

STATUS EV500

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

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

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. 6 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 pojedinim vakuumiranjima mora proći minimalno 120 sekundi.

1.4. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

- a.) Pred čišćenje isključite utikač aparata iz mreže.
- b.) Za čišćenje aparata uporabite mekanu, suhu ili navlaženu krpu. Ne koristite hrapave spužve ili sredstva za poliranje jer bi mogli oštetiti ili ogrebat površinu pojedinih sastavnih dijelova. Nikada nemojte potopiti aparat u vodu ili ga staviti pod tekuću vodu. Nikada nemojte direktno nanositi sredstva za čišćenje po unutarnjoj ili vanjskoj strani aparata.
- c.) Naljepnica s tipkama na gornjoj strani je u cjelosti presvučena zaštitnom folijom i može se obrisati vlažnom krpom.
- d.) Pred upotrebu aparat uvijek mora biti potpuno suh.
- e.) U slučaju da tekućina uđe u unutrašnjost aparata potrebno je posavjetovati se sa prodavačem ili ovlaštenim serviserom.
- f.) Vareći trak ima teflonsku navlaku. Eventualne ostatke vakuumske folije odstranite mekanom krpom. Čišćenje varećeg traka je dozvoljeno samo kada je aparat ohlađen. Ni u kom slučaju ne koristite oštre predmete za odstranjivanje.

1.5. OPĆE INFORMACIJE

Vakuumski aparat STATUS EasyVac EV500 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, hranljivih 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, čepo-

ve, zatvarač staklenki i vrč, koje vakuumirate ručnom ili električnom pumpicom. Sva spomenuta pomagala možete vakuumirati i STATUS-ovim EV500, 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. Na adresi www.status-trgovina.hr su dostupna uputstva u elektronskom formatu.

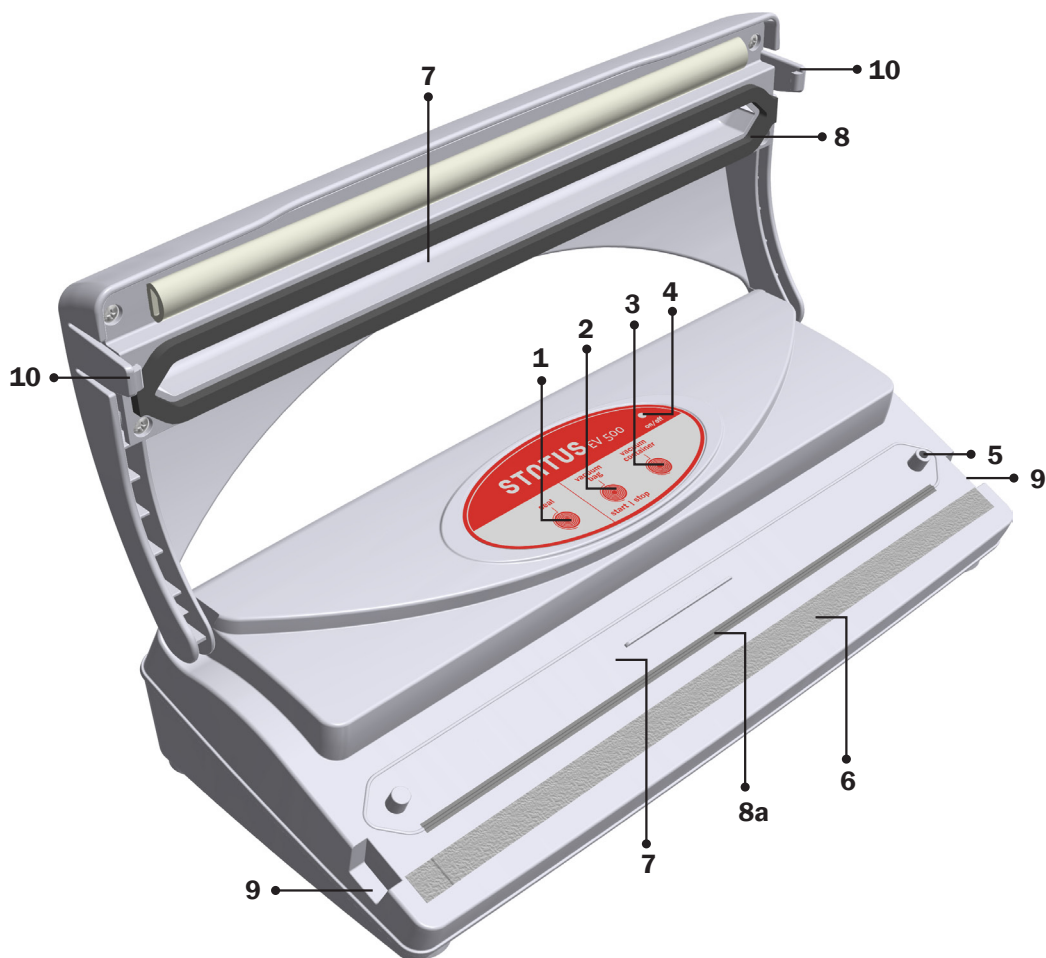
Upotreba aparata je jednostavna i učinkovita. Pohranjivati ćete potpuno prirodno, zdravije, hrana će duže ostati svježa i uštedjeti ćete vrijeme i novac.

1.6. TEHNIČKI PODACI

Mjere	dužina: 340 mm širina: 170 mm visina: 105 mm
Težina	približno 2,8 kg
Materijal	ABS plastika (vanjsko kućište)
Pumpica	jednobotna pumpica (samomazajuća – ne treba održavanje)
Vakuumska moć	-750 mbar
Motor	230V, 50Hz Automatsko isključivanje u slučaju pregrijavanja.
Okretaji	2900 okretaja/min
Transformator	220V AC, 50Hz/24V AC 0,8A /12V AC 0,4A
Volumen pumpanja	14 litara/min
Punjenje	elektronsko
Nazivna snaga i napon aparata	200W, 230 V AC

1.7. SASTAVNI DIJELOVI I FUNKCIJSKE TIPKE

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



Slika 1: STATUS EV500 sa označenim sastavnim dijelovima

1.	Varenje Počinje proces varenja (bez vakuumiranja).
2.	Vakuumiranje vrećica Iniciranje postupka vakuumiranja i varenja (vrećica će biti prvo vakuumirana i potom samostalno zavarena). Start/Stop Tipka za početak i kraj ručnog varenja namirnica (za namirnice osjetljive na pritisak ili koje sadržavaju veću količinu vode).
3.	Vakuumiranje posuda Vakuumiranje posuda pomoću nastavka i cjevčice. Postupak vakuumiranja se samoinicijativno prekine kada dostigne željeni podtlak.
4.	Uklop/Isklop Kada aparat uključimo u električno, upali se žarulja. Kada aparat vari, žarulja svijetli dva puta jače.
5.	Priključak za cjevčicu Uz pomoć koje se vakuumiraju posude.
6.	Vareći trak Smeđe boje kojeg nikako ne smijete odstraniti.
7.	Vakuumski prostor Kako bi vakuumirali namirnicu, vrećica mora biti u vakuumskom prostoru unutar brtvi.
8.	Brtva na gornjem poklopcu
8a.	Silikonska brtva
9.	Prostor za sklopku
10.	Sklopka za zaključavanje aparata (pri ručnom vakuumiranju)

1.8. FOLIJE U ROLI I VREĆICE ZA VAKUUMIRANJE

Folija u roli	čtetveroslojna 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	čtetveroslojna 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 besprijeekorna, 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 je li stanje aparata i pripadajućih dijelova besprijeorno.
- 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

Svaki put kada započinjete s vakuumiranjem, prvo jedanput aparat uključite »na suho«, bez upotrebe vrećice. Poklopac EV500 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.

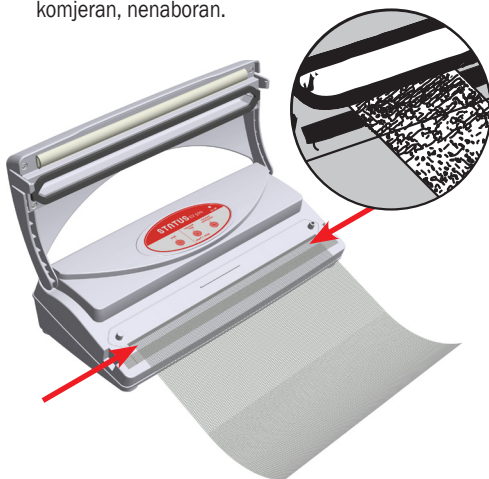
2.2.2. IZ FOLIJE U ROLI NAČINITE VREĆICU

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

- a.) Odredite dužinu folije koju trebate. Vrećica je primjerene dužine kada dužini namirnice koju vakuumirate **dodate još 5 centimetara**. Želite li vrećicu ponovno upotrijebiti, morate za svaku sljedeću upotrebu, odnosno varenje, dodati po 2,5 centimetra (odnosno dok veličina vrećice dopušta ponovnu upotrebu).
- b.) Foliju odrežite priloženim nožem.
- c.) Foliju položite na vareći trak do crne brtve. Pazite da rub folije **bude gladak** (bez nabora) i **bez zavijutaka** (gledaj sliku 2).
- d.) Zatvorite aparat i pritisnite tipku **Varenje** (na slici 1 označena brojem 1). Rukom pritisnite sredinu poklopca aparata i držite ga nekoliko sekundi pritisnutog. Poklopac aparata se samostalno priljubi i zavari

vrećicu (u trenutku varenja kontrolna žarulja svijetli punom moći).

- e.) Po okončanom varenju poklopac aparata se blago uzdigne. Poklopac otvorite do kraja i provjerite vareći rub, koji mora biti po cijeloj širini gladak i jednakomjeran, nenaboran.



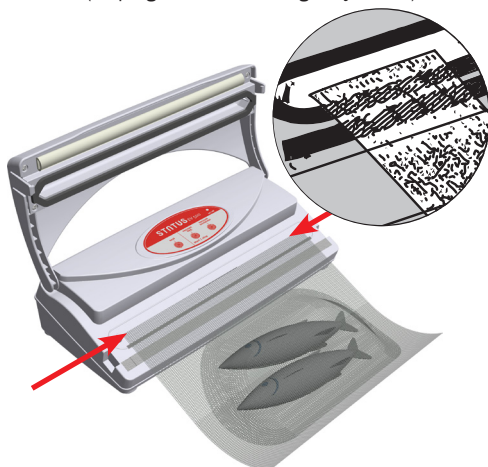
Slika 2: Pri varenju mora biti vrećica na varećem traku - do brtve, kako prikazuju strelice (ne preko nje).

UPOZORENJE: Pri novom ili dugo nekorištenom aparatu brtve mogu izgubiti elastičnost i postati tvrde. Isto se može dogoditi ukoliko je aparat pohranjen na nižim temperaturama od sobne. Stoga preporučujemo da pri izradi i vakuumiranju vrećica objema rukama pritisnete poklopac aparata ili aparat zaključate i pritisnete poklopac jednom rukom po sredini. Pritisak neka bude odlučan!

NAMIRNICU POSTAVITE U VREĆICU

2.2.3. I VAKUUMIRAJTE

- a.) Vrećica mora uvijek biti **bar 5 centimetara** dulja od prostora kojega zauzima namirnica koju vakuumiramo.
- b.) Namirnice koje želite vakuumirati umetnite u vrećicu.
- c.) Obratite pozornost da unutarnji rubovi folije (gdje će biti zavareni rub) ostanu **čisti, suhi** i bez ostataka hrane.*
- d.) Napunjenu vrećicu položite na radnu površinu pred aparatom i potegnite je **do sredine vakuumskeg prostora** (do pregrade na sredini - gledaj sliku 3).



Slika 3: Pri vakuumiranju vrećica mora biti namještena u vakuumskom prostoru do pregrade na sredini vakuumskeg prostora.

- e.) Pazite da vrećica bude potpuno **glatka i nenaborana** (ravna mora biti na varećem traku i u vakuumskom prostoru).
- f.) Zatvorite aparat, pritisnite poklopac i tipku **Vakuumiranje vrećice** (na slici 1 označeno s 2). Poklopac držite pritisnut. Vrećica će se samostalno zavakuumirati i zavariti. Visoka usisna moć u EV500 će se pobrinuti da poklopac tokom djelovanja bude u zatvorenom položaju. Kada aparat vari, kontrolna žarulja svijetli punom moći (na slici 1 označeno s 4).
- g.) Po završetku postupka pričekajte da poklopac popusti i **provjerite** zavakuumiranu vrećicu – zavareni rub mora biti **gladak i čist**.

UPOZORENJE: Opazite li da aparat u toku vakuumiranja počne iz namirnice izvlačiti tekućinu, postupak vakuumiranja **ODMAH** prekinite tipkom **Stop** (na slici 1 označeno s 2, istom tipkom koju koristite za Vakuumiranje vrećice Start/Stop). Stop možete pritisnuti samo u trenutku va-

kuumiranja (kada aparat vari, Stop tipka više ne djeluje). Takve namirnice vakuumirajte koristeći funkciju ručnog vakuumiranja.

***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.

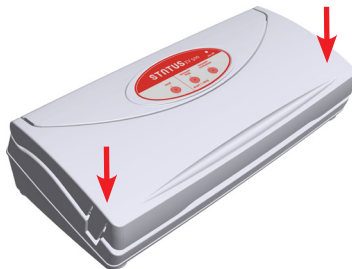
VAKUUMIRANJE MEKIH I VLAŽNIH NAMIRNICA (FUNKCIJA 2.2.4. RUČNOG VAKUUMIRANJA)

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.

- a.) Vrećicu s namirnicom umetnite u sredinu vakuumskeg prostora – do pregrade u sredini.
- b.) Zatvorite poklopac i **zaključajte** ga sklopkama smještenim sa strane na obje strane istovremeno (na slici 1 označeno s 9 i 10). Zaključajte ga tako da pritisnete rub poklopca i sklopku pritisnete vodoravno prema unutra u prostor pripremljen za nju (gledaj donju sliku).
- c.) Pritisnite poklopac i aktivirajte tipku **Start/Vakuumiranje vrećice** (na slici 1 označeno s 2). Poklopac držite pritisnut nekoliko sekundi.



Slika 4: Vakuumski aparat zaključajte pritiskom na rub poklopca aparata (tamo gdje to pokazuje slika, obje stranice istovremeno) i sklopku pritisnite prema unutra.

- d.) Kada ocjenite da je isisanoga zraka dovoljno (pri optimalnoj količini – toliko da ne ošteti mekane namirnice, odnosno, kada uočite da je tekućina iz namirnice počela curiti prema aparatu), pritisnite istu tipku za **Stop** (2). Pumpica se u tom trenutku zaustavi i započinje varenje.
- e.) U trenutku varenja kontrolna žarulja Uklop/Isklop svijetli punom snagom (Stop možete pritisnuti samo dok aparat vakuumira; kada započne variti funkcija Stop više ne djeluje).
- f.) **Otključajte** aparat: pritisnite oba ruba najedanput i sklopke će se otvoriti.
- g.) Provjerite zavareni rub – ukoliko nije čist i jednako-mjeran, ponovite varenje samo na rubu vrećice (kao pri postupku izrade vrećice iz role). Preporučujemo da to uvijek činite pri ručnom vakuumiranju.



Slika 5: Prikaz otključanog vakuumskeg aparata (sklopka je otvorena)



Slika 6: Prikaz zaključanog vakuumskeg aparata (sklopka je pritisnuta prema unutra)

SAVJET: Aparat možete zaključati pri svakoj operaciji (varenje, automatsko vakuumiranje, ručno vakuumiranje). Aparat će djelovati na jednak način, samo poklopac neće biti potrebno tako dugo držati i pritiskati.

VAKUUMIRANJE VAKUUMSKIH POSUDA 22.5. I POKLOPACA

Osnovna oprema EV500 sadržava i **cjevčicu s priključkom** za vakuumiranje Statusovih vakuumskih posuda i poklopaca.

- a.) Otvor cijevi namjestite na priključak (na slici 1 je označen brojem 5), koji se nalazi na vakuumskom

kanalu aparata.

- b.) Cijev s priključkom namjestite na ventil odabrane vakuumske posude (ventil je okrogli dio na sredini poklopca).

- c.) Aktivirajte tipku **Vakuumiranje posuda** (na slici 1 označeno s 3) i posuda se vakuumira. Kada je postignut „namješteni“ podtlak, proces vakuumiranja se samostalno prekine.



Slika 7: Prikaz vakuumiranja vakuumskih posuda

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.

VAKUUMIRALI STE NAMIRNICU KOJA SADRŽI 226 VELIKU KOLIČINU VODE?

Ukoliko pri radu vakuumskeg aparata nastanu poteškoće, savjeti za njihovo uklanjanje su sakupljeni i u točki 6.

Vakuumskim aparatom **nije dozvoljeno vakuumirati namirnice koje sadrže velike količine vode!** Kako se aparat ipak ne bi uslijed nepoštivanja uputstava uništio i tekućina ušla u sustav, **preventivno** je načinjen spremnik koji omogućava sakupljanje manje količine tekućine i njeno pražnjenje.

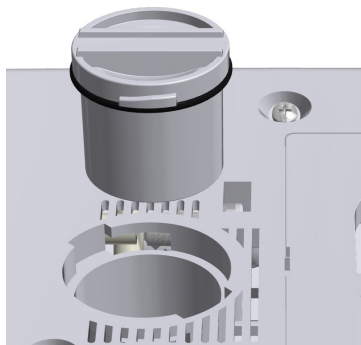
Funkcija posudice na donjem dijelu aparata je sakupljanje eventualne zavakuumirane tekućine iz namirnice. Pronaći ćete je na donjem dijelu aparata – prozirni okrugli dio. Ukoliko je potrebno isprazniti tekućinu, postupak je sljedeći:

- a.) Aparat isključite iz struje.
b.) Dignite ga ravno prema gore.
c.) Posudicu zasučite 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 zasućite do kraja u desno.

UPOZORENJE: Spremnik je tek preventivna zaštita za manje količine tekućine (nekoliko kapljica). **Uočite li da je aparat potegnuo tekućinu, sa vakuumiranjem ODMAH prekinite. Spremnik očistite prema napisanim uputstvima i ukoliko je tekućine više od ½ dc obavezno kontaktirajte servis.**

Kako do teškoća ne bi dolazilo te za optimalno i pravilno djelovanje aparata potrebno se dosljedno pridržavati gore navedenih uputstava.



Slika 8: Spremnik „eventualne“ tekućine

Uputstva o vakuumiranju različitih vrsta namirnica, možete pročitati u nastavku (točka 3). Molimo, pažljivo ih pročitajte i dosljedno ih se pridržavajte.

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.

Tvrdi 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 zamrznite. Svejedno, 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 svejedno 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. GARANCIJA

Valjanost garancije Statusovog vakuumskog aparata STATUS EV500 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.

5. IZJAVA O SUKLADNOSTI

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

a.) Odredba 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 list RS, št. 132/2006)
Directive 2004/108 EC and its amendments

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.

6. SAVJETI PRI POTEŠKOĆAMA U DJELOVANJU

POTEŠKOĆE PRI DELOVANJU:	POMOĆ:
EV500 ne reagira na aktiviranje tipki.	• Provjerite da li je električni kabel neoštećen i da li je utikač u utičnici. • Provjerite da li se napon sa naljepnice koja se nalazi na donjoj strani aparata slaže sa stvarnim 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. Preporučuje se da poštujete 120 sekundi razmaka među pojedinačnim vakuumiranjima.
Vrećice nisu vakuumirane do kraja.	• Provjerite da li ste vakuumirali pravilno. Pročitajte uputstva još jedanput. • Provjerite da li se vrećica nalazi u sredini vakuumskog prostora. • Provjerite da li su zavareni rubovi vrećice koju ste sami načinili pravilni. • Provjerite da li je vrećica neoštećena – nije izbušena, rastrgana ili nekako drugačije oštećena. • Tokom vakuumiranja provjerite možete li podići poklopac aparata. Možete li, niste dovoljno jako pritisnuli poklopac. Ponovite postupak vakuumiranja. Test: Zavakuimirajte i zavarite vrećicu i potopite je pod vodu. Na oštećenim mjestima će se pojaviti mjehurići zraka.

POTEŠKOĆE PRI DELOVANJU:	POMOĆ:
Vrećica gubi vakuum.	• Provjerite da li je rub vrećice naboran, mastan, vlažan, odnosno da li na njemu ima ostataka hrane. Otvorite vrećicu, očistite je i ponovno zavakuumirajte i zavarite. • Provjerite cijelu vrećicu. Namirnice s oštrim rubovima (pr. kosti) obložite kuhinjskim papirom prije varenja.
Vrećica se topi ili ne da u potpunosti zavariti.	• Provjerite da li je unutarnja strana vrećice, na mjestu gdje želite variti čista, da nije mastna, mokra ili vlažna. • Provjerite debljinu vaše vakuumske vrećice. Savjetujemo da koristite vakuumske vrećice debljine najmanje 100 / 130 µ.
EV500 ne vakuumira posude odnosno posude ne drže vakuum.	• Provjerite da li su cijev i nastavak za vanjsko vakuumiranje pravilno pričvršćeni (pogledaj točku 5 na skici 1). • Provjerite pravilan položaj i stanje brtve posude. • Provjerite da li je ventil posude čist i suh. Po potrebi ga ponovno rastavite, očistite i vratite na mjesto.
Pokušali ste zavakuumirati namirnicu koja sadrži previše tekućine.	Na donjoj strani aparata je spremnik tekućine koji omogućava pražnjenje eventualne suvišne tekućine. Za precizne upute o njegovoj upotrebi pročitajte točku 2.2.6.
Nastale smetnje se ne daju otkloniti.	Obavezno stupite u kontakt sa navedenim servisom. U suprotnom gubite pravo na garanciju i proizvođač ne preuzima odgovornost.
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 vakuumske 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 in 130 µ.

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, odstranjivanja kisika iz vakuumskih vrećica ili posuda ručnom ili električnom pumpicom, postizemo potrebno stanje za produžavanje postojanosti namirnica. Vakuumiranjem u posudama ili vrećicama stvaramo podtlak.

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 pri normalnom

pohranjivanju u hladnjaku, kuhinjskim ormarićima 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 vodenj kupelji.

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

Potrebno je spomenuti i financijsku uštedu. Štedimo kupovinom većih pakiranja namirnica, jer te možemo podijeliti na manje i pohraniti u vakuumu. Rasporediti ih možete prema obrocima i vakuumirane pohraniti u hladnjaku za dulje 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 ambala-

laži snižava opasnost pred štetnim oksidacijskim 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 bijelom do sivo-smeđim tragovi-

ma 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 raspuknju 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 namirnica manje oštećuju. Ukoliko je to moguće, neka budu proizvodi

zamrznuti pri konstantnoj temperaturi (maksimalno -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 (najprimjerene 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. 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. 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 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	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 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 preporučujemo da pred upotrebu pročitate upute u gljivarskim knjigama. Za vakuumiranje i zamrzavanje su primjerene samo tvrd

mesnate i svježe nabrane gljivje. Prvo ih očistimo na suho, onda ih cijele operemo i finim nožem narezane pohranimo u manjim porcijama. Osim lisičarki, vrganja i šampinjona, većinu ostalih gljivi 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 njihovu 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.

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 sirovinu 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 EV500 je otisnut na garancijskom listu, kojeg ste dobili prilikom kupovine.

Izdvojeno odstranjivanje pojedinih dijelova EE opreme sprečava negativne posljedice zagađenja

11. SADRŽAJ KOMPLETA

Komplet sadrži:

- 1 STATUS EV500 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

