

STATUS PROVAC 360

PROFESIONALNI APARAT ZA VAKUUMIRANJE IN VARJENJE

NAVODILA ZA UPORABO



STATUS

izvirni pripomočki

1. VARNOSTNA NAVODILA IN RAZLAGA DELOVANJA APARATA

1.1. OBRATOVALNI POGOJI

Maksimalna temperatura okolice pri normalni uporabi je +40 °C, povprečne 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).

Če aparat ne deluje 5 minut, se preklopi v stanje pripravljenosti in nato morate ponovno izbrati način delovanja - samodejno ali ročno.

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. 17 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 vtikač aparata iz omrežja.
- b.) Za čiščenje aparata uporabite mehko, suho ali navlaženo krpo. Ne uporabljajte gobic, hrapavih krp, sredstev za poliranje ali razkužil, ki lahko poškodujejo površino posameznih sestavnih delov. Nikoli ne potopite aparata v vodo ali pod tekočo vodo. Nikoli ne brizgajte čistilnih sredstev direktno po notranji niti zunanji strani aparata.
- c.) 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 črna tesnila postanejo zamazana z maščobo ali tekočino, jih lahko operete v milni vodi, sperite in posušite, preden jih zamenjate. To bo podaljšalo življenjsko dobo tesnil.

1.4. SPLOŠNE INFORMACIJE

Status Provac 360 je prvi profesionalni aparat podjetja Status d.o.o. Metlika. Namenjen je dolgotrajnemu shranjevanju živil v vakuumu oz. vakuumiranju živil v vrečkah in v vakuumskih posodah. Razvit je posebej za profesionalne kuhinje, mesarije, sirarne in druge pridelovalne dejavnosti, kjer vsakodnevno shranjujejo velike količine živil. Tudi za tiste, ki želijo le najboljše in imajo velike količine živil, ki jih želijo hitro in kakovostno shraniti.

Je predstavnik nove generacije Statusovih vakuumskih aparatov, razvit, da bo uporabniku še bolj prijazen za uporabo. Razvit in narejen je v podjetju Status d.o.o. Metlika.

Odlukujejo ga NOVE FUNKCIJE v svetovnem merilu:

- **Status Smart Seal: Varjenje, ki zagotavlja izredno hitre cikle vakuumiranja in varčuje z energijo.**
 - Aparat sam nastavlja dolžino trajanja varjenja glede na predhodno temperaturo varilnega sklopa (dlje časa kot vakuumiramo, manj časa je potrebno za proces varjenja).
 - Zaradi dvojnega vara Provac 360 ne potrebuje predhodnega segrevanja aparata. Dvojni var deluje kot dodatna zaščita pri vakuumiranju vlažnih ali občutljivih živil, če bi tekočina iz živila slučajno našla svojo pot skozi prvi var.
- **Status Smart Open/Lock:**
 - Samodejno odpiranje pokrova aparata v funkciji avtomatskega vakuumiranja.
 - Izjemno enostavno zaklepanje/odklepanje s pomočjo vedno dosegljive ročke na pokrovu.
 - "Zaklepanje po sistemu škarij": Omogoča zelo preprosto zaklepanje aparata brez velikih sil. Zaradi pametne konstrukcije je zaklepanje varno in ker je nežno do materialov, zagotavlja dolgo življenjsko dobo.
- **Status Stiki:** Večkrat uporaben in lahko snemljiv obojestranski lepilni trak za najlažje vakuumiranje na svetu. Trak nalepimo na označeno mesto, odlepimo zgornjo zaščitno plast in vrečko pred vakuumiranjem enostavno nalepimo na trak

Stiki. Vrečka je vedno poravnana in brez gub. Zaradi natančne nastavitve na varilni trak varčujemo z vrečko. Z aparatom je pakiranih pet Status Stiki lepilnih trakov, ki skupaj zagotavljajo do 1000 ciklov vakuumiranja.

Največje prednosti shranjevanja v vakuumu so, da:

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

Za podaljševanje svežine in obstojnosti živil uporabite tudi Statusove vakuumske posode, pokrove in vrč, ki jih vakuumirate z ročno ali električno vakuumsko črpalko. Vse omenjene pripomočke lahko vakuumirate tudi s pomočjo Provaca 360, saj je poleg aparata priložena posebna cevka za vakuumiranje.

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.

Serijska številka aparata se nahaja na tehnični nalepki vsakega aparata.

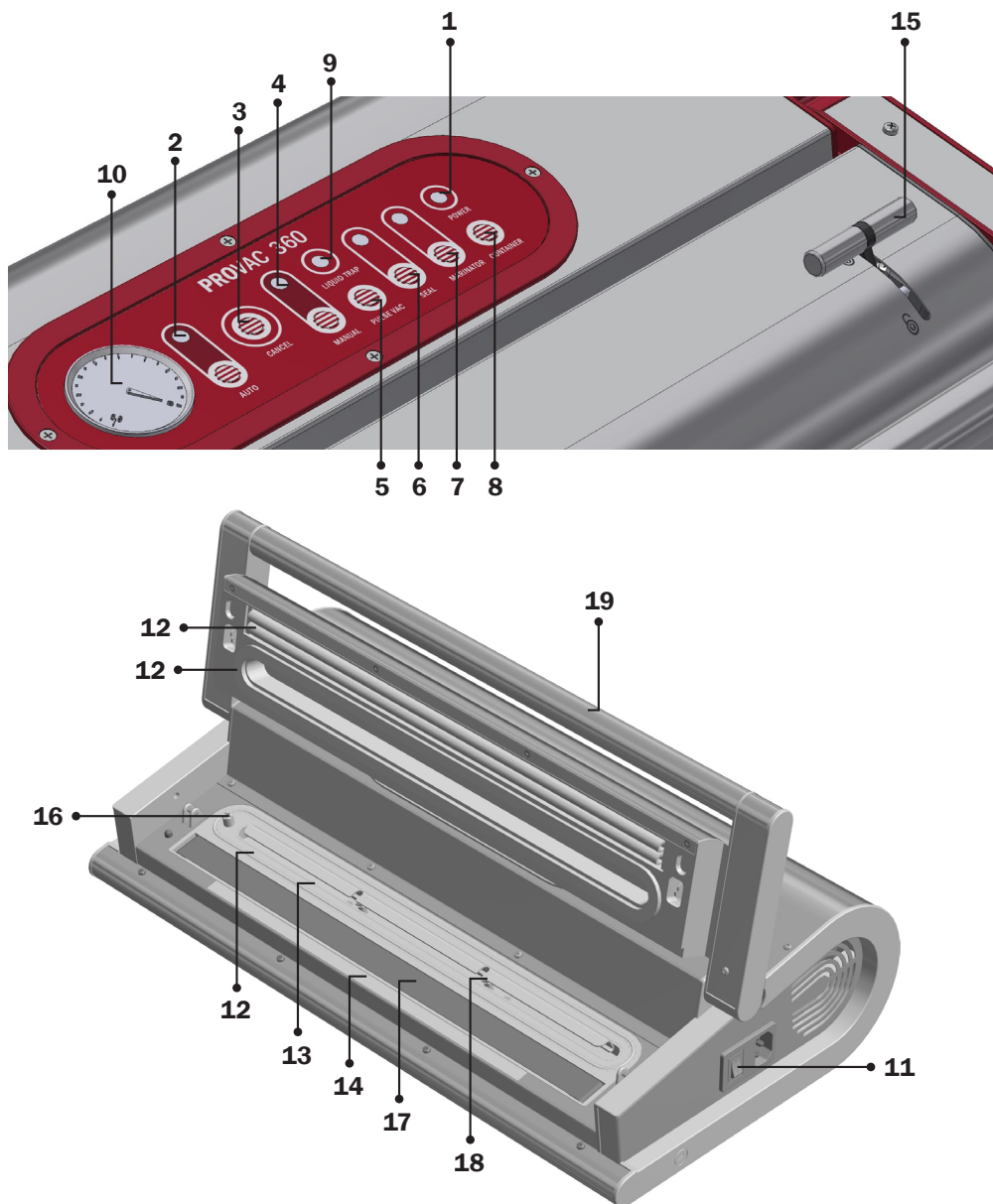
Prosimo, da pred prvo uporabo navodila preberete zelo natančno in jih upoštevate.

Če se pojavi kakršno koli vprašanje, mnenje ali komentar, nas pokličite ali pišite. Za bolj nazorna navodila preglejte posnetek pravilne uporabe vakuumskega aparata, najdete ga na spletnem naslovu www.status.si. Na spletnem naslovu <https://www.status.si/shop/vakuumski-aparati/> so dostopna tudi pričujoča navodila za uporabo.

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

1.5. SESTAVNI DELI IN FUNKCIJSKE TIPKE

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



Slika 1: STATUS PROVAC 360 z označenimi sestavnimi deli.

FUNKCIJSKA NALEPKA	
1.	Power (vklop/izklop) Indikator za vklop in izklop. Gumb za vključitev aparata je na desni strani aparata. Ko je aparat prižgan in v stanju mirovanja, lučka sveti zeleno.
2.	Auto (avtomatski proces vakuumiranja) Po pritisku na tipko Auto živilo v vrečki ustrezno namestimo, spustimo pokrov in ga držimo pritisnjenega nekaj sekund, aparat pa vse ostalo opravi sam. Po končanem procesu se pokrov dvigne.
3.	Cancel (prekinitev) Za prekinitve katere koli že začete operacije. Aparat prekine postopek in se vrne na začetek izbranega programa.
4.	Manual (ročno) Uporaba v dveh primerih: <ul style="list-style-type: none"> • Proces vakuumiranja občutljivih, mehkih in vlažnih živil (v nadaljevanju je potreben pritisk na tipko Pulse Vac in Seal). • Proces izdelave vrečk iz folije v roli.
5.	Pulse Vac (pulzno vakuumiranje) Uporaba v Manual načinu delovanja oz. pri ročnem vakuumiranju. Ko je tipka Pulse Vac pritisnjena, aparat vakuumira (tj. vakuumska črpalka deluje), ko ni pritisnjena, ne deluje. Postopek ponovite, dokler ne dosežete zelene količine podtlaka.
6.	Seal (varjenje) Uporaba v dveh primerih (oba v ročnem načinu vakuumiranja): <ul style="list-style-type: none"> • Pri izdelavi vrečke iz folije v roli. • Pri ročnem procesu vakuumiranja.
7.	Marinator (mariniranje) Začetek programa mariniranja v vakuumski posodi. Program deluje popolnoma samodejno in traja skupno 18 minut. Ko ugasne lučka, je program končan. Vakuumska posoda in priključek za mariniranje sta dodatna oprema in jo je potrebno dokupiti.
8.	Container (posoda) Vakuumiranje Statusovih vakuumskih pripomočkov (posod, pokrovov in vrča) s pomočjo nastavka in cevke. Postopek vakuumiranja se samodejno prekine, ko doseže prednastavljeni podtlak.
9.	Liquid trap (varovalo za tekočino) Lučka zasveti, kadar je aparat pri vakuumiranju povlekel tekočino iz vakuumske vrečke v vakuumski kanal.
10.	Manometer Prikaz doseženega vakuuma.
SESTAVNI DELI	
11.	Tipka za vklop/izklop Aparat vklopite s premikom gumba na oznako I.
12.	Tesnila Tesnila za vakuumiranje in tesnila za varjenje.
13.	Vakuumski kanal V primeru, da je tekočina iz živila prišla v aparat, aparat prekine z delovanjem in posveti lučka Liquid trap. Vakuumski kanal očistite in nato nadaljujte z vakuumiranjem.

14.	Status Stiki™ Večkrat uporaben in lahko snemljiv dvolepilni trak za najlažje vakuumiranje na svetu. Glavni namen Stikija je lažje vakuumiranje ter varčevanje z vrečko. Omogoča, da se vrečke ne premikajo in ne bežijo pri pripravi na vakuumiranje. V kompletu je 5 dvolepilnih trakov Status Stiki.
15.	Ročka za zaklepanje/odklepanje pokrova <ul style="list-style-type: none"> • Zaklenjeno: uporabite za ročno vakuumiranje in varjenje • Odklenjeno: pri avtomatskem vakuumiranju, pokrov se samodejno odpre
16.	Priključek za vakuumiranje Statusovih vakuumskih posod in posode za mariniranje Cevko z nastavkom priklopite na priključek in povežite z vakuumsko posodo.
17.	Varilni trak Prekrit je s teflonsko folijo in dvojno zavari vrečko.
18.	Mejnik Prostor, do katerega je potrebno namestiti vrečko med vakuumiranjem.
19.	Ročaj na pokrovu

1.6. TEHNIČNI PODATKI

Mere	dolžina: 510 mm (s priključenim kablom: 570 mm) širina: 288 mm višina: 137 mm
Teža	približno 8,9 kg
Material	nerjaveče jeklo (zunanje ohišje)
Črpalka	dvobatna črpalka
Vakuumska moč	do -900 mbar
Motor	230V ~, 50/60Hz avtomatski izklop v primeru pregrevanja
Maksimalno število obratov motorja	2900 obratov/min
Transformator	230V~, 50Hz / 16V~, 6A (100VA) avtomatski izklop v primeru pregrevanja
Črpalni volumen	30 litrov/min
Krmiljenje	elektronsko
Maksimalna dolžina varilnega traku	Dvojni varilni trak dolžine 360 mm
Nazivna moč in napetost aparata	400 W, 220-240 V~, 50/60Hz

2. UPORABA

2.1. SPLOŠNI NAPOTKI

- Pri jemanju aparata iz embalaže preverite, ali ima vse sestavne dele in ali je stanje aparata ter pripadajočih delov neoporečno.
- Pred prvo uporabo obvezno preberite navodila za uporabo.**
- Postavite aparat na ravno, gladko površino, kjer bo dovolj prostora za vlaganje živil v vrečke.

Pri vakuumiranju hrane izberite enega izmed dveh osnovnih načinov;

- AUTO način za avtomatsko vakuumiranje trdih in čvrstih živil; funkcija vakuumiranja je skoraj povsem samodejna - izberite tipko Auto (št. 2 na sliki 1).
- MANUAL način za vakuumsko shranjevanje bolj občutljivih, mehkih in vlažnih živil ter za pripravo vakuumskih vrečk iz folije v roli - izberite tipko Manual (št. 4 na sliki 1).

OPOMBA: Pri izbiri načina delovanja mora biti pokrov aparata dvignjen.

Ročka na pokrovu:

Ročko na pokrovu aparata lahko nastavite v dva različna položaja;

- Lock/Zaklepanje uporabite pri funkciji ročnega

vakuumiranja in pri varjenju.

- Unlock/Odklepanje uporabite pri funkciji avtomatskega vakuumiranja, pokrov se bo po končanem procesu odprl samodejno.

Da bi spremenili položaj ročice zaklenjena/odklenjena, močno pritisnite na sredino ročaja pokrova aparata.



Slika 2: Izbera položaja ročke (zaklenjeno/odklenjeno).

2.2. PRIPRAVA APARATA ZA UPORABO

2.2.1. NALEPITE OBOJESTRANSKI LEPILNI TRAK STATUS STIKI:

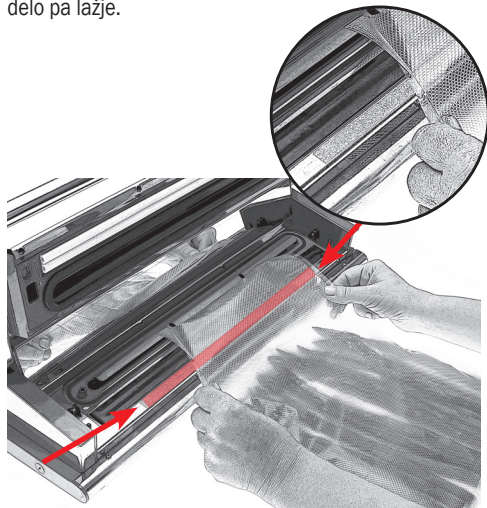
- Površino, kjer bo nalepljen Status Stiki, očistite z alkoholom ali acetonom (št. 14 na sliki 1).
- Odlepite eno stran obojestranskega lepilnega traka Status Stiki in ga prilepite na očiščeno površino. S prstom močno pritisnite, da se trak dobro oprime aparata.
- Pred začetkom vakuumiranja odstranite še zgornji del lepilnega traku in Stiki je pripravljen za uporabo.
- Med delovanjem vakuumskega aparata je vakuumska vrečka fiksirana na Stiki lepilnem traku (vrečka se zalepi že ob kontaktu z lepilnim trakom, brez posebnega pritiskanja na vrečko). Ni bojazni, da bi se vrečka med postopkom vakuumiranja ali varjenja premikala.

- Odstranjevanje: Ko se Stiki umaže oz. ne drži več vakuumske vrečke, ga odstranite in namestite novega po zgornjih navodilih. Obojestranski lepilni trak Status Stiki ne pušča sledi na vakuumskem aparatu.



Slika 3: Pred namestitvijo obojestranskega lepilnega traku nujno očistite površino aparata.

PRIPOROČILO: Obojestranski lepilni trak Stiki omogoča hkratno vakuumiranje več ožjih vakuumskih vrečk naenkrat. Največja širina vrečke je 36 cm (ene vrečke ali pa seštevek več ožjih vrečk). Ker je vakuumska vrečka med procesom pričvrščena, je njena poraba manjša, delo pa lažje.



Slika 4: Za lažje delo vakuumsko vrečko vedno položite na obojestranski lepilni trak Status Stiki.

2.2.2. PRIŽGITE VAKUUMSKI APARAT

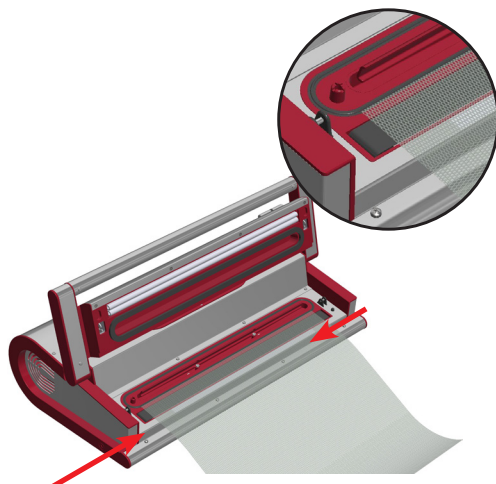
Na desni strani aparata je tipka za vklop (št. 11 na sliki 1). Prepričajte se, da kontrolna lučka Power sveti (št. 1 na sliki 1).

2.3. IZ FOLIJE V ROLI NAREDITE VREČKO: TIPKA ZA VARJENJE

Statusove folije za vakuumiranje so v štirih različnih širinah: 200, 280 in 120 mm (za salame) ter 350 mm.

- Določite ustrezno dolžino folije tako da k dolžini živila dodajte še nekaj centimetrov.
- Folijo odrežite s priloženim rezilom.
- Izkoristite Status Stiki obojestranski lepilni trak in folijo položite na varilni trak do tesnila (slika 3).
- Pritisnite tipko Manual (št. 4 na sliki 1). Prepričajte se, da je pokrov aparata zaprt.
- Zaprte aparat, močno pritisnite na ročaj pokrova aparata in ročico nastavite v položaj zaklenjeno.
- Pritisnite tipko Seal (št. 6 na sliki 1). Med procesom varjenja tipka Seal najprej utripa in potem sveti do konca procesa varjenja.
- Ko lučka ugasne, odklenite aparat in odprite pokrov.

Status Provac 360 naredi dvojni var, zato ogrevanje aparata pred delom ni potrebno.



Slika 5: Pri varjenju nastavite vrečko na varilni trak do tesnila.

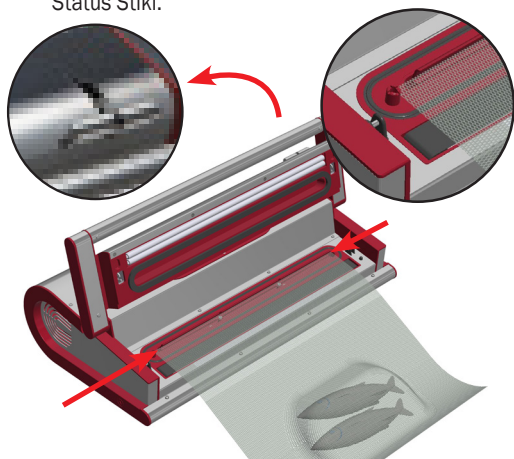
2.4. AVTOMATSKO VAKUUMIRANJE: VAKUUMIRANJE ČVRSTIH IN TRDIH ŽIVIL (SUHOMESNI IZDELKI, TRDI SIRI ...)

- Dvignite pokrov aparata. Pritisnite tipko Auto (št. 2 na sliki 1). S tem omogočite, da bo aparat samodejno izdelal celoten cikel in da bo v vrečki dosežen največji podtlak.
- Živila, ki jih želite vakuumirati, vstavite v vrečko. Vrečka mora biti vedno nekoliko daljša od dolžine živila, ki ga boste vakuumirali.
- Napolnjeno vrečko položite med tesnila, do mejnika v sredini vakuumskega kanala (slika 6).
- Z uporabo obojestranskega lepilnega traku Status Stiki zagotovite, da je vrečka med vakuumiranjem na pravem mestu in brez gub (glej točko 2.2.1.).
- Ročka na pokrovu aparata naj bo v odklenjenem položaju.
- Ročaj pokrova aparata spustite navzdol in zadržite nekaj sekund.

Ko pokrov potisnete navzdol, bo aparat:

- samodejno začel s postopkom vakuumiranja,
- prisedal pokrov k aparatu po nekaj sekundah (ko doseže podtlak -300 mbar lahko pokrov spustite),
- zavaril vrečko (z dvojnim varom),
- po končanem procesu varjenja se bo pokrov samodejno dvignil.

- Živilo v vakuumski vrečki je zavakuumirano in zavarjeno z dvojnim varom. Da bi odstranili vrečko, jo odlepite iz obojestranskega lepilnega traku Status Stiki.



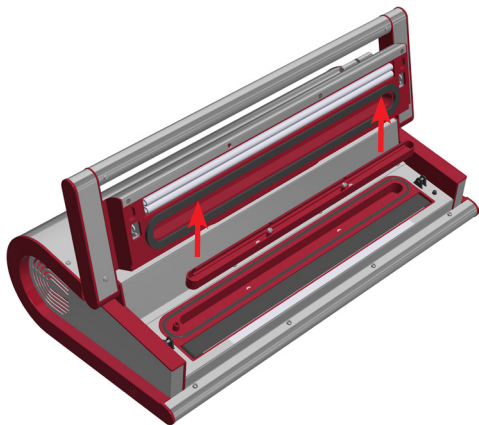
Slika 6: Pri vakuumiranju naj bo rob vrečke nastavljen vse do mejnika v sredini vakuumskega kanala.

***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?

Če opazite, da začne aparat med vakuumiranjem iz živila vleči tekočino, postopek vakuumiranja TAKOJ prekinite s tipko Cancel (št. 3 na sliki 1). Če postopka vakuumiranja niste pravočasno ustavili in je tekočina prišla v vakuumski kanal, se bo aparat samodejno ustavil. Zasvetila bo kontrolna lučka Liquid trap (št. 9 na sliki 1).

- Dvignite pokrov. Med tesniloma je posodica, ki jo dvignite naravnost navzgor.
- Teško iztočite in posodico v celoti dobro obrišite.
- Posodico vstavite nazaj in nadaljujte z vakuumiranjem. Če je tekočina zašla v kanal, kjer je posodica, obrišite in osušite tudi kanal.



Slika 7: Kadar se v posodici znajde tekočina, dvignite posodico naravnost navzgor, tekočino izlijte in posodico dobro osušite.

2.5. ROČNO VAKUUMIRANJE: VAKUUMIRANJE MEHKIH IN VLAŽNIH ŽIVIL (SVEŽE MESO, RIBE, ZELENJAVA, SADJE, PECIVA, MEHKI SIRI ...)

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

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

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

Da bi nadzorovali kakšen podtlak se ustvari v vrečki – torej funkcija ročnega vakuumiranja - pritisnite tipko Manual (št. 4 na sliki 1).

- a.) Napolnjeno vrečko položite med tesnila, do mejnika v sredini vakuumskega kanala. Z uporabo obojestranskega lepilnega traka Status Stiki zagotovite, da je vrečka med vakuumiranjem na pravem mestu in brez gub.
- b.) Ročaj pokrova aparata spustite navzdol in hkrati ročko na pokrovu aparata prestavite v zaklenjen položaj.
- c.) Vakuumirajte s pritiskom na tipko Pulse Vac (št. 5 na sliki 1) in zaključite proces s pritiskom na tipko Seal (št. 6 na sliki 1).
 - Ko je tipka Pulse Vac 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 (št. 5 na sliki 1).

- Ko je dosežen želen podtlak, pritisnite tipko Seal in začel se bo postopek varjenja (zasveti lučka Seal, aparat vari, oglasi se tudi črpalka).
- Ko je postopek varjenja zaključen (lučka Seal ugasne), ročko prestavite v položaj odklenjeno in pokrov se bo vrnil v prvotni položaj.



Slika 8: Med ročnim vakuumiranjem mora biti ročka v zaklenjenem položaju.

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

2.6. MARINIRANJE

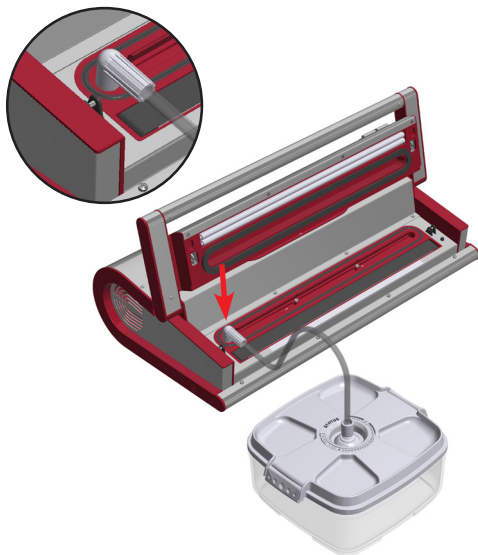
Proces mariniranja v vakuumu poteka hitreje, saj vakuum odpre pore živil in omogoča, da se marinada hitreje in v celoti vsrka v živilo. Z nekajkratnim vakuumiranjem in popuščanjem zraka v posodo lahko v 18 minutah dosežemo enak učinek kot bi ga sicer v več urah.

OPOMBA: Cevka s priključkom za vakuumiranje je del dodatne opreme in ju je potrebno dokupiti. Za mariniranje lahko uporabite katero koli Statusovo vakuumsko posodo, priporočamo pa 2-litrsko kvadratno ozioma 2-, 3- ali 4.5-litrsko pravokotno vakuumsko posodo.

- Odprtino cevi nastavite na priključek na skrajnem levem robu vakuumskega kanala (št. 16 na sliki 1).
- Povežite jo s posodo za mariniranje (slika 9).
- Pritisnite Marinator in zažene se program mariniranja.

Program deluje popolnoma samodejno in traja skupno 18 minut. Med mariniranjem lučka utripa (št. 7 na sliki 1). Ko lučka ugasne, je program končan. Cikel je sestavljen iz 150 sekund mariniranja v vakuumu in 60 sekund mirovanja ter se petkrat ponovi.

Ko se proces mariniranja zaključi, aparat ostane v stanju mirovanja – sveti lučka Power.



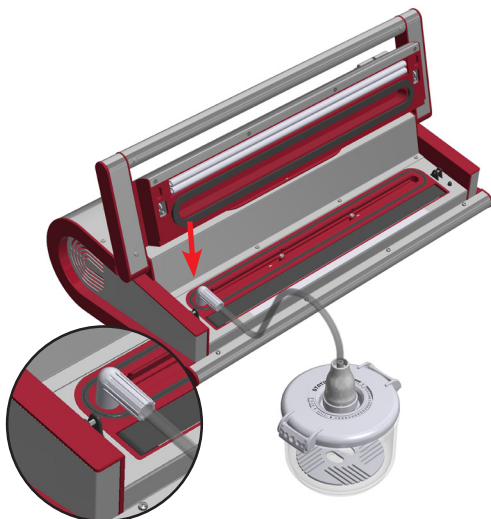
Slika 9: Proces mariniranja.

2.7. VAKUUMIRANJE VAKUUMSKIH POSOD IN POKROVOV

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

- Odprtino cevi nastavite na priključek, ki ga najdete na skrajnem levem robu vakuumskega kanala.
- Cev s priključkom potisnite na ventil izbrane vakuumske posode (ventil je okrogli del na sredini pokrova).
- Pritisnite tipko Container (št. 8 na sliki 1). Ko je v posodi dosežen nastavljen podtlak, se proces vakuumiranja samodejno ustavi.

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



Slika 10: Prikaz vakuumiranja vakuumskih posod.

3. PRAKTIČNI NASVETI ZA VAKUUMIRANJE

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

Aparat ni primeren za vakuumiranje tekočih, vodenih živil!

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

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

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

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

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

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

zelenjavo in 5 minut za korenje. Po blanširanju potopite zelenjavo v hladno vodo, da se proces zaustavi. Pred vakuumiranjem jo posušite na papirnati brisači.

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

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

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

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 žaltav okus. Ker meso vsebuje velik delež tekočine, so negativne posledice ožiga še posebej dobro vidne. Spoznamo ga po belih do sivo-rjavih madežih.

4.3. GLOBINSKO ZAMRZNJENO ALI OHLAJENO

Prednost globinskega zamrzovanja je, da živila med shranjevanjem v zamrzovalniku ohranijo svoje bistvo – vitamine, minerale in okus. Poleg tega se struktura surovih živil pri temperaturah med $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ in $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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 proizvo-

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

4.4. ODMRZOVANJE IN PONOVO ZAMRZOVANJE

Odmrzovanje naj bo počasno (najbolj primerno je v hladilniku) in naravno in ne »nasilno« (to je na primer z vrečko v vroči vodi ali mikrovalovni pečici). Posebej bodite pozorni pri odmrzovanju perutnine. Ko so živila enkrat odmrznjena, naj se ponovno ne 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 pri vakuumiranju uporabite funkcijo Pulse vac in 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 upočasnjuje pokvarljivost zaradi vlage, kar je za majhne prostore še posebej pomembno.

5. ZAKAJ SO STATUSOVE VREČKE MED NAJBOLJŠIMI NA SVETU?

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

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

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

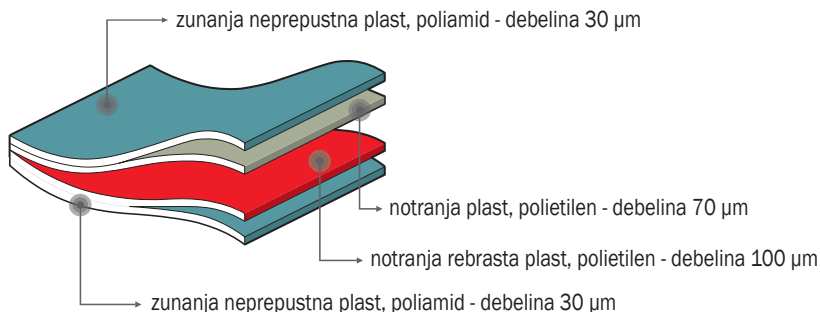
Kombinacija materialov; Statusove vrečke so iz poliamida (PA) in polietilena (PE), ki imata vsak svojo funkcijo.

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) <ul style="list-style-type: none"> dolžina 3000 mm x širina 200 mm, 4-delni set dolžina 3000 mm x širina 280 mm, 3-delni set dolžina 3000 mm x širina 120 mm (za salame), 5-delni set dolžina 3000 mm x širina 350 mm, 3-delni set
Vrečke	štiriplastna folija (PA/PE) <ul style="list-style-type: none"> dolžina 280 mm x širina 200 mm, 40-delni in 100-delni set dolžina 360 mm x širina 280 mm, 25-delni in 100-delni set dolžina 550 mm x širina 120 mm (za salame), 30-delni in 100-delni set dolžina 400 mm x širina 350 mm, 25-delni in 100-delni set
Debelina folije	100 µm (gladek, nepregan del) / 130 µm (narebren, pregan del folije)
Kvaliteta folije	neprepustna, dvoslojna, živilsko neoporečna, nevtralna na okus in vonj, primerna za večkratno uporabo, primerna za mikrovalovno pečico in Sous Vide kuhanje

6. PRIMERJALNE TABELE SHRANJEVANJA ŽIVIL

Po podatkih razvojnega oddelka podjetja Status.

6.1. SHRANJEVANJE ŽIVIL V HLADILNIKU

Vrsta živil	Shranjevanje brez 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	10-12 dni	25-35 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 hranjevanje 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

6.3. SHRANJEVANJE ŽIVIL V ZAMRZOVALNI SKRINJI

Vrsta živil	Shranjevanje brez vakuuma	Vakuumsko shranjevanje v vakuumskih vrečkah
Sveže meso	6 mesecev	18 mesecev
Mleto meso	4 mesece	12 mesecev
Perutnina	6 mesecev	18 mesecev
Ribe	6 mesecev	18 mesecev
Sveža zelenjava	8 mesecev	24 mesecev
Gobe	8 mesecev	24 mesecev
Zelišča	3-4 mesece	8-12 mesecev
Sadje	6-10 mesecev	18-30 mesecev
Narezek	2 meseca	4-6 mesecev
Pekarski proizvodi	6-12 mesecev	18 mesecev
Kava v 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:
Provac 360 ne reagira na aktiviranje tipk.	<ul style="list-style-type: none"> Preverite, ali je aparat vključen v električno in ali je tipka ob strani prižgana. 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.
Funkcija varjenja ne deluje.	<ul style="list-style-type: none"> Preverite, ali ste pritisnili tipko Manual (lučka Manual sveti, št. 4 na sliki 1). Preverite, ali je ročka v položaju zaklenjeno.
Funkcija Pulse Vac ne deluje.	<ul style="list-style-type: none"> Preverite, ali ste pritisnili tipko Manual (lučka Manual sveti, št. 4 na sliki 1). Preverite, ali je ročka v položaju zaklenjeno.
Pritisnili ste napačno tipko.	<ul style="list-style-type: none"> Pritisnite tipko Cancel (št. 3 na sliki 1), ustavili boste vse procese delovanja in aparat bo v stanju pripravljenosti. Začnite postopek od začetka (izberite med Auto ali Manual, postavite ročko v pravičen položaj zaklenjeno/odklenjeno in pritisnite zeleno tipko).
Zrak ostaja v vrečki.	<ul style="list-style-type: none"> Prepričajte se, ali ste celotni odprti del vakuumske vrečke položili do mejnika v sredini vakuumskega kanala. Prepričajte se, ali uporabljate vakuumske vrečke debeline vsaj 100/130 µm. Preverite, ali je vrečka neoporečna – da ni preluknjana, raztrgana ali kakorkoli drugače poškodovana. <p>Test: Zavarite vrečko in jo potopite v vodo. Na poškodovanih mestih se bodo pojavili mehurčki zraka.</p> <ul style="list-style-type: none"> Preverite, ali je zavarjeni rob vrečk, ki ste jih sami izdelali iz role, pravičen.

MOTNJE PRI DELOVANJU:	POMOČ:
Vrečka izgublja vakuum.	<ul style="list-style-type: none"> • Preverite, ali so tesnila na pokrovu čista in brez ostankov hrane ter da so čvrsta na svojem mestu. • Preverite, če je rob vrečke naguban, masten ali vlažen oz. če so na njem ostanki hrane. Odprite vrečko, jo očistite in jo ponovno zavarite. • Preverite celotno vrečko. Živila z ostrim robom (npr. kosti) obložite s papirnatimi brisačami še pred varjenjem.
Vrečka se topi ali se ne da zavariti v celoti.	<ul style="list-style-type: none"> • Preverite, ali 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.
Provac 360 vrečko zavari nekajkrat (do 5-krat) nato se zdi, da več ne vakuumira.	<ul style="list-style-type: none"> • 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 zelene 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).
Aparat ne vakuumira posod oz. posode ne zadržijo vakuuma.	<ul style="list-style-type: none"> • Preverite, ali je cevka s priključkom za vakuumiranje posod pravilno pritrjena (glej sliko 9 in sliko 10). • Prepričajte se o pravilni legi in stanju tesnila posode. • Preverite, ali je ventil posode čist in suh. Po potrebi ga ponovno razstavite, očistite in zopet vstavite.
Kako vem, da je proces mariniranja končan?	<ul style="list-style-type: none"> • Preverite lučko na aparatu (št. 7 na sliki 1). • Po končanem procesu mariniranja lučka neha utripati in aparat gre v stanje pripravljenosti (zasveti zelena lučka).

8. GARANCIJA

Za Statusov vakuumski aparat STATUS Provac 360 zagotavljamo garancijo **pet let** 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 račun prosimo shranite.

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

STATUS d.o.o. Metlika
Ulica Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika
Servisni telefon: 07/36 91 228 in 080 18 38
e-mail: info@status.si

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

9. IZJAVA O SKLADNOSTI

Aparat je usklajen z vsemi evropskimi direktivami:

- a.) Pravilnik o električni opremi, ki je namenjena za uporabo znotraj določenih napetostnih mej (Uradni list RS, št. 27/2004, 17/2011, 71/2011) LVD Directive 2014/35, 2006/95/EC
- b.) Pravilnik o 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 gospodinjstvi 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 Provac 360 je odtisnjen na garancijskem listu, ki ste ga dobili ob nakupu.

11. STATUS PROVAC 360 SET

Komplet vključuje:

- Status Provac 360 profesionalni aparat za vakuumiranje
- 1 rola folije širine 280 in dolžine 3000 mm
- 1 rola folije širine 350 in dolžine 3000 mm
- 5 vrečk za vakuumiranje, dim. 200 x 280 mm
- 5 vrečk za vakuumiranje, dim. 120 x 550 mm
- 5 kosov obojestranskih samolepilnih trakov Status Stiki™
- 1 priključek za vakuumiranje posod
- 1 ročni nož za rezanje folije
- 1 navodila za uporabo

