

SI

EN

HR

STATUS FV500

APARAT ZA VAKUUMIRANJE IN VARJENJE / VACUUM PACKING MACHINE
/ APARAT ZA VAKUUMIRANJE I VARENJE

NAVODILA ZA UPORABO / USER MANUAL/
UPUTSTVA ZA UPOTREBU



STATUS

innovations

STATUS FAMILYVAC FV500

APARAT ZA VAKUUMIRANJE IN VARJENJE

NAVODILA ZA UPORABO



STATUS

izvirni pripomočki

1. VARNOSTNA NAVODILA IN RAZLAGA DELOVANJA APARATA*

1.1. OBRATOVALNI POGOJI

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

Okoliški zrak mora biti čist, relativna

vlažnost ne sme presegati 50% pri maksimalni temperaturi +40°C. Višje relativne vlage so dovoljene pri nižji temperaturi okolice (npr. 90% pri +20°C).

1.2. VARNOSTNA NAVODILA

- a.) Prostor, kjer bo aparat za vakuumiranje in varjenje postavljen, naj bo izbran skrbno. Delovna površina mora biti suha in normalno temperirana (ne vroča), ne sme biti v bližini toplotnega oddajnika (npr. grelne plošče) ali vodnega vira.
 - b.) Preverite mrežni kabel in vtičnico, še preden priključite aparat na električni tok.
 - c.) Aparat čistite le s suho ali minimalno navlaženo krpo.
 - d.) Med uporabo se nikoli ne dotikajte varilnega traku (št. 7 na sliki 1), lahko je vroč in se opečete.
 - e.) Aparat uporabljajte izključno za namene opisane v navodilih.
 - f.) Če je priključna vrvica poškodovana, jo mora v izogib nevarnosti zamenjati proizvajalec ali njegov serviser ali podobno usposobljena oseba.
 - g.) Aparat lahko uporabljajo otroci stari 8 let in starejši in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj oz. znanjem, če so pod nadzorom ali poučeni glede uporabe aparata na varen način in da razumejo možne nevarnosti.
 - h.) Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Čiščenja in vzdrževanja aparata ne smejo izvajati otroci brez nadzora.
 - i.) Garancija izgubi veljavnost, če:
 - aparat poskuša popravljati nepooblaščen in nestrokovna oseba,
 - uporabljate aparat za druge namene, kot je predvideno,
 - ne upoštevate varnostnih predpisov in navodil za uporabo.
- Proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti za poškodbe, ki izhajajo iz nepravilne uporabe ali so posledica neupoštevanja navodil.

1.3. ČASOVNE OPREDELITVE DELOVANJA

Za pravilno delovanje aparata mora biti med posameznimi vakuumiranjimi minimalno 120 sekund razmika.

Aparata med ohlajanjem ne izključujte iz električnega omrežja.

1.4. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

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

1.5. SPLOŠNE INFORMACIJE

Vakuumski aparat FamilyVac je gospodinjski aparat namenjen vakuumiranju in varjenju vrečk ter vakuumskih posod. Razvit in narejen je v podjetju Status d.o.o. Metlika.

Največje prednosti shranjevanja v vakuumu so, da:

- ohrani vitamine, minerale ter hranljive snovi in arome v živilu,
- ščiti živila pred širjenjem plesni in bakterij,
- podaljša obstojnost živil,
- zavakuumirana živila shranjujemo v hladilnik in zamrzovalnik,
- preprečuje mešanje neprijetnih vonjav živil v hladilniku in zamrzovalniku.

Z izdelkom so pakirane tudi vrečke (dve dimenziji) in role folije (dve širini), iz katerih si dolžino vrečk glede na potrebe naredite sami.

V skupino izdelkov za podaljševanje svežine in obstojnosti živil uvrščamo tudi Statusove vakuumске posode,

pokrove, zamaške in vrče, ki jih vakuumiramo z ročno ali električno vakuumsko črpalko. Vsi se dopolnjujejo s FamilyVac-om, saj je v kompletu tudi nastavljiva cevka, s katero jih lahko zavakuumirate.

Kakovost aparata potrjuje SIQ Certifikat o ustreznosti, št. C211-0060/07.

Prosimo, da pred prvo uporabo navodilo preberete zelo natančno in ga upoštevate.

Če se pojavi kakršno koli vprašanje, mnenje ali komentar, nas pokličite ali pišite – podatke najdete v nadaljevanju.

Na spletnem naslovu https://www.status.si/media/medialibrary/2014/04/FamilyVac_SI_HR_2014.pdf so dostopna tudi ta navodila v elektronski obliki.

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

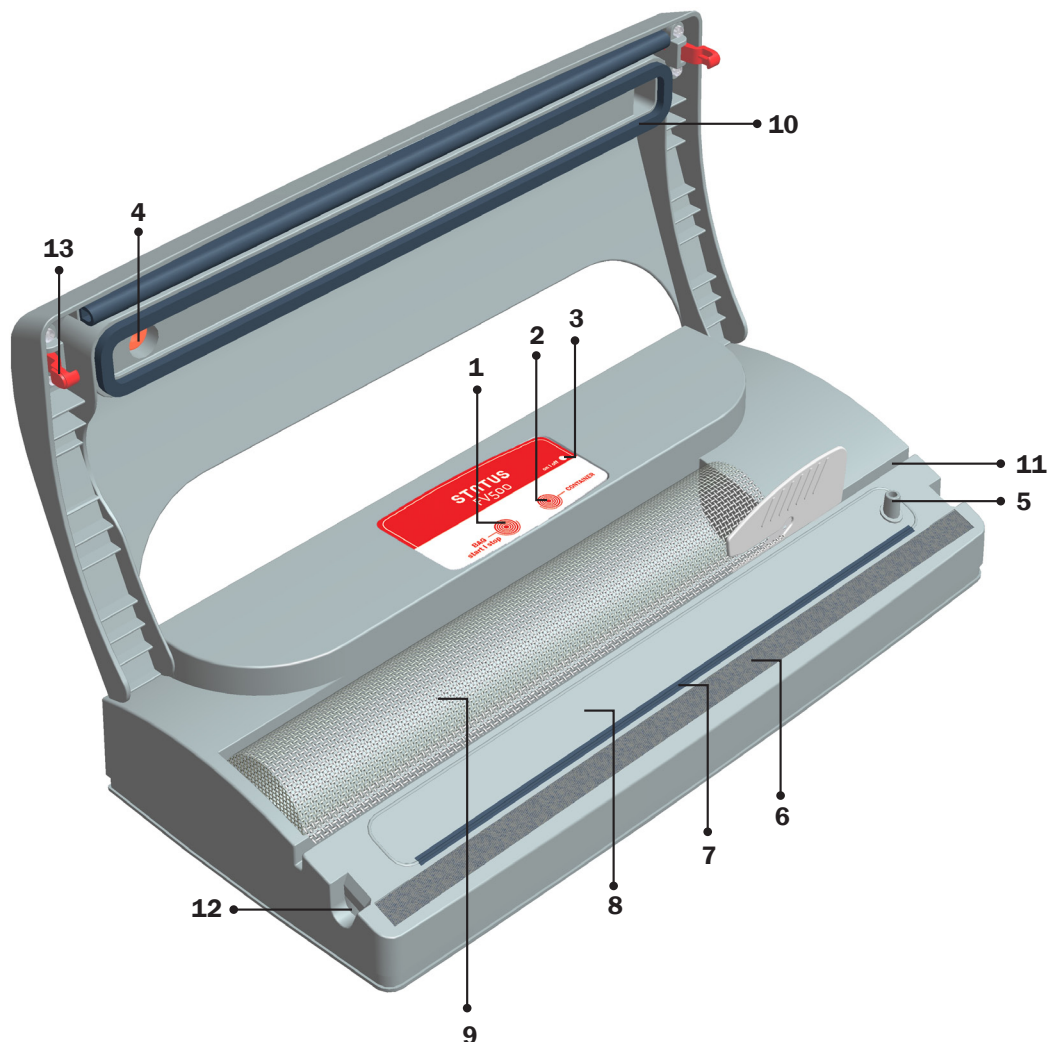
1.6. TEHNIČNI PODATKI

Mere	dolžina: 385 mm širina: 176 mm višina: 78 mm
Teža	približno 2,2 kg
Material	ABS plastika (zunanje ohišje)
Črpalka	enobatna črpalka (samomazalna – vzdrževanje ni potrebno)
Vakuumska moč	-650 mbar
Motor	12V DC Avtomatski izklop v primeru pregrevanja
Maksimalno število obratov motorja	3900 obratov/min
Transformator	230 VAC – 50 Hz / 24 VAC – 1,0 A / 12 VAC – 1,75 A
Črpalni volumen	12 litrov/min
Krmiljenje	elektronsko
Nazivna moč in napetost aparata	180 W

1.7. SESTAVNI DELI IN FUNKCIJSKE TIPKE

Na sliki spodaj je narisana model vakuumskega aparata. Pomembne točke so označene s številkami. V nadaljevanju besedila so pri razlagi postopkov delovanja aparata navedene številke na enak način, kot so na sliki 1 (če ni drugače označeno).

Nalepka s funkcijskimi tipkami je zaradi lažjega vzdrževanja in daljše življenjske dobe plastificirana.



Slika 1: FamilyVac z označenimi sestavnimi deli

1.	<p>Varjenje Začne se proces varjenja vrečk.</p> <p>Vakuumiranje vrečk Sprožitev postopka vakuumiranja in varjenja (vrečka bo najprej vakuumirana in nato zavarjena, postopek vakuumiranja se samodejno prekine pri podtlaku približno -650 mb).</p> <p>Start/Stop Tipka za ustavitev procesa vakuumiranja pri shranjevanju občutljivih živil.</p>
2.	<p>Vakuumiranje posod Vakuumiranje posod s pomočjo nastavka in cevke (postopek vakuumiranja se samodejno prekine pri nastavljenem podtlaku približno -500 mbar).</p>
3.	<p>Vklop/lzklop Ko aparat vključimo v električno omrežje, se lučka prižge (ko aparat vari, luč sveti dvakrat bolj).</p>
4.	<p>Ventil Po koncu vakuumiranja in varjenja ga z lahkim pritiskom odmaknemo v stran.</p>
5.	<p>Priključek za cevko Za vakuumiranje vakuumskih posod, pokrovov, zamaška in vrča.</p>
6.	<p>Varilni trak Rjave barve, ki ga nikakor ne smete odstraniti.</p>
7.	<p>Silikonsko tesnilo Pri varjenju nastavimo vrečko do tesnila.</p>
8.	<p>Vakuumski prostor Znotraj tega prostora mora biti rob vrečke, ko vakuumiramo.</p>
9.	<p>Prostor za rolo folije</p>
10.	<p>Tesnilo na pokrovu zgoraj</p>
11.	<p>Kanal za ročni nož Z njim odrežemo rolo folije.</p>
12.	<p>Prostor za zaklopko</p>
13.	<p>Zaklopka za zaklepanje aparata (pri ročnem vakuumiranju)</p>

1.8. FOLIJE V ROLI IN VREČKE ZA VAKUUMIRANJE

Folja v roli	<p>štiriplastna folija (PA/PE)</p> <ul style="list-style-type: none"> • dolžina 3000 mm x širina 200 mm • dolžina 3000 mm x širina 280 mm • dolžina 3000 mm x širina 120 mm (za salame)
Vrečke	<p>štiriplastna folija (PA/PE)</p> <ul style="list-style-type: none"> • dolžina 280 mm x širina 200 mm • dolžina 360 mm x širina 280 mm • dolžina 550 mm x širina 120 mm (za salame)
Debelina folije	100 µm (gladek, nepregan del) / 130 µm (narebren, pregan del folije)
Kvaliteta folije	neprepustna, dvoslojna, živilsko neoporečna, nevtralna na okus in vonj, primerna za večkratno uporabo, primerna za mikrovalovno pečico

2. UPORABA

2.1. SPLOŠNI NAPOTKI

- a.) Pri jemanju aparata iz embalaže preverite, če ima vse sestavne dele in če je stanje aparata ter pripadajočih delov neoporečno. Posebej bodite pozorni, da drobci stiropora ne ostanejo v vakuumskem prostoru (oznaka 8 na sliki 1).
- b.) Pred prvo uporabo obvezno preberite navodila za

uporabo.

- c.) Aparat je zaradi svoje funkcionalnosti primeren za shranjevanje kar na delovnem pultu, saj bo koristen vsak dan. Bodite previdni kam ga boste postavili, saj potrebuje ravno, gladko površino ter dovolj prostora za vlaganje živil v vrečke.

2.2. NAVODILA ZA UPORABO

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

2.2.1. APARAT VKLUČITE V ELEKTRIKO IN GA PRIPRAVITE ZA DELO

Vsakič, ko začnete z vakuumiranjem, najprej enkrat poženite aparat »na suho«. Pokrov FamilyVac-a poklopite in pritisnite tipko **Varjenje**. Varilni trak se bo segrel in aparat je pripravljen na uporabo.

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

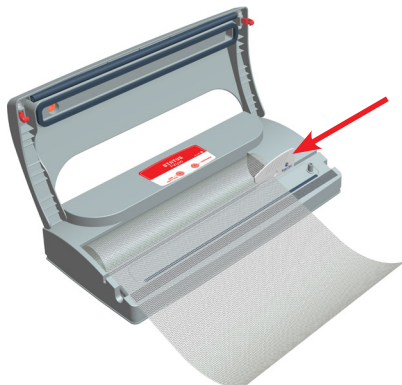
2.2.2. IZ FOLIJE V ROLI NAREDITE VREČKO

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

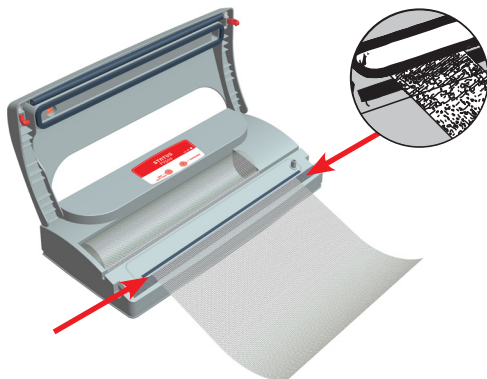
Statusove folije v roli so v treh širinah: 200, 280 in 120 milimetrov (za salame).

- a.) Določite dolžino folije, ki jo potrebujete. Vrečka je primerne dolžine, ko k dolžini živila, ki ga želite vakuumirati, dodate še 5 centimetrov. Za večja živila po potrebi dodajte še kakšen centimeter. Če želite vrečko ponovno uporabiti, morate že v začetni fazi upoštevati dodatnih 2,5 centimetrov ali pa vrečko ponovno uporabiti za kakšno manjše živilo.
- b.) Folijo odrežete s priloženim nožem (glej sliko 2). Da bo vrečka ravno odrezana, uporabite kanal (na sliki 1 označeno s 11).
- c.) Folijo pri varjenju položite na varilni trak **strogo do sivega silikonskega tesnila** (številka 7 na sliki 1, glej sliko 3). Pazite, da bo rob folije gladek (brez gub) in brez zavihkov.
- d.) Spustite pokrov, pritisnite na tipko **Vrečka** (na sliki 1

označeno s številko 1) in korajžno pritisnite na sredino pokrova aparata ter ga držite pritisnjena. Pokrov aparata se samodejno prisesa in nato zavari vrečko. Če lahko pokrov med procesom dvignete, niste dovolj močno pritisnili. Ponovite postopek.



Slika 2: Folijo odrežite z vgrajenim rezilom.



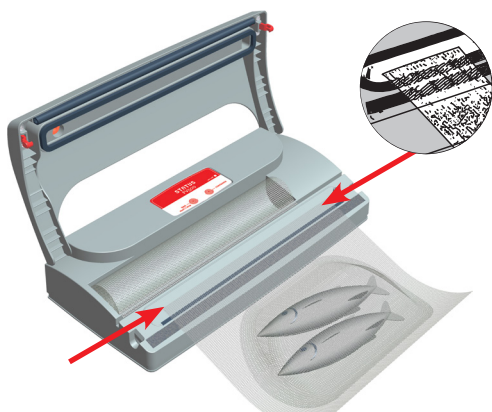
Slika 3: Pri varjenju nastavite vrečko na varilni trak strogo do tesnila. Preverite, da je vrečka na varilnem traku brez gub ali zavihkov.

- e.) Po končanem postopku varjenja potisnite sivi ventil na pokrovu aparata v stran (številka 4 na sliki 1). Pokrov odprete do konca in preverite varilni rob, ki mora biti po celi širini gladek in enakomeren, ne sme biti naguban.

ŽIVILO VSTAVITE V VREČKO IN 2.2.3. VAKUUMIRAJTE

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

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



Slika 4: Pri vakumiranju naj bo rob vrečke nastavljen do sredine vakuumskega kanala. Preverite, da je vrečka na varilnem traku brez gub ali zavihkov.

- c.) Napolnjeno vrečko položite na delovno površino pred aparatom in jo potegnite do **sredine vakuumskega prostora** (do napisa ---vakuumiranje--- - glej sliko 4 spodaj).
d.) Pazite, da vrečka ni nagubana (ravna mora biti na varilnem traku in v vakuumskem prostoru).
e.) Spustite pokrov aparata, pritisnite tipko **Vrečka** in korajžno pritisnite pokrov. **Pokrov držite pritisnjen** dokler kontrolna lučka ne posveti s polno močjo.
f.) Po končanem postopku varjenja z lahkim potiskom **zamaknite ventil** na pokrovu (številka 4 na sliki 1), da pokrov popusti. **Preverite** zavakuumirano vrečko – zavarjeni rob mora biti **gladek in čist**.

***PRIPOROČILO:** Pri vakumiranju mastnih suhomesnih izdelkov (predvsem slanine) priporočamo, da robove

vrečke najprej zavihate navzven, položite živilo v vrečko in nato robove spet zavihate nazaj. Tako se robovi ne bodo zamastili.

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

Če opazite, da začne aparat med vakuumiranjem iz živila vleči tekočino, postopek vakuumiranja **TAKOJ** prekinite s tipko **Stop** (Vrečka/Start/Stop). Stop lahko pritisnete le v času, dokler aparat vakuumira (ko vari, Stop ne deluje več).

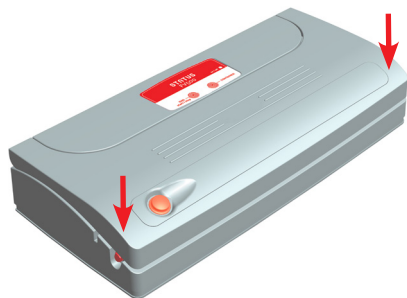
2.2.4. VAKUUMIRANJE MEHKIH IN VLAŽNIH ŽIVIL (FUNKCIJA ROČNEGA VAKUUMIRANJA)

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

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

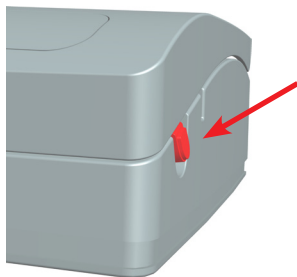
Vrečka mora biti vedno vsaj 5 centimetrov daljša kot prostor, ki ga zavzame živilo namenjeno vakuumiranju. Pri večjih živilih dodajte še kakšen centimeter.

- a.) Živila, ki jih želite vakuimirati, vstavite v vrečko.
b.) Bodite pozorni, da so notranji robovi folije, kjer bo varilni rob, čisti in suhi.
c.) Napolnjeno vrečko položite na delovno površino pred aparatom in jo potegnite do napisa ---vakuumiranje--- v sredini vakuumskega prostora (številka 8 na sliki 1).
d.) Pazite, da vrečka ni nagubana (ravna mora biti na varilnem traku in v vakuumskem prostoru).
e.) Zaprite pokrov in ga **zaklenite s stranskimi zaklopkami** (na sliki 1 označeno z 12 in 13). Obe lahko zaklenete istočasno ali vsako posebej. Zaklenete ga tako, da pritisnete na rob pokrova in zaklopko potisnete vodoravno navznoter v prostor pripravljen zanj (glej slike).
f.) Zaprite aparat, pritisnite tipko **Vrečka/Start/Stop** in pritisnite pokrov. Ko ocenite, da je izsesanega dovolj zraka (opazujte kaj se dogaja z živilom in ko začne proti aparatu polzeti tekočina ali ko bi nadaljnje vakuumiranje poškodovalo mehko živilo), pritisnite isto tipko za **Stop** (številka 1). Luč bo zasvetila s polno močjo in aparat bo samodejno začel postopek varjenja.

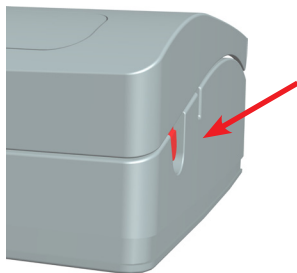


Slika 5: Prikaz zaklopk za lažje vakuumiranje občutljivih živil.

- g.) Počakajte, da lučka ugasne. **Odklenite aparat:** pritisnite na rob pokrova in zaklopka se odpre. Ali vsako stran posebej ali obe hkrati.
- h.) Če pokrov po odklepanju takoj ne popusti, lahko z lahkim potiskom **zamaknete ventil** (številka 4), da pokrov popusti. Preverite zavakuumirano vrečko – zavarjeni rob mora biti gladek in čist.



Slika 6: Prikaz odklenjenega aparata.



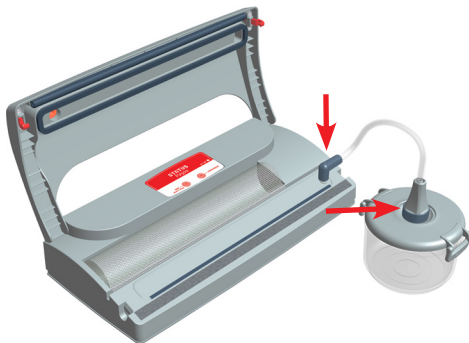
Slika 7: Prikaz zaklenjenega aparata.

NASVET: Aparat lahko zaklenete pri vsaki operaciji (varjenje, avtomatsko vakuumiranje, ročno vakuumiranje). V vsakem primeru bo aparat deloval na enak način, le pokrova ne bo potrebno pritisniti več toliko.

22.5. VAKUUMIRANJE VAKUUMSKIH POSOD IN POKROVOV

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

- Odprtino cevi nastavite na priključek (na sliki je označen s številko 5), ki se nahaja v vakuumskem prostoru aparata.
- Cev s priključkom potisnite na ventil izbrane vakuumske posode. Aktivirajte stikalo **Posoda** (številka 2) in posoda se zavakuumira.



Slika 8: Prikaz vakuumiranja vakuumskih posod.

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

22.6. VARJENJE VREČK BREZ VAKUUMIRANJA

Tudi ravno odrezane vrečke čipsa, kave in druge tovrstne vrečke lahko ponovno zaprete.

- Vrečko položite na varilni trak **do silikonskega tesnila** (številka 7). Prepričajte se, da na notranji strani roba vrečke, ki jo želimo zavariti, ni ostankov hrane.
- Zaprite pokrov in pritisnite na tipko **Vrečka** (na sliki št. 1).

ODPRAVLJANJE TEŽAV: VAKUUMIRALI STE ŽIVILLO, KI VSEBUJE VEČJO KOLIČINO VODE?

22.7.

Če pri delu z vakuumskim aparatom pride do težav, so nasveti za njihovo odpravljanje zbrani tudi v točki 6.

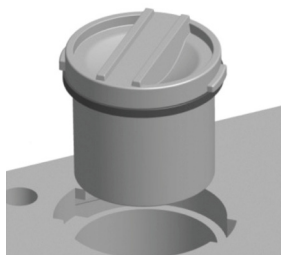
Z vakuumskim aparatom ni dovoljeno vakuumiranje

živil, ki vsebujejo veliko količino vode. Če se vseeno zgodi da tekočina zaide v sistem, je preventivno narejen zbirnik, ki se po potrebi izprazni.

Funkcija posodice na spodnjem delu aparata je zbiranje morebitno zavakuimirane manjše količine tekočine iz živil. Da se aparat zaradi neupoštevanja navodil ne bi uničil, je omogočeno zbiranje manjše količine tekočine in njeno praznjenje. Najdete jo na spodnjem delu aparata – prozorni okrogli del. Da bi izpraznili tekočino:

- Aparat izključite iz elektrike.
- Dvignite ga naravnost navzgor.
- Posodico zasukajte v levo stran in potegnite.
- Tekočino iztočite, očistite zbirnik in obvezno temeljito očistite filter (temna gobica) ter ga posušite.
- Zbirno posodico vstavite nazaj v aparat in jo obvezno zasukajte do konca v desno.

Da do težav ne bi prihajalo ter za optimalno in pravilno delovanje aparata je potrebno dosledno spoštovati zgoraj navedena navodila.



Slika 9: Posodica za odstranjevanje tekočine.

OPOZORILO: Zbirnik je le preventivna zaščita za manjše količine tekočine (nekaj kapljic). Če opazite, da je aparat potegnil tekočino, z vakuumiranjem **TAKOJ prenehajte**. Zbirnik očistite po napisanih navodilih in če je tekočine več kot $\frac{1}{2}$ dcl obvezno kontaktirajte servis.

Za navodila, kako vakuumiramo različne vrste živil, berite prosimo v nadaljevanju (točka 3). Prosimo, preberite jih in jih dosledno upoštevajte.

3. PRAKTIČNI NASVETI ZA VAKUUMIRANJE

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

Aparat ni primeren za vakuumiranje tekočih, vodenih živil!

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

Kuhano in surovo meso (svinjina, govedina, perutnina) ter ribe:

Za najboljše rezultate svetujemo, da meso in ribe 1-2 uri pred vakuumiranjem shranite v zamrzovalnik. Slednje pomaga obdržati sok in obliko ter zagotavlja boljše vakuumiranje.

Če predzamrzovanje ni mogoče, postavite med meso in vrhom vrečke papirnatno brisačo, vendar tako, da brisača ni na mestu varjenja. Brisača bo med procesom vakuumiranja posrkala preobsežno vlago in sokove. Brisača ne bo negativno vplivala na kvaliteto shranjenega živila, saj smo z vakuumiranjem odvzeli kisik. **Opozorilo:** Govedina je lahko po vakuumiranju zaradi odstranitve kisika videti temnejša.

Trdi siri: Da bi ostali sveži, svetujemo vakuumsko pakiranje po vsaki uporabi. Bodite pozorni na dolžino vrečke.

Zelenjava: Pred vakuumiranjem mora biti blanširana. Proces ustavi encime, varuje pred izgubo okusa, barve ter pred spremembo strukture tkiva. Blanširamo v vreli vodi. Čas blanširanja se razlikuje – za špinačo, blitvo ali fižol je dovolj 1 do 2 minuti, 3 do 4 minute za narezane bučke, brokoli ali ostalo razvejano zelenjavo, 5 minut za korenje in 7 do 11 minut za žitarice. Po blanširanju potopite zelenjavo v hladno vodo, da se proces zaustavi. Pred vakuumiranjem jih še posušite na papirnati brisači.

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

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

Gobice, surovi česen in surov krompir: Vakuumskega shranjevanja ne priporočamo, če pa jih želite na vsak način vakuumirati, strogo spoštujte opombe iz točke 9.3.

Odmrzovanje vakuumsko pakiranih živil:

Vedno odmrzujte živila v hladilniku, saj slednje zagotavlja kakovost živil. Ne odmrzujte pokvarljivih živil na sobni temperaturi.

4. GARANCIJA

Za Statusov aparat za vakuumiranje in varjenje FamilyVac zagotavljamo garancijo za dve leti.

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

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

STATUS d.o.o. Metlika

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

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

5. IZJAVA O SKLADNOSTI

Aparat je usklajen z vsemi evropskimi direktivami:

- a.) Pravilnik o električni opremi, ki je namenjena za uporabo znotraj določenih napetostnih mej (Uradni list RS, št. 27/2004)
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 skladnosti zagotavlja, da je naprava varna, da je bila pregledana in preizkušena ter ustreza vsem zahtevam, ki so navedene v veljavnih standardih, direktivah in predpisih.
CE izjava je kot priloga priložena navodilom za uporabo.

6. NASVETI PRI MOTNJAH DELOVANJA

MOTNJE PRI DELOVANJU:	POMOČ:
FamilyVac ne reagira na aktiviranje tipk.	<ul style="list-style-type: none">• Preverite, če je električni kabel nepoškodovan in če je vtičač v vtičnici.• Preverite, če se zahtevana napetost (navedena je na tehnični nalepki spodaj) ujema z napetostjo vašega omrežja. Preverite napetost omrežja s preizkuševalcem toka ali priključite na isto vtičnico drug električni aparat.• Aparat ima vgrajeno varnostno stikalo in se je zaradi pregrevanja sam izklopil. Po določenem času bo spet pripravljen na uporabo. Priporočamo, da upoštevate 120 sekund razmika med posameznimi vakuumiranj.
Vrečke niso do konca zavakuumirane.	<ul style="list-style-type: none">• Preverite, če ste vakuumirali po pravilnem postopku. Preberite navodila še enkrat.• Prepričajte se, da je bila vrečka pri vakuumiranju v sredini vakuumskega kanala.• Preverite, če je zavarjeni rob vrečk, ki ste jih sami izdelali iz role, pravičen.• Preverite, če je vrečka neoporečna – da ni preluknjana, raztrgana ali kakorkoli drugače poškodovana. <p>Test: Zavarite vrečko in jo potopite v vodo. Na poškodovanih mestih se bodo pojavili mehurčki zraka.</p> <ul style="list-style-type: none">• Prepričajte se, da ste pokrov pred vakuumiranjem zaklenili s pritiskom na obe puščici na skrajnem robu pokrova. Dvakrat morate zaslišati klik.

MOTNJE PRI DELOVANJU:	POMOČ:
Vrečka izgublja vakuum.	<ul style="list-style-type: none"> Preverite če je rob vrečke naguban, masten ali vlažen oz. če so na njem ostanki hrane. Odprite vrečko, jo očistite in jo ponovno zavarite. Preverite celotno vrečko. Živila z ostrim robom (npr. kosti) obložite s papirnatimi brisačami še pred varjenjem.
Vrečka se topi ali se ne da zavariti v celoti.	<ul style="list-style-type: none"> Preverite, če je notranja stran vrečke, kjer želite variti, čista, da ni mastna, mokra ali vlažna. Preverite kakšna je debelina vaše vakuumske vrečke. Svetujemo, da uporabljate vakuumske vrečke debeline najmanj 100 µm (gladek, nepregan del) in 130 µm (narebren, pregan del folije) oz. debelina pregane folije mora biti obvezno nad 0,2 mm.
FamilyVac ne vakuumira posod oz. posode ne zadržijo vakuuma.	<ul style="list-style-type: none"> Preverite, če je cevka s priključkom za vakuumiranje posod pravilno pritrjena (glej točko 5 na sliki 1). Prepričajte se o pravilni legi in stanju tesnila posode. Preverite, če je ventil posode čist in suh. Po potrebi ga ponovno razstavite, očistite in zopet vstavite.
Nastale motnje se ne dajo odpraviti.	Obvezno kontaktirajte navedeni naslov servisa (080 18 38). Popravila se izvajajo le v servisnem centru podjetja Status. V nasprotnem nimate pravice uveljavljati garancije in proizvajalec ne prevzema odgovornosti.
Aparat vrečko zavari nekajkrat (do 5-krat) nato se zdi, da več ne vakuumira. POMEMBNO OBVESTILO GLEDE VREČK:	Svetujemo, da za vakuumiranje uporabljate vakuumske vrečke debeline vsaj 100/130 µm. Na trgu jih je kar precej, vendar bodite pazljivi na kvaliteto. Če debeline zelene vrečke ne morete ugotoviti, svetujemo, da uporabljate originalne Statusove vrečke in folije v roli, ki so dvoslojne z debelino 100 µm (gladek, nepregan del) in 130 µm (narebren, pregan del folije).

7. POMEN VAKUUMIRANJA

Kisik na živilih sproži nezaželene kemijske reakcije, posledice pa so žltavost, nezaželena sprememba barve, plesen in bakterijske tvorbe, izguba okusa, vitaminov in arome. Shranjevanje živil v vakuumu tovrstne nezaželene posledice upočasni in omogoča podaljševanje roka trajanja ter ohranjanje kvalitete. Le s pomočjo vakuuma, odstranjevanja kisika iz vakuumskih vrečk ali posod z ročno ali električno črpalko, dosežemo potrebno stanje za podaljševanje obstojnosti živil. Ko vakuumiramo, v posodah ali vrečkah ustvarimo podtlak.

Priporočamo, da so vakuumski aparat, vakuumske posode in univerzalni pokrovi sestavni del vsake kuhinje. Njihov namen je naravno shranjevanje ter podaljševanje roka trajanja surovih in kuhanih živil brez izgube kvalitete. Živila pri normalnem shranjevanju v hladilniku, v kuhinjskih omarah ali v embalaži

za ohranjanje svežine namreč vedno pridejo v stik s kisikom. Posode in pokrove za shranjevanje v vakuumu uporabljamo za vakuumiranje pa tudi za shranjevanje v zamrzovalniku in segrevanje v mikrovalovni pečici (brez pokrova) ali segrevanje v vodni kopeli.

Statusove vakuumske posode so primerne za uporabo tudi brez vakuumiranja, vendar so v takšnem primeru brez posebnosti in ne podaljšujejo svežine in trajnosti živil.

Omeniti velja tudi varčevanje denarja. Prihranimo, ker lahko kupimo večja pakiranja živil, saj te razdelimo na manjše in jih shranimo v vakuumu. Razporedite jih lahko po obrokih in jih zavakuumirane shranite v hladilniku za daljši čas.

8. KORISTNI NASVETI

8.1. KAJ JE VAKUUM?

Vakuum oz. podtlak je odvzem kisika iz zaprtega prostora, v našem primeru iz vrečke ali vakuumske posode. Zmanjševanje količine kisika zniža nevarnost

pred škodljivimi oksidacijskimi reakcijami. Izsesavanje kisika (vakuumiranje) iz zaprte posode ali vrečke upočasni pokvarljivost živil.

8.2. KAJ JE OŽIG ZARADI ZAMRZNITVE?

Znaki ožiga so žaltavost mesa, pustost zelenjave, sadje brez svojstvenega okusa. Nastane, ko je embalaža prepustna za zrak (npr. navadne enoslojne PE vrečke) in zamrznjena hrana pride v stik s kisikom. Posledično pride do izhlapevanja tekočine iz živil in površina zamrznjenih živil se izsuši. Skozi nastale porozne razpoke prodira kisik in sproži oksidacijo. Posledica je izguba arome in svežega okusa. Tudi sadje in zelenjava izgubijo okus in vitamine. Že po kratkem času imajo mastni deli mesa žaltav okus. Ker meso vsebuje velik delež tekočine, so negativne posledice ožiga še posebej dobro vidne. Spoznamo

ga po belih do sivo-rjavih madežih.

Kako preprečiti ožig? Pomembno je, da uporabljate pravilno embalažo. Le kakovostna embalaža zagotavlja varno in stalno zaščito pred izgubo kvalitete. Preden kupite posode ali zamrzovalne vrečke, preverite posamezne proizvode in natančno preberite navodila in opis glede namena uporabe. Obstaja namreč nevarnost, da posode ali vrečke, ki so neprimerne kvalitete pri zelo nizkih temperaturah razpokajo od mraza. Če pride do ožiga zaradi zamrznitve, morate napadena mesta izrezati in čeprav v mikrobiološkem smislu živila niso pokvarjena, izgubijo okus.

8.3. GLOBINSKO ZAMRZNJENO ALI OHLAJENO

Prednost globinskega zamrzovanja je, da živila med shranjevanjem v zamrzovalniku ohranijo svoje bistvo – vitamine, minerale in okus. Poleg tega se struktura surovih živil pri temperaturah med -30°C in -40°C spremeni le v minimalnem obsegu (npr. meso). Živila naj bi se zamrznila čim hitreje.

Razlog: Pri počasnem postopku zamrzovanja se na živilih tvorijo veliki ledeni kristali, ki prerastejo celice živil in naknadno povzročijo škodo na strukturi celic. Pri hitrem postopku zamrzovanja se tvorijo majhni ledeni kristali, ki tkivo živil manj poškodujejo. Če gre, naj bodo proizvodi zamrznjeni pri konstantni

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

8.4. ODMRZOVANJE IN PONOVO ZAMRZOVANJE

Odmrzovanje naj bo počasno (najbolj primerno je v hladilniku) in naravno in ne »nasilno« (to je na primer z vrečko v vroči vodi ali mikrovalovni pečici). Posebej bodite pozorni pri odmrzovanju perutnin. Ko so živila enkrat odmrznjena, naj se ponovno ne zamrzujejo. Pri

ponovnem zamrzovanju nastanejo mehanske poškodbe in poveča se možnost pokvarljivosti. Razgradijo se okus, barva in aroma. Mikroorganizmi (bakterije, plesen) se veliko hitreje razširijo. Ponovno zamrzovanje ne omogoča uničevanja teh posledic.

8.5. JADRANJE, KAMPIRANJE IN PIKNIKI

Vakuumsko shranjevanje je primerno tudi za piknike, ladje, kampiranja. Živila, oprema in dokumenti ostanejo suhi in zaščiteni. Vakuumsko lahko shranimo tudi baterije, mobilne telefone in fotoaparate, da se ne zmočijo.

Vakuumsko shranjevanje preprečuje tudi medsebojno mešanje vonjav in upočasni pokvarljivost zaradi vlage, kar je za majhne prostore še posebej pomembno.

9. PRIMERJALNE TABELE SHRANJEVANJA ŽIVIL

Po podatkih razvojnega oddelka podjetja Status.

9.1. SHRANJEVANJE ŽIVIL V HLADILNIKU

Vrsta živil	Shranjevanje brez vakuuma	Vakuumsko shranjevanje v vakuumskih posodah
Kuhana živila	2 dni	10 dni
Sveže meso	2 dni	6 dni
Sveža perutnina	2 dni	6 dni
Kuhano meso	4-5 dni	8-10 dni
Sveže ribe	2 dni	4-5 dni
Narezek	3 dni	6-8 dni
Prekajane klobase	90 dni	365 dni
Trdi siri	12-15 dni	50-55 dni
Mehki siri	5-7 dni	13-15 dni
Sveža zelenjava	5 dni	18-20 dni
Sveža zelišča	2-3 dni	7-14 dni
Oprana solata	3 dni	6-8 dni
Sveže sadje	3-7 dni	8-20 dni
Sladice	5 dni	10-15 dni

Nasvet: Živila pred vakuumiranjem primerno ohladite.

9.2. SHRANJEVANJE ŽIVIL V KUHINJSKIH OMARICAH IN NA POLICAH

Vrsta živil	Shranjevanje brez vakuuma	Vakuumsko shranjevanje v vakuumskih posodah
Kruh/žemlje	2-3 dni	7-8 dni
Suho pecivo	120 dni	300 dni
Posušena živila	10-30 dni	30-90 dni
Surov riž/makaroni	180 dni	365 dni
Kava/čaj	30-60 dni	365 dni
Vino	2-3 dni	20-25 dni
Brezalkoholna pijača (zaprta)	7-10 dni	20-25 dni
Brezalkoholna pijača v vakuumskem vrču	2-3 dni	7-10 dni
Pekarski proizvodi	2-3 dni	7-10 dni
Lešniki, orehi ...	30-60 dni	120-180 dni
Krekerji /čips	5-10 dni	20-30 dni

9.3. SHRANJEVANJE ŽIVIL V ZAMRZOVALNI SKRINJI

Vrsta živil	Shranjevanje brez vakuuma	Vakuumsko shranjevanje v vakuumskih vrečkah
Sveže meso	6 mesecev	18 mesecev
Mleto meso	4 mesece	12 mesecev
Perutnina	6 mesecev	18 mesecev
Ribe	6 mesecev	18 mesecev
Sveža zelenjava (glej opombo 1)	8 mesecev	24 mesecev
Gobe (glej opombo 2)	8 mesecev	24 mesecev
Zelišča (glej opombo 3)	3-4 mesece	8-12 mesecev
Sadje	6-10 mesecev	18-30 mesecev
Narezek	2 meseca	4-6 mesecev
Pekarski proizvodi	6-12 mesecev	18 mesecev
Kava v zrnju	6-9 mesecev	18-27 mesecev
Mleta kava (glej opombo 4)	6 mesecev	12-34 mesecev
Kruh/žemlje	6-12 mesecev	18-36 mesecev

V preglednicah je naveden le približen čas trajanja, ker je ta odvisen od začetnega stanja (svežine) in načina priprave živil. Izhajamo iz shranjevanja živil na temperaturi +3°C / +5°C v hladilniku in -18°C v zamrzovalniku.

(1)

Blanširajte pred zamrzovanjem oz. živila operite pred shranjevanjem v hladilniku. Narezana živila, ki vsebujejo veliko vode, niso primerna za vakuumiranje (kumare, bučke in podobno). Če jih želite na vsak način vakuumirati, jih predhodno za pol ure zamrznite in potem vakuumirajte s funkcijo ročnega vakuumiranja.

(2)

Gobe: Močno priporočamo uporabo funkcije ročnega vakuumiranja. Za pravilno pripravo gob priporočamo, da pred uporabo preberete navodila v gobarskih knjigah. Za vakuumiranje in zamrzovanje so primerne le trdo mesnate in sveže nabrane gobe. Najprej jih očistimo na suho, nato jih cele operemo in s finim nožem narezane shranimo v manjših porcijah. Razen lisičk, jurčkov in šampinjonov je večino ostalih gob potrebno blanširati. Svetujemo, da gobe pred vakuumiranjem za dobre pol ure zamrznete. Gob pred pripravo ne odtalite, ampak jih še zamrznjene kuhajte v vreli slani vodi oz. jih zamrznjene dodajte omakam.

(3)

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

(4)

Če želite kavo ali druga živila, ki jih je potrebno pred uporabo zmleti, pravilno vakuumsko shraniti, položite živila v originalni embalaži v Statusove vrečke. Če nimate originalne embalaže, lahko uporabite katero koli drugo vrečko, ki jo vstavite v Statusovo vrečko. Na ta način preprečite izsesavanje zrn oz. mletih živil.

10. INFORMACIJA ZA PRAVILNO ODSTRANJEVANJE IZDELKA V SKLADU Z WEEE 2002/96/EC



Oznaka na izdelku ali na njegovi embalaži označuje, da po koncu njegove življenjske dobe z njim ni dovoljeno ravnati kot z drugimi gospodinjskimi odpadki. Vaša dolžnost je, da izrabljeno napravo predate v odstranjevanje na posebno zbirna mesta za ločeno

zbiranje odpadkov v okviru vaše lokalne skupnosti oziroma zastopniku, ki opravlja dejavnost prevzemanja odpadne EE opreme.

Ločeno odstranjevanje posameznih delov EE opreme preprečuje negativne posledice onesnaževanja okolja in nastajanja nevarnosti za zdravje, do kat-

ere lahko pride zaradi neustreznega odstranjevanja izdelka, poleg tega pa omogoča ponovno predelavo materiala, iz katerega je slednji izdelan in s tem prihranek energije in surovin.

Za podrobnejše informacije o zbiranju, razvrščanju, ponovni uporabi in recikliranju tega izdelka se obrnite na izvajalca, ki opravlja dejavnost prevzemanja odpadne EE opreme ali na trgovino, kjer ste opremo kupili.

Datum izdelave STATUS FamilyVac je odtisnjen na garancijskem listu, ki ste ga dobili ob nakupu.

11. SESTAVA KOMPLETA

Komplet vključuje:

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

STATUS FV500

VACUM PACKING MACHINE

USER MANUAL



STATUS

innovations

1. SAFETY INSTRUCTIONS AND INTRODUCTION*

1.1. OPERATING CONDITIONS

The machine has been designed for use in a domestic environment at normal room temperature. Do not use or store the machine in damp or humid conditions.

Maximum ambient temperature in normal use is +40°C; the average of temperatures over a 24-hour period

should not exceed +35°C. Minimum ambient temperature allowed is -5°C. Surrounding air should be clean; relative humidity should not exceed 50% at the maximum temperature of +40°C. Higher relative humidity is allowed at lower ambient temperature (e.g. 90% at +20°C).

1.2. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- a.) Working surface must be dry, normal temperature (not hot) and clear from obstructions.
- b.) Check the power cable and electrical outlet before you plug in the machine.
- c.) Machine should be cleaned only with a dry or slightly damp cloth.
- d.) Never touch the Sealing Strip when using the machine (Item 6 in Figure 1) – it may be hot.
- e.) Use the machine only for the purposes described in the User Manual.
- f.) If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their service dealer or any other similarly qualified person in order to avoid dangerous situations.
- g.) The machine is not to be used by physically and mentally unfit persons, persons with special needs or children under the age of 12. They can use the machine only in the presence of people qualified to work with persons with special needs, parents or guardians.
- h.) Children must be kept under supervision, so they do not play with the machine.
- i.) Warranty is invalid if:
 - the machine has been tampered with.
 - you use the machine for unintended purposes.
 - you do not respect safety regulations and do not follow the instructions in the User Manual.

The manufacturer will not accept responsibility for any damage that may occur as a result of not following the User Manual or improper use.

1.3. TIME INTERVALS FOR USING STATUS FV500

For the proper operation of the machine there should be at least a 120-second time interval between individual cycles of sealing or vacuum packing. This prevents the machine from overheating.

1.4. MAINTENANCE AND CLEANING

- a.) Unplug the machine.
- b.) Use a soft, damp cloth to clean the machine. Do not use anything which could scratch or damage the surface. Never submerge the machine in water or place it under running water. Never squirt detergent directly onto or into the machine.
- c.) Before using the machine make sure that it is completely dry.
- d.) The Sealing Strip is covered with Teflon. Remove any plastic residues using a soft cloth. You can only clean the Sealing Strip when the machine has cooled down. Never try to clean the sealing strip using a sharp object.
- e.) If the black foam seals become contaminated with grease or liquid, then you can wash them in soapy water, rinse and dry them before replacing them. This will increase the lifespan of the foam seals.

1.5. GENERAL INFORMATION

FV500 Vacuum Sealer is a household appliance intended for long term food storage in a vacuum and is designed to vacuum pack and seal bags and vacuum containers. It has been developed and manufactured by the Status d.o.o. Metlika company from Metlika, Slovenia.

The most important advantages of vacuum packing:

- Vitamins, minerals, nutrients and flavour are preserved.
- Multiplication of moulds and bacteria is suppressed, which extends food shelf life.
- Storage in vacuum prevents mixing of odours in the refrigerator or freezer.

Two sets of premade vacuum bags and two sets of foil rolls are packed with the product. You can determine the length of the bags according to your needs.

Before using the machine for the first time, read the User Manual carefully and follow the instructions. If you have any questions, opinions or comments then please call or email us.

FV500 is simple to use and efficient. You will be able to store food in a completely natural and more healthy way. It will stay fresh longer and you will save time and money.

1.6. TECHNICAL DATA

Dimensions	Width: 385 mm Depth: 176 mm Height: 78 mm
Weight	Approx. 2.2 kg
Material	ABS plastic (outer casing)
Pump	Single-piston pump (self-oiling – no maintenance necessary)
Vacuum pressure	-650 mbar
Motor	12 V DC, Automatic cut-off in case of overheating.
Max RPM	3900
Transformer	230V AC - 50 Hz/24 V AC - 1,0 A /12 V AC - 1,75 A
Pump volume	12 litres/min
Appliance rated power	180 W

1.7. COMPONENTS AND FUNCTION BUTTONS

The Figure 1 below shows the vacuum packing machine. The numbers in explanations of the operation of the machine are used in the same manner as in the Figure.

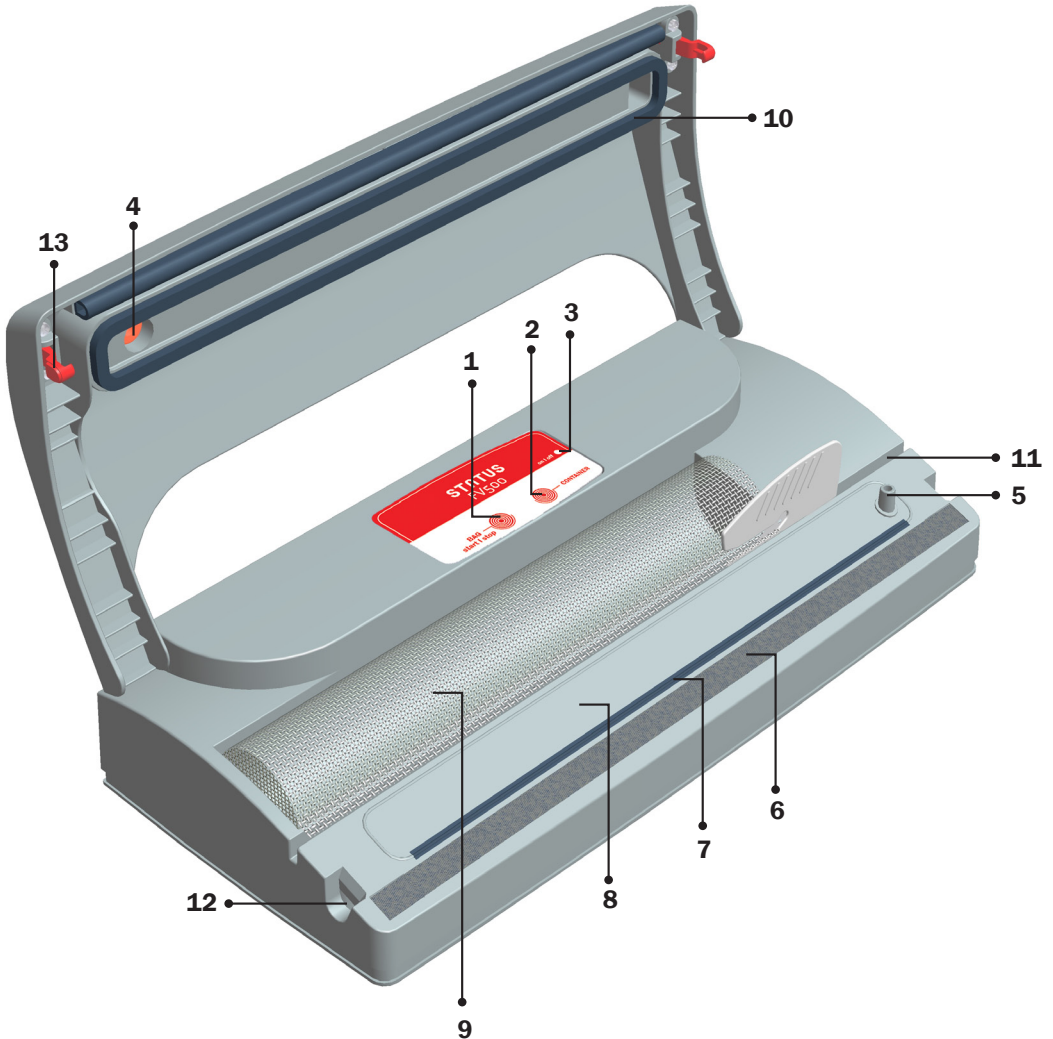


Figure 1: FV500 – components are marked with numbers

1.	Bag <ul style="list-style-type: none"> • Seal Button – Starts the sealing process (without vacuum packing). You can use this to seal the open end of a roll. • Vacuum Packing of Bags Button (Vacuum) – Start of vacuum packing and sealing process. The bag will first be vacuum packed and then automatically sealed. • Start/Stop – Starting and Stopping of vacuum packing process when storing sensitive foods.
2.	Container <ul style="list-style-type: none"> • Vacuum Packing of Containers Button – Vacuum packing of containers with Accessory Port and Hose. Vacuum packing process automatically stops when the correct vacuum is reached.
3.	On/Off Indicator – When the appliance is connected to electric mains, indicator light turns on. During the sealing process, the light illuminates.
4.	Valve – After completed vacuum packing and sealing of Bags, push Valve lightly to move it aside.
5.	Accessory Port used for vacuum packing of Containers
6.	Sealing Strip covered with Teflon foil
7.	Silicon Gasket – When sealing, place bag only as far as to Silicon Gasket.
8.	Vacuum Compartment - When vacuum packing, the bag must be set to the point in the middle of the compartment.
9.	Continuous Roll Compartment
10.	Vacuum Gasket on the upper part of Lid
11.	Channel for manual Roll Cutter , intended for cutting Foil.
12.	Space for Lock
13.	Lock for Securing the Lid (manual operation or transportation)

1.8. FOIL ROLLS AND BAGS USED FOR VACUUM PACKING

Foil roll	4 ply foil (PA/PE) <ul style="list-style-type: none"> • length 3000 mm x width 200 mm • length 3000 mm x width 280 mm • length 3000 mm x width 120 mm (for salami)
Bags	4 ply foil (PA/PE) <ul style="list-style-type: none"> • length 280 mm x width 200 mm • length 360 mm x width 280 mm • length 550 mm x width 120 mm (for salami)
Foil thickness	100 µm (smooth, unribbed part) /130 µm (structured, ribbed, part of the foil)
Foil quality	Impermeable, 2 ply, germ-free, with neutral flavour and odour, can be reused, suitable for microwave and boiling.

2. USAGE

2.1. GENERAL INSTRUCTIONS

- When taking the machine out of its packaging check that all components are included and undamaged.
- Read the User Manual before you use the machine for the first time.**
- STATUS FV500 is a professional machine with the

technology and capacity adjusted to be used in households. The machine is due to its functionality suitable to be stored on the kitchen top where it can be conveniently used every day. Place it on an even, smooth surface with enough space for placing food into bags.

2.2. INSTRUCTIONS FOR USE

Use the machine according to the following instructions:

2.2.1. PLUG IN THE MACHINE AND PREPARE IT FOR OPERATION

Every time you start working with the FV500 you should warm up the machine. Close the lid, press the **Seal** button (Item 1 in Figure 1) and press down on the lid. Wait for the **On/Off Indicator** to stop illuminating intensely. This first cycle will warm the sealing strip. When using vacuum bags skip paragraph 2 and continue with instructions in paragraph 3.

2.2.2. FIRST, MAKE A BAG FROM THE ROLL

- Determine the length needed. A bag should be about 5 cm longer than the item to be vacuum packed. To reuse the bag leave additional 2.5 cm of bag material for each time you plan to reuse it or next time use the bag for smaller items.
- Cut off the desired length with the included cutter (Figure 2). Use Channel (Item 11 in Figure 1) to cut off bag evenly.
- Place the roll on the Sealing Strip and extend it to the grey Silicon Gasket (Item 7 in Figure 1, see Figure 3). Make sure that the edge is straight and level.
- Close the lid.
- Press the **Bag/Start/Stop** button (Item 1 in Figure 1) and press down on lid with your hand and hold it. The lid will automatically stick down and seal the bag. If the Lid can be opened during the process, you didn't press down hard enough, so repeat the procedure. During sealing, the light (On/

- Off) will be illuminated 100%.
- When the sealing process is completed, push Valve (Item 4 in Figure 1) lightly to move it aside. Open the lid and check the seal. It should be smooth and transparent over its whole width.

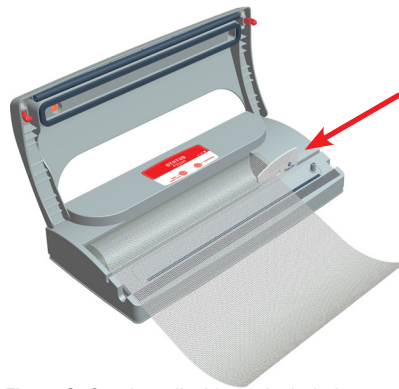


Figure 2: Cut the roll with the included cutter. To make work easier, you can incorporate the cutter in the appliance (see arrow).

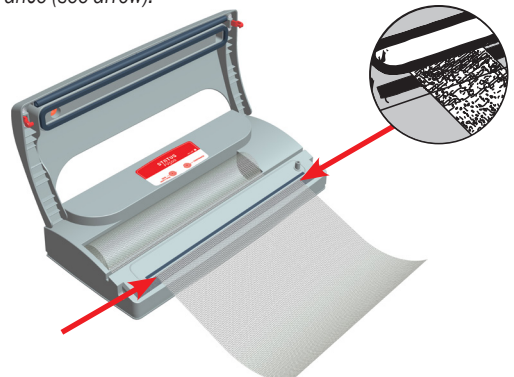


Figure 3: Place the roll on the Sealing Strip and extend it to the grey Silicon Gasket to seal (see arrows).

WHEN THE BAG IS MADE, PLACE FOOD IN IT AND VACUUM PACK

2.2.3.

The bag should be at least 5 cm longer than the space, occupied by the item to be vacuum packed.

- Place the items to be vacuum packed in the bag.
- Make sure that inner surfaces (for the sealing edge) are clean, dry and free from food materials.*



Figure 4: Place the filled bag in the middle of the Vacuum Compartment (between salient circle line - see arrows).

- Place the filled bag on the work surface in front of the appliance and pull it to the middle of the Vacuum Compartment (see *Figure 4* and *Item 8* in *Figure 1*).
- Make sure that the bag placed on the Sealing Strip is completely smooth (not creased).
- Close the appliance, press on the lid and hold it down.
- Activate the **Bag/Start/Stop** button (*Item 1* in *Figure 1*). Hold lid pressed until indicator light begins to shine with its full power. The bag will be vacuum packed and sealed automatically. Due to high vacuum pressure the lid stays closed while the machine operates. If the lid opens during this process then press the lid down firmly.

***RECOMMENDATION:** When vacuum packing greasy products (especially bacon) it is strongly recommended to reverse the outside edges of bag, put the item inside and reverse the edges back again. This keeps the area to be sealed free of grease.

WARNING: If the machine starts sucking liquid when an

item is vacuum packed, interrupt the vacuum packing process **immediately** by pressing the **Stop** button (*Item 7* in *Figure 1*). You should then use the “manual vacuum packing” function to vacuum pack the item at a lower vacuum so that the liquid is not drawn into the machine.

VACUUM PACKING OF FOODS WHICH ARE EASILY CRUSHED

2.2.4.

When vacuum packing foods which are easily crushed or contain a lot of water (fresh fruit, salads, mushrooms, bread, pastry) less vacuum should be used (from 0 to -300 mbar).

With the “manual vacuum packing” function you can interrupt the automatic process and initiate the sealing of the bag at reduced pressure.

- Place the items to be vacuum packed in the bag.
- Make sure that inner surfaces to be sealed are clean, dry and free from food materials.
- Place the filled bag on the work surface in front of the appliance and pull it to the middle of Vacuum Compartment (*Item 8* in *Figure 1*).
- Make sure that the bag placed on the Sealing Strip is completely smooth (not creased).
- Close the lid and secure it with side locks (*Items 12* and *13* in *Figure 1*): press on one of the Lid edges and push the lock horizontally to set it in the allotted space (see the figures below).
- Activate the **Bag/Start/Stop** button and press on the Lid.
- When you are satisfied with the amount of the air removed, or when the liquid starts pouring towards appliance, press the same **Bag/Start/Stop** button (*Item 1* in *Figure 1*). The pump stops immediately and the sealing process begins.
- During sealing, the light (On/Off) illuminates 100%.
- Unlock the appliance: press on the lid edges to open the lock. You can press both edges simultaneously or individually. Push valve (*Item 4* in *Figure 1*) lightly to move it aside for lid to relax.
- Check the seal, it should be transparent and uniform. If it is not, repeat the sealing process only on the rim of the bag (as in the procedure for making a bag from a foil roll). It is recommended to follow these instructions each time you vacuum package manually.



Figure 5: Lock the appliance: press on the lid edges (simultaneously or individually) and push side locks inwards.

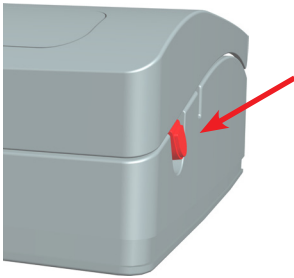


Figure 6: Unlocked vacuum sealer.

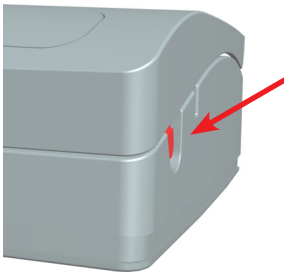


Figure 7: Locked vacuum sealer.

22.5. VACUUM PACKING USING VACUUM CONTAINERS AND LIDS

The FV500 also includes an Accessory Hose and Port which can be used for vacuum packing of Status' vacuum containers and lids.

- Insert the opening of the Accessory Hose into the Accessory Port (see Figure 8) on the right side of the Vacuum Compartment.
- Attach the Accessory Hose and Port to the valve of

the chosen vacuum container.

- Press the **Container** button (Item 2 in Figure 1) to vacuum the container. When the correct negative pressure is reached, the process stops automatically.

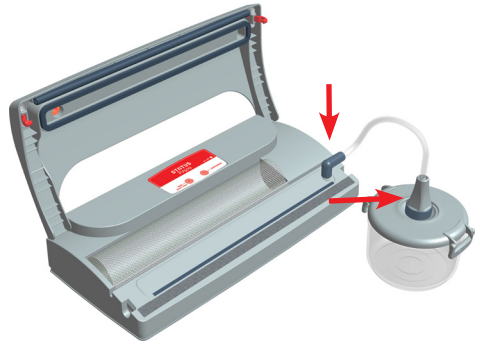


Figure 8: Vacuum Packing Using Containers.

When vacuum packing liquid foods (soups, sauces, etc.) there should be at least 1.5 cm between the surface of the liquid and the lid.

22.6. SEALING OF OTHER BAG TYPES

Evenly cut bags of potato chips, coffee and similar can be resealed. Proceed according to the following procedure:

- Place rim of bag on the Sealing Strip and extend it to Silicon Gasket (Item 7 in Figure 1). Make sure that the inner side of sealing edge is free from food materials.
- Cover with the Lid and press Bag/Start/Stop button (Item 1 in Figure 1).
- Press the lid down.
- Check quality of sealed edge.

22.7. TROUBLESHOOTING: HAVE YOU VACUUM PACKAGED AN ITEM CONTAINING A LOT OF LIQUID?

A liquid trap is incorporated in the machine. Its task is to prevent serious damages when the liquid from foods enters the machine. The liquid trap can be emptied if necessary.

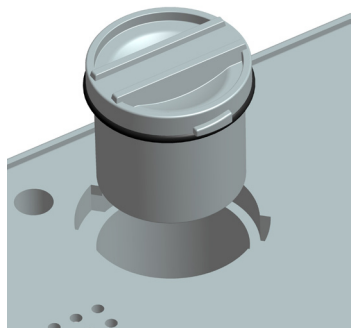


Figure 9: Container for excess liquid.

This small container is designed to collect small amounts of excess liquid from foods. The liquid trap is loca-

ted on the bottom of the machine. If you need to empty it, follow the instructions below.

- a.) Unplug the machine.
- b.) Remove the container by twisting it anticlockwise, and pulling out.
- c.) Drain liquid, clean the container, clean the filter thoroughly (dark pad) and dry it.
- d.) Insert the container back into the machine and make sure you twist fully clockwise.

WARNING: The container is only intended for collecting a small quantity of liquid (a few drops). If a larger quantity of liquid enters the machine then switch the machine off **immediately** and consult an authorised repair service.

3. VACUUM PACKING DIFFERENT TYPES OF FOOD

Vacuum packing is not a substitute for freezing or refrigeration. Despite being vacuum packed foods still have to be stored in the refrigerator or freezer or in a cool place (e.g. dried meat products in a cellar).

Do not use bags or rolls for packing foods which contain a lot of liquid!

Soups, sauces and liquids should be either pre-frozen before packing in a vacuum bag or vacuum packed in an acrylic container.

Boiled meat, raw meat and fish: For best results we recommend you to pre-freeze meat and fish for 1-2 hours prior to vacuum packing to ensure the retention of juices and shape, and to help guarantee a good seal. If pre-freezing is not possible, place a folded paper towel between the meat and the top of the bag, avoiding the area to be sealed. Leave the paper towel in the bag when vacuum packing to absorb excess moisture and juices.

Note: Beef may appear darker after vacuum packing due to the removal of oxygen. However, this does not indicate it is spoiled.

Vegetables: Vegetables should be blanched prior to vacuum packing. The process of blanching stops the enzyme action and preserves flavour, colour and texture. One to two minutes in boiling water is enough for fresh leaf vegetables or beans. For chopped zucchini or broccoli and other cruciferous vegetables allow 3 to 4 minutes, for carrots allow 5 minutes and 7 to 11 minutes for cereals. After blanching, submerge the vegetables in cold water to stop the process then dry them with a paper towel prior to vacuum packing.

We recommend you to store leaf vegetables in vacuum containers. They should first be washed and dried with a paper towel, and then stored in a vacuum container. This way, spinach and lettuce will stay fresh up to 2 weeks when refrigerated.

Mushrooms, raw garlic and raw potatoes: We do not recommend vacuum packing. If you want to do it anyway, strictly follow the instructions in paragraph 9.3.

Thawing of vacuum packaged foods: Foods should always be thawed in the refrigerator to preserve quality.

4. WARRANTY

This warranty is valid for two years from the date of purchase. Evidence of original purchase is required for warranty services, so it is important to keep your sales receipt.

This warranty only covers breakdown caused by electrical or mechanical failure. It does not cover damage caused by liquid entering the machine or breakdown caused by failure to follow the manufacturers instructions.

If you have any comments or questions concerning the functioning of the machine or warranty, please contact us:

STATUS d.o.o. Metlika

Ulica Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika
e-mail: info@status.si

For more information visit our website www.status.si.

5. DECLARATION OF CONFORMITY

The machine complies with all European directives:

a.) Directive on electrical equipment designed for use within certain voltage limits (OJ of the Republic of Slovenia, no. 27/04)
Directive 73/23/EEC, 93/68 EEC and its amendments

b.) Regulation on electromagnetic compatibility (OJ of the Republic of Slovenia, no. 132/2006)

Directive 2004/108 EC and its amendments

EC declaration of conformity guarantees that the machine is safe and has been inspected and tested to meet all the requirements specified in the applicable standards, directives and regulations.

EC declaration of conformity is enclosed in the User Manual.

6. TROUBLESHOOTING

PROBLEM:	WHAT TO DO:
FV500 does not respond when I press the buttons.	<ul style="list-style-type: none">• Make sure the machine is switched on and plugged in.• If socket is on but you have no power, check the socket with another appliance that you know works.• Check the power cord for any damage – cracks or splitting.• Your machine may switch off automatically to avoid overheating. Allow it to cool down for a few minutes and then carry on as normal. We strongly recommend you take into account 120 seconds between each vacuum packing.
Air remains in the bag.	<ul style="list-style-type: none">• Make sure you have fully placed open end of the bag in the middle of Vacuum Compartment.• Ensure that the lid of the machine is firmly pressed down to make certain a vacuum is established. If you can open it, you didn't press hard enough and the vacuum couldn't have been established. Repeat the procedure.• Check your bag for any damage – splits, perforations or bubbles. <p>Test: Seal bag and submerge it in water. On the places where bag is damaged, bubbles will appear.</p> <ul style="list-style-type: none">• When using continuous rolls make sure that the first sealing edge is firmly sealed.

PROBLEM:	WHAT TO DO:
The vacuum doesn't hold on the bags.	<ul style="list-style-type: none"> • Check the sealing areas of the lid are free from any dirt, grease or food particles, and that they are firmly in place. • Ensure that the bag is totally clean on the edges – thoroughly remove any food particles or liquid and ensure the bag is completely dry. • If you are sealing anything with sharp edges (e.g. bones) make sure they cannot pierce the bag during the vacuum process. • Note: Cover sharp edges with a paper towel, or similar, prior to sealing.
Bag melts or cannot be sealed completely.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure you are using bags that are at least 100/130 µm thickness and 2 ply. • Before sealing ensure that the edges of the bag are clean and dry.
The vacuum doesn't hold when using a container.	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure that your Hose is correctly inserted as shown in Figure 1 Item 5. • Make sure your container lid is clean and dry and in the correct position. • Make certain that your container valve is clean and dry.
FV500 sealed several bags (up to 5 items) and it seems it is not working anymore.	<ul style="list-style-type: none"> • We strongly recommend vacuum bags of thickness at least 100/130 µm. There are many different types of vacuum bags available on the market so put special attention on quality. Our recommendation is to use original vacuum bags from Status, which are 2 ply and 100/130 µ thick.

7. BENEFITS OF VACUUM PACKING

Oxygen provokes a chemical change on food and is an important factor in the formation of moulds and bacteria. As a consequence, grease can go rancid, food colour changes, moulds and bacteria multiply, and flavour, vitamins, aroma and minerals are lost. Vacuum packing holds up such undesired effects, prolongs shelf life and preserves food quality. Only with the help of vacuum packing, i.e. removing air from packing using manual or pump, a suitable environment required to extend food freshness can be established. The process of vacuum packing in containers or bags creates negative pressure.

Vacuum machine, containers and universal lids are indispensable in every kitchen. They are intended for natural storing of food and extending shelf life of raw and boiled food without losing its quality. Storing in the refrigerator, pantry or packaging that extends food freshness does not prevent the oxygen coming in contact with food.

We also have to mention that Status' FV500 helps you save money, since you can buy in bulk, repackage your purchase in portions and then vacuum package. Food can be divided into smaller serving portions, vacuum packaged and stored in the refrigerator for a longer period of time.

8. USEFUL ADVICE

8.1. WHAT IS VACUUM?

Vacuum or negative pressure is removal of oxygen from a closed space, in our case from a bag or vacuum canister. Reducing the oxygen level in the packaging lowers the risk of harmful oxidation reactions. Oxygen is an

important factor in the formation of moulds and bacteria. Oxygen pumping (vacuuming) from a closed canister or bag prevents or slows down spoilage of food.

8.2. WHAT IS FREEZER BURN?

Signs of freezer burn are rancid meat, rotten vegetables and tasteless fruit. Freezer burn appears, when the packaging is permeable to air (common 1 ply PE bags) and frozen food comes into contact with oxygen. Consequently, water evaporates and the surface of frozen

food dries out. Oxygen penetrates through the porous cracks and initiates oxidation. As a consequence, food loses its aroma and fresh taste. We can recognize freezer burn by the white and dun stains on the food.

8.3. DEEP FROZEN OR CHILLED

The advantage of storing deep frozen food is in preserving its essence - vitamins, minerals and taste. Besides, at temperatures between -30°C and -40°C the texture of raw food changes only to a minimum extent (e.g. meat). Freeze food as quickly as possible.

Reason: When you are freezing food slowly, big ice crystals are formed on the surface. They overgrow food cells and subsequently damage their structure. When you are freezing food quickly, small ice crystals are formed, which do not damage the food to such an extent. If possible, freeze food at constant temperature (-18°C at the most). Only food of the

highest quality should be frozen. Some foods have to be blanched (scalded) in order to avoid unwanted changes when freezing or deeply refrigerating (enzyme activation, ceased germination). Blanched or in any other way heat treated foods must be chilled before freezing. Otherwise, already stored food can start thawing and become damaged or vacuum can be lost when storing food in vacuum containers. To ensure better quality of stored fruit, use sugar as additive. This also preserves aroma and colours. In the freezer, containers should be kept together as close as possible. The rest of them can be kept in the refrigerator.

8.4. THAWING

Thawing should be a slow (the most suitable way of thawing is in the refrigerator) and natural process. It should not be forced (as it is when putting a bag into hot water or thawing food in the microwave). Once the food is defrosted, it should not be refrozen. When refreezing, mechanical damages occur and food can perish

more quickly. Taste, colour and aroma are decomposed. Micro-organisms (bacteria, mould) multiply much faster. These consequences cannot be eliminated by refreezing. It is therefore recommended that once the foods are thawed, they should be used as soon as possible.

8.5. SAILING, CAMPING AND PICNICKING

Vacuum packing is also suitable for picnics, sailing and camping. Food, equipment and documents stay dry and protected. Batteries, mobile phones and cameras can also be vacuum packaged to keep them from getting

wet. Vacuum packing prevents mixing of odours and keeps food from perishing due to moisture. This is particularly important in small spaces.

9. COMPARATIVE STORAGE TABLES

Source: Status' Development Dept. manufacturer

9.1. COMPARATIVE TABLE OF FOOD STORAGE IN THE REFRIGERATOR

Type of food	Regular storage	Vacuum storage
Boiled food	2 days	10 days
Fresh meat	2 days	6 days
Fresh poultry	2 days	6 days
Boiled meat	4-5 days	8-10 days
Fresh fish	2 days	4-5 days
Cold meats	3 days	6-8 days
Smoked sausages	90 days	365 days
Hard cheeses	12-15 days	50-55 days
Soft cheeses	5-7 days	13-15 days
Fresh vegetables	5 days	18-20 days
Fresh herbs	2-3 days	7-14 days
Washed lettuce	3 days	6-8 days
Fresh fruit	3-7 days	8-20 days
Desserts	5 days	10-15 days

Tip: Before vacuum packing properly chill the food.

9.2. COMPARATIVE TABLE OF FOOD STORAGE IN CUPBOARDS AND ON SHELVES

Type of food	Regular storage	Vacuum storage
Bread/rolls	2-3 days	7-8 days
Pastry	120 days	300 days
Dried food	10-30 days	30-90 days
Raw rice/pasta	180 days	365 days
Coffee/tea	30-60 days	365 days
Wine	2-3 days	20-25 days
Non-alcoholic drink (sealed)	7-10 days	20-25 days
Non-alcoholic drink in a vacuum jar	2-3 days	7-10 days
Baking goods	2-3 days	7-10 days
Hazelnuts, walnuts etc.	30-60 days	120-180 days
Crackers/potato chips	5-10 days	20-30 days

9.3. COMPARATIVE TABLE OF FOOD STORAGE IN THE FREEZER

Type of food	Regular storage	Vacuum storage
Fresh meat	6 months	18 months
Ground meat	4 months	12 months
Poultry	6 months	18 months
Fish	6 months	18 months
Fresh vegetables (remark number 1)	8 months	24 months
Mushrooms (remark number 3)	8 months	24 months
Herbs (remark number 4)	3-4 months	8-12 months
Fruit	6-10 months	18-30 months
Cold meats	2 months	4-6 months
Baking goods	6-12 months	18 months
Coffee beans	6-9 months	18-27 months
Ground coffee (remark number 2)	6 months	12-34 months
Bread/rolls	6-12 months	18-36 months

Only approximate time of duration is indicated in the tables, as it depends on the initial state (freshness) and way of preparing food. We have considered storage of food at +3 °C / +5 °C in the refrigerator and at -18 °C in the freezer.

(1)

Blanch before freezing or wash food before storing it in the refrigerator. Chopped food containing a lot of water is not suitable for vacuum packing (cucumbers, zucchini etc.).

(2)

If you want to properly vacuum package coffee or other ground food with SmartVac, leave the items in their original packaging and place them into the Status' bag. If you do not have the original packaging, use a regular bag and insert it in the Status' bag. This way you can prevent beans or ground items from being sucked into the machine.

(3)

Mushrooms: We strongly recommend the "manual vacuum packing" function. Only hard, meaty and fresh mushrooms are suitable for vacuum packing and freezing. First wash and dry the mushrooms, then chop them with a fine knife and store them in small quantities. Almost all types of mushrooms should be blanched. We recommend that you put them in the freezer for half an hour before vacuum packing. Do not thaw the mushrooms before preparing them. Boil frozen mushrooms in hot salty water or add them to sauces.

(4)

Herbs containing a high portion of essential oils, such as sage, thyme, rosemary or peppermint are not suitable for vacuum packing but only for drying. Basil, tarragon, garden dill, parsley and chive should be frozen. If dried, they lose too much flavour.

10. CORRECT DISPOSAL OF YOUR VACUUM MACHINE



The symbol on the product or its packaging indicates that at the end of its life, the product may not be treated as ordinary household waste and must be disposed of in accordance with your local authority's instructions and at properly designated sites. You can also use

an official WEEE collection service provider in accordance with directive 2002/96/EC.

Separate collection of individual components of EE equipment prevents negative effects of environmental pollution and minimizes danger to human health, which may occur as a result of improper product disposal. In addition, it enables reuse and recovery of the material, thus saving energy and raw materials. For detailed information on collecting, sorting, reuse and recycling of the product contact the provider of WEEE collection services or the shop where you bought the equipment.

The date of manufacture can be found on the warranty sheet which you received at purchase.

11. STATUS FV500 SET

The set includes:

- 1 STATUS FV500 machine
- 1 Foil Roll - 200 mm (W) X 1500 mm (L)
- 1 Foil Roll - 280 mm (W) X 1500 mm (L)
- 3 Small Bags - 200 mm (W) x 280 mm (L)
- 3 Large Bags - 280 mm (W) x 360 mm (L)
- 1 Connector used for vacuum packing of containers
- 1 Manual Cutter used for cutting foil
- 1 User Manual

STATUS FAMILYVAC

APARAT ZA VAKUUMIRANJE I VARENJE

UPUTSTVA ZA UPOTREBU



STATUS

izvorna pomagala

1. SIGURNOSNE UPUTE I OBJAŠNENJE 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.) 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 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 ogrebat i 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.) Prije nego ga upotrebimo, aparat mora uvijek biti potpuno suh.
- e.) U slučaju da tekućina prodre u unutrašnjost aparata potrebno je savjetovati se 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 FamilyVac je kućanski aparat namijenjen vakuumiranju i varenju vrećica i vakuumskih posuda. Razvijen je i načinjen u poduzeću Status d.o.o. Metlika.

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 mješanje neugodnih mirisa namirnica u hladnjaku i zamrzivaču.

Zajedno sa proizvodom su pakirane i vrećice (dviju dimenzija) i role folije (dviju širina) iz kojih dužinu vrećice obzirom na potrebe odredite sami.

U skupinu proizvoda za produžavanje svježine i postojanosti namirnica spadaju i Statusove vakuumske posude, poklopci, čepovi i vrčevi koje vakumiramo ručno ili

električnom vakuumskom pumpicom. Svi se proizvodi nadopunjuju s FamilyVacom, sa kojim ih je zahvaljujući priloženoj cjevčici jednostavno vakuumirati.

Dimenzije vrećica i rola folije su pri svim aparatima jednake - dostupne su tri dimenzije vrećica i tri dimenzije rol folije.

Molimo pred prvu upotrebu detaljno proučite uputstva i precizno ih se pridržavajte.

Imate li pitanja, htjeli bi izraziti mišljenje ili dati komentar, nazovite nas ili pišite - podatke ćete pronaći u nastavku.

Na adresi https://www.status.si/media/medialibrary/2014/04/FamilyVac_SI_HR_2014.pdf su dostupna uputstva u elektronskom formatu.

Upotreba FamilyVac-a je jednostavna i učinkovita. Pohranjivanje sa njim je potpuno prirodno, zdravo, a hrana ostaje dulje svježa uz uštedu vremena i novca.

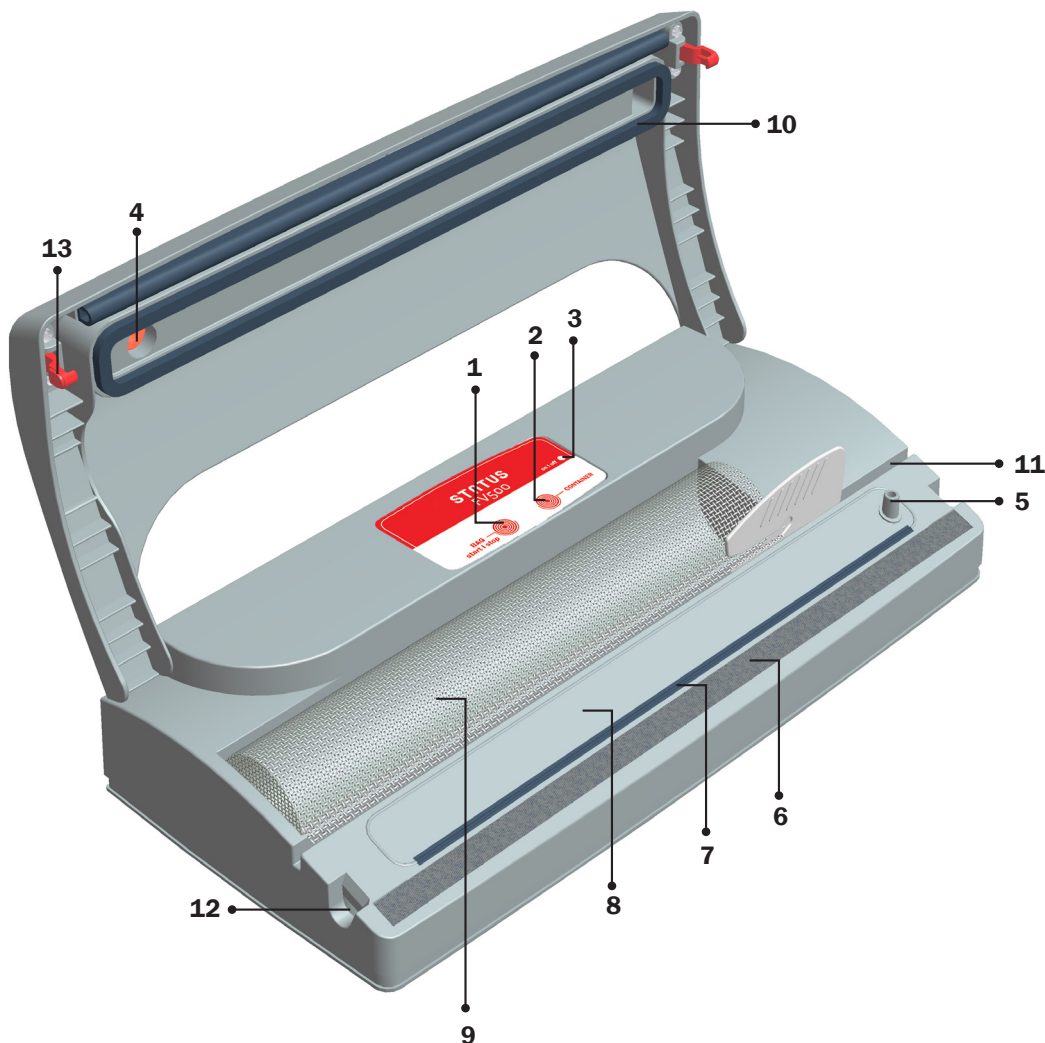
1.6. TEHNIČKI PODACI

Mjere	dužina: 385 mm širina: 176 mm visina: 78 mm
Težina	približno 2,2 kg
Materijal	ABS plastika (vanjsko kućište)
Pumpica	jednobotna pumpica (samopodmaziva - ne treba održavanje)
Vakuumska moć	-650 mbar
Motor	12V DC Automatsko isključivanje u slučaju pregrijavanja.
Okretaji	3900 okretaja/min
Transformator	230 VAC - 50 Hz / 24 VAC - 1,0 A / 12 VAC - 1,75 A
Volumen pumpanja	12 litara/min
Punjenje	elektronsko
Nazivna snaga	180 W

1.7. SASTAVNI DIJELOVI I FUNKCIJSKE TIPKE

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

Cjelokupan zaslon je zaštićen folijom pred vlagom i prljavštinom. Ona omogućava i jednostavnije čišćenje.



Slika 1: FamilyVac sa označenim sastavnim dijelovima

1.	<p>Varenje Tipka za varenje vrećica. Vakuumiranje vrećica Tipka koja pokreće proces vakuumiranja i varenja (vrećica će prvo biti vakuumirana i potom zavarena, vakuumiranje se samostalno prekida kada postigne podtlak približno -650 mb). Start/Stop Tipka za prekid procesa vakuumiranja pri pohranjivanju osjetljivih namirnica.</p>
2.	<p>Vakuumiranje posuda Tipka za vakuumiranje posuda pomoću nastavka i cijevi (postupak vakuumiranja se samostalno prekine kada postigne određen podtlak približno -500 mb).</p>
3.	<p>Uklop/Izklop Žarulja se upali kada aparat uključimo u električnu mrežu (kada aparat vari, svjetlo je dvaput intenzivnije).</p>
4.	<p>Ventil Po okončanom vakuumiranju i varenju vrećica laganim ga pritiskom odmaknemo u stranu.</p>
5.	<p>Priključak za cjevčicu Uz pomoć koje se vakuumiraju posude.</p>
6.	<p>Vareća trakica</p>
7.	<p>Silikonska brtva Do brtve namjestimo vrećicu prilikom varenja.</p>
8.	<p>Vakuumski prostor Kako bi vakuumirali namirnicu, vrećica mora biti u vakuumskom prostoru unutar brtvi.</p>
9.	<p>Prostor za rolu folije</p>
10.	<p>Brtva na gornjem poklopcu</p>
11.	<p>Kanal za ručni nož, s kojim se režu rolu folije.</p>
12.	<p>Prostor za sklopku</p>
13.	<p>Sklopka za zatvaranje aparata (pri ručnom vakuumiranju)</p>

1.8. FOLIJE U ROLI I VREĆICE ZA VAKUUMIRANJE

Folija u roli	<p>četveroslojna folija (PA/PE)</p> <ul style="list-style-type: none"> • dužina 3000 mm x širina 200 mm • dužina 3000 mm x širina 280 mm • dužina 3000 mm x širina 120 mm (za salame)
Vrećice	<p>četveroslojna folija (PA/PE)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 besprijeorna, 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.) **Pred prvu upotrebu obavezno proučite uputstva za**

upotrebu.

- c.) Aparat je zbog svoje funkcionalnosti i svakodnevnog korištenja primjeren pohranjivanju na radnom pul-tu. Budite pozorni pri postavljanju jer treba ravnu, gladku površinu te dovoljno prostora za umetanje namirnica 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 AKTIVIRATE UKLJUČIVANJEM U STRUJU

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

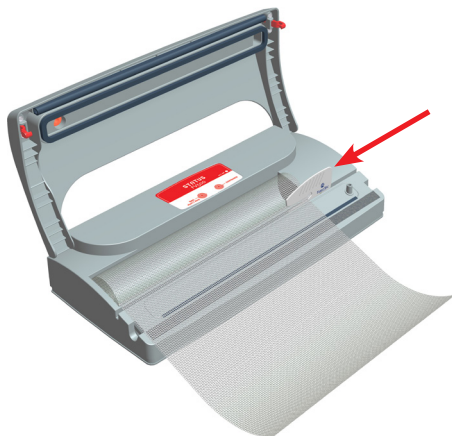
Pohranjujete li u već načinjenu vrećicu preskočite točku 2.2.2. i nastavite sa točkom 2.2.3.

2.2.2. PRVO TREBA IZ FOLIJE U ROLI NAČINITI VREĆICE

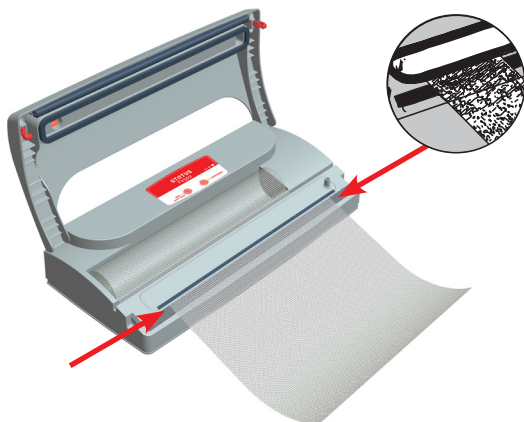
Status proizvodi folije u foli u tri širine: 130, 200 i 280 milimetara.

- 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 trakicu do sive silikonske brtve (broj 7 na slici 1, gledaj sliku 3). Pripravite 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

samostalno prilijepi i potom zavari vrećicu.



Slika 2: Prikaz rezanja folije.



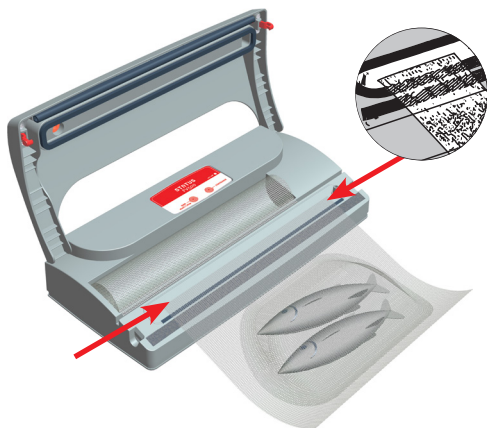
Slika 3: Pravilan položaj vrećice pri varenju.

- 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.

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.

- a.) Namirnice koje želite vakuumirati umetnite u vrećicu.
b.) Pazite da unutarnji rubovi folije budu čisti, suhi i bez ostataka hrane.*



Slika 4: Pri vakuumiranju vrećica mora biti namještena u vakuumske prostor do napisa ...vakuumiranje....

- c.) Napunjenu vrećicu položite na radnu površinu pred aparatom i potegnite je do sredine vakuumnog prostora (do napisa ...vakuumiranje... gledaj donju sliku 4).
d.) Pazite da vrećica u varem položaju bude potpuno glatka (nenaborana).
e.) Zatvorite aparat i pritisnite poklopac i tipku **Vrećica** (broj 1 na slici 1). Poklopac držite pritisnut dok kontrolna žarulja ne zasvijetli punom snagom.
f.) 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 namirni-

cu u vrećicu i tek potom rubove ponovno savijete nazad. Na taj način se rubovi neće zamastiti.

UPOZORENJE: Opazite li da aparat u toku vakuumiranja počne iz namirnice 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).

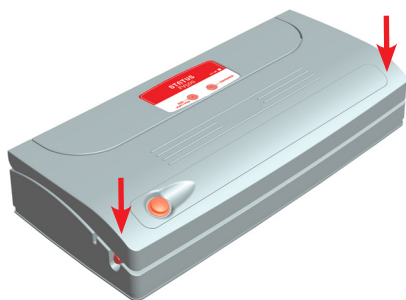
2.2.4. VAKUUMIRANJE NAMIRNICA OSJETLJIVIH NA PRITISAK: FUNKCIJA RUČNOG VAKUUMIRANJA

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

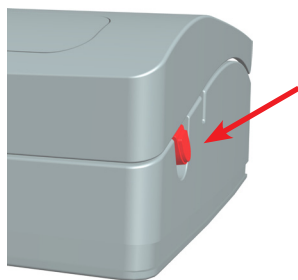
Ručno vakuumiranje znači da proces isisavanja zraka možete prekinuti kada ocijenite da je iz vrećice isisano dovoljno zraka.

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

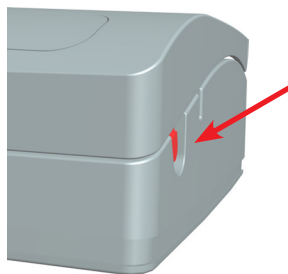
- a.) Namirnice koje želite vakuumirati umetnite u vrećicu.
b.) Obratite pozornost da unutarnji rubovi folije na mjestu gdje će biti zavareni rub budu čisti i suhi.
c.) Napunjenu vrećicu položite na radnu površinu pred aparatom i potegnite je do sredine vakuumnog prostora (broj 8 na slici 1).
d.) Budite pozorni da vrećica u položaju za varenje bude potpuno glatka (nenaborana).
e.) 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 donje slike). Aparat možete zaključati na obje strane istovremeno ili svaku stranu posebno.
f.) Pritisnite poklopac i tipku **Vrećica** odnosno Start/Stop za start i istu tipku za **Stop** kada mislite da je dovoljno zraka isisano (broj 1).
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.



Slika 5: Prikaz sklopki za lakše vakuumiranje osjetljivih namirnica.



Slika 6: Prikaz otključanog aparata.



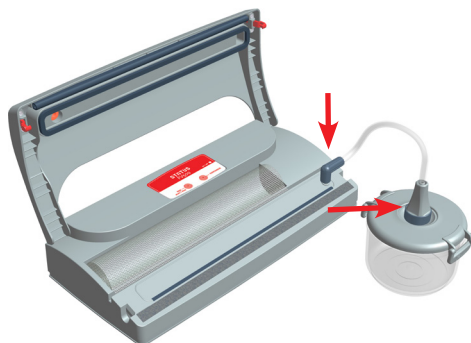
Slika 7: Prikaz zaključanog aparata.

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

22.5. VAKUUMIRANJE VAKUUMSKIH POSUDA I POKLOPACA

Osnovna oprema FamilyVac-a uključuje i cjevčicu s priključkom za vakuumiranje Statusovih vakuumskih posuda i poklopaca.

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



Slika 8: Vakuumiranje 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.

22.6. VARENJE VREĆICA BEZ VAKUUMIRANJA

TI ravno odrezane vrećice čipsa, kave i druge slične vrećice možete ponovno zatvoriti.

- Vrećice položite na trak za varenje do silikonske brtve (broj 7). Uvjerite se da na unutarnjim stranicama ruba koje želimo zavariti nema ostataka hrane.
- Zatvorite poklopac i pritisnite na tipku **Vrećica** (na slici broj 1).

22.7. OTKLANJANJE TEŠKOĆA: VAKUUMIRALI SŦE NAMIRNICU, KOJA SADRŦI VELIKU KOLIČINU VODE?

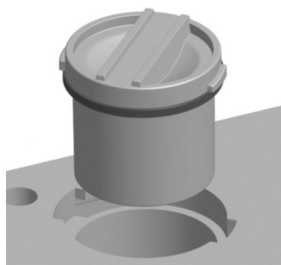
Ukoliko pri radu s vakuumskim aparatom dođe do poteškoća, savjeti za njihovo otklanjanje nalaze se i u točki 6.

Vakuumskim aparatom **ne smiju se vakuumirati namirnice koje sadrŦe veliku količinu vode**. Ukoliko se ipak dogodi da tekućina uđe u sustav, preventivno je naćinjen spremnik koji se po potrebi prazni. Funkcija posudice na donjem dijelu aparata je prikupljanje eventualne vakuumirane tekućine iz namirnica.

Kako se aparat ne bi uslijed nepridržavanja uputa o korištenju uništio, omogućeno je sakupljanje manje količine tekućine u posudi i njeno pražnjenje. Naći ćete je 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 zasučite do kraja u desno.

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



Slika 9: Posudica za odstranjivanje tekućine

UPOZORENJE: Spremnik je samo preventivna zaštita namijenjena manjoj količini tekućine (nekoliko kapljica). Ukoliko je tekućine više (do 1/2 dcl) obavezno kontaktirajte servis.

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

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 cjeđilima. Svježina i hrskavost će se održati i do 2 tjedna.

Juhe, umaci i tekućine: Želite li ih pohraniti u vrećici, obavezno ih prethodno zamrzните. 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 vakuumsko pakiranih namirnica: Uvijek odmrzavajte u hladnjaku jer je to garancija kvalitete namirnica. Kvarljive namirnice ne odmrzavajte na sobnoj temperaturi.

4. GARANCIJA

Garancija na Statusov aparat za vakuumiranje i varenje FamilyVac vrijedi 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
Smičliklasova 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 električni 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.

CE izjava je priložena uputstvima za upotrebu.

6. SAVJETI PRI POTEŠKOĆAMA U DJELOVANJU

POTEŠKOĆE PRI DELOVANJU:	POMOĆ:
FamilyVac ne reagira na aktiviranje tipki.	<ul style="list-style-type: none">• 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.• Provjerite da li se aparat uslijed duže upotrebe isključio zbog hlađenja.• Aparat ima ugrađen vakuumski prekidač koji se uslijed pregrijavanja sam isključio. Po određenom vremenu će biti ponovno spreman na upotrebu. Preporučujemo da poštujuete 120 sekundi razmaka među pojedinačnim vakuumiranjima.
Vrećice nisu do kraja vakuumirane.	<ul style="list-style-type: none">• Provjerite da li ste pravilno vakuumirali - da li je vrećica tijekom vakuumiranja bila u sredini vakuumskog 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. <p>Test: Zavarite vrećicu i potopite je u vodu. Na oštećenim mjestima će se pojaviti mjehurići zraka.</p> <ul style="list-style-type: none">• Tokom vakuumiranja provjerite možete li podići poklopac aparata. Možete li, niste dovoljno jako pritisnuli poklopac. Ponovite postupak vakuumiranja.
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.

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.
FamilyVac ne vakuumira posude odnosno posude ne drže vakuum.	<ul style="list-style-type: none"> • Provjerite da li je adapterska cijev za unutarnje vakuumiranje pravilno pričvršćena (točka 5 na skici 1). • Provjerite položaj i stanje brtve posude. • Provjerite da li je ventil posude čist i suh. Po potrebi ga ponovno rastavite, očistite i sastavite.
Nastale smetnje se ne mogu otkloniti.	<p>Obavezno kontaktirajte navedenu adresu servisa. Aparat možete popraviti samo pri ovlaštenom specijaliziranom osoblju. U suprotnom gubite pravo na korištenje garancije i proizvođač ne preuzima odgovornosti.</p>
Aparat vrećicu zavariva nekoliko puta (do 5) nakon čega više ne vakuumira. VAŽNA OBAVIJEST VEZANA UZ VREĆICE:	<p>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).</p>

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 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.

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 ambalaži

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 mastni 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 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 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 (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 namirnice). 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 PONOVRNO ZAMRZAVANJE

Odmrzavanje neka bude polagano (najprimjereneje 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 poveća 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 zrnju	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 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 energetsku i sirovinsku 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 FV500 je otisnut na garancijskem listu, kojeg ste dobili prilikom kupovine.

11. SADRŽAJ KOMPLETA

Komplet sadrži:

- 1 FamilyVac aparat
- 1 rola folije širine 200 i dužine 1500 mm
- 1 rola folije širine 280 i dužine 1500 mm
- 3 male vrećice dimenzije 200 x 280 mm
- 3 velike vrećice, dimenzije 280 x 360 mm
- 1 priključak za vakuumiranje posuda
- 1 ručni nož za rezanje folije
- 1 uputstvo za upotrebu

SI

STATUS - IZVIRNI PRIPOMOČKI

V Statusu načrtujemo in izvajamo ves življenjski cikel izdelkov – od razvoja, izdelave, tržnega komuniciranja in prodaje do servisnega centra.

Uporabniki ste prva in zadnja kontrolna točka, izdelke poskušamo prilagoditi vašim željam. Trudimo se, da so pripomočki z blagovno znamko Status – izvirni hišni pripomočki kakovostni, učinkoviti in enostavni za uporabo.

V ponudbi najdete izdelke za shranjevanje živil v vakuumu in brez vakuuma, pripomočke za kuhanje in pripravo hrane ter izdelke za dom. Ponudbo nenehno dopolnjujemo. Vabljeni tudi v Statusovo prodajalno v Metliki, Ulica Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika. Več informacij o vseh izdelkih na www.status.si.

EN

STATUS - INNOVATIONS

Status d.o.o. Metlika is a family company. Since 1995 we plan and manage the entire life cycle of our products and strive to bring innovative solutions into the life of every customer.

New products are developed on the basis of a detailed market analysis. Consumers play an important role in the development process as our products solve their daily problems.

Approximately 85% of Status products are exported to European countries. In 2014 Status products are present on 30 markets throughout the world.

HR

STATUS - IZVORNA POMAGALA

Od 1995. godine planiramo i izvodimo proizvodni ciklus svih naših proizvoda – od njihovog plana, oblikovanja, izrade do tržnog komuniciranja, prodaje i servisnog centra korisnicima naših proizvoda.

Ponudu kontinuirano dopunjujemo. Korisnici ste nam prva i zadnja kontrolna točka. Proizvode pokušavamo prilagoditi vašim željama. Nastojimo oblikovati učinkovite i jednostavne proizvode.

Približno 85% svih proizvoda izvozimo u države Europske unije, ostalo u države cijeloga svijeta. U 2014. godini su Statusovi proizvodi prisutni u 30 država svijeta.