

SI

HR

EN

STATUS EV500

APARAT ZA VAKUUMIRANJE IN VARJENJE

APARAT ZA VAKUUMIRANJE I VARENJE

VACUUM PACKING MACHINE

**NAVODILA ZA UPORABO
UPUTSTVA ZA UPOTREBU
USER MANUAL**



STATUS
innovations

STATUS EASYVAC EV500

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 vrvica 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 zmanjšanimi 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 nepooblaščena 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 vakuumiranjami minimalno 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.) Preden ga uporabimo, mora biti aparat vedno popolnoma suh.
- e.) V primeru, da slučajno pride tekočina v notranjost aparata, se je potrebno posvetovati s prodajalcem ali pooblaščenim serviserjem.
- f.) Varilni trak ima teflonsko prevleko. Morebitne ostanke vakuumski folije odstranite z mehko krpo. Čiščenje varilnega traku je dovoljeno le, ko je aparat ohlajen. V nobenem primeru ne uporabljajte ostrih predmetov za odstranjevanje.

1.5. OPIS IN RAZLAGA DELOVANJA APARATA

Vakuumski aparat EasyVac EV500 je gospodinjski aparat namenjen vakuumiraju in varjenju vreč ter vakuumskih posod, natančneje dolgotrajnemu in kakovostnemu shranjevanju živil v vakuumu v vakuumskih vrečkah ali v vakuumski posode. 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 aroma v živilu,
- ščiti živila pred širjenjem plesni in bakterij,
- podaljša obstojnost živil,
- živila v za to razvite vrečke lahko shranjujemo v hladilnik in zamrzovalnik,
- preprečuje mešanje neprijetnih vonjav živil v hladilniku in zamrzovalniku.

Za podaljševanje svežine in obstojnosti živil uporabite tudi Statusove vakuumski posode, pokrove, zamaške, zapiralnik kozarcev za vlaganje in vreč, ki jih vakuumirate z ročno ali električno vakuumsko črpalko. Vse omenjene pripomočke lahko vakuumirate tudi s STATUS EV500, saj je poleg aparata priložena posebna cevka za vakuumiranje.

Z izdelkom sta pakirana tudi dva kompleta že izdelanih vakuumskih vreč ter dva kompleta folije v roli, iz katerih si dolžino vreč 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 poklicite ali pišite.

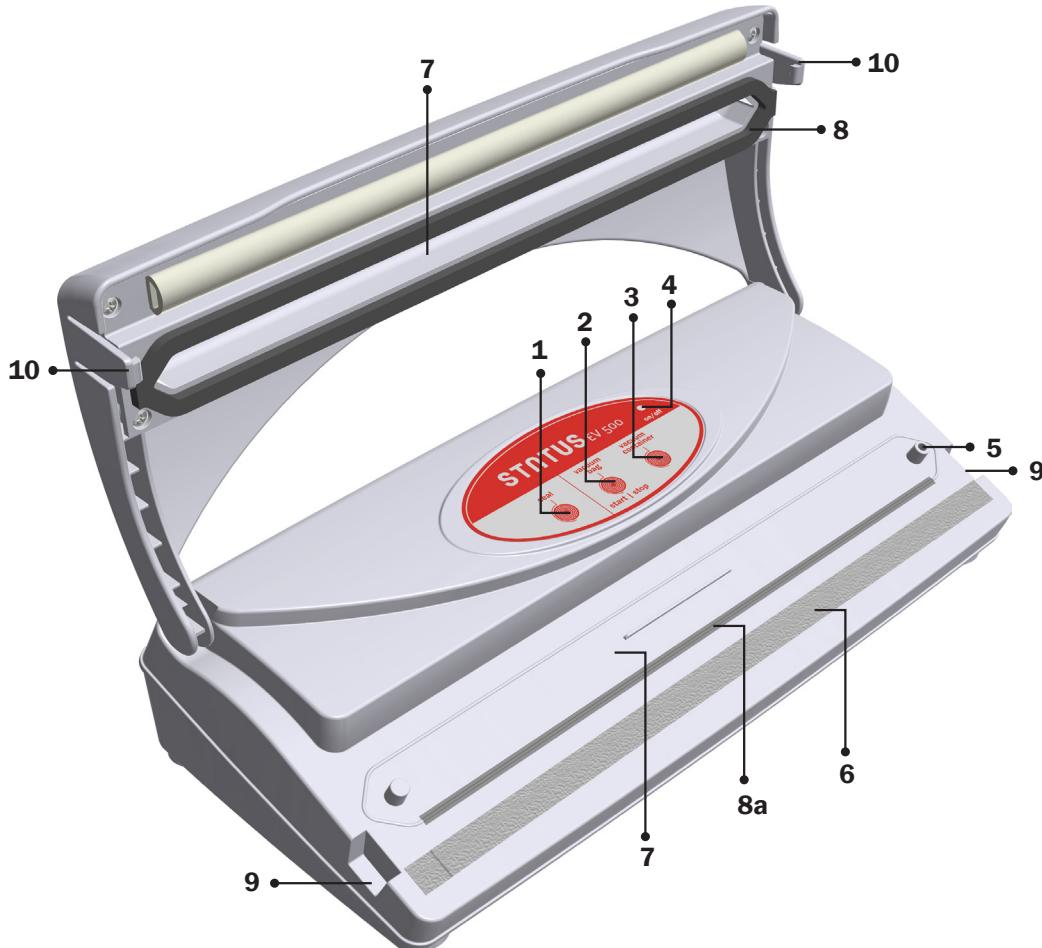
Za bolj nazorna navodila preglejte posnetek pravilne uporabe vakuumskega aparata, najdete ga na spletnem naslovu www.status.si.

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

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

1.6. SESTAVNI DELI FUNKCIJSKE NALEPKE

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 EasyVac EV500 z označenimi sestavnimi deli.

1.	Varjenje Začne se proces varjenja (brez vakuumiranja).
2.	Vakuumiranje vrečk Sprožitev postopka vakuumiranja in varjenja. Vrečka bo najprej vakuumirana in nato samodejno zavarjena. Start/Stop Tipka za začetek in konec ročnega vakuumiranja živil (za živila, ki so občutljiva na pritisk ali vsebujejo večjo količino vode).
3.	Vakuumiranje posod Vakuumiranje posod s pomočjo nastavka in cevke. Postopek vakuumiranja se samodejno prekine, ko je dosežen nastavljen podtlak.
4.	Vkllop/Izklop Ko aparat priklopimo, se lučka prižge. Ko aparat vari, luč sveti dvakrat bolj.
5.	Prikluček za cevko Za vakuumiranje vakuumskih posod.
6.	Varilni trak Rjave barve, ki ga nikakor ne smete odstraniti.
7.	Vakuumski prostor Da bi zavakuumirali živilo, mora biti vrečka v vakuumskem prostoru znotraj izbočenega dela.
8.	Tesnilo na pokrovu zgoraj
8a.	Silikonsko tesnilo
9.	Prostor za zaklopko
10.	Zaklopka za zaklepanje aparata (pri ročnem vakuumiranju)

1.7. TEHNIČNI PODATKI

Mere	dolžina: 340 mm širina: 170 mm višina: 105 mm
Teža	približno 2,8 kg
Material	ABS plastika (zunanje ohišje)
Črpalka	enobatna črpalka (samomazalna – vzdrževanje ni potrebno)
Vakuumska moč	-750 mbar
Motor	230V, 50Hz avtomatski izklop v primeru pregrevanja
Obrati	2900 obratov/min
Transformator	220V AC, 50Hz/24V AC 0,8A /12V AC 0,4A
Črpalni volumen	14 litrov/min
Krmiljenje	elektronsko
Nazivna moč in napetost aparata	200W, 230 V AC

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, začnite uporabljati aparat po naslednjih navodilih:

2.2.1. APARAT VKLJUČITE V ELEKTRIKO IN GA PRIPRAVITE ZA DELO

Vsički ko začnete z vakuumiranjem, najprej enkrat poženite aparat »na suho«. Pokrov EV500 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

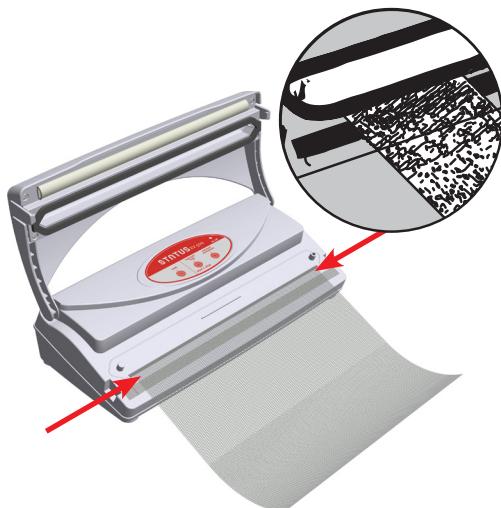
Če shranjujete v že narejeno vrečko, preskočite točko 2.2.2. in nadaljujte pri točki 2.2.3.

Statusove folije v roli so v treh širinah: 200, 280 in 120 milimetrov (za salame).

- a.) Določite dolžino folije, ki jo potrebujete. Vrečka je primerne dolžine, ko k dolžini živila, ki ga želite zavakuumirati, **dodate še 5 centimetrov**. Če želite vrečko ponovno uporabiti morate za vsako nadaljnjo uporabo, torej varjenje, upoštevati še dodatnih 2,5 centimetrov (oziroma dokler dolžina vrečke dopušča ponovno uporabo).
- b.) Folijo odrežite s priloženim nožem.
- c.) Folijo položite na varilni trak do črnega tesnila. Pazite, da bo rob folije gladek (brez gub) in brez zavihkov (glej sliko 2).
- d.) Zaprite aparat in pritisnite na tipko Varjenje (na sliki 1 označena s številko 1). Z roko pritisnite na sredino pokrova aparata in ga držite nekaj sekund pritisnjene.

nega. Pokrov aparata se samodejno prisesa in nato zavari vrečko (v času varjenja kontrolna lučka sveti s polno močjo).

- e.) Po končanem postopku varjenja se pokrov aparata rahlo privzdigne. Pokrov odprete do konca in preverite varilni rob, ki mora biti po celi širini gladek in enakomeren, ne sme biti naguban.



Slika 2: Pri varjenju mora biti vrečka na varilnem traku - do črnega tesnila kot prikazujeta puščici (in ne čez).

OPOZORILO: Pri novem ali pri dolgo neuporabljenem aparatu so tesnila lahko toga. Enako se dogaja, če je aparat shranjen na nižjih temperaturah od sobne. Zato priporočamo, da pri izdelavi in vakuumirjanju vrečk z obema rokama pritisnite na pokrov aparata ali pa aparat zaklenite in pritisnite pokrov z eno roko po sredini. Pritisak naj bo odločen!

2.2.3. ŽIVILO VSTAVITE V VREČKO IN VAKUUMIRAJTE

- a.) Vrečka mora biti vedno vsaj 5 centimetrov daljša kot prostor, ki ga zavzame živilo, ki ga bomo zavakuumirali.
- b.) Živila, ki jih želite vakuumirati, vstavite v vrečko.
- c.) Bodite pozorni, da so notranji robovi folije čisti, suhi in brez ostankov hrane.*



Slika 3: Pri vakuumirjanju mora biti vrečka nameščena v vakuumskem prostoru, do pregrade na sredini vakuumskega prostora.

- d.) Napolnjeno vrečko položite na delovno površino pred aparatom in jo potegnite do sredine vakuumskega prostora (do pregrade na sredini – glej sliko 3).
- e.) Pazite, da vrečka ni nagubana (ravna mora biti na varilnem traku in v vakuumskem prostoru).
- f.) Zaprite aparat, pritisnite pokrov in tipko Vakuumiranje vrečke (na sliki 1 označeno z 2). Pokrov držite pritisnjeni.
- g.) Vrečka bo samodejno zavakuumirana in zavarjena. Visoka moč sesanja v EV500 bo poskrbela, da po pokrov med delovanjem in zaprti legi. V času, ko aparat vari, sveti kontrolna lučka s polno močjo (na sliki 1 označeno s 4).
- h.) Po končanem postopku počakajte, da pokrov popusti in preverite zavakuumirano vrečko – zavarjeni rob mora biti gladek in čist.

* PRIPOROČILO:

Pri vakuumirjanju mastnih suhomesnatih izdelkov (predvsem slanine) priporočamo, da robe vrečke najprej zavihate navzven, položite živilo v vrečko in nato robe spet zavihate nazaj. Tako se robovi ne bodo zamastili.

OPOZORILO: Če opazite, da začne aparat med vakuumiranjem iz živila vleči tekočino, postopek vakuumiranja **TAKOJ** prekinete s tipko Stop (na sliki 1 označeno z 2, ista tipka za Vakuumiranje vrečke/Start/Stop). Stop lahko pritisnete le v času, dokler aparat vakuumira (ko vari, Stop ne deluje več).

Tovrstno živilo vakuumirajte s funkcijo ročnega vakuumiranja.

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, solate, kruh, peciva, gobe), 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 živila, občutljivega na pritisk.

Imejte v mislih, da morate pri mehkih in vlažnih živilih še posebej **pozorno spremljati** dogajanje v vrečki med vakuumiranjem.

- a.) Vrečko z živilom vstavite v sredino vakuumskega prostora – do pregrade v sredini.
- b.) Zaprite pokrov in ga zaklenite s stranskimi zaklopkami na obeh straneh istočasno (na sliki 1 označeno z 9 in 10). Zaklenete ga tako, da pritisnete na rob pokrova in zaklopko potisnete vodoravno navznoter v prostor pripravljen zanjo (glej spodnje slike).
- c.) Pritisnite pokrov in aktivirajte tipko Start/Vakuumiranje vrečke (2). Pokrov držite pritisnjeni nekaj sekund.



Slika 4: Vakuumski aparat zaklenete tako, da pritisnete na rob pokrova aparata (tam, kjer prikazuje slika) in zaklopko potisnete navznoter, obe hstrani krati.

- d.) Ko ocenite, da je izsesanega dovolj zraka (pri optimalni količini - toliko, da ne poškodujete mehkih živil, oz. ko vidite, da začne proti aparatu polzeti tekočina iz živil), pritisnite isto tipko za Stop (2). Črpalka se v tem trenutku ustavi in začne se varjenje.
- e.) V času, ko aparat vari, kontrolna lučka Vklop/Izklop sveti s polno močjo (Stop lahko pritisnete le, dokler aparat vakuumira; ko je začel variti, funkcija Stop ne deluje več).
- f.) Odklenite aparat: pritisnite na oba robova naenkrat in zaklopki se odpreta.
- g.) Preverite zavarjeni rob – če ni čist in enakomeren, ponovite varjenje samo na robu vrečke (kot pri postopku izdelave vrečke iz role). Priporočamo, da pri ročnem vakuumiraju to vedno naredite.



Slika 5: Prikaz odklenjenega vakuumskoga aparata (zaklopka je odprta).



Slika 6: Prikaz zaklenjenega vakuumskoga aparata (zaklopka je potisnjena navznoter).

NASVET: Aparat lahko zaklene 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.

2.2.5. VAKUUMIRANJE VAKUUMSKIH POSOD IN POKROVOV

Osnovna oprema EV500 vključuje tudi cevko s priključkom za vakuumiranje Statusovih vakuumskih posod in pokrovov.

- a.) Odprtino cevi nastavite na priključek (na sliki je označen s številko 5), ki se nahaja na vakuumskem prostoru aparata.

- b.) Cev s priključkom potisnite na ventil izbrane vakuumske posode (ventil je okrogli del na sredini pokrova).
- c.) Aktivirajte tipko Vakuumiranje posod (na sliki 1 označeno s 3) in posoda se vakuumira. Ko je 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 7: Prikaz vakuumiranja vakuumskih posod.

2.2.6. STE VAKUUMIRALI ŽIVOLO, KI VSEBUJE VELIKO KOLIČINO VODE?

Če pri delu z vakuumskim aparatom pride do težav, so nasveti za njihovo odpravljanje zbrani tudi v točki 6.

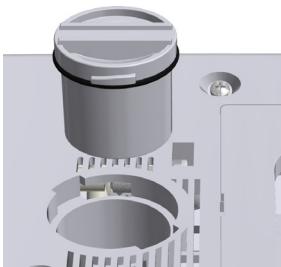
Z vakuumskim aparatom ni dovoljeno vakuumirati živil, ki vsebujejo veliko količino vode! Da se aparat zaradi neupoštevanja navodil ne bi uničil in tekočina slučajno zade v sistem, je preventivno narejen zbirnik, ki omogoča zbiranje manjše količine tekočine in njeno praznjenje.

Funkcija posodice na spodnjem delu aparata je zbiranje morebitno zavakuumirane tekočine iz živil. Najdete jo na spodnjem delu aparata – prozorni okrogli del. Da bi izpraznili tekočino:

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

OPOZORILO: Zbirnik je le preventivna zaščita za manjše količine tekočine (nekaj kapljic). Če opazite, da je aparat potegnil tekočino, potem z vakuumiranjem TAKOJ prenehajte. Zbirnik očistite po napisanih navodilih in če je tekočine več kot $\frac{1}{2}$ dcl obvezno kontaktirajte servis. Da do težav ne bi prihajalo, je za optimalno in pravilno delovanje aparata potrebno dosledno upoštevati zgoraj navedena navodila.

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



Slika 8: Zbirnik morebitne tekočine.

3. PRAKTIČNI NASVETI ZA VAKUUMIRANJE

Shranjevanje v vakuumu ni zamenjava za zamrzovanje, gretje ali konzerviranje. Živila morajo biti kljub vakuumskemu 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 vakuumirjanju 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 špinaco, 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 papirnatni brisači.

Za nekajdnevno shranjevanje listnate zelenjave (npr. zelene solate) svetujemo vakuumski 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 primerena za zamrzovanje, temveč le za sušenje. Bazilika, pehtran, koper, peteršilj in drobnjak se ne susijo, ampak zamrzujejo, ker v nasprotnem izgubijo preveč okusa.

Gobice, surovi česen in surov krompir: Močno pripomočamo 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 potreben blanširati. Svetujemo, da gobe pred vakuumiranjem za kakšno uro zamrznete. Gob pred pripravo ne odtalite, ampak jih še zamrznjene kuhanje 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 vakuumsko 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 žaltavost, nezaželena sprememba barve, plesen in bakterijske tvorbe, izguba okusa, vitaminoval in aromo. Shranjevanje živil v vakuumu tovrstne nezaželene posledice upočasni in omogoča podaljševanje roka trajanja ter ohranjanje kvalitete.

Le s pomočjo vakuma, odstranjevanja kisika iz vakuumskih vrečk ali posod z ročno ali električno črpalko, dosežemo potrebno stanje za podaljševanje obstojnosti živil. Ko vakuuumiramo, v posodah ali vrečkah ustvarimo podtlak.

4.2. KAJ JE OŽIG ZARADI ZAMRZNITVE?

Znaki ožiga so žaltavost 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 žaltav 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 prarastejo 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 uporabljajmo le živila najboljše kvalitete. Pri nekaterih živilih je potrebno blanširanje (živila poparimo), da se pri zamrzovanju oz. globinskom 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 shranujemo 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 zamrzujejo. Pri

ponovnem zamrzovanju nastanejo mehanske poškodbe in poveča se možnost pokvarljivosti. Razgradijo se okus, barva in aroma. Mikroorganizmi (bakterije, plezeni) 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.

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

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

in 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 shramimo 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, dvo-slojne, živilsko neoporečne, neutralne 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. Nareben profil v cikcak vzorcu omogoča, da je zrak iz vrečke odstranjen bolj učinkovito.

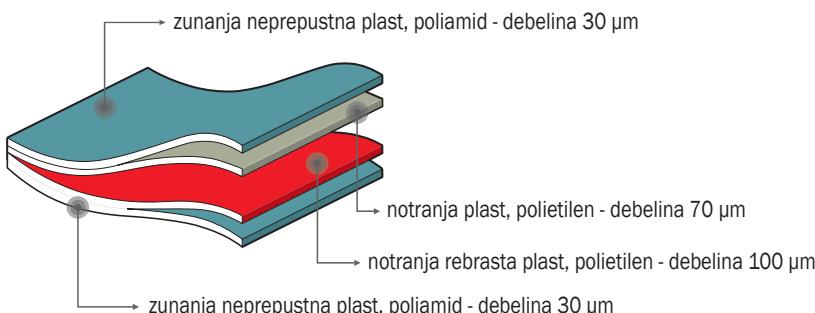
Kombinacija materialov: Statusove vrečke so iz poliamida (PA) in polietilena (PE), ki imata vsak svojo funkcij-

jo pri kakovostnem vakuumiraju. Poliamid v zunanjih plasteh zagotavlja neprepustnost kisika, kar pomeni kakovostno shranjeno živila. V primerjavi s konkurenčnimi znamkami imajo Statusove vrečke najdebeljejo 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 cikluse. 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 aparativ.

SESTAVA VREČKE



FOLIJE V ROLI IN VREČKE ZA VAKUUMIRANJE

Folija v roli	štiriplastna folija (PA/PE) <ul style="list-style-type: none">• 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) <ul style="list-style-type: none">• 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. PRIMERJALNE TABELE SHRANJEVANJA ŽIVIL

Po podatkih razvojnega oddelka podjetja Status.

6.1. SHRANJEVANJE ŽIVIL V HLADILNIKU

Vrsta živil	Shranjevanje brez vakuma	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.

6.2. SHRANJEVANJE ŽIVIL V KUHINJSKIH OMARICAH IN NA POLICAH

Vrsta živil	Shranjevanje brez vakuuma	Vakuumsko shranjevanje v vakuumskih posodah
Kruh/žemlje	2-3 dni	7-8 dni
Suhu 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

6.3. 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 zrnu	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.

7. NASVETI PRI MOTNJAH DELOVANJA

MOTNJE PRI DELOVANJU:	POMOČ:
EV500 ne reagira na aktiviranje tipk.	<ul style="list-style-type: none">Preverite, če je električni kabel nepoškodovan in če je vtikač v vtičnici.Preverite, če se zahtevana napetost (navedená 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 vakuumiranjami.
Vrečke niso do konca zavakuumirane.	<ul style="list-style-type: none">Preverite, če ste vakuumirali po pravilnem postopku. Preberite navodila še enkrat.Prepričajte se, da je bila vrečka pri vakuumiraju 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 dvignite 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.	<ul style="list-style-type: none">Preverite če je rob vrečke naguban, masten ali vlažen oz. če so na njem ostanki hrane. Odprite vrečko, jo očistite in jo ponovno zavarite.Preverite celotno vrečko. Živila z ostrim robom (npr. kosti) obložite s papirnatimi brisačami še pred varjenjem.
Vrečka se topi ali se ne da zavariti v celoti.	<ul style="list-style-type: none">Preverite, če je notranja stran vrečke, kjer želite variti, čista, da ni mastna, mokra ali vlažna.Preverite kakšna je debelina vaše vakuumske vrečke. Svetujemo, da uporabljate vakuumske vrečke debeline najmanj 100 µm (gladek, nepregan del) in 130 µm (narebren, pregan del folije) oz. debelina pregane folije mora biti obvezno nad 0,2 mm.
EV500 ne vakuumira posod oz. posode ne zadržijo vakuuma.	<ul style="list-style-type: none">Preverite, če je cevka s priključkom za vakuumiranje posod pravilno pritrjena (glej točko 5 na sliki 1 in sliki 7).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 zavakuumirati 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). Popravila se izvajajo le v servisnem centru podjetja Status. 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 želene vrečke ne morete ugotoviti, svetujemo, da uporabljate originalne Statusove vrečke in folije v roli, ki so dvoslojne z debelino 100 in 130 µ.

8. GARANCIJA

Za Statusov vakuumski aparat STATUS EV500 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:

- a.) 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
- b.) Pravilnik o elektromagnetski 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 ustrezla 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 odvrže na deponijo za industrijske odpadke v skladu z veljavnimi predpisi:

- Uredba o ravnjanju 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 gospodinjskimi odpadki. Vaša dolžnost je, da izbrano 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 recikliraju 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 zbiralnice 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 EV500 je odtisnen na garancijskem listu, ki ste ga dobili ob nakupu.

11. SESTAVA KOMPLETA

Komplet vključuje:

- 1 STATUS EV500 aparat za vakuumiranje in varjenje
- 1 rola folije širine 200 in dolžine 1500 mm
- 1 rola folije širine 280 in dolžine 1500 mm
- 3 velike vrečke, dimenzij 280 x 360 mm
- 3 male vrečke, dimenzij 200 x 280 mm
- 1 priključek za vakuumiranje posod
- 1 ročni nož za rezanje folije
- 1 navodila za uporabo

STATUS EASYVAC EV500

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 °C, prosjek temperatura u 24 sata ne smije premašivati +35 °C. Najniža dozvoljena temperatura okoliša je -5 °C.

Zrak iz okoliša mora biti čist, relativna vlažnost ne smije premašivati 50% pri maksimalnoj temperaturi od +40 °C. Više relativne vlage su dozvoljene pri nižim temperaturama okoliša (npr. 90% pri +20 °C).

1.2. SIGURNOSNE UPUTE

- a.) Prostor na koji postavljate aparat za vakuumiranje i varenje odaberite pažljivo. Radna površina mora biti suha i normalno temperirana (ne vruća), ne smije biti u blizini toplinskog tijela (npr. ploče za grijanje) ili izvora vode.
- b.) Provjerite mrežni kabel i utičnicu, prije nego priključite aparat u električni krug.
- c.) Aparat čistite isključivo suhom ili minimalno navlaženom krpom.
- d.) Tijekom upotrebe nikad ne dodirujte vareći trak (br. 6 na slici 1), koji može biti vruć i opeći vas.
- e.) Aparat koristite isključivo za namjene opisane u uputstvima.
- f.) Ukoliko je priključni kabel oštećen, zamijeniti ga treba proizvođač, njegov serviser ili dr. osposobljena osoba.
- g.) Aparat mogu koristiti djeca od 8. godine starosti i starije osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili bez iskustva odnosno predznanja, sve dok su pod nadzorom ili poučeni glede upotrebe aparata na siguran način od odgovorne osobe, te su svjesni potencijalne opasnosti.
- h.) Djeca se ne smiju igrati sa aparatom. Djeca ne smiju čistiti i održavati aparat bez nadzora.
- i.) Garancija prestaje vrijediti, ukoliko:
 - aparat proba popraviti neovlaštena i nestručna osoba,
 - aparat koristite za druge namjene od predviđenih,
 - se ne pridržavate sigurnosnih propisa i uputstava za upotrebu.

Proizvođač ne preuzima odgovornost za ozljede koje proizlaze iz nepravilne upotrebe ili su posljedica nepoštivanja uputstava.

1.3. VREMENSKI PRIKAZ DJELOVANJA

Za pravilno djelovanje aparata, među pojedinim vakuumiranjima mora proći minimalno 120 sekundi.

1.4. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

- a.) Pred čišćenje isključite utikač aparata iz mreže.
- b.) Za čišćenje aparata uporabite mekanu, suhu ili navlaženu krpu. Ne koristite hrapave spužve ili sredstva za poliranje jer bi mogli ošteti ili ogrebatи površinу pojedinih sastavnih dijelova. Nikada nemojte potopiti aparat u vodu ili ga staviti pod tekuću vodu. Nikada nemojte direktno nanositi sredstva za čišćenje po unutarnjoj ili vanjskoj strani aparata.
- c.) Naljepnica s tipkama na gornjoj strani je u cijelosti presvučena zaštitnom folijom i može se obrisati vlažnom krpom.
- d.) Pred upotrebu aparat uvijek mora biti potpuno suh.
- e.) U slučaju da tekućina uđe u unutrašnjost aparata potrebno je posavjetovati se sa prodavačem ili ovlaštenim serviserom.
- f.) Vareći trak ima teflonsku navlaku. Eventualne ostatke vakuumske folije odstranite mekanom krpom. Čišćenje varećeg traka je dozvoljeno samo kada je aparat ohlađen. Ni u kom slučaju ne koristite oštре predmete za odstranjanje.

1.5. OPĆE INFORMACIJE

Vakuumski aparat STATUS EasyVac EV500 je kućanski aparat namijenjen vakuumiranju i varenju vrećica te vakuumskih posuda, preciznije, dugotrajnom i kvalitetnom pohranjivanju namirnica u vakuumu, vakuumskim vrećicama ili vakuumskim posudama. Predstavnik je nove generacije Statusovih vakuumskih aparata, razvijen kako bi za korisnike bio još jednostavnije upotrebe. Razvijen je i proizvodi se u poduzeću Status d.o.o. Metlika, Slovenija.

Najveće prednosti pohranjivanja u vakuumu su:

- čuvanje vitamina, minerala, hranljivih tvari i aroma u namirnici,
- zaštita namirnica pred širenjem pljesni i bakterija,
- produžavanje postojanosti namirnica,

- namirnice u za to razvijene vrećice možemo pohrnjivati u hladnjaku ili zamrzivaču,
- sprečava miješanje neugodnih mirisa namirnica u hladnjaku i zamrzivaču.

Za produžavanje svježine i postojanosti namirnica upotrebite u Statusove vakuumske posode, poklopce, čepove, zatvarač staklenki i vrč, koje vakuumirate ručnom ili električnom pumpicom. Sva spomenuta pomagala možete vakuumirati i STATUS-ovim EV500, 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.

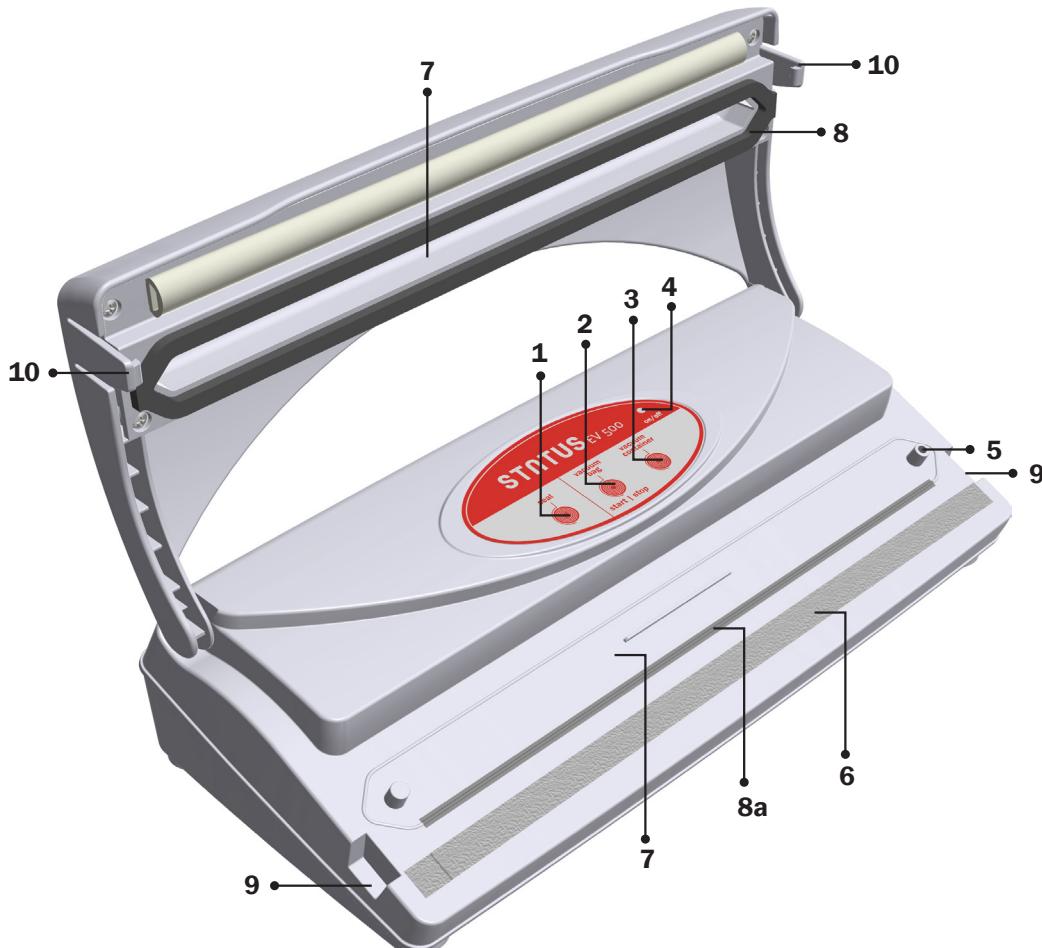
Molimo da pred prvu u upotrebu pažljivo pročitate uputstva i istih se pridržavate. Pojavi li se kakvo god pitanje, mišljenje ili komentar, pozovite nas ili pišite.

Za preciznije upute pregledajte snimak pravilne upotrebe vakuumskog aparata koji se nalazi na internet adresi www.status-trgovina.hr. Na adresi www.status-trgovina.hr su dostupna uputstva u elektronском формату.

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 slici 1 je predstavljen model vakuumskog aparata. U nastavku su pri objašnjenju postupaka djelovanja navedeni brojevi na jednak način kao na slici.



Slika 1: STATUS EV500 sa označenim sastavnim dijelovima.

1.	Varenje Počinje proces varenja (bez vakuumiranja).
2.	Vakuumiranje vrećica Iniciranje postupka vakuumiranja i varenja (vrećica će biti prvo vakuumirana i potom samostalno zavarena). Start/Stop Tipka za početak i kraj ručnog varenja namirnica (za namirnice osjetljive na pritisak ili koje sadržavaju veću količinu vode).
3.	Vakuumiranje posuda Vakuumiranje posuda pomoći nastavka i cjevčice. Postupak vakuumiranja se samoinicijativno prekine kada dostigne željeni podtlak.
4.	Ukllop/Iskllop Kada aparat uključimo u elektriku, upali se žarulja. Kada aparat vari, žarulja svijetli dva puta jače.
5.	Priklučak za cjevčicu Uz pomoć koje se vakuumiraju posude.
6.	Vareći trak Smeđe boje kojeg nikako ne smijete odstraniti.
7.	Vakuumski prostor Kako bi vakuumirali namirnicu, vrećica mora biti u vakuumskom prostoru unutar brtvi.
8.	Brtva na gornjem poklopcu
8a.	Silikonska brtva
9.	Prostor za skloplku
10.	Skloplka za zaključavanje aparata (pri ručnom vakuumiranju)

1.7. TEHNIČKI PODACI

Mjere	dužina: 340 mm Širina: 170 mm visina: 105 mm
Težina	približno 2,8 kg
Materijal	ABS plastika (vanjsko kućište)
Pumpica	jednobatna pumpica (samomazajuća – ne treba održavanje)
Vakuumska moć	-750 mbar
Motor	230V, 50Hz Autorsko isključivanje u slučaju pregrijavanja.
Okretaji	2900 okretaja/min
Transformator	220V AC, 50Hz/24V AC 0,8A /12V AC 0,4A
Volumen pumpanja	14 litara/min
Punjjenje	elektronsko
Nazivna snaga i napon aparata	200W, 230 V AC

2. UPOTREBA

2.1. OPĆE UPUTE

- a.) Pri vađenju aparata iz ambalaže provjerite ima li sve sastavne dijelove i je li stanje aparata i pripadajućih dijelova besprijekorno.
- b.) Pred prvom upotrebotom obavezno pročitajte uputstva za upotrebu.
- c.) Aparat je zbog svoje funkcionalnosti i upotrebljivosti primijeren za pohranjivanje na kuhinjskom radnom pultu. Položite ga na ravnu, glatku površinu gdje je dovoljno prostora za pohranjivanje u vrećice.

2.2. UPUTSTVA ZA UPOTREBU

Nakon što ste se upoznali sa općim i sigurnosnim uputstvima, možete početi koristiti aparat prema sljedećim uputama:

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 EV500 poklopite i pritisnite tipku **Varenje**. Vareći trak će se zagrijati i aparat je spremjan za upotrebu.

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

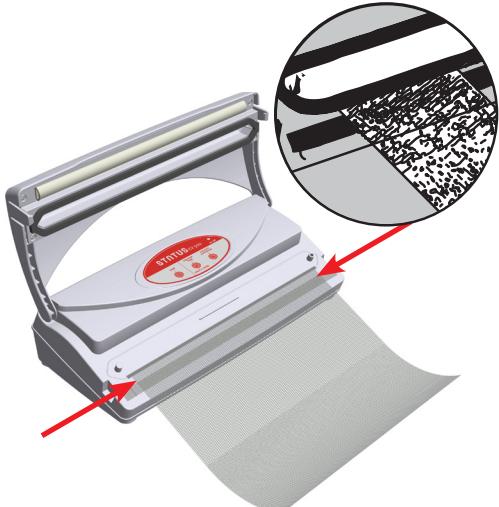
2.2.2. IZ FOLIJE U ROLI NAČINITE VREĆICU

Statusove role folije su u tri širine, 200, 280 i 120 milimetara (za salame).

- a.) Odredite dužinu folije koju trebate. Vrećica je primjereni dužine kada dužini namirnice koju vakuumirate dodate još 5 centimetara. Želite li vrećicu ponovno upotrijebiti, morate za svaku sljedeću upotrebu, odnosno varenje, dodati po 2,5 centimetra (odnosno dok veličina vrećice dopušta ponovnu upotrebu).
- b.) Foliju odrežite priloženim nožem.
- c.) Foliju položite na vareći trak do crne brtve. Pazite da rub folije **bude gladak** (bez nabora) i **bez zavijutaka** (gleđaj sliku 2).
- d.) Zatvorite aparat i pritisnite tipku **Varenje** (na slici 1 označena brojem 1). Rukom pritisnite sredinu poklopca aparata i držite ga nekoliko sekundi pritisnutog. Poklopac aparata se samostalno priljubi i zavari

vrećicu (u trenutku varenja kontrolna žarulja svijetli punom moći).

- e.) Po okončanom varenju poklopac aparata se blago uzdiigne. Poklopac otvorite do kraja i provjerite vareći rub, koji mora biti po cijeloj širini gladak i jednakomjeran, nenaboran.



Slika 2: Pri varenju mora biti vrećica na varećem traku - do brtve, kako prikazuju strelice (ne preko nje).

UPOZORENJE: Pri novom ili dugo nekorištenom aparu tu brtve mogu izgubiti elastičnost i postati tvrde. Isto se može dogoditi ukoliko je aparat pohranjen na nižim temperaturama od sobne. Stoga preporučujemo da pri izradi i vakuumiraju vrećica objema rukama pritisnute poklopac aparata ili aparat zaključate i pritisnute poklopac jednom rukom po sredini. Pritisak neka bude odlučan!

2.2.3. NAMIRNICU POSTAVITE U VREĆICU I VAKUUMIRAJTE

- a.) Vrećica mora uvijek biti bar 5 centimetara dulja od prostora kojega zauzima namirnica koju vakuumiramo.
- b.) Namirnice koje želite vakuumirati umetnite u vrećicu.
- c.) Obratite pozornost da unutarnji rubovi folije (gdje će biti zavaren i rub) ostanu **čisti, suhi** i bez ostanaka hrane.*
- d.) Napunjenu vrećicu položite na radnu površinu pred aparatom i potegnite je do sredine vakuumskog prostora (do pregrade na sredini - gledaj sliku 3).



Slika 3: Pri vakuumiranju vrećica mora biti namještena u vakuumskom prostoru do pregrade na sredini vakuumskog prostora.

- e.) Pazite da vrećica bude potpuno **glatka i nenaborana** (ravna mora biti na varećem traku i u vakuumskom prostoru).
- f.) Zatvorite aparat, pritisnite poklopac i tipku **Vakuumiranje vrećice** (na slici 1 označeno s 2). Poklopac držite pritisnut. Vrećica će se samostalno zavakuumirati i zavariti. Visoka usisna moć u EV500 će se pobrinuti da poklopac tokom djelovanja bude u zatvorenom položaju. Kada aparat vari, kontrolna žarulja svjetli punom moći (na slici 1 označeno s 4).
- g.) Po završetku postupka pričekajte da poklopac popusti i **provjerite** zavakuumiranu vrećicu – zavaren i rub mora biti **gladak i čist**.

UPOZORENJE: Opazite li da aparat u toku vakuumiranja počne iz namirnice izvlačiti tekućinu, postupak vakuumiranja **ODMAH** prekinite tipkom **Stop** (na slici 1 označeno s 2, istom tipkom koju koristite za Vakuumiranje vrećice Start/Stop). Stop možete pritisnuti samo u trenutku vakuumiranja (kada aparat vari, Stop tipka više ne djeluje).

Takve namirnice vakuumirajte koristeći funkciju ručnog vakuumiranja.

***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.

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

Namirnice osjetljive na pritisak, vlažne namirnice i namirnice koje sadrže puno vlage (svježe voće, salate, kruh, peciva, gljive), pohranjujemo s manjim vakuumom (od 0 do -300 mbar).

Ručno vakuumiranje znači da proces isisavanja zraka prekinete kada procijenite da je iz vrećice isisanog zraka dovoljno, odnosno toliko da ne ošteti namirnice osjetljive na pritisak.

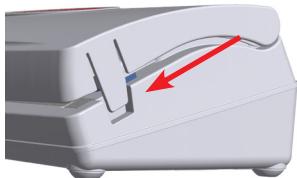
Imajte na umu da pri mekanim i vlažnim namirnicama morate posebno pratiti događanja u vrećici tijekom vakuumiranja.

- a.) Vrećicu s namirnicom umetnite u sredinu vakuumskog prostora – do pregrade u sredini.
- b.) Zatvorite poklopac i **zaključajte** ga sklopkama smještenim sa strane na obje strane istovremeno (na slici 1 označeno s 9 i 10). Zaključajte ga tako da pritisnete rub poklopca i sklopku pritisnete vodoravno prema unutra u prostor pripremljen za nju (gledaj donju sliku).
- c.) Pritisnite poklopac i aktivirajte tipku **Start/Vakuumiranje vrećice** (na slici 1 označeno s 2). Poklopac držite pritisnut nekoliko sekundi.



Slika 4: Vakuumski aparat zaključajte pritiskom na rub poklopca aparata (tamo gdje to pokazuje slika, obje stranice istovremeno) i sklopku pritisnite prema unutra.

- d.) Kada ocjenite da je isisanoga zraka dovoljno (pri optimalnoj količini – toliko da ne ošteći mekane namirnice, odnosno, kada uočite da je tekućina iz namirnice počela curiti prema aparatu), pritisnite istu tipku za **Stop** (2). Pumpica se u tom trenutku zaustavi i započinje varenje.
- e.) U trenutku varenja kontrolna žarulja Ukllop/Iskllop svijetli punom snagom (Stop možete pritisnuti samo dok aparat vakuumira; kada započne variti funkcija Stop više ne djeluje).
- f.) **Otključajte** aparat: pritisnite oba ruba najedanput i sklopka će se otvoriti.
- g.) Provjerite zavareni rub – ukoliko nije čist i jednako-mjeran, ponovite varenje samo na rubu vrećice (kao pri postupku izrade vrećice iz role). Preporučujemo da to uvijek činite pri ručnom vakuumiranju.



Slika 5: Prikaz otključanog vakuumskog aparata (sklopka je otvorena).



Slika 6: Prikaz zaključanog vakuumskog aparata (sklopka je pritisнутa prema unutra).

SAVJET: Aparat možete zaključati pri svakoj operaciji (varenje, automatsko vakuumiranje, ručno vakuumiranje). Aparat će djelovati na jednak način, samo poklopac neće biti potrebno tako dugo držati i pritisnati.

2.2.5. VAKUUMIRANJE VAKUUMSKIH POSUDA I POKLOPACA

Osnovna oprema EV500 sadržava i **cjevčicu s priključkom** za vakuumiranje Statusovih vakuumskih posuda i poklopaca.

- a.) Otvor cijevi namjestite na priključak (na slici 1 je označen brojem 5), koji se nalazi na vakuumskom

- kanalu aparata.
- b.) Cijev s priključkom namjestite na ventil odabранe vakuumske posude (ventil je okrogli dio na sredini poklopca).
- c.) Aktivirajte tipku **Vakuumiranje posuda** (na slici 1 označeno s 3) i posuda se vakuumiра. Kada je postignut „namješteni“ podtlak, proces vakuumiranja se samostalno prekine.



Slika 7: Prikaz vakuumiranja vakuumskih posuda.

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.

2.2.6. VAKUUMIRALI STE NAMIRNICU KOJA SADRŽI VELIKU KOLIČINU VODE?

Ukoliko pri radu vakuumskog aparata nastanu poteškoće, savjeti za njihovo uklanjanje su sakupljeni i u točki 6.

Vakuumskim aparatom **nije dozvoljeno** vakuumirati namirnice koje sadrže velike količine vode! Kako se aparat ipak ne bi uslijed nepoštivanja uputstava uništoio i tekućina ušla u sustav, **preventivno** je načinjen spremnik koji omogućava sakupljanje manje količine tekućine i njeno pražnjenje.

Funkcija posudice na donjem dijelu aparata je sakupljanje eventualne zavakuumirane tekućine iz namirnice. Pronaći ćete je na donjem dijelu aparata – prozirni okrugli dio. Ukoliko je potrebno isprazniti tekućinu, postupak je slijedeći:

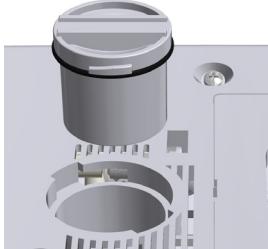
- Aparat isključite iz struje.
- Dignite ga ravno prema gore.
- Posudico zasučite u lijevu stranu i potegnite.

- d.) Tekućinu izlijte, očistite spremnik i obavezno temeljito očistite filter (tamna spužvica), te ga posušite.
e.) Spremnik postavite nazad u aparat i obavezno ga zasučite do kraja u desno.

UPOZORENJE: Spremnik je tek preventivna zaštita za manje količine tekućine (nekoliko kapljica). Uočite li da je aparat potegnuo tekućinu, sa vakuumiranjem ODMAH prekinite. Spremnik očistite prema napisanim uputstvima i ukoliko je tekućine više od $\frac{1}{2}$ dc obavezno kontaktirajte servis.

Kako do teškoća ne bi dolazio te za optimalno i pravilno djelovanje aparata potrebno se dosljedno pridržavati gore navedenih uputstava.

Uputstva o vakuumiranju različitih vrsta namirnica, možete pročitati u nastavku (točka 3). Molimo, pažljivo ih pročitajte i dosljedno ih se pridržavajte.



Slika 8: Spremnik „eventualne“ 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 primjerен za vakuumiranje tekućih i vodenih namirnica!

Vakuumirati 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. Svejedno, 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 poskrati 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 mrkvice 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 vakuumске posude s cijelima. 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.

Glijive: Preporučujemo vakuumiranje po postupku »ručnog vakuumiranja«. Za pravilnu pripremu glijiva preporučujemo da pred upotrebu pročitate upute u glijivarskim knjigama. Za vakuumiranje i zamrzavanje su primjereni samo tvrde mesnate i svježe nabrane glijive. Prvo ih očistimo na suho, onda ih cijele operemo i finim nožem narezane pohranimo u manjim porcijama. Osim lisičarki, vrganja i šampinjona, većinu ostalih glijiva je potrebno blanširati. Savjetujemo da glijive prije vakuumiranja na dobrih pola sata zamrznete. Glijive 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 garantija kvalitete namirnica.

4. KORISNI SAVJETI

4.1. ŠTO JE VAKUUM?

Kisik u namirnicama pokrene neželjene kemijske reakcije, čije posljedice su užeglost, neželjena promjena boje, pljesan i bakterijske tvorbe, gubitak okusa, vitamina i aroma. Pohranjivanje u vakuumu neželjene posljedice usporava i omogućava prođavanje roka trajanja, te očuvanje kvalitete. Tek uz pomoć

vakuma, tj. odstranjivanja kisika iz vakuumskih vrećica ili posuda ručnom ili električnom pumpicom, postižemo potrebno stanje za produžavanje postojanosti namirnica. 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 aromе. 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 isuši. 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 postažemo namirnice koliko se da blizu jednu drugoj, ostalo pohranimo u hladnjaku.

4.4. ODMRZAVANJE I PONOVNO ZAMRZAVANJE

Odmrzavanje neka bude polagano (najprimjereno 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 ponovno zamrzavati. Uz

ponovno zamrzavanje nastanu mehanička oštećenja i poveća se mogućnost kvarenja. Razgradi se okus, boja i aroma. Mikroorganizmi (bakterije, pljesan) 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 prirođan okus, boju i teksturu.

Najbolje vrećice za Sous Vide kuhanje su one koje imaju idealnu kombinaciju materijala (neprepusni poliamid i

za doticaj s hranom primijeren polietilen) i gdje je debljina upotrijebljениh 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 primjerno 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 smo-

čili. 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?

Statusovske vrećice su nepropusne, dvoslojne, po namirnice besprijeckorne, 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 nepromjenjena i pola godine nakon pohranjivanja.

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

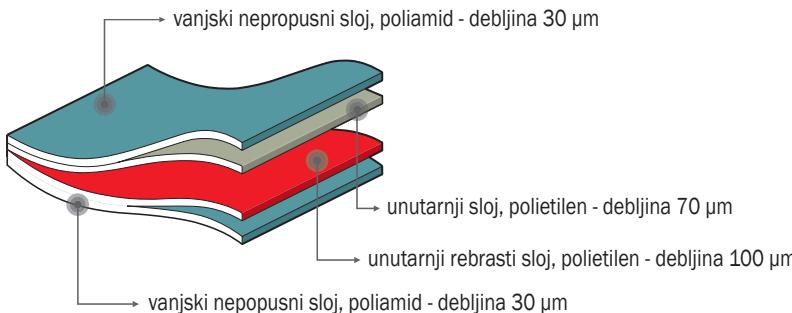
Debljina vrećice: Statusove vrećice su sastavljene iz 100 µm glatkog folija i 130 µm rebrastog folija. Rebrasti profil u cik-cak uzorku omogućava da zrak iz vrećice bude odstranjena učinkovitije.

Kombinacija materijala: Statusove vrećice su iz poliamida (PA) i polietilena (PE), koji imaju svaku svoju funkciju za kvalitetno vakuumiranje. Poliamid u vanjskim slojevima garantira nepropusnost kisika, što znači kvalitetnije pohranjene namirnice. U usporedbi sa konkurenčkim 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 dostanan podtlak.

Statusovske vrećice i folija u roli su primjene za upotrebu sa svim vakuumskim aparatima.

SASTAV VREĆICE



FOLJE U ROLI I VREĆICE ZA VAKUUMIRANJE

Folja u roli	četveroslojna 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	četveroslojna 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 besprjekorna, neutralnog okusa i mirisa, primjerena za višekratnu upotrebu, primjerena za mikrovalovnu pećnicu i Sous Vide kuhanje

6. TABELA USPOREDBI POHRANJIVANJA NAMIRNICA

Prema podacima razvojnog odjela poduzeća Status.

6.1. POHRANJIVANJE NAMIRNICA U HLADNJAKU

Vrsta namirnica	Pohranjivanje bez vakuma	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 kobasicice	90 dana	365 dana
Tvrdi sirevi	12-15 dana	50-55 dana
Mekani sirevi	5-7 dana	13-15 dana
Svježe povrće	5 dana	18-20 dana
Svježe bilje	2-3 dana	7-14 dana
Oprana salata	3 dana	6-8 dana
Svježe voće	3-7 dana	8-20 dana
Slastice	5 dana	10-15 dana

Savjet: Namirnice prije vakuumiranja primjereno ohladite.

6.2. 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
Suhı 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

6.3. 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
Glijive	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 zrnu	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 (svježini) i načina pripreme namirnica. Polazište nam je pohranjivanje namirnica na temperaturi +3°C / +5°C u hladnjaku i -18 °C u zamrzivaču.

7. SAVJETI PRI POTEŠKOĆAMA U DJELOVANJU

POTEŠKOĆE PRI DELOVANJU:	POMOĆ:
EV500 ne reagira na aktiviranje tipki.	<ul style="list-style-type: none">Provjerite da li je električni kabel neoštećen i da li je utikač u utičnici.Provjerite da li se napon sa naljepnice koja se nalazi na donjoj strani aparata slaže sa stvarnim naponom vaše mreže.Provjerite napon mreže ispitivačem toka ili priključite na istu utičnicu drugi električni aparat.Aparat ima ugrađen vakuumski prekidač koji se uslijed pregrijavanja sam isključio. Po određenom vremenu će biti ponovno spremjan na upotrebu. Preporучujemo da poštujete 120 sekundi razmaka među pojedinačnim vakuumiranjima.
Vrećice nisu vakuumirane do kraja.	<ul style="list-style-type: none">Provjerite da li ste vakuumirali pravilno. Pročitajte uputstva još jedanput.Provjerite da li se vrećica nalazi u sredini vakuumskog prostora.Provjerite da li su zavareni rubovi vrećice koju ste sami načinili pravilni.Provjerite da li je vrećica neoštećena – nije izbušena, rastrgana ili nekako drugačije oštećena.Tokom vakuumiranja provjerite možete li podići poklopac aparata. Možete li, niste dovoljno jako pritisnuli poklopac. Ponovite postupak vakuumiranja. Test: Zavakuumirajte i zavarite vrećicu i potopite je pod vodu. Na oštećenim mjestima će se pojaviti mjejhurići zraka.
Vrećica gubi vakuum.	<ul style="list-style-type: none">Provjerite da li je rub vrećice naboran, mastan, vlažan, odnosno da li na njemu ima ostataka hrane. Otvorite vrećicu, očistite je i ponovno zavakuumirajte i zavarite.Provjerite cijelu vrećicu. Namirnice s oštrim rubovima (pr. kosti) obložite kuhinjskim papirom prije varenja.
Vrećica se topi ili ne da u potpunosti zavariti.	<ul style="list-style-type: none">Provjerite da li je unutarnja strana vrećice, na mjestu gdje želite variti čista, da nije mastna, mokra ili vlažna.Provjerite deblijinu vaše vakumske vrećice. Savjetujemo da koristite vakumske vrećice deblijine najmanje 100 / 130 µ.
EV500 ne vakuumira posude odnosno posude ne drže vakuum.	<ul style="list-style-type: none">Provjerite da li su cijev i nastavak za vanjsko vakuumiranje pravilno pričvršćeni (pogledaj točku 5 na skici 1).Provjerite pravilan položaj i stanje brtve posude.Provjerite da li je ventil posude čist i suh. Po potrebi ga ponovno rastavite, očistite i vratite na mjesto.
Pokušali ste zavakuumirati namirnicu koja sadrži previše tekućine.	Na donjoj strani aparata je spremnik tekućine koji omogućava pražnjenje eventualne suvišne tekućine. Za precizne upute o njegovoj upotrebni pročitajte točku 2.2.6.
Nastale smetnje se ne daju otkloniti.	Obavezno stupite u kontakt sa navedenim servisom. U suprotnom gubite pravo na garanciju i proizvođač ne preuzima odgovornost.
Aparat vrećicu zavari nekoliko puta (do 5 puta) nakon čega izgleda kao da više ne vakumira. VAŽNA OBAVIJEST O VREĆICAMA:	Savjetujemo da za vakuumiranje koristite vakumske vrećice deblijine bar 100/130 µ. Na tržištu ih je dosta, a budite pozorni na kvalitetu. Ukoliko deblijinu željene vrećice ne možete utvrditi, savjetujemo da koristite originalne Statusove vrećice i folije u roli, koje su dvostrukog debljinom od 100 in 130 µ.

8. GARANCIJA

Valjanost garancije Statusovog vakuumskog aparata STATUS EV500 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.

9. 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 upotrebni 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,
132/2006)
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.

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 deponiju za industrijske otpatke u skladu sa važećim propisima:

- Uredba o ravnjanju 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 mesta.



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 mesta 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 energetsku i sirovinsku uštedu.

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

Datum izrade Status EV500 je otisnut na garancijskom listu, kojeg ste dobili prilikom kupovine.

11. SADRŽAJ KOMPLETA

Komplet sadrži:

- 1 STATUS EV500 aparat za vakuumiranje i varenje
- 1 rolu folije širine 200 i dužine 1500 mm
- 1 rolu folije širine 280 i dužine 1500 mm
- 3 velike vrećice, dimenzije 280 x 360 mm
- 3 male vrećice, dimenzije 200 x 280 mm
- 1 priključak za vakuumiranje posuda
- 1 ručni nož za rezanje folije
- 1 uputstva za upotrebu

STATUS EV500

VACUUM PACKING MACHINE

USER MANUAL



STATUS
innovations

1. SAFETY INSTRUCTIONS AND INTRODUCTION

1.1. OPERATING CONDITIONS

The machine has been designed for use in a domestic environment at normal room temperature. Do not use or store the machine in damp or humid conditions.

Maximum ambient temperature in normal use is +40 °C; the average of temperatures over a 24-hour period should not exceed +35 °C. Minimum

ambient temperature allowed is -5 °C.

Surrounding air should be clean; relative humidity should not exceed 50% at the maximum temperature of +40 °C. Higher relative humidity is allowed at lower ambient temperature (e.g. 90% at +20 °C).

1.2. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- a.) Working surface must be dry, normal temperature (not hot) and clear from obstructions.
 - b.) Check the power cable and electrical outlet before you plug in the appliance.
 - c.) Appliance should be cleaned only with a dry or slightly damp cloth.
 - d.) Never touch the Sealing Strip when using the appliance (Item 6 in Figure 1) – it may be hot.
 - e.) Use the appliance only for the purposes described in the User Manual.
 - f.) If the electric cord or plug has been damaged, have it replaced by the manufacturer or an authorised service facility to avoid any danger.
 - g.) The appliance is not intended for use by children under 8 years or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, unless they are supervised by a person responsible for their safety.
- h.) Avoid leaving children unattended to prevent them from playing with the appliance.
 - i.) Warranty is invalid if:
 - the appliance has been tampered with,
 - you use the appliance for unintended purposes,
 - you do not respect safety regulations and do not follow the instructions in the User Manual.

The manufacturer will not accept responsibility for any damage that may occur as a result of not following the User Manual or improper use.

1.3. TIME INTERVALS FOR USING STATUS EV500

For the appliance to work properly allow 120 seconds between each

vacuum packing operation. This prevents the machine from overheating.

1.4. MAINTENANCE AND CLEANING

- a.) Unplug the machine.
- b.) Use a soft, damp cloth to clean the machine. Do not use anything which could scratch or damage the surface. Never submerge the appliance in water or place it under running water. Never squirt detergent directly onto or into the machine.
- c.) Before using the machine make sure that it is completely dry.
- d.) The Sealing Strip is covered with

- Teflon. Remove any plastic residues using a soft cloth. You can only clean the Sealing Strip when the appliance has cooled down. Never try to clean the sealing strip using a sharp object.
- e.) If the black foam seals become contaminated with grease or liquid, then you can wash them in soapy water, rinse and dry them before replacing them. This will increase the lifespan of the foam seals.

1.5. GENERAL INFORMATION

STATUS EV500 Vacuum Appliance is a household appliance intended for long term food storage in vacuum and is designed to vacuum pack and seal bags and vacuum containers. It has been developed and manufactured by the Status d.o.o. Metlika company from Metlika, Slovenia.

The most important advantages of vacuum packing:

- Vitamins, minerals, nutrients and flavour are preserved.
- Multiplication of moulds and bacteria is suppressed, which extends food shelf life.
- Storage in vacuum prevents mixing of odours in the refrigerator or freezer.

Products for extending freshness of foods also include Status' vacuum containers, lids, stoppers and a jug, which are vacuum packed with a manual or electric vacuum pump. STATUS EV500 includes an adjustable hose for vacuum packing all of the mentioned products.

Two sets of premade vacuum bags and two sets of foil rolls are packed with the product. You can determine the length of the bags according to your needs.

Before using the machine for the first time, read the User Manual carefully and follow the instructions. If you have any questions, opinions or comments then please call or email us.

For more detailed instructions watch the video about the correct use of a vacuum packing machine at www.status.si.

STATUS EV500 is simple to use and efficient. You will be able to store food in a completely natural and healthier way. It will stay fresh longer and you will save time and money.

1.6. COMPONENTS AND FUNCTION BUTTONS

The Figure 1 below shows the vacuum packing machine. The numbers in explanations of the operation of the machine are used in the same manner as in the Figure.

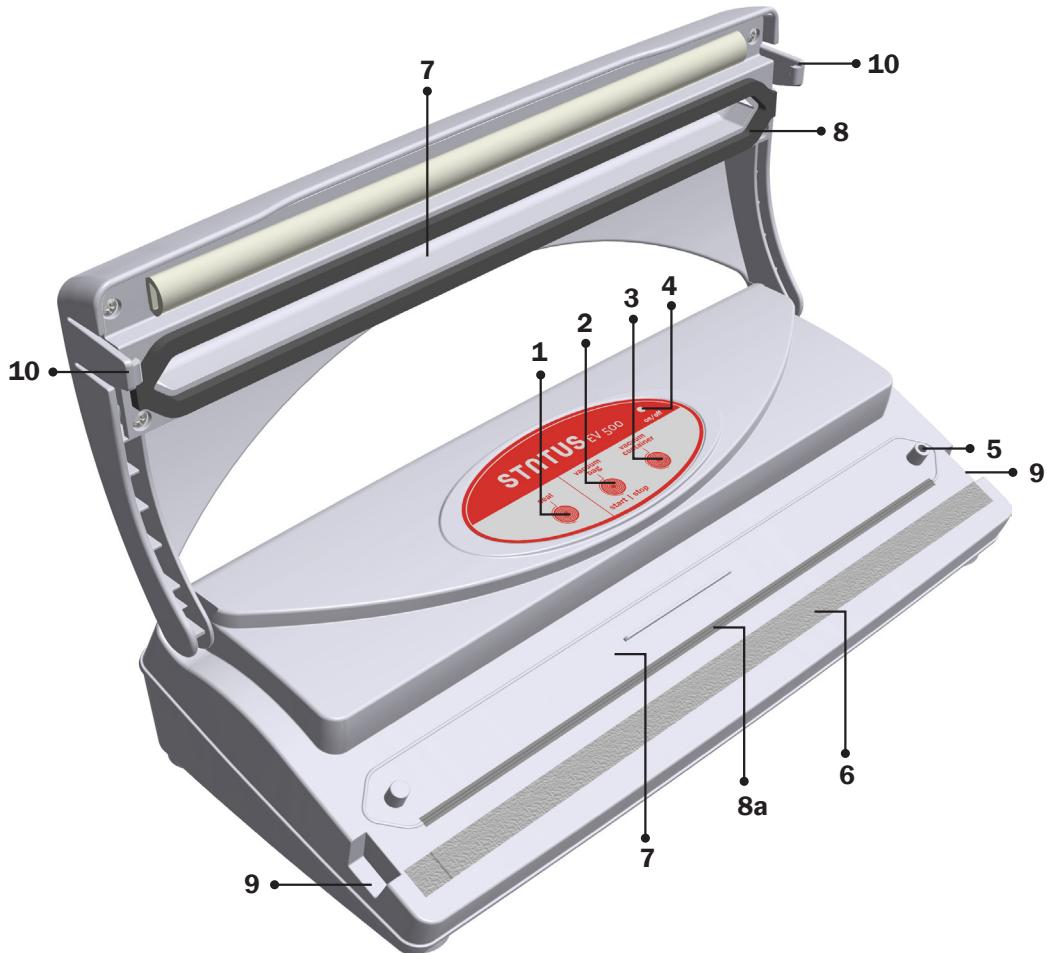


Figure 1: STATUS EV500 – components are marked with numbers.

1.	Seal Button Initiation of the sealing process (without vacuum packing). You can use this to seal the open end of a roll.
2.	Vacuum Packing of Bags Button Initiation of vacuum packing and sealing process. The bag will first be vacuum packed and then automatically sealed. Start/Stop Initiation and interruption of vacuum packing process when storing sensitive foods.
3.	Vacuum Packing of Containers Button Vacuum packing of containers with Accessory Port and Hose. Vacuum packing process automatically terminates when the appliance reaches the set negative pressure of approx. -500 mbar.
4.	On/Off Indicator When the appliance is connected to electric mains, indicator light turns on. During the sealing process, the light illuminates 100 %.
5.	Accessory Port used for vacuum packing of containers
6.	Sealing Strip (covered with Teflon foil)
7.	Vacuum Channel When vacuum packing, the bag must be set to the point in the middle of the Channel.
8.	Gasket on the upper part of the Lid
8a.	Silicon Gasket - When sealing place the bag only as far as to Silicon Gasket.
9.	Space for Lock
10.	Lock for Securing the Lid (manual operation or transportation)

1.7. TECHNICAL DATA

Dimensions	Width: 340 mm Depth: 170 mm Height: 105 mm
Max Bag Width	280 mm
Weight	Approx. 2.8 kg
Material	ABS plastic (outer casing)
Pump	Single-piston pump (self-oiling – no maintenance necessary)
Vacuum pressure	-750 mbar
Motor	230 V AC, 50 Hz Automatic cut-off in case of overheating.
Max RPM	2900
Transformer	220V AC, 50 Hz/24 V AC 0,8A /12V AC 0,4A
Pump volume	14 litres/min
Appliance rated power	200W, 230 V AC

2. USAGE

2.1. GENERAL INSTRUCTIONS

- a.) When taking the machine out of its packaging check that all components are included and undamaged.
- b.) **Read the User Manual before you use the machine for the first time.**
- c.) STATUS EV500 is a professional machine with the

technology and capacity adjusted to be used in households. The machine is due to its functionality suitable to be stored on the kitchen top where it can be conveniently used every day. Place it on an even, smooth surface with enough space for placing food into bags.

2.2. INSTRUCTIONS FOR USE

Use the machine according to the following instructions:

2.2.1. PLUG IN THE MACHINE AND PREPARE IT FOR OPERATION

Every time you start working with EV500 you should warm up the machine. Close the lid, press the Seal button (Item 1 in Figure 1) and press down on the lid. This first cycle will warm the sealing strip.

2.2.2. FIRST, MAKE A BAG FROM THE ROLL

When using vacuum bags skip paragraph 2.2.2. and continue with instructions in paragraph 2.2.3.

- a.) Determine the length needed. A bag should be about 5 cm longer than the item to be vacuum packed. To reuse the bag leave additional 2.5 cm of bag material for each time you plan to reuse it or next time use the bag for smaller items. Respectively, use the bag for other item as long as length enables reuse.
- b.) Cut off the desired length with the included cutter.
- c.) Place the roll on the Sealing Strip and extend it to the gray Silicon Gasket (see Figure 2). Make sure that the edge is straight and level.
- d.) Close the lid.
- e.) Press the Seal button (Item 1 in Figure 1) and press down on the lid until the light (On/Off) illuminates 100%. The lid will automatically stick down and seal the bag. If the lid can be opened during the process, you didn't press down hard enough, so repeat the procedure.

- f.) When the sealing process is completed, the lid lifts slightly. Open the lid completely and check the seal. It should be smooth and transparent over its whole width.

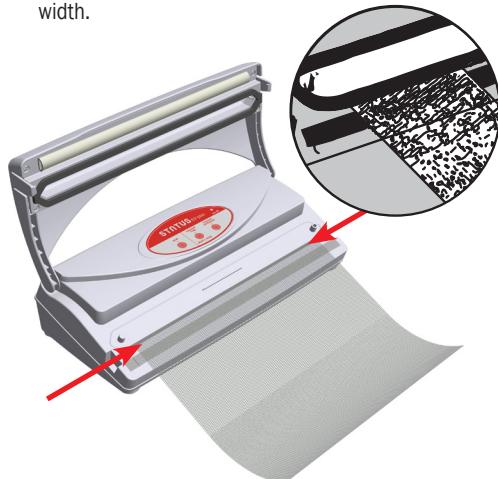


Figure 2: Place the roll on the Sealing Strip and extend it to the gray Silicon Gasket to seal (see arrows).

WARNING: When using new vacuum appliance or one that has not been in use for a while black gasket can become stiff. Same can happen if vacuum appliance is stored below room temperatures (in basement). Thus we propose that the lid is pushed down with both hands or to lock vacuum appliance and push with one hand. The push has to be energetic!

2.2.3. WHEN THE BAG IS MADE, PLACE FOOD IN IT AND VACUUM PACK

The bag should be at least 5 cm longer than the space, occupied by the item to be vacuum packed.

- a.) Place the items to be vacuum packed in the bag.
- b.) Make sure that inner surfaces (for the sealing edge) are clean, dry and free from food materials.*
- c.) Place the filled bag on the work surface in front of the appliance and pull it to the middle of the Vacuum Channel (see Figure 3 and Item 7 in Figure 1).

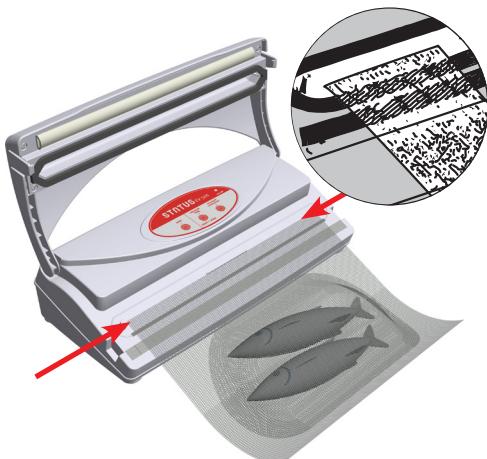


Figure 3: Place the filled bag in the middle of the Vacuum Channel (see arrows).

- d.) Make sure that the bag placed on the Sealing Strip is completely smooth (not creased).
- e.) Close the appliance and activate the **Vacuum Packing of Bags** button (Item 2 in Figure 1).
- f.) Press on the lid and hold it down until indicator light begins to shine with its full power. The bag will be vacuum packed and sealed automatically. Due to high vacuum pressure the lid stays closed while the machine operates. If the lid opens during this process then press the lid down firmly.
- g.) When the sealing process is complete, wait for the lid to release automatically and remove the bag. Check the seal - it should be smooth and transparent over its whole width.

***RECOMMENDATION:** When vacuum packing greasy products (especially bacon) it is strongly recommended to reverse the outside edges of bag, put the item inside and reverse the edges back again. This keeps the area to be sealed free of grease.

WARNING: If the machine starts sucking liquid when an item is vacuum packed, interrupt the process immediately by pressing the **Stop** button (Item 2 in Figure 1). Stop button works only when the machine is in the process of vacuum packing. When sealing, Stop button does not work anymore.

2.2.4. VACUUM PACKING OF FOODS WHICH ARE EASILY CRUSHED

When vacuum packing foods which are easily crushed or contain a lot of water (fresh fruit, salads, mushrooms, bread, pastry) less vacuum should be used (from 0 to -300 mbar).

With manual vacuum packing you can interrupt the process of removing air as soon as you assess that enough air has been sucked out of the bag or that further removal of air could damage foods which are easily crushed.

The process of manual vacuum packing is very similar to the above described automatic vacuum packing only with two main differences. Keep in mind that with soft and moist foods you have to pay extra attention to what is happening in the bag during vacuum packing.

- a.) Place the items to be vacuum packed in the bag.
- b.) Make sure that inner surfaces to be sealed are clean, dry and free from food materials
- c.) Place the filled bag on the work surface in front of the appliance and pull it to the middle of Vacuum Channel (Item 7 in Figure 1).
- d.) Make sure that the bag placed on the Sealing Strip is completely smooth (not creased).
- e.) Close the lid and secure it with side locks (Items 9 and 10 in Figure 1): press on one of the lid edges and push the lock horizontally to set it in the allotted space (see the figures below).



Figure 4: Lock the appliance: press on the lid edges (simultaneously or individually) and push side locks inwards.

- f.) Activate the **Start** button (Item 2 in Figure 1) and press on the lid.
- g.) When you are satisfied with the amount of the air removed or when the liquid starts pouring towards appliance, press the **Stop** button (Item 2 in Figure 1). The pump stops immediately and the sealing process begins.
- h.) During sealing, the light (On/Off) illuminates 100%.
- i.) Unlock the appliance: press on the lid edges to open the lock. You can press both edges simultaneously or individually.
- j.) Check the seal, it should be transparent and uniform. If it is not, repeat the sealing process only on the rim of the bag (as in the procedure for making a bag from a foil roll). It is recommended to follow these instructions each time you vacuum package manually.



Figure 5: Unlocked vacuum sealer.



Figure 6: Locked vacuum sealer.

TIP: Vacuum appliance can be locked by every function (sealing, automatic or manual vacuum packing). In both cases the vacuum appliance will work in the same way only the lid will not have to be pushed so hard anymore.

We recommend you to use the »manual vacuum packing« function also when vacuum packing fresh meat which you intend to store in the refrigerator.

2.2.5. VACUUM PACKING USING VACUUM CONTAINERS AND LIDS

Basic equipment of EV500 also includes an Accessory Hose and Port used for vacuum packing of Status' vacuum containers and lids.

- a.) Insert the opening of the Accessory Hose into the Accessory Port (see Figure 7) on the right side of the Vacuum Channel.
- b.) Attach the Accessory Hose and Port to the valve of the chosen vacuum container.
- c.) Press the **Container** button (Item 3 in Figure 1) to vacuum the container. When the correct negative pressure is reached, the process stops automatically.

When vacuum packing liquid foods (soups, sauces, etc) there should be at least 1.5 cm between the surface of the liquid and the lid.



Figure 7: Vacuum packing using containers.

2.2.6. HAVE YOU VACUUM PACKAGED AN ITEM CONTAINING A LOT OF LIQUID?

A liquid trap is incorporated in the appliance. Its task is to prevent serious damages when the liquid from foods enters the appliance. The liquid trap can be emptied if necessary.

This small container is designed to collect small amounts of excess liquid from foods. The liquid trap is located on the bottom of the machine.

If you need to empty it, follow the instructions:

- a.) Unplug the machine.
- b.) Remove the container by twisting it anticlockwise, and pulling out.
- c.) Drain liquid, clean the container, clean the filter thoroughly (dark pad) and dry it.
- d.) Insert the container back into the machine and make sure you twist fully clockwise.

WARNING: The container is only intended for collecting a small quantity of liquid (a few drops). If a larger quantity of liquid enters the machine then switch the machine off **immediately** and consult an authorised repair service.

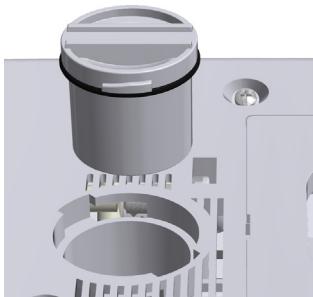


Figure 8: Container for excess liquid.

3. VACUUM PACKING DIFFERENT TYPES OF FOOD

Vacuum packing is not a substitute for freezing or refrigeration. Despite being vacuum packed foods still have to be stored in the refrigerator or freezer or in a cool place (e.g. dried meat products in a cellar).

Do not use bags or rolls for packing foods which contain a lot of liquid.

Soups, sauces and liquids should be either pre-frozen before packing in a vacuum bag or vacuum packed in a vacuum container.

Boiled meat, raw meat and fish: For best results we recommend you to pre-freeze meat and fish for 1-2 hours prior to vacuum packing to ensure the retention of juices and shape, and to help guarantee a good seal. If pre-freezing is not possible, place a folded paper towel between the meat and the top of the bag, avoiding the area to be sealed. Leave the paper towel in the bag when vacuum packing to absorb excess moisture and juices.

Note: Beef may appear darker after vacuum packing due to the removal of oxygen. However, this does not indicate it is spoiled.

Vegetables: When storing in the refrigerator vegetables should be blanched prior to vacuum packing. When freezing the blanching is optional. The process of blanching stops the enzyme action and preserves flavour, colour and texture. One to two minutes in boiling water is enough for fresh leaf vegetables or beans. For chopped zucchini or broccoli and other cruciferous vegetables allow 3 to 4 minutes, for carrots allow 5 minutes. After blanching, submerge the vegetables in cold water to stop the process then dry them with a paper towel prior to vacuum packing.

We recommend you to store leaf vegetables in vacuum containers. They should first be washed and dried with a paper towel, and then stored in a vacuum container. This way spinach and lettuce will stay fresh up to 2 weeks when refrigerated.

Herbs: Herbs containing a high portion of essential oils, such as sage, thyme, rosemary or peppermint are not suitable for vacuum packing but only for drying. Basil, tarragon, garden dill, parsley and chive should be frozen. If dried, they lose too much flavour.

Mushrooms, raw garlic and raw potatoes: We strongly recommend the "manual vacuum packing" function. Only hard, meaty and fresh mushrooms are suitable for vacuum packing and freezing. First wash and dry the mushrooms, then chop them with a fine knife and store them in small quantities. Almost all types of mushrooms should be blanched. We recommend that you put them in the freezer for half an hour before vacuum packing. Do not thaw the mushrooms before preparing them. Boil frozen mushrooms in hot salty water or add them to sauces.

Coffee: If you want to properly vacuum package coffee or other ground food with EV500, leave the items in their original packaging and place them into the Status' bag. If you do not have the original packaging, use a regular bag and insert it in the Status' bag. This way you can prevent beans or ground items from being sucked into the machine.

Thawing of vacuum packaged foods: Foods should always be thawed in the refrigerator to preserve quality.

4. BENEFITS OF VACUUM PACKING

4.1. WHAT IS VACUUM?

Oxygen provokes a chemical change on food and is an important factor in the formation of moulds and bacteria. As a consequence, grease can go rancid, food colour changes, moulds and bacteria multiply, and flavour, vitamins, aroma and minerals are lost. Vacuum packing holds up such undesired

effects, prolongs shelf life and preserves food quality. Only with the help of vacuum packing, i.e. removing air from packing using manual or pump, a suitable environment required to extend food freshness can be established. The process of vacuum packing in containers or bags creates negative pressure.

4.2. WHAT IS FREEZER BURN?

Signs of freezer burn are rancid meat, rotten vegetables and tasteless fruit. Freezer burn appears, when the packaging is permeable to air (common 1 ply PE bags) and frozen food comes into contact with oxygen. Consequently, water evaporates and the

surface of frozen food dries out. Oxygen penetrates through the porous cracks and initiates oxidation. As a consequence, food loses its aroma and fresh taste. We can recognize freezer burn by the white and dun stains on the food.

4.3. DEEP FROZEN OR CHILLED

The advantage of storing deep frozen food is in preserving its essence - vitamins, minerals and taste. Freeze food as quickly as possible.

Reason: When you are freezing food slowly, big ice crystals are formed on the surface. They overgrow food cells and subsequently damage their structure. When you are freezing food quickly, small ice crystals are formed, which do not damage the food to such an extent. If possible, freeze food at constant temperature (-18 °C at the most). Only food of the highest quality should be frozen. Some foods have

to be blanched (scalded) in order to avoid unwanted changes when freezing or deeply refrigerating (enzyme activation, ceased germination). Blanched or in any other way heat treated foods must be chilled before freezing. Otherwise, already stored food can start thawing and become damaged or vacuum can be lost when storing food in vacuum containers. To ensure better quality of stored fruit, use sugar as additive. This also preserves aroma and colours. In the freezer, containers should be kept together as close as possible. The rest of them can be kept in the refrigerator.

4.4. THAWING

Thawing should be a slow (the most suitable way of thawing is in the refrigerator) and natural process. It should not be forced (as it is when putting a bag into hot water or thawing food in the microwave). Once the food is defrosted, it should not be refrozen. When refreezing, mechanical damages occur and food can perish

more quickly. Taste, colour and aroma are decomposed. Micro-organisms (bacteria, mould) multiply much faster. These consequences cannot be eliminated by refreezing. It is therefore recommended that once the foods are thawed, they should be used as soon as possible.

4.5. SOUS VIDE COOKING

Cooking Sous Vide is a modern cooking technique where we cook food in vacuum packed bags immersed in hot water. The Sous Vide technique provides a superior flavour of your home-cooked food, where foods optimally retain their natural taste, colour and texture.

The best Sous Vide vacuum bags on the market are the ones that have the perfect combination of materials (airtight polyamide and food-grade polyethylene) and where the thickness of materials is just right. Status' bags perfectly fulfill both of this characteristics.

Food for Sous Vide cooking can also be prepared in advance before freezing, for example adding spices and herbs into the vacuum bag together with meat.

4.6. SAILING, CAMPING AND PICNICKING

Vacuum packing is also suitable for picnics, sailing and camping. Food, equipment and documents stay dry and protected. Batteries, mobile phones and cameras can also be vacuum packaged to keep them from getting

wet. Vacuum packing prevents mixing of odours and keeps food from perishing due to moisture. This is particularly important in small spaces.

5. WHY USE STATUS' BAGS AND FOIL ROLLS?

Status vacuum bags are impermeable, food safe, neutral in taste and smell, reusable, BPA free and suitable for Sous Vide cooking. The foodstuffs stored in them will remain the same at least half a year after you have stored it.

The quality of a bag and a foil roll is determined by the thickness of the bag, the combination of materials and the height of the ribbed profile.

The thickness of the bag Status' bags are characterized by a 100 µm thick smooth foil and a 130 µm thick ribbed foil. Their embossed criss-cross pattern helps that the air is removed more effectively during the vacuum sealing process.

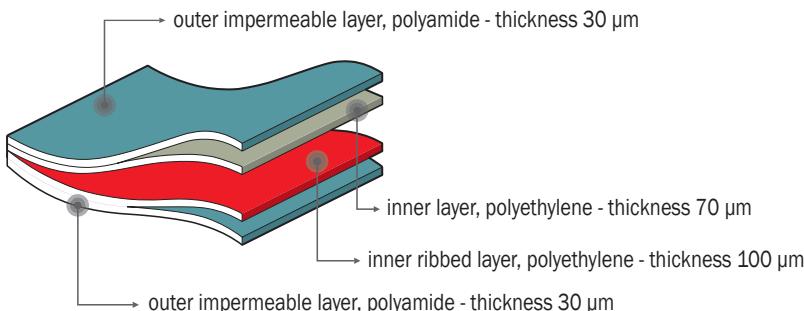
The combination of materials of polyamide and polyethylene, affects the (im)permeability of the bag. Polyamide is the material that affects the permeability

of a bag the most, while the passage of oxygen through the bag affects the quality of stored food. Compared to competing brands Status' bags and foils boast the thickest layer of polyamide (30 µm) which makes them the most quality option for storing food.

The height of the ribbed profile determines the quality of vacuum packing. Status' bags feature at least 0.2 mm high ribbed layer which enables them all to be vacuum sealed uniformly whether it be the first or the 50th vacuum cycle. Thinner bags can be vacuum sealed well during the initial few cycles (maximum of 10 bags) but later even the quality vacuum packing machines cannot establish vacuum or generate enough negative pressure.

Bags and foil rolls are compatible with all brands of vacuum packing machines.

BAG STRUCTURE



VACUUM BAGS AND FOIL ROLL SETS

Foil roll	4 ply foil (PA/PE) <ul style="list-style-type: none">length 3000 mm x width 200 mm, 4-piece setlength 3000 mm x width 280 mm, 3-piece setlength 3000 mm x width 120 mm (for salami), 5-piece setlength 3000 mm x width 350 mm, 3-piece set
Bags for vacuum packing	4 ply foil (PA/PE) <ul style="list-style-type: none">length 280 mm x width 200 mm, 40-piece set and 100-piece setlength 360 mm x width 280 mm, 25-piece set and 100-piece setlength 550 mm x width 120 mm (for salami), 30-piece set and 100-piece setlength 400 mm x width 350 mm, 25-piece set and 100-piece set
Thickness of the foil	100 µm (smooth, unribbed part) and 130 µm (structured ribbed part of the foil)
Quality of the foil	Impermeable, two-ply, food-grade, neutral in taste and smell, reusable, microwave safe, appropriate for Sous Vide cooking.

6. COMPARATIVE STORAGE TABLES

Source: Status' Development Dept. manufacturer

6.1. COMPARATIVE TABLE OF FOOD STORAGE IN THE REFRIGERATOR

Type of food	Regular storage	Vacuum storage
Boiled food	2 days	10 days
Fresh meat	2 days	6 days
Fresh poultry	2 days	6 days
Boiled meat	4-5 days	8-10 days
Fresh fish	2 days	4-5 days
Cold meats	3 days	6-8 days
Smoked sausages	90 days	365 days
Hard cheeses	12-15 days	50-55 days
Soft cheeses	5-7 days	13-15 days
Fresh vegetables	5 days	18-20 days
Fresh herbs	2-3 days	7-14 days
Washed lettuce	3 days	6-8 days
Fresh fruit	3-7 days	8-20 days
Desserts	5 days	10-15 days

Tip: Before vacuum packing properly chill the food.

6.2. COMPARATIVE TABLE OF FOOD STORAGE IN CUPBOARDS AND ON SHELVES

Type of food	Regular storage	Vacuum storage
Bread/rolls	2-3 days	7-8 days
Pastry	120 days	300 days
Dried food	10-30 days	30-90 days
Raw rice/pasta	180 days	365 days
Coffee/tea	30-60 days	365 days
Wine	2-3 days	20-25 days
Non-alcoholic drink (sealed)	7-10 days	20-25 days
Non-alcoholic drink in a vacuum jar	2-3 days	7-10 days
Baking goods	2-3 days	7-10 days
Hazelnuts, walnuts etc.	30-60 days	120-180 days
Crackers/potato chips	5-10 days	20-30 days

6.3. COMPARATIVE TABLE OF FOOD STORAGE IN THE FREEZER

Type of food	Regular storage	Vacuum storage
Fresh meat	6 months	18 months
Ground meat	4 months	12 months
Poultry	6 months	18 months
Fish	6 months	18 months
Fresh vegetables	8 months	24 months
Mushrooms	8 months	24 months
Herbs	3-4 months	8-12 months
Fruit	6-10 months	18-30 months
Cold meats	2 months	4-6 months
Baking goods	6-12 months	18 months
Coffee beans	6-9 months	18-27 months
Ground coffee	6 months	12-34 months
Bread/rolls	6-12 months	18-36 months

Only approximate time of duration is indicated in the tables, as it depends on the initial state (freshness) and way of preparing food. We have considered storage of food at +3 °C / +5 °C in the refrigerator and at -18 °C in the freezer.

7. TROUBLESHOOTING

PROBLEM:	WHAT TO DO:
EV500 does not respond when I press the buttons.	<ul style="list-style-type: none">• Make sure the machine is switched on and plugged in.• If socket is on but you have no power, check the socket with another appliance that you know works.• Check the power cord for any damage – cracks or splitting.• Your machine may switch off automatically to avoid overheating. Allow it to cool down for 45 minutes and then carry on as normal. We strongly recommend you take into account 20 seconds between each vacuum packing.• Pressing a function button must last at least one second for the machine to react.
Air remains in the bag.	<ul style="list-style-type: none">• Make sure you have fully placed open end of the bag in the middle of Vacuum Compartment.• Ensure that the bags you are using have at least 100/130 µm thickness.• Check your bag for any damage – splits, perforations or bubbles. <p>Test: Seal bag and submerge it in water. On the places where bag is damaged, bubbles will appear.</p> <ul style="list-style-type: none">• When using continuous rolls make sure that the first sealing edge is firmly sealed.• Make sure you have pressed on both arrows on the rims of the lid tightly enough before vacuum packing. You must hear two clicks.
The vacuum doesn't hold on the bags.	<ul style="list-style-type: none">• Check the sealing areas of the lid are free from any dirt, grease or food particles, and that they are firmly in place.• Ensure that the bag is totally clean on the edges – thoroughly remove any food particles or liquid and ensure the bag is completely dry.• If you are sealing anything with sharp edges (e.g. bones) make sure they cannot pierce the bag during the vacuum process.• Note: cover sharp edges with a paper towel, or similar, prior to sealing.
Bag melts or cannot be sealed completely.	<ul style="list-style-type: none">• Make sure you are using bags that are at least 100/130 µm thickness and 2 ply.• Before sealing ensure that the edges of the bag are clean and dry.
The vacuum doesn't hold when using a container.	<ul style="list-style-type: none">• Ensure that your Hose is correctly inserted as shown in Figure 7.• Make sure your container lid is clean and dry and in the correct position.• Make certain that your container valve is clean and dry.
STATUS EV500 sealed several bags (up to 5 items) and it seems it is not working anymore. Important note about vacuum bags:	<ul style="list-style-type: none">• We strongly recommend vacuum bags of thickness at least 100/130 µm. There are many different types of vacuum bags available on the market so put special attention on quality. Our recommendation is to use original vacuum bags from Status, which are 2 ply and 100/130 µ thick.
I've sealed several bags (up to 5) and it stopped working.	<ul style="list-style-type: none">• Make sure you are using bags that are at least 100/130 µ thickness and 2 ply.• Before sealing ensure that the edges of the bag are clean and dry.• Check the lid seals are firmly in place all the way around.

8. WARRANTY

This warranty is valid for two years from the date of purchase. Evidence of original purchase is required for warranty services, so it is important to keep your sales receipt.

This warranty only covers breakdown caused by electrical or mechanical failure. It does not cover damage caused by liquid entering the machine or breakdown caused by failure to follow the manufacturers instructions.

If you have any comments or questions concerning the functioning of the machine or warranty, please contact us:

STATUS d.o.o. Metlika

Ulica Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika

e-mail: info@status.si

For more information visit our website www.status.si.

9. DECLARATION OF CONFORMITY

The machine complies with all European directives:

a.) Rules on Electrical Equipment Designed for Use within Certain Voltage Limits
(Official Journal of RS, Nos. 27/2004, 17/2011, 71/2011)
LVD Directive 2014/35, 2006/95/EC

b.) Rules on Electromagnetic Compatibility
(Official Journal of RS, Nos. 84/2001, 32/2002, 132/2006)
EMC Directive 2014/30, 2004/108/EC

EC declaration of conformity guarantees that the machine is safe and has been inspected and tested to meet all the requirements specified in the applicable standards, directives and regulations.

EC Declaration of conformity for CE marking is located at the seller and can be provided per customer's request.

10. CORRECT DISPOSAL OF YOUR VACUUM MACHINE

When the equipment or parts of the device are no longer fit for use they must be disposed of at the industrial waste landfill in accordance with applicable regulations:

- Decree on the Management of Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) (Official Journal of RS, no. 107/2006)
Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)
- Rules on the Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment (RoHS) (Official Journal of RS, no. 102/2012)
- Rules amending the Rules on the Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment (Official

Journal of RS, no. 20/2014)

Directive 2011/65/EU on the Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment

Environmentally hazardous components and parts that were built into the device have to be disposed of at specialized sites.



The symbol on the product or its packaging indicates that at the end of its life, the product may not be treated as ordinary household waste and must be disposed of in accordance with your local authority's instructions and at prop-

erly designated sites. You can also use an official WEEE collection service provider in accordance with directive 2002/96/EC.

Separate collection of individual components of EE equipment prevents negative effects of environmental pollution and minimizes danger to human health, which may occur as a result of improper product

disposal. In addition, it enables reuse and recovery of the material, thus saving energy and raw materials. For detailed information on collecting, sorting, reuse and recycling of the product contact the provider of WEEE collection services or the shop where you bought the equipment.

The date of manufacture can be found on the warranty sheet which you received at purchase.

11. STATUS EV500 SET

The set includes:

- a.) 1 STATUS EV500 machine
- b.) 1 Foil Roll - 200 mm (W) X 1500 mm (L)
- c.) 1 Foil Roll - 280 mm (W) X 1500 mm (L)
- d.) 3 Small Bags - 200 mm (W) x 280 mm (L)
- e.) 3 Large Bags - 280 mm (W) x 360 mm (L)
- f.) 1 Connector used for vacuum packing of containers
- g.) 1 Manual Cutter used for cutting foil
- h.) 1 User Manual

