

PROVAC 360 MARINATOR SET, 2-DELNI SET

Navodila za uporabo

POSPEŠITE PROCES MARINIRANJA IN MEHČANJA MESA Z MARINIRANJEM V VAKUUMU.

Set vključuje:

- dvolitrsko kvadratno vakuumsko posodo in
- cevko za mariniranje, ki povezuje posodo s Provacom 360.

Razvito in proizvedeno v Sloveniji.

VAKUUMSKA POSODA, 2 L

Vakuumske posode so nepogrešljive v vsaki kuhinji. Namenjene so naravnemu shranjevanju, ki podaljša obstojnost svežih ali blanširanih živil brez zmanjšanja njihove kakovosti. Primerno okolje, ki pripomore k podaljšanju svežine živil je na naraven način mogoče doseči le z vakuumom.

Najpomembnejše prednosti vakuumskega shranjevanja:

- ohrani vitamine, minerale ter hranljive snovi in aromo v živilu,
- ščiti živila pred širjenjem plesni in bakterij zato je obstojnost živil podaljšana,
- preprečuje mešanje neprijetnih vonjav živil v hladilniku in zamrzovalniku.

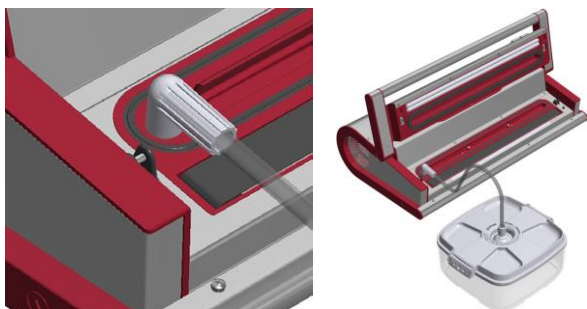
MARINIRANJE

Mariniranje mesa in rib poteka v vakuumu hitreje, saj se pore živila odprejo in marinada hitreje in učinkoviteje prodre globoko v živilo. S ponavljajočimi cikli vakuuiranja in popuščanja vakuuma je v 18. minutah mogoče doseči enak učinek mariniranja, ki običajno traja več ur.

UPORABA

POSODA ZA MARINIRANJE

- Cevko nataknete na nastavek za vakuuiranje posod na skrajnem levem delu aparata.
- Povežite drugi del cevke s posodo za mariniranje.
- Pritisnite gumb Marinator, da začnete s programom mariniranja.



18-minutni program je popolnoma avtomatiziran. Med delovanjem utripa lučka Marinator. 150 sekund vakuuiranja in 60 sekund počitka sestavlja en cikel, mariniranje poteka v petih ciklih. Po končanem procesu se aparat preklopi v stanje pripravljenosti in posveti lučka Power.

OPOMBA: Med vsemi Statusovimi vakuumskimi aparati je mariniranje mogoče samo z vakuumskim aparatom Provac 360. Za proces mariniranja je možno uporabiti katero koli vakuumsko posodo Status, vendar zaradi primerne velikosti poleg 2-litrske kvadratne priporočamo 2-, 3- ali 4,5-litrsko pravokotno vakuumsko posodo.

VAKUUMSKA POSODA

- Set vključuje cevko za mariniranje, ki se razlikuje od cevke za vakuuiranje posod in pripomočkov s pomočjo vakuumskega aparata
- Za vakuuiranje potrebujete vakuumski ventil za običajno vakuumsko posodo Status, ki ga vstavite v odprtino sredi pokrova. Za dodaten ventil povprašajte proizvajalca ali uporabite ventil vaše običajne vakuumske posode Status. Potrebni sta ročna vakuumska črpalka ali cevka za vakuuiranje posod in pripomočkov Status, ki ju je mogoče dokupiti.
- Pred uporabo se prepričajte, da so pokrov, posoda in tesnilo popolnoma čisti in suhi.

- Napolnite posodo največ 1,5 cm pod pokrovom. Rob posode, tesnilo, pokrov in ventil morajo biti čisti, kar je še posebej pomembno pri vakuuiranju zrnatih živil.
- Zaprite posodo s pokrovom, zatakните ročaja in na ventil namestite ročno vakuumsko črpalko ali cevko za vakuuiranje posod.
- Vakuuirajte živila v posodi tako, da izsesate zrak z ročno vakuumsko črpalko ali s pomočjo vakuumskega aparata in cevke s funkcijo vakuuiranja posod.
- Da odprete posodo, ventil na pokrovu potisnite v stran. Zaslišite šum zraka. Ročaja preklopite navzgor in odstranite pokrov.

Koledar na pokrovu je primeren za označevanje roka uporabnosti ali datuma shranjevanja (predvsem pri shranjevanju hitro pokvarljivih živil kot je npr. mozzarella).

Posode so oblikovane na način maksimalnega izkoristka in urejenosti prostora, saj jih lahko zlagamo eno na drugo.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Vakuumske posode in pokrovi se lahko pomivajo z običajnimi sredstvi za ročno pomivanje ali v pomivalnem stroju. Pri čiščenju pazite, da ne sprskate ali poškodujete zapiralnih delov (robovi posod, tesnilni ter ventilni nastavki za črpalko).

OPOMBA: Posode se lahko uporabljajo za pogrevanje živil v mikrovalovni pečici največ dve minuti in brez pokrova.

MATERIALI

Tesnila na pokrovu, črpalki in ventil so silikonska, pokrovi posod in telo črpalke iz ABS plastike (elastičen material za dolgotrajno obstojnost), posode so iz visokokakovostnega tritana Eastman. Vsi materiali so živilsko neoporečni in brez BPA.

PRIPOROČILA

Vakuum upočasni, vendar ne more preprečiti nastajanja bakterij, zato hrano in živila vedno shranjujte v hladilniku.

Če se zgodi, da črpalka po dolgotrajnem vakuuiranju ne drsi brezhibno, notranji del črpalke rahlo naoljite s parafinskim ali jedilnim oljem.

TABELA OBSTOJNOSTI HRANE

(po podatkih razvojnega oddelka podjetja Status)

Vrsta živila	Shranjevanje v hladilniku	Vakuumsko shranjeno v hladilniku
Kuhane jedi	2 dni	do 10 dni
Sveže meso	2 – 3 dni	do 6 dni
Kuhano meso	4 – 5 dni	8 – 10 dni
Sveže ribe	2 – 3 dni	4 – 5 dni
Prekajene salame (narezki ipd.)	7 dni	15 - 18 dni
Trdi sir	12 – 15 dni	50 - 55 dni
Mehki sir	5 – 7 dni	13 – 15 dni
Surova zelenjava	5 dni	18 – 20 dni
Oprana solata	3 dni	5 – 8 dni
Sveže sadje	8 – 10 dni	8 - 20 dni
Kruh	3 – 4 dni	7 - 8 dni
Slaščice	5 dni	15 - 20 dni

V tabeli je naveden le približen čas trajanja, ker je ta odvisen od začetnega stanja (svežine) in načina priprave živil. Izhajamo iz shranjevanja živil na temperaturi +3°C / +5°C v hladilniku.

GARANCIJA

Za Statusov Provac 260 marinator set zagotavljamo garancijo tri leta. Obveza velja od dneva nakupa in ne pokriva pravice do uveljavljanja garancije, če pride do okvar zaradi neupoštevanja navodil uporabe, nege in čiščenja oz. zaradi nepravilne uporabe ali uporabe za druge namene kot je predvideno. Za uveljavljanje garancije je potrebno obvezno priložiti račun. Zato prosimo, da račun shranite.

V Statusu načrtujemo in izvajamo ves življenjski cikel izdelkov – od razvoja, izdelave, tržnega komuniciranja in prodaje do servisnega centra. Uporabniki ste prva in zadnja kontrolna točka, izdelke poskušamo prilagoditi vašim željam. Trudimo se, da so pripomočki z blagovno znamko Status – izvorni hišni pripomočki kakovostni, učinkoviti in enostavni za uporabo. V ponudbi najdete izdelke za shranjevanje živil v vakuumu in brez vakuuma, pripomočke za kuhanje in pripravo hrane ter izdelke za dom. Ponudbo nenehno dopolnjujemo.

Vabljeni tudi v Statusovo prodajalno v Metliki, Ulica Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika.

Dodatne informacije: 080 18 38, info@status.si, www.status.si