

STATUS SV2000

APARAT ZA VAKUUMIRANJE IN VARJENJE

NAVODILA ZA UPORABO



STATUS

izvirni pripomočki

1. VARNOSTNA NAVODILA IN RAZLAGA DELOVANJA APARATA

1.1. OBRATOVALNI POGOJI

Maksimalna temperatura okolice pri normalni uporabi je +40 °C, povprečje temperatur v času 24 ur pa ne sme presegati +35 °C. Najnižja dovoljena temperatura okolice je -5 °C.

Okoliški zrak mora biti čist, relativna vlažnost ne sme presegati 50% pri maksimalni temperaturi +40 °C. Višje relativne vlage so dovoljene pri nižji temperaturi okolice (npr. 90% pri +20 °C).

1.2. VARNOSTNA NAVODILA

- a.) Prostor, kjer bo aparat za vakuumiranje in varjenje postavljen, naj bo izbran skrbno. Delovna površina mora biti suha in normalno temperirana (ne vroča), ne sme biti v bližini toplotnega oddajnika (npr. grelne plošče) ali vodnega vira.
 - b.) Preverite mrežni kabel in vtičnico, še preden priključite aparat na električni tok.
 - c.) Aparat čistite le s suho ali minimalno navlaženo krpo.
 - d.) Med uporabo se nikoli ne dotikajte varilnega traku (št. 7 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 cikli varjenja ali vakuumiranja najmanj 20 sekund razmika.

Kadar si cikli sledijo prehitro, se aparat samodejno ustavi. Prižge se kontrolna lučka *Pregrevanje* (št. 4 na sliki 1).

Počakajte, da se aparat ohladi (približno 45 minut), kontrolna lučka *pregrevanje* bo po tem času nehala svetiti in lahko normalno nadaljujete z delom.

Aparata med ohlajanjem ne izključujte iz električnega omrežja.

1.4. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

- a.) Pred čiščenjem izključite vtič aparata iz omrežja.
- b.) Za čiščenje aparata uporabite mehko, suho ali navlaženo krpo. Ne uporabljajte gobic, hrapavih krp, sredstev za poliranje ali razkužil, ki lahko poškodujejo površino posameznih sestavnih delov. **Nikoli** ne potopite aparata v vodo ali pod tekočo vodo. Nikoli ne brizgajte čistilnih sredstev direktno po notranji niti zunanji strani aparata.
- c.) Nalepka s funkcijskimi tipkami na zgornji strani je v celoti prevlečena z zaščitno folijo in se lahko obriše s suho ali vlažno krpo.
- d.) Pred uporabo mora biti aparat vedno popolnoma suh.
- e.) Če tekočina slučajno pride v notranjost aparata, se posvetujte s prodajalcem ali pooblaščenim servisierjem.
- f.) Varilni trak ima teflonsko prevleko. Morebitne ostanke vakuumske folije odstranite z mehko krpo. Čiščenje teflonske prevleke je dovoljeno le, ko je aparat ohlajen. V nobenem primeru ne uporabljajte ostrih predmetov za odstranjevanje.

1.5. SPLOŠNE INFORMACIJE

Vakuumski aparat STATUS SV2000 je gospodinjski aparat namenjen dolgotrajnemu shranjevanju živil v vakuumu oz. vakuumiranju in varjenju vrečk ter vakuumskih posod. Razvit in narejen je v podjetju Status d.o.o. Metlika.

Največje prednosti shranjevanja v vakuumu so, da:

- ohrani vitamine, minerale ter hranljive snovi in aromo v 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 vakuumске posode, pokrove, zamaške in vakuumski vrč, ki jih vakuumirate z ročno ali električno vakuumsko črpalko. Vse omenjene pripomočke lahko vakuumirate tudi s STATUS SV2000, saj je poleg aparata priložena posebna cevka za vakuumiranje.

Z izdelkom sta pakirana tudi dva kompleta že izdelanih vakuumskih vrečk ter dva kompleta folije v roli, iz katerih si dolžino vrečk glede na potrebe naredite sami.

Prosimo, da pred prvo uporabo navodila preberete zelo natančno in jih upoštevate. Če se pojavi kakršno koli vprašanje, mnenje ali komentar, nas 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/product/vakuumski-aparat-status-sv2000/sodostopna> ta navodila tudi v elektronski obliki.

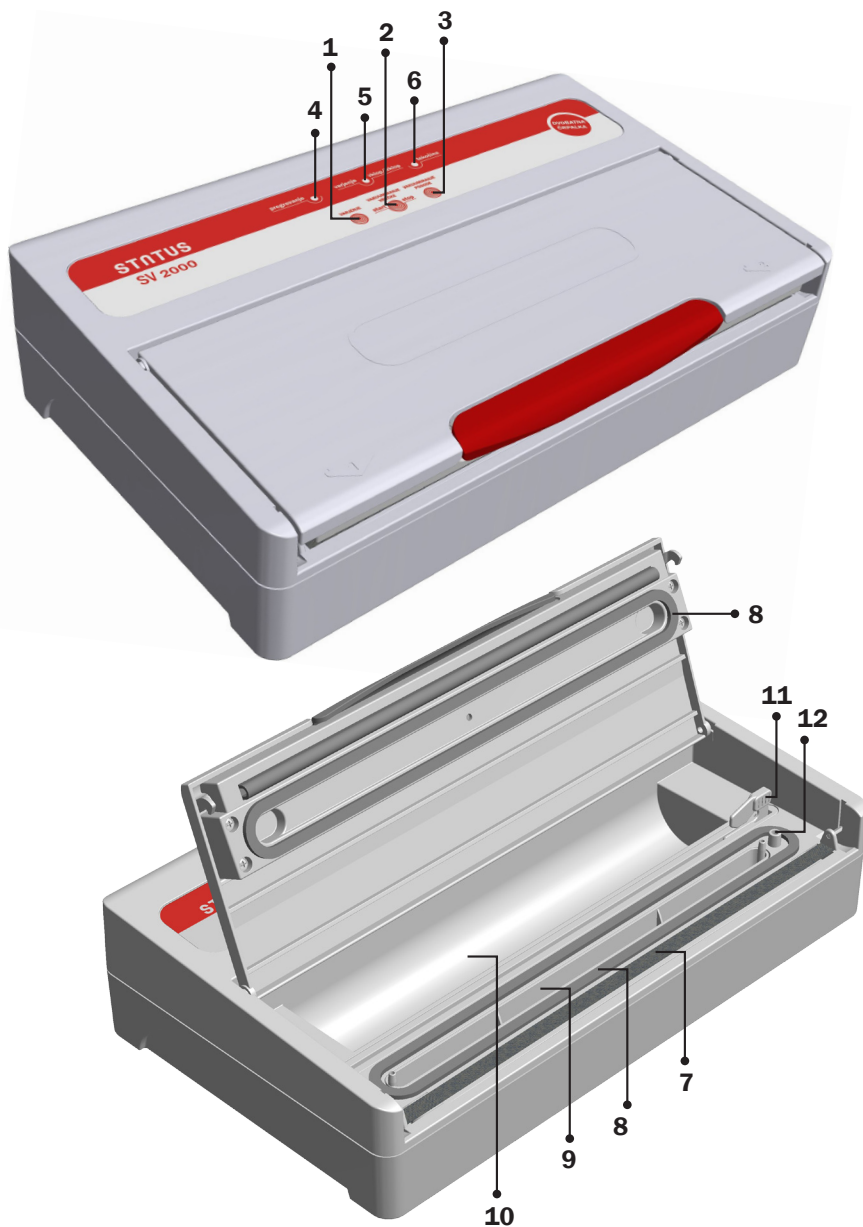
Uporaba aparata je preprosta in učinkovita. Shranjevali boste popolnoma naravno, bolj zdravo, hrana bo dlje časa sveža in prihranili boste čas in denar.

1.6. TEHNIČNI PODATKI

Mere	dolžina: 385 mm širina: 235 mm višina: 93 mm
Teža	približno 3,7 kg
Material	ABS plastika (zunanje ohišje)
Črpalka	dvojna črpalka (samomazalna – vzdrževanje ni potrebno)
Vakuumska moč	cca -800 mbar
Motor	230V AC, 50Hz avtomatski izklop v primeru pregrevanja
Maksimalno število obratov motorja	2900 obratov/min
Transformator	220V AC, 50Hz/24V AC 0,8A /12V AC 0,4A
Črpalni volumen	22 litrov/min
Krmiljenje	elektronsko
Nazivna moč in napetost aparata	240 W, 230 V AC

1.7. 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 SV2000 z označenimi sestavnimi deli.

1.	Varjenje Sprožitev postopka varjenja (brez vakuumiranja). To tipko uporabite, da iz folije v roli naredite vrečko.
2.	Vakuumiranje vrečk Sprožitev postopka vakuumiranja in varjenja. Vrečka bo najprej vakuumirana in nato samodejno zavarjena. Postopek vakuumiranja se samodejno prekine pri podtlaku približno -800 mbar. Start Za vakuumiranje mehkejših in vlažnih živil s funkcijo ročnega vakuumiranja. Pritisk na tipko pomeni začetek vakuumiranja. Stop Za vakuumiranje mehkejših in vlažnih živil. Pritisk na tipko Stop v času vakuumiranja prekine proces vakuumiranja in avtomatsko se začne varjenje.
3.	Vakuumiranje posod Vakuumiranje Statusovih vakuumskih pripomočkov (posod, pokrovov, vrča in zamaška) s pomočjo nastavka in cevke. Postopek vakuumiranja se samodejno prekine pri nastavljenem podtlaku približno -550 mbar.
4.	Pregrevanje Samodejna zaščita pred pregrevanjem aparata. Lučka se prižge, če med posameznimi procesi vakuumiranja ni dovolj velikega časovnega razmaka (20 s med posameznimi ciklusi). Počakajte 45 minut, da lučka ugasne in potem normalno nadaljujte z delom.
5.	Indikator Vkllop/Izklop (indikator za varjenje) Ko aparat priklopimo, se lučka prižge. Med vakuumiranjem sveti s polno močjo, med varjenjem pa utripa.
6.	Tekočina Lučka zasveti, kadar je aparat pri vakuumiranju povlekel tekočino iz vakuumске vrečke v vakuumski kanal.
7.	Varilni trak Prekrit je s teflonsko folijo, ki je nikakor ne smete odstraniti.
8.	Tesnila
9.	Vakuumski kanal Med vakuumiranjem mora biti rob vrečke nastavljen do sredine vakuumskega kanala (<i>slika 6</i>). Pri nepravilnem postopku vakuumiranja se tukaj ustavi morebitna odvečna tekočina in zasveti lučka <i>Tekočina</i> . Več o tem v poglavju 2.2.3.
10.	Prostor za rolo folije
11.	Rezilo (giblivi nož) za folijo
12.	Priključek za vakuumiranje posod

2. UPORABA

2.1. SPLOŠNI NAPOTKI

- a.) Pri jemanju aparata iz embalaže preverite, če ima vse sestavne dele in če je stanje aparata ter pripadajočih delov neoporečno.
- b.) **Pred prvo uporabo obvezno preberite navodila za uporabo.**
- c.) Aparat je zaradi svoje funkcionalnosti primeren za shranjevanje kar na delovnem pultu, saj bo koristen vsak dan. Postavite ga na ravno, gladko površino, kjer bo dovolj prostora za vlaganje živil v vrečke.

2.2. NAVODILA ZA UPORABO

Ko ste se seznanili s splošnimi in varnostnimi navodili, začnite uporabljati aparat po naslednjih navodilih:

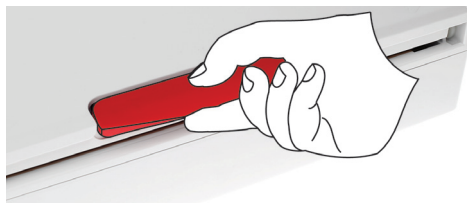
2.2.1. APARAT VKLJUČITE V ELEKTRIKO IN GA PRIPRAVITE ZA DELO

Preverite ali je kontrolna lučka *Vklop/Izklop* prižgana (št. 5 na sliki 1). Vsakič ko začnete z vakuumiranjem, najprej poženite aparat »na suho«.

- a.) Pokrov aparata spustite in pritisnite na vsako izmed puščic označenih s števkama 1 in 2 na skrajnih straneh pokrova, tako da zaslišite klik.
- b.) Pritisnite tipko **Vakuumiranje vrečk** (št. 2 na sliki 1). Počakajte, da kontrolna lučka *Vklop/Izklop* neha močno svetiti.
- c.) Varilni trak se je segrel in aparat je pripravljen na uporabo. Da bi odprli pokrov, pritisnite s palcem na sredino rdeče ročke in s kazalcem ročko dvignite (slika 3).



Slika 2: Zapiranje pokrova aparata.



Slika 3: Odpiranje pokrova aparata. S palcem pritisnite na sredino ročke in s kazalcem ročko dvignite.

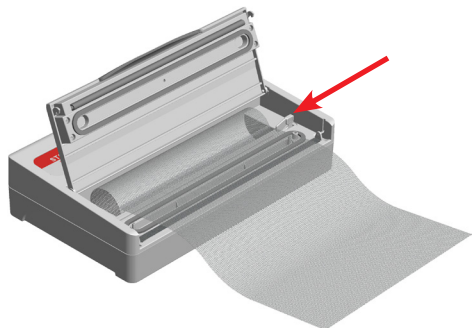
2.2.2. IZ FOLIJE V ROLI NAREDITE VREČKO

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

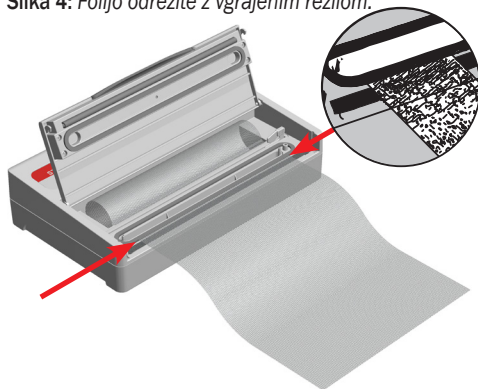
Statusove folije v roli so v treh širinah: 200, 280 in 120 milimetrov (za salame).

- a.) Določite ustrezno dolžino folije. To pomeni, da k dolžini živila, ki ga želite zavakuumirati, **dodate še 5 centimetrov**. Za večja živila po potrebi dodajte še kakšen centimeter. Če želite vrečko ponovno uporabiti, morate že v začetni fazi upoštevati dodatnih 2,5 centimetrov ali pa vrečko ponovno uporabiti za kakšno manjše živilo.
- b.) Folijo odrežite s priloženim rezilom (slika 4).
- c.) Folijo pri varjenju položite na varilni trak **do** tesnila (slika 5).
- d.) Zaprite aparat in pritisnite na obe označeni puščici na pokrovu aparata.
- e.) Pritisnite tipko **Varjenje** (št. 1 na sliki 1). V času varjenja kontrolna lučka *Vklop/Izklop* utripa. **PRIPOROČILO:** Če aparat ob pritisku na tipko **Varjenje** ne začne takoj z varjenjem, s prstom narahlo pritisnite na sredino pokrova nad rdečo ročko.

NASVET: Folijo lahko tudi najprej zavarite in šele potem odrežete s priloženim nožem. Rolo folije položite v za to pripravljen prostor (št. 10 na sliki 1). Folijo povlecite čez varilni trak (št. 7 na sliki 1) in spustite pokrov. Zaklenite s pritiskom na označeni puščici na pokrovu in pritisnite tipko **Varjenje**.



Slika 4: Folijo odrežite z vgrajenim rezilom.



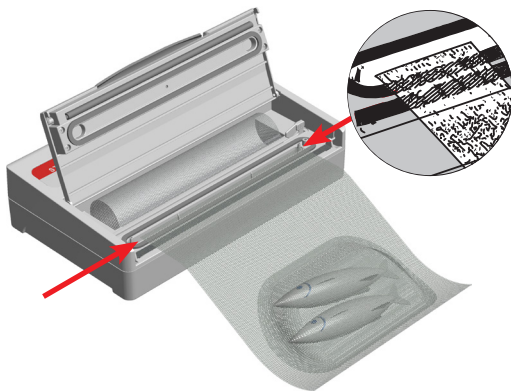
Slika 5: Pri varjenju nastavite vrečko na varilni trak strogo do tesnila. Preverite, da je vrečka na varilnem traku brez gub ali zavihkov.

f.) Ko lučka neha utripati, odprite pokrov. S palcem pritisnite na sredino rdeče ročke in s kazalcem ročko dvignite (slika 3). Preverite varilni rob na vrečki, ki mora biti po celi širini gladek in enakomeren, ne sme biti naguban.

2.2.3. ŽIVILO VSTAVITE V VREČKO IN VAKUUMIRAJTE

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

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



Slika 6: Pri vakumiranju naj bo rob vrečke nastavljen do sredine vakuumskega kanala. Preverite, da je vrečka na varilnem traku brez gub ali zavihkov.

- Napolnjeno vrečko položite na delovno površino pred aparatom in jo povlecite do sredine vakuumskega kanala med tesnila (slika 6).
- Pazite, da je vrečka na varilnem traku in v vakuumskem prostoru ravna in brez gub.
- Zaprte aparat in zaklenite pokrov s pritiskom na vsako izmed puščic na skrajnih straneh pokrova, tako da zaslišite klik (slika 2). Pritisnite tipko **Vakuumiranje vrečke** (št. 2 na sliki 1). **PRIPOROČILO:** Če aparat ob pritisku na tipko **Vakuumiranje vrečke** ne začne takoj z vakuumiranjem, s prstom narahlo pritisnite na sredino pokrova nad rdečo ročko.
- Vrečka bo samodejno zavakuumirana in zavarjena. Zaradi visoke sesalne moči aparata bo pokrov med delovanjem v zaprti legi. V času, ko aparat vari, kontrolna lučka utripa (št. 5 na sliki 1).
- Počakajte, da aparat zaključi z varjenjem, pritisnite s palcem na sredino rdeče ročke in s kazalcem ročko dvignite (slika 3). **Preverite** zavakuumirano vrečko – zavarjeni rob mora biti **gladek in čist**.

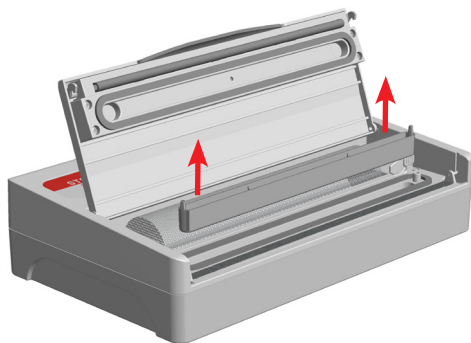
***PRIPOROČILO:** Pri vakuumiranju mastnih suhomesnih izdelkov (predvsem slanine) priporočamo, da robove vrečke najprej zavijate navzven, položite živilo v vrečko in nato robove spet zavijate nazaj. Tako se robovi ne bodo zamastili.

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

Če opazite, da začne aparat med vakuumiranjem iz živila vleči tekočino, postopek vakuumiranja **TAKOJ** prekinite s tipko **Stop** (št. 2 na sliki 1). Stop lahko pritisnete le v

času, dokler aparat vakuumira (ko vari, Stop ne deluje več).

Če postopka vakuumiranja niste pravočasno ustavili in je tekočina prišla v vakuumski kanal, se bo aparat samodejno ustavil. Zasvetila bo kontrolna lučka *tekočina*. Dvignite pokrov tako da pritisnete s palcem na sredino rdeče ročke in s kazalcem ročko dvignete (slika 3). Med tesniloma je posodica, ki jo dvignete naravnost navzgor. Tekočino 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 posušite.

2.2.4. VAKUUMIRANJE MEHKIH IN VLAŽNIH ŽIVIL (FUNKCIJA ROČNEGA VAKUUMIRANJA)

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

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

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

- Vrečko obvezno nastavite tako, da rob vrečke zataknete med pregradi v vakuumskem kanalu (št. 9 na sliki 1).
- Ko ocenite, da je izsesanega dovolj zraka (opazuj-

te kaj se dogaja z živilom in ko začne proti aparatu polzeti tekočina ali ko bi nadaljnje vakuumiranje poškodovalo mehko živilo), pritisnite **Stop** (št. 2 na sliki 1). Črpalka se v tem trenutku ustavi in začne se varjenje.

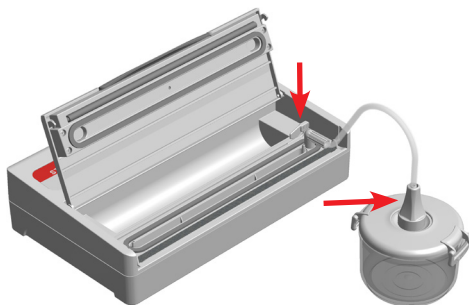
S pritiskom na **Stop** lahko vakuumiranje vedno predčasno prekinete.

NASVET: Skoraj vse vrste sadja in večino zelenjave, sveže meso, gobe in podobno najlažje vakuumirate tako, da živila pred vakuumiranjem shranite v zamrzovalnik za 1 do 2 uri. 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, vrča, zapiralnika in zamaškov).

- a.) Odprtino cevi nastavite na priključek, ki ga najdete na skrajnem desnem robu vakuumskega kanala. (slika 8)
- b.) Cev s priključkom potisnite na ventil izbrane vakuumske posode (ventil je okrogli del na sredini pokrova).



Slika 8: Prikaz vakuumiranja vakuumskih posod

- c.) Pritisnite **Vakuumiranje posod** (št. 3 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.

3. PRAKTIČNI NASVETI ZA VAKUUMIRANJE

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

Aparat ni primeren za vakuumiranje tekočih, vodenih živil!

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

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

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

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

Brisača ne bo negativno vplivala na kvaliteto shranjenega živila, saj smo z vakuumiranjem odvzeli kisik. Opozorilo: Govedina je lahko po 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 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 vakuumске 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 zagotavljaakovost 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 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 žaltavost mesa, pustost zelenjave, sadje brez svojstvenega okusa. Nastane, ko je embalaža prepustna za zrak (npr. navadne enoslojne PE vrečke) in zamrznjena hrana pride v stik s kisikom. Posledično pride do izhlapevanja tekočine iz živil in površina zamrznjenih živil se izsuši. Skozi nastale porozne razpoke

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

4.3. GLOBINSKO ZAMRZNJENO ALI OHLAJENO

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

Razlog: Pri počasnem postopku zamrzovanja se na živilih tvorijo veliki ledeni kristali, ki 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 °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 nezaželeni 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.

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 vakuumске 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?

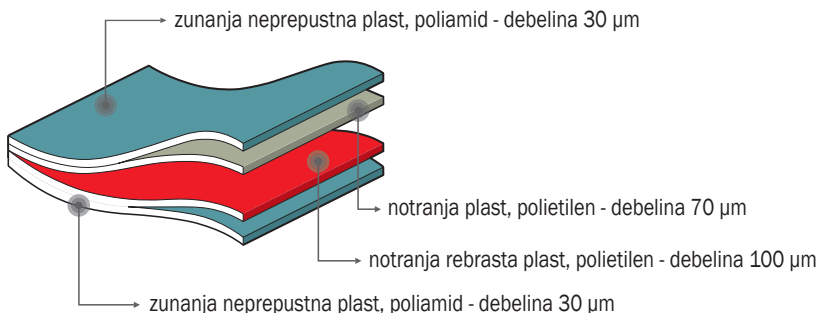
Statusove vakuumске vrečke so neprepustne, dvoslojne, živilsko neoporečne, nevtralne na okus in vonj, primerne za večkratno uporabo, brez vsebnosti BPA in primerne za kuhanje Sous Vide. Živilo, shranjeno v Statusovi vakuumski vrečki, bo ostalo nespremenjeno tudi pol leta kasneje kot ste ga shranili.

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. Narebreni 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.

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, neprebran del) / 130 µm (narebren, prebran 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

jo pri kakovostnem vakuumiranju. Poliamid v zunanjih plasteh zagotavlja neprepustnost kisika, kar pomeni kakovostno shranjeno živilo. 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 vakuumске vrečke in folija v roli so primerne za uporabo z vsemi blagovnimi znamkami vakuumskih aparatov.

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:
SV2000 ne reagira na aktiviranje tipk.	• Preverite, če je električni kabel nepoškodovan in če je vtičač v vtičnici. • Preverite, če se zahtevana napetost (navedena je na tehnični nalepki spodaj) ujema z dejansko napetostjo vašega omrežja. • Preverite napetost omrežja s preizkuševalcem toka ali priključite na isto vtičnico drug električni aparat. • Aparat ima vgrajeno varnostno stikalo in se je zaradi pregrevanja transformatorja sam izklopil. Zasvetila je lučka <i>pregrevanje</i>. Po 45 minutah bo spet pripravljen za uporabo. Upoštevajte 20 sekund razmika med posameznimi vakuumirani. • Aparat ima vgrajeno varnostno stikalo tudi na elektromotorju in v primeru pregrevanja elektromotor preneha delovati. Po 45 minutah bo pripravljen za uporabo. • Pritisk na funkcijsko tipko mora trajati vsaj 1 sekundo, sicer aparat ne reagira.
Vrečke niso do konca zavakuimirane.	• Preverite, če ste vakuumirali po pravilnem postopku. Preberite navodila še enkrat. • Prepričajte se, da je bila vrečka pri vakuumiranju v sredini vakuumskega kanala. • Preverite, če je zavarjeni rob vrečk, ki ste jih sami izdelali iz role, pravilen. • Preverite, če je vrečka neoporečna – da ni preluknjana, raztrgana ali kakorkoli drugače poškodovana. Test: Zavarite vrečko in jo potopite v vodo. Na poškodovanih mestih se bodo pojavili mehurčki zraka. • Prepričajte se, da ste pokrov pred vakuumiranjem zaklenili s pritiskom na obe puščici na skrajnem robu pokrova. Dvakrat morate zaslišati klik.

MOTNJE PRI DELOVANJU:	POMOČ:
Vrečka izgublja vakuum.	- Preverite če je rob vrečke naguban, masten ali vlažen oz. če so na njem ostanki hrane. Odprite vrečko, jo očistite in jo ponovno zavarite. - Preverite celotno vrečko. Živila z ostrim robom (npr. kosti) obložite s papirnatiimi 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.
STATUS SV2000 ne vakuumira posod oz. posode ne zadržijo vakuumu.	- Preverite, če je cevka s priključkom za vakuumiranje posod pravilno pritrjena (glej točko 12 na sliki 1 in sliki 8). - Prepričajte se o pravilni legi in stanju tesnila posode. - Preverite, če je ventil posode čist in suh. Po potrebi ga ponovno razstavite, očistite in zopet vstavite.
Nastale motnje se ne dajo odpraviti.	Obvezno kontaktirajte navedeni naslov servisa (080 18 38). Popravlila se izvajajo le v servisnem centru podjetja Status. V nasprotnem nimate pravice uveljavljati garancije in proizvajalec ne prevzema odgovornosti.
Aparat vrečko zavari nekajkrat (do 5-krat) nato se zdi, da več ne vakuumira. POMEMBNO OBVESTILO GLEDE VREČK:	Svetujemo, da za vakuumiranje uporabljate vakuumske vrečke debeline vsaj 100/130 µm. Na trgu jih je kar precej, vendar bodite pazljivi na kvaliteto. Če debeline 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).

8. GARANCIJA

Za Statusov vakuumski aparat STATUS SV2000 zagotavljamo garancijo za **dve leti**.

Obveza velja od dneva nakupa in ne pokriva pravice do uveljavljanja garancije, če pride do okvar zaradi neupoštevanja navodil uporabe, nege in čiščenja oz. zaradi nepravilne uporabe ali uporabe za druge namene kot je predvideno. Za uveljavljanje garancije je potrebno obvezno priložiti račun. Zato račun prosimo shranite.

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

STATUS d.o.o. Metlika

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

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

9. IZJAVA O SKLADNOSTI

Aparat je usklajen z vsemi evropskimi direktivami:

- a.) Pravilnik o električni opremi, ki je namenjena za uporabo znotraj določenih napetostnih mej (Uradni list RS, št. 27/2004, 17/2011, 71/2011) LVD Directive 2014/35, 2006/95/EC
- b.) Pravilnik o 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

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

Datum izdelave aparata Status SV2000 je odtisnjen na garancijskem listu, ki ste ga dobili ob nakupu.



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 zbi-

11. SESTAVA KOMPLETA

Komplet vključuje:

- 1 STATUS SV2000 aparat za vakuumiranje in varjenje
- 1 rola folije širine 200 in dolžine 1500 mm
- 1 rola folije širine 280 in dolžine 1500 mm
- 3 velike vrečke, dimenzij 280 x 360 mm
- 3 male vrečke, dimenzij 200 x 280 mm
- 1 priključek za vakuumiranje posod
- 1 ročni nož za rezanje folije
- 1 navodila za uporabo

