SI

STATUS FV500

APARAT ZA VAKUUMIRANJE IN VARJENJE

NAVODILA ZA UPORABO

STATUS
innovations

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. 7 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 vakuumiranji minimalno 120 sekund razmika.

Aparata med ohlajanjem ne izključujte iz električnega omrežja.

1.4. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

a.) Pred čiščenjem izključite vtikač aparata iz omrežja.

b.) Za čiščenje aparata uporabite mehko in 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 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 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. SPLOŠNE INFORMACIJE

Vakuumski aparat FamilyVac je gospodinjski aparat namenjen vakuumiranju in varjenju vrečk ter vakuumskih posod. Razvit in narejen je v podjetju Status d.o.o. Metlika.

Največje prednosti shranjevanja v vakuumu so, da:

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

Z izdelkom so pakirane tudi vrečke (dve dimenziji) in role folije (dve širini), iz katerih si dolžino vrečk glede na potrebe naredite sami.

V skupino izdelkov za podaljševanje svežine in obstojnosti živil uvrščamo tudi Statusove vakuumske posode, pokrove, zamaške in vrče, ki jih vakuumiramo z ročno ali električno vakuumsko črpalko. Vsi se dopolnjujejo s FamilyVac-om, saj je v kompletu tudi nastavljiva cevka, s katero jih lahko zavakuumirate.

Kakovost aparata potrjuje SIQ Certifikat o ustreznosti, št. C211-0060/07. Serijska številka aparata se nahaja na tehnični nalepki vsakega aparata.
Prosimo, da pred prvo uporabo navodilo preberete zelo natančno in ga upoštevate.

Če se pojavi kakršno koli vprašanje, mnenje ali komentar, nas pokličite ali pišite – podatke najdete v nadaljevanju.
Na spletnem naslovu https://www.status.si/media/medialibrary/2016/02/FV500_navodila_SI_EN_HR_feb16.pdf so dostopna tudi ta navodila v elektronski obliki.

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

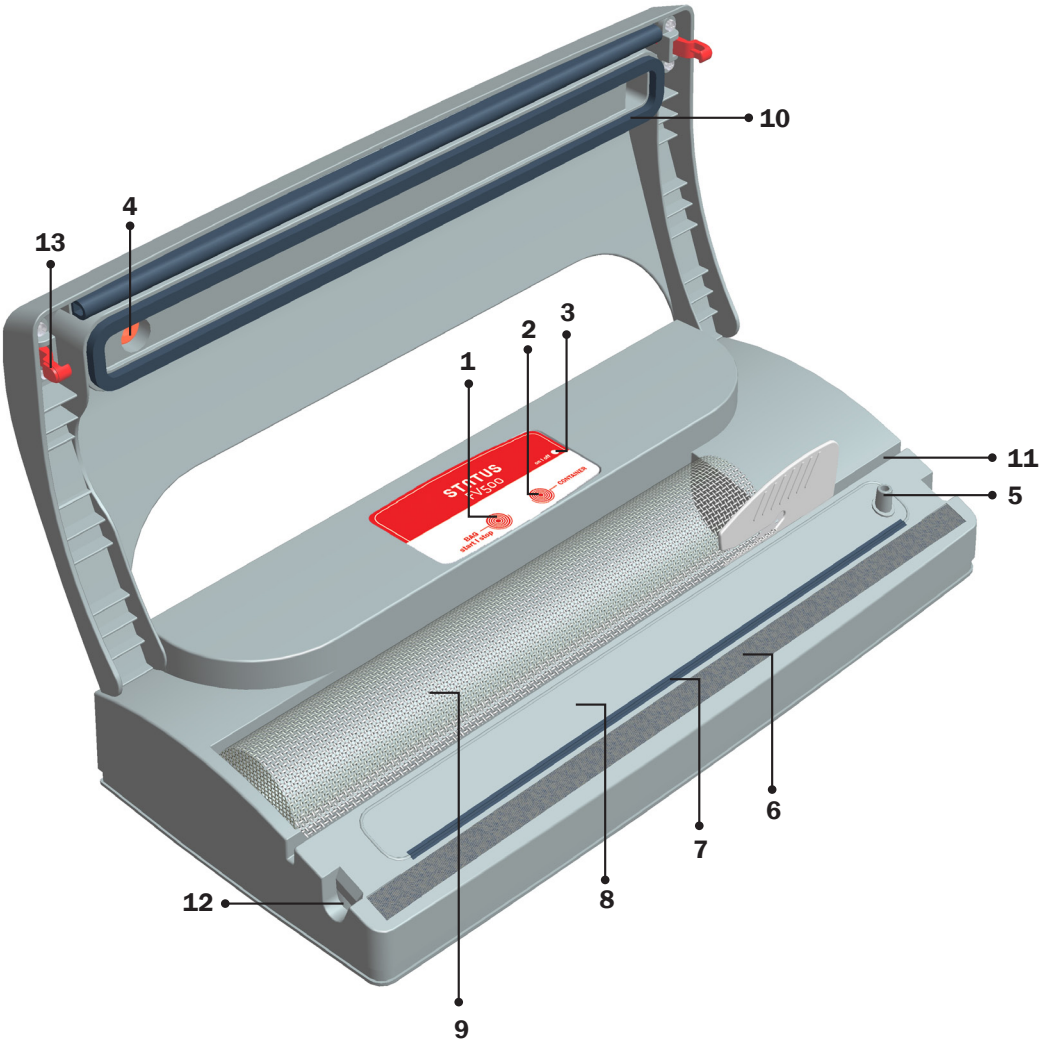
1.6. TEHNIČNI PODATKI

Mere	dolžina: 385 mm širina: 176 mm višina: 78 mm
Teža	približno 2,2 kg
Material	ABS plastika (zunanje ohišje)
Črpalka	enobatna črpalka (samomazalna – vzdrževanje ni potrebno)
Vakuumska moč	-650 mbar
Motor	12V DC Avtomatski izklop v primeru pregrevanja
Maksimalno število obratov motorja	3900 obratov/min
Transformator	230 VAC – 50 Hz / 24 VAC – 1,0 A / 12 VAC – 1,75 A
Črpalni volumen	12 litrov/min
Krmiljenje	elektronsko
Nazivna moč in napetost aparata	180 W

1.7. SESTAVNI DELI IN FUNKCIJSKE TIPKE

Na sliki spodaj je narisan model vakuumskega aparata. Pomembne točke so označene s številkami. V nadaljevanju besedila so pri razlagi postopkov delovanja aparata navedene številke na enak način, kot so na sliki 1 (če ni drugače označeno).

Nalepka s funkcijskimi tipkami je zaradi lažjega vzdrževanja in daljše življenjske dobe plastificirana.



Slika 1: *FamilyVac z označenimi sestavnimi deli*

1.	**Varjenje** Začne se proces varjenja vrečk. **Vakuumiranje vrečk** Sprožitev postopka vakuumiranja in varjenja (vrečka bo najprej vakuumirana in nato zavarjena, postopek vakuumiranja se samodejno prekine pri podtlaku približno –650 mb). **Start/Stop** Tipka za ustavitev procesa vakuumiranja pri shranjevanju občutljivih živil.
2.	**Vakuumiranje posod** Vakuumiranje posod s pomočjo nastavka in cevke (postopek vakuumiranja se samodejno prekine pri nastavljenem podtlaku približno –500 mbar).
3.	**Vklop/Izklop** Ko aparat vključimo v električno omrežje, se lučka prižge (ko aparat vari, luč sveti dvakrat bolj).
4.	**Ventil** Po koncu vakuumiranja in varjenja ga z lahkim pritiskom odmaknemo v stran.
5.	**Priključek za cevko** Za vakuumiranje vakuumskih posod, pokrovov, zamaška in vrča.
6.	**Varilni trak** Rjave barve, ki ga nikakor ne smete odstraniti.
7.	**Silikonsko tesnilo** Pri varjenju nastavimo vrečko do tesnila.
8.	**Vakuumski prostor** Znotraj tega prostora mora biti rob vrečke, ko vakuumiramo.
9.	**Prostor za rolo folije**
10.	**Tesnilo** na pokrovu zgoraj
11.	**Kanal za ročni nož** Z njim odrežemo rolo folije.
12.	**Prostor za zaklopko**
13.	**Zaklopka za zaklepanje aparata** (pri ročnem vakuumiranju)

1.8. FOLIJE V ROLI IN VREČKE ZA VAKUUMIRANJE

Folija v roli	štiriplastna folija (PA/PE) • dolžina 3000 mm x širina 200 mm • dolžina 3000 mm x širina 280 mm • dolžina 3000 mm x širina 120 mm (za salame)
Vrečke	štiriplastna folija (PA/PE) • dolžina 280 mm x širina 200 mm • dolžina 360 mm x širina 280 mm • dolžina 550 mm x širina 120 mm (za salame)
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

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. Posebej bodite pozorni, da drobci stiropora ne ostanejo v vakuumskem prostoru (oznaka 8 na sliki 1).

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. Bodite previdni kam ga boste postavili, saj potrebuje ravno, gladko površino ter 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

Vsakič, ko začnete z vakuumiranjem, najprej enkrat poženite aparat »na suho«. Pokrov FamilyVac-a poklopite in pritisnite tipko **Varjenje**. Varilni trak se bo segrel in aparat je pripravljen na uporabo.
Če shranjujete v že narejeno vrečko, preskočite točko 2.2.2. in nadaljujte pri točki 2.2.3.

2.2.2. IZ FOLIJE V ROLI NAREDITE VREČKO

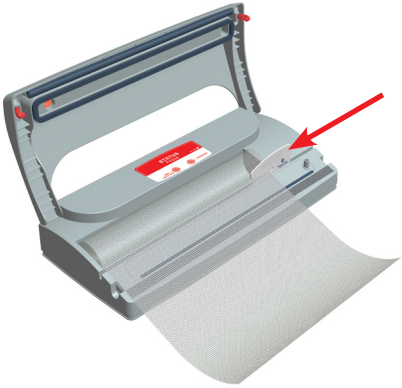
Če shranjujete v že narejeno vrečko, preskočite točko 2.2.2. in nadaljujte pri točki 2.2.3.
Statusove folije v roli so v treh širinah: 200, 280 in 120 milimetrov (za salame).

a.) Določite dolžino folije, ki jo potrebujete. Vrečka je primerne dolžine, ko k dolžini živila, ki ga želite zavakuumirati, dodate še 5 centimetrov. Za večja živila po potrebi dodajte še kakšen centimeter. Če želite vrečko ponovno uporabiti, morate že v začetni fazi upoštevati dodatnih 2,5 centimetrov ali pa vrečko ponovno uporabiti za kakšno manjše živilo.

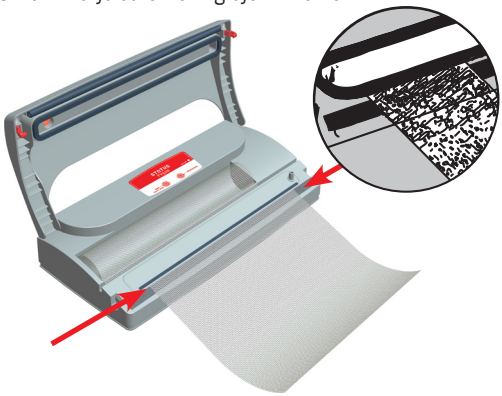
b.) Folijo odrežete s priloženim nožem (glej sliko 2). Da bo vrečka ravno odrezana, uporabite kanal (na sliki 1 označeno z 11).

c.) Folijo pri varjenju položite na varilni trak **strogo do sivega silikonskega tesnila** (številka 7 na sliki 1, glej sliko 3). Pazite, da bo rob folije gladek (brez gub) in brez zavihkov.

d.) Spustite pokrov, pritisnite na tipko **Vrečka** (na sliki 1 označeno s številko 1) in korajžno pritisnite na sredino pokrova aparata ter ga držite pritisnjenega. Pokrov aparata se samodejno prisesa in nato zavari vrečko. Če lahko pokrov med procesom dvignete, niste dovolj močno pritisnili. Ponovite postopek.



Slika 2: *Folijo odrežite z vgrajenim rezilom.*



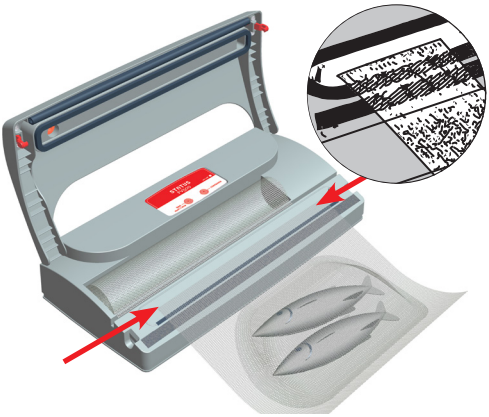
Slika 3: *Pri varjenju nastavite vrečko na varilni trak strogo do tesnila. Preverite, da je vrečka na varilnem traku brez gub ali zavihkov.*

e.) Po končanem postopku varjenja potisnite sivi ventil na pokrovu aparata v stran (številka 4 na sliki 1). Pokrov odprete do konca in preverite varilni rob, ki mora biti po celi širini gladek in enakomeren, ne sme biti naguban.

2.2.3. ŽIVILO VSTAVITE V VREČKO IN VAKUUMIRAJTE

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

a.) Živila, ki jih želite vakuumirati, vstavite v vrečko.
b.) Bodite pozorni, da so notranji robovi folije (kjer bo zavarjeni rob) čisti, suhi in brez ostankov hrane.*



Slika 4: *Pri vakumiranju naj bo rob vrečke nastavljen do sredine vakuumskega kanala. Preverite, da je vrečka na varilnem traku brez gub ali zavihkov.*

c.) Napolnjeno vrečko položite na delovno površino pred aparatom in jo potegnite do **sredine vakuumskega prostora** (do napisa ···vakuumiranje··· - glej sliko 4 spodaj).
d.) Pazite, da vrečka ni nagubana (ravna mora biti na varilnem traku in v vakuumskem prostoru).
e.) Spustite pokrov aparata, pritisnite tipko **Vrečka** in korajžno pritisnite pokrov. **Pokrov držite pritisnjen** dokler kontrolna lučka ne posveti s polno močjo.
f.) Po končanem postopku varjenja z lahkim potiskom **zamaknite ventil** na pokrovu (številka 4 na sliki 1), da pokrov popusti. **Preverite** zavakuumirano vrečko – zavarjeni rob mora biti **gladek in čist.**

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

KAJ STORITI, ČE ZAČNE APARAT MED VAKUUMIRANJEM IZ VREČKE VLEČI TEKOČINO IZ ŽIVILA?
Če opazite, da začne aparat med vakuumiranjem iz živila vleči tekočino, postopek vakuumiranja **TAKOJ** prekinite s tipko **Stop** (Vrečka/Start/Stop). Stop lahko pritisnete le v času, dokler aparat vakuumira (ko vari, Stop ne deluje več).

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).

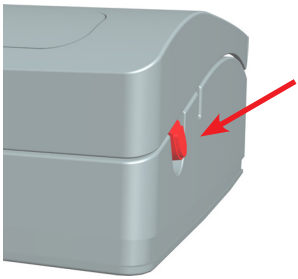
Ročno vakuumiranje pomeni, da lahko proces izsesavanja zraka prekinete, ko ocenite, da je iz vrečke izsesanega dovolj zraka oz. toliko, da ne poškodujete živila, občutljivega na pritisk.

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

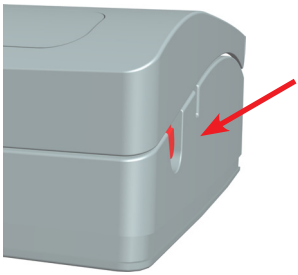
a.) Živila, ki jih želite vakuumirati, vstavite v vrečko.
b.) Bodite pozorni, da so notranji robovi folije, kjer bo varilni rob, čisti in suhi.
c.) Napolnjeno vrečko položite na delovno površino pred aparatom in jo potegnite do napisa ···vakuumiranje··· v sredini vakuumskega prostora (številka 8 na sliki 1).
d.) Pazite, da vrečka ni nagubana (ravna mora biti na varilnem traku in v vakuumskem prostoru).
e.) Zaprite pokrov in ga **zaklenite s stranskimi zaklopkami** (na sliki 1 označeno z 12 in 13). Obe lahko zaklenete istočasno ali vsako posebej. Zaklenete ga tako, da pritisnete na rob pokrova in zaklopko potisnete vodoravno navznoter v prostor pripravljen zanjo (glej slike).
f.) Zaprite aparat, pritisnite tipko Vrečka/**Start**/Stop in pritisnite pokrov. Ko ocenite, da je izsesanega dovolj zraka (opazujte kaj se dogaja z živilom in ko začne proti aparatu polzeti tekočina ali ko bi nadaljnje vakuumiranje poškodovalo mehko živilo), pritisnite isto tipko za **Stop** (številka 1). Luč bo zasvetila s polno močjo in aparat bo samodejno začel postopek varjenja.

Slika 5: *Prikaz zaklopk za lažje vakuumiranje občutljivih živil.*

g.) Počakajte, da lučka ugasne. **Odklenite aparat:** pritisnite na rob pokrova in zaklopka se odpre. Ali vsako stran posebej ali obe hkrati.
h.) Če pokrov po odklepanju takoj ne popusti, lahko z lahkim potiskom **zamaknite ventil** (številka 4), da pokrov popusti. Preverite zavakuumirano vrečko – zavarjeni rob mora biti gladek in čist.



Slika 6: *Prikaz odklenjenega aparata.*



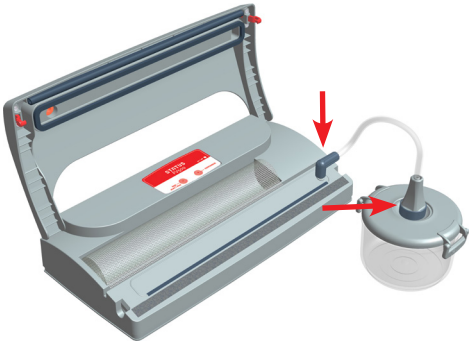
Slika 7: *Prikaz zaklenjenega aparata.*

NASVET: Aparat lahko zaklenete pri vsaki operaciji (varjenje, avtomatsko vakuumiranje, ročno vakuumiranje). V vsakem primeru bo aparat deloval na enak način, le pokrova ne bo potrebno pritisniti več toliko.

2.2.5. VAKUUMIRANJE VAKUUMSKIH POSOD IN POKROVOV

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

a.) Odprtino cevi nastavite na priključek (na sliki je označen s številko 5), ki se nahaja v vakuumskem prostoru aparata.
b.) Cev s priključkom potisnite na ventil izbrane vakuumske posode. Aktivirajte stikalo **Posoda** (številka 2) in posoda se zavakuumira.



Slika 8: *Prikaz vakuumiranja vakuumskih posod.*

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.

2.2.6 ODPRAVLJANJE TEŽAV: VAKUUMIRALI STE ŽIVILO, KI VSEBUJE VEČJO KOLIČINO VODE?

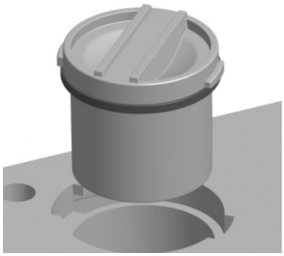
Če pri delu z vakuumskim aparatom pride do težav, so nasveti za njihovo odpravljanje zbrani tudi v točki 6.
Z vakuumskim aparatom ni dovoljeno vakuumiranje živil, ki vsebujejo veliko količino vode. Če se vseeno zgodi da tekočina zaide v sistem, je preventivno narejen zbirnik, ki se po potrebi izprazni.
Funkcija posodice na spodnjem delu aparata je zbiranje morebitno zavakuumirane manjše količine tekočine iz živil. Da se aparat zaradi neupoštevanja navodil ne bi uničil, je omogočeno zbiranje manjše količine tekočine in njeno praznjenje. Najdete jo na spodnjem delu aparata – prozorni okrogli del. Da bi izpraznili tekočino:
a.) Aparat izključite iz elektrike.

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

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

OPOZORILO: Zbirnik je le preventivna zaščita za manjše količine tekočine (nekaj kapljic). Če opazite, da je aparat potegnil tekočino, z vakuumiranjem TAKOJ prenehajte. Zbirnik očistite po napisanih navodilih in če je tekočine več kot ½ dcl obvezno kontaktirajte servis.

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



Slika 9: *Posodica za odstranjevanje tekočine.*

3. PRAKTIČNI NASVETI ZA VAKUUMIRANJE

Shranjevanje v vakuumu ni zamenjava za zamrzovanje, gretje ali konzerviranje. Živila morajo biti kljub vakuumskem 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:

Kuhano in surovo meso (svinjina, govedina, perutnina) ter ribe: Za najboljše rezultate svetujemo, da meso in ribe 1-2 uri pred vakuumiranjem shranite v zamrzovalnik. Slednje pomaga obdržati sok in obliko ter zagotavlja boljše vakuumiranje.
Če predzamrzovanje ni mogoče, postavite med meso in vrhom vrečke papirnato brisačo, vendar tako, da brisača ni na mestu varjenja. Brisača bo med procesom vakuumiranja posrkala preobsežno vlago in sokove. Brisača ne bo negativno vplivala na kvaliteto shranjenega živila, saj smo z vakuumiranjem odvzeli kisik. **Opozorilo:** Govedina je lahko po vakuumiranju zaradi odstranjenega kisika videti temnejša.

Trdi siri: Da bi ostali sveži, svetujemo vakuumsko pakiranje po vsaki uporabi. Bodite pozorni na dolžino vrečke.

Zelenjava: Pred vakuumiranjem mora biti blanširana. Proces ustavi encime, varuje pred izgubo okusa, barve ter pred spremembo strukture tkiva. Blanširamo v vreli vodi. Čas blanširanja se razlikuje – za špinačo, blitvo ali fižol je dovolj 1 do 2 minuti, 3 do 4 minute za narezane bučke, brokoli ali ostalo razvejano zelenjavo, 5 minut za korenje in 7 do 11 minut za žitarice. Po blanširanju potopite zelenjavo v hladno vodo, da se proces zaustavi. Pred vakuumiranjem jih še posušite na papirnati brisači.
Za nekajdnevno shranjevanje listnate zelenjave (npr. zelene solate) svetujemo vakuumske posode z odcejalniki. Sveža in hrustljava ostane tudi do 2 tedna.

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.

Gobice, surovi česen in surov krompir: Vakuumskega shranjevanja ne priporočamo, če pa jih želite na vsak način vakuumirati, strogo spoštujte opombe iz točke 9.3.

Odmrzovanje vakuumsko pakiranih živil:

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

4. GARANCIJA

Za Statusov aparat za vakuumiranje in varjenje FamilyVac 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.**

5. 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)
Directive 2006/95/EC and its amendments

b.) Pravilnik o elektromagnetni združljivosti (Uradni list RS, št. 132/2006)
Directive 2004/108 EC and its amendments

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

6. NASVETI PRI MOTNJAH DELOVANJA

MOTNJE PRI DELOVANJU:	POMOČ:
FamilyVac ne reagira na aktiviranje tipk.	• Preverite, če je električni kabel nepoškodovan in če je vtikač v vtičnici. • Preverite, če se zahtevana napetost (navedena je na tehnični nalepki spodaj) ujema z napetostjo vašega omrežja. Preverite napetost omrežja s preizkuševalcem toka ali priključite na isto vtičnico drug električni aparat. • Aparat ima vgrajeno varnostno stikalo in se je zaradi pregrevanja sam izklopil. Po določenem času bo spet pripravljen na uporabo. Priporočamo, da upoštevate 120 sekund razmika med posameznimi vakuumiranji.
Vrečke niso do konca zavakuumirane.	• Preverite, če ste vakuumirali po pravilnem postopku. Preberite navodila še enkrat. • Prepričajte se, da je bila vrečka pri vakuumiranju v sredini vakuumskega kanala. • 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. Test: Zavarite vrečko in jo potopite v vodo. Na poškodovanih mestih se bodo pojavili mehurčki zraka. • Prepričajte se, da ste pokrov pred vakuumiranjem zaklenili s pritiskom na obe puščici na skrajnem robu pokrova. Dvakrat morate zaslišati klik.

MOTNJE PRI DELOVANJU:	POMOČ:
Vrečka izgublja vakuum.	• 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.	• 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.
FamilyVac ne vakuumira posod oz. posode ne zadržijo vakuuma.	• Preverite, če je cevka s priključkom za vakuumiranje posod pravilno pritrjena (glej točko 5 na sliki 1). • 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.
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 µm. 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 µm (gladek, nepregan del) in 130 µm (narebren, pregan del folije).**

7. POMEN VAKUUMIRANJA

Kisik na živilih sproži nezaželene kemijske reakcije, posledice pa so žaltavost, nezaželena sprememba barve, plesen in bakterijske tvorbe, izguba okusa, vitaminov in arome. Shranjevanje živil v vakuumu tovrstne nezaželene posledice upočasni in omogoča podaljševanje roka trajanja ter ohranjanje kvalitete. Le s pomočjo vakuuma, odstranjevanja kisika iz vakuumskih vrečk ali posod z ročno ali električno črpalko, dosežemo potrebno stanje za podaljševanje obstojnosti živil. Ko vakuumiramo, v posodah ali vrečkah ustvarimo podtlak.

Priporočamo, da so vakuumski aparat, vakuumske posode in univerzalni pokrovi sestavni del vsake kuhinje. Njihov namen je naravno shranjevanje ter podaljševanje roka trajanja surovih in kuhanih živil brez izgube kvalitete. Živila pri normalnem shranjevanju v hladilniku, v kuhinjskih omarah ali v embalaži za ohranjevanje svežine namreč vedno pridejo v stik s kisikom. Posode in pokrove za shranjevanje v vakuumu uporabljamo za vakuumiranje pa tudi za shranjevanje v zamrzovalniku in segrevanje v mikrovalovni pečici (brez pokrova) ali segrevanje v vodni kopeli.

Statusove vakuumske posode so primerne za uporabo tudi brez vakuumiranja, vendar so v takšnem primeru brez posebnosti in ne podaljšujejo svežine in trajnosti živil.

Omeniti velja tudi varčevanje denarja. Prihranimo, ker lahko kupimo večja pakiranja živil, saj te razdelimo na manjše in jih shranimo v vakuumu. Razporedite jih lahko po obrokih in jih zavakuumirane shranite v hladilniku za daljši čas.

8. KORISTNI NASVETI

8.1. KAJ JE VAKUUM?

Vakuum oz. podtlak je odvzem kisika iz zaprtega prostora, v našem primeru iz vrečke ali vakuumske posode. Zmanjševanje količine kisika zniža nevarnost pred škodljivimi oksidacijskimi reakcijami. Izsesavanje kisika (vakuumiranje) iz zaprte posode ali vrečke upočasni pokvarljivost živil.

8.2. 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 izgubijo 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.

Kako preprečiti ožig? Pomembno je, da uporabljate pravilno embalažo. Le kakovostna embalaža zagotavlja varno in stalno zaščito pred izgubo kvalitete. Preden kupite posode ali zamrzovalne vrečke, preverite posamezne proizvode in natančno preberite navodila in opis glede namena uporabe. Obstaja namreč nevarnost, da posode ali vrečke, ki so neprimerne kvalitete pri zelo nizkih temperaturah razpokajo od mraza. Če pride do ožiga zaradi zamrznitve, morate napadena mesta izrezati in čeprav v mikrobiološkem smislu živila niso pokvarjena, izgubijo okus.

8.3. GLOBINSKO ZAMRZNJENO ALI OHLAJENO

Prednost globinskega zamrzovanja je, da živila med shranjevanjem v zamrzovalniku ohranijo svoje bistvo – vitamine, minerale in okus. Poleg tega se struktura surovih živil pri temperaturah med –30 °C in –40 °C spremeni le v minimalnem obsegu (npr. meso). Živila naj bi se zamrznila čim hitreje.

Razlog: Pri počasnem postopku zamrzovanja se na živilih tvorijo veliki ledeni kristali, ki prerastejo celice živil in naknadno povzročijo škodo na strukturi celic. Pri hitrem postopku zamrzovanja se tvorijo majhni ledeni kristali, ki tkivo živil manj poškodujejo. Če gre, naj bodo proizvodi zamrznjeni pri konstantni temperaturi (maksimalno –18 °C). Za zamrzovanje uporabljajmo le živila najboljše kvalitete. Pri nekaterih živilih je potrebno blaširanje (živila poparimo), da se pri zamrzovanju oz. globinskem hlajenju ne tvorijo nezaželene spremembe npr. aktiviranje encimov. Živila, ki jih blanširamo ali na drugačen način toplotno obdelamo, moramo pred zamrzovanjem obvezno ohladiti. Za shranjevanje sadja kot dodatek uporabljamo sladkor, saj tako izboljšamo obstojnost arome in barv. V zamrzovalno skrinjo zložimo živila, kolikor se da na tesno, ostalo pa shranjujemo v hladilniku.

8.4. ODMRZOVANJE IN PONOVNO 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 perutnin. 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, plesen) se veliko hitreje razširijo. Ponovno zamrzovanje ne omogoča uničevanja teh posledic.

8.5. JADRANJE, KAMPIRANJE IN PIKNIKI

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

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

9. PRIMERJALNE TABELE SHRANJEVANJA ŽIVIL

Po podatkih razvojnega oddelka podjetja Status.

9.1. SHRANJEVANJE ŽIVIL V HLADILNIKU

Vrsta živil	Shranjevanje brez vakuuma	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.

9.2. 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
Suho pecivo	120 dni	300 dni
Posušena živila	10-30 dni	30-90 dni
Surov riž/makaroni	180 dni	365 dni
Kava/čaj	30-60 dni	365 dni
Vino	2-3 dni	20-25 dni
Brezalkoholna pijača (zaprta)	7-10 dni	20-25 dni
Brezalkoholna pijača v vakuumskem vrču	2-3 dni	7-10 dni
Pekarski proizvodi	2-3 dni	7-10 dni
Lešniki, orehi ...	30-60 dni	120-180 dni
Krekerji /čips	5-10 dni	20-30 dni

9.3. 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 (glej opombo 1)	8 mesecev	24 mesecev
Gobe (glej opombo 2)	8 mesecev	24 mesecev
Zelišča (glej opombo 3)	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 (glej opombo 4)	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 temparaturi +3°C / +5°C v hladilniku in –18°C v zamrzovalniku.

(1)
Blanširajte pred zamrzovanjem oz. živila operite pred shranjevanjem v hladilniku. Narezana živila, ki vsebujejo veliko vode, niso primerna za vakuumiranje (kumare, bučke in podobno). Če jih želite na vsak način vakuumirati, jih predhodno za pol ure zamrznite in potem vakuumirajte s funkcijo ročnega vakuumiranja.
(2)
Gobe: Močno priporočamo uporabo funkcije ročnega vakuumiranja.Za pravilno pripravo gob priporočamo, da pred uporabo preberete navodila v gobarskih knjigah. Za vakuumiranje in zamrzovanje so primerne le trdo mesnate in sveže nabrane gobe. Najprej jih očistimo na suho, nato jih cele operemo in s finim nožem narezane shranimo v manjših porcijah. Razen lisičk, jurčkov in šampinjonov je večino ostalih gob potrebno blanširati. Svetujemo, da gobe pred vakuumiranjem za dobre pol ure zamrznete. Gob pred pripravo ne odtalite, ampak jih še zamrznjene kuhajte v vreli slani vodi oz. jih zamrznjene dodajte omakam.
(3)
Zelišča z visokim deležem eteričnih olj, kot so žajbelj, timijan, rožmarin, meta niso primerna za zamrzovanje, temveč le za sušenje. Bazilika, pehtran, koper, peteršilj in drobnjak se ne sušijo, ampak zamrzujejo, ker v nasprotnem zgubijo preveč okusa.
(4)
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.

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

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 izrabljeno napravo predate v odstranjevanje na posebna zbirna mesta za ločeno zbiranje odpadkov v okviru vaše lokalne skupnosti oziroma zastopniku, ki opravlja dejavnost prevzemanja odpadne EE opreme.

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

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

Odpadna električna in elektronska oprema (OEEO) je zaradi svoje sestave in vsebnosti nevarnih sestavin posebna vrsta odpadkov, zato jo je potrebno ločevati od ostalih odpadkov ter ustrezno obdelati in predelati. V ta namen vas obveščamo, da lahko vašo odsluženo električno in elektronsko opremo brezplačno oddate v 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 STATUS FamilyVac je odtisnjen na garancijskem listu, ki ste ga dobili ob nakupu.

11. SESTAVA KOMPLETA

Komplet vključuje:

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