

STATUS BV500

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 $+40^{\circ}\text{C}$, prosjek temperature u 24 sata ne smije premašiti $+35^{\circ}\text{C}$. Najniža dozvoljena temperatura okoliša je -5°C .

Zrak iz okoline mora biti čist, relativna vlaga ne smije premašivati 50 % pri maksimalnoj temperaturi $+40^{\circ}\text{C}$. Više relativne vlage su dozvoljene pri nižoj temperaturi okoliša (npr. 90 % pri $+20^{\circ}\text{C}$).

1.2. SIGURNOSNE UPUTE

- a.) Radna površina na koju se postavlja BV500, mora biti suha i normalno temperirana (nikako vruća), ne smije biti u blizini toplinskog tijela ili izvora vode.
 - b.) Provjerite mrežni kabel i utičnicu prije nego uključite aparat u kružni tok. Uvjerite se da nema nikakvih kvarova. U slučaju kvara, aparat odnesite prodavaču aparata ili kontaktirajte našu servisnu službu koja je navedena u produžetku dokumenta.
 - c.) Aparat čistite minimalno navlaženom krpom.
 - d.) Tijekom upotrebe aparata nikada ne dotičite vareću trakicu (oznaka 6 na slici 1) koja je vruća i možete se opeći.
 - e.) Aparat upotrebljavajte isključivo za namjene opisane u uputstvima.
 - f.) Ukoliko je električni kabel oštećen, proizvođač, serviser ili druge stručne osobe je moraju zamijeniti, kako bi se izbjegle opasnosti.
 - g.) Aparat nije namijenjen osobama sa smanjenim psihofizičkim sposobnostima, osobama s posebnim potrebama i djeci do 12. godine starosti. Upotreba je dozvoljena isključivo uz prisutnost osposobljenih za rad s ljudima sa posebnim potrebama, roditeljima odnosno skrbnicima.
 - h.) Djeca moraju biti pod nadzorom, kako ne bi došlo do igranja sa napravom.
 - i.) Garancija gubi valjanost ukoliko:
 - Aparat pokuša popravljati neovlaštena i nestručna osoba.
 - Upotrebljavate aparat za druge namjene od predviđenih.
 - Ne poštujete sigurnosne propise i uputstva za upotrebu.
- Proizvođač ne preuzima odgovornost za štete nastale kao posljedica nepoštivanja uputstava ili koje proizlaze iz nepravilnog korištenja.

1.3. VREMENSKI PRIKAZ DJELOVANJA

Za ispravno djelovanje aparata među pojedinačnim vakuumiranjima mora biti minimalno 120 sekundi razmaka.

1.4. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

- a.) Pred čišćenjem isključite utikač aparata iz mreže.
- b.) Za čišćenje aparata upotrijebite mekanu, suhu ili sredstvom za pranje posuđa navlaženu krpicu. Nemojte koristiti spužvice, hrapave krpe, sredstva za poliranje ili dezinfekciju koja bi mogla oštetiti površinu pojedinačnih sastavnih dijelova. Nikada nemojte uroniti aparat u vodu ili staviti pod mlaz vode. Nikada nemojte nanositi sredstva za čišćenje direktno po unutarnjoj ili vanjskoj strani aparata.
- c.) Naljepnica sa tipkama na gornjoj strani je u potpunosti zaštićena zaštitnom folijom i možete je brisati suhom ili vlažnom krpom.
- d.) Aparat mora biti pred svako upotrebu potpuno suh.
- e.) U slučaju da tekućina proдре u unutrašnjost aparata potrebno se je posavjetovati sa prodavačem ili ovlaštenim serviserom.
- f.) Trak za varenje ima teflonsku navlaku. Moguće ostatke folije odstranite mekanom krpom. Čišćenje traka za varenje dozvoljeno je samo kada je aparat ohlađen.

1.5. OPĆE INFORMACIJE

Vakuumski aparat BV500 je mali kućanski aparat namijenjen vakuumiranju i va-
renju vrećica i vakuumskih posuda. Razvi-
jen je i proizvodi se u poduzeću Status d.o.o.
Metlika, Slovenija.

Najveće prednosti vakuumskog pohranjivanja su:

- čuva vitamine, minerale, hranjive tvari i aromu namirnica,
- štiti namirnice pred širenjem plijesni i bakterija,
- produžava postojanost namirnica,
- zavakuumirane namirnice pohranjujemo u hladnjak i zamrzivač,
- sprječava miješanje neugodnih mirisa namirnica u hladnjaku i zamrzivaču.

Za produžavanje svježine i postojanosti namir-
nica upotrebite i Statusove vakuumske posode,
poklopce, čepove i vrč, koje vakuumirate ručnom ili
električnom pumpicom. Sva spomenuta pomagala

možete vakuumirati i STATUS-ovim BV500, jer je
aparatu priložena posebna cjevčica za vakuumiranje.

Zajedno sa proizvodom su pakirana i dva kompleta
već izrađenih vakuumskih vrećica i dva kompleta fo-
lije 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 upo-
trebe vakuumskog aparata koji se nalazi na internet
adresu www.status-trgovina.hr.

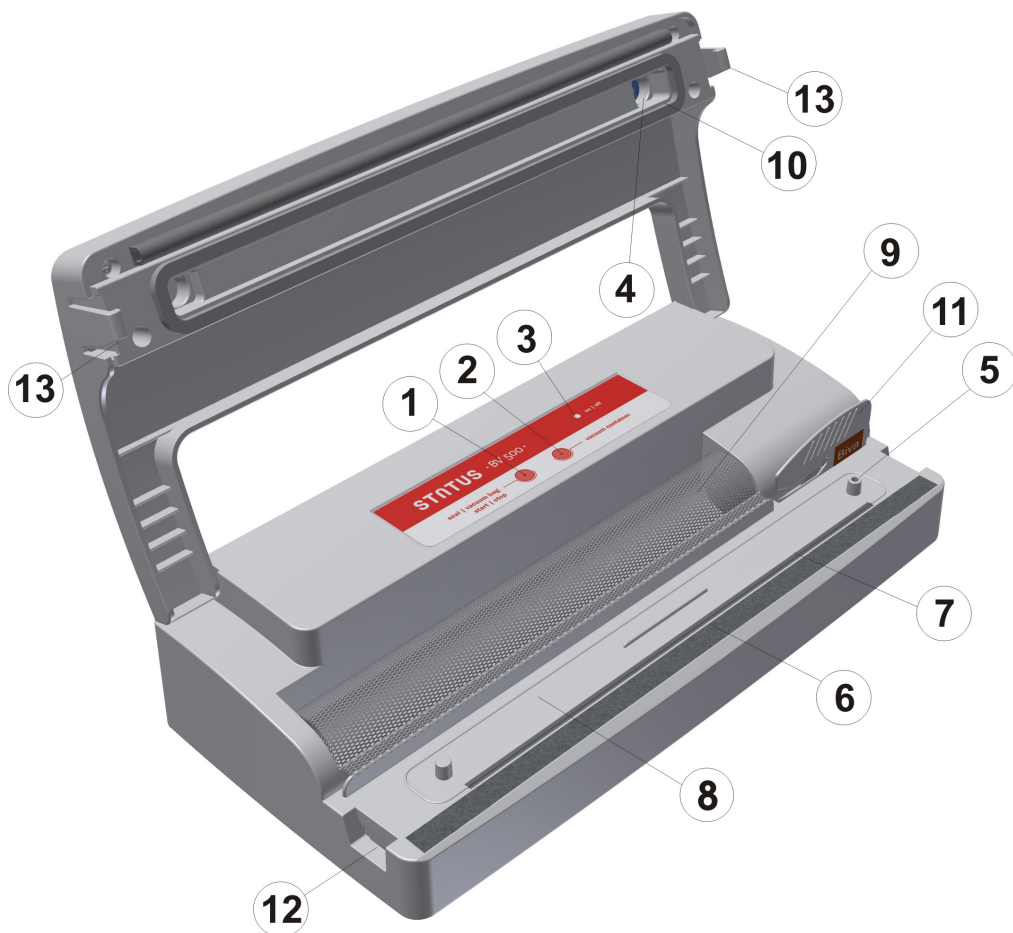
Upotreba aparata je jednostavna i učinkovita. Pohra-
njivati ćete potpuno prirodno, zdravije, hrana će duže
ostati svježa i uštedjeti ćete vrijeme i novac.

1.6. TEHNIČKI PODACI

Mjere	dužina: 390 mm širina: 182 mm visina: 88 mm
Najveća širina vrećice	280 mm
Težina	približno 2,5 kg
Materijal	ABS plastika (vanjsko kućište)
Pumpica	jednobotna pumpica (samopodmaziva – ne iziskuje održavanje)
Vakuumska moć	-650 mbar
Motor	12 V DC, Avtomatsko isključivanje u slučaju pregrijavanja.
Obrati	3900 okretaja/min
Transformator	230V AC - 50 Hz/24 V AC – 1,0 A /12 V AC - 1,75 A
Volumen pumpanja	12 litara/min
Punjenje	elektronsko
Nazivna snaga aparata	180 W

1.7. SASTAVNI DIJELOVI I FUNKCIJSKE TIPKE

Na donjoj slici je model vakuumskog aparata. Važne točke su označene brojevima. U produžetku teksta se svi brojevi oznaka u tekstu odnose na sliku 1 (ukoliko nije drugačije označeno).



Slika 1: STATUS BV500 sa označenim sastavnim dijelovima

1.	Vrećica Pritisak na tipku pokreće sledeće funkcije: • Varenje (Seal) – Tipka koje pokreće proces varenja vrećice (bez vakuumiranja). • Vakuumiranje vrećica - vakuumiranje (Vacuum Bag)– Tipka koja pokreće proces vakuumiranja i varenja. Vrećica će prvo biti vakuumirana i potom zavarena, vakuumiranje se samostalno prekida kada postigne podtlak približno -650 mbar. • Start/Stop - Tipka za prekid procesa vakuumiranja pri pohranjivanju osjetljivih namirnica.
2.	Posuda (Vacuum Container) • Tipka za vakuumiranje Statusovih vakuumskih pomagala (posuda, poklopca, vrča i čepa) pomoću nastavka i cijevi. Postupak vakuumiranja se samostalno prekine kada postigne određen podtlak približno -500 mbar.
3.	On / Off Kontrolno svijetlo se upali kada aparat uključimo u električnu mrežu (kada aparat vari, svijetlo je dvaput intenzivnije).
4.	Ventil Po okončanom vakuumiranju i varenju vrećica laganim ga pritiskom odmaknemo u stranu.
5.	Priključak za cjevčicu Za vakuumiranje vakuumskih posuda, poklopca, čepa i vrča (Statusov proizvodni program).
6.	Vareći trak Prekriven je teflonskom folijom smeđe boje koje nikako ne smijete odstraniti.
7.	Silikonska brtva Do brtve namjestimo vrećicu prilikom varenja.
8.	Vakuumski prostor Kako bi vakuumirali namirnicu, vrećica mora biti u vakuumskom prostoru unutar brtvi.
9.	Prostor za rolu folije
10.	Brtva na gornjem poklopcu
11.	Ručni nož Z nožem se u kanalu režu rolu folije.
12.	Prostor za sklopku
13.	Sklopka za zatvaranje aparata (pri ručnom vakuumiranju)

1.8. FOLIJE U ROLI I VREĆICE ZA VAKUUMIRANJE

Folija u roli	četveroslojna folija (PA/PE) • dužina 3000 mm x širina 200 mm • dužina 3000 mm x širina 280 mm • dužina 3000 mm x širina 120 mm (za salame)
Vrećice	četveroslojna folija (PA/PE) • dužina 280 mm x širina 200 mm • dužina 360 mm x širina 280 mm • dužina 550 mm x širina 120 mm (za salame)
Debljina folije	100 µm (gladak, nesavijen dio) /130 µm (nazubljen, savijen dio folije)
Kvaliteta folije	nepropusna, dvoslojna, po namirnice besprijeckorna, neutralnog okusa i mirisa, primjerena za višekratnu upotrebu, primjerena za mikrovalovnu pećnicu

2. UPOTREBA

2.1. OPĆE UPUTE

- a.) Pri vađenju aparata iz ambalaže provjerite ima li sve sastavne dijelove i da li je stanje aparata i pripadajućih dijelova besprijekorno. Posebno obratite pozornost da sitni komadići stiropora ne ostanu u vakuumskom prostoru (oznaka 8 na slici 1).
- b.) **Prije prve upotrebe obavezno proučite uputstva**

za upotrebu.

- c.) Aparat je zbog svoje funkcionalnosti i svakodnevno korištenja primjeren pohranjivanju na radnom pultu. Budite pozorni pri postavljanju jer treba ravnu, gladku površinu te dovoljno prostora za umetanje namirnice u vrećice.

2.2. UPUTSTVA ZA UPOTREBU

Kada se upoznate sa opštim i sigurnosnim uputstvima, možete početi da koristite aparat prema sledećim uputstvima za rad:

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

Svaki put kada započinjete s vakuumiranjem, prvo jedanput aparat uključite „na suho“, bez upotrebe vrećice. Poklopac BV500 poklopite i pritisnite tipku Varenje. Vareći trak će se zagrijati i aparat je spreman za upotrebu.

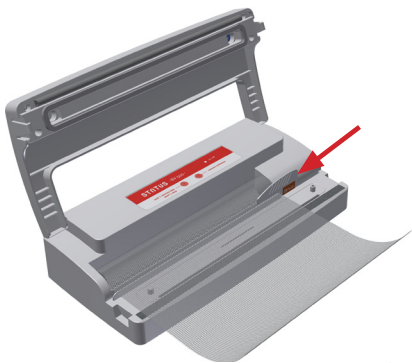
Pohranjujete li u već načinjenu vrećicu preskočite točku 2. i nastavite sa točkom 3.

2.2.2. IZ FOLIJE U ROLI NAČINITE VREĆICU

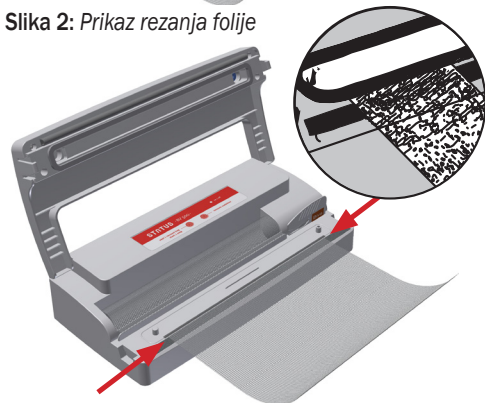
Status proizvodi folije u foli u tri širine; 130, 200 i 280 milimetara.

- a.) Odredite dužinu folije. Vrećica je primjerene dužine kada dužini namirnice koju vakuumirate dodate još 5 centimetara. Želite li vrećicu ponovno upotrebiti trebate za svaku sljedeću upotrebu, odnosno varenje uvažiti dodatnih 2,5 centimetara.
- b.) Foliju odrežete priloženim nožem (gledaj sliku 2). Kako bi vrećicu odrezali ravno upotrebite kanal (na slici 1 označen s 11)
- c.) Foliju položite na vareću traku do sive silikonske brtve (broj 7 na slici 1, gledaj sliku 3). Pripazite da rub folije bude gladak (nenaboran) i bez zavijutaka.
- d.) Zatvorite aparat i pritisnite tipku Vrećica (na slici 1 označeno brojem 1). Rukom pritisnite poklopac aparata i držite ga pritisnutog. Poklopac aparata se

- e.) Po okončanom postupku varenja otklonite sivi ventil na poklopcu aparata u stranu (broj 4 na slici). Poklopac otvorite do kraja i provjerite zavareni rub koji treba biti po cijeloj širini gladak i jednakomjeran, nenaboran.



Slika 2: Prikaz rezanja folije



Slika 3: Pravilan položaj vrećice pri varenju.

2.2.3. KADA JE VREĆICA NAČINJENA U NJU UMETNITE NAMIRNICU I ZAVAKUUMIRAJTE.

Vrećica mora uvijek biti bar 5 centimetara dulja od prostora koje zauzima namirnica koju ćete vakuumirati.

- Namirnice koje želite vakuumirati umetnite u vrećicu.
- Pazite da unutarnji rubovi folije budu čisti, suhi i bez ostataka hrane.*
- Napunjenu vrećicu položite na radnu površinu pred aparatom i potegnite je do sredine vakuumskeg prostora (gledaj donju sliku 4).
- Pazite da vrećica u varećem položaju bude potpuno glatka i nenaborana. Ravna mora biti na varećem traku i u vakuumskom prostoru.
- Zatvorite aparat i pritisnite tipku Vrećica (broj 1 na slici 1) i pritisnite poklopac. Poklopac držite pritisnut dok kontrolno svijetlo ne zasvijetli punom snagom (broj 3 na slici 1).
- Po okončanom postupku varenja laganim pritiskom pomjerite ventil na poklopcu (broj 4 na slici 1) kako bi poklopac popustio. Provjerite zavakuumiranu vrećicu - zavareni rub mora biti gladak i čist.

*Preporuka:

Pri vakuumiranju masnih suhomesnatih proizvoda (prije svega slanine) preporučujemo da rubove vrećice najprije savijete prema van, položite namirnicu u vrećicu i tek potom rubove ponovno savijete nazad. Na taj način se rubovi neće zamastiti.



Slika 4: Pri vakuumiranju vrećica mora biti namještena do sredine vakuumskeg prostora.

UPOZORENJE:

Opazite li da aparat u toku vakuumiranja počne iz namir-

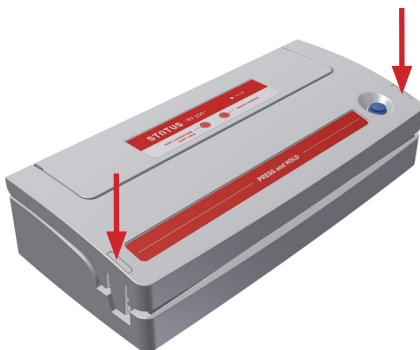
nice izvlačiti tekućinu, postupak vakuumiranja ODMAH prekinite tipkom Stop (na slici 1 označeno s 1, istom tipkom koju koristite za Vakuumiranje vrećice Start/Stop). Stop možete pritisnuti samo u trenutku vakuumiranja (kada aparat vari, Stop tipka više ne djeluje).

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

Namirnice osjetljive na pritisak i one koje sadrže puno vlage (svježe salate, gljive, kruh, peciva) pohranjujemo s manjim vakuumom (od 0 do -300 mb). Ručno vakuumiranje znači da proces isisavanja zraka možete prekinuti kada ocijenite da je iz vrećice isisano dovoljno zraka.

Vrećica mora uvijek biti bar 5 centimetara dulja od prostora kojega namirnica za vakuumiranje zauzima.

- Namirnice koje želite vakuumirati umetnite u vrećicu.
- Obratite pozornost da unutarnji rubovi folije na mjestu gdje će biti zavareni rub budu čisti i suhi.
- Napunjenu vrećicu položite na radnu površinu pred aparatom i potegnite je do napisa •••vakuumiranje••• u sredini vakuumskeg prostora (broj 8 na slici 1).
- Budite pozorni da vrećica u položaju za varenje bude potpuno glatka (nenaborana). Ravna mora biti na varećem traku i u vakuumskom prostoru.
- Zatvorite poklopac i zaključajte ga sklopkama sa strane (na slici 1 označeno sa 12 i 13) - pritisnite na rub poklopca i sklopku pogurajte vodoravno prema unutra u njoj namijenjen prostor (pogledaj slike 5, 6 i 7). Aparat možete zaključati na obje strane istovremeno ili svaku stranu posebno.



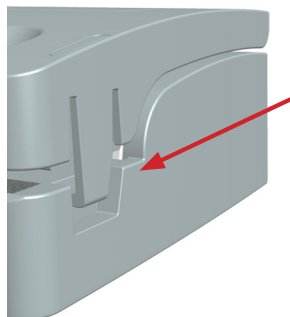
Slika 5: Prikaz sklopki za lakše vakuumiranje osjetljivih namirnica

- f.) Pritisnite tipku Vrećica/Start/Stop i pritisnite poklopac. Kada ocjenite da je isisanoga zraka dovoljno (pri optimalnoj količini - toliko da ne ošteti mekane namirnice, odnosno, kada uočite da je tekućina iz namirnica počela curiti prema aparatu) pritisnite istu tipku za Stop. Pumpica se u tom trenutku zaustavi i započinje varenje. U trenutku varenja kontrolno svijetlo On/Of svijetli punom snagom.
- g.) Otključajte aparat: pritisnite na rub poklopca i sklopka se otvori. Ili svaku stranu posebno ili obje istovremeno.
- h.) Po okončanom procesu varenja laganim pritiskom odmaknite ventil (broj 4) da poklopac popusti. Provjerite vakuumiranu vrećicu - zavareni rub mora biti gladak i čist.

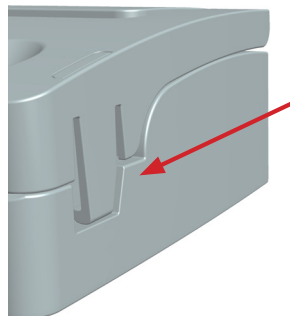
SAVJET:

Aparat možete zaključati pri svakoj operaciji (varenje, automatsko vakuumiranje, ručno vakuumiranje). Aparat će i dalje djelovati jednako, samo neće biti potrebno toliko pritisniti poklopac.

Uputstva kako vakuumirati različite vrste namirnica molimo pročitajte u nastavku (točka 3). Molimo pročitajte ih i dosljedno ih se pridržavajte.



Slika 6: Prikaz otključanog aparata



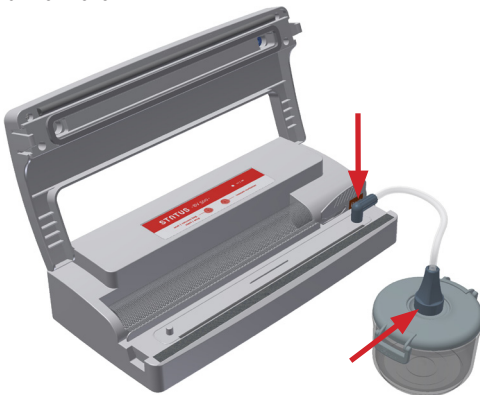
Slika 7: Prikaz zaključanog aparata

VAKUUMIRANJE VAKUUMSKIH POSUDA I 2.2.5. POKLOPACA

Osnovna oprema BV500 uključuje i cjevčicu s priključkom za vakuumiranje Statusovih vakuumskih pomagala (posuda, poklopaca, vrča i čepova).

- a.) Otvor cijevi prislonite na priključak (na slici je označen brojem 5) koji se nalazi u vakuumskom prostoru aparata.
- b.) Cijev s priključkom pritisnite na ventil odabrane vakuumske posude. Aktivirajte tipku Posuda (broj 2) i vakuumska posuda se vakuumira.

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



Slika 8: Vakuumiranje vakuumskih posuda

OTKLANJANJE TEŠKOĆA: VAKUUMIRALI STE NAMIRNICU, KOJA SADRŽI 2.2.6. VELIKU KOLIČINU VODE?

Ukoliko pri radu s vakuumskim aparatom dođe do poteškoća, savjeti za njihovo otklanjanje nalaze se i u točki 6.

Vakuumskim aparatom nije dozvoljeno vakuumirati namirnice koje sadrže veliku količinu vode.

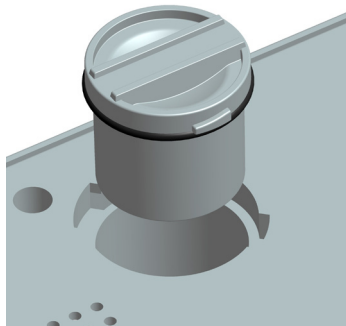
Kako se aparat zbog nepoštivanja uputstava ne bi uništio, na donjem dijelu aparata preventivno je načinjen spremnik koji omogućava sakupljanje manje količine tekućine (nekoliko kapljica) i njeno pražnjenje. Spremnik je prozirni okrugli dio (slika 9). Ukoliko je potrebno isprazniti tekućinu:

- a.) Aparat isključite iz struje.
- b.) Dignite ga ravno prema gore.
- c.) Posudicu zasušite u lijevu stranu i potegnite.
- d.) Tekućinu izlijte, očistite spremnik i obavezno temeljito očistite filter (tamna spužvica), te ga posušite.
- e.) Spremnik postavite nazad u aparat i obavezno ga zasušite do kraja u desno.

Kako ne bi došlo do poteškoća, za optimalno i pravilno djelovanje aparata potrebno je dosljedno se pridržavati gore navedenih uputa.

UPOZORENJE:

Spremnik je samo preventivna zaštita namijenjena manjoj količini tekućine (nekoliko kapljica). Uočite li da je aparat potegnuo tekućinu, sa vakuumiranjem ODMAH prekinite. Spremnik očistite prema napisanim uputstvima i ukoliko je tekućine više (do 1/2 dcl) obavezno kontaktirajte servis.



Slika 9: Posudica za odstranjivanje tekućine

3. PRAKTIČNI SAVJETI ZA VAKUUMIRANJE

Pohranjivanje u vakuumu nije zamjena za zamrzavanje, grijanje ili konzerviranje. Namirnice moraju usprkos vakuumskom pohranjivanju biti pohranjene 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!

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

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 sokov. Ubrus neće negativno utjecati na kvalitetu pohranjene namirnice, jer smo vakuumiranjem oduzeli kisik.

Upozorenje: Govedina po vakuumiranju može izgledati tamnije zato što smo joj odstranili kisik.

Tvrđi sirevi: Kako bi ostali svježiji, savjetujemo vakuumsko pakiranje po svakoj upotrebi. Budite pozorni na dužinu vrećice.

Povrće: Povrće se mora pred vakuumiranjem blanširati.

Taj proces zaustavlja enzime, štiti pred gubitkom okusa, boje i promjenama 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 brokoli ili ostalo lisnato povrće, 5 minuta za mrkvice i 7 do 11 minuta za žitarice. Po blanširanju uronite povrće u hladnu vodu kako bi se proces zaustavio. Pred vakuumiranjem 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.

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

Gljive, sirovi češnjak i sirovi krumpir: Vakuumsko pohranjivanje ne preporučujemo. Želite li te namirnice svedjedno pohraniti u vakuumske vrećice, molimo strogo se pridržavajte napomena iz točke 9.3.

Odmrzavanje vakuumske pakiranih namirnica: Uvijek odmrzavajte u hladnjaku jer je to garancija kvalitete namirnica. Kvarljive namirnice ne odmrzavajte na sobnoj temperaturi.

4. SAVJETI PRI POTEŠKOĆAMA U DJELOVANJU

SMETNJE:	POMOĆ:
BV500 ne reagira na aktiviranje tipki.	• Provjerite da li je električni kabel neoštećen i da li je utikač u utičnici. • Provjerite da li se napon naveden na tipskoj ploči slaže sa naponom vaše mreže. Provjerite napon mreže ispitivačem toka ili priključite na istu utičnicu drugi električni aparat. • Aparat ima ugrađen vakuumski prekidač koji se uslijed pregrijavanja sam isključio. Po određenom vremenu će biti ponovno spreman na upotrebu. Preporučujemo da poštu- jete 120 sekundi razmaka među pojedinačnim vakuumiranjima.
Vrećice nisu do kraja vakuumirane.	• Provjerite da li ste pravilno vakuumirali - da li je vrećica tijekom vakuumiranja bila u sredini vakuumskeg kanala. • Provjerite da li je prvi zavareni rub vrećice koji ste sami izradili pravilan. • Provjerite ispravnost vrećice - da nije probušena, rastrgana ili kako drugačije oštećena. Test: Zavarite vrećicu i potopite je u vodu. Na oštećenim mjestima će se pojaviti mjehurići zraka. • Tokom vakuumiranja provjerite možete li podići poklopac aparata. Možete li, niste do- voljno jako pritisnuli poklopac. Ponovite postupak vakuumiranja.
Vrećica gubi va- kuum.	• Provjerite rub vrećice - ne smije biti naboran, masan niti vlažan i ne smije sadržavati ostatke hrane. Otvorite vrećicu, očistite je i ponovno zavarite. • Provjerite cijelu vrećicu. Namirnice s oštrim rubom (npr. kosti) prije varenja obložite kuhinjskim papirom.
Vrećica se topi ili se ne da zavariti u potpunosti.	• Provjerite da li je unutarnja strana vrećice na mjestu gdje želite variti čista, nije ma- stna, mokra ili vlažna. • Provjerite debljinu vaše vakuumske vrećice. Savjetujemo da koristite vakuumske vrećice debljine najmanje 100/130 μ.
BV500 ne vakuumira posude odnosno posude ne zadržavaju vakuum.	• Provjerite da li su cijev i nastavak za vanjsko vakuumiranje pravilno pričvršćeni (pogle- daj točku 5 na skici i sliku 8). • Provjerite pravilan položaj i stanje brtve posude. • Provjerite da li je ventil posude čist i suh. Po potrebi ga ponovno rastavite i očistite.
Pokušali ste zava- kuumirati namirnicu koja sadrži previše tekućine.	Na donjoj strani aparata je spremnik tekućine koji omogućava pražnjenje eventuale su- više tekućine. Za precizne upute o njegovoj upotrebi pročitajte točku 2.2.6.
Nastale poteškoće se ne mogu ukloniti.	Obavezno kontaktirajte navedenu adresu servisa. Aparat možete popraviti samo pri ovlaštenom specijaliziranom osoblju. U suprotnom gubite pravo na korištenje garan- cije i proizvođač ne preuzima odgovornosti.
Aparat vrećicu zavari nekoliko puta (do 5 puta) nakon čega izgleda kao da više ne vakuumira.	VAŽNA OBAVIJEST O VREĆICAMA: Savjetujemo da za vakuumiranje koristite va- kuumske vrećice debljine bar 100/130 μ . Na tržištu ih je dosta, a budite pozorni na kvalitetu. Ukoliko debljinu željene vrećice ne možete utvrditi, savjetujemo da koristite originalne Statusove vrećice i folije u roli, koje su dvoslojne sa debljinom od 100 i 130 μ .

5. GARANCIJA

Valjanost garancije Statusovog vakuumskog aparata STATUS BV500 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

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

6. IZJAVA O SUKLADNOSTI

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

list RS, št. 132/2006)

Directive 2004/108 EC and its amendments

a.) Pravilnik o električnoj opremi, ki je namenjena za uporabo znotraj določenih napetostnih mej (Uradni list RS, št. 27/2004)

Directive 2006/95/EC and its amendments

b.) Pravilnik o elektromagnetni združljivosti (Uradni

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

7. VAŽNOST VAKUUMIRANJA

Kisik u namirnicama potakne neželjene kemijske reakcije, čije su posljedice užeglost, promjena boje, plijesan i bakterijske tvorbe, gubitak okusa, vitamina i minerala. Pohranjivanje namirnica u vakuumu usporava neželjene posljedice koje kisik pokreće u namirnicama i omogućava dulji rok trajanja i očuvanja kvalitete. Uz pomoć vakuuma, odstranjivanje kisika iz vakuumskih vrećica ili posuda ručnom ili električnom pumpicom, postignemo potrebno stanje za produžavanje postojanosti namirnica. Vakuumiranjem u posudama ili vrećicama stvaramo podtlak.

pri normalnom pohranjivanju u hladnjaku, kuhinjskim ormaricama ili u ambalaži gotovo uvijek dođu u dodir s kisikom. Posude i poklopce za pohranjivanje u vakuumu koristimo i za pohranjivanje u zamrzivaču i zagrijavanje u mikrovalnoj pećnici (bez poklopca) ili zagrijavanje u vodenoj kupelji.

Statusove vakuumske posode su primjerene i za upotrebu bez vakuumiranja, iako su u takvim slučajevima bez posebnosti i ne mogu produžiti svježinu i trajnost namirnica.

Preporučujemo upotrebu vakuumskog aparata, vakuumskih posuda i univerzalnih poklopaca u sastavu svake kuhinje. Njihova namjena je prirodno pohranjivanje i produžavanje roka trajanja sirovih i kuhanih namirnica bez gubitka kvalitete. Namirnice

Potrebno je spomenuti i finansijsku uštedu. Štedimo kupovinom većih pakiranja namirnica, jer te možemo podijeliti na manje i pohraniti u vakuumu. Raspoediti ih možete prema obrocima i vakuumirane pohraniti u hladnjaku za duže vrijeme.

8. KORISNI SAVJETI

8.1. ŠTO JE VAKUUM?

Vakuum odnosno podtlak je oduzimanje kisika iz zatvorenog prostora, u našem slučaju iz vrećice ili vakuumske posude. Smanjenje količine kisika u ambalaži snižava opasnost pred štetnim oksidacij-

skim reakcijama. Isisavanje kisika (vakuumiranje) iz zatvorene posude ili vrećice uspori kvarljivost namirnica.

8.2. 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 hlapljenja tekućine i 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. Kako sprečavamo užeglost? Važno je koristiti ispravnu ambalažu. Samo ispravna ambalaža i pravilno korištenje omogućava zaštitu pred gubitkom kvalitete. Prije no kupite posude ili vrećice za zamrzavanje provjerite pojedine proizvode i precizno pročitajte uputstva i opis, te namjenu i upotrebu. Postoji opasnost da se posude ili vrećice koje nisu primjerene kvalitete pri niskim temperaturama raspuknu od hladnoće. Dođe li do užeglosti uslijed zamrzavanja, napadnuta mjesta morate izrezati, jer iako u mikrobiološkom smislu namirnice nisu pokvarene, gube okus.

8.3. DUBINSKI ZAMRZNUTO ILI OHLAĐEN

Prednost dubinskog zamrzavanja je da namirnice pohranjivanjem u zamrzivaču čuvaju svoju kvalitetu – vitamine, minerale i okus. Uz to se struktura sirovih namirnica pri temperaturama između -30°C i -40°C promijeni samo u minimalnom opsegu (npr. meso). 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 namirnice manje oštećuju. Ukoliko je to moguće, neka budu proizvodi zamrznuti pri konstantnoj temperaturi (maksimal-

no -18°C). Za zamrzavanje upotrebljavamo samo namirnice najbolje kvalitete. Neke namirnice je potrebo prethodno blanširati kako se pri zamrzavanju, odnosno dubokom hlađenju, 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.

8.4. ODMRZAVANJE I PONOVO ZAMRZAVANJE

Odmrzavanje neka bude polagano (najprimjerenije je ono u hladnjaku) i prirodno, „nenasilno“ (pr. s

većicom u vrućoj vodi ili mikrovalnoj pećnici). Posebice obratite pozornost na odmrzavanje peradi. Kada

se namirnice jednom odmrznu, nemojte ih ponovno zamrzavati. Pri ponovnom zamrzavanju nastanu mehanička oštećenja i povećava se mogućnost kvarenja.

Razgradi se okus, boja i aroma. Mikroorganizmi (bakterije, plijesan) se brže šire. Ponovno zamrzavanje ne omogućava uništavanje takvih posljedica.

8.5. JEDRENJE, 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

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

9. TABELA USPOREDBI POHRANJIVANJA NAMIRNICA

Prema podacima razvojnog odjela poduzeća Status.

9.1. 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
Narezek	3 dana	6-8 dana
Dimljene kobasice	90 dana	365 dana
Tvrđi sirevi	10-12 dana	25-35 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 pred vakuumiranjem primjereno ohladite.

9.2. 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

9.3. 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 (pogledaj napomenu 1)	8 mjeseci	24 mjeseca
Gljive (pogledaj napomenu 2)	8 mjeseci	24 mjeseca
Bilje (pogledaj napomenu 3)	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 (pogledaj napomenu 4)	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 (svježine) i načina pripreme namirnica. Polazište nam je pohranjivanje namirnica na temperaturi +3 °C / +5 °C u hladnjaku i –18 °C u zamrzivaču.

(1)
Blanširajte pred zamrzavanjem odnosno namirnice operite pred pohranjivanjem u hladnjak. Narezane namirnice koje sadrže puno vode nisu primjerene za vakuumiranje (krastavci, tikvice i slično). Želite li ih svejedno i dalje vakuumirati, prethodno ih na pola sata zamrznite i potom vakuumirajte funkcijom ručnog vakuumiranja.

(2)
Gljive: Preporučujemo vam korištenje funkcije ručnog vakuumiranja. Za pravilnu pripremu gljiva preporuču-

jemo 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 pred vakuumiranjem na dobrih pola sata zamrznete. Gljive pred pripremu nemojte odmrzavati, već ih još zamrznute kuhajte u vreloj slanoj vodi, odnosno zamrznute ih dodajte umacima.

(3)

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.

(4)

Želite li kavu ili druge namirnice koje je potrebno pred upotrebom samljeti, 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.

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



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 energetske i sirovinke uštede. 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 BV500 je otisnut na garancijskom listu, kojeg ste dobili prilikom kupovine.

11. SADRŽAJ KOMPLETA

Komplet sadrži:

- 1 STATUS BV500 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

[illegible]

