

STATUS MINIVAC

APARAT ZA VAKUUMIRANJE I VARENJE

UPUTSTVA ZA UPOTREBU



STATUS

izvorna pomagala

1. SIGURNOSNE UPUTE I OBJAŠNJENJE DJELOVANJA APARATA

1.1. RADNI UVJETI

Maksimalna temperatura okoliša pri normalnoj upotrebi je $+40^{\circ}\text{C}$, prosjek temperatura u 24 sata ne smije premašivati $+35^{\circ}\text{C}$. Najniža dozvoljena temperatura okoliša je -5°C .

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

1.2. SIGURNOSNE UPUTE

- a.) Prostor na koji postavljate aparat za vakuumiranje i varenje odaberite pažljivo. Radna površina mora biti suha i normalno temperirana (ne vruća), ne smije biti u blizini toplinskog tijela (npr. ploče za grijanje) ili izvora vode.
 - b.) Provjerite mrežni kabel i utičnicu, prije nego priključite aparat u električni krug.
 - c.) Aparat čistite isključivo suhom ili minimalno navlaženom krpom.
 - d.) Tijekom upotrebe nikad ne dodirujte vareći trak (br. 5 na slici 1), koji može biti vruć i opeći vas.
 - e.) Aparat koristite isključivo za namjene opisane u uputstvima.
 - f.) Ukoliko je priključni kabel oštećen, zamijeniti ga treba proizvođač, njegov serviser ili dr. osposobljena osoba.
 - g.) Aparat mogu koristiti djeca od 8. godine starosti i starije osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili bez iskustva odnosno predznanja, sve dok su pod nadzorom ili poučeni glede upotrebe aparata na siguran način od odgovorne osobe, te su svjesni potencijalne opasnosti.
 - h.) Djeca se ne smiju igrati sa aparatom. Djeca ne smiju čistiti i održavati aparat bez nadzora.
 - i.) Garancija prestaje vrijediti, ukoliko:
 - aparat proba popraviti neovlaštena i nestručna osoba,
 - aparat koristite za druge namjene od predviđenih,
 - se ne pridržavate sigurnosnih propisa i uputstava za upotrebu.
- Proizvođač ne preuzima odgovornost za ozljede koje proizlaze iz nepravilne upotrebe ili su posljedica nepoštivanja uputstava.

1.3. VREMENSKI PRIKAZ DJELOVANJA

Za pravilno djelovanje aparata, među pojedinim vakuumiranjima mora proći minimalno 40 sekundi.

1.4. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

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

1.5. OPĆE INFORMACIJE

Vakuumski aparat STATUS Minivac je kućanski aparat namijenjen vakuumiranju i varenju vrećica, preciznije, dugotrajnom i kvalitetnom pohranjivanju namirnica u vakuumskim vrećicama.

Najveće prednosti pohranjivanja u vakuumu su:

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

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

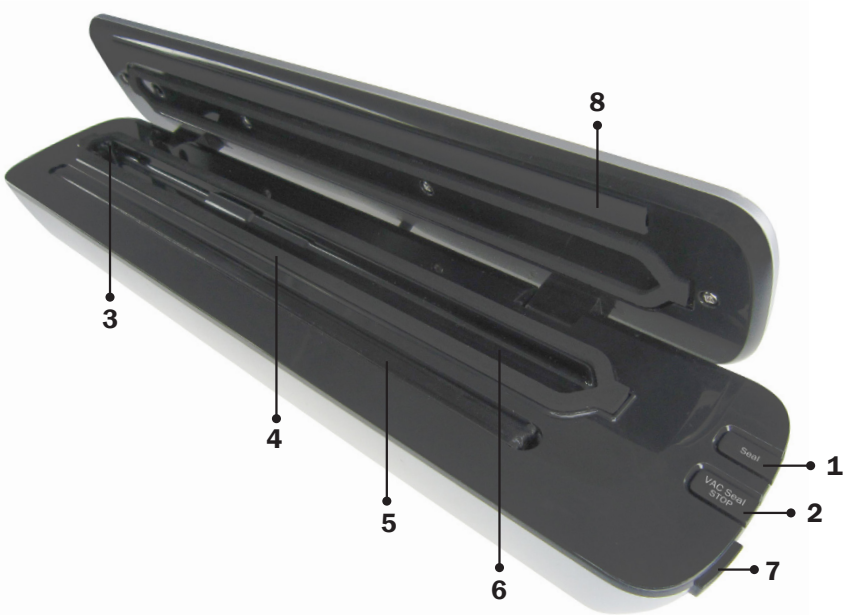
Upotreba aparata je jednostavna i učinkovita. Pohranjivati ćete potpuno prirodno, zdravije, hrana će duže ostati svježa i uštedjeti ćete vrijeme i novac.

1.6. TEHNIČKI PODACI

Mjere	dužina: 395 mm širina: 81,5 mm visina: 57 mm
Težina	približno 0, 84 kg
Materijal	ABS plastika (vanjsko kućište)
Pumpica	membranska
Vakuumska moć	- 550 mbar
Volumen pumpanja	9 litara/min
Punjenje	elektronsko
Nazivna snaga i napon aparata	100 W, 220-240 V~

1.7. SASTAVNI DIJELOVI I FUNKCIJSKE TIPKE

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



Slika 1: STATUS Minivac sa označenim sastavnim dijelovima

1.	Seal / Varenje Počinje proces varenja (bez vakuumiranja). Svijetli za vrijeme varenja.
2.	VAC Seal Iniciranje postupka vakuumiranja i varenja (vrećica će biti prvo vakuumirana i potom samostalno zavarena). Stop Tipka za zaustavljanje procesa vakuumiranja.
3.	Otvor za isisavanje zraka
4.	Brtva
5.	Vareći trak Crne boje kojeg nikako ne smijete odstraniti.
6.	Vakuumski kanal Kako bi vakuumirali namirnicu, vrećica mora biti u vakuumskom prostoru unutar brtvi.
7.	Gumb za otključavanje poklopca
8.	Silikonski pritiskač Jamči gladak var.

2. UPOTREBA

2.1. OPĆE UPUTE

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

2.2. UPUTSTVA ZA UPOTREBU

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

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

Uvijek prije nego li počnete vakuumirati, uključite aparat „na suho“.

- Poklopac aparata spustite i pritisnite poklopac aparata na označenim mjestima (PRESS AND HOLD) i držite ga pritisnutog.
- Pritisnite tipku **Seal** (na slici 1 označena brojem 1). Tijekom varenja svijetli žarulja Seal.
- Trak za varenje se ugrijao i aparat je spreman za upotrebu.

2.2.2. IZ FOLIJE U ROLI NAČINITE VREĆICU

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

- Odredite dužinu folije koju trebate. Vrećica je primjerene dužine kada dužini namirnice koju vakuumirate **dodate još 5 centimetara**. Želite li vrećicu ponovno upotrijebiti, morate za svaku sljedeću upotrebu, odnosno varenje, dodati po 2,5 centimetra (odnosno dok veličina vrećice dopušta ponovnu upotrebu).
- Odrežite foliju željene dužine.
- Foliju položite na vareći trak do crne brtve. Pazite da rub folije **bude gladak** (bez nabora) i **bez zavijutaka** (gledaj sliku 2).
- Zatvorite aparat i pritisnite tipku **Seal** (na slici 1 označena brojem 1). Rukama pritisnite poklopac

aparata na označenim mjestima (PRESS AND HOLD) i držite ga pritisnutog. Tijekom varenja svijetli žarulja Seal.

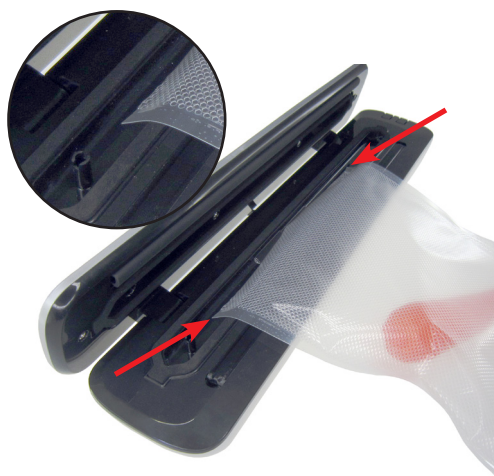
- e.) Po okončanom varenju poklopac aparata se blago uzdigne. Poklopac otvorite do kraja i provjerite var-eći rub, koji mora biti po cijeloj širini gladak i jedna-komjeran, nenaboran.



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

NAMIRNICU POSTAVITE U VREĆICU 2.2.3. I VAKUUMIRAJTE

- a.) Vrećica mora uvijek biti **bar 5 centimetara** dulja od prostora kojega zauzima namirnica koju vakuumiramo.
- b.) Namirnice koje želite vakuumirati umetnite u vrećicu.
- c.) Obratite pozornost da unutarnji rubovi folije (gdje će biti zavareni rub) ostanu **čisti, suhi** i bez ostataka hrane.*
- d.) Napunjenu vrećicu položite na radnu površinu pred aparatom i potegnite je **do sredine vakuumskeg prostora** (do pregrade na sredini - gledaj sliku 3).
- e.) Pazite da vrećica bude potpuno **glatka i nenaborana** (ravna mora biti na varećem traku i u vakuumskom prostoru).
- f.) Zatvorite aparat, pritisnite poklopac s obje ruke na označena mjesta PRESS AND HOLD i tipku VAC Seal (na slici 1 označeno s 2). Poklopac držite pritisnut. Vrećica će se samostalno zavakuumirati i zavariti. Usisna moć Minivac-a će se pobrinuti da poklopac tokom djelovanja bude u zatvorenom položaju. Kad aparat vari, svijetli kontrolna žarulja Seal (na slici 1 označeno s 1).



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

- g.) Po završetku postupka pričekajte da poklopac popusti i **provjerite** zavakuumiranu vrećicu – zavareni rub mora biti **gladak i čist**.

UPOZORENJE: Primijetite li da aparat u toku vakuumiranja počne iz namirnice izvlačiti tekućinu, postupak vakuumiranja ODMAH prekinite tipkom STOP (na slici 1 označeno s 2). Stop možete pritisnuti samo u trenutku vakuumiranja (kad aparat vari, Stop tipka više ne djeluje).

Takve namirnice vakuumirajte po postupku opisanom u razdjelku 2.2.4. Vakuumiranje mekih i vlažnih namirnica.

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

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

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

Imajte na umu da kod vakuumiranja mekih i vlažnih namirnica morate posebno pratiti događanje u vrećici tijekom vakuumiranja.

- a.) Vrećicu s namirnicom umetnite u sredinu vakuumske posude.
- b.) Zatvorite poklopac i pritisnite s obje ruke na označena mjesta PRESS AND HOLD istovremeno.
- c.) Aktivirajte tipku VAC Seal (na slici 1 označeno s 2). Poklopac držite pritisnut.
- d.) Kada ocijenite da je isisanoga zraka dovoljno (pri optimalnoj količini – toliko da ne ošteti meke namir-

nice, odnosno, kada uočite da je tekućina iz namirnica počela curiti prema aparatu), pritisnite tipku SEAL (na slici 1 označeno s 1), započnite varenje.

- e.) U trenutku varenja svijetli kontrolna žarulja Seal (Stop možete pritisnuti samo dok aparat vakuumira; kad započne variti funkcija Stop više ne djeluje).
- f.) Provjerite zavareni rub – ukoliko nije čist i jednako mjeran, ponovite varenje samo na rubu vrećice (kao pri postupku izrade vrećice iz role). Preporučujemo da to uvijek činite pri ručnom vakuumiranju.

3. PRAKTIČNI SAVJETI ZA VAKUUMIRANJE

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

Aparat nije primjeren za vakuumiranje tekućih i vodenih namirnica!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. KORISNI SAVJETI

4.1. ŠTO JE VAKUUM?

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

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

4.2. ŠTO JE UŽEGLOST USLIJED ZAMRZAVANJA?

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

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

4.3. DUBINSKI ZAMRZNUTO ILI OHLAĐEN

Prednost dubinskog zamrzavanja je da namirnice pohranjivanjem u zamrzivaču čuvaju svoju kvalitetu – vitamine, minerale i okus. Uz to se struktura sirovih namirnica kod temperature 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 na konstantnoj temperaturi (maksimalno -18°C). Za zamrzavanje upotrebljavamo samo namirnice najbolje kvalitete. Neke namirnice je potrebo prethodno blanširati kako se kod zamrzavanja, odnosno dubokog hlađenja, ne bi dogodile neželjene promjene (aktiviranje enzima, gubitak elastičnosti namirnica). Za pohranjivanje voća kao dodatak koristimo šećer, jer njime možemo bitno poboljšati kvalitetu pohranjivanja. Tako poboljšavamo aromu i boju. U škrinju zamrzivača poslažemo namirnice koliko se da blizu jednu drugoj, ostalo pohranimo u hladnjaku.

4.4. ODMRZAVANJE I PONOVO ZAMRZAVANJE

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

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

4.5. KUHANJE SOUS VIDE

Kuhanje Sous Vide je moderna tehnika kuhanja, pri kojoj kuhamo hranu vakuumski zatvorenu u vrećicama

u vrućoj vodi. Tehnika Sous Vide omogućava vrhunski okus domaće hrane, kod koje namirnice optimalno

zadržavaju svoj prirodan okus, boju i teksturu.

Kod vakuumiranja upotrebite kvalitetne Statusove vakuumske vrećice. Najbolje vrećice za Sous Vide kuhanje su one koje imaju idealnu kombinaciju materijala (neprepusni poliamid i za doticaj s hra-

nom primjeren polietilen) i gdje je debljina upotrjebljenih materijala idealna. Statusove vrećice ispunjavaju oba uvjeta.

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

4.6. JEDENJE, KAMPIRANJE I PIKNICI

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

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

5. ZAŠTO SU STATUSOVE VREĆICE MEĐU NAJBOLJIMA NA SVIJETU?

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

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

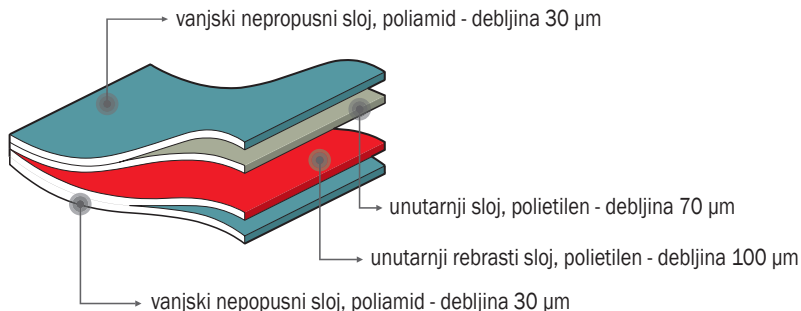
Debljina vrećice; Statusove vrećice su sastavljene iz 100 μm glatke folije i 130 μm rebraste folije. Rebrasti profil u cik-cak uzorku omogućava da zrak iz vrećice bude odstranjen učinkovitije.

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

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

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

SASTAV VREĆICE



FOLIJE U ROLI I VREĆICE ZA VAKUUMIRANJE

Folija u roli	četveroslojna folija (PA/PE) • dužina 3000 mm x širina 200 mm, 4-dijelni set • dužina 3000 mm x širina 280 mm, 3-dijelni set • dužina 3000 mm x širina 120 mm (za salame), 5-dijelni set • dužina 3000 mm x širina 350 mm, 3-dijelni set
Vrećice	četveroslojna folija (PA/PE) • dužina 280 mm x širina 200 mm, 40-dijelni set i 100-dijelni set • dužina 360 mm x širina 280 mm, 25-dijelni set i 100-dijelni set • dužina 550 mm x širina 120 mm (za salame), 30-dijelni set i 100-dijelni set • dužina 400 mm x širina 350 mm, 25-dijelni set i 100-dijelni set
Debljina folije	100 µm (gladak dio) / 130 µm (nazubljen, rebrasti dio folije)
Kvaliteta folije	nepropusna, dvoslojna, po namirnice besprijeekorna, neutralnog okusa i mirisa, primjerena za višekratnu upotrebu, primjerena za mikrovalovnu pećnicu i Sous Vide kuhanje

6. TABELA USPOREDBI POHRANJIVANJA NAMIRNICA

Prema podacima razvojnog odjela poduzeća Status.

6.1. POHRANJIVANJE NAMIRNICA U HLADNJAKU

Vrsta namirnica	Pohranjivanje bez vakuuma	Vakuumsko pohranjivanje u vakuumskim posudama
Kuhane namirnice	2 dana	10 dana
Svježe meso	2 dana	6 dana
Svježa perad	2 dana	6 dana
Kuhano meso	4-5 dana	8-10 dana
Svježe ribe	2 dana	4-5 dana
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.

6.2. POHRANJIVANJE NAMIRNICA NA KUHINJSKIM POLICAMA I U ORMARIĆIMA

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

6.3. POHRANJIVANJE NAMIRNICA U ŠKRINJI ZA ZAMRZAVANJE

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

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

7. SAVJETI PRI POTEŠKOĆAMA U DJELOVANJU

POTEŠKOĆE PRI DELOVANJU:	POMOĆ:
Minivac ne reagira na aktiviranje tipki.	• Provjerite da li je električni kabel neoštećen i da li je utikač u utičnici. • Provjerite da li se napon sa naljepnice koja se nalazi na donjoj strani aparata slaže sa stvarnim naponom vaše mreže. • Provjerite napon mreže ispitivačem toka ili priključite na istu utičnicu drugi električni aparat. • Preporučujemo da poštujete 40 sekundi razmaka među pojedinačnim vakuumiranjima.
Vrećice nisu vakuumirane do kraja.	• Provjerite da li ste vakuumirali pravilno. Pročitajte uputstva još jedanput. • Provjerite da li se vrećica nalazi u sredini vakuumske prostora. • Provjerite da li su zavareni rubovi vrećice koju ste sami načinili pravilni. • Provjerite da li je vrećica neoštećena – nije izbušena, rastrgana ili nekako drugačije oštećena. Test: Zavakuumirajte i zavarite vrećicu i potopite je pod vodu. Na oštećenim mjestima će se pojaviti mjehurići zraka.
Vrećica gubi vakuum.	• Provjerite da li je rub vrećice naboran, mastan, vlažan, odnosno da li na njemu ima ostataka hrane. Otvorite vrećicu, očistite je i ponovno zavakuumirajte i zavarite. • Provjerite cijelu vrećicu. Namirnice s oštrim rubovima (pr. kosti) obložite kuhinjskim papirom prije varenja.
Vrećica se topi ili se ne da u potpunosti zavariti.	• Provjerite da li je unutarnja strana vrećice, na mjestu gdje želite variti čista, da nije mastna, mokra ili vlažna. • Provjerite debljinu vaše vakuumske vrećice. Savjetujemo da koristite vakuumske vrećice debljine najmanje 100 / 130 µ.
Nastale smetnje se ne daju otkloniti.	Obavezno stupite u kontakt sa navedenim servisom. U suprotnom gubite pravo na garanciju i proizvođač ne preuzima odgovornost.
Aparat vrećicu zavarila nekoliko puta (do 5 puta) nakon čega izgleda kao da više ne vakuumira. VAŽNA OBAVIJEST O VREĆICAMA:	Savjetujemo da za vakuumiranje koristite vakuumske vrećice debljine bar 100/130 µ. Na tržištu ih je dosta, a budite pozorni na kvalitetu. Ukoliko debljinu željene vrećice ne možete utvrditi, savjetujemo da koristite originalne Statusove vrećice i folije u roli, koje su dvoslojne sa debljinom od 100 in 130 µ.

8. GARANCIJA

Valjanost garancije Statusovog vakuumskeg aparata STATUS Minivac je dvije godine.

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

Pojave li se pitanja u vezi djelovanja aparata, servisa, korištenja garancije ili komentari, kontaktirajte nas na:

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

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

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

9. IZJAVA O SUKLADNOSTI

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

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

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

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

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

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

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

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



Oznaka na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označava da po isteku njegovog životnog vijeka s njim nije dozvoljeno ravnati kao sa drugim kućanskim otpacima. Vaša dužnost je izrabljenu napravu predati na posebna skupna mjesta za izdvojeno priku-

pljanje otpada u okviru vaše lokalne zajednice, odnosno zastupniku koji se bavi prikupljanjem otpadne EE opreme.

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

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

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

11. SADRŽAJ KOMPLETA

Komplet sadrži:

- 1 STATUS Minivac aparat za vakuumiranje i varenje
- 1 uputstva za upotrebu

