ

Кислород приводит к изменению химического состава продуктов и является важным фактором в образовании грибков и бактерий. Вследствие этого жир может стать горьким, меняется цвет продуктов, витамины, минералы и приятный запах продукта исчезают. Вакуумная упаковка продуктов позволяет избежать этих неприятных эффектов, продлевает срок годности продуктов и сохраняет их качество. Создать необходимые условия для продления срока сохранения свежести продукта можно только с помощью вакуумной упаковки, т.е. удалив воздух из упаковки с помощью электрического или ручного насоса. Процесс вакуумной упаковки в контейнеры или пакеты создает отрицательное давление.

Приборы для вакуумной упаковки, контейнеры и универсальные крышки являются незаменимыми для любой кухни. Они предназначены для **естественного хранения продуктов и продления срока годности сырых или вареных продуктов без ухудшения их качества**. Хранение в холодильнике, кладовой или в специальной упаковке, позволяющей дольше сохранить свежесть продукта, не может предотвратить контакт продукта с кислородом. Контейнеры и крышки, предназначенные для вакуумной упаковки, используются для вакуумной упаковки, хранения продуктов в холодильнике и разогревания в микроволновой печи (без крышки) или на водяной бане.

Вакуумные контейнеры Status также можно использовать для упаковки без вакуума. Однако в этом случае они не отличаются особыми свойствами и не продлевают свежесть и срок хранения продуктов.

Следует также упомянуть, упаковщик поможет сэкономить Ваши деньги, т.к. Вы сможете покупать продукты на развес, делить их на отдельные порции и упаковывать в вакуумную упаковку. Продукты можно делить на небольшие порции, упаковывать в вакуумную упаковку и хранить в холодильнике в течение длительного периода.

8. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

8.1. Что такое вакуум?

Вакуум, или отрицательное давление, представляет собой удаление кислорода из замкнутого пространства, в нашем случае из пакета или вакуумного контейнера. Снижение уровня кислорода в упаковке снижает риск вредных реакций окисления. Кислород является важным фактором в образовании грибков и бактерий. Откачка кислорода насосом (вакуумирование) из закрытого контейнера или пакета предотвращает или замедляет процесс порчи продуктов.

8.2. Что такое ожог при замораживании?

Признаками ожога при замораживании являются прогорклое мясо, гнилые овощи и безвкусные фрукты. Ожог при замораживании возникает в тех случаях, когда упаковка является проницаемой для воздуха (обычный 1-слойный полиэтиленовый пакет) и замороженные продукты соприкасаются с кислородом. Вследствие этого вода испаряется и поверхность замороженного продукта высыхает. Кислород проникает сквозь пористые трещины, и начинается процесс окисления. Вследствие этого продукты теряют свой приятный запах и свежий вкус. Распознать ожог при замораживании можно по белым и серовато-коричневым пятнам на продукте.

Как предотвратить ожог? Важно использовать подходящую упаковку. Это единственный способ обеспечить постоянную защиту качества продуктов. Прежде чем покупать контейнеры или пакеты для замораживания, проверьте отдельные продукты, внимательно прочтите руководство по эксплуатации и определите назначение этих пакетов. Контейнеры и пакеты ненадлежащего качества могут треснуть при очень низкой температуре. Если ожог при замораживании повредил Ваши продукты, отрежьте поврежденные части. Несмотря на то, что в микробиологическом отношении продукты не испортились, они утратили свой вкус.

8.3. Глубокое замораживание или охлаждение?

Преимущество хранения глубоко замороженных продуктов заключается в сохранении их характеристик - витаминов, минералов и вкуса. Кроме того, при хранении при температурах от -30°C до -40°C текстура сырых продуктов претерпевает лишь минимальные изменения (например, мясо). Замораживайте продукты максимально быстро.

Причина: При медленном замораживании продуктов на их поверхности образуются крупные кристаллы льда. Они прорастают в клетки продуктов и впоследствии повреждают их структуру. При быстром замораживании продуктов образуются мелкие кристаллы льда, которые не повреждают продукты так сильно. По возможности замораживайте продукты при постоянной температуре (не более -18°C). Замораживать следует только продукты высшего качества. Некоторые продукты следует бланшировать (обдать кипятком), чтобы избежать нежелательных изменений при их замораживании или глубоком охлаждении (активизации ферментов, прекращения прорастивания). Бланшированные или подвергнутые другой тепловой обработке продукты необходимо остудить перед замораживанием. В противном случае продукты, которые уже хранятся в морозильной камере, могут начать размораживаться и получить повреждения или вакуум может пропасть при хранении продуктов в вакуумных контейнерах. Чтобы повысить качество фруктов, добавьте немного сахара. Это также поможет сохранить их запах и цвет. В морозильной камере контейнеры должны храниться максимально близко друг к другу.

8.4. Размораживание

Размораживание должно быть медленным (наиболее приемлемый способ размораживания - в холодильнике) и естественным процессом. Оно не должно быть принудительным (как происходит при помещении пакета в горячую воду или при размораживании в микроволновой печи). После размораживания продукт нельзя замораживать повторно. При повторном замораживании происходят механические повреждения продукты могут портиться быстрее. Портятся вкус, цвет и запах продукта. Микробы (бактерии, грибки) размножаются гораздо быстрее. При повторном замораживании избежать этих последствий нельзя. Поэтому рекомендуется максимально быстро использовать продукт после размораживания.

8.5. Плавание на судне, туристический поход и пикник

Вакуумная упаковка также хорошо подходит для плавание на судне, туристического похода и пикника. Продукты, оснащение и документы останутся сухими и защищенными. Батареи, мобильные телефоны, камеры и фотоаппараты также можно упаковать в вакуумную упаковку, чтобы они не намокли. Вакуумная упаковка предотвращает смешивание запахов и порчу пищи из-за воздействия влаги. Это особенно важно в небольших пространствах.

9. СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ТАБЛИЦЫ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

(в соответствии с данными отдела разработок Status)

9.1. Сравнительная таблица хранения продуктов В ХОЛОДИЛЬНИКЕ

Тип продукта	Обычное хранение	Хранение в вакууме
Вареные продукты	2 дня	10 дней
Свежее мясо	2 дня	6 дней
Свежая птица	2 дня	6 дней
Вареное мясо	4-5 дней	8-10 дней
Свежая рыба	2 дня	4-5 дней
Мясное ассорти	3 дня	6-8 дней
Копченые сосиски	90 дней	365 дней
Твердые сыры	12-15 дней	50-55 дней
Мягкие сыры	5-7 дней	13-15 дней
Свежие овощи	5 дней	18-20 дней
Свежие травы	2-3 дня	7-14 дней
Мытый латук	3 дня	6-8 дней
Свежие фрукты	3-7 дней	8-20 дней
Десерты	5 дней	10-15 дней

Совет: Перед вакуумной упаковкой как следует охладите продукты.

9.2 Сравнительная таблица хранения продуктов В БУФЕТЕ И НА ПОЛКАХ

Тип продукта	Обычное хранение	Хранение в вакууме
Хлеб/булочки	2-3 дня	7-8 дней
Кондитерские изделия	120 дней	300 дней
Сухие продукты	10-30 дней	30-90 дней
Сырой рис/макароны	180 дней	365 дней
Кофе/чай	30-60 дней	365 дней
Вино	2-3 дня	20-25 дней
Безалкогольные напитки (закупоренные)	7-10 дней	20-25 дней
Безалкогольные напитки в вакуумном контейнере	2-3 дня	7-10 дней
Выпечка	2-3 дня	7-10 дней
Фундук, грецкие орехи и т.д.	30-60 дней	120-180 дней
Крекеры/картофельные чипсы	5-10 дней	20-30 дней

9.3. Сравнительная таблица хранения продуктов В МОРОЗИЛЬНОЙ КАМЕРЕ

Тип продукта	Обычное хранение	Хранение в вакууме
Свежее мясо	6 месяцев	18 месяцев
Мясной фарш	4 месяца	12 месяцев
Птица	6 месяцев	18 месяцев
Рыба	6 месяцев	18 месяцев
Свежие овощи (примечание номер 1)	8 месяцев	24 месяца
Грибы (примечание номер 2)	8 месяцев	24 месяца
Травы (примечание номер 3)	3-4 месяца	8-12 месяцев
Фрукты	6-10 месяцев	18-30 месяцев
Мясное ассорти	2 месяца	4-6 месяцев
Выпечка	6-12 месяцев	18 месяцев
Кофейные зерна	6-9 месяцев	18-27 месяцев
Молотый кофе (примечание номер 4)	6 месяцев	12-34 месяцев
Хлеб/булочки	6-12 месяцев	18-36 месяцев

В таблицах указаны приблизительные сроки хранения, так как срок хранения зависит от исходного состояния (свежести) и способа приготовления продукта. Мы брали в расчет хранение продуктов при температуре +3°C / +5°C в холодильнике и при температуре -18°C в морозильной камере.

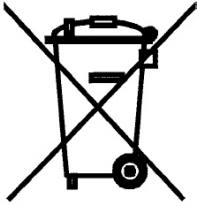
(1) Бланшируйте продукты перед замораживанием или мойте перед хранением в холодильнике. Шинкованные продукты содержат большое количество воды не подходят для вакуумной упаковки (огурцы, кабачки и т.д.).

(2) Если Вы хотите надлежащим образом упаковать в вакуумную упаковку кофе или другие молотые продукты с помощью HomeVac, оставьте их в оригинальной упаковке и положите ее в пакет Status. Если у вас нет оригинальной упаковки, используйте обычный пакет и вставьте его в пакет Status. Это позволит предотвратить засасывание зерен или молотых продуктов внутрь прибора.

(3) Грибы: Мы настоятельно рекомендуем использовать функцию «ручной вакуумной упаковки». Для вакуумной упаковки и замораживания подходят только твердые, мясистые и свежие грибы. Сначала промойте и высушите грибы, затем порежьте их тонким ножом и разделите на небольшие порции. Почти все грибы нужно бланшировать. Мы рекомендуем положить грибы в морозильную камеру на полчаса перед вакуумной упаковкой. Не размораживайте грибы перед приготовлением. Варите замороженные грибы в горячей подсоленной воде и добавляйте в соусы.

(4) Травы, содержащие большой процент эфирных масел, такие как шалфей, тимьян, розмарин или перечная мята, не подходят для вакуумной упаковки, их можно только сушить. Базилик, эстрагон, садовый укроп, петрушка и шнитт-лук следует замораживать. При высушивании их аромат сильно теряется.

10. ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ по ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ПРОДУКТА В СООТВЕТСТВИИ С ДИРЕКТИВОЙ 2002/96/ЕС ПО УТИЛИЗАЦИИ ОТХОДОВ ПРОИЗВОДСТВА ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ (WEEE)



Такой символ на продукте или его упаковке свидетельствует о том, что в конце срока эксплуатации прибора его следует утилизировать не как обычные бытовые отходы, а в соответствии с указаниями местных уполномоченных органов в специально отведенных местах. Вы также можете воспользоваться услугами официальной службы по утилизации отходов производства электрического и электронного оборудования в соответствии с Директивой 2002/96/ЕС.

Раздельная утилизация отдельных компонентов электрического и электронного оборудования позволяет предотвратить отрицательные последствия в виде загрязнения окружающей среды и минимизировать опасность для здоровья людей, которые могут возникнуть в результате неправильной утилизации прибора. Кроме того, она обеспечивает возможность повторного использования и восстановления материалов, экономя, таким образом, энергию и сырье.

Более подробную информацию касательно сбора, сортировки, повторного использования и переработки прибора можно получить в службе по утилизации отходов производства электрического и электронного оборудования или в магазине, где Вы приобрели прибор.

11. Комплект STATUS HV500

Комплектация :

3 пакета 20 см x 28 см

3 пакета 28 см x 36 см

1 рулон 28 см x 150 см

1 рулон 20 см x 150 см

1 насадка для откачивания воздуха из контейнеров

1 резак для пленки

STATUS - INNOVATIONS

Status d.o.o. Metlika - семейная компания. С 1995 г. мы занимаемся планированием и выполнением всего жизненного цикла наших продуктов и стремимся приносить инновационные решения в жизнь каждого нашего клиента.

Новые продукты разрабатываются на основании подробного анализа рынка. Потребители играют важную роль в процессе разработки, так как наши продукты призваны решать их повседневные проблемы.

Примерно 85% продукции Status экспортируется в европейские страны. В 2015 г. продукты Status представлены в 25 странах по всему миру.

www.status.si

www.bt-status.ru