

SI

HR

STATUS BV500

APARAT ZA VAKUUMIRANJE IN VARJENJE /

APARAT ZA VAKUUMIRANJE I VARENJE

NAVODILA ZA UPORABO / UPUTSTVA ZA UPOTREBU



STATUS

izvirni pripomočki

STATUS BV500

APARAT ZA VAKUUMIRANJE IN VARJENJE

NAVODILA ZA UPORABO



STATUS

izvirni pripomočki

1. VARNOSTNA NAVODILA IN RAZLAGA DELOVANJA APARATA

1.1. OBRATOVALNI POGOJI

Maksimalna temperatura okolice pri normalni uporabi je +40 °C, povprečje temperatur v času 24 ur pa ne sme presegati +35 °C. Najnižja dovoljena temperatura okolice je -5 °C.

Okoliški zrak mora biti čist, relativna vlažnost ne sme presegati 50 % pri maksimalni temperaturi +40 °C.

Višje relativne vlage so dovoljene pri nižji temperaturi okolice (npr. 90 % pri +20 °C).

1.2. VARNOSTNA NAVODILA

a.) Prostor, kjer bo aparat za vakuumiranje in varjenje postavljen, naj bo izbran skrbno. Delovna površina mora biti suha in normalno temperirana (ne vroča), ne sme biti v bližini toplotnega oddajnika (npr. grelne plošče) ali vodnega vira.

b.) Preverite mrežni kabel in vtičnico, še preden priključite aparat na električni tok.

c.) Aparat čistite le s suho ali minimalno navlaženo krpo.

d.) Med uporabo se nikoli ne dotikajte varilnega traku (št. 6 na sliki 1), lahko je vroč in se opečete.

e.) Aparat uporabljajte izključno za namene opisane v navodilih.

f.) Če je priključna vrstica poškodovana, jo mora v izogib nevarnosti zamenjati proizvajalec ali njegov serviser ali podobno usposobljena oseba.

g.) Aparat lahko uporabljajo otroci stari 8 let in starejši in osebe z zmanjša-

nimi fizičnimi, čutnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj oz. znanjem, če so pod nadzorom ali poučeni glede uporabe aparata na varen način in da razumejo možne nevarnosti.

h.) Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Čiščenja in vzdrževanja aparata ne smejo izvajati otroci brez nadzora.

i.) Garancija izgubi veljavnost, če:

- aparat poskuša popravljati nepooblaščen in nestrokovna oseba,
- uporabljate aparat za druge namene, kot je predvideno,
- ne upoštevate varnostnih predpisov in navodil za uporabo.

Proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti za poškodbe, ki izhajajo iz nepravilne uporabe ali so posledica neupoštevanja navodil.

1.3. ČASOVNE OPREDELITVE DELOVANJA

Za pravilno delovanje aparata mora biti med posameznimi cikli varjenja ali vakuumiranja najmanj 120 sekund razmika.

1.4. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

- a.) Pred čiščenjem izključite vtikač aparata iz omrežja.
- b.) Za čiščenje aparata uporabite mehko, suho ali navlaženo krpo. Ne uporabljajte gobic, hrapavih krp, sredstev za poliranje ali razkužil, ki lahko poškodujejo površino posameznih sestavnih delov. Nikoli ne potopite aparata v vodo ali pod tekočo vodo. Nikoli ne brizgajte čistilnih sredstev direktno po notranji niti zunanji strani aparata.
- c.) Nalepka s funkcijskimi tipkami na zgornji strani je v celoti prevlečena z zaščitno folijo in se lahko obriše s suho ali vlažno krpo.
- d.) Pred uporabo mora biti aparat vedno popolnoma suh.
- e.) Če tekočina slučajno pride v notranjost aparata, se posvetujte s prodajalcem ali pooblaščenim serviserjem.
- f.) Varilni trak ima teflonsko prevleko. Morebitne ostanke vakuumske folije odstranite z mehko krpo. Čiščenje teflonske prevleke je dovoljeno le, ko je aparat ohlajen. V nobenem primeru ne uporabljajte ostrih predmetov za odstranjevanje.

1.5. SPLOŠNE INFORMACIJE

Vakuumski aparat STATUS BV500 je gospodinski aparat namenjen dolgotrajnemu shranjevanju živil v vakuumu oz. vakuumiranju in varjenju vrečk ter vakuumskih posod. Razvit in narejen je v podjetju Status d.o.o. Metlika.

Največje prednosti shranjevanja v vakuumu so, da:

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

Za podaljševanje svežine in obstojnosti živil uporabite tudi Statusove vakuumske posode, pokrove, zamaške in vakuumski vrč, ki jih vakuumirate z ročno ali električno vakuumsko črpalko. Vse omenjene pripomočke lahko vakuumirate tudi s STATUS BV500, saj je poleg aparata priložena posebna cevka za vakuumiranje.

Z izdelkom sta pakirana tudi dva kompleta že izdelanih vakuumskih vrečk ter dva kompleta folije v roli, iz katerih si dolžino vrečk glede na potrebe naredite sami.

Prosimo, da pred prvo uporabo navodila preberete zelo natančno in jih upoštevate. Če se pojavi kakršno koli vprašanje, mnenje ali komentar, nas pokličite ali pišite.

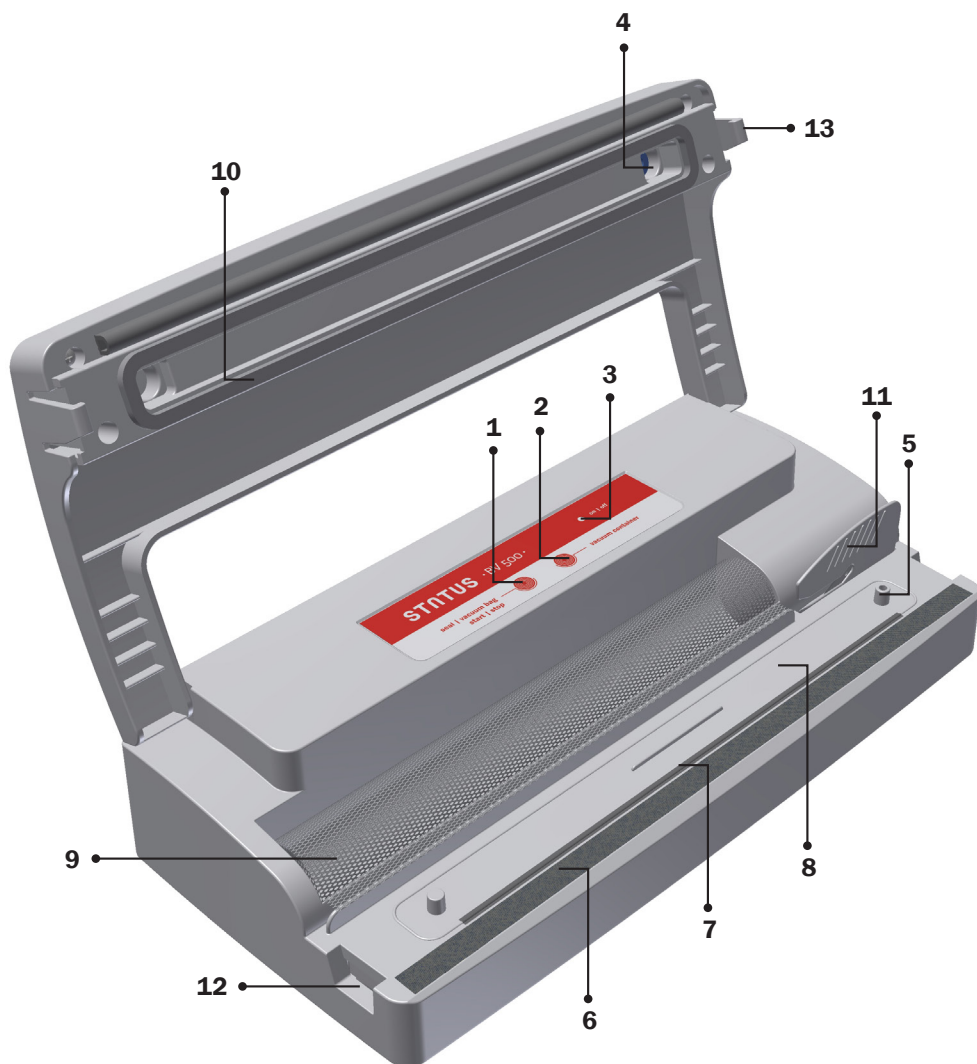
Za bolj nazorna navodila preglejte posnetek pravilne uporabe vakuumskega aparata, najdete ga na spletnem naslovu www.status.si.

Na spletnem naslovu www.status.si so dostopna tudi ta navodila v elektronski obliki.

Uporaba aparata je preprosta in učinkovita. Shranjevali boste popolnoma naravno, bolj zdravo, hrana bo dlje časa sveža in prihranili boste čas in denar.

1.6. SESTAVNI DELI IN FUNKCIJSKE TIPKE

Na sliki 1 je predstavljen model vakuumskega aparata. V nadaljevanju so pri razlagi postopkov delovanja navedene številke na enak način, kot so na sliki.



Slika 1: STATUS BV500 z označenimi sestavnimi deli.

1.	Vrečka S pritiskom na tipko se izvajajo sledeče funkcije: • Varjenje – Začne se proces varjenja vrečke (brez vakuumiranja). Uporabljamo za varjenje pri izdelavi vrečke iz folije v roli. • Vakuumiranje vrečk (vakuumiranje) – Sprožitev postopka vakuumiranja in varjenja. Vrečka bo najprej vakuumirana in nato zavarjena, postopek vakuumiranja se samodejno prekine pri podtlaku približno -650 mbar. • Start/Stop - Tipka za ustavitev procesa vakuumiranja pri shranjevanju občutljivih živil.
2.	Posoda Vakuumiranje Statusovih vakuumskih pripomočkov (posod, pokrovov, vrča in zamaška) s pomočjo nastavka in cevke. Postopek vakuumiranja se samodejno prekine pri nastavljenem podtlaku približno -500 mbar.
3.	On / Off Ko aparat vključimo v električno omrežje, se lučka prižge (ko aparat vari, luč sveti dvakrat bolj).
4.	Ventil Po koncu vakuumiranja in varjenja ga z lahkim pritiskom odmaknemo v stran.
5.	Priključek za cevko Za vakuumiranje vakuumskih posod, pokrovov, zamaška in vrča (iz Statusovega proizvodnega programa).
6.	Varilni trak Varilni trak je prekrit s teflonsko folijo, ki je nikakor ne smete odstraniti.
7.	Silikonsko tesnilo Pri varjenju nastavimo vrečko do tesnila.
8.	Vakuumski prostor Znotraj tega prostora mora biti rob vrečke, ko vakuumiramo.
9.	Prostor za rolo folije
10.	Tesnilo na pokrovu zgoraj
11.	Ročni nož Z nožem v kanalu odrežemo rolo folije.
12.	Prostor za zaklopko
13.	Zaklopka za zaklepanje aparata (pri ročnem vakuumiranju)

1.7. TEHNIČNI PODATKI

Mere	dolžina: 390 mm širina: 182 mm višina: 88 mm
Največja širina vrečke	280 mm
Teža	približno 2,5 kg
Material	ABS plastika (zunanje ohišje)
Črpalka	enobatna črpalka (samomazalna – vzdrževanje ni potrebno)
Vakuumska moč	-650 mbar
Motor	12 V DC Avtomatski izklop v primeru pregrevanja.
Transformator	230V AC - 50 Hz/24 V AC – 1,0 A /12 V AC - 1,75 A
Črpalni volumen	12 litrov/min
Krmiljenje	elektronsko
Nazivna moč aparata	180 W

2. UPORABA

2.1. SPLOŠNI NAPOTKI

- a.) Pri jemanju aparata iz embalaže preverite, če ima vse sestavne dele in če je stanje aparata ter pripadajočih delov neoporečno.
- b.) **Pred prvo uporabo obvezno preberite navodila za uporabo.**
- c.) Aparat je zaradi svoje funkcionalnosti primeren za shranjevanje kar na delovnem pultu, saj bo koristen vsak dan. Postavite ga na ravno, gladko površino, kjer bo dovolj prostora za vlaganje živil v vrečke.

2.2. NAVODILA ZA UPORABO

Ko ste se seznanili s splošnimi in varnostnimi navodili, lahko začnete uporabljati aparat po naslednjih navodilih:

2.2.1. APARAT AKTIVIRATE, KO GA VKLJUČITE V ELEKTRIKO

Vsakič ko začnete z vakuumiranjem, najprej poženite aparat »na suho«. Pokrov vakuumskega aparata poklopite in pritisnite tipko Varjenje. Varilni trak se bo segrel in aparat je pripravljen na uporabo.

2.2.2. IZ FOLIJE V ROLI NAREDITE VREČKO

Če shranjujete v že narejeno vrečko, preskočite točko 2.2.2. in nadaljujte pri točki 2.2.3. Statusove folije v roli so v treh širinah: 200, 280 in 120 milimetrov (za salame).

- a.) Določite ustrezno dolžino folije. To pomeni, da k dolžini živila, ki ga želite zavakuimirati, dodate še 5 centimetrov. Za večja živila po potrebi dodajte še kakšen centimeter. Če želite vrečko ponovno uporabiti, morate že v začetni fazi upoštevati

dodatnih 2,5 centimetrov ali pa vrečko ponovno uporabiti za kakšno manjše živilo.

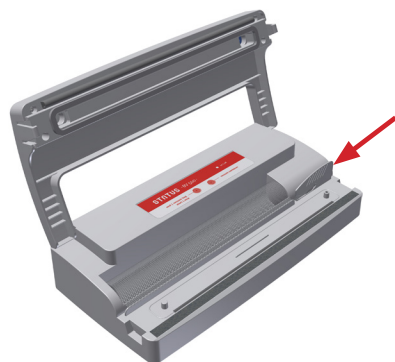
- b.) Folijo odrežete s priloženim nožem (glej sliko 2). Da bo vrečka odrezana naravnost, uporabite kanal (na sliki 1 označeno z 11).
- c.) Folijo pri varjenju položite na varilni trak strogo do silikonskega tesnila (številka 7 na sliki 1, glej sliko 3). Pazite, da bo rob folije gladek (brez gub) in brez zavihkov.
- d.) Spustite pokrov, pritisnite na tipko Vrečka (na sliki 1 označeno s številko 1) in odločno pritisnite na sredino pokrova aparata ter ga držite pritisnjene. Pokrov aparata se samodejno prisesa in nato zavari vrečko. Če lahko pokrov med procesom dvignete, niste dovolj močno pritisnili. Ponovite postopek.
- e.) Po končanem postopku varjenja potisnite sivi ventil na pokrovu aparata v stran (številka 4 na sliki 1). Pokrov odprete do konca in preverite varilni rob, ki mora biti po celi širini gladek in enakomeren, ne sme biti naguban.

2.2.3. KO JE VREČKA NAREJENA, VANJO VSTAVITE ŽVILO IN ZAVAKUUMIRAJTE

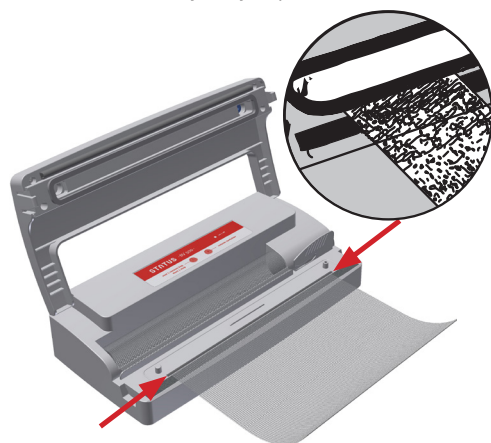
Vrečka mora biti vedno vsaj 5 centimetrov daljša kot prostor, ki ga zavzame živilo namenjeno vakuumiranju. Pri večjih živilih naj bo še kakšen centimeter daljša.

- a.) Živila, ki jih želite vakuumirati, vstavite v vrečko.
- b.) Bodite pozorni, da so notranji robovi folije čisti, suhi in brez ostankov hrane.*
- c.) Napolnjeno vrečko položite na delovno površino pred aparatom in jo potegnite do pregrade v sredini vakuumskega prostora (glej sliko 4 spodaj).
- d.) Pazite, da vrečka ni nagubana (ravna mora biti na varilnem traku in v vakuumskega prostoru).
- e.) Spustite pokrov aparata, pritisnite tipko Vrečka (številka 1 na sliki 1) in korajžno pritisnite pokrov. Pokrov držite pritisnjen dokler kontrolna lučka ne zasveti s polno močjo (št. 3 na sliki 1).
- f.) Po končanem postopku varjenja z lahkim potiskom zamaknite ventil na pokrovu (številka 4 na sliki 1), da pokrov popusti. Preverite zavakuumirano vrečko – zavarjeni rob mora biti gladek in čist.

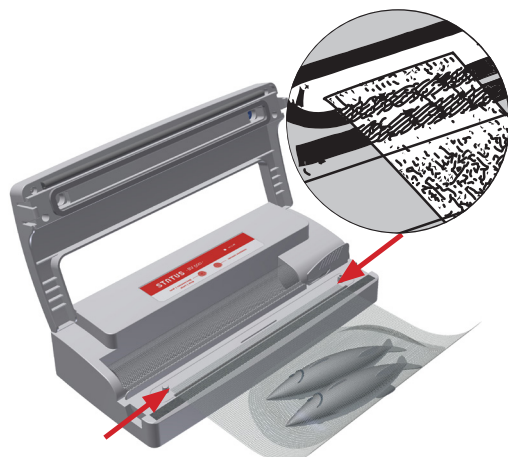
OPOZORILO: Če opazite, da začne aparat med vakuumiranjem iz živila vleči tekočino, postopek vakuumiranja TAKOJ prekinite s tipko Stop (Vrečka/Start/Stop). Stop lahko pritisnete le v času, dokler aparat vakuumira (ko vari, Stop ne deluje več).



Slika 2: Prikaz rezanja folije s priloženim nožem.



Slika 3: Pravilna lega vrečke pri varjenju.



Slika 4: Pri vakuumiranju mora biti vrečka nameščena v vakuumskega prostora, do pregrade na sredini vakuumskega prostora.

***PRIPOROČILO:** Pri vakuumiranju mastnih suhome-snih izdelkov (predvsem slanine) priporočamo, da robove vrečke najprej zavihate navzven, položite živilo v vrečko in nato robove spet zavihate nazaj. Tako se robovi ne bodo zamastili.

2.2.4. VAKUUMIRANJE MEHKIH IN VLAŽNIH ŽIVIL (FUNKCIJA ROČNEGA VAKUUMIRANJA)

Živila, ki so občutljiva na pritisk, vlažna živila ter živila, ki vsebujejo veliko vlage (sveže sadje, gobe, solate, kruh, peciva), shranjujemo z manjšim vakuumom (od 0 do -300 mbar).

Ročno vakuumiranje pomeni, da lahko proces izsesavanja zraka prekinete, ko ocenite, da je iz vrečke izsesanega dovolj zraka oz. toliko, da ne poškodujete občutljivih živil.

Vrečka mora biti vedno vsaj 5 centimetrov daljša kot prostor, ki ga zavzame živilo namenjeno vakuumiranju. Pri večjih živilih dodajte še kakšen centimeter.

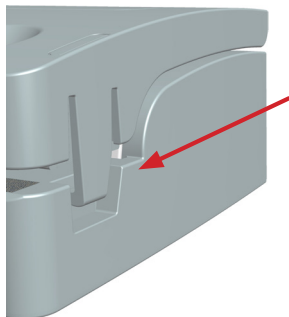
- Živila, ki jih želite vakuumirati, vstavite v vrečko.
- Bodite pozorni, da so notranji robovi folije, kjer bo varilni rob, čisti in suhi.
- Napolnjeno vrečko položite na delovno površino pred aparatom v sredini vakuumskega prostora (številka 8 na sliki 1).
- Pazite, da vrečka ni nagubana (ravna mora biti na varilnem traku in v vakuumskem prostoru).
- Zaprte pokrov in ga zaklenite s stranskimi zaklopkami (na sliki 1 označeno z 12 in 13). Obe lahko zaklenete istočasno ali vsako posebej. Zaklenete ga tako, da pritisnete na rob pokrova in zaklopko potisnete vodoravno navznoter v prostor pripravljen zanj (glej slike 5, 6 in 7).



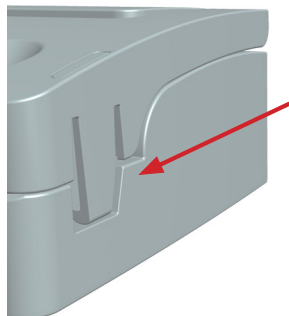
Slika 5: Zaklopke za lažje vakuumiranje občutljivih živil.

- Pritisnite tipko Vrečka/Start/Stop in pritisnite pokrov. Ko ocenite, da je izsesanega dovolj zraka (opazujte kaj se dogaja z živilom in ko začne proti aparatu polzeti tekočina ali ko bi nadaljnje vakuumiranje poškodovalo mehko živilo), pritisnite isto tipko za Stop (številka 1). Lučka bo zasvetila s polno močjo in aparat bo samodejno začel postopek varjenja.
- Počakajte, da kontrolna lučka ugasne. Odklenite aparat: pritisnite na rob pokrova in zaklopka se odpre. Ali vsako stran posebej ali obe hkrati.
- Če pokrov po odklepanju takoj ne popusti, lahko z lahkim potiskom zamaknete ventil (številka 4), da pokrov popusti. Preverite zavakuumirano vrečko – zavarjeni rob mora biti gladek in čist.

NASVET: Aparat lahko zaklenete pri vsaki operaciji (varjenje, avtomatsko vakuumiranje, ročno vakuumiranje). V vsakem primeru bo aparat deloval na enak način, le pokrova ne bo potrebno pritisniti več toliko. Nasvete kako vakuumirati različne tipe živil lahko najdete tudi v poglavju št. 3.



Slika 6: Prikaz odklenjenega aparata.



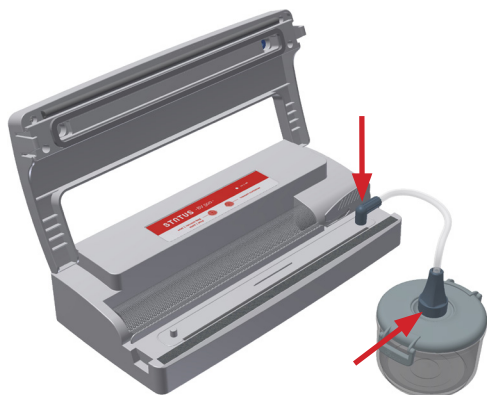
Slika 7: Prikaz zaklenjenega aparata.

2.2.5. VAKUUMIRANJE VAKUUMSKIH POSOD IN POKROVOV

Osnovna oprema aparata vključuje tudi cevko s priključkom za vakuumiranje Statusovih vakuumskih pripomočkov (posod, pokrovov, vrča, zapiralnika in zamaškov).

- a.) Odprtino cevi nastavite na priključek (na sliki 1 je označen s številko 5), ki se nahaja v vakuumskem prostoru aparata.
- b.) Cev s priključkom potisnite na ventil izbrane vakuumske posode. Aktivirajte tipko Posoda (številka 2) in ko je v posodi dosežen nastavljen podtlak, se proces vakuumiranja samodejno ustavi.

Če v vakuumskih posodah vakuumirate tekoča živila (juhe, omake, ipd.), naj te ne segajo do vrha posode. Med juho in pokrovom naj bo vsaj 1,5 cm razmika.



Slika 8: Prikaz vakuumiranja vakuumskih posod.

2.2.6. ODPRAVLJANJE TEŽAV: STE VAKUUMIRALI ŽVILO, KI VSEBUJE VELIKO KOLIČINO VODE?

Če pri delu z vakuumskim aparatom pride do težav, so nasveti za njihovo odpravljanje zbrani tudi v točki 4.

Z vakuumskim aparatom ni dovoljeno vakuumiranje živil, ki vsebujejo veliko količino vode. Da se aparat zaradi neupoštevanja navodil ne bi uničil, je na spodnjem delu preventivno narejen zbirnik, ki omogoča zbiranje le manjše količine tekočine (nekaj kapljic) in njeno praznjenje. Zbirnik je v obliki okrogle posodice (slika 9).

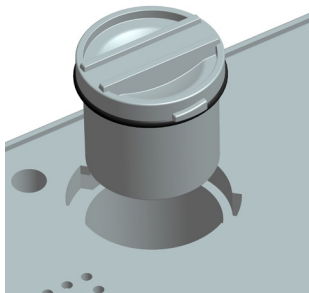
Da bi izpraznili tekočino:

- a.) Aparat izključite iz elektrike.
- b.) Dvignite ga naravnost navzgor.
- c.) Posodico zasukajte v levo stran in potegnite.
- d.) Tekočino iztočite, očistite zbirnik in obvezno temeljito očistite filter (temna gobica) ter ga posušite.
- e.) Zbirno posodico vstavite nazaj v aparat in jo obvezno zasukajte do konca v desno.

Da do težav ne bi prihajalo ter za optimalno in pravilno delovanje aparata je potrebno dosledno spoštovati zgoraj navedena navodila.

OPOZORILO: Zbirnik je le preventivna zaščita za manjše količine tekočine (nekaj kapljic). Če opazite, da je aparat potegnil tekočino, z vakuumiranjem TAKOJ prenehajte. Zbirnik očistite po napisanih navodilih in če je tekočine več kot 1/2 dcl obvezno kontaktirajte servis.

Za navodila, kako vakuumiramo različne vrste živil, berite prosimo v nadaljevanju (točka 3). Prosimo, preberite jih in jih dosledno upoštevajte.



Slika 9: Zbirnik morebitne tekočine.

3. PRAKTIČNI NASVETI ZA VAKUUMIRANJE

Shranjevanje v vakuumu ni zamenjava za zamrzovanje, gretje ali konzerviranje. Živila morajo biti kljub vakuumskega shranjevanju shranjena v hladilniku ali zamrzovalniku. Izjema so suhomesni izdelki in suho sadje za katero zadostuje shranjevanje v hladni kleti.

Aparat ni primeren za vakuumiranje tekočih, vodenih živil!

Vlažna živila in živila z veliko vsebnostjo vode sicer lahko vakuumirate, vendar upoštevajte sledeče:

Juhe, omake in tekočine: Če jih želite shraniti v vrečki, jih prej obvezno zamrznite, vendar takšno shranjevanje odsvetujemo. Tekoča živila shranjujte raje v Statusovih vakuumskih posodah.

Kuhano in surovo meso (svinjina, govedina, perutnina) ter ribe: Za najboljše rezultate svetujemo, da meso in ribe 1-2 uri pred vakuumiranjem shranite v zamrzovalnik. Slednje pomaga obdržati sok in obliko ter zagotavlja boljše vakuumiranje.

Če predzamrzovanje ni mogoče, postavite med meso in vrhom vrečke papirnato brisačo, vendar tako, da brisača ni na mestu varjenja. Brisača bo med procesom vakuumiranja posrkala preobsežno vlago in sokove.

Brisača ne bo negativno vplivala na kvaliteto shranjenega živila, saj smo z vakuumiranjem odvzeli kisik. Opozorilo: Govedina je lahko po vakuumiranju zaradi odstranjenega kisika videti temnejša.

Zelenjava: Za shranjevanje v hladilniku pred vakuumiranjem zelenjavo blanširajte, za zamrzovanje pa ni nujno potrebno. Blanširanje ustavi encime, varuje pred izgubo okusa, barve ter pred spremembo strukture tkiva. Blanširamo v vreli vodi. Čas blanširanja se razlikuje – za špinačo, blitvo ali fižol je dovolj 1 do 2 minuti, 3 do 4 minute za narezane bučke, brokoli ali ostalo razvejano zelenjavo in

5 minut za korenje. Po blanširanju potopite zelenjavo v hladno vodo, da se proces zaustavi. Pred vakuumiranjem jo posušite na papirnati brisači. Za nekajdnevno shranjevanje listnate zelenjave (npr. zelene solate) svetujemo vakuumske posode z odcejalniki. Sveža in hrustljava ostane tudi do 2 tedna.

Zelišča: zelišča z visokim deležem eteričnih olj, kot so žajbelj, timijan, rožmarin, meta niso primerna za zamrzovanje, temveč le za sušenje. Bazilika, pehtran, koper, peteršilj in drobnjak se ne sušijo, ampak zamrzujejo, ker v nasprotnem izgubijo preveč okusa.

Gobice, surovi česen in surov krompir: Močno priporočamo uporabo funkcije ročnega vakuumiranja. Za pravilno pripravo gob priporočamo, da pred uporabo preberete navodila v gobarskih knjigah. Za vakuumiranje in zamrzovanje so primerne le trdo mesnate in sveže nabrane gobe. Najprej jih očistimo na suho, nato jih cele operemo in s finim nožem narezane shranimo v manjših porcijah. Razen lisičk, jurčkov in šampinjonov je večino ostalih gob potrebno blanširati. Svetujemo, da gobe pred vakuumiranjem za kakšno uro zamrznete. Gob pred pripravo ne odtalite, ampak jih še zamrznjene kuhajte v vreli slani vodi oz. jih zamrznjene dodajte omakam.

Kava: Če želite kavo ali druga živila, ki jih je potrebno pred uporabo zmleti, pravilno vakuumsko shraniti, položite živila v originalni embalaži v Statusove vrečke. Če nimate originalne embalaže, lahko uporabite katero koli drugo vrečko, ki jo vstavite v Statusovo vrečko. Na ta način preprečite izsesavanje zrn oz. mletih živil.

Odmrzovanje vakuumskega pakiranih živil: Vedno odmrzujte živila v hladilniku, saj slednje zagotavlja kakovost živil. Ne odmrzujte pokvarljivih živil na sobni temperaturi.

4. KORISTNI NASVETI

4.1. KAJ JE VAKUUM?

Kisik na živilih sproži nezaželene kemijske reakcije, posledice pa so žltavost, nezaželena sprememba barve, plesen in bakterijske tvorbe, izguba okusa, vitaminov in arome. Shranjevanje živil v vakuumu tovrstne nezaželene posledice upočasni in omogoča podaljšanje

vanjerokatrajanjaterohranjanjekvalitete. Les pomočjo vakuumu, odstranjevanja kisika iz vakuumskih vrečk ali posod z ročno ali električno črpalko, dosežemo potrebno stanje za podaljševanje obstojnosti živil. Ko vakuumiramo, v posodah ali vrečkah ustvarimo podtlak.

4.2. KAJ JE OŽIG ZARADI ZAMRZNITVE?

Znaki ožiga so žltavost mesa, pustost zelenjave, sadje brez svojstvenega okusa. Nastane, ko je embalaža prepustna za zrak (npr. navadne enoslojne PE vrečke) in zamrznjena hrana pride v stik s kisikom. Posledično pride do izhlapevanja tekočine iz živil in površina zamrznjenih živil se izsuši. Skozi nastale porozne razpoke prodira kisik in sproži oksidacijo.

Posledica je izguba arome in svežega okusa. Tudi sadje in zelenjava izgubita okus in vitamine. Že po kratkem času imajo mastni deli mesa žltav okus. Ker meso vsebuje velik delež tekočine, so negativne posledice ožiga še posebej dobro vidne. Spoznamo ga po belih do sivo-rjavih madežih.

4.3. GLOBINSKO ZAMRZNJENO ALI OHLAJENO

Prednost globinskega zamrzovanja je, da živila med shranjevanjem v zamrzovalniku ohranijo svoje bistvo – vitamine, minerale in okus. Živila naj bi se zamrznila čim hitreje.

Razlog: Pri počasnem postopku zamrzovanja se na živilih tvorijo veliki ledeni kristali, ki prerastejo celice živil in naknadno povzročijo škodo na strukturi celic. Pri hitrem postopku zamrzovanja se tvorijo majhni ledeni kristali, ki tkivo živil manj poškodujejo. Če gre, naj bodo proizvodi zamrznjeni pri konstantni temperaturi (maksimalno -18°C). Za zamrzovanje

uporabljamo le živila najboljše kvalitete. Pri nekaterih živilih je potrebno blanširanje (živila poparimo), da se pri zamrzovanju oz. globinskem hlajenju ne tvorijo nezaželene spremembe npr. aktiviranje encimov. Živila, ki jih blanširamo ali na drugačen način toplotno obdelamo, moramo pred zamrzovanjem obvezno ohladiti. Za shranjevanje sadja kot dodatek uporabljamo sladkor, saj tako izboljšamo obstojnost arome in barv. V zamrzovalno skrinjo zložimo živila, kolikor se da na tesno, ostalo pa shranjujemo v hladilniku.

4.4. ODMRZOVANJE IN PONOVO ZAMRZOVANJE

Odmrzovanje naj bo počasno (najbolj primerno je v hladilniku) in naravno in ne »nasilno« (to je na primer z vrečko v vroči vodi ali mikrovalovni pečici). Posebej bodite pozorni pri odmrzovanju perutnine. Ko so živila enkrat odmrznjena, naj se ponovno ne zamrz-

ujejo. Pri ponovnem zamrzovanju nastanejo mehanske poškodbe in poveča se možnost pokvarljivosti. Razgradijo se okus, barva in aroma. Mikroorganizmi (bakterije, plesen) se veliko hitreje razširijo. Ponovno zamrzovanje ne omogoča uničevanja teh posledic.

4.5. KUHANJE SOUS VIDE

Kuhanje Sous vide je moderna tehnika kuhanja, pri katerem kuhamo hrano v vakuumsko zaprtih vrečkah potopljenih v vročo vodo. Tehnika Sous Vide omogoča vrhunski okus hrane v domači kuhinji, pri katerem živila optimalno zadržijo svoj naravni okus, barvo in teksturo.

Najboljše vrečke za Sous Vide kuhanje so tiste, ki imajo idealno kombinacijo materialov (neprepustni

poliamid in za stik s hrano primeren polietilen) ter kjer je debelina uporabljenih materialov idealna. Statusove vakuumске vrečke izpolnjujejo oba pogoja.

Hrana je za Sous Vide kuhanje lahko pripravljena že pred zamrzovanjem, npr. z dodatkom začimb in zelišč v vakuumsko vrečko skupaj z mesom.

4.6. JADRANJE, KAMPIRANJE IN PIKNIKI

Vakuumsko shranjevanje je primerno tudi za piknike, ladje, kampiranja. Živila, oprema in dokumenti ostanejo suhi in zaščiteni. Vakuumsko lahko shranimo tudi baterije, mobilne telefone in fotoaparate, da se ne zmočijo.

Vakuumsko shranjevanje preprečuje tudi medsebojno mešanje vonjav in upočasni pokvarljivost zaradi vlage, kar je za majhne prostore še posebej pomembno.

5. ZAKAJ SO STATUSOVE VREČKE MED NAJBOLJŠIMI NA SVETU?

Statusove vakuumske vrečke so neprepustne, dvoslojne, živilsko neoporečne, nevtralne na okus in vonj, primerne za večkratno uporabo, brez vsebnosti BPA in primerne za kuhanje Sous Vide. Živilo, shranjeno v Statusovi vakuumski vrečki, bo ostalo nespremenjeno tudi pol leta kasneje kot ste ga shranili. Na kakovost vakuumskih vrečk in folije v roli vpliva debelina vrečke, kombinacija materialov in višina narebrenega profila.

Debelina vrečke; Statusove vrečke so sestavljene iz 100 µm gladke folije in 130 µm narebrene folije. Narebren profil v cikcak vzorcu omogoča, da je zrak is vrečke odstranjen bolj učinkovito.

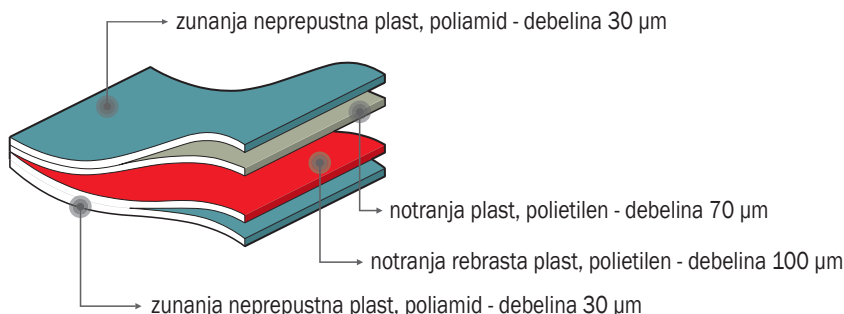
Kombinacija materialov; Statusove vrečke so iz poliamida (PA) in polietilena (PE), ki imata vsak svojo funkcijo pri kakovostnem vakuumiranju. Poliamid v

zunanjih plasteh zagotavlja neprepustnost kisika, kar pomeni kakovostno shranjeno živila. V primerjavi s konkurenčnimi znamkami imajo Statusove vrečke najdebelejšo plast poliamida PA (30 µm), kar zagotavlja visoko kakovost shranjenih živil.

Višina narebrenega profila; Statusovih vrečk je vsaj 0,2 mm, kar zagotavlja enako kakovostno vakuumiranje skozi vse cikle. Pri tanjših vrečkah se pogosto zgodi, da so začetni ciklusi zadovoljivi, kasneje pa tudi kakovostni aparati ne morejo doseči zadostnega podtlaka in jih zato pogosto ne morejo zavariti.

Statusove vakuumske vrečke in folija v roli so primerne za uporabo z vsemi blagovnimi znamkami vakuumskih aparatov.

SESTAVA VREČKE



FOLIJE V ROLI IN VREČKE ZA VAKUUMIRANJE

Folja v roli	štiriplastna folija (PA/PE) • dolžina 3000 mm x širina 200 mm, 4-delni set • dolžina 3000 mm x širina 280 mm, 3-delni set • dolžina 3000 mm x širina 120 mm (za salame), 5-delni set • dolžina 3000 mm x širina 350 mm, 3-delni set
Vrečke	štiriplastna folija (PA/PE) • dolžina 280 mm x širina 200 mm, 40-delni in 100-delni set • dolžina 360 mm x širina 280 mm, 25-delni in 100-delni set • dolžina 550 mm x širina 120 mm (za salame), 30-delni in 100-delni set • dolžina 400 mm x širina 350 mm, 25-delni in 100-delni set
Debelina folije	100 µm (gladek, nepregan del) / 130 µm (narebren, pregan del folije)
Kvaliteta folije	neprepustna, dvoslojna, živilsko neoporečna, nevtralna na okus in vonj, primerna za večkratno uporabo, primerna za mikrovalovno pečico in Sous Vide kuhanje

6. NASVETI PRI MOTNJAH DELOVANJA

MOTNJE PRI DELOVANJU:	POMOČ:
STATUS BV500 ne reagira na aktiviranje tipk.	• Preverite, če je električni kabel nepoškodovan in če je vtičak v vtičnici. • Preverite, če se zahtevana napetost (navedena je na tehnični nalepki spodaj) ujema z napetostjo vašega omrežja. Preverite napetost omrežja s preizkuševalcem toka ali priključite na isto vtičnico drug električni aparat. • Aparat ima vgrajeno varnostno stikalo in se je zaradi pregrevanja sam izklopil. Po določenem času bo spet pripravljen na uporabo. Priporočamo, da upoštevate 120 sekund razmika med posameznimi vakuumiranjmi.
Vrečke niso do konca zavakuimirane.	• Preverite, če ste vakuumirali po pravilnem postopku. Preberite navodila še enkrat. • Prepričajte se, da je bila vrečka pri vakuumiranju v sredini vakuumskega prostora. • Preverite, če je zavarjeni rob vrečk, ki ste jih sami izdelali iz role, pravilen. • Preverite, če je vrečka neoporečna – da ni preluknjana, raztrgana ali kakorkoli drugače poškodovana. • Med vakuumiranjem preverite ali lahko dvignete pokrov aparata. Če lahko, potem niste dovolj močno pritisnili na pokrov. Ponovite postopek vakuumiranja. Test: Zavarite vrečko in jo potopite v vodo. Na poškodovanih mestih se bodo pojavili mehurčki zraka.
Vrečka izgublja vakuum.	• Preverite rob vrečke - ne sme biti naguban, masten niti vlažen in z ostanki hrane. Odprite vrečko, jo očistite in jo ponovno zavarite. • Preverite celotno vrečko. Živila z ostrim robom (npr. kosti) obložite s papirnati brisačami še pred varjenjem.
Vrečka se topi ali se ne da zavariti v celoti.	• Preverite, če je notranja stran vrečke, kjer želite variti, čista in ne mastna, mokra ali vlažna. • Preverite kakšna je debelina vaše vakuumske vrečke. Svetujemo, da uporabljate vakuumske vrečke debeline najmanj 100 / 130 µ (oz. debelina pregane folije mora biti obvezno nad 0,2 mm).
STATUS BV500 ne vakuumira Statusovih vakuumskih posod oz. posode ne zadrži vakuuma.	• Preverite, če je cevka s priključkom za vakuumiranje posod pravilno pritrjena (glej točko 5 na sliki 1 in sliki 8). • Prepričajte se o pravilni legi in stanju tesnila posode. • Preverite, če je ventil posode čist in suh. Po potrebi ga ponovno razstavite, očistite in zopet vstavite.
Poskušali ste zavakuimirati živilo, ki vsebuje preveč tekočine.	Na spodnji strani aparata je zbirnik tekočine, ki omogoča praznjenje morebitne odvečne tekočine. Za natančna navodila o njegovi uporabi preberite v točki 2.2.6.
Nastale motnje se ne dajo odpraviti.	Obvezno kontaktirajte navedeni naslov servisa (080 18 38). V nasprotnem nimate pravice uveljavljati garancije in proizvajalec ne prevzema odgovornosti.
Aparat vrečko zavari nekajkrat (do 5-krat) nato se zdi, da več ne vakuumira.	POMEMBNO OBVESTILO GLEDE VREČK: Svetujemo, da za vakuumiranje uporabljate vakuumske vrečke debeline vsaj 100/130 µ. Na trgu jih je kar precej, vendar bodite pazljivi na kvaliteto. Če debeline zelene vrečke ne morete ugotoviti, svetujemo, da uporabljate originalne Statusove vrečke in folije v roli, ki so dvoslojne z debelino 100 in 130 µ.

7. PRIMERJALNE TABELE SHRANJEVANJA ŽIVIL

Po podatkih razvojnega oddelka podjetja Status.

7.1. SHRANJEVANJE ŽIVIL V HLADILNIKU

Vrsta živil	Shranjevanje brez vakuumu	Vakuumsko shranjevanje v vakuumskih posodah
Kuhana živila	2 dni	10 dni
Sveže meso	2 dni	6 dni
Sveža perutnina	2 dni	6 dni
Kuhano meso	4-5 dni	8-10 dni
Sveže ribe	2 dni	4-5 dni
Narezek	3 dni	6-8 dni
Prekajene klobase	90 dni	365 dni
Trdi siri	12-15 dni	50-55 dni
Mehki siri	5-7 dni	13-15 dni
Sveža zelenjava	5 dni	18-20 dni
Sveža zelišča	2-3 dni	7-14 dni
Oprana solata	3 dni	6-8 dni
Sveže sadje	3-7 dni	8-20 dni
Sladice	5 dni	10-15 dni

Nasvet: Živila pred vakuumiranjem primerno ohladite.

7.2. SHRANJEVANJE ŽIVIL V KUHINJSKIH OMARICAH IN NA POLICAH

Vrsta živil	Shranjevanje brez vakuumu	Vakuumsko shranjevanje v vakuumskih posodah
Kruh/žemlje	2-3 dni	7-8 dni
Suho pecivo	120 dni	300 dni
Posušena živila	10-30 dni	30-90 dni
Surov riž/makaroni	180 dni	365 dni
Kava/čaj	30-60 dni	365 dni
Vino	2-3 dni	20-25 dni
Brezalkoholna pijača (zaprta)	7-10 dni	20-25 dni
Brezalkoholna pijača v vakuumskem vrču	2-3 dni	7-10 dni
Pekarski proizvodi	2-3 dni	7-10 dni
Lešniki, orehi ...	30-60 dni	120-180 dni
Krekerji /čips	5-10 dni	20-30 dni

7.3. SHRANJEVANJE ŽIVIL V ZAMRZOVALNI SKRINJI

Vrsta živil	Shranjevanje brez vakuuma	Vakuumsko shranjevanje v vakuumskih vrečkah
Sveže meso	6 mesecev	18 mesecev
Mleto meso	4 mesece	12 mesecev
Perutnina	6 mesecev	18 mesecev
Ribe	6 mesecev	18 mesecev
Sveža zelenjava	8 mesecev	24 mesecev
Gobe	8 mesecev	24 mesecev
Zelišča	3-4 mesece	8-12 mesecev
Sadje	6-10 mesecev	18-30 mesecev
Narezek	2 meseca	4-6 mesecev
Pekarski proizvodi	6-12 mesecev	18 mesecev
Kava v zrnju	6-9 mesecev	18-27 mesecev
Mleta kava	6 mesecev	12-34 mesecev
Kruh/žemlje	6-12 mesecev	18-36 mesecev

V preglednicah 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 in -18 °C v zamrzovalniku.

8. GARANCIJA

Za Statusov vakuumski aparat STATUS BV500 zagotavljamo garancijo za dve leti.

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 račun prosimo shranite.

Če se pojavijo kakršna koli vprašanja glede delovanja aparata, servisa, uveljavljanja garancije ali komentarji nas prosimo kontaktirajte na:

STATUS d.o.o. Metlika

Ulica Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika

Servisni telefon: 07/36 91 228 in 080 18 38

e-mail: info@status.si

**Več informacij najdete tudi na spletni strani
www.status.si.**

9. IZJAVA O SKLADNOSTI

Aparat je usklajen z vsemi evropskimi direktivami:

- Pravilnik o električni opremi, ki je namenjena za uporabo znotraj določenih napetostnih mej (Uradni list RS, št. 27/2004, 17/2011, 71/2011) LVD Directive 2014/35, 2006/95/EC
- Pravilnik o elektromagnetni združljivosti (Uradni list RS, št. 84/2001, 32/2002, 132/2006) EMC Directive 2014/30, 2004/108/EC

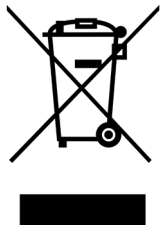
CE izjava skladnosti zagotavlja, da je naprava varna, da je bila pregledana in preizkušena ter ustreza vsem zahtevam, ki so navedene v veljavnih standardih, direktivah in predpisih.

EC izjava o skladnosti z oznako CE se nahaja pri prodajalcu in se lahko zagotovi na zahtevo stranke.

10. INFORMACIJA ZA PRAVILNO ODSTRANJEVANJE IZDELKA V SKLADU Z WEEE 2002/96/EC

Po poteku življenjske dobe je potrebno opremo ali dele naprave odstraniti iz uporabe. Odslužene dele se odvzame na deponijo za industrijske odpadke v skladu z veljavnimi predpisi:

- Uredba o ravnanju z odpadno električno in elektronsko opremo (WEEE)
(Uradni list RS, št. 107/2006)
Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE)
- Pravilnik o omejevanju uporabe določenih nevarnih snovi v električni in elektronski opremi (RoHS)(Uradni list RS, št. 102/2012)
- Pravilnik o spremembi pravilnika o omejevanju uporabe določenih nevarnih snovi v električni ali elektronski opremi
(Uradni list RS, št. 20/2014)
Directive 2011/65/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment



Oznaka na izdelku ali na njegovi embalaži označuje, da po koncu njegove življenjske dobe z njim ni dovoljeno ravnati kot z drugimi gospodinjstskimi odpadki. Vaša dolžnost je, da izrabljeno napravo predate v odstranjevanje na posebna zbirna mesta za ločeno zbiranje odpadkov v okviru vaše

lokalne skupnosti oziroma zastopniku, ki opravlja dejavnost prevzemanja odpadne EE opreme.

Ločeno odstranjevanje posameznih delov EE opreme preprečuje negativne posledice onesnaževanja okolja in nastajanja nevarnosti za zdravje, do katere lahko pride zaradi neustreznega odstranjevanja izdelka, poleg tega pa omogoča ponovno predelavo materiala, iz katerega je slednji izdelan in s tem prihranek energije in surovin.

Za podrobnejše informacije o zbiranju, razvrščanju, ponovni uporabi in recikliranju tega izdelka se obrnite na izvajalca, ki opravlja dejavnost prevzemanja odpadne EE opreme ali na trgovino, kjer ste opremo kupili.

Odpadna električna in elektronska oprema (OEEO) je zaradi svoje sestave in vsebnosti nevarnih sestavin posebna vrsta odpadkov, zato jo je potrebno ločevati od ostalih odpadkov ter ustrezno obdelati in predelati. V ta namen vas obveščamo, da lahko vašo odsluženo električno in elektronsko opremo brezplačno oddate v zbiralnico družbe ZEOS d.o.o., ki v našem imenu zagotavlja ustrezno ravnanje z OEEO. Vam najbližjo in najustreznejšo lokacijo oddaje OEEO ter ostale informacije lahko najdete na povezavi www.zeos.si.

Datum izdelave aparata Status BV500 je odtisnjen na garancijskem listu, ki ste ga dobili ob nakupu.

11. SESTAVA KOMPLETA

Komplet vključuje:

- 1 STATUS BV500 aparat za vakuumiranje in varjenje
- 1 rola folije širine 200 in dolžine 1500 mm
- 1 rola folije širine 280 in dolžine 1500 mm
- 3 večje vrečke, dimenzij 280 x 360 mm
- 3 manjše vrečke, dimenzij 200 x 280 mm
- 1 priključek za vakuumiranje posod
- 1 ročni nož za rezanje folije
- 1 navodila za uporabo

STATUS BV500

APARAT ZA VAKUUMIRANJE I VARENJE

UPUTSTVA ZA UPOTREBU



STATUS

izvorna pomagala

1. SIGURNOSNE UPUTE I OBJAŠNJENJE DJELOVANJA APARATA

1.1. RADNI UVJETI

Maksimalna temperatura okoliša pri normalnoj upotrebi je $+40^{\circ}\text{C}$, prosjek temperature u 24 sata ne smije premašiti $+35^{\circ}\text{C}$. Najniža dozvoljena temperatura okoliša je -5°C .

Zrak iz okoline mora biti čist, relativna vlaga ne smije premašivati 50 % pri maksimalnoj temperaturi $+40^{\circ}\text{C}$. Više relativne vlage su dozvoljene pri nižoj temperaturi okoliša (npr. 90 % pri $+20^{\circ}\text{C}$).

1.2. SIGURNOSNE UPUTE

- a.) Radna površina na koju se postavlja BV500, mora biti suha i normalno temperirana (nikako vruća), ne smije biti u blizini toplinskog tijela ili izvora vode.
- b.) Provjerite mrežni kabel i utičnicu prije nego uključite aparat u kružni tok. Uvjerite se da nema nikakvih kvarova. U slučaju kvara, aparat odnesite prodavaču aparata ili kontaktirajte našu servisnu službu koja je navedena u produžetku dokumenta.
- c.) Aparat čistite minimalno navlaženom krpom.
- d.) Tijekom upotrebe aparata nikada ne dotičite vareću trakicu (oznaka 6 na slici 1) koja je vruća i možete se opeći.
- e.) Aparat upotrebljavajte isključivo za namjene opisane u uputstvima.
- f.) Ukoliko je električni kabel oštećen, proizvođač, serviser ili druge stručne osobe je moraju zamijeniti, kako bi se izbjegle opasnosti.
- g.) Aparat nije namijenjen osobama sa smanjenim psihofizičkim sposobnostima, osobama s posebnim potrebama i djeci do 12. godine starosti. Upotreba je dozvoljena isključivo uz prisutnost osposobljenih za rad s ljudima sa posebnim potrebama, roditeljima odnosno skrbnicima.
- h.) Djeca moraju biti pod nadzorom, kako ne bi došlo do igranja sa napravom.
- i.) Garancija gubi valjanost ukoliko:
 - Aparat pokušava popravljati neovlaštena i nestručna osoba.
 - Upotrebljavate aparat za druge namjene od predviđenih.
 - Ne poštujete sigurnosne propise i uputstva za upotrebu.

Proizvođač ne preuzima odgovornost za štete nastale kao posljedica nepoštivanja uputstava ili koje proizlaze iz nepravilnog korištenja.

1.3. VREMENSKI PRIKAZ DJELOVANJA

Za ispravno djelovanje aparata među pojedinačnim vakuumiranjima mora biti minimalno 120 sekundi razmaka.

1.4. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

- a.) Pred čišćenjem isključite utikač aparata iz mreže.
- b.) Za čišćenje aparata upotrijebite mekanu, suhu ili sredstvom za pranje posuđa navlaženu krpicu. Nemojte koristiti spužvice, hrapave krpe, sredstva za poliranje ili dezinfekciju koja bi mogla oštetiti površinu pojedinačnih sastavnih dijelova. Nikada nemojte uroniti aparat u vodu ili staviti pod mlaz vode. Nikada nemojte nanositi sredstva za čišćenje direktno po unutarnjoj ili vanjskoj strani aparata.
- c.) Naljepnica sa tipkama na gornjoj strani je u potpunosti zaštićena zaštitnom folijom i možete je brisati suhom ili vlažnom krpom.
- d.) Aparat mora biti pred svako upotrebu potpuno suh.
- e.) U slučaju da tekućina proдре u unutrašnjost aparata potrebno se je posavjetovati sa prodavačem ili ovlaštenim serviserom.
- f.) Trak za varenje ima teflonsku navlaku. Moguće ostatke folije odstranite mekanom krpom. Čišćenje traka za varenje dozvoljeno je samo kada je aparat ohlađen.

1.5. OPĆE INFORMACIJE

Vakuumski aparat BV500 je mali kućanski aparat namijenjen vakuumiranju i varenju vrećica i vakuumskih posuda.

Razvijen je i proizvodi se u poduzeću Status d.o.o. Metlika, Slovenija.

Najveće prednosti vakuumskog pohranjivanja su:

- čuva vitamine, minerale, hranjive tvari i aromu namirnica,
- štiti namirnice pred širenjem plijesni i bakterija,
- produžava postojanost namirnica,
- zavakuumirane namirnice pohranjujemo u hladnjak i zamrzivač,
- sprječava miješanje neugodnih mirisa namirnica u hladnjaku i zamrzivaču.

možete vakuumirati i STATUS-ovim BV500, jer je aparatu priložena posebna cjevčica za vakuumiranje.

Zajedno sa proizvodom su pakirana i dva kompleta već izrađenih vakuumskih vrećica i dva kompleta folije u roli, iz kojih dužinu vrećice obzirom na potrebe, odredite sami.

Molimo da pred prvu u upotrebu pažljivo pročitate uputstva i istih se pridržavate. Pojavi li se kakvo god pitanje, mišljenje ili komentar, pozovite nas ili pišite.

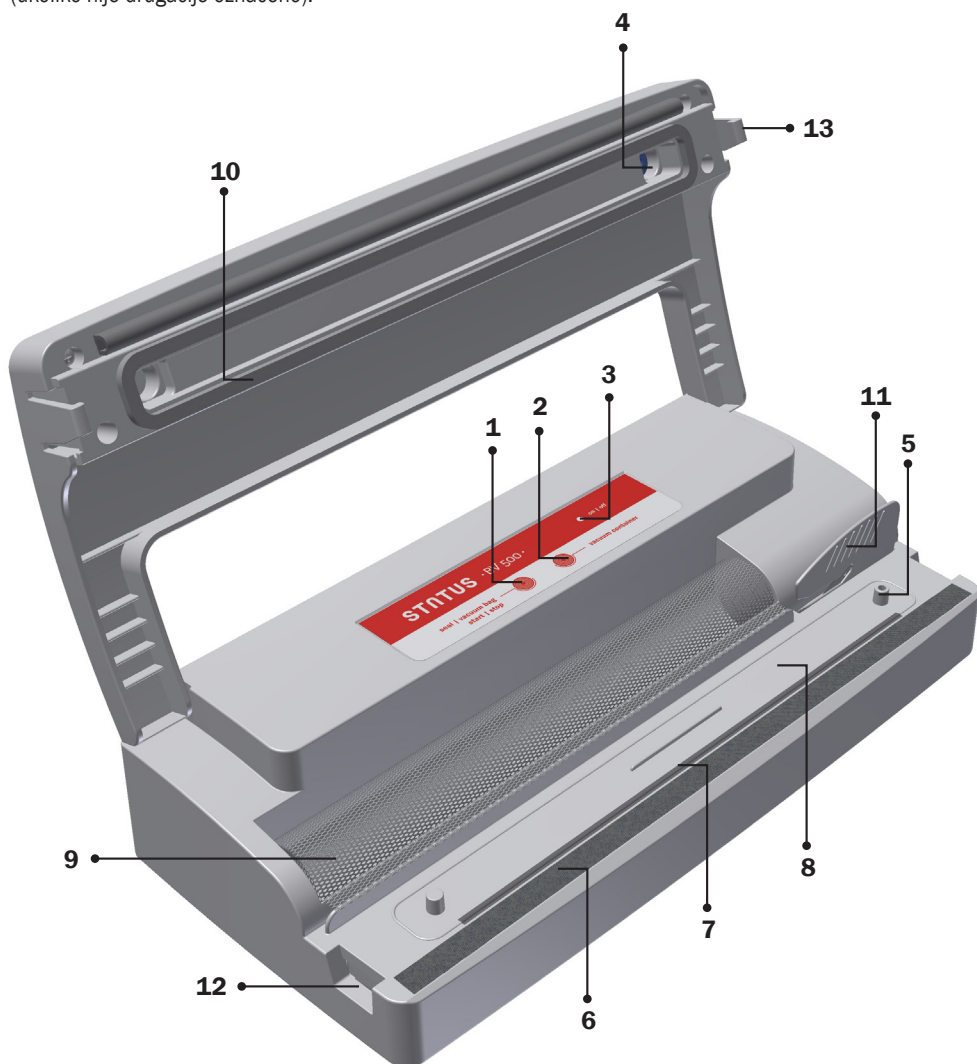
Za preciznije upute pregledajte snimak pravilne upotrebe vakuumskog aparata koji se nalazi na internet adresi www.status-trgovina.hr.

Za produžavanje svježine i postojanosti namirnica upotrebite i Statusove vakuumske posode, poklopce, čepove i vrč, koje vakuumirate ručnom ili električnom pumpicom. Sva spomenuta pomagala

Upotreba aparata je jednostavna i učinkovita. Pohranjivati ćete potpuno prirodno, zdravije, hrana će duže ostati svježa i uštedjeti ćete vrijeme i novac.

1.6. SASTAVNI DIJELOVI I FUNKCIJSKE TIPKE

Na donjoj slici je model vakuumskog aparata. Važne točke su označene brojevima. U produžetku teksta se svi brojevi oznaka u tekstu odnose na sliku 1 (ukoliko nije drugačije označeno).



Slika 1: STATUS BV500 sa označenim sastavnim dijelovima.

1.	Vrećica Pritisak na tipku pokreće sledeće funkcije: • Varenje (Seal) – Tipka koje pokreće proces varenja vrećice (bez vakuumiranja). • Vakuumiranje vrećica - vakuumiranje (Vacuum Bag)– Tipka koja pokreće proces vakuumiranja i varenja. Vrećica će prvo biti vakuumirana i potom zavarena, vakuumiranje se samostalno prekida kada postigne podtlak približno -650 mbar. • Start/Stop - Tipka za prekid procesa vakuumiranja pri pohranjivanju osjetljivih namirnica.
2.	Posuda (Vacuum Container) Tipka za vakuumiranje Statusovih vakuumskih pomagala (posuda, poklopca, vrča i čepa) pomoću nastavka i cijevi. Postupak vakuumiranja se samostalno prekine kada postigne određen podtlak približno -500 mbar.
3.	On / Off Kontrolno svjetlo se upali kada aparat uključimo u električnu mrežu (kada aparat vari, svjetlo je dvaput intenzivnije).
4.	Ventil Po okončanom vakuumiranju i varenju vrećica laganim ga pritiskom odmaknemo u stranu.
5.	Priključak za cjevčicu Za vakuumiranje vakuumskih posuda, poklopca, čepa i vrča (Statusov proizvodni program).
6.	Vareći trak Prekriven je teflonskom folijom smeđe boje koje nikako ne smijete odstraniti.
7.	Silikonska brtva Do brtve namjestimo vrećicu prilikom varenja.
8.	Vakuumski prostor Kako bi vakuumirali namirnicu, vrećica mora biti u vakuumskom prostoru unutar brtvi.
9.	Prostor za rolu folije
10.	Brtva na gornjem poklopcu
11.	Ručni nož Z nožem se u kanalu režu rolu folije.
12.	Prostor za sklopku
13.	Sklopka za zatvaranje aparata (pri ručnom vakuumiranju)

1.7. TEHNIČKI PODACI

Mjere	dužina: 390 mm širina: 182 mm visina: 88 mm
Najveća širina vrećice	280 mm
Težina	približno 2,5 kg
Materijal	ABS plastika (vanjsko kućište)
Pumpica	jednobotna pumpica (samopodmaziva – ne iziskuje održavanje)
Vakuumska moć	-650 mbar
Motor	12 V DC, Avtomatsko isključivanje u slučaju pregrijavanja.
Transformator	230V AC - 50 Hz/24 V AC – 1,0 A /12 V AC - 1,75 A
Volumen pumpanja	12 litara/min
Punjenje	elektronsko
Nazivna snaga aparata	180 W

2. UPOTREBA

2.1. OPĆE UPUTE

- a.) Pri vađenju aparata iz ambalaže provjerite ima li sve sastavne dijelove i da li je stanje aparata i pripadajućih dijelova besprijeorno. Posebno obratite pozornost da sitni komadići stiropora ne ostanu u vakuumskom prostoru (oznaka 8 na slici 1).
- b.) **Prije prve upotrebe obavezno proučite uputstva za upotrebu.**
- c.) Aparat je zbog svoje funkcionalnosti i svakodnevnog korištenja primjeren pohranjivanju na radnom pultu. Budite pozorni pri postavljanju jer treba ravnu, gladku površinu te dovoljno prostora za umetanje namirnica u vrećice.

2.2. UPUTSTVA ZA UPOTREBU

Kada se upoznate sa opštim i sigurnosnim uputstvima, možete početi da koristite aparat prema sledećim uputstvima za rad:

2.2.1. APARAT UKLJUČITE U ELEKTRIČNI TOK I PRIPREMITE GA NA RAD

Svaki put kada započinjete s vakuumiranjem, prvo jedanput aparat uključite „na suho“, bez upotrebe

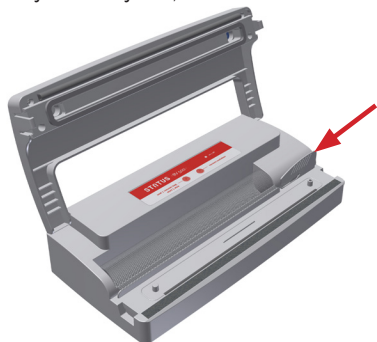
vrećice. Poklopac BV500 poklopite i pritisnite tipku Varenje. Vareći trak će se zagrijati i aparat je spreman za upotrebu.

Pohranjujete li u već načinjenu vrećicu preskočite točku 2. i nastavite sa točkom 3.

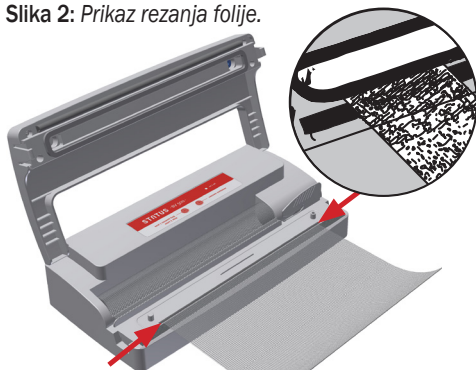
2.2.2. IZ FOLIJE U ROLI NAČINITE VREĆICU

Status proizvodi folije u foli u tri širine; 130, 200 i 280 milimetara.

- Odredite dužinu folije. Vrećica je primjerene dužine kada dužini namirnice koju vakuumirate dodate još 5 centimetara. Želite li vrećicu ponovno upotrebiti trebate za svaku sljedeću upotrebu, odnosno varenje uvažiti dodatnih 2,5 centimetara.
- Foliju odrežete priloženim nožem (gledaj sliku 2). Kako bi vrećicu odrezali ravno upotrebite kanal (na slici 1 označen s 11).
- Foliju položite na vareću trakicu do sive silikonske brtve (broj 7 na slici 1, gledaj sliku 3). Pripazite da rub folije bude gladak (nenaboran) i bez zavijutaka.
- Zatvorite aparat i pritisnite tipku Vrećica (na slici 1 označeno brojem 1). Rukom pritisnite poklopac aparata i držite ga pritisnutog. Poklopac aparata se samostalno prilijepi i potom zavari vrećicu.
- Po okončanom postupku varenja otklonite sivi ventil na poklopcu aparata u stranu (broj 4 na slici). Poklopac otvorite do kraja i provjerite zavareni rub koji treba biti po cijeloj širini gladak i jednakomjeran, nenaboran.



Slika 2: Prikaz rezanja folije.



Slika 3: Pravilan položaj vrećice pri varenju.

2.2.3. KADA JE VREĆICA NAČINJENA U NJU UMETNITE NAMIRNICU I ZAVAKUUMIRAJTE.

Vrećica mora uvijek biti bar 5 centimetara dulja od prostora koje zauzima namirnica koju ćete vakuumirati.

- Namirnice koje želite vakuumirati umetnite u vrećicu.
- Pazite da unutarnji rubovi folije budu čisti, suhi i bez ostataka hrane.*
- Napunjenu vrećicu položite na radnu površinu pred aparatom i potegnite je do sredine vakuumskeg prostora (gledaj donju sliku 4).
- Pazite da vrećica u varećem položaju bude potpuno glatka i nenaborana. Ravna mora biti na varećem traku i u vakuumskom prostoru.
- Zatvorite aparat i pritisnite tipku Vrećica (broj 1 na slici 1) i pritisnite poklopac. Poklopac držite pritisnut dok kontrolno svijetlo ne zasvijetli punom snagom (broj 3 na slici 1).
- Po okončanom postupku varenja laganim pritisnom pomjerite ventil na poklopcu (broj 4 na slici 1) kako bi poklopac popustio. Provjerite zavakuumiranu vrećicu - zavareni rub mora biti gladak i čist.

*Preporuka:

Pri vakuumiranju masnih suhomesnatih proizvoda (prije svega slanine) preporučujemo da rubove vrećice najprije savijete prema van, položite namirnicu u vrećicu i tek potom rubove ponovno savijete nazad. Na taj način se rubovi neće zamastiti.



Slika 4: Pri vakuumiranju vrećica mora biti namještena do sredine vakuumskeg prostora.

UPOZORENJE:

Opazite li da aparat u toku vakuumiranja počne iz

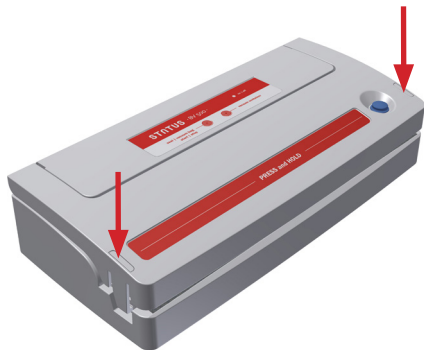
namirnice izvlačiti tekućinu, postupak vakuumiranja ODMAH prekinite tipkom Stop (na slici 1 označeno s 1, istom tipkom koju koristite za Vakuumiranje vrećice Start/Stop). Stop možete pritisnuti samo u trenutku vakuumiranja (kada aparat vari, Stop tipka više ne djeluje).

2.2.4. VAKUUMIRANJE MEKIH I VLAŽNIH NAMIRNICA (FUNKCIJA RUČNOG VAKUUMIRANJA)

Namirnice osjetljive na pritisak i one koje sadrže puno vlage (svježe salate, gljive, kruh, peciva) pohranjujemo s manjim vakuumom (od 0 do -300 mb). Ručno vakuumiranje znači da proces isisavanja zraka možete prekinuti kada ocijenite da je iz vrećice isisano dovoljno zraka.

Vrećica mora uvijek biti bar 5 centimetara dulja od prostora kojega namirnica za vakuumiranje zauzima.

- Namirnice koje želite vakuumirati umetnite u vrećicu.
- Obratite pozornost da unutarnji rubovi folije na mjestu gdje će biti zavareni rub budu čisti i suhi.
- Napunjenu vrećicu položite na radnu površinu pred aparatom i potegnite je u sredini vakuumskeg prostora (broj 8 na slici 1).
- Budite pozorni da vrećica u položaju za varenje bude potpuno glatka (nenaborana). Ravna mora biti na varećem traku i u vakuumskom prostoru.
- Zatvorite poklopac i zaključajte ga sklopkama sa strane (na slici 1 označeno sa 12 i 13) - pritisnite na rub poklopca i sklopku pogurajte vodoravno prema unutra u njoj namijenjen prostor (pogledaj slike 5, 6 i 7). Aparat možete zaključati na obje strane istovremeno ili svaku stranu posebno.



Slika 5: Prikaz sklopki za lakše vakuumiranje osjetljivih namirnica.

f.) Pritisnite tipku Vrećica/Start/Stop i pritisnite poklopac. Kada ocijenite da je isisano zrak dovoljno (pri optimalnoj količini - toliko da ne ošteti mekane namirnice, odnosno, kada uočite da je tekućina iz namirnica počela curiti prema aparatu) pritisnite istu tipku za Stop. Pumpica se u tom trenutku zaustavi i započinje varenje. U trenutku varenja kontrolno svijetlo On/Of svijetli punom snagom.

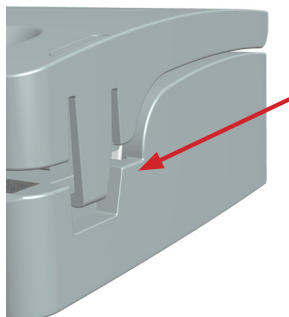
g.) Otključajte aparat: pritisnite na rub poklopca i sklopka se otvori. Ili svaku stranu posebno ili obje istovremeno.

h.) Po okončanom procesu varenja laganim pritiskom odmaknite ventil (broj 4) da poklopac popusti. Provjerite vakuumiranu vrećicu - zavareni rub mora biti gladak i čist.

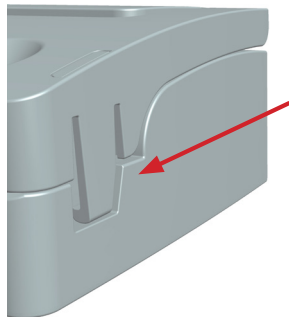
SAVJET:

Aparat možete zaključati pri svakoj operaciji (varenje, automatsko vakuumiranje, ručno vakuumiranje). Aparat će i dalje djelovati jednako, samo neće biti potrebno toliko pritisnati poklopac.

Uputstva kako vakuumirati različite vrste namirnica molimo pročitajte u nastavku (točka 3). Molimo pročitajte ih i dosljedno ih se pridržavajte.



Slika 6: Prikaz otključanog aparata.



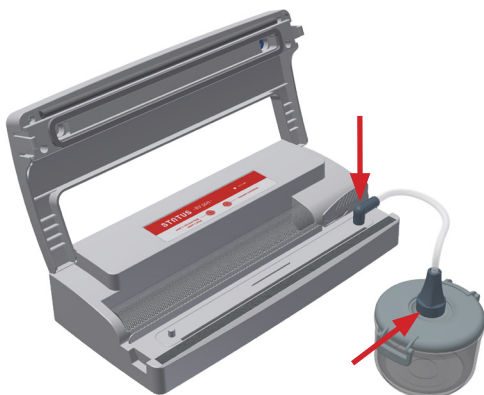
Slika 7: Prikaz zaključanog aparata.

2.2.5. VAKUUMIRANJE VAKUUMSKIH POSUDA I POKLOPACA

Osnovna oprema BV500 uključuje i cjevčicu s priključkom za vakuumiranje Statusovih vakuumskih pomagala (posuda, poklopaca, vrča i čepova).

- Otvor cijevi prislonite na priključak (na slici je označen brojem 5) koji se nalazi u vakuumskom prostoru aparata.
- Cijev s priključkom pritisnite na ventil odabrane vakuumske posude. Aktivirajte tipku Posuda (broj 2) i vakuumska posuda se vakuumira.

Ukoliko u vakuumskim posudama vakuumirate tekuće namirnice (juhe, umake i sl.) neka te ne sežu do vrha posude. Među juhom i poklopcem neka bude bar 1,5 cm razmaka.



Slika 8: Vakuumiranje vakuumskih posuda.

2.2.6. OTKLANJANJE TEŠKOĆA: VAKUUMIRALI STE NAMIRNICU, KOJA SADRŽI VELIKU KOLIČINU VODE?

Ukoliko pri radu s vakuumskim aparatom dođe do poteškoća, savjeti za njihovo otklanjanje nalaze se i u točki 6.

Vakuumskim aparatom nije dozvoljeno vakuumirati namirnice koje sadrže veliku količinu vode.

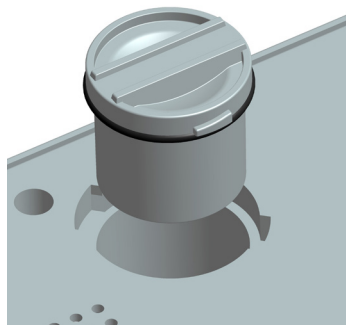
Kako se aparat zbog nepoštivanja uputstava ne bi uništio, na donjem dijelu aparata preventivno je načinjen spremnik koji omogućava sakupljanje manje količine tekućine (nekoliko kapljica) i njeno pražnjenje. Spremnik je prozirni okrugli dio (slika 9). Ukoliko je potrebno isprazniti tekućinu:

- Aparat isključite iz struje.
- Dignite ga ravno prema gore.
- Posudicu zasučite u lijevu stranu i potegnite.
- Tekućinu izlijte, očistite spremnik i obavezno temeljito očistite filter (tamna spužvica), te ga posušite.
- Spremnik postavite nazad u aparat i obavezno ga zasučite do kraja u desno.

Kako ne bi došlo do poteškoća, za optimalno i pravilno djelovanje aparata potrebno je dosljedno se pridržavati gore navedenih uputa.

UPOZORENJE:

Spremnik je samo preventivna zaštita namijenjena manjoj količini tekućine (nekoliko kapljica). Uočite li da je aparat potegnuo tekućinu, sa vakuumiranjem ODMAH prekinite. Spremnik očistite prema napisanim uputstvima i ukoliko je tekućine više (do 1/2 dcl) obavezno kontaktirajte servis.



Slika 9: Posudica za odstranjivanje tekućine.

3. PRAKTIČNI SAVJETI ZA VAKUUMIRANJE

Pohranjivanje u vakuumu nije zamjena za zamrzavanje, grijanje ili konzerviranje. Namirnice moraju usprkos vakuumskom pohranjivanju biti u hladnjaku ili zamrzivaču odnosno na hladnom. Iznimke su suhomesnati proizvodi i suho voće za koje je dovoljno pohranjivanje u hladnom podrumu.

Aparat nije primjeren za vakuumiranje tekućih i vodenih namirnica!

Vakuimirati možete vlažne namirnice i one koje sadržavaju vodu, pridržavajući se sljedećeg:

Juhe, umaci i tekućine: Želite li ih pohraniti u vrećici, obavezno ih prethodno zamrznite. Svedjedno, takvo pohranjivanje ne savjetujemo. Tekuće namirnice radije pohranjujte u Statusovim vakuumskim posudama.

Kuhano i sirovo meso (svinjetina, govedina, perad) te ribe: Za najoptimalnije rezultate meso i ribe 1-2 sata prije vakuumiranja pohranite u zamrzivač. To pomaže očuvati sokove i oblik, te omogućava bolje vakuumiranje. Ukoliko predzamrzavanje nije moguće, postavite složen papirni ubrus između mesa i vrha vrećice, ali tako da ubrus nije na mjestu varenja. Ubrus će tokom procesa vakuumiranja posrkati suvišnu vlagu i sokove. Ubrus neće negativno utjecati na kvalitetu pohranjene namirnice, jer smo joj vakuumiranjem oduzeli kisik.

Upozorenje: Govedina po vakuumiranju može izgledati tamnije zato što smo joj odstranili kisik.

Povrće: Povrće se mora prije vakuumiranja blanširati. Taj proces zaustavlja enzime, štiti od gubitka okusa, boje i promjene strukture tkiva. Blanširamo u vreloj vodi. Vrijeme blanširanja je različito: za špinat, blitvu ili grah 1 do 2 minute, 3 do 4 minute za narezane tikvice ili brokuli ili ostalo lisnato povrće, 5 minuta za mrkvicu i 7 do 11 minuta za žitarice. Po blanširanju uronite povrće u hladnu vodu kako bi se proces zaustavio.

Prije vakuumiranja ga posušite na papirnatom ubrusu. Za višednevno pohranjivanje listnatog povrća (npr. zelene salate) savjetujemo vakuumske posude s cjedilima. Svježina i hrskavost će se održati i do 2 tjedna.

Bilje sa visokim udjelom eteričnih ulja, poput kadulje, timijana, ružmarina, mente i dr. nisu primjerene za zamrzavanje već sušenje. Bosiljak, kopar, peršin i vlasac se ne suše već zamrzavaju da ne izgube previše arome.

Gljive: Preporučujemo vakuumiranje po postupku »ručnog vakuumiranja«. Za pravilnu pripremu gljiva preporučujemo da pred upotrebu pročitate upute u gljivarskim knjigama. Za vakuumiranje i zamrzavanje su primjerene samo tvrde mesnate i svježe nabrane gljive. Prvo ih očistimo na suho, onda ih cijele operemo i finim nožem narezane pohranimo u manjim porcijama. Osim lisičarki, vrganja i šampinjona, većinu ostalih gljiva je potrebno blanširati. Savjetujemo da gljive prije vakuumiranja na dobrih pola sata zamrznute. Gljive prije kuhanja nemojte odmrzavati, već ih još zamrznute kuhajte u vreloj slanoj vodi, odnosno zamrznute ih dodajte umacima.

Želite li **kavu** ili druge namirnice, koje je potrebno prije upotrebe samljeti, pravilno vakuumski pohraniti, položite namirnice u njihovoj originalnoj ambalaži u Statusove vrećice. Ukoliko nemate originalnu ambalažu, možete upotrebiti kakvu drugu vrećicu, koju ćete umetnuti u Statusovu vrećicu. Na taj način sprečavate isisavanje zrna odnosno mljevenih namirnica.

Odmrzavanje vakuumsko pakiranih namirnica: Uvijek odmrzavajte u hladnjaku jer je to garancija kvalitete namirnica.

4. KORISNI SAVJETI

4.1. ŠTO JE VAKUUM?

Kisik u namirnicama pokrene neželjene kemijske reakcije, čije posljedice su užeglost, neželjena promjena boje, plijesan i bakterijske tvorbe, gubitak okusa, vitamina i aroma. Pohranjivanje u vakuumu

neželjene posljedice usporava i omogućava produžavanje roka trajanja, te očuvanje kvalitete. Tek uz pomoć vakuuma, tj. odstranjivanja kisika iz vakuumskih vrećica ili

posuda ručnom ili električnom pumpicom, postizemo potrebno stanje za produžavanje postojanosti namir-

nica. Kada vakuumiramo u vrećicama ili posudama stvorimo podtlak.

4.2. ŠTO JE UŽEGLOST USLIJED ZAMRZAVANJA?

Znakovi užeglosti su loš okus mesa, prazan okus povrća, voće bez karakteristične arome. Nastaje kada je ambalaža propusna za zrak (npr. obične PE vrećice) i zamrznuta hrana dođe u dodir sa kisikom. Posljedično dolazi do isparavanja tekućine iz namirnica i površina zamrznutih namirnica se isušuje. Kroz nastale porozne pukotine prodire kisik i pokreće

oksidaciju. Posljedica navedenog je gubitak arome i svježeg okusa. I voće i povrće gubi okus i vitamine. Već po kratkom vremenu masni dijelovi mesa dobiju užegao okus. I voće i povrće gube okus i vitamine. Jer meso sadrži velik udio tekućine, negativne posljedice radi užeglosti su još uočljivije. Prepoznati ćemo ih po bijelim do sivo-smeđim tragovima na namirnici.

4.3. DUBINSKI ZAMRZNUTO ILI OHLAĐEN

Prednost dubinskog zamrzavanja je da namirnice pohranjivanjem u zamrzivaču čuvaju svoju kvalitetu – vitamine, minerale i okus. Namirnice bi trebalo zamrznuti čim brže.

Razlog: Pri sporom zamrzavanju se na namirnicama tvore veliki ledeni kristali, koji prerastaju stanice namirnica i naknadno uzrokuju štetu na strukturi stanica. Pri brzom postupku zamrzavanja se tvore maleni ledeni kristalići, koji tkivo namirnice manje oštećuju. Ukoliko je to moguće, neka budu proizvodi zamrznuti na konstantnoj temperaturi (maksimalno

-18 °C). Za zamrzavanje upotrebljavamo samo namirnice najbolje kvalitete. Neke namirnice je potrebo prethodno blanširati kako se kod zamrzavanja, odnosno dubokog hlađenja, ne bi dogodile neželjene promjene (aktiviranje enzima, gubitak elastičnosti namirnice). Za pohranjivanje voća kao dodatak koristimo šećer, jer njime možemo bitno poboljšati kvalitetu pohranjivanja. Tako poboljšavamo aromu i boju. U škrinju zamrzivača poslažemo namirnice koliko se da blizu jednu drugoj, ostalo pohranimo u hladnjaku.

4.4. ODMRZAVANJE I PONOVO ZAMRZAVANJE

Odmrzavanje neka bude polagano (najprimjerениje je ono u hladnjaku) i prirodno, „nenasilno“ (pr. s vrećicom u vrućoj vodi ili mikrovalnoj pećnici). Posebice obratite pozornost na odmrzavanje peradi. Kada se namirnice jednom odmrznu, nemojte ih po-

novno zamrzavati. Uz ponovno zamrzavanje nastanu mehanička oštećenja i povećava se mogućnost kvarenja. Razgradi se okus, boja i aroma. Mikroorganizmi (bakterije, plijesan) se brže šire. Ponovno zamrzavanje ne omogućava uništavanje takvih posljedica.

4.5. KUHANJE SOUS VIDE

Kuhanje Sous Vide je moderna tehnika kuhanja, pri kojoj kuhamo hranu vakuumski zatvorenu u vrećicama u vrućoj vodi. Tehnika Sous Vide omogućava vrhunski okus domaće hrane, kod koje namirnice optimalno zadržavaju svoj prirodan okus, boju i teksturu.

Najbolje vrećice za Sous Vide kuhanje su one koje imaju idealnu kombinaciju materijala

(neprepusni poliamid i za doticaj s hranom primjeren polietilen) i gdje je debljina upotrijebljenih materijala idealna. Statusove vrećice ispunjavaju oba uvjeta.

Hrana za Sous Vide kuhanje može biti pripremljena već prije zamrzavanja, npr. dodatkom začina ili bilja u vakuumsku vrećicu skupa sa mesom.

4.6. JEDENJE, KAMPIRANJE I PIKNICI

Vakuumsko pohranjivanje je primjereno i za piknike, plovila, kampiranja. Namirnice, oprema i dokumenti tako ostaju suhi i zaštićeni. Vakuumski možemo pohraniti i baterije, telefone i fotoaparate kako se ne bi

smočili. Vakuumsko pohranjivanje sprečava međusobno miješanje mirisa i usporava kvarenje uslijed vlage što je kod malih prostora još važnije.

5. ZAŠTO SU STATUSOVE VREĆICE MEĐU NAJBOLJIMA NA SVIJETU?

Statusove vakuumske vrećice su nepropusne, dvoslojne, po namirnice besprijeorne, neutralne na okus i miris, primjerene za višekratnu upotrebu, ne sadrže BPA i primjerene su za kuhanje Sous Vide. Namirnica pohranjena u Statusovoj vakuumskoj vrećici će ostati nepromijenjena i pola godine nakon pohranjivanja.

Na kvalitetu vakuumskih vrećica i folije u roli utječe debljina vrećice, kombinacija materijala i visina rebrastog profila.

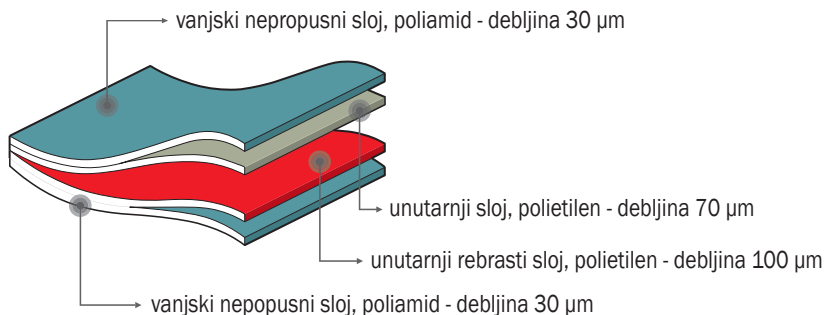
Debljina vrećice; Statusove vrećice su sastavljene iz 100 µm glatke folije i 130 µm rebraste folije. Rebrasti profil u cik-cak uzorku omogućava da zrak iz vrećice bude odstranjen učinkovitije.

Kombinacija materijala; Statusove vrećice su iz poliamida (PA) i polietilena (PE), koji imaju svako svoju funkciju za kvalitetno vakuumiranje. Poliamid u vanjskim slojevima garantira nepropusnost kisika, što znači kvalitetnije pohranjene namirnice. U usporedbi sa konkurentskim robnim markama Statusove vrećice imaju najdeblji sloj poliamida PA (30 µm), što garantira visoku kvalitetu pohranjenih namirnica.

Visina rebrastog profila Statusovih vrećica je bar 0,2 mm, što jamči jednaku kvalitetu vakuumiranja kroz sve cikluse. Kod tanjih vrećica se često dešava da su početni ciklusi zadovoljivi, kasnije ni kvalitetni aparati ne mogu postići dostatan podtlak.

Statusove vakuumske vrećice i folija u roli su primjerene za upotrebu sa svim vakuumskim aparatima.

SASTAV VREĆICE



FOLIJE U ROLI I VREĆICE ZA VAKUUMIRANJE

Folija u roli	čtetveroslojna folija (PA/PE) • dužina 3000 mm x širina 200 mm, 4-dijelni set • dužina 3000 mm x širina 280 mm, 3-dijelni set • dužina 3000 mm x širina 120 mm (za salame), 5-dijelni set • dužina 3000 mm x širina 350 mm, 3-dijelni set
Vrećice	čtetveroslojna folija (PA/PE) • dužina 280 mm x širina 200 mm, 40-dijelni set i 100-dijelni set • dužina 360 mm x širina 280 mm, 25-dijelni set i 100-dijelni set • dužina 550 mm x širina 120 mm (za salame), 30-dijelni set i 100-dijelni set • dužina 400 mm x širina 350 mm, 25-dijelni set i 100-dijelni set
Debljina folije	100 µm (gladak dio) / 130 µm (nazubljen, rebrasti dio folije)
Kvaliteta folije	nepropusna, dvoslojna, po namirnice besprijeokorna, neutralnog okusa i mirisa, primjerena za višekratnu upotrebu, primjerena za mikrovalovnu pećnicu i Sous Vide kuhanje

6. SAVJETI PRI POTEŠKOĆAMA U DJELOVANJU

SMETNJE:	POMOĆ:
BV500 ne reagira na aktiviranje tipki.	• Provjerite da li je električni kabel neoštećen i da li je utikač u utičnici. • Provjerite da li se napon naveden na tipskoj ploči slaže sa naponom vaše mreže. Provjerite napon mreže ispitivačem toka ili priključite na istu utičnicu drugi električni aparat. • Aparatima ugrađen vakuumski prekidač koji se uslijed pregrijavanja sam isključio. Po određenom vremenu će biti ponovno spreman na upotrebu. Preporučujemo da poštujete 120 sekundi razmaka među pojedinačnim vakuumiranjima.
Vrećice nisu do kraja vakuumirane.	• Provjerite da li ste pravilno vakuumirali - da li je vrećica tijekom vakuumiranja bila u sredini vakuumskeg kanala. • Provjerite da li je prvi zavareni rub vrećice koji ste sami izradili pravilan. • Provjerite ispravnost vrećice - da nije probušena, rastrgana ili kako drugačije oštećena. Test: Zavarite vrećicu i potopite je u vodu. Na oštećenim mjestima će se pojaviti mjehurići zraka. • Tokom vakuumiranja provjerite možete li podići poklopac aparata. Možete li, niste dovoljno jako pritisnuli poklopac. Ponovite postupak vakuumiranja.
Vrećica gubi vakuum.	• Provjerite rub vrećice - ne smije biti naboran, masan niti vlažan i ne smije sadržavati ostatke hrane. Otvorite vrećicu, očistite je i ponovno zavarite. • Provjerite cijelu vrećicu. Namirnice s oštrim rubom (npr. kosti) prije varenja obložite kuhinjskim papirom.
Vrećica se topi ili se ne da zavariti u potpunosti.	• Provjerite da li je unutarnja strana vrećice na mjestu gdje želite variti čista, nije masna, mokra ili vlažna. • Provjerite debljinu vaše vakuumske vrećice. Savjetujemo da koristite vakuumske vrećice debljine najmanje 100/130 μ.
BV500 ne vakuumira posude odnosno posude ne zadržavaju vakuum.	• Provjerite da li su cijev i nastavak za vanjsko vakuumiranje pravilno pričvršćeni (pogledaj točku 5 na skici i sliku 8). • Provjerite pravilan položaj i stanje brtve posude. • Provjerite da li je ventil posude čist i suh. Po potrebi ga ponovno rastavite i očistite.
Pokušali ste zavakuumirati namirnicu koja sadrži previše tekućine.	Na donjoj strani aparata je spremnik tekućine koji omogućava pražnjenje eventuale suvišne tekućine. Za precizne upute o njegovoj upotrebi pročitajte točku 2.2.6.
Nastale poteškoće se ne mogu ukloniti.	Obavezno kontaktirajte navedenu adresu servisa. Aparat možete popraviti samo pri ovlaštenom specijaliziranom osoblju. U suprotnom gubite pravo na korištenje garancije i proizvođač ne preuzima odgovornosti.
Aparat vrećicu zavari nekoliko puta (do 5 puta) nakon čega izgleda kao da više ne vakuumira.	VAŽNA OBAVIJEST O VREĆICAMA: Savjetujemo da za vakuumiranje koristite vakuumske vrećice debljine bar 100/130 μ . Na tržištu ih je dosta, a budite pozorni na kvalitetu. Ukoliko debljinu željene vrećice ne možete utvrditi, savjetujemo da koristite originalne Statusove vrećice i folije u roli, koje su dvoslojne sa debljinom od 100 i 130 μ .

7. GARANCIJA

Valjanost garancije Statusovog vakuumskog aparata STATUS BV500 je dvije godine.

Obaveza vrijedi od dana kupovine i ne obuhvaća pravo na korištenje garancije u slučaju kvara uslijed nepoštivanja uputstava za upotrebu, održavanja i čišćenja, odnosno radi nepravilne upotrebe ili upotrebe za druge namjene od predviđenih. Za korištenje garancije morate obavezno priložiti račun, zato ga, molimo vas, pohranite.

Pojave li se pitanja u vezi djelovanja aparata, servisa, korištenja garancije ili komentari, kontaktirajte nas na:

STATUS izvorna kućna pomagala d.o.o. Karlovac
Smičiklasova 5c, 47000 Karlovac

Servisni telefon: +385 (0)47 421 246

Više informacija pronaći ćete i na internet stranici www.status-trgovina.hr.

8. IZJAVA O SUKLADNOSTI

Aparat je u skladu sa svim europskim odrednicama i direktivama (izrazi su u originalu, tj. slovenski):

- a.) Pravilnik o električnoj opremi, namijenjen upotrebi unutar određenih granica napona (Službeni list RS, broj 27/2004, 17/2011, 71/2011); LVD Directive 2014/35, 2006/95/EC
- b.) Pravilnik o elektromagnetskoj kompatibilnosti (Službeni list RS, št. 84/2001, 32/2002, 32/2006); EMC Directive 2014/30, 2004/108/EC

CE izjava sukladnosti garancija je da je naprava sigurna, pregledana i testirana i da odgovara svim zahtjevima koji su navedeni u važećim standardima, direktivama i propisima.

CE Izjava o sukladnosti za označavanje CE nalazi se kod prodavatelja i može se dostaviti na zahtjev kupca.

9. TABELA USPOREDBI POHRANJIVANJA NAMIRNICA

Prema podacima razvojnog odjela poduzeća Status.

9.1. POHRANJIVANJE NAMIRNICA U HLADNJAKU

Vrsta namirnica	Pohranjivanje bez vakuuma	Vakuumsko pohranjivanje u vakuumskim posudama
Kuhane namirnice	2 dana	10 dana
Svježe meso	2 dana	6 dana
Svježa perad	2 dana	6 dana
Kuhano meso	4-5 dana	8-10 dana
Svježe ribe	2 dana	4-5 dana
Narezak	3 dana	6-8 dana
Dimljene kobasice	90 dana	365 dana
Tvrđi sirevi	10-12 dana	25-35 dana
Mekani sirevi	5-7 dana	13-15 dana
Svježe povrće	5 dana	18-20 dana
Svježe bilje	2-3 dana	7-14 dana

Vrsta namirnica	Pohranjivanje bez vakuuma	Vakuumsko pohranjivanje u vakuumskim posudama
Oprana salata	3 dana	6-8 dana
Svježe voće	3-7 dana	8-20 dana
Slastice	5 dana	10-15 dana

Savjet: Namirnice pred vakuumiranjem primjereno ohladite.

9.2. POHRANJIVANJE NAMIRNICA NA KUHINJSKIM POLICAMA I U ORMARIĆIMA

Vrsta namirnica	Pohranjivanje bez vakuuma	Vakuumsko pohranjivanje u vakuumskim posudama
Kruh/peciva	2-3 dana	7-8 dana
Suhi kolačići	120 dana	300 dana
Sušene namirnice	10-30 dana	30-90 dana
Sirova riža/tjestenina	180 dana	365 dana
Kava/čaj	30-60 dana	365 dana
Vino	2-3 dana	20-25 dana
Bezalkoholna pića (zatvorena)	7-10 dana	20-25 dana
Bezalkoholna pića u vakuumskom vrču	2-3 dana	7-10 dana
Pekarski proizvodi	2-3 dana	7-10 dana
Lješnjaci, orasi ...	30-60 dana	120-180 dana
Krekeri/čips	5-10 dana	20-30 dana

9.3. POHRANJIVANJE NAMIRNICA U ŠKRINJI ZA ZAMRZAVANJE

Vrsta namirnica	Pohranjivanje bez vakuuma	Vakuumsko pohranjivanje u vakuumskim vrećicama
Svježe meso	6 mjeseci	18 mjeseci
Mljeveno meso	4 mjeseca	12 mjeseci
Perad	6 mjeseci	18 mjeseci
Ribe	6 mjeseci	18 mjeseci
Svježe povrće	8 mjeseci	24 mjeseca
Gljive	8 mjeseci	24 mjeseca
Bilje	3-4 mjeseca	8-12 mjeseci
Voće	6-10 mjeseci	18-30 mjeseci
Narezak	2 mjeseca	4-6 mjeseci
Pekarski proizvodi	6-12 mjeseci	18 mjeseci
Kava u zrnju	6-9 mjeseci	18-27 mjeseci
Mljevena kava	6 mjeseci	12-34 mjeseca
Kruh/peciva	6-12 mjeseci	18-36 mjeseci

U tabelama je navedeno tek približno vrijeme trajanja, jer ono ovisi o početnom stanju (svježine) i načina pripreme namirnica. Polazište nam je pohranjivanje namirnica na temperaturi +3°C / +5°C u hladnjaku i -18 °C u zamrzivaču.

10. INFORMACIJA O PRAVILNOM ODSTRANJIVANJU PROIZVODA U SKLADU S WEEE 2002/96/EC

Po isteku životnog vijeka, opremu ili dijelove opreme je potrebno odstraniti iz upotrebe. Odsluženi dijelovi se odlažu na deponij za industrijske otpatke u skladu sa važećim propisima:

- Uredba o ravnanju sa otpadnom električnom i elektronskom opremom (WEEE) (Službeni list RS, broj 107/2006) Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE)
- Pravilnik o ograničavanju upotrebe određenih opasnih tvari u električnoj i elektronskoj opremi (RoHS) (Službeni list RS, broj 102/2012)
- Pravilnik o promjeni pravilnika o ograničavanju upotrebe određenih opasnih tvari u električnoj ili elektronskoj opremi (Službeni list RS, št. 20/2014) Directive 2011/65/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment

Okolišu štetne komponente i dijelove iz aparata je potrebno odstraniti na tome posebno namijenjena mjesta.



Oznaka na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označava da po isteku njegovog životnog vijeka s njim nije dozvoljeno ravnati kao sa drugim kućanskim otpacima. Vaša dužnost je izrabljenu napravu predati na posebna skupna mjesta za izdvojeno prikupljanje otpada u okviru vaše lokalne zajednice, odnosno zastupniku koji se bavi prikupljanjem otpadne EE opreme.

Izdvojeno odstranjivanje pojedinih dijelova EE opreme sprečava negativne posljedice zagađenja okoline i nastanka opasnosti po zdravlje do kojeg može doći zbog neodgovarajućeg odstranjivanja proizvoda. Pored toga takvo odstranjivanje omogućava ponovnu preradu materijala iz kojega je proizvod izrađen i na taj način energetska i sirovinu uštedu.

Za detaljnije informacije o sakupljanju, razvrstavanju, ponovnoj upotrebi i recikliranju tog proizvoda obratite se izvođaču koji se bavi preuzimanjem otpadne EE opreme ili trgovini u kojoj ste opremu kupili.

Datum izrade Status BV500 je otisnut na garancijskom listu, kojeg ste dobili prilikom kupovine.

11. SADRŽAJ KOMPLETA

Komplet sadrži:

- 1 STATUS BV500 aparat za vakuumiranje i varenje
- 1 rolu folije širine 200 i dužine 1500 mm
- 1 rolu folije širine 280 i dužine 1500 mm
- 3 veće vrećice, dimenzije 280 x 360 mm
- 3 manje vrećice, dimenzije 200 x 280 mm
- 1 priključak za vakuumiranje posuda
- 1 ručni nož za rezanje folije
- 1 uputstva za upotrebu

