

STATUS HV100

APARAT ZA VAKUUMIRANJE IN VARJENJE

NAVODILA ZA UPORABO



MODEL: SU-925

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.) 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. Če opazite kakršno koli napako, se obrnite na našo servisno službo, navedeno spodaj.
 - c.) Aparat čistite le s suho ali minimalno navlaženo krpo.
 - d.) Med uporabo se nikoli ne dotikajte varilnega traku (št. 11 na sliki 1), lahko je vroč in se opečete.
 - e.) Aparat uporabljajte izključno za namene opisane v navodilih.
 - f.) Če je priključna vrstica poškodovana, jo mora v izogib nevarnosti zamenjati proizvajalec ali njegov serviser ali podobno usposobljena oseba.
 - g.) Aparat lahko uporabljajo otroci stari 8 let in starejši in osebe z 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 nepooblaščen in nestrokovna oseba,
 - uporabljate aparat za druge namene, kot je predvideno,
 - ne upoštevate varnostnih predpisov in navodil za uporabo.
- Proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti za poškodbe, ki izhajajo iz nepravilne uporabe ali so posledica neupoštevanja navodil.

1.3. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

- a.) Pred čiščenjem izključite vtičač 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.) Pred uporabo mora biti aparat vedno popolnoma suh.
- d.) Varilni trak ima teflonsko prevleko. Morebitne ostanke vakuumske folije odstranite z mehko krpo.
- e.) Čiščenje teflonske prevleke je dovoljeno le, ko je aparat ohlajen. V nobenem primeru ne uporabljajte ostrih predmetov za odstranjevanje.
- f.) Če se črna tesnila umažejo z maščobo ali tekočino, jih lahko operete v milni vodi, sperete in posušite, preden jih zamenjate. To bo podaljšalo življenjsko dobo tesnil.

1.4. ČASOVNE OPREDELITVE DELOVANJA

Za pravilno delovanje aparata mora biti med posameznimi cikli varjenja ali vakuumiranja najmanj 20 sekund razmika.

Kadar si cikli sledijo prehitro, se aparat samodejno ustavi in začnejo utripati lučke.

Počakajte, da se aparat ohladi (lučke nehajo utripati) in potem lahko normalno nadaljujete z delom.

Aparata med ohlajanjem ne izključujte iz električnega omrežja.

1.5. SPLOŠNE INFORMACIJE

HV100 je namenjen dolgotrajnemu shranjevanju živil v vakuumu oz. vakuumiranju živil v vrečkah in vakuumskih posodah.

Največje prednosti shranjevanja v vakuumu so, da:

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

Za podaljševanje svežine in obstojnosti živil uporabite tudi Statusove vakuumske posode, pokrove in vrč, ki jih vakuumirate z ročno ali električno vakuumsko črpalko. Vse omenjene pripomočke lahko vakuumirate tudi z vakuumskim aparatom HV100 s priloženim priključkom za vakuumiranje posod.

Omeniti velja tudi varčevanje denarja. Prihranite z nakupom večjih pakiranj živil, ki jih razdelite na manjše porcije in shranite v vakuumu za podaljšano obstojnost.

Serijska številka aparata se nahaja na tehnični nalepki posameznega aparata.

Prosimo, da pred prvo uporabo zelo natančno preberete navodila in jih upoštevate.

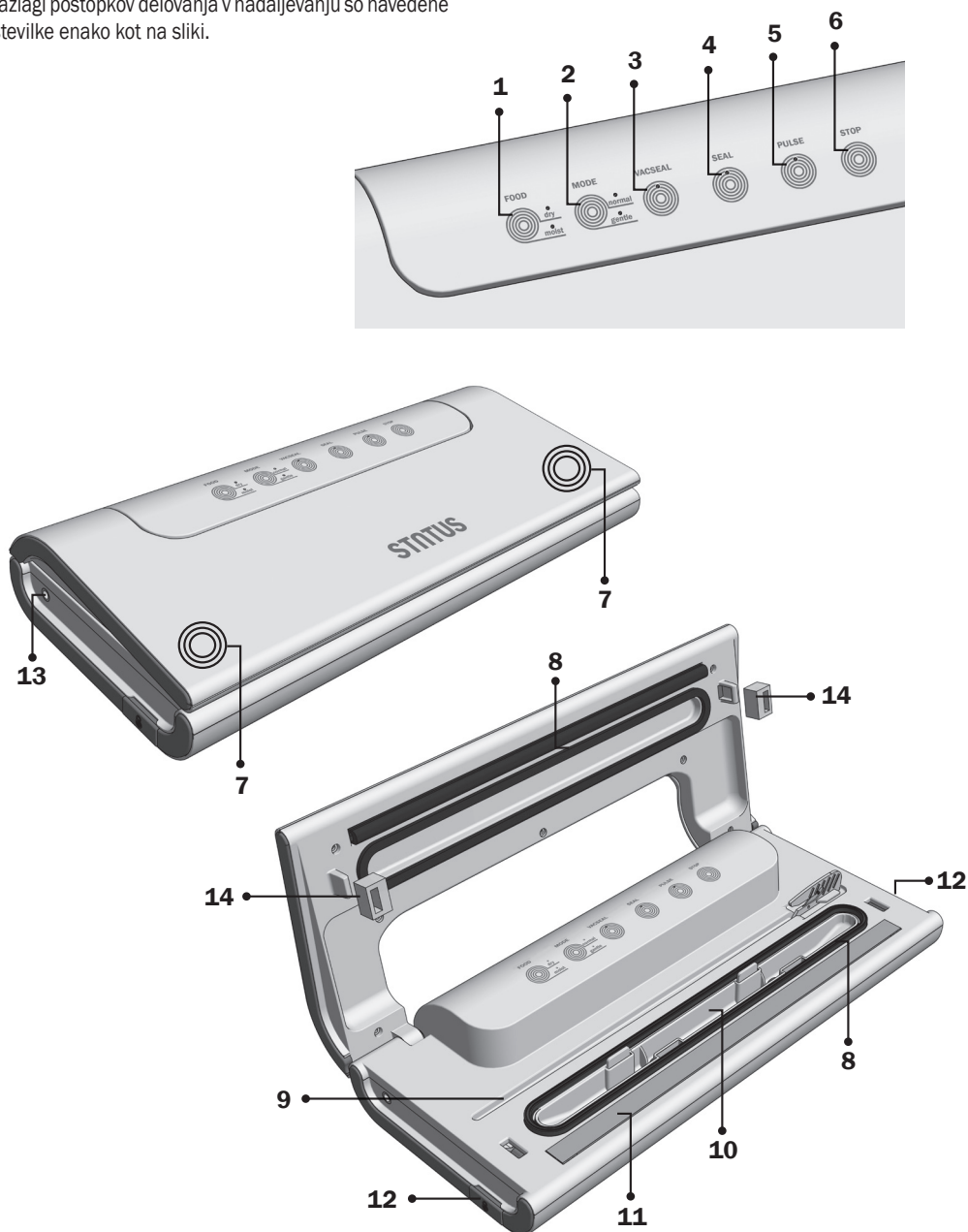
Če se pojavi kakršno koli vprašanje, mnenje ali komentar, nas pokličite ali nam pišite.

Za bolj nazorna navodila preglejte posnetek pravilne uporabe vakuumskega aparata na <https://www.status.si/baza-znanja>.

Na spletnem naslovu <https://www.status.si/baza-znanja/navodila-za-uporabo> so dostopna navodila za uporabo v elektronski obliki.

1.6. SESTAVNI DELI IN FUNKCIJSKE TIPKE

Na sliki 1 je predstavljen vakuumski aparat. Pri razlagi postopkov delovanja v nadaljevanju so navedene številke enako kot na sliki.



Slika 1: STATUS HV100 z označenimi sestavnimi deli.

FUNKCIJSKE TIPKE	
1.	FOOD (dry/moist): izbira načina varjenja (suho/vlažno) Dry (suho) način je izbran ob vklopu (sveti lučka). Uporablja se za varjenje suhih živil, kot so oreščki, trdi siri, določeno sadje in zelenjava. Moist (mokra) način izberete s pritiskom na to tipko. Čas varjenja se podaljša, var je močnejši. Uporabite samo v izjemnih primerih, ko opazite da var ni kakovosten. Npr. v začetnih ciklih vakuumiranja v hladnih prostorih ali v začetnih ciklih vakuumiranja vlažnih živil, kot so ribe, sveže meso, vlažna zelenjava in sadje. Ko opazite, da je var premočen (običajno po 3 ciklih), takoj preklopite na funkcijo Dry (suho).
2.	MODE (normal/gentle): izbira načina vakuumiranja (normalno/občutljivo) Normal (normalno) način je izbran ob vklopu (sveti lučka). Uporablja se za avtomatsko vakuumiranje čvrstih in suhih živil, kot so oreščki, trdi siri, določeno sadje in zelenjava. Gentle (občutljivo); za izbiro tega načina pritisnite tipko. Omogoča natančnejši nadzor izsesavanja zraka. Uporablja se pri ročnem (pulznem) vakuumiranju občutljivih in vlažnih živil, kot so sveže meso in ribe, gobe, pecivo ipd.
3.	VACSEAL (avtomatski proces vakuumiranja) Vrečko namestite v sredino vakuumskega kanala, zaklenite pokrov s pritiskom na spodnji levi in desni rob pokrova (št. 7 na sliki 1) ter pritisnite tipko Vacseal. Aparat bo samodejno zavakuumiral in zavaril vrečko na prednastavljen podtlak. Ko lučka Seal ugasne, je proces končan. Za odpiranje pokrova pridržite tipki za odklepanje pokrova ob straneh (št. 12 na sliki 1).
4.	SEAL (varjenje) Uporaba v dveh primerih: - Pri izdelavi vrečke iz folije v roli. - Pri ročnem (pulznem) procesu vakuumiranja.
5.	PULSE (ročni proces vakuumiranja) Uporaba v dveh primerih: - Za natančno vakuumiranje občutljivih živil. Aparat vakuumira (tj. vakuumska črpalka deluje) samo, dokler je tipka Pulse pritisnjena. Postopek lahko ponavljate, dokler ne dosežete želeni podtlak. Na koncu vrečko zavarite s pritiskom na tipko Seal. - Za vakuumiranje posod, pokrovov in vrča s priloženim nastavkom. Tipko pridržite dokler se črpalka samodejno ne ustavi.
6.	STOP Za prekinitev katere koli že začete operacije.
SESTAVNI DELI	
7.	Točki za zaklepanje pokrova Pred vsakim procesom obvezno zaklenite pokrov s pritiskom na ti dve točki.
8.	Tesnila Tesnila za vakuumiranje in tesnila za varjenje.
9.	Kanal za nož za rezanje folije Nož za rezanje folije namestite v utor na desni strani kanala. Tukaj ga lahko tudi shranjujete.
10.	Vakuumski kanal z odstranljivo posodico za tekočino V primeru, da aparat posrka tekočino iz živila, se ta zbere v odstranljivi posodici v vakuumskem kanalu. Posodico očistite, osušite in nadaljujte z vakuumiranjem.
11.	Varilni trak Prekrit je s teflonsko folijo, ki je ne smete odstraniti.
12.	Tipki za odklepanje pokrova Tipki pridržite, dokler slišite pretok zraka.
13.	Odprtina za priključek za vakuumiranje Statusovih vakuumskih posod Cevko z nastavkom vstavite v odprtino, drugi konec pa povežite z vakuumsko posodo.
14.	Zaščitni gumi

1.7. TEHNIČNI PODATKI

Model SU-925

Mere	dolžina: 385 mm; širina: 171 mm; višina: 78 mm
Teža	približno 1,5 kg
Material	ABS plastika
Črpalka	enobatna
Vakuumska moč	do -750 mbar
Motor	12 V $\equiv$
Črpalni volumen	8 litrov/min
Krmiljenje	elektronsko, tipkovnica na dotik
Dolžina varilnega traku	280 mm
Nazivna moč in napetost aparata, frekvenca	130 W, 220-240 V~, 50/60Hz

2. UPORABA

2.1. SPLOŠNI NAPOTKI

- a.) Pri jemanju aparata iz embalaže preverite, če ima vse sestavne dele in da je stanje aparata in sestavnih delov delov neoporečno.
- b.) **Pred prvo uporabo obvezno preberite navodila za uporabo.**
- c.) Aparat postavite na ravno, gladko površino, kjer bo dovolj prostora za vlaganje živil v vrečke.

2.2. NAVODILA ZA UPORABO

Pred prvo uporabo odstranite zaščitni gumi na notranji strani pokrova (slika 2). Priporočamo, da ju shranite in uporabljate v primeru transporta aparata in med skladiščenjem, da bi ohranili prožnost tesnil. Prav tako aparata med skladiščenjem nikoli ne zaklepajte.



Slika 2: Zaščitni gumi.

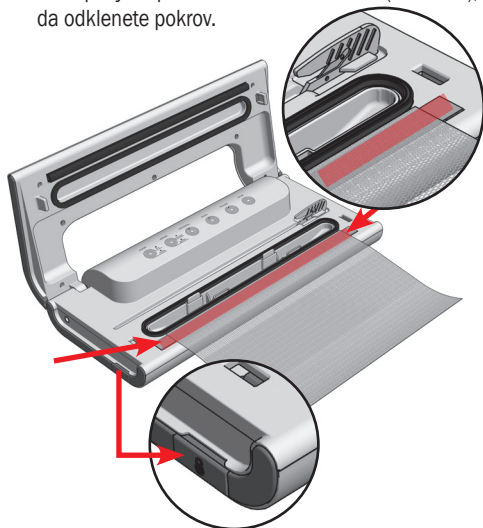
2.2.1. APARAT AKTIVIRATE, KO GA VKLJUČITE V ELEKTRIKO

Ob vklopu je aparat prednastavljen na funkcijo Food – dry in Mode - normal, ki ju lahko po potrebi spremenite s pritiskom na omenjeni tipki. Če shranjujete v že narejene vrečke, preskočite na točko 2.2.3.

2.2.2. IZ FOLIJE V ROLI NAREDITE VREČKO - TIPKA ZA VARJENJE SEAL

- a.) Določite ustrezno dolžino folije, tako da k dolžini živila dodate še nekaj centimetrov.
- b.) Folijo odrežite s priloženim nožem.
- c.) En rob folije položite na varilni trak do tesnila (slika 3) ter zaklenite pokrov s pritiskom na levi in desni rob pokrova (št. 7 na sliki 1).

- d.) Uporabite prednastavljen način Dry in pritisnite tipko Seal. Če opazite, da var ni kakovosten, preklpite na način Moist, dokler ne dosežete kvalitetnega vara.
- e.) Med procesom varjenja slišite črpalko in sveti tipka Seal.
- f.) Ko lučka ugasne, pridržite tipki za odklepanje pokrova ob straneh (slika 3), da odklenete pokrov.



Slika 3: Pri varjenju nastavite vrečko na varilni trak do tesnila. V podrobnejšem prikazu spodaj je prikazana tipka za odklep.

2.2.3. AVTOMATSKO VAKUUMIRANJE: TIPKA VACSEAL

Uporablja se za vakuumiranje čvrstih in suhih živil, kot so suhomesni izdelki, trdi siri, oreščki ...

- a.) Živila, ki jih želite vakuumirati, vstavite v vrečko. Vrečka mora biti vedno nekoliko daljša od dolžine živila, ki ga boste vakuumirali.
- b.) Odprti rob vrečke položite v vakuumski kanal med tesnila (slika 4).
- c.) Zaprite pokrov in zaklenite s pritiskom na desni in levi rob pokrova (št. 7 na sliki 1).
- d.) Prednastavljen je Normal način vakuumiranja za čvrsta in suha živila. Pritisnite tipko Vacseal. Med vakuumiranjem sveti lučka Vacseal, med varjenjem pa Seal.
- e.) Ko lučka Seal ugasne, je živilo zavakuumirano in vrečka zavarjena.
- f.) Pridržite tipki za odklepanje pokrova ob straneh (št. 12 na sliki 1), da odklenete pokrov.

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

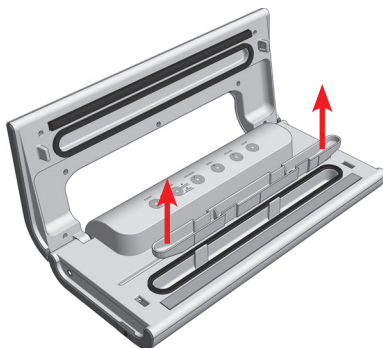


Slika 4: Pri vakuumiranju naj bo rob vrečke v sredini vakuumskega kanala.

KAJ STORITI, ČE ZAČNE APARAT MED VAKUUMIRANJEM IZ VREČKE VLEČI TEKOČINO?

Če opazite, da začne aparat med vakuumiranjem iz živila vleči tekočino, postopek vakuumiranja TAKOJ prekinite s tipko Stop. Če postopka vakuumiranja niste pravočasno ustavili in je tekočina prišla v vakuumski kanal, odstranite posodico za zbiranje tekočine in jo očistite po postopku:

- a.) Odklenite in dvignite pokrov. Posodico med tesniloma dvignite naravnost navzgor.
- b.) Tekočino iztočite in posodico v celoti dobro obrišite.
- c.) Posodico vstavite nazaj in nadaljujte z vakuumiranjem. Če je tekočina zašla v vakuumski kanal pod posodico, obrišite in osušite tudi kanal.



Slika 5: Če v posodico zaide tekočina, dvignite posodico naravnost navzgor, izlijte tekočino in posodico dobro osušite.

2.2.4. ROČNO VAKUUMIRANJE: TIPKA PULSE

Uporablja se za vakuumiranje mehkih in vlažnih živil, kot so sveže meso, ribe, blanširana zelenjava, sadje, pecivo, kruh, mehki siri ipd. Pulzno vakuumiranje vam omogoča, da postopoma izčrpate zrak, dokler ne ocenite, da je iz vrečke odstranjenega dovolj zraka oz. toliko, da ne poškodujete živila, občutljivega na pritisk.

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

- **Gentle** oz. občutljiv način vakuumiranja uporabite, ko shranjujete posebej občutljiva živila, da boste lahko natančno nadzorovali črpanje zraka.
- **Moist** oz. vlažen način varjenja uporabite za močnejši var izjemoma, ko opazite, da vrečka ni kakovostno zavarjena z načinom Dry.

- a.) Odprti rob napolnjene vrečke položite med tesnila, zaprite pokrov in zaklenite s pritiskom na levi in desni rob aparata (št. 7 na sliki 1).
- b.) Vakuumirajte s pritiskom na tipko Pulse.
Ko je tipka Pulse pritisnjena, vakuumska črpalka deluje in takoj, ko tipko spustite, se črpalka ustavi. Tako lahko z večkratnimi pritiski dosežete točno določen podtlak v vakuumski vrečki. 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), prenehajte s pritiskanjem.
- c.) Ko je dosežen želeni podtlak, pritisnite tipko Seal in začel se bo postopek varjenja (zasveti lučka Seal, aparat vari, oglasi se tudi črpalka).
- d.) Ko je postopek varjenja zaključen, lučka Seal ugašne.
- e.) Za odpiranje pridržite tipki ob straneh (št. 12 na sliki 1).

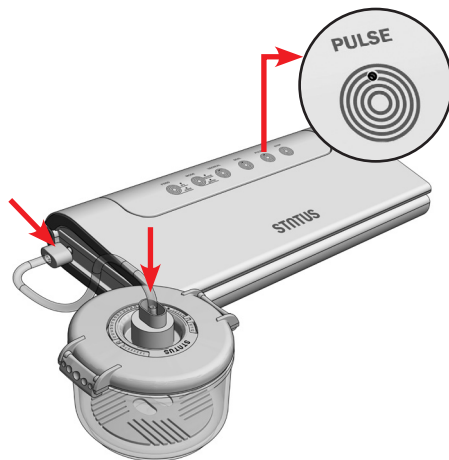
Priporočilo: Skoraj vse vrste sadja in večino zelenjave, sveže meso, gobe in podobna živila najlažje vakuumirate tako, da živila pred vakuumiranjem za nekaj ur zamrznete. Tako bodo npr. jagode povsem ohranile svojo obliko in ne bo nevarnosti, da bi tekočina med vakuumiranjem prišla v vakuumski kanal.

2.2.5. VAKUUMIRANJE VAKUUMSKIH POSOD IN POKROVOV

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

- a.) Zaprite in zaklenite pokrov aparata s pritiskom na robove (št. 7 na sliki 1).
- b.) Ovalni priključek cevi za vakuumiranje posod močno potisnite v odprtino na levem robu aparata (št. 13 na sliki 1).
- c.) Okrogli nastavek priključka nastavite okrog ventila izbrane vakuumske posode.
- d.) Pridržite tipko Pulse. Ko je v posodi dosežen prednastavljen podtlak, se proces vakuumiranja samodejno ustavi.

Če shranjujete tekočine (juhe, omake, ipd.), naj bodo te minimalno 1,5 cm od zgornjega roba posode.



Slika 6: Prikaz vakuumiranja vakuumskih posod.

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 katere zadostuje shranjevanje v hladni kleti.

Juhe, omake in tekočine: Če jih želite shraniti v vrečki, jih prej obvezno zamrznite ali pa jih raje shranite v Stalutovih vakuumskih posodah. Če jih shranjujete v vrečke, uporabite **Gentle** (občutljivo) način vakuumiranja za lažje nadzorovanje izčrpavanja zraka in **Moist** (vlažno) način varjenja za močnejši var.

Kuhano in surovo meso (svinjina, govedina, perutnina) ter ribe: Za najboljše rezultate svetujemo, da meso in ribe pred vakuumiranjem za nekaj ur shranite v zamrzovalniku. Slednje pomaga obdržati sok in obliko ter zagotavlja boljše varjenje. Uporabite **Gentle** (občutljivo) način vakuumiranja za lažje nadzorovanje izčrpavanja zraka in **Moist** (vlažno) način varjenja za močnejši var.

Če predzamrzovanje ni mogoče, postavite med meso in vrh vrečke papirnato brisačo. Pazite le, da brisača ni na mestu varjenja. Brisača bo med procesom vakuumiranja posrkala morebitno vlago in sokove. Opozorilo: Govedina je lahko po vakuumiranju zaradi odstranjenega kisika videti temnejša, ampak to ne vpliva na njeno kakovost.

Zelenjava: Zelenjavo je priporočljivo pred zamrzovanjem blanširati, saj blanširanje ustavi encime ter varuje pred izgubo okusa, barve in spremembo struktur tkiva. Čas blanširanja se razlikuje – za špinačo, blitvo ali fižol je dovolj 1 - 2 minuti, za narezane bučke, brokoli in ostalo razvejano zelenjavo 3 - 4 minute ter za korenje 5 minut. Po blanširanju potopite zelenjavo v hladno vodo, da se proces kuhanja ustavi. Pred vakuumiranjem jo posušite na papirnati brisači. Uporabite **Gentle** (občutljivo) način vakuumiranja za lažje nadzorovanje izčrpavanja zraka in **Moist** (vlažno) način varjenja za močnejši var.

Za nekajdnevno shranjevanje listnate zelenjave (npr. zelene solate) priporočamo vakuumске posode z odcejalniki. Solata ostane v hladilniku sveža in hrustljava do 2 tedna.

Zelišča: Zelišča z visokim deležem eteričnih olj, kot so žajbelj, timijan, rožmarin in meta, niso primerna za zamrzovanje, ampak le za sušenje. Bazilika, pehtran, koper, peteršilj in drobnjak se ne sušijo, ampak zamrzujejo, ker v nasprotnem izgubijo preveč okusa. Uporabite avtomatsko vakuumiranje s prednastavljenima načinoma **Dry** in **Normal**.

Gobice, surovi česen in surov krompir: Priporočamo ročno - pulzno vakuumiranje. Za pravilno pripravo gob (ali je potrebno blanširanje) preberite navodila v gobarskih knjigah. Gobe očistite na suho in narežite ter shranite v porcijah za enkratno uporabo. Razen lisičk, jurčkov in šampinjonov je večino ostalih gob potrebno blanširati. Svetujemo, da gobe pred vakuumiranjem za kakšno uro zamrznete. Uporabite **Gentle** (občutljivo) način vakuumiranja za lažje nadzorovanje izčrpavanja zraka in **Moist** (vlažno) način varjenja za močnejši var. Gob pred pripravo ne odtalite, ampak jih še zamrznjene dodajte v vrelo, slano vodo oz. neposredno v omake ali juhe.

Kava: Če želite kavo ali druga mleta živila pravilno vakuumsko shraniti, jih položite v vakuumске vrečke v originalni embalaži. Če nimate originalne embalaže, lahko uporabite katero koli drugo vrečko, ki jo vstavite v Statusovo vakuumsko vrečko. Na ta način preprečite izsesavanje zrn. Uporabite avtomatsko vakuumiranje s prednastavljenima načinoma **Dry** in **Normal**.

Odmrzovanje vakuumsko pakiranih živil: Živila vedno odmrzujte v hladilniku, saj to ohrani njihovo neoporečnost.

4. KORISTNI NASVETI

4.1. KAJ JE VAKUUM?

Kisik na živilih sproži neželene kemijske reakcije, katerih posledice so žltavost, sprememba barve, plesen in bakterijske tvorbe ter izguba okusa, vitaminov in

arome. Shranjevanje živil v vakuumu tovrstne neželene posledice upočasni in omogoča podaljševanje roka trajanja ter ohranjanje kakovosti.

4.2. KAJ JE OŽIG ZARADI ZAMRZNITVE?

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

ke prodre kisik in sproži oksidacijo. Posledica je izguba arome in svežega okusa. Sadje in zelenjava izgubita vitamine. Mastni deli mesa pa imajo že po kratkem času žaltav okus. Meso vsebuje velik delež tekočine, zato so negativne posledice ožiga še posebej dobro vidne. Spoznate ga po belih do sivo-rjavih lisah.

4.3. 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. Živila naj bi se zamrznila čim hitreje.

Razlog: Pri počasnem postopku zamrzovanja se na živilih tvorijo veliki ledeni kristali, ki prerastejo celice živil in povzročijo škodo na strukturi celic. Pri hitrem postopku zamrzovanja se tvorijo majhni ledeni kristali, ki tkivo živil manj poškodujejo. Priporočljivo je, da so proizvo-

di zamrznjeni pri konstantni temperaturi (maksimalno -18°C). Za zamrzovanje uporabite le živila najboljše kakovosti. Pri nekaterih živilih je potrebno predhodno blanširanje, da se pri zamrzovanju oz. globinskem hlajenju ne tvorijo neželene spremembe npr. aktiviranje encimov. Živila, ki jih blanširate ali na drug način toplotno obdelate, morate pred zamrzovanjem obvezno ohladiti. Za shranjevanje sadja kot dodatek uporabite sladkor, saj tako izboljšate obstojnost arom in barv. V zamrzovalno skrinjo zložite živila, kolikor se da na tesno, ostalo pa shranjujte v hladilniku.

4.4. ODMRZOVANJE IN PONOVO ZAMRZOVANJE

Odmrzovanje naj bo počasno (najbolj primerno je v hladilniku) in naravno, ne »nasilno« (npr. z vrečko v vroči vodi ali mikrovalovni pečici). Posebej pozorni bodite pri odmrzovanju perutnine. Ko so živila enkrat odmrznjena, jih ne zamrzujte ponovno. Pri ponovnem

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

4.5. KUHANJE SOUS VIDE

Kuhanje Sous Vide je tehnika kuhanja, pri katerem se hrana kuha v vakuumsko zaprtih vrečkah, potopljenih v vročo vodo. Tehnika Sous Vide omogoča vrhunski okus hrane v domači kuhinji, pri katerem živila optimalno zaдрžijo svoj naravni okus, barvo in teksturo.

Najboljše vrečke za Sous Vide kuhanje so tiste, ki imajo

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

Živila za Sous Vide kuhanje lahko začinite že pred zamrzovanjem.

4.6. JADRANJE, KAMPIRANJE IN PIKNIKI

Vakuumsko shranjevanje je primerno tudi za piknike, plovila in kampiranje. Živila, oprema in dokumenti ostanejo suhi in zaščiteni. Vakuumsko lahko shranite tudi baterije, mobilne telefone in fotoaparate.

Vakuumsko shranjevanje preprečuje mešanje vonjav in upočasni pokvarljivost zaradi vlage, kar je še posebej pomembno v majhnih prostorih.

5. ZAKAJ SO STATUSOVE VREČKE MED NAJBOLJŠIMI NA SVETU?

Statusove vakuumske vrečke, ki jih lahko dokupite na www.status.si, so neprepustne, dvoslojne, živilsko neoporečne, nevtralne na okus in vonj, primerne za večkratno uporabo, brez vsebnosti BPA in primerne za Sous Vide kuhanje.

Živilo, shranjeno v Statusovi vakuumski vrečki, bo ostalo nespremenjeno tudi dlje kot pol leta po shranjevanju. Kakovost vakuumskih vrečk in folije v roli določajo debelina vrečke, kombinacija materialov in višina narebrenega profila.

Debelina vrečke; Statusove vrečke so sestavljene iz 100 μm gladke folije in 120 μm narebrenе folije. Narebren profil v cikcak vzorcu omogoča, da je zrak iz vrečke odstranjen bolj učinkovito.

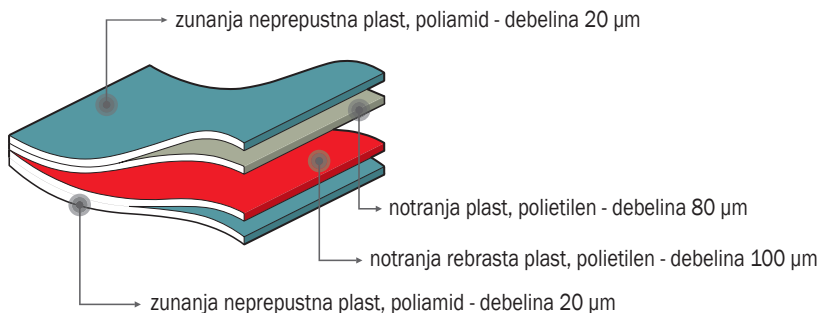
Kombinacija materialov; Statusove vrečke so iz poliamida (PA) in polietilena (PE), ki imata vsak svojo funkci-

jo pri kakovostnem vakuumiranju. Poliamid v zunanjih plasteh zagotavlja neprepustnost kisika, kar zagotavlja kakovostno shranjena živila. V primerjavi s konkurenčnimi znamkami imajo Statusove vrečke najdebelejšo plast poliamida PA (20 oz. 30 μm), kar zagotavlja visoko kakovost shranjenih živil.

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

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

SESTAVA VREČKE



FOLIJE V ROLI IN VREČKE ZA VAKUUMIRANJE

Folja v roli	štiriplastna folija (PA/PE) • dolžina 3000 mm x širina 200 mm, 4-delni set • dolžina 3000 mm x širina 280 mm, 3-delni set • dolžina 3000 mm x širina 120 mm, 5-delni set
Vrečke	štiriplastna folija (PA/PE) • dolžina 280 mm x širina 200 mm, 40-delni in 100-delni set • dolžina 360 mm x širina 280 mm, 25-delni in 100-delni set • dolžina 550 mm x širina 120 mm, 30-delni in 100-delni set
Debelina folije	100 µm (gladek, nepregan del) / 120 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 ZAMRZOVALNI SKRINJI

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

V preglednicah je naveden le približen čas trajanja, ker je ta odvisen od začetnega stanja (svežine) in načina priprave živil. Izhajamo iz shranjevanja živil na temperaturi +3 °C/+5 °C v hladilniku in -18 °C v zamrzovalniku.

7. NASVETI PRI MOTNJAH DELOVANJA

MOTNJE PRI DELOVANJU	POMOČ
Aparat ne reagira na aktiviranje tipk.	- Preverite, ali je električni kabel nepoškodovan in ali je vtičač v vtičnici. - Preverite napetost omrežja s preizkuševalcem toka ali priključite na isto vtičnico drug električni aparat.
Aparat se ne da zakleniti.	Preverite, če ste odstranili zaščitni gumi, kot je zapisano v točki 2.2.
Aparat je posrkal tekočino.	Prekinite vse procese s tipko Stop. Odstranite posodico iz vakuumskega kanala, jo očistite in osušite. Nadaljujte z vakuumiranjem.
Pritisnili ste napačno tipko.	Pritisnite tipko Stop, da ustavite vse procese delovanja. Začnite postopek od začetka.
Zrak ostaja v vrečki.	- Prepričajte se, ali ste celotni odprti del vakuumske vrečke položili v vakuumski kanal. - Prepričajte se, ali uporabljate vakuumske vrečke debeline vsaj 100/120 µm. - Preverite, ali je vrečka nepoškodovana – da ni preluknjana ali raztrgana. Test: Zavarite vrečko in jo potopite v vodo. Na poškodovanih mestih se bodo pojavili mehurčki zraka. - Preverite, ali je zavarjeni rob vrečk, ki ste jih izdelali sami iz role, pravilen. - Ne režite folije v roli po dolžini, da bi naredili ožje vrečke, saj s tem porušite razporeditev kanalov v preganem vzorcu, zato zraka ne morete učinkovito izčrpati. - Preverite, da v aparat ni pritrjen priključek za vakuumiranje posod.
Vrečka izgublja vakuum.	- Preverite, ali so tesnila aparata čista in brez ostankov hrane ter čvrsto na svojem mestu. - Preverite, ali 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 papirnati brisačami.
Vrečka se topi ali se ne da zavariti v celoti.	- Preverite, ali je notranja stran vrečke na mestu varjenja čista - 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 120 µm (narebren, pregan del folije) oz. debelina pregane folije mora biti obvezno nad 0,2 mm.
Aparat vrečko nekajkrat (do 5-krat) zavari, nato več ne doseže primernega vakuum.	Svetujemo, da za vakuumiranje uporabljate vakuumske vrečke debeline vsaj 100/120 µm. Na trgu jih je kar precej, vendar vedno preverite kakovost. Če debeline zelene vrečke ne morete ugotoviti, svetujemo, da uporabljate originalne Statusove vrečke in folije v roli, ki ustrezajo navedenim zahtevam.
Posode ne zadržijo vakuum.	- Prepričajte se, ali je tesnilo posode čisto in na pravem mestu. - Preverite, ali je ventil posode čist in suh. Po potrebi ga razstavite, očistite in zopet vstavite.
Aparat ne vakuumira posod.	- Preverite, ali je pokrov aparata zaklenjen. - Preverite, ali je cevka s priključkom za vakuumiranje posod pravilno vstavljena v odprtino na aparatu, kot je prikazano na sliki 6.

8. GARANCIJA

Za Statusov vakuumski aparat STATUS HV100 zagotavljamo garancijo **dve leti** od dneva nakupa.

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 ga shranite.

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

a.) Pravilnik o omogočanju dostopnosti električne opreme na trgu, ki je načrtovana za uporabo znotraj določenih napetostnih mej:

(Uradni list RS, št. 39/2016)

Direktiva o omogočanju dostopnosti na trgu električne opreme, ki je načrtovana za uporabo znotraj določenih napetostnih mej:

LVD DIREKTIVA 2014/35/EU EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA

b.) Pravilnik o elektromagnetni združljivosti:

(Uradni list RS, št. 39/2016 in 9/2020)

Direktiva o elektromagnetni združljivosti:

EMC DIREKTIVA 2014/30/EU EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA

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.

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



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

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

- Uredba o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO)
(Uradni list RS, št. 55/15)
Direktiva 2012/19/EU Evropskega parlamenta in sveta o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO)

- Pravilnik o omejevanju uporabe določenih nevarnih snovi v električni in elektronski opremi (RoHS)
(Uradni list RS, št. 102/12)
- Pravilnik o spremembi pravilnika o omejevanju uporabe določenih nevarnih snovi v električni ali elektronski opremi
(Uradni list RS, št. 20/14)
Direktiva 2011/65/EU Evropskega parlamenta in sveta o omejevanju uporabe nekaterih nevarnih snovi v električni in elektronski opremi



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 zbiralnico družbe ZEOS d. o. o., ki v našem imenu zagotavlja ustrezno ravnanje z OEEO. Vam najbližjo in najustreznejšo lokacijo oddaje OEEO ter ostale informacije lahko najdete na povezavi www.zeos.si.

Datum izdelave aparata Status HV100 je odtisnjen na garancijskem listu, ki ste ga dobili ob nakupu.

11. STATUS HV100 SET

Komplet vključuje:

- Status HV100 aparat za vakuumiranje
- 5 vrečk za vakuumiranje, dim. 200 x 280 mm
- 1 priključek za vakuumiranje posod
- 1 rezilo za folijo
- 1 navodila za uporabo

