

STATUS SV2000

APARAT ZA VAKUUMIRANJE I VARENJE

UPUTSTVA ZA UPOTREBU



STATUS

izvorna pomagala

1. SIGURNOSNE UPUTE I OBJAŠNJENJE DJELOVANJA APARATA

1.1. RADNI UVJETI

Maksimalna temperatura okoliša pri normalnoj upotrebi je +40 °C, prosjek temperature u 24 sata ne smije premašiti +35 °C. Najniža dozvoljena temperatura okoliša je -5 °C. Okolni

zrak mora biti čist, relativna vlažnost ne smije premašivati 50% pri maksimalnoj temperaturi +40 °C. Više relativne vlage su dozvoljene pri nižoj temperaturi okoliša (npr. 90% pri +20 °C).

1.2. SIGURNOSNE UPUTE

- a.) Prostor na koji postavljate aparat za vakuumiranje i varenje odaberite pažljivo. Radna površina mora biti suha i normalno temperirana (ne vruća), ne smije biti u blizini toplinskog tijela (npr. ploče za grijanje) ili izvora vode.
- b.) Provjerite mrežni kabel i utičnicu, prije nego priključite aparat u električni krug.
- c.) Aparat čistite isključivo suhom ili minimalno navlaženom krpom.
- d.) Tijekom upotrebe nikad ne dodirujte vareći trak (br. 7 na slici 1), koji može biti vruć i opeći vas.
- e.) Aparat koristite isključivo za namjene opisane u uputstvima.
- f.) Ukoliko je priključni kabel oštećen, zamijeniti ga treba proizvođač, njegov serviser ili dr. osposobljena osoba.
- g.) Aparat mogu koristiti djeca od 8. godine starosti i starije osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili bez iskustva odnosno predznanja, sve dok su pod nadzorom ili poučeni glede upotrebe aparata na siguran način od odgovorne osobe, te su svjesni potencijalne opasnosti.
- h.) Djeca se ne smiju igrati sa aparatom. Djeca ne smiju čistiti i održavati aparat bez nadzora.
- i.) Garancija prestaje vrijediti, ukoliko:
- aparat proba popraviti neovlaštena i nestručna osoba,
 - aparat koristite za druge namjene od predviđenih,
 - se ne pridržavate sigurnosnih propisa i uputstava za upotrebu.
- Proizvođač ne preuzima odgovornost za ozljede koje proizlaze iz nepravilne upotrebe ili su posljedica nepoštivanja uputstava.

1.3. VREMENSKI PRIKAZ DJELOVANJA

Za pravilno djelovanje aparata među pojedinačnim ciklusima varenja ili vakuumiranja mora proći najmanje 20 sekundi. Kada se ciklusi nadovezuju prebrzo, aparat se samostalno zaustavi i upali se kontrolna lampica Pregrijavanje (br. 4 na slici 1). Pričekajte

da se aparat ohladi (cca 45 minuta), kontrolna lampica Pregrijavanje će u se u tom vremenu ugasisi i možete normalno nastaviti sa radom. Aparat tijekom hlađenja nemojte isključivati iz električne mreže.

1.4. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

- a.) Pred čišćenjem utikač aparata isključite iz električne mreže.
- b.) Za čišćenje aparata upotrebite mekanu suhu ili navlaženu krpu. Ne koristite spužve, hrapave krpe, sredstva za poliranje ili dezinfekciju koja mogu oštetiti površinu pojedinih sastavnih dijelova. Aparat nemojte **nikada** uroniti u vodu ili prati pod mlazom vode. Sredstva za čišćenje nikada ne špricajte direktno po unutrašnjoj ili vanjskoj strani aparata.
- c.) Naljepnica sa funkcijskim tipkama na gornjoj strani je presvučena zaštitnom folijom i može se jednostavno obrisati suhom ili vlažnom krpom.
- d.) Pred upotrebu aparat mora biti uvijek potpuno suh.
- e.) Ukoliko tekućina slučajno dospije u unutrašnjost aparata, posavjetujte se s prodavačem ili ovlaštenim servisom.
- f.) Vareći trak ima teflonsku navlaku. Moguće ostatke vakuumske folije odstranite pomoću mekane krpe. Čišćenje teflonske navlake je dozvoljeno samo kada je aparat ohlađen. Ni u kom slučaju ne koristite oštre predmete za odstranjivanje.

1.5. OPĆE INFORMACIJE

Vakuumski aparat STATUS SV2000 je kućanski aparat namijenjen vakuumiranju i varenju vrećica te vakuumskih posuda, preciznije, dugotrajnom i kvalitetnom pohranjivanju namirnica u vakuumu, vakuumskim vrećicama ili vakuumskim posudama. Predstavnik je nove generacije Statusovih vakuumskih aparata, razvijen kako bi za korisnike bio još jednostavnije upotrebe. Razvijen je i proizvodi se u poduzeću Status d.o.o. Metlika, Slovenija.

Najveće prednosti pohranjivanja u vakuumu su:

- čuvanje vitamina, minerala, hranjivih tvari i aroma u namirnici,
- zaštita namirnica pred širenjem plijesni i bakterija,
- produžavanje postojanosti namirnica,
- namirnice u za to razvijene vrećice možemo pohranjivati u hladnjaku ili zamrzivaču,
- sprečava miješanje neugodnih mirisa namirnica u hladnjaku i zamrzivaču.

Za produžavanje svježine i postojanosti namirnica upotrebite i Statusove vakuumske posode,

poklopce, čepove i vrč, koje vakuumirate ručnom ili električnom pumpicom. Sva spomenuta pomagala možete vakuumirati i STATUS-ovim SV2000, jer je aparatu priložena posebna cjevčica za vakuumiranje.

Zajedno sa proizvodom su pakirana i dva kompleta već izrađenih vakuumskih vrećica i dva kompleta folije u roli, iz kojih dužinu vrećice obzirom na potrebe, odredite sami.

Molimo da pred prvu u upotrebu pažljivo pročitate uputstva i istih se pridržavate. Pojavi li se kakvo god pitanje, mišljenje ili komentar, pozovite nas ili pišite.

Za preciznije upute pregledajte snimak pravilne upotrebe vakuumskog aparata koji se nalazi na internet adresi www.status-trgovina.hr.

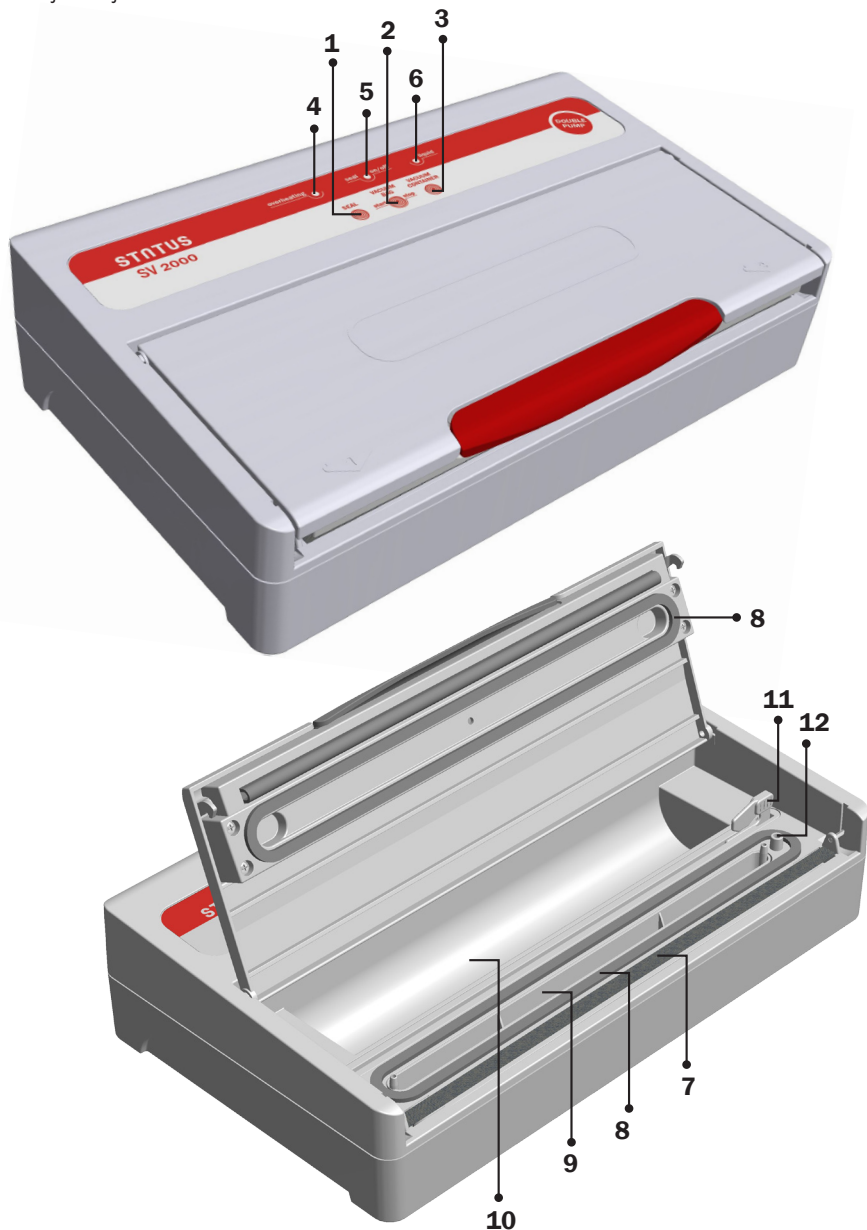
Upotreba aparata je jednostavna i učinkovita. Pohranjivati ćete potpuno prirodno, zdravije, hrana će duže ostati svježija i uštedjeti ćete vrijeme i novac.

1.6. TEHNIČKI PODACI

Mjere	dužina: 385 mm širina: 235 mm visina: 93 mm
Težina	približno 3,7 kg
Materijal	ABS plastika (vanjsko kućište)
Pumpica	dupla pumpa (samopodmazujuća – održavanje nije potrebno)
Vakuumska snaga	cca -800 mbar
Motor	230V AC, 50Hz automatsko isključivanje u slučaju pregrijavanja
Maksimalan broj okretaja motora	2900 okretaja/min
Transformator	220V AC, 50Hz/24V AC 0,8A /12V AC 0,4A
Volumen pumpanja	22 litara/min
Punjenje	elektronsko
Nazivna snaga i napon aparata	240 W, 230 V AC

1.7. SASTAVNI DIJELOVI I FUNKCIJSKE TIPKE

Na slici 1 je predstavljen model vakuumnog aparata. U nastavku su pri objašnjenju postupaka djelovanja navedeni brojevi na jednak način kao na slici.



Slika 1: STATUS SV2000 sa označenim sastavnim dijelovima.

1.	Varenje Pokretanje postupka varenja (bez vakuumiranja). Tu tipku upotrebite kako bi iz folije u roli načinili vrećicu.
2.	Vakuumiranje vrećica Pokretanje postupka vakuumiranja i varenja. Vrećica će biti najprije vakuumirana, a onda i automatski zavarena. Postupak vakuumiranja se automatski prekida pri podtlaku od približno 700 mbar. Start Za vakuumiranje mekših i vlažnijih namirnica sa funkcijom ručnog vakuumiranja. Pritisak na tipku označava početak vakuumiranja. Stop Za vakuumiranje mekših i vlažnijih namirnica. Pritisak na tipku Stop za vrijeme vakuumiranja prekine proces vakuumiranja i automatski pokrene varenje.
3.	Vakuumiranje posuda Vakuumiranje Statusovih vakuumskih pomagala (posuda, poklopaca, vrča i čepa) pomoću nastavka i cjevčice. Postupak vakuumiranja se automatski prekine pri podtlaku od približno -500 mbar.
4.	Pregrijavanje Automatska zaštita pred pregrijavanjem aparata. Žarulja se upali ako među pojedinačnim procesima vakuumiranja razmak nije dovoljno dug (20 s među pojedinačnim ciklusima). Pričekajte 45 minuta da žarulja prestane svijetliti i onda normalno nastavite sa radom.
5.	Indikator Uključiti/Isključiti (indikator za varenje) Kada aparat uključimo, svjetlo se upali. U toku vakuumiranja svijetli punom moći, a tokom varenja svjetlost pulsira.
6.	Tekućina Žarulja zasvijetli kad aparat pri vakuumiranju povuče tekućinu iz vakuumske vrećice u vakuumski kanal.
7.	Vareći trak Vareći trak je prekriven teflonskom folijom koju nikako ne smijete odstranjivati.
8.	Brtve
9.	Vakuumski kanal Tokom vakuumiranja rub vrećice mora biti namješten do sredine vakuumskog kanala (slika 6). Pri nepravilnom postupku vakuumiranja se na tom mjestu zaustavi moguća suvišna tekućina i zasvijetli žarulja Tekućina. Više o tome u poglavlju 2.2.3.
10.	Prostor za rolo folije
11.	Rezač (gibljivi nož) folije
12.	Priključak za vakuumiranje posuda

2. UPOTREBA

2.1. OPĆE UPUTE

- a.) Pri vađenju aparata iz ambalaže provjerite ima li sve sastavne dijelove i je li stanje aparata i pripadajućih dijelova besprijekorno.
- b.) **Pred prvom upotrebom obavezno pročitajte uputstva za upotrebu.**
- c.) Aparat je zbog svoje funkcionalnosti i upotrebljivosti primjeren za pohranjivanje na kuhinjskom radnom pultu. Položite ga na ravnu, glatku površinu gdje je dovoljno prostora za pohranjivanje u vrećice.

2.2. UPUTSTVA ZA UPOTREBU

Nakon što ste se upoznali sa općim i sigurnosnim uputstvima, možete početi koristiti aparat prema sljedećim uputama:

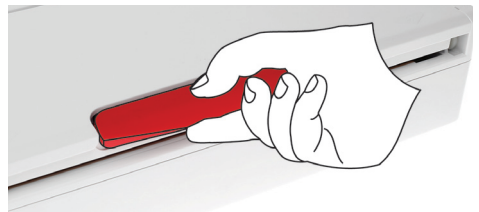
2.2.1. APARAT UKLJUČITE U ELEKTRIČNI TOK I PRIPREMITE GA NA RAD

Provjerite je li kontrolna žarulja Uključi/Isključi uključena (br. 5 na slici 1). Uvijek prije nego li počnete vakuumirati, uključite aparat „na suho“.

- a.) Poklopac aparata spustite i pritisnite na svaku od strelica označenim brojevima 1 i 2 na krajnim stranicama poklopca da čujete klik.
- b.) Pritisnite tipku Vakuumiranje vrećica (br. 2 na slici 1). Pričekajte da kontrolna žarulja Uključi/Isključi prestane jako svijetliti.
- c.) Trak za varenje se ugrijao i aparat je spreman za upotrebu. Kako bi otvorili poklopac pritisnite palcem na sredinu crvene ručke i kažiprstom ručku dignite (slika 3). Aparat je spreman za upotrebu.



Slika 2: Zatvaranje poklopca aparata.



Slika 3: Otvaranje poklopca aparata. Palcem pritisnite na sredinu ručke i kažiprstom podignite ručku.

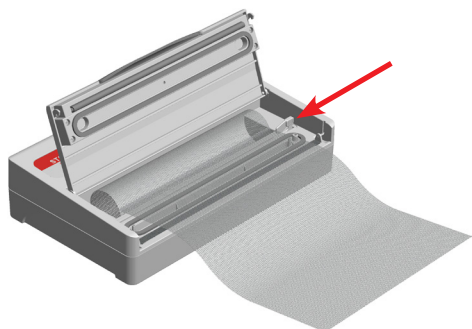
2.2.2. IZ FOLIJE U ROLI NAČINITE VREĆICU

Ukoliko pohranjujete u već gotovu vrećicu, preskočite točku 2.2.2. i nastavite sa točkom 2.2.3.

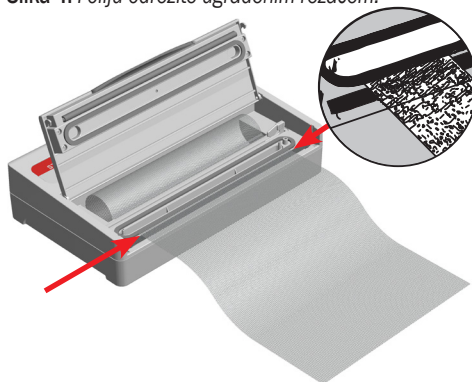
Statusove folije u roli su u tri širine: 200, 280 i 120 milimetara (za salame).

- a.) Odredite odgovarajuću dužinu folije. To znači da dužini namirnice koju želite vakuumirati pribrojite još 5 centimetara. Želite li vrećicu ponovno upotrebiti, morate već u startu planirati dodatnih 2,5 centimetara ili vrećicu ponovno upotrebiti za manju namirnicu.
- b.) Foliju odrežite priloženim rezačem (slika 4).
- c.) Foliju pri varenju položite na trak za varenje do brtve (slika 5).
- d.) Zatvorite aparat i pritisnite na obje označene strelice na poklopcu aparata.
- e.) Pritisnite tipku Varenje (br. 1 na slici 1). U vrijeme varenja kontrolna žarulja Uključi/Isključi pulsira. **PREPORUKA:** Ukoliko aparat pri pritisku na tipku Varenje ne počne odmah sa varenjem, prstom lagano pritisnite na sredinu poklopca nad crvenom ručkom.

SAVJET: Foliju možete i prvo zavariti, a tek potom odrezati priloženim nožem. Rolu folije položite u za to namijenjen prostor (br. 10 na slici 1). Foliju povucite preko traka za varenje (br. 7 na slici 1) i spustite poklopac. Zatvorite pritiskom na označene strelice na poklopcu i pritisnite tipku Varenje.



Slika 4: Foliju odrežite ugrađenim rezačem.



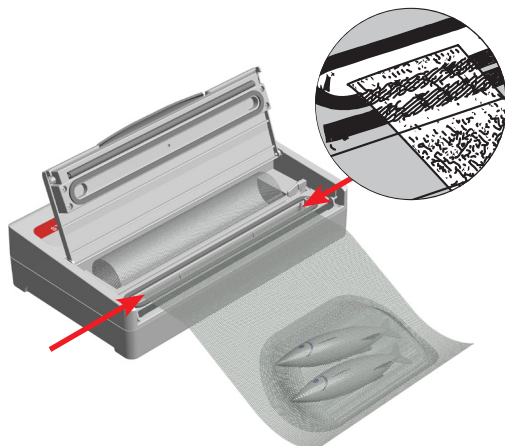
Slika 5: Pri varenju postavite vrećicu na trak za varenje do brtve. Provjerite je li vrećica na traku za varenje bez nabora ili nije savijen.

- f.) Otvorite poklopac kada svjetlo prestane pulsirati. Palcem pritisnite na sredinu crvene ručke i kažiprstom ručku dignite (slika 3). Provjerite zavareni rub na vrećici koji treba cijelom širinom biti gladak, jednakomjeran i ne smije biti naboran.

2.2.3. NAMIRNICU POSTAVITE U VREĆICU I VAKUUMIRAJTE

Vrećica mora uvijek biti bar 5 centimetara dulja od prostora koji zauzima namirnica namijenjena vakuumiranju. Kod većih namirnica neka bude kakav centimetar duža.

- a.) Namirnice koje želite vakuumirati umetnite u vrećicu.
b.) Pazite da unutarnji rubovi folije (tamo gdje će biti zavareni rub) budu čisti, suhi i bez ostataka hrane.*



Slika 6: Pri vakuumiranju rub vrećice postavite do sredine vakuumskog kanala. Provjerite je li vrećica na traku za varenje bez nabora i ravna.

- c.) Napunjenu vrećicu položite na radnu površinu pred aparatom i povucite je do sredine vakuumskog kanala između brtvi (slika 6).
d.) Pazite da vrećica na traku za varenje i u vakuumskom prostoru bude ravna i bez nabora.
e.) Zatvorite aparat i poklopac pritiskom na strelice na krajnjim stranama poklopcu aparata, tako da čujete klik (slika 2). Pritisnite tipku Vakuumiranje vrećice (br. 2 na slici 1). **PREPORUKA:** Ukoliko aparat pri pritisku na tipku Vakuumiranje vrećice ne započne odmah vakuumirati, prstom blago pritisnite na sredinu poklopcu nad crvenom ručkom.
f.) Vrećica će biti automatski vakuumirana i zavarena. Zbog visoke usisne snage aparata, neka poklopac tokom rada bude zatvorenom položaju. Za vrijeme varenja kontrolno svjetlo pulsira. (br. 5 na slici 1).
g.) Pričekajte da aparat zaključa s varenjem, pritisnite palcem na sredinu crvene ručke i kažiprstom dignite ručku (slika 3). Provjerite vakuumiranu vrećicu – zavareni rub mora biti gladak i čist.

***PREPORUKA:** Pri vakuumiranju masnih suhomesnih proizvoda (posebice slanine) savjetujemo da rubove vrećice prvo savijete prema vani, položite namirnicu u vrećicu i potom rubove vratite. Tako se rubovi neće zamastiti.

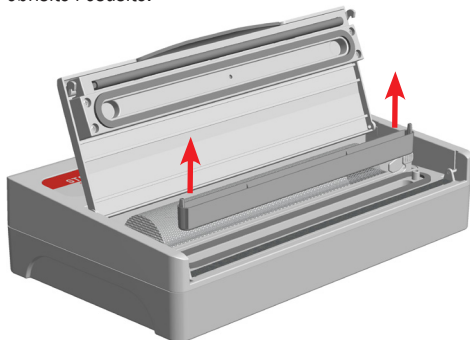
ŠTO UČINITI UKOLIKO APARAT TIJEKOM VAKUUMIRANJA IZ VREĆICE POČNE VUČI TEKUĆINU?

Primjetite li da je aparat tijekom vakuumiranja iz namirnice počeo crpiti tekućinu, postupak vakuumiranja **ODMAH** zaustavite s tipkom **Stop** (br. 2 na slici 1). Stop možete pritisnuti samo dok aparat vakuumira

(tijekom varenja Stop ne djeluje).

Ukoliko postupak vakuumiranja ne zastavite pravovremeno i tekućina uđe u vakuumski kanal, aparat će se automatski zaustaviti. Zasljetljivi će kontrolna žarulja Tekućina.

Dignite poklopac pritiskom palcem na sredinu crvene ručke i dizanjem ručke kažiprstom (slika 3). Među brtvama je posudica koju ćete podići ravno prema gore. Tekućinu izlijte i posudicu dobro obrišite. Posudicu postavite nazad i nastavite sa vakuumiranjem. Ukoliko je tekućina ušla u kanal gdje je posudica, i kanal dobro obrišite i osušite.



Slika 7: Kada se u posudi nađe tekućina, podignite je ravno prema gore, tekućinu izlijte i posudicu dobro osušite.

2.2.4. VAKUUMIRANJE MEKIH I VLAŽNIH NAMIRNICA (FUNKCIJA RUČNOG VAKUUMIRANJA)

Namirnice osjetljive na pritisak, vlažne namirnice i namirnice koje sadrže puno vlage (svježe voće, salate, kruh, peciva, gljive), pohranjujemo s manjim vakuumom (od 0 do -300 mbar).

Ručno vakuumiranje znači da proces isisavanja zraka prekinete kada procijenite da je iz vrećice isisanog zraka dovoljno, odnosno toliko da ne ošteti namirnice osjetljive na pritisak.

Imajte na umu da pri mekanim i vlažnim namirnicama morate posebno pratiti događanja u vrećici tijekom vakuumiranja.

- Vrećicu obavezno namjestite tako da rub vrećice zataknete među pregrade u vakuumskom kanalu (br. 9 na slici 1).
- Kada procijenite da je isisanog zraka dovoljno (promatrajte što se dešava sa namirnicom i kada prema aparatu počne curiti tekućina ili bi daljnje

vakuumiranje oštetilo mekanu namirnicu) pritisnite Stop (br. 2 na slici 1). Pumpa se u tom trenutku zaustavi i započne varenje.

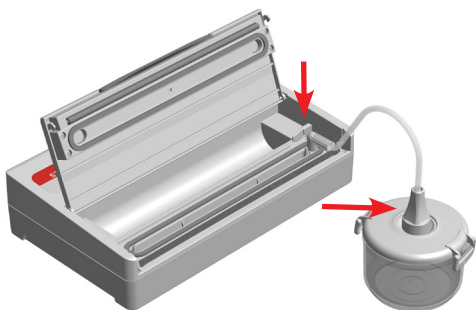
Pritiskom na Stop vakuumiranje možete uvijek prijevremeno prekinuti.

SAVJET: Gotovo sve vrste voća i većinu povrća, svježe meso, gljive i drugo je najlakše vakuumirati tako da namirnice pred vakuumiranjem pohranite u zamrzivač na 1 do 2 sata. Tako će npr. jagode sačuvati svoj oblik i onemogućiti prodiranje tekućine tijekom vakuumiranja u vakuumski kanal.

2.2.5. VAKUUMIRANJE VAKUUMSKIH POSUDA I POKLOPACA

Osnovna oprema aparata sadrži i cjevčicu s priključkom za vakuumiranje Statusovih vakuumskih pomagala (posuda, poklopaca, vrča, zatvarača i čepova).

- a.) Otvor cjevčice namjestite na priključak koji se nalazi na krajnjem desnom rubu vakuumskog kanala (slika 8).
- b.) Cjevčicu sa priključkom pritisnite na ventil izabrane vakuumske posude (ventil je okrugli dio na sredini poklopca).



Slika 8: Prikaz vakuumiranja vakuumskih posuda.

- c.) Pritisnite Vakuumiranje posuda (br. 3 na slici 1). Kada je u posudi postignut zadani podtlak, proces vakuumiranja se automatski zaustavi.

Ukoliko u vakuumskim posudama vakuumirate tekuće namirnice (juhe, umake, i sl.), neka te ne sežu do vrha posude. Između juhe i poklopca neka bude bar 1,5 cm razmaka.

3. PRAKTIČNI SAVJETI ZA VAKUUMIRANJE

Pohranjivanje u vakuumu nije zamjena za zamrzavanje, grijanje ili konzerviranje. Namirnice moraju usprkos vakuumskom pohranjivanju biti u hladnjaku ili zamrzivaču odnosno na hladnom. Iznimke su suhomesnati proizvodi i suho voće za koje je dovoljno pohranjivanje u hladnom podrumu.

Aparat nije primjeren za vakuumiranje tekućih i vodenih namirnica!

Vakuimirati možete vlažne namirnice i one koje sadržavaju vodu, pridržavajući se sljedećeg:

Juhe, umaci i tekućine: Želite li ih pohraniti u vrećici, obavezno ih prethodno zamrznete. Svedjedno, takvo pohranjivanje ne savjetujemo. Tekuće namirnice radije pohranjujte u Statusovim vakuumskim posudama.

Kuhano i sirovo meso (svinjetina, govedina, perad) te ribe: Za najoptimalnije rezultate meso i ribe 1-2 sata prije vakuumiranja pohranite u zamrzivač. To pomaže očuvati sokove i oblik, te omogućava bolje vakuumiranje. Ukoliko predzamrzavanje nije moguće, postavite složen papirni ubrus između mesa i vrha vrećice, ali tako da ubrus nije na mjestu varenja. Ubrus će tokom procesa vakuumiranja posrkati suvišnu vlagu i sokove. Ubrus neće negativno utjecati na kvalitetu pohranjene namirnice, jer smo joj vakuumiranjem oduzeli kisik. Upozorenje: Govedina po vakuumiranju može izgledati tamnije zato što smo joj odstranili kisik.

Povrće: Povrće se mora prije vakuumiranja blanširati. Taj proces zaustavlja enzime, štiti od gubitka okusa, boje i promjene strukture tkiva. Blanširamo u vreloj vodi. Vrijeme blanširanja je različito: za špinat, blitvu ili grah 1 do 2 minute, 3 do 4 minute za narezane tikvice ili brokuli ili ostalo lisnato povrće, 5 minuta za mrkvi-

ce i 7 do 11 minuta za žitarice. Po blanširanju unosite povrće u hladnu vodu kako bi se proces zaustavio. Prije vakuumiranja ga posušite na papirnatom ubrusu.

Za višednevno pohranjivanje listnatog povrća (npr. zelene salate) savjetujemo vakuumske posude s cjedilima. Svježina i hrskavost će se održati i do 2 tjedna.

Bilje sa visokim udjelom eteričnih ulja, poput kadulje, timijana, ružmarina, mente i dr. nisu primjerene za zamrzavanje već sušenje. Bosiljak, kopar, peršin i vlasac se ne suše već zamrzavaju da ne izgube previše arome.

Gljive: Preporučujemo vakuumiranje po postupku »ručnog vakuumiranja«. Za pravilnu pripremu gljiva preporučujemo da pred upotrebu pročitate upute u gljivarskim knjigama. Za vakuumiranje i zamrzavanje su primjerene samo tvrde mesnate i svježe nabrane gljive. Prvo ih očistimo na suho, onda ih cijele operemo i finim nožem narezane pohranimo u manjim porcijama. Osim lisičarki, vrganja i šampinjona, većinu ostalih gljiva je potrebno blanširati. Savjetujemo da gljive prije vakuumiranja na dobrih pola sata zamrznete. Gljive prije kuhanja nemojte odmrzavati, već ih još zamrznute kuhajte u vreloj slanoj vodi, odnosno zamrznute ih dodajte umacima.

Želite li **kavu** ili druge namirnice, koje je potrebno prije upotrebe samljjeti, pravilno vakuumski pohraniti, položite namirnice u njihovoj originalnoj ambalaži u Statusove vrećice. Ukoliko nemate originalnu ambalažu, možete upotrebiti kakvu drugu vrećicu, koju ćete umetnuti u Statusovu vrećicu. Na taj način sprečavate isisavanje zrna odnosno mljevenih namirnica.

Odmrzavanje vakuumsko pakiranih namirnica: Uvijek odmrzavajte u hladnjaku jer je to garancija kvalitete namirnica.

4. KORISNI SAVJETI

4.1. ŠTO JE VAKUUM?

Kisik u namirnicama pokrene neželjene kemijske reakcije, čije posljedice su užeglost, neželjena promjena boje, plijesan i bakterijske tvorbe, gubitak okusa, vitamina i aroma. Pohranjivanje u vakuumu neželjene posljedice usporava i omogućava produžavanje roka trajanja, te očuvanje kvalitete. Tek uz pomoć

vakuuma, tj. odstranjivanja kisika iz vakuumskih vrećica ili posuda ručnom ili električnom pumpicom, postićemo potrebno stanje za produžavanje postojanosti namirnica. Kada vakuumiramo u vrećicama ili posudama stvorimo podtlak.

4.2. ŠTO JE UŽEGLOST USLIJED ZAMRZAVANJA?

Znakovi užeglosti su loš okus mesa, prazan okus povrća, voće bez karakteristične arome. Nastaje kada je ambalaža propusna za zrak (npr. obične PE vrećice) i zamrznuta hrana dođe u dodir sa kisikom. Posljedično dolazi do isparavanja tekućine iz namirnica i površina zamrznutih namirnica se isuši. Kroz nastale porozne pukotine prodire kisik i pokreće oksidaciju. Posljedica

navedenog je gubitak arome i svježeg okusa. I voće i povrće gubi okus i vitamine. Već po kratkom vremenu masni dijelovi mesa dobiju užegao okus. I voće i povrće gube okus i vitamine. Jer meso sadrži velik udio tekućine, negativne posljedice radi užeglosti su još uočljivije. Prepoznati ćemo ih po bijelim do sivo-smeđim tragovima na namirnici.

4.3. DUBINSKI ZAMRZNUTO ILI OHLAĐEN

Prednost dubinskog zamrzavanja je da namirnice pohranjivanjem u zamrzivaču čuvaju svoju kvalitetu – vitamine, minerale i okus. Namirnice bi trebalo zamrznuti čim brže.

Razlog: Pri sporom zamrzavanju se na namirnicama tvore veliki ledeni kristali, koji prerastaju stanice namirnica i naknadno uzrokuju štetu na strukturi stanica. Pri brzom postupku zamrzavanja se tvore maleni ledeni kristalići, koji tkivo namirnica manje oštećuju. Ukoliko je to moguće, neka budu proizvodi zamrznuti na konstantnoj temperaturi (maksimalno

-18 °C). Za zamrzavanje upotrebljavamo samo namirnice najbolje kvalitete. Neke namirnice je potrebo prethodno blanširati kako se kod zamrzavanja, odnosno dubokog hlađenja, ne bi dogodile neželjene promjene (aktiviranje enzima, gubitak elastičnosti namirnica). Za pohranjivanje voća kao dodatak koristimo šećer, jer njime možemo bitno poboljšati kvalitetu pohranjivanja. Tako poboljšavamo aromu i boju. U škrinju zamrzivača poslažemo namirnice koliko se da blizu jednu drugoj, ostalo pohranimo u hladnjaku.

4.4. ODMRZAVANJE I PONOVO ZAMRZAVANJE

Odmrzavanje neka bude polagano (najprimjerenije je ono u hladnjaku) i prirodno, „nenasilno“ (pr. s vrećicom u vrućoj vodi ili mikrovalnoj pećnici). Posebice obratite pozornost na odmrzavanje peradi. Kada se namirnice jednom odmrznu, nemojte ih ponovno zamrzavati. Uz

ponovno zamrzavanje nastanu mehanička oštećenja i poveća se mogućnost kvarenja. Razgradi se okus, boja i aroma. Mikroorganizmi (bakterije, plijesan) se brže šire. Ponovno zamrzavanje ne omogućava uništavanje takvih posljedica.

4.5. KUHANJE SOUS VIDE

Kuhanje Sous Vide je moderna tehnika kuhanja, pri kojoj kuhamo hranu vakuumski zatvorenu u vrećicama u vrućoj vodi. Tehnika Sous Vide omogućava vrhunski okus domaće hrane, kod koje namirnice optimalno zadržavaju svoj prirodan okus, boju i teksturu.

Najbolje vrećice za Sous Vide kuhanje su one koje imaju idealnu kombinaciju materijala (neprepusni poliamid i

za doticaj s hranom primjeren polietilen) i gdje je debljina upotrjebljenih materijala idealna. Statusove vrećice ispunjavaju oba uvjeta.

Hrana za Sous Vide kuhanje može biti pripremljena već prije zamrzavanja, npr. dodatkom začina ili bilja u vakuumsku vrećicu skupa sa mesom.

4.6. JEDENJE, KAMPIRANJE I PIKNICI

Vakuumsko pohranjivanje je primjereno i za piknike, plovila, kampiranja. Namirnice, oprema i dokumenti tako ostaju suhi i zaštićeni. Vakuumski možemo pohraniti i baterije, telefone i fotoaparate kako se ne bi smo-

čili. Vakuumsko pohranjivanje sprečava međusobno miješanje mirisa i usporava kvarenje uslijed vlage što je kod malih prostora još važnije.

5. ZAŠTO SU STATUSOVE VREĆICE MEĐU NAJBOLJIMA NA SVIJETU?

Statusove vakuumske vrećice su nepropusne, dvo-slojne, po namirnice besprijeorne, neutralne na okus i miris, primjerene za višekratnu upotrebu, ne sadrže BPA i primjerene su za kuhanje Sous Vide. Namirnica pohranjena u Statusovoj vakuumskoj vrećici će ostati nepromijenjena i pola godine nakon pohranjivanja.

Na kvalitetu vakuumskih vrećica i folije u roli utječe debljina vrećice, kombinacija materijala i visina rebrastog profila.

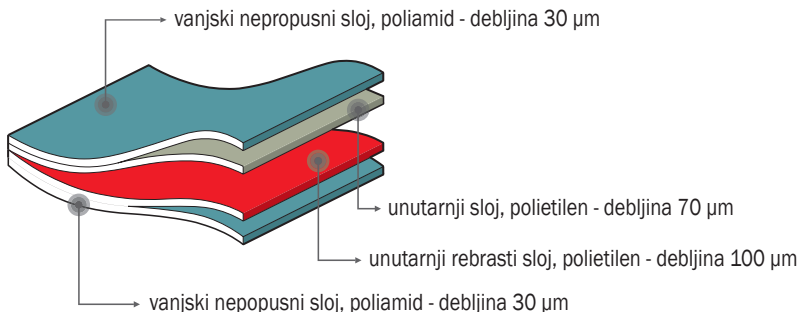
Debljina vrećice; Statusove vrećice su sastavljene iz 100 μm glatke folije i 130 μm rebraste folije. Rebrasti profil u cik-cak uzorku omogućava da zrak iz vrećice bude odstranjen učinkovitije.

Kombinacija materijala; Statusove vrećice su iz poliamida (PA) i polietilena (PE), koji imaju svako svoju funkciju za kvalitetno vakuumiranje. Poliamid u vanjskim slojevima garantira nepropusnost kisika, što znači kvalitetnije pohranjene namirnice. U usporedbi sa konkurentskim robnim markama Statusove vrećice imaju najdeblji sloj poliamida PA (30 μm), što garantira visoku kvalitetu pohranjenih namirnica.

Visina rebrastog profila Statusovih vrećica je bar 0,2 mm, što jamči jednaku kvalitetu vakuumiranja kroz sve cikluse. Kod tanjih vrećica se često dešava da su početni ciklusi zadovoljivi, kasnije ni kvalitetni aparati ne mogu postići dostatan podtlak.

Statusove vakuumske vrećice i folija u roli su primjerene za upotrebu sa svim vakuumskim aparatima.

SASTAV VREĆICE



FOLIJE U ROLI I VREĆICE ZA VAKUUMIRANJE

Folija u roli	četveroslojna folija (PA/PE) <ul style="list-style-type: none"> • dužina 3000 mm x širina 200 mm, 4-dijelni set • dužina 3000 mm x širina 280 mm, 3-dijelni set • dužina 3000 mm x širina 120 mm (za salame), 5-dijelni set • dužina 3000 mm x širina 350 mm, 3-dijelni set
Vrećice	četveroslojna folija (PA/PE) <ul style="list-style-type: none"> • dužina 280 mm x širina 200 mm, 40-dijelni set i 100-dijelni set • dužina 360 mm x širina 280 mm, 25-dijelni set i 100-dijelni set • dužina 550 mm x širina 120 mm (za salame), 30-dijelni set i 100-dijelni set • dužina 400 mm x širina 350 mm, 25-dijelni set i 100-dijelni set
Debljina folije	100 μm (gladak dio) / 130 μm (nazubljen, rebrasti dio folije)
Kvaliteta folije	nepropusna, dvoslojna, po namirnice besprijeorna, neutralnog okusa i mirisa, primjerena za višekratnu upotrebu, primjerena za mikrovalovnu pećnicu i Sous Vide kuhanje

6. TABELA USPOREDBI POHRANJIVANJA NAMIRNICA

Prema podacima razvojnog odjela poduzeća Status.

6.1. POHRANJIVANJE NAMIRNICA U HLADNJAKU

Vrsta namirnica	Pohranjivanje bez vakuuma	Vakuumsko pohranjivanje u vakuumskim posudama
Kuhane namirnice	2 dana	10 dana
Svježe meso	2 dana	6 dana
Svježa perad	2 dana	6 dana
Kuhano meso	4-5 dana	8-10 dana
Svježe ribe	2 dana	4-5 dana
Narezak	3 dana	6-8 dana
Dimljene kobasice	90 dana	365 dana
Tvrđi sirevi	12-15 dana	50-55 dana
Mekani sirevi	5-7 dana	13-15 dana
Svježe povrće	5 dana	18-20 dana
Svježe bilje	2-3 dana	7-14 dana
Oprana salata	3 dana	6-8 dana
Svježe voće	3-7 dana	8-20 dana
Slastice	5 dana	10-15 dana

Savjet: Namirnice prije vakuumiranja primjereno ohladite.

6.2. POHRANJIVANJE NAMIRNICA NA KUHINJSKIM POLICAMA I U ORMARIĆIMA

Vrsta namirnica	Pohranjivanje bez vakuuma	Vakuumsko pohranjivanje u vakuumskim posudama
Kruh/peciva	2-3 dana	7-8 dana
Suhi kolačići	120 dana	300 dana
Sušene namirnice	10-30 dana	30-90 dana
Sirova riža/tjestenina	180 dana	365 dana
Kava/čaj	30-60 dana	365 dana
Vino	2-3 dana	20-25 dana
Bezalkoholna pića (zatvorena)	7-10 dana	20-25 dana
Bezalkoholna pića u vakuumskom vrču	2-3 dana	7-10 dana
Pekarski proizvodi	2-3 dana	7-10 dana
Lješnjaci, orasi ...	30-60 dana	120-180 dana
Krekeri/čips	5-10 dana	20-30 dana

6.3. POHRANJIVANJE NAMIRNICA U ŠKRINJI ZA ZAMRZAVANJE

Vrsta namirnica	Pohranjivanje bez vakuuma	Vakuumsko pohranjivanje u vakuumskim vrećicama
Svježe meso	6 mjeseci	18 mjeseci
Mljeveno meso	4 mjeseca	12 mjeseci
Perad	6 mjeseci	18 mjeseci
Ribe	6 mjeseci	18 mjeseci
Svježe povrće	8 mjeseci	24 mjeseca
Gljive	8 mjeseci	24 mjeseca
Bilje	3-4 mjeseca	8-12 mjeseci
Voće	6-10 mjeseci	18-30 mjeseci
Narezak	2 mjeseca	4-6 mjeseci
Pekarski proizvodi	6-12 mjeseci	18 mjeseci
Kava u zrnu	6-9 mjeseci	18-27 mjeseci
Mljevena kava	6 mjeseci	12-34 mjeseca
Kruh/peciva	6-12 mjeseci	18-36 mjeseci

U tabelama je navedeno tek približno vrijeme trajanja, jer ono ovisi o početnom stanju (svježini) i načina pripreme namirnica. Polazište nam je pohranjivanje namirnica na temperaturi +3 °C / +5 °C u hladnjaku i -18 °C u zamrzivaču.

7. SAVJETI PRI POTEŠKOĆAMA U DJELOVANJU

POTEŠKOĆE PRI DELOVANJU:	POMOĆ:
SV2000 ne reagira na aktiviranje tipki.	<ul style="list-style-type: none"> • Provjerite je li električni kabel neoštećen i nalazi li se utikač u utičnici. • Provjerite da li se napon sa naljepnice (koja se nalazi na tehničkoj naljepnici dolje) slaže sa stvarnim naponom vaše mreže. • Provjerite napon mreže ispitivačem toka ili priključite na istu utičnicu drugi električni uređaj. • Zasljetlila je žarulja Pregrijavanje i sigurnosni prekidač se uslijed pregrijavanja sam isključio. Za 45 minuta će aparat biti ponovno spreman za upotrebu. Radite 20 sekundi razmaka među pojedinim vakuumiranjima. • Aparat ima ugrađen sigurnosni prekidač i na elektromotoru i u slučaju pregorevanja elektromotor prestaje djelovati. • Pritisak na funkcijsku tipku mora trajati bar 1 sekundu, inače aparat neće reagirati.
Vrećice nisu do kraja vakuumirane.	<ul style="list-style-type: none"> • Provjerite jeste li vakuumirali pravilno. Pročitajte upute još jedanput. • Provjerite nalazi li se vrećica u sredini vakuumskog kanala. • Provjerite jesu li zavareni rubovi vrećice koju ste sami načinili pravilni. • Provjerite je li vrećica neoštećena – nije izbušena, rastrgana ili nekako drugačije oštećena. <p>Test: Zavarite vrećicu i potopite je pod vodu. Na oštećenim mjestima će se pojaviti mjehurići zraka.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Provjerite jeste li poklopac pred vakuumiranjem zatvorili pritiskom na obje strelice na kranjem rubu poklopca. Moraju se čuti dva klika.
Vrećica gubi vakuum.	<ul style="list-style-type: none"> • Provjerite je li rub vrećice naboran, mastan ili vlažan, odnosno, jesu li na njemu ostaci hrane. Otvorite vrećicu, očistite je i ponovno zavarite. • Provjerite cijelu vrećicu. Namirnice s oštrim rubom (npr. kosti) prije varenja obložite papirnatim ubrusima.

POTEŠKOĆE PRI DELOVANJU:	POMOĆ:
Vrećica se topi ili se ne može zavariti u potpunosti.	<ul style="list-style-type: none"> • Provjerite je li unutarnja strana vrećice koju želite zavariti, čista, nije masna, mokra ili vlažna. • Provjerite debljinu vaše vakuumske vrećice. Savjetujemo da koristite vakuumske vrećice debljine najmanje 100 µ (gladak, nesavijen dio) i 130 µ (rebrast, savijen dio folije), odnosno debljina savijene folije mora biti obavezno nad 0,2 mm.
STATUS SV2000 ne vakuumira posude odnosno posude ne zadržavaju vakuum.	<ul style="list-style-type: none"> • Provjerite je li cjevčica sa nastavkom za vakuumiranje pravilno pričvršćena (pogledaj točku 12 na slici 1 i sliku 8). • Provjerite pravilan položaj i stanje brtve posude. • Provjerite je li ventil posude čist i suh. Po potrebi ga ponovno rastavite, očistite i vratite na mjesto.
Nastale smetnje se ne mogu otkloniti.	Obavezno kontaktirajte navedeni servis (+385 (0)47 421 246). Popravke se vrše isključivo u Statusovom servisnom centru. U suprotnom gubite pravo na garanciju i proizvođač ne preuzima odgovornost.
Aparat vrećicu zavari nekoliko puta (do 5) nakon čega više ne vakuumira. VAŽNA OBAVIJEST VEZANA UZ VREĆICE:	Savjetujemo da za vakuumiranje koristite vakuumske vrećice debljine bar 100/130 µ. Na tržištu je takvih vrećica puno, zato budite pozorni na kvalitetetu. Ukoliko debljinu vrećice ne možete odrediti, savjetujemo vam korištenje originalne Statusove vrećice i folije u roli koje su dvoslojne s debljinom 100 µ (gladak, nesavijen dio) i 130 µ (rebrast, presavijen dio folije).

8. GARANCIJA

Valjanost garancije Statusovog vakuumnog aparata STATUS SV2000 je **dvije godine**.

Obaveza vrijedi od dana kupovine i ne obuhvaća pravo na korištenje garancije u slučaju kvara uslijed nepoštivanja uputstava za upotrebu, održavanja i čišćenja, odnosno radi nepravilne upotrebe ili upotrebe za druge namjene od predviđenih. Za korištenje garancije morate obavezno priložiti račun, zato ga, molimo vas, pohranite.

Pojave li se pitanja u vezi djelovanja aparata, servisa,

korištenja garancije ili komentari, kontaktirajte nas na:

STATUS izvorna kućna pomagala d.o.o. Karlovac
Smičiklasova 5c
47000 Karlovac

Servisni telefon: +385 (0)47 421 246
e-mail: info@status-trgovina.hr

Više informacija pronaći ćete i na internet stranici www.status-trgovina.hr.

9. IZJAVA O SUKLADNOSTI

Aparat je u skladu sa svim europskim odrednicama i direktivama (izrazi su u originalu, tj. slovenski):

- Pravilnik o električnoj opremi, namijenjen upotrebi unutar određenih granica napona (Službeni list RS, broj 27/2004, 17/2011, 71/2011) LVD Directive 2014/35, 2006/95/EC
- Pravilnik o elektromagnetskoj kompatibilnosti (Službeni list RS, št. 84/2001, 32/2002, 132/2006) EMC Directive 2014/30, 2004/108/EC

CE izjava sukladnosti garancija je da je naprava sigurna, pregledana i testirana i da odgovara svim zahtjevima koji su navedeni u važećim standardima, direktivama i propisima.

CE Izjava o sukladnosti za označavanje CE nalazi se kod prodavatelja i može se dostaviti na zahtjev kupca.

10. INFORMACIJA O PRAVILNOM ODSTRANJIVANJU PROIZVODA U SKLADU S WEEE 2002/96/EC

Po isteku životnog vijeka, opremu ili dijelove opreme je potrebno odstraniti iz upotrebe. Odsluženi dijelovi se odlažu na deponij za industrijske otpatke u skladu sa važećim propisima:

- Uredba o ravnanju sa otpadnom električnom i elektronskom opremom (WEEE) (Službeni list RS, broj 107/2006) Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE)
- Pravilnik o ograničavanju upotrebe određenih opasnih tvari u električnoj i elektronskoj opremi (RoHS) (Službeni list RS, broj 102/2012)
- Pravilnik o promjeni pravilnika o ograničavanju upotrebe određenih opasnih tvari u električnoj ili elektronskoj opremi (Službeni list RS, št. 20/2014) Directive 2011/65/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment

Okolišu štetne komponente i dijelove iz aparata je potrebno odstraniti na tome posebno namijenjena mjesta.



Oznaka na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označava da po isteku njegovog životnog vijeka s njim nije dozvoljeno ravnati kao sa drugim kućanskim otpacima. Vaša dužnost je izrabljenu napravu predati na posebna skupna mjesta za izdvojeno prikupljanje otpada u okviru vaše lokalne zajednice, odnosno zastupniku koji se bavi prikupljanjem otpadne EE opreme.

Izdvojeno odstranjivanje pojedinih dijelova EE opreme sprečava negativne posljedice zagađenja okoline i nastanka opasnosti po zdravlje do kojeg može doći zbog neodgovarajućeg odstranjivanja proizvoda. Pored toga takvo odstranjivanje omogućava ponovnu preradu materijala iz kojega je proizvod izrađen i na taj način energetsku i sirovinску uštedu.

Za detaljnije informacije o sakupljanju, razvrstavanju, ponovnoj upotrebi i recikliranju tog proizvoda obratite se izvođaču koji se bavi preuzimanjem otpadne EE opreme ili trgovini u kojoj ste opremu kupili.

Datum izrade Status SV2000 je otisnut na garancijskom listu, kojeg ste dobili prilikom kupovine.

11. SADRŽAJ KOMPLETA

Komplet sadrži:

- 1 STATUS SV2000 aparat za vakuumiranje i varenje
- 1 rolu folije širine 200 i dužine 1500 mm
- 1 rolu folije širine 280 i dužine 1500 mm
- 3 velike vrećice, dimenzije 280 x 360 mm
- 3 male vrećice, dimenzije 200 x 280 mm
- 1 priključak za vakuumiranje posuda
- 1 ručni nož za rezanje folije
- 1 uputstva za upotrebu

