

STATUS MINIVAC

APARAT ZA VAKUUMIRANJE IN VARJENJE

NAVODILA ZA UPORABO



STATUS

izvirni pripomočki

STATUS MINIVAC

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 $+40^{\circ}\text{C}$, povprečje temperatur v času 24 ur pa ne sme presegati $+35^{\circ}\text{C}$. Najnižja dovoljena temperatura okolice je -5°C . Okoliški

zrak mora biti čist, relativna vlažnost ne sme presegati 50 % pri maksimalni temperaturi $+40^{\circ}\text{C}$. Višje relativne vlage so dovoljene pri nižji temperaturi okolice (npr. 90 % pri $+20^{\circ}\text{C}$).

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. 5 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. ČASOVNE OPREDELITVE DELOVANJA

Za pravilno delovanje aparata mora biti med posameznimi vakuumiranji minimalno 40 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 neposredno po notranji ali zunanji strani aparata.
- 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 vakuumske 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 Minivac je gospodinjski aparat namenjen vakuumiranju in varjenju vrečk ter vakuumskih posod, natančneje dolgotrajnemu in kakovostnemu shranjevanju živil v vakuumu v vakuumske vrečke.

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,
- živila v za to razvite vrečke lahko shranjujemo v hladilnik in zamrzovalnik,
- preprečuje mešanje neprijetnih vonjav živil v hladilniku in zamrzovalniku.

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

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

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

1.6. TEHNIČNI PODATKI

Mere	dolžina: 395 mm širina: 81, 5 mm višina: 57 mm
Teža	približno 0, 84 kg
Material	ABS plastika (zunanje ohišje)
Črpalka	membranska
Vakuumska moč	- 550 mbar
Črpalni volumen	9 L/min
Krmiljenje	elektronsko
Nazivna moč in napetost aparata	100 W, 220-240 V~

1.7. 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 Minivac z označenimi sestavnimi deli

1.	Seal / Varjenje Začne se proces varjenja (brez vakuumiranja). Sveti v času varjenja.
2.	VAC Seal / Vakuumiranje vrečk Sprožitev postopka vakuumiranja in varjenja. Vrečka bo najprej vakuumirana in nato samodejno zavarjena. Sveti v času vakuumiranja. Stop Tipka za takojšnjo prekinitev procesa vakuumiranja.
3.	Odpirtina za črpanje zraka.
4.	Tesnilo
5.	Varilni trak Črne barve, ki ga nikakor ne smete odstraniti.
6.	Vakuumski kanal Da bi zavakuumirali živilo, mora biti odprti rob vrečke nastavljen do sredine vakuumskega kanala (slika 3).
7.	Gumb za odklepanje pokrova Pokrov se po 10 sekundah avtomatsko odklene.
8.	Silikonski pritiskač Zagotavlja gladek var.

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 in majhne velikosti 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

Vsakič ko začnete z vakuumiranjem, najprej poženite aparat »na suho«.

- a.) Pokrov aparata spustite in z obema rokama pritisnite na označena mesta (PRESS AND HOLD) na pokrovu aparata.
- b.) Pritisnite tipko Seal (na sliki 1 označena s številko 1). V času varjenja sveti lučka Seal.
- c.) Varilni trak se je segrel in aparat je pripravljen na uporabo.

2.2.2. IZ FOLIJE V ROLI NAREдите 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 nekaj 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 na želenem mestu.
- 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 pokrov aparata in z obema rokama pritisnite na označeni mesti (PRESS AND HOLD) na pokrovu aparata ter s prstom desne roke pritisnite na tipko Seal (na sliki 1 označena s številko 1). Pokrov aparata se po nekaj sekundah samodejno prisese in nato zavari vrečko (v času varjenja sveti lučka Seal).
- 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.

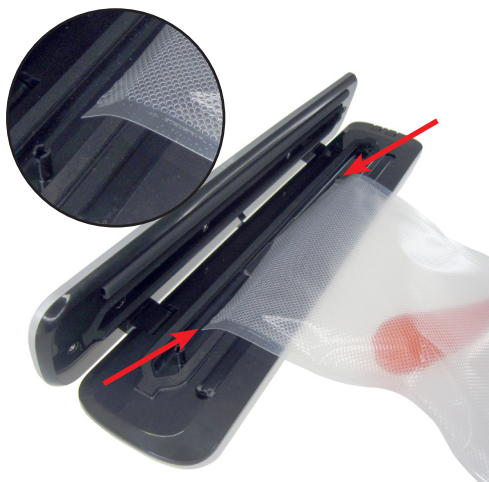


Slika 2: Pri varjenju mora biti vrečka na varilnem traku - do črnega tesnila kot prikazujeta puščici (in ne čez).

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 vakuumiranju vrečk z obema rokama pritisnete na označena mesta na pokrovu aparata in držite nekaj sekund.

ŽIVILO VSTAVITE V VREČKO IN 2.2.3. VAKUUMIRAJTE

- a.) Vrečka mora biti vedno vsaj nekaj 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 vakuumiranju mora biti odprti rob vrečke nameščen v sredino vakuumskega kanala.

- d.) Napolnjeno vrečko položite na delovno površino pred aparatom in jo potegnite do sredine vakuumskega kanala – glej sliko 3.
- e.) Pazite, da vrečka ni nagubana (ravna mora biti na varilnem traku in v vakuumskem prostoru).
- f.) Zaprite aparat, pritisnite pokrov na označena mesta (PRESS AND HOLD) in tipko VAC Seal (na sliki 1 označeno z 2). Pokrov držite pritisnjen z obema rokama na označenima mestoma.
- g.) Vrečka bo samodejno zavakuumirana in zavarjena. Moč sesanja bo poskrbel, da bo pokrov med delovanjem v zaprti legi. V času, ko aparat izsesava zrak, sveti lučka VAC Seal (na sliki 1 označeno z 2).
- h.) Po končanem postopku počakajte, da pokrov popusti in preverite zavakuumirano vrečko – zavarjeni rob mora biti gladek in čist.

* PRIPOROČILO:

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

OPOZORILO: Če opazite, da začne aparat med vakuumiranjem iz živila vleči tekočino, postopek vakuumiranja TAKOJ prekinite s tipko VAC Seal STOP (na sliki 1 označeno z 2). Stop lahko pritisnete le v času, dokler aparat vakuumira (ko vari, STOP ne deluje več). Občutljiva in vlažna živila zahtevajo večjo pozornost pri vakuumiranju.

2.2.4. VAKUUMIRANJE MEHKIH IN VLAŽNIH ŽIVIL

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

V tem primeru 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 kanala.

- b.) Zaprite pokrov in pritisnite na označena mesta na pokrovu. Aktivirajte tipko VAC Seal (na sliki 1 označeno z 2). Pokrov držite pritisnjen.
- c.) 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 SEAL (na sliki 1 označeno z 1) in začne se varjenje.
- d.) V času, ko aparat vari, sveti lučka Seal (Stop lahko pritisnete le, dokler aparat vakuumira; ko je začel variti, funkcija Stop ne deluje več).
- e.) 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 vakuumiranju to vedno naredite.

3. PRAKTIČNI NASVETI ZA VAKUUMIRANJE

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

Aparat ni primeren za vakuumiranje tekočih, vodenih živil!

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

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

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

Če predzamrzovanje ni mogoče, postavite med meso in vrhom vrečke papirnat 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 odstranitve 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 špinado, blitvo ali fižol je dovolj 1 do 2 minuti, 3 do 4 minute za narezane bučke, brokoli ali ostalo razvejano zelenjavo in 5 minut za korenje. Po blanširanju potopite zelenjavo v hladno vodo, da se proces zaustavi. Pred vakuumiranjem jo posušite na papirnati brisači.

Za nekajdnevno shranjevanje listnate zelenjave (npr. zelene solate) svetujemo vakuumske posode z odcejalniki. Sveža in hrustljava ostane tudi do 2 tedna.

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

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

Kava: Če želite kavo ali druga živila, ki jih je potrebno pred uporabo zmleti, pravilno vakuumsko shraniti, položite živila v originalni embalaži v Statusove vrečke. Če

nimate originalne embalaže, lahko uporabite katero koli drugo vrečko, ki jo vstavite v Statusovo vrečko. Na ta način preprečite izsesavanje zrn oz. mletih živil.

Odmrzovanje 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 žltavost, nezaželena sprememba barve, plesen in bakterijske tvorbe, izguba okusa, vitaminov in arome. Shranjevanje živil v vakuumu tovrstne nezaželene posledice upočasni in omogoča podaljševa-

nje roka trajanja ter ohranjanje kvalitete. Le s pomočjo vakuumu, odstranjevanja kisika iz vakuumskih vrečk ali posod z ročno ali električno črpalko, dosežemo potrebno stanje za podaljševanje obstojnosti živil. Ko vakuumiramo, v posodah ali vrečkah ustvarimo podtlak.

4.2. KAJ JE OŽIG ZARADI ZAMRZNITVE?

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

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

4.3. GLOBINSKO ZAMRZNJENO ALI OHLAJENO

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

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

–18 °C). Za zamrzovanje uporabljajmo le živila najboljše kvalitete. Pri nekaterih živilih je potrebno blanširanje (živila poparimo), da se pri zamrzovanju oz. globinskem hlajenju ne tvorijo nezaželene spremembe npr. aktiviranje encimov. Živila, ki jih blanširamo ali na drugačen način toplotno obdelamo, moramo pred zamrzovanjem obvezno ohladiti. Za shranjevanje sadja kot dodatek uporabljamo sladkor, saj tako izboljšamo obstojnost arome in barv. V zamrzovalno skrinjo zložimo živila, kolikor se da na tesno, ostalo pa shranjujemo v hladilniku.

4.4. ODMRZOVANJE IN PONOVO ZAMRZOVANJE

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

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.

Prepričajte se, da uporabljate kvalitetne Statusove vakuumske vrečke. Najboljše vrečke za Sous Vide kuhanje so tiste, ki imajo idealno kombinacijo materialov (neprepustni poliamid in za stik s hrano primeren

polietilen) ter kjer je debelina uporabljenih materialov idealna. Statusove vakuumske vrečke izpolnjujejo oba pogoja.

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

4.6. JADRANJE, KAMPIRANJE IN PIKNIKI

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

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

5. ZAKAJ SO STATUSOVE VREČKE MED NAJBOLJŠIMI NA SVETU?

Statusove vakuumske vrečke so neprepustne, dvo-slojne, živilsko neoporečne, nevtralne na okus in vonj, primerne za večkratno uporabo, brez vsebnosti BPA in primerne za kuhanje Sous Vide. Živilo, shranjeno v Statusovi vakuumski vrečki, bo ostalo nespremenjeno tudi pol leta kasneje kot ste ga shranili.

Na kakovost vakuumskih vrečk in folije v roli vpliva debelina vrečke, kombinacija materialov in višina narebrenega profila.

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

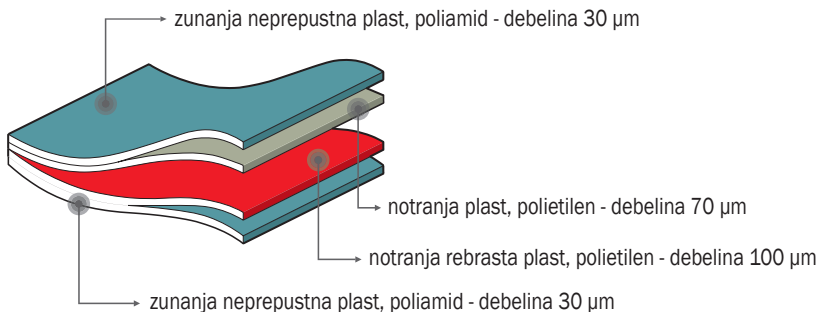
Kombinacija materialov; Statusove vrečke so iz poliamida (PA) in polietilena (PE), ki imata vsak svojo funkci-

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

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

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

SESTAVA VREČKE



FOLIJE V ROLI IN VREČKE ZA VAKUUMIRANJE

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

6. PRIMERJALNE TABELE SHRANJEVANJA ŽIVIL

Po podatkih razvojnega oddelka podjetja Status.

6.1. 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.

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
Suho pecivo	120 dni	300 dni

Vrsta živil	Shranjevanje brez vakuumu	Vakuumsko shranjevanje v vakuumskih posodah
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 vakuumu	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
Mleto 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. GARANCIJA

Za Statusov vakuumski aparat STATUS Minivac 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.

8. NASVETI PRI MOTNJAH DELOVANJA

MOTNJE PRI DELOVANJU:	POMOČ:
Minivac ne reagira na aktiviranje tipk.	• Preverite, če je električni kabel nepoškodovan in če je vtičak v vtičnici. • Preverite, če se zahtevana napetost (navedena je na tehnični nalepki spodaj) ujema z napetostjo vašega omrežja. Preverite napetost omrežja s preizkuševalcem toka ali priključite na isto vtičnico drug električni aparat. • Med posameznimi vakuumiranjmi naredite minimalno 40 sekund pavze z odprtim pokrovom aparata.
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 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. Test: Zavarite vrečko in jo potopite v vodo. Na poškodovanih mestih se bodo pojavili mehurčki zraka.
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.
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 zelene vrečke ne morete ugotoviti, svetujemo, da uporabljate originalne Statusove vrečke in folije v roli, ki so dvoslojne z debelino 100 in 130 µ.

9. IZJAVA O SKLADNOSTI

Aparat je usklajen z vsemi evropskimi direktivami:

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

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

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

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

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

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



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

ranje 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 Minivac je odtisnjen na garancijskem listu, ki ste ga dobili ob nakupu.

11. SESTAVA KOMPLETA

Komplet vključuje:

- 1 STATUS Minivac aparat za vakuumiranje in varjenje
- 1 navodila za uporabo

