

STATUS HV100

APARAT ZA VAKUUMIRANJE I VARENJE

UPUTSTVA ZA UPOTREBU



MODEL: SU-925

STATUS

izvorna pomagala

1. SIGURNOSNE UPUTE I OBJAŠNENJE DJELOVANJA APARATA

1.1. RADNI UVJETI

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

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

1.2. SIGURNOSNE UPUTE

- a.) Radna površina mora biti suha i normalno temperirana (ne smije biti vruća), ne smije biti u blizini toplinskog odašiljača (npr. ploče za grijanje) ili izvora vode.
- b.) Provjerite mrežni kabel i utičnicu, prije nego što aparat priključite na električnu mrežu. Primijetite li bilo kakvu pogrešku, obratite se našoj servisnoj službi navedenoj niže.
- c.) Aparat čistite isključivo suhom ili minimalno navlaženom krpom.
- d.) Tijekom upotrebe nikada ne dodirujte traku za varenje (br. 11 na slici 1) jer može biti vruća i opeći vas.
- e.) Aparat koristite isključivo za namjene opisane u uputama.
- f.) Ukoliko je priključni kabel oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, servisier ili slično osposobljena osoba kako bi izbjegli opasnost.
- g.) Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih

moćnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti.

- h.) Djeca se s aparatom ne smiju igrati. Djeca aparata ne smiju čistiti i održavati bez nadzora.
- i.) Garancija gubi važnost ukoliko:
 - aparat proba popraviti neovlaštena i nestručna osoba,
 - koristite aparat za druge namjene od predviđenih,
 - ne poštujuete sigurnosne propise i uputstva za upotrebu.

Proizvođač ne preuzima odgovornost za štetu proizašlu iz nepravilne upotrebe ili kao posljedicu nepoštivanja uputa.

1.3. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

- a.) Prije čišćenja isključite utikač aparata iz električne mreže.
- b.) Za čišćenje aparata koristite mekanu suhu ili navlaženu krpu. Ne koristite spužve, hrapave krpe, sredstva za poliranje ili dezinfekciju koja mogu oštetiti površinu pojedinih sastavnih dijelova. Aparata nemojte nikada uroniti u vodu ili prati pod mlazom vode. Sredstva za čišćenje nikada ne špricajte direktno po unutrašnjoj ili vanjskoj strani aparata.
- c.) Prije upotrebe aparat mora uvijek biti potpuno suh.
- d.) Traka za varenje ima teflonsku zaštitu. Moguće ostatke folije odstranite mekanom krpom.
- e.) Čišćenje trake za varenje je dozvoljeno samo kada je aparat ohlađen. Ni u kojem slučaju ne koristite oštih predmeta za odstranjivanje.
- f.) Ukoliko se crne brtve uprljaju s masnoćom ili tekućinom, možete ih oprati u sapunici, isprati i osušiti prije nego ih zamijenite. To će povećati životni vijek brtvi.

1.4. VREMENSKI PRIKAZ DJELOVANJA

Za pravilno djelovanje aparata mora među pojedinačnim ciklusima varenja ili vakuumiranja proći najmanje 20 sekundi. Kad se ciklusi nadovezuju prebrzo, aparat se samostalno zaustavi i trepere sve lampice. Priče-

kajte da se aparat ohladi (lampice prestanu treperiti) i možete normalno nastaviti s radom. Aparata tijekom hlađenja ne isključujte iz električne mreže.

1.5. OPĆE INFORMACIJE

Status HV100 je namijenjen dugotrajnom pohranjivanju namirnica u vakuumu, odnosno vakuumiranju namirnica u vrećicama i vakuumskim posudama.

Spomenuti treba i financijsku uštedu. Uštedite kupnjom većih pakiranja koje podijelite na manje porcije te ih pohranite u vakuumu za produženu postojanost.

Najvažnije prednosti vakuumskog pohranjivanja su:

- zaštita vitamina, minerala, hranjivih tvari i aroma namirnica,
- usporeni razvoj plijesni i bakterija,
- produžena postojanost namirnica,
- sprečavanje širenja neugodnih mirisa u hladnjaku i zamrzivaču.

Serijski broj aparata se nalazi na tehničkoj naljepnici svakog aparata.

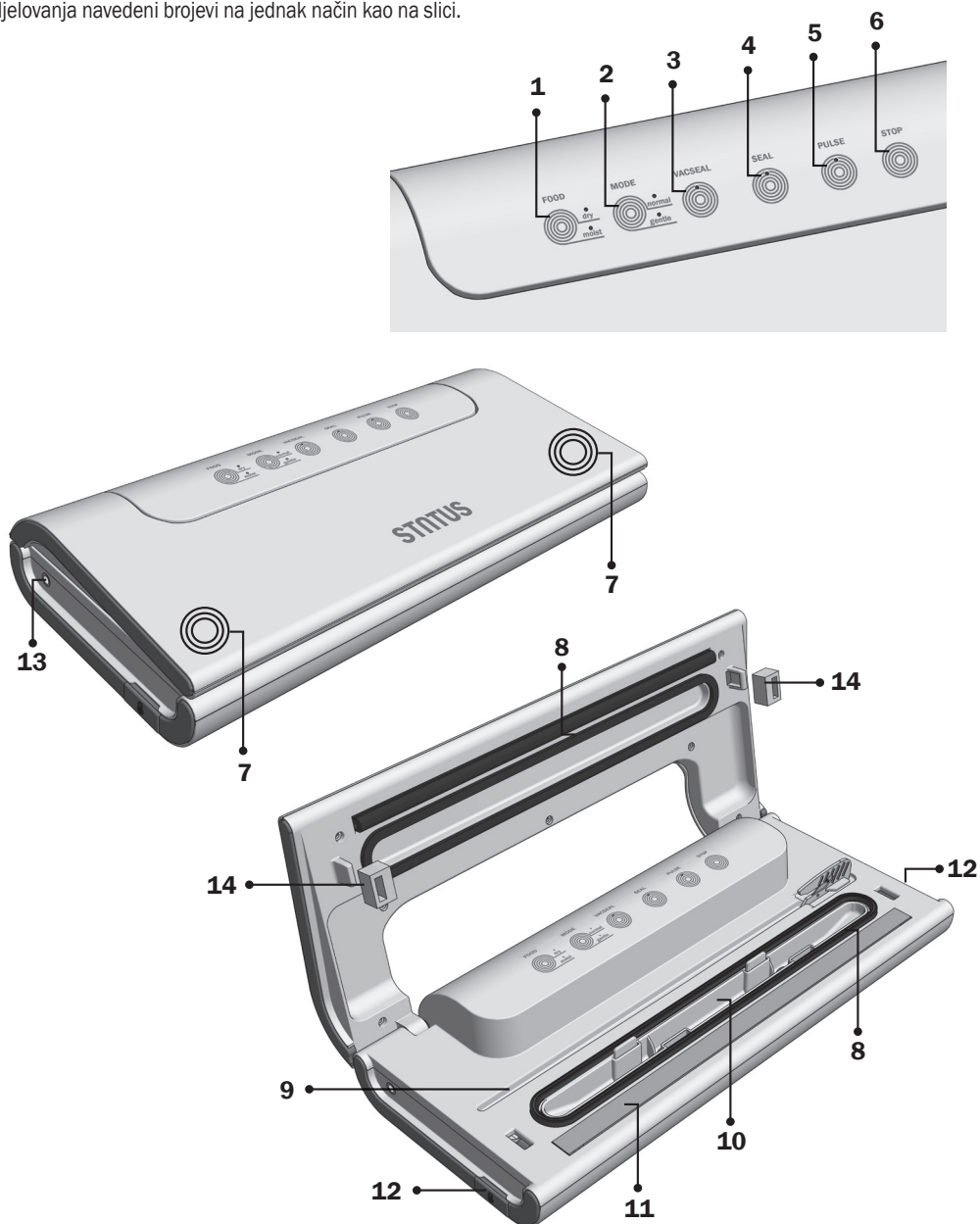
Molimo da uputstva pred prvu upotrebu pročitate vrlo pažljivo i precizno ih se pridržavate.

Za produživanje svježine i postojanosti namirnica upotrijebite Statusove vakuumske posude, poklopce i vrč koje vakuumirate ručnom ili električnom vakuumskom pumpicom. Sva spomenuta pomagala mogu se vakuumirati i uz pomoć vakuumskog aparata HV100 jer je aparatu priložena posebna cjevčica za vakuumiranje.

Ukoliko se pojavi bilo kakvo pitanje, mišljenje ili komentar, možete nas nazvati ili nam pisati. Za preciznije upute pogledajte snimku pravilne upotrebe vakuumskog aparata na <https://www.status-trgovina.hr/baza-znanja/>. Na <https://www.status-trgovina.hr/baza-znanja/upute-za-upotrebu/> su dostupne ove upute u elektronskom obliku.

1.6. SASTAVNI DIJELOVI I FUNKCIJSKE TIPKE

Na slici 1 su predstavljeni sastavni dijelovi vakuumnog aparata. U nastavku su pri objašnjenju postupaka djelovanja navedeni brojevi na jednak način kao na slici.



Slika 1: STATUS HV100 s označenim sastavnim dijelovima.

| FUNKCIJSKE TIPKE | |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | <p>FOOD (dry/moist): odabir načina varenja (suho/vlažno)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dry (suho) način je odabran pri uključivanju aparata (svijetli lampica). Koristi se za varenje suhих namirnica, kao što su orašasti plodovi, tvrdi sirevi, određeno voće i povrće. • Moist (mokro) način uključite pritiskom na ovu tipku. Vrijeme varenja se produži, var je čvršći. Upotrijebite samo u iznimnim primjerima kad primijetite da var nije kvalitetan. Npr. u početnim ciklusima vakuumiranja u hladnim prostorima i u početnim ciklusima vakuumiranja vlažnih namirnica, kao što su ribe, svježe meso, vlažno voće i povrće. Kad primijetite da je var prejak (obično nakon 3 ciklusa) odmah preklomite na funkciju Dry (suho). |
| 2. | <p>MODE (normal/gentle): odabir načina vakuumiranja (normalno/osjetljivo)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normal (normalno) način je odabran pri uključivanju aparata (svijetli lampica). Koristi se za automatsko vakuumiranje čvrstih i suhих namirnica, kao što su orašasti plodovi, tvrdi sirevi, određeno voće i povrće. • Gentle (osjetljivo); uključite pritiskom na ovu tipku. Omogućuje precizniju kontrolu isisavanja zraka. Koristi se kod ručnog (pulsirajućeg) vakuumiranja osjetljivih i vlažnih namirnica, kao što su svježe meso i ribe, gljive, pečivo i sl. |
| 3. | <p>VACSEAL (automatski proces vakuumiranja)</p> <p>Vrećicu namjestite u sredinu vakuumskog kanala, zaključajte poklopac pritiskom na donji lijevi i desni rub poklopca (br. 7 na slici 1) te pritisnite tipku Vacseal. Aparat će automatski zavakuumirati i zavariti vrećicu na unaprijed postavljen podtlak. Proces je gotov kad svjetlo Seal ugasi. Za otvaranje poklopca pridržite tipke za otključavanje poklopca sve dok čujete protok zraka (br. 12 na slici 1).</p> |
| 4. | <p>SEAL (varenje)</p> <p>Koristi se u dva slučaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Za izradu vrećice iz folije u roli. • Kod ručnog (pulsirajućeg) procesa vakuumiranja. |
| 5. | <p>PULSE (ručni proces vakuumiranja)</p> <p>Koristi se u dva slučaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Za precizno vakuumiranje osjetljivih namirnica. Aparata vakuumira (tj. vakuumska pumpa radi) samo dok je tipka Pulse pritisnuta. Postupak možete ponavljati dok ne postignete željenu količinu podtlaka. Na kraju vrećicu zavarite pritiskom na tipku Seal. • Za vakuumiranje posuda, poklopaca i vrča s priloženim priključkom. Tipku držite pritisnutu sve dok se pumpa sama ne zaustavi. |
| 6. | <p>STOP</p> <p>Za prekidanje bilo koje započete operacije na aparatu.</p> |
| SASTAVNI DIJELOVI | |
| 7. | <p>Mjesto za zaključavanje poklopca</p> <p>Prije svakog procesa obavezno zaključajte poklopac pritiskom na ove dvije pozicije.</p> |
| 8. | <p>Brtve</p> <p>Brtve za vakuumiranje i brtve za varenje.</p> |
| 9. | <p>Kanal za nož za rezanje folije</p> <p>Nož za rezanje folije namjestite u utor na desnoj strani kanala. Ovdje ga možete i pospremiti dok aparata ne koristite.</p> |
| 10. | <p>Vakuumski kanal s odstranjivom posudicom za tekućinu</p> <p>U slučaju da aparat usisa tekućinu iz namirnice, ta se skupi u odstranjivoj posudici u vakuumskom kanalu. Posudicu očistite, osušite i potom nastavite s vakuumiranjem.</p> |
| 11. | <p>Traka za varenje</p> <p>Prekrivena je teflonskom folijom koju ne smijete odstraniti.</p> |
| 12. | <p>Tipke za otključavanje poklopca</p> <p>Tipke pridržite sve dok čujete protok zraka.</p> |
| 13. | <p>Otvor za cjevčicu za vakuumiranje Statusovih vakuumskih posuda</p> <p>Priključak čvrsto umetnite u otvor, a drugi kraj povežite s vakuumskom posudom.</p> |
| 14. | <p>Zaštitne obloge</p> |

1.7. TEHNIČKI PODACI

Model SU-925

| | |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Mjere | dužina: 385 mm; širina: 171 mm; visina: 78 mm |
| Težina | približno 1,5 kg |
| Materijal | ABS plastika |
| Pumpa | jednobotna |
| Vakuumska snaga | do -750 mbar |
| Motor | 12 V ~ |
| Volumen pumpanja | 8 litara/min |
| Upravljanje | elektronsko, osjetljivo na dodir |
| Dužina trake za varenje | 280 mm |
| Nazivna snaga i napon aparata, frekvencija | 130 W, 220-240 V~, 50/60Hz |

2. UPOTREBA

2.1. OPĆE UPUTE

- Kad aparat izvadite iz ambalaže, provjerite ako ima sve sastavne dijelove te ako je stanje aparata i pripadajućih dijelova bespriječno.
- Prije prve upotrebe obavezno pročitajte uputstva za upotrebu.
- Aparat položite na ravnu, glatku površinu na kojoj je dovoljno prostora za pakiranje namirnica u vrećice.

2.2. PRIPREMA APARATA ZA UPOTREBU

Prije prve upotrebe odstranite zaštitne obloge s unutrašnje strane poklopca (slika 2). Preporučamo da ih pohranite te ih koristite u slučaju transporta aparata i tijekom neupotrebe kako bi očuvali fleksibilnost brtvi. Također preporučamo da aparata tijekom neupotrebe nikada ne zaključavate.



Figure 2: Zaštitne obloge.

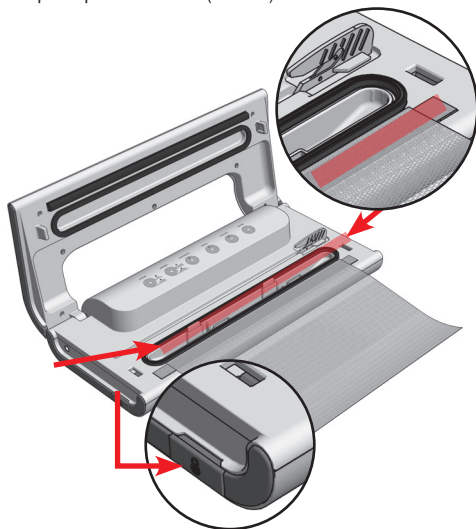
2.2.1. APARAT AKTIVIRATE KAD GA UKLJUČITE U ELEKTRIČNU MREŽU

Aparat je pri uključivanju postavljen na funkcije Food - Dry i Mode - Normal koje po potrebi promijenite s pritiskom na te tipke. Ako pohranjujete u gotove vrećice, preskočite na točku 2.2.3.

2.2.2. IZ FOLIJE U ROLI NAPRAVITE VREĆICU: TIPKA ZA VARENJE SEAL

- Odredite odgovarajuću dužinu folije tako da dužini namirnice dodate još nekoliko centimetara.
- Foliju odrežite s priloženim nožem.
- Jedan rub folije položite na traku za varenje do brtve (slika 3) te zaključajte poklopac aparata pritiskom na lijevi i desni rub poklopca (br. 7 na slici 1).

- d.) Upotrijebite unaprijed postavljen način Dry i pritisnite tipku Seal. Ako primijetite da var nije kvalitetan, preklapite na način Moist dok se kvaliteta vara ne poboljša.
- e.) Tijekom varenja se čuje pumpa aparata i svijetli lampica Seal.
- f.) Kad svjetlo ugasi, pridržite tipke za otključavanje poklopca (slika 3).



Slika 3: Pri varenju vrećicu namjestite na traku za varenje do brtve. U detaljnom prikazu dolje je označena tipka za otvaranje poklopca.

2.2.3. AUTOMATSKO VAKUUMIRANJE: TIPKA VACSEAL

Koristi se za vakuumiranje čvrstih i suhih namirnica, kao što su suhomesnati proizvodi, tvrdi sirevi, oraščići ...

- a.) Namirnice koje želite vakuumirati umetnite u vrećicu. Vrećica mora biti uvijek nešto duža od namirnice koju želite vakuumirati.
- b.) Otvoreni rub vrećice položite u sredinu vakuumnog kanala (slika 4).
- c.) Zatvorite poklopac te ga zaključajte pritiskom na lijevi i desni rub poklopca (br. 7 na slici 1).
- d.) Odabran je unaprijed postavljen način vakuumiranja Normal za čvrste i suhe namirnice. Ostavite na toj postavci. Pritisnite tipku Vacseal. Tijekom vakuumiranja svijetli lampica Vacseal, a tijekom varenja Seal.
- e.) Kad lampica Seal ugasi, namirnica je zavakuumirana i vrećica nepropusno zavarena.

- f.) Pridržite tipke za otključavanje poklopca (br. 12 na slici 1).

Preporuka: Pri vakuumiranju masnih suhomesnatih proizvoda (npr. slanine) preporučujemo da rubove vrećice najprije zavnete prema van, onda položite namirnicu u vrećicu te potom rubove vratite nazad odnosno izravnete. Tako se rubovi neće zamastiti.

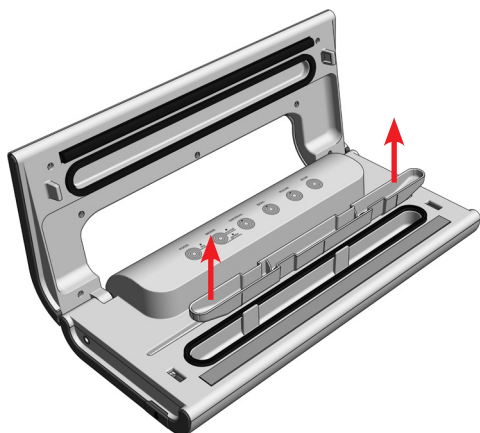


Slika 4: Pri vakuumiranju rub vrećice namjestite u sredinu vakuumnog kanala.

ŠTO UČINITI AKO APARAT TIJEKOM VAKUUMIRANJA POČNE UVLAČITI TEKUĆINU IZ VREĆICE?

Ako primijetite da aparat tijekom vakuumiranja iz namirnice vuče tekućinu, postupak vakuumiranja ODMAH zaustavite pritiskom na tipku Stop. Ukoliko postupka niste pravovremeno zaustavili i tekućina je ušla u vakuumski kanal, onda odstranite posudicu za tekućinu te ju očistite po sljedećem postupku.

- a.) Otključajte i otvorite poklopac. Među brtvama je posudica, koju podignete ravno prema gore.
- b.) Tekućinu izlijte i posudicu u cijelosti dobro obrišite.
- c.) Posudicu namjestite nazad i nastavite vakuumirati. Ukoliko je tekućina ušla u kanal ispod posudice, onda obrišite i osušite i kanal.



Slika 5: Ako tekućina uđe u posudicu, podignite posudicu ravno prema gore, izlijte tekućinu te dobro osušite posudicu.

2.2.4. RUČNO VAKUUMIRANJE: TIPKA PULSE

Koristi se za vakuumiranje mekih i vlažnih namirnica, kao što su svježe meso, ribe, blanširano povrće, voće, pekarski proizvodi, mekani sirevi i sl.

Tijekom vakuumiranja mekih i vlažnih namirnica morate još posebno pažljivo pratiti događanje u vrećici.

- Gentle odnosno osjetljivo vakuumiranje upotrijebite kad pohranjujete vrlo osjetljive namirnice. Omogućuje vam da precizno kontrolirate isisavanje zraka.
- Moist odnosno vlažno varenje upotrijebite za čvršći var kad pohranjujete vrlo vlažne namirnice.

- Otvoreni rub vrećice položite među brtve i zaključajte poklopac pritiskom na lijevi i desni rub aparata (br. 7 na slici 1).
- Vakuumirajte pritiskom na tipku Pulse. Dok je tipka Pulse pritisnuta, vakuumska pumpa djeluje i odmah nakon što ju pustite pumpa se zaustavi. Na taj način možete višestrukim pritiscima postići željeni podtlak u vakuumskoj vrećici. Kad procijenite da je isisano dovoljno zraka (promatrajte što se događa s namirnicom i kad prema aparatu počne pritjecati tekućina, ili kad bi daljnje vakuumiranje oštetilo mekanu namirnicu), prestanite pritiskati.

- Kad ste postigli željeni podtlak, pritisnite tipku Seal za varenje (zasvijetli svjetlo Seal, aparat vari, čuje se pumpa).
- Kad je proces varenja gotov, svjetlo Seal ugasi.
- Za otvaranje poklopca pridržite tipke sa strane (br. 12 na slici 1).

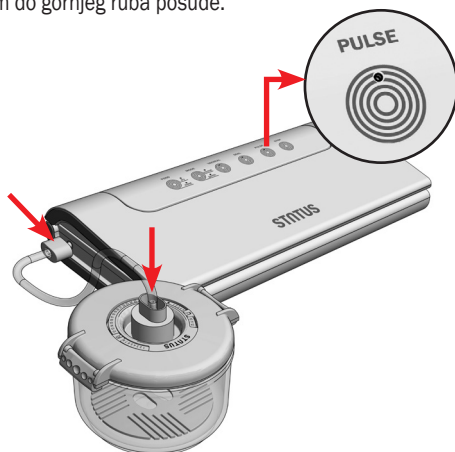
Preporuka: Gotovo sve vrste voća i većinu povrća, svježe meso, gljive i slične namirnice najlakše je vakuumirati tako da ih prije vakuumiranja zamrznete za nekoliko sati. Tako će npr. jagode potpuno sačuvati svoj oblik i izbjegnute ćete opasnost da aparat povuče tekućinu.

2.2.5. VAKUUMIRANJE VAKUUMSKIH POSUDA I POKLOPACA

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

- Zatvorite i zaključajte poklopac aparata pritiskom na rubove (br. 7 na slici 1).
- Ovalni priključak cijevi čvrsto umetnite u otvor na lijevom rubu aparata (br. 13 na slici 1).
- Okrugli nastavak namjestite oko ventila odabrane vakuumske posude.
- Pridržite tipku Pulse. Kad je u posudi postignut unaprijed postavljen podtlak, proces vakuumiranja se automatski zaustavi.

Ukoliko u vakuumskim posudama vakuumirate tekuće namirnice (juhe, umake, i sl.) neka ne sežu više od 1,5 cm do gornjeg ruba posude.



Slika 6: Prikaz vakuumiranja vakuumskih posuda.

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.

Juhe, umaci i tekućine: Ako ih želite spremiti u vrećice, onda ih prije obavezno zamrznite ili ih radije pohranite u Statusovim vakuumskim posudama. Ako se odlučite za vakuumiranje u vrećicama, onda upotrijebite **Gentle** (osjetljivo) vakuumiranje za lakšu kontrolu isisavanja zraka i **Moist** (vlažno) varenje za čvršći var.

Kuhano i sirovo meso (svinjetina, govedina, perad) te ribe: Za najoptimalnije rezultate meso i ribe prije vakuumiranja za nekoliko sati pohranite u zamrzivaču. To će pomoći zadržati sokove i oblik te omogućiti bolje varenje. Upotrijebite **Gentle** (osjetljivo) vakuumiranje za lakšu kontrolu isisavanja zraka i **Moist** (vlažno) varenje za čvršći var.

Ukoliko predzamrzavanje nije moguće, između mesa i vrha vrećice postavite papirnati ubrus. Pazite da ubrus nije na mjestu varenja. Ubrus će tijekom vakuumiranja upiti suvišnu vlagu i sokove.

Upozorenje: Govedina nakon vakuumiranja može izgledati tamnije, ali to ne utječe na njezinu kvalitetu.

Povrće: Povrće je preporučljivo prije vakuumiranja blanširati. Taj proces zaustavlja enzime, štiti od gubitka okusa, boje i promjena strukture tkiva. Vrijeme blanširanja je različito - za špinat, blitvu ili grah je dovoljno 1 do 2 minute, za narezane tikvice, brokulu i ostalo razgranano povrće 3 do 4 minute, te 5 minuta za mrkvu. Po blanširanju uronite povrće u hladnu vodu kako bi zaustavili proces kuhanja. Prije vakuumiranja ga osušite na papirnatom ubrusu. Upotrijebite **Gentle** (osjetljivo) vakuumiranje za lakšu kontrolu isisavanja zraka i **Moist** (vlažno) varenje za čvršći var.

Za višednevno pohranjivanje lisnatog povrća (npr. zelene salate) savjetujemo vakuumske posude s cjedilima. Salata će ostati svježija i hrskava do 2 tjedna u hladnjaku.

Začinsko bilje: Bilje s visokim udjelom eteričnih ulja poput kadulje, timijana, ružmarina i mente nije primjereno za zamrzavanje, nego samo za sušenje. Bosiljak, kopar, peršin i vlasac se ne suše već samo zamrzavaju da ne izgube previše arome. Upotrijebite automatsko vakuumiranje s unaprijed postavljenim načinima **Dry** i **Normal**.

Glijive, sirovi češnjak i sirovi krumpir: Preporučujemo vakuumiranje po postupku ručnog - pulsirajućeg vakuumiranja. Za pravilnu pripremu glijiva (ako je blanširanje potrebno) pročitajte upute u glijivarskim knjigama. Očistite ih na suho, narežite i pohranite u porcijama za jednokratnu upotrebu. Savjetujemo da glijive prije vakuumiranje zamrznete za bar sat vremena. Upotrijebite **Gentle** (osjetljivo) vakuumiranje za lakšu kontrolu isisavanja zraka i **Moist** (vlažno) varenje za čvršći var.

Glijive prije pripreme nemojte odmrzavati, nego ih još zamrznute kuhajte u vreloj, slanoj vodi odnosno ih dodajte direktno u umake ili juhe.

Kava: Ako želite kavu ili druge mljevene namirnice pravilno vakuumsko pohraniti, onda ih položite u vakuumsku vrećicu u originalnoj ambalaži. Ukoliko nemate originalne ambalaže, upotrijebite bilo koju drugu vrećicu koju ćete umetnuti u Statusovu vrećicu. Na taj način ćete spriječiti usisavanje zrna. Upotrijebite automatsko vakuumiranje s unaprijed postavljenim načinima **Dry** i **Normal**.

Odmrzavanje vakuumsko pakiranih namirnica: Namirnice uvijek odmrzavajte u hladnjaku jer ćete tako očuvati njihovu kvalitetu.

4. KORISNI SAVJETI

4.1. ŠTO JE VAKUUM?

Kisik u namirnicama pokrene neželjene kemijske reakcije kojih posljedice su užeglost, neželjena promjena boje, plijesan i bakterijske tvorbe, gubitak okusa,

vitamina i aroma. Pohranjivanje u vakuumu uspori neželjene posljedice, produži rok trajanja te zaštiti kvalitetu.

4.2. ŠTO JE UŽEGLOST USLIJED ZAMRZAVANJA?

Znakovi užeglosti su loš okus mesa, prazan okus povrća, voće bez karakteristične arome. Nastaje kad je ambalaža propusna za zrak (npr. obične PE vrećice) i zamrznuta hrana dođe u kontakt s 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. Voće i povrće izgube vitamine. Masni dijelovi mesa već nakon kraćeg vremena dobiju užegao okus. Meso sadrži velik udio tekućine, zato su negativne posljedice užeglosti još uočljivije. Prepoznati ćete ih po bijelim do sivom-smeđim tragovima.

4.3. DUBINSKI ZAMRZNUTO ILI OHLAĐENO

Prednost dubinskog zamrzavanja je da namirnice u zamrzivaču očuvaju svoju kvalitetu – vitamine, minerale i okus. Uz to se struktura sirovih namirnica na temperaturama između $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ i $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ samo minimalno promijeni. Namirnice treba zamrznuti što brže.

Razlog: Pri sporom zamrzavanju se na namirnicama stvaraju veliki ledeni kristali koji prerastaju stanice namirnica i uzrokuju štetu na strukturi stanica. Pri brzom postupku zamrzavanja se stvaraju mali ledeni kristali koji tkivo namirnice manje oštete. Ukoliko je to moguće, neka budu proizvodi zamrznuti pri konstantnoj

temperaturi (maksimalno $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$). Za zamrzavanje koristite samo namirnice najbolje kvalitete. Neke namirnice je potrebo prethodno blanširati kako pri zamrzavanju odnosno dubokom hlađenju ne bi došlo do neželjenih promjena npr. aktiviranja enzima. Blanširane namirnice je potrebno prije zamrzavanja obavezno ohladiti. Pri pohranjivanju voća kao dodatak upotrijebite šećer jer njime poboljšate postojanost boja i aroma. U zamrzivaču posložite namirnice koliko je moguće na tijesno.

4.4. ODMRZAVANJE I PONOVRNO ZAMRZAVANJE

Odmrzavanje neka bude sporo (najprimjerene je u hladnjaku) i prirodno, „nenasilno“ (ne s vrećicom u vrućoj vodi ili mikrovalnoj pećnici). Posebno pažljivi budite pri odmrzavanju peradi. Kad se namirnice jednom odmrznu, nemojte ih ponovno zamrzavati. Pri ponovnom

zamrzavanju nastanu mehanička oštećenja i poveća se mogućnost kvarenja. Razgrade se okus, boja i aroma. Mikroorganizmi (bakterije, plijesan) se brže šire. Ponovno zamrzavanje ne uništi takvih posljedica.

4.5. KUHANJE SOUS VIDE

Kuhanje Sous Vide je tehnika kuhanja, pri kojoj hranu kuhamo vakuumski zatvorenu u vrećicama u vrućoj vodi. Tehnika Sous Vide omogućuje vrhunski okus hrane u domaćoj kuhinji. Ujedno namirnice optimalno zadrže svoj prirodan okus, boju i teksturu.

Najbolje vrećice za Sous Vide kuhanje su one koje

imaju idealnu kombinaciju materijala (nepropusni poliamid i za kontakt s hranom primjeren polietilen) i kod kojih je debljina materijala optimalna. Statusove vrećice ispunjavaju oba uvjeta.

Hranu za Sous Vide kuhanje možete začiniti već prije zamrzavanja.

4.6. JEDRENJE, KAMPIRANJE I PIKNICI

Vakuumsko pohranjivanje je primjereno i za piknike, plovila i kampiranja. Namirnice, oprema i dokumenti tako ostanu suhi i zaštićeni. Vakuumsko možete pohraniti baterije, mobitele i fotoaparate.

Vakuumsko pohranjivanje sprječava međusobno miješanje mirisa te usporava kvarenje uslijed vlage što je posebno važno u malim prostorima.

5. ZAŠTO SU STATUSOVE VREĆICE MEĐU NAJBOLJIMA NA SVIJETU?

Statusove vakuumске vrećice, koje možete dokupiti na www.status-trgovina.hr, su nepropusne, dvoslojne, neškodljive za namirnice, neutralne na okus i miris, primjerene za višekratnu upotrebu, bez BPA i primjerene za Sous Vide kuhanje.

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.

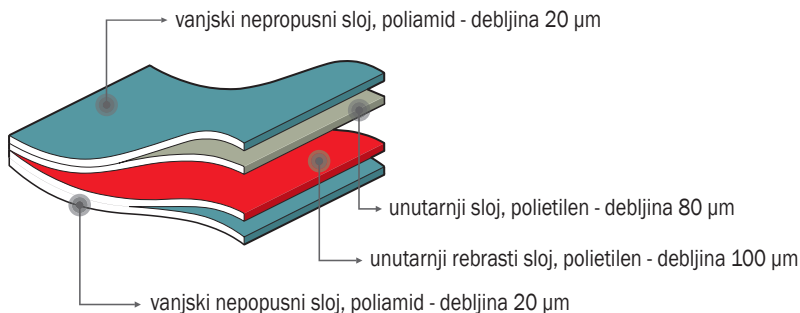
Debljina vrećice; Statusove vrećice se sastoje od 100 µm glatke folije i 120 µm rebraste profilirane folije. Rebrasti profil u cik-cak uzorku omogućuje učinkovito odstranjivanje zraka iz vrećice.

Kombinacija materijala; Statusove vrećice su iz poliamida (PA) i polietilena (PE), od kojih svaki ima svoju funkciju pri kvalitetnom vakuumiranju. Poliamid u vanjskim slojevima garantira nepropusnost kisika, što znači kvalitetnije pohranjene namirnice. U usporedbi s konkurentskim markama, imaju Statusove vrećice najdeblji sloj poliamida PA (20 odnosno 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. Pri tanjim vrećicama se često dešava da su početni ciklusi zadovoljivi, a kasnije ni kvalitetni aparati ne mogu postići dostatan podtlak.

Statusove vakuumске vrećice i folija u roli su primjerene za upotrebu sa svim markama vakuumskih aparata.

SASTAV VREĆICE



FOLIJE U ROLI I VREĆICE ZA VAKUUMIRANJE

| | |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Folija u roli | četveroslojna folija (PA/PE) <ul style="list-style-type: none">• dužina 3000 mm x širina 200 mm, 4-dijelni set• dužina 3000 mm x širina 280 mm, 3-dijelni set• dužina 3000 mm x širina 120 mm (za salame), 5-dijelni set |
| Vrećice | četveroslojna folija (PA/PE) <ul style="list-style-type: none">• dužina 280 mm x širina 200 mm, 40-dijelni set i 100-dijelni set• dužina 360 mm x širina 280 mm, 25-dijelni set i 100-dijelni set• dužina 550 mm x širina 120 mm (za salame), 30-dijelni set i 100-dijelni set |
| Debljina folije | 100 µm (gladak, neprofiliran sloj) / 120 µm (nazubljen, profiliran sloj) |
| Kvaliteta folije | nepropusna, dvoslojna, po namirnice besprijekorna, 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 ZAMRZIVAČU 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 zrnju | 6-9 mjeseci | 18-27 mjeseci |
| Mljevena kava | 6 mjeseci | 12-34 mjeseca |
| Kruh/peciva | 6-12 mjeseci | 18-36 mjeseci |

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

7. SAVJETI PRI POTEŠKOĆAMA U DJELOVANJU

| SMETNJE PRILIKOM DJELOVANJA: | POMOĆ: |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aparat ne reagira na aktiviranje tipki. | <ul style="list-style-type: none"> • Provjerite ako je priključni kabel neoštećen i ako je utikač u utičnici. • Provjerite napetost mreže ispitivačem toka struje ili priključite na istu utičnicu drugi električni aparat. |
| Poklopac se ne može zaključati. | <ul style="list-style-type: none"> • Uvjerite se da ste odstranili zaštitu kao što je opisano u točki 2.2. |
| Aparat je usisao tekućinu. | <ul style="list-style-type: none"> • Prekinite sve procese s tipkom Stop. Odstranite posudicu za tekućinu iz vakuumskog kanala te ju očistite i osušite. Nastavite vakuumirati. |
| Pritisnuli ste pogrešnu tipku. | <ul style="list-style-type: none"> • Pritisnite tipku Stop da zaustavite sve radne procese. Počnite postupak ispočetka. |
| Zrak ostaje u vrećici. | <ul style="list-style-type: none"> • Uvjerite se da ste cijeli otvoreni rub vakuumske vrećice položili u sredinu vakuumskog kanala. • Uvjerite se da koristite vakuumske vrećice debljine bar 100/120 µm. • Uvjerite se da je vrećica besprijekorna – nema nikakvih oštećenja. Test: Zavarite vrećicu te ju potopite u vodu. Na oštećenim dijelovima će se pojaviti mjehurići zraka. • Uvjerite se da je zavareni rub vrećice, koji ste sami izradili iz role, pravilan. • Ne režite foliju u roli uzdužno da bi napravili uže vrećice jer time poremetite raspored profiliranog uzorka, zato ne možete učinkovito odstraniti zrak iz vrećice. • Provjerite da u aparat nije uključen priključak za vakuumiranje posuda. |
| Vrećica gubi vakuum. | <ul style="list-style-type: none"> • Provjerite ako su brtve aparata čiste i bez ostataka hrane te da su čvrsto na svom mjestu. • Uvjerite se da rub vrećice nije naboran, mastan ili vlažan odnosno da na njemu nema ostataka hrane. Otvorite vrećicu, očistite ju i ponovno zavakuimirajte. • Provjerite cijelu vrećicu. Namirnice s oštrim rubom (npr. kosti) obložite papirnatim ubrusom. |
| Vrećica se topi i ne da se u potpunosti zavariti. | <ul style="list-style-type: none"> • Provjerite ako je unutrašnjost vrećice na mjestu varenja čista – ne smije biti masna, mokra ili vlažna. • Provjerite debljinu vakuumske vrećice. Savjetujemo vam da koristite vakuumske vrećice debljine najmanje 100 µm u glatkom, neprofiliranom sloju i 120 µm u rebrastom sloju. Debljina profilirane folije mora biti obavezno više od 0,2 mm. |
| Aparat vrećicu zavari nekoliko puta (do 5), a nakon toga više ne može postići pravog vakuuma. | <ul style="list-style-type: none"> • Savjetujemo da za vakuumiranje koristite vakuumske vrećice debljine bar 100/120 µm. Na tržištu ih je puno, ali obratite pažnju na njihovu kvalitetu. Ukoliko ne možete utvrditi debljine folije, onda vam savjetujemo da koristite originalne Statusove vrećice i folije u roli koje odgovaraju navedenim kriterijima. |
| Posude ne zadržavaju vakuum. | <ul style="list-style-type: none"> • Provjerite ako je brtva posude čista i na pravom mjestu. • Provjerite ako je ventil posude čist i suh. Po potrebi ga rastavite, očistite i ponovno umetnite. |
| Aparat ne vakuumira posuda. | <ul style="list-style-type: none"> • Provjerite ako je poklopac aparata zaključan. • Provjerite ako je cjevčica s priključkom za vakuumiranje posuda pravilno umetnuta; prikaz na slici 6. |

8. GARANCIJA

Za Statusov vakuumski aparat STATUS HV100 jamčimo **dvije godine** garancije od dana kupovine.

Obaveza vrijedi od dana kupovine i ne pokriva pravo do uvažavanja garancije ukoliko dođe do kvara uslijed nepoštivanja uputa za upotrebu, održavanja i čišćenja, odnosno ukoliko dođe do kvara zbog nepravilne upotrebe ili upotrebe za druge namjene od predviđenih. Za korištenje garancije je potrebno obavezno priložiti račun, zato ga sačuvajte.

Ukoliko se pojave bilo kakva pitanja u vezi djelovanja

aparata, servisa, ostvarivanja garancije ili komentari, nas kontaktirate na:

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

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

Više informacija možete pronaći i na internetskoj stranici www.status-trgovina.hr.

9. IZJAVA O SUKLADNOSTI

a.) Direktiva o stavljanju na raspolaganje na tržištu električne opreme namijenjene za uporabu unutar određenih naponskih granica:

LVD DIREKTIVA 2014/35/EU EUROPSKOG PARLAMENTA I VIJEĆA

b.) Direktiva o elektromagnetski kompatibilnosti:

EMC DIREKTIVA 2014/30/EU EUROPSKOG PARLAMENTA I VIJEĆA

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.



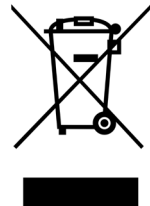
10. INFORMACIJA O PRAVILNOM ODSTRANJIVANJU PROIZVODA U SKLADU S OEE0

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

- Direktiva 2012/19/EU Europskog parlamenta i vijeća o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEE0)
- Direktiva 2011/65/EU Europskog parlamenta i vijeća o ograničenju uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi

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

14 mjesta.



Oznaka na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označava da po isteku njegovog životnog vijeka s njim nije dozvoljeno ravnati kao s 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 sprječava negativne posljedice zagađenja okoline i nastanka opasnosti po zdravlje do kojih može

doći zbog neodgovarajućeg odstranjivanja proizvoda. Pored toga takvo odstranjivanje omogućava ponovnu preradu materijala iz kojega je proizvod izrađen i na taj način energetska i sirovinska ušteda. 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 HV100 je otisnut na garancijskom listu, kojeg ste dobili prilikom kupovine.

11. STATUS HV100 SET

Komplet uključuje:

- STATUS HV100 aparat za vakuumiranje i varenje
- 5 vrećica za vakuumiranje, dim. 200 x 280 mm
- 1 priključak za vakuumiranje posuda
- 1 nož za rezanje folije
- 1 upute za upotrebu

