

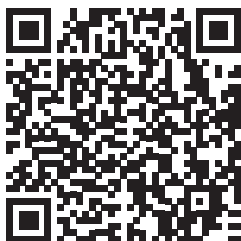
STATUS SOLID 300

POLUPROFESIONALNI APARAT ZA VAKUUMIRANJE I VARENJE

UPUTE ZA UPOTREBU

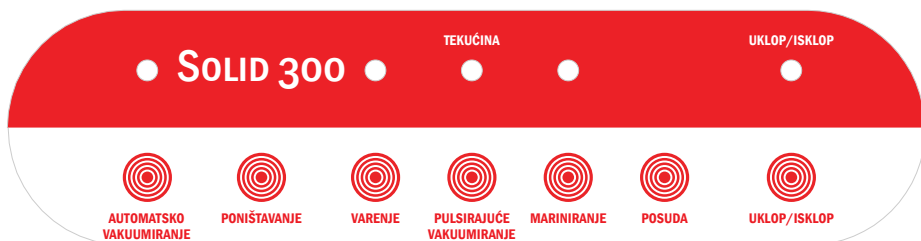
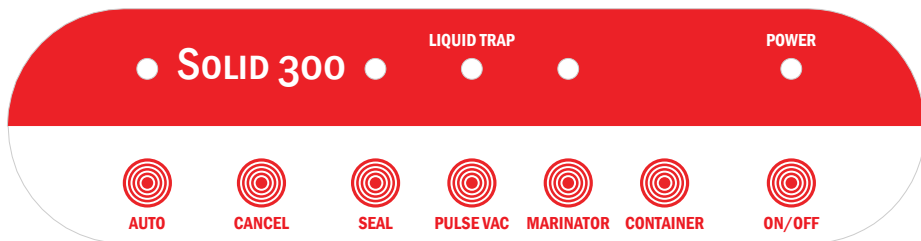


Video upute



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 maksimal-

noj temperaturi +40 °C. Više relativne vlage su dozvoljene pri nižoj temperaturi okoliša (npr. 90 % pri +20 °C).

Ako aparat nije aktivan više od 5 minuta, onda se isključi. Ponovno ga uključite pritiskom na tipku On/Off.

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. 15 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.) Aparat mogu koristiti djeca od 8. godina starosti pa na više i osobe

sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom odgovorne osobe za njihovu sigurnost ili ako im ona daje potrebne upute za rad s uređajem na siguran način te ako razumiju moguće opasnosti.

h.) Djeca se ne smiju igrati s aparatom. Djeca ne smiju čistiti ni održavati aparat bez nadzora.

i.) Garancija gubi važnost ukoliko:

- aparat proba popraviti neovlaštena i nestručna osoba,
- koristite aparat za druge namjene od predviđenih,
- ne poštujete sigurnosne propise i upute za upotrebu.

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

1.3. VREMENSKI PRIKAZ DJELOVANJA

Za pravilno djelovanje aparata, među pojedinačnim ciklusima varenja ili vakuumiranja mora proći najmanje 120 sekundi. Ako procesi slijede prebrzo jedan za drugim, onda se aparat

automatski zaustavi. Pričekajte da se aparat ohladi (približno 45 minuta), nakon toga možete normalno nastaviti s radom. Aparata tijekom hlađenja nemojte isključivati iz električne mreže.

1.4. 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 uranjati u vodu ili prati pod mlazom vode. Sredstva za čišćenje nikada ne špricajte direktno po unutrašnjoj ili vanjskoj strani aparata.
- c.) Aparat mora biti uvijek potpuno suh prije upotrebe.
- d.) Traka za varenje ima teflonsku zaštitu. Moguće ostatke folije odstranite mekanom krpom.
- e.) Čišćenje teflonske zaštite je dozvoljeno samo kad je aparat ohlađen. Ni u kojem slučaju ne koristite oštih predmeta za odstranjivanje folije.
- f.) Ne zaključavajte poklopca kad aparat nije u upotrebi. Tako ćete produžiti životni vijek brtvi.

1.5. OPĆE INFORMACIJE

Status Solid 300 je poluprofesionalni aparat za vakuumiranje namirnica u vakuumskim vrećicama, Statusovim (gastro) vakuumskim posudama, vakuumskom vrču ili u posudama zatvorenim s univerzalnim vakuumskim poklopcima. Idealan je za manje profesionalne kuhinje i zahtjevna kućanstva.

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.

Spomenuti treba i finansijsku uštedu. Uštedite kupnjom većih pakiranja namirnica koje podijelite na manje porcije te pohranite u vakuumu. Rasporedite ih po obrocima te ih zavakuimirane spremite u hladnjaku ili u zamrzivaču za duže vrijeme.

Upotreba aparata je jednostavna i učinkovita. Pohranjivanje u vakuumu je sasvim prirodno i zdravo, hrana je duže svježija, a vi uštedite vrijeme i novac.

Status Solid 300 je razvijen i proizveden u poduzeću Status d. o. o. Metlika. Serijski broj aparata se nalazi na tehničkoj naljepnici svakog aparata.

Prije prve upotrebe pažljivo pročitajte upute za upotrebu te se ih pridržavajte pri upotrebi aparata.

Ukoliko se pojavi bilo kakvo pitanje, mišljenje ili komentar, nas nazovite ili nam pišite.

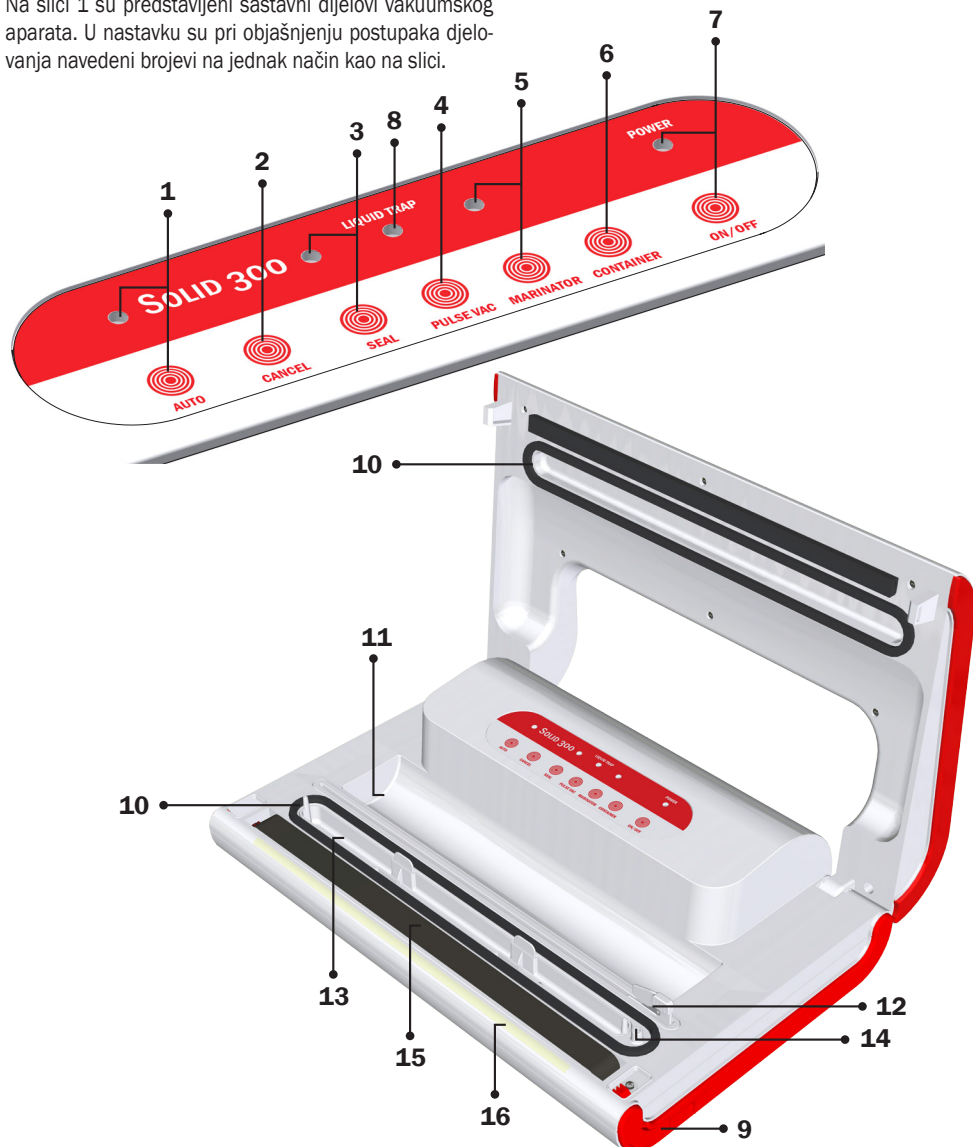
Za više informacija posjetite našu internetsku stranicu www.status-trgovina.hr. Na www.status-trgovina.hr/baza-znanja/ dostupne ove upute u elektronskom obliku.

1.6. TEHNIČKI PODACI

Mjere	dužina: 416 mm širina: 265 mm visina: 118 mm
Težina	5,13 kg
Materijal	ABS plastika (kućište)
Pumpa	dupla pumpa
Vakuumaska snaga	do -800 mbar
Motor	230 V ~, 50 Hz Automatsko isključivanje u slučaju pregrijavanja.
Transformator	230 V~, 50 Hz / 16 V~, 5.7 A (91 VA) Automatsko isključivanje u slučaju pregrijavanja.
Volumen pumpanja	22 litre/ minutu
Upravljanje	elektronsko
Dužina trake za varenje	dupla traka za varenje dužine 300 mm
Nazivna snaga, napon i frekvencija aparata	400 W, 230-240 V~, 50 Hz

1.7. SASTAVNI DIJELOVI I FUNKCIJSKE TIPKE

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



Slika 1: Status Solid 300 s označenim sastavnim dijelovima.

FUNKCIJSKE TIPKE

- 1. Auto (avtomatski način vakuumiranja)**
Aparat automatski zavakuumira i zavari vrećicu na unaprijed postavljen podtlak. Lampica Auto svijetli dok radi pumpa. Proces je gotov kad lampice Auto i Seal ugase.

2.	Cancel (prekidanje) Za prekidanje bilo kojeg aktivnog procesa.
3.	Seal (varenje) Koristi se u dva slučaja: <ul style="list-style-type: none"> • Za izradu vrećice iz folije u roli. • Kod ručnog (pulsirajućeg) procesa vakuumiranja. Proces je gotov kad ugasi lampica Seal.
4.	Pulse Vac (ručni način vakuumiranja) Vakuumska pumpa radi dok pritisćete tipku Pulse Vac. Postupak možete ponavljati dok ne postignete željenu količinu podtlaka u vrećici. Na kraju vrećicu zavarite pritiskom na tipku Seal. Proces je gotov kad svjetlo Seal ugasi.
5.	Marinator (mariniranje) Početak automatiziranog, 18-minutnog procesa mariniranja u vakuumskoj posudi. Proces je gotov kad lampica Marinator ugasi. Vakuumsku posudu i priključak za mariniranje (Provac 360 marinator set) je potrebno dokupiti.
6.	Container (vakuumiranje posude) Aparat automatski zavakuumira Statusova vakuumska pomagala (vakuumske posude, univerzalne poklopce, vrč ili čepove za boce) na unaprijed postavljen podtlak. Priključak za vakuumiranje je uključen pri kupnji.
7.	On/Off Uključivanje i isključivanje aparata. Lampica ugasi kad aparat isključite.
8.	Liquid Trap (upozorenje za tekućinu) Lampica zasvijetli ako aparat tijekom vakuumiranja povuče tekućinu iz vakuumske vrećice u vakuumski kanal. Prije nego nastavite s vakuumiranjem, slijedite postupku u razdjelu 2.4.1.
SESTAVNI DIJELOVI	
9.	Mehanizem za odabir načina zaključavanja i tipke za otključavanje poklopca <ul style="list-style-type: none"> • Položaj sa zaključavanjem: koristi se za varenje (Seal) i ručno (Pulse Vac) vakuumiranje. Prije početka procesa obavezno zaključajte poklopac pritiskom na lijevi i desni rub poklopca. Na kraju procesa otključajte poklopac pritiskom na tipke (br. 9 na slici 1). • Položaj bez zaključavanja: koristi se za automatsko vakuumiranje. Nakon pritiska na tipku Auto pritisnite i zadržite na sredini ruba poklopca dok ne primijetite promjene u vrećici.
10.	Brtve Brtve za vakuumiranje i brtve za varenje.
11.	Kanal za foliju u roli
12.	Kanal za integrirani nož za rezanje folije
13.	Vakuumski kanal sa senzorom za tekućinu Ako tekućina dospije u vakuumski kanal, zasvijetli lampica Liquid Trap i aparat se zaustavi. Očistite vakuumski kanal po postupku opisanom u razdjelu 2.4.1. i nastavite vakuumirati.
14.	Otvor za priključak za vakuumiranje Statusovih vakuumskih posuda i posude za mariniranje
15.	Dupla traka za varenje Prekrivena je teflonskom trakom i duplo zavari vrećicu.
16.	Status Stiki™ Ljepljiva traka za višekratnu upotrebu koja olakša namještanje vrećice u vakuumski kanal i omogućuje optimalno iskorištenje vrećice. U kompletu je 5 Status Stiki traka.

2. UPOTREBA

2.1. OPĆE UPUTE

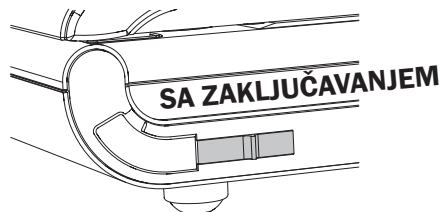
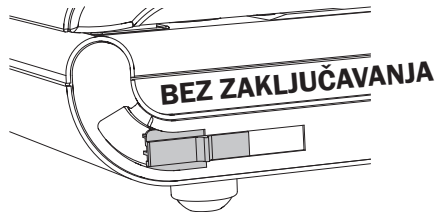
- Kad aparat izvadite iz ambalaže, provjerite ako ima sve sastavne dijelove te ako je stanje aparata i pripadajućih dijelova besprijekorno.
- Prije prve upotrebe obavezno pročitajte upute za upotrebu.**
- Aparat položite na ravnu, glatku površinu na kojoj je dovoljno prostora za pakiranje namirnica u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

2.1.1. MEHANIZAM ZA ODABIR NAČINA ZAKLJUČAVANJA

Mehanizam možete namjestiti u dvije pozicije:

- Položaj bez zaključavanja se koristi kod automatskog vakuumiranja.** Na početku procesa morate pritisnuti na sredini ruba poklopca dok ne primijetite promjenu u vrećici.
- Položaj sa zaključavanjem se koristi kod ručnog vakuumiranja i kad samo varite vrećicu.** Prije početka procesa obavezno zaključajte aparat pritiskom na lijevi i desni rub poklopca. Na kraju procesa otključajte poklopac pritiskom na tipke za otključavanje sa strane (br. 9 na slici 1).

Mehanizam preklapite u način bez zaključavanja tako da pritisnete tipke i pomaknete pločice prema sebi. Za preklapanje u način sa zaključavanjem pomaknite pločice natrag.



Slika 2: Mehanizam za odabir načina zaključavanja.

2.2. PRIPREMA APARATA ZA UPOTREBU

2.2.1. NALIJEPISTE STATUS STIKI

- Površinu, gdje će biti nalijepljen Status Stiki, očistite alkoholom ili acetonom.
- Odljepite jednu stranu dvostrano ljepljive trake Status Stiki i nalijepite ju na očišćenu površinu. Prstom snažno pritisnite, da se traka dobro zalijepi na aparat.
- Odstranite još gornji dio ljepljive trake i Stiki je spreman za upotrebu.
- Tijekom vakuumiranja, vakuumska vrećica ostaje fiksirana na Stiki ljepljivoj traci.
- Odstranjivanje: Kad se Stiki uprlja i više ne drži vakuumske vrećice, odstranite ga i zalijepite novu traku prema gornjim uputama. Stiki ne ostavlja tragove na vakuumskom aparatu.



Slika 3: Status Stiki zalijepite na kućište vakuumskog aparata ispod trake za varenje.

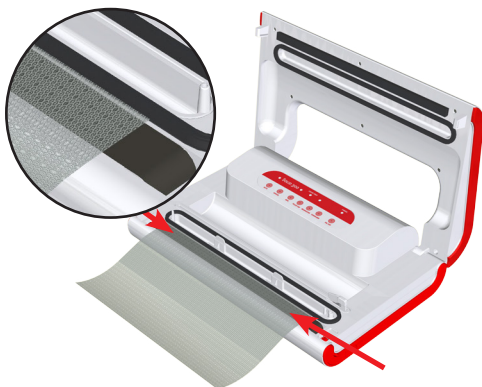
2.2.2. UKLUČITE VAKUUMSKI APARAT

Aparat uključite pritiskom na tipku On/Off (br. 7 na slici 1). Lampica Power mora svijetliti.

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

Mehanizam za zaključavanje preklopite u položaj sa zaključavanjem kao što je opisano u razdjelu 2.1.1.

- Odredite odgovarajuću dužinu folije tako da dužini namirnice dodate još nekoliko centimetara.
- Foliju odrežite s integriranim nožem.
- Rub folije položite preko trake za varenje do brtve (slika 4).
- Zatvorite poklopac te ga zaključajte pritiskom na lijevi i desni rub poklopca.
- Pritisnite tipku Seal. Lampica Seal treperi tijekom procesa varenja. Za nekoliko trenutaka se upali i vakuumska pumpa koja dodatno stisne poklopac za bolji var.
- Vrećica je zavarena kad lampica Seal ugasi. Otključajte aparat i dignite poklopac.



Slika 4: Za varenje vrećicu namjestite preko trake za varenje do crne brtve.

2.4. AUTOMATSKO VAKUUMIRANJE – TIPKA AUTO: VAKUUMIRANJE ČVRSTIH I SUHIH NAMIRNICA (SUHOMESNATI PROIZVODI, TVRDI SIREVI, ORAŠČICI I SL.)

Mehanizam za zaključavanje preklopite u položaj bez zaključavanja kao što je opisano u razdjelu 2.1.1.

- Namirnice umetnite u vrećicu. Vrećica mora biti nekoliko centimetara duža od namirnice koju želite vakuumirati.
- Otvoreni rub vrećice namjestite u sredinu vakuuskog kanala među brtve. Zalijepite ju na ljepljivu traku Status Stiki tako da tijekom vakuumiranja ostane na mjestu i bez pregiba.
- Zatvorite poklopac i pritisnite tipku Auto. Pritisnite i zadržite poklopac na sredini donjeg ruba dok ne primijetite promjene u vrećici. Lampica Auto svijetli dok pumpa radi.
- Kad aparat preklopi na varenje, treperi lampica Seal. Vrećica je zavakuumirana i zavarena duplim varom kad lampica Seal ugasi.
- Otvorite poklopac i odlijepite vrećicu sa Status Stiki trake.



Slika 5: Pri vakuumiranju namjestite otvoreni rub vrećice u sredinu vakuuskog kanala.

Preporuka: Pri vakuumiranju masnih suhomesna-

2.4.1. 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 Cancel. Ukoliko postupka niste pravovremeno zaustavili i tekućina je ušla u vakuumski kanal, aparat se automatski zaustavi i zasvijetli lampica Liquid trap. Slijedite ovom postupku:

- Otvorite poklopac. Posudicu u vakuumskom kanalu (br. 13 na slici 1) podignite ravno prema gore.
- Tekućinu izlijte i posudicu u cijelosti dobro obrišite. Po potrebi očistite i osušite vakuumski kanal ispod posudice.
- Posudicu namjestite nazad i nastavite vakuumirati.



Slika 6: Ako tekućina uđe u vakuumski kanal, podignite posudicu ravno prema gore, izlijte tekućinu te dobro osušite posudicu.

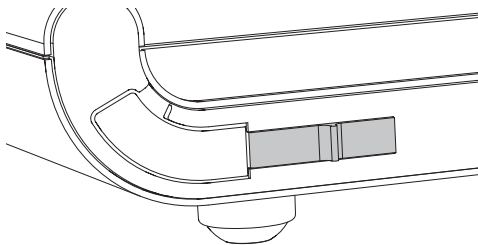
2.5. RUČNO VAKUUMIRANJE - TIPKA PULSE VAC: VAKUUMIRANJE OSJETLIVIH I VLAŽNIH NAMIRNICA (SVJEŽE MESO, RIBE, POVRĆE, VOĆE, PECIVO, MEKANI SIREVI)

Pulsirajuće vakuumiranje vam omogućuje da postepeno izvlačite zrak iz vrećice. Pumpa djeluje samo dok pritisćete tipku Pulse Vac. S više uzastopnih pritisaka možete vrlo precizno zavakuimirati čak i najosjetljivije namirnice.

Mehanizam za zaključavanje preklopite u položaj sa zaključavanjem kao što je opisano u razdjelu 2.1.1. i prikazano na slici 7.

- Namirnicu umetnite u vrećicu. Vrećica mora biti nekoliko centimetara duža od namirnice.
- Otvoreni rub vrećice namjestite u vakuumski kanal među brtve. Zalijepite ju na Status Stiki tako da tijekom vakuumiranja ostane na mjestu i bez pregljba.
- Zatvorite poklopac te ga zaključajte pritiskom na lijevi i desni rub.
- Vakuimirajte pritiskanjem na tipku Pulse Vac sve dok ne procijenite da je izvučeno dovoljno zraka iz vrećice.
- Vrećicu zavarite pritiskom na tipku Seal. Tijekom varenja treperi lampica Seal. Za bolje prljanjanje poklopca, se za nekoliko sekundi aktivira i vakuumska pumpa.

- Proces je gotov kad lampica Seal ugasi. Za otvaranje poklopca pritisnite tipke za otključavanje sa strane (br. 9 na slici 1). Otvorite poklopac i odlijepite vrećicu sa Status Stiki trake.



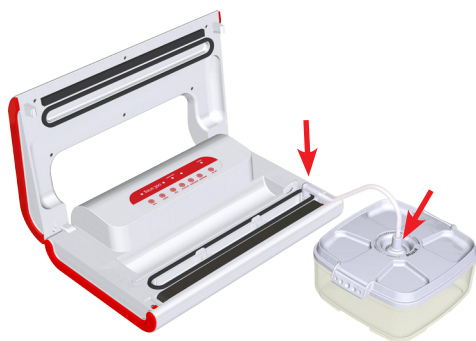
Slika 7: Tijekom vakuumiranja s ručnom funkcijom mora biti mehanizam za odabir zaključavanja u poziciji koja omogućuje zaključavanje.

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

2.6. MARINIRANJE – TIPKA MARINATOR: KOMPATIBILNO S PROVAC 360 SETOM ZA MARINIRANJE (NIJE UKLJUČEN PRI KUPNJI APARATA)

Proces mariniranja je u vakuumu brži jer vakuum otvara pore namirnica i omogućava da se marinada brže i dublje upije u namirnicu. Program se sastoji od 5 ciklusa vakuumiranja i popuštanja vakuuma. Na taj način u 18 minuta postignete jednak učinak kao s klasičnim mariniranjem nekoliko sati. Program je potpuno automatiziran.

- Priključak namjestite na otvor na krajnjoj desnoj strani vakuumnog kanala (br. 14 na slici 1).
- Povežite ga s posudom za mariniranje (slika 8).
- Pritisnite tipku Marinator za početak procesa mariniranja. Lampica Marinator treperi dok je proces aktivan.
- Mariniranje je gotovo kad lampica Marinator ugasi.



Slika 8: Proces mariniranja.

2.7. VAKUUMIRANJE VAKUUMSKIH POMAGALA – TIPKA CONTAINER (ZA GASTRO POSUDE, POSUDE ZA KUĆANSTVA, UNIVERZALNE POKLOPCE, VRČ I ČEPOVE ZA VINO)

Osnovna oprema aparata uključuje priključak za vakuumiranje Statusovih vakuumskih pomagala.

- Priključak namjestite na otvor na krajnjoj desnoj strani vakuumnog kanala (br. 14 na slici 1).
- Širi dio priključka namjestite i zadržite oko ventila odabrane vakuumske posude kao što je prikazano na slici 9.
- Pritisnite tipku Container. 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 9: Vakuumiranje vakuumske posude.

3. PRAKTIČNI SAVJETI ZA VAKUUMIRANJE

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

Juhe, umaci i tekućine: Ako ih želite spremite u vrećice, onda ih prije obavezno zamrznite. Tekućine radije pohranite u Statusovim vakuumskim posudama.

Kuhano i sirovo meso te ribe: Za najoptimalnije rezultate preporučamo da meso i ribe prije vakuumiranja za nekoliko sati zamrznete. Tako će zadržati sokove i oblik, a vrećica će biti kvalitetnije zavarena. Ukoliko predzamrzavanje nije moguće, između namirnice 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 prije zamrzavanja blanširajte. Blanširanje zaustavi enzime, štiti od gubitka okusa i boje te promjene strukture tkiva. Za špinat, blitvu ili grah su dovoljne 1 do 2 minute blanširanja, za narezane tikvice, brokulu i ostalo razgranano povrće 3 do 4 minute, te 5 minuta za mrkvu. Nakon blanširanja uronite povrće u hladnu vodu kako bi zaustavili proces kuhanja. Prije vakuumiranja ga osušite na papirnatom ubrusu.

Za pohranjivanje lisnatog povrća (npr. zelene salate) u hladnjaku na nekoliko dana, preporučamo vakuumske

posude s cjedilima. Salata će ostati svježija i hrskava do 2 tjedna.

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.

Gljive, sirovi češnjak i sirovi krumpir: Preporučujemo vakuumiranje po postupku ručnog - pulsirajućeg vakuumiranja. Za pravilnu pripremu gljiva pročitajte upute u gljivarskim knjigama. Gljive očistite s četkicom te ih narežite i zapakirajte po porcijama. Savjetujemo da gljive prije vakuumiranje zamrznete za bar sat vremena. Gljive prije pripreme ne odmrzavajte, nego ih još zamrznute kuhajte u slanoj vreloj vodi odnosno ih dodajte direktno u umake ili juhe.

Kava: Ako želite kavu ili druge mljevene namirnice pravilno zavakuumirati, onda ih u vakuumsku vrećicu položite u originalnoj ambalaži. Ukoliko nemate originalne ambalaže, upotrijebite bilo koju drugu vrećicu te ju umetnite u Statusovu vrećicu. Na taj način spriječite usisavanje zrna.

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, promjena boje, plijesan i bakterijske tvorbe, gubitak okusa, vitamina

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

4.2. ŠTO JE UŽEGLOST USLIJED ZAMRZAVANJA?

Znakovi užeglosti su loš okus mesa, prazan okus povrća i voće bez pravog okusa. 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 isušuju. Kroz nastale porozne pukotine prodire kisik i pokreće oksidaciju. Posljedice su gubitak

arome i svježeg okusa. Užglost prepoznajete po bijelim do sivo-smeđim tragovima na namirnicama.

4.3. DUBOKO ZAMRZNUTO ILI OHLAĐENO

Prednost dubokog zamrzavanja je da namirnice u zamrzivaču očuvaju svoju kvalitetu – vitamine, minerale i okus. Uz to se struktura sirovih namirnica na temperaturama između -30 °C i -40 °C samo minimalno promijeni. Namirnice treba zamrznuti što brže. Naime, pri sporom zamrzavanju se na namirnicama stvaraju veliki ledeni kristali koji prerastaju stanice namirnica i oštete strukturu stanica. Pri brzom postupku zamrzavanja se stvaraju mali ledeni kristali koji tkivo namirnice manje oštete. Ukoliko je to moguće, neka budu proizvo-

di zamrznuti pri konstantnoj temperaturi (maksimalno -18 °C). Neke namirnice je potrebo prethodno blanširati kako pri zamrzavanju odnosno dubokom hlađenju ne bi došlo do neželjenih promjena (aktiviranja enzima). Blanširane namirnice prije zamrzavanja obavezno ohladite. 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 PONOVO ZAMRZAVANJE

Odmrzavanje neka bude sporo (najprimjerene je u hladnjaku) i prirodno. Ne odmrzavajte „silom“ (npr. u vrućoj vodi ili mikrovalnoj pećnici). Kad se namirnica jednom odmrznu, ne zamrzavajte ih ponovno. Pri ponovnom zamrzavanju nastanu mehanička oštećenja

i povećava se mogućnost kvarenja. Razgrade se okus, boja i arome. Mikroorganizmi (bakterije, plijesan) se brže šire, a ponovno zamrzavanje ne uništi tih posljedica. Zato je preporučljivo da odmrznute namirnice što prije upotrijebite.

4.5. KUHANJE SOUS VIDE

Kuhanje Sous vide je tehnika kuhanja, pri kojoj hranu kuhate u vakuumsko zatvorenim vrećicama, potopljenim u vrućoj vodi. Tehnika Sous Vide omogućuje vrhunski okus hrane u domaćoj kuhinji jer namirnice optimalno zadrže svoj prirodan okus, boju i teksturu. Namirnice za Sous Vide kuhanje možete začiniti već

prije vakuumiranja. 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.

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. Vakuimirati možete i baterije, mobitele te fotoaparate da se ne smoče.

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

5. ZAŠTO KORISTITI STATUSOVE VAKUUMSKE VREĆICE I FOLIJE U ROLI?

Statusove vakuumске vrećice 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.

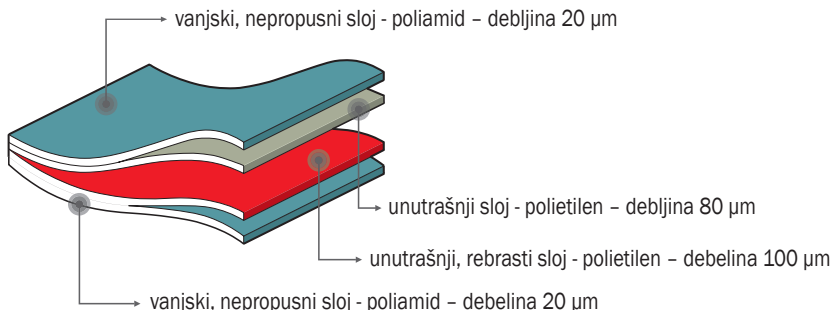
Debljina vrećice: Statusove vrećice se sastoje od 100 µm glatke folije i 120 µm rebraste folije. Rebrasti profil u cik-cak uzorku omogućuje učinkovito odstranjivanje zraka iz vrećice.

Kombinacija materijala: Statusove vrećice se sastoje od poliamida (PA) i polietilena (PE), od kojih svaki ima svoju funkciju pri kvalitetnom vakuumiranju. Poliamid u vanjskim slojevima garantira nepropusnost kisika, što znači kvalitetno pohranjene namirnice. U usporedbi s konkurentskim markama, imaju Statusove vrećice najdeblji sloj poliamida PA (20 odnosno 30 µm).

Visina i kompaktnost 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, 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 VAKUUMSKE VREĆICE STATUS



SETOVI FOLIJA U ROLI I VREĆICA 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 • dužina 3000 mm x širina 350 mm, 3-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 • dužina 400 mm x širina 350 mm, 25-dijelni set i 100-dijelni set
Debljina folije	100 µm (gladak, neprofiliran sloj) i 120 µm (rebrasti, profiliran sloj)
Kvaliteta folije	Nepropusna, dvoslojna, neškodljiva za namirnice, neutralnog okusa i mirisa, primjerena za višekratnu upotrebu, primjerena za mikrovalnu 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 prije vakuumiranja primjereno ohladite.

6.2. POHRANJIVANJE NAMIRNICA U ZAMRZIVAČU

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 naveden približan rok trajanja, jer on ovisi o početnom stanju (svježini) i načinu pripreme namirnica. Proizlazi iz pohranjivanja 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 aparat priključen u električnu mrežu i uključen. • Provjerite napetost mreže ispitivačem toka struje ili priključite na istu utičnicu drugi električni aparat. • Provjerite ako je priključni kabel neoštećen.
Aparat je uključen, ali pumpa ne radi.	<ul style="list-style-type: none"> • Elektromotor se je ugasio zbog pregrijavanja. Pričekajte 45 minuta da se aparat ohladi. Za to vrijeme ga ne isključujte iz električne mreže.
Sve lampice (osim Power) trepere.	<ul style="list-style-type: none"> • Traka za varenje se pregrijala. Pričekajte 45 minuta da se aparat ohladi. Za to vrijeme ga ne isključujte iz električne mreže.
Aparat se ne može zaključati.	<ul style="list-style-type: none"> • Mehanizam za odabir načina zaključavanja preklopite u položaj koji omogućuje zaključavanje kao što je opisano u razdjelu 2.1.1.
Pritisnuli ste pogrešnu tipku.	<ul style="list-style-type: none"> • Pritisnite tipku Cancel da zaustavite sve aktivne procese. Počnite postupak ispočetka.
Aparat je usisao tekućinu.	<ul style="list-style-type: none"> • Prekinite sve procese s tipkom Cancel i slijedite postupku opisanom u razdjelu 2.4.1.
Zrak ostaje u vrećici.	<ul style="list-style-type: none"> • Uvjerite se da ste cijeli otvoreni rub vakuumske vrećice položili u vakuumski kanal. • Uvjerite se da koristite vakuumske vrećice debljine bar 100/120 µm. • Uvjerite se da je vrećica besprijejkorna – nema rupa ili drugih 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, kako bi napravili uže vrećice, jer time poremetite raspored profiliranog uzorka. Zato ne možete učinkovito izvući zrak iz vrećice.
Vrećica gubi vakuum.	<ul style="list-style-type: none"> • Uvjerite se da je rub vrećice čist i bez bora. Očistite i osušite ga – po potrebi odstranite komadiće hrane. • Ako vakuumirate namirnice s oštrim rubovima (npr. kosti), onda ih obložite papirnatim ubrusom.
Vrećica se topi i ne da se u potpunosti zavariti.	<ul style="list-style-type: none"> • Provjerite ako koristite dvoslojne vakuumske vrećice debljine najmanje 100/120 µm. • Provjerite ako je rub vrećice suh i čist.
Aparat vrećicu zavari nekoliko puta (do 5 puta), a nakon toga se čini da više ne djeluje pravilno.	<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 savjetujemo da koristite Statusove vrećice i folije u roli koje su dvoslojne, debele 100 µm (glatki sloj) i 120 µm (rebrasti sloj).
Vakuumske posude ne zadrže vakuum.	<ul style="list-style-type: none"> • Provjerite ako je priključak za vakuumiranje posuda pravilno pričvršćen (slika 9). • Provjerite ako je poklopac posude (posebice brtva) čist i suh te na mjestu. • Provjerite ako je ventil posude čist i suh. Po potrebi ga rastavite, očistite i ponovno umetnite.

SMETNJE PRILIKOM DJELOVANJA:	POMOĆ:
Kako znam kad je proces mariniranja gotov?	<ul style="list-style-type: none"> Promatrajte lampicu Marinator. Kad je proces gotov, lampica prestane treperiti.

8. GARANCIJA

Garancija vrijedi **tri godine** od dana kupnje. Za uvažavanje garancije je treba obavezno priložiti račun, zato ga sačuvajte.

Garancija ne pokriva prava do uvažavanja garancije ukoliko dođe do kvara uslijed nepoštivanja uputa za upotrebu, održavanja i čišćenja, odnosno zbog nepravilne upotrebe ili upotrebe za druge namjene od predviđenih.

Ukoliko se pojave bilo kakva pitanja u vezi djelovanja aparata, servisa, ostvarivanja garancije ili komentari,

nas kontaktirajte 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 usklađivanju zakonodavstava država članica u odnosu na stavljanje 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 usklađivanju zakonodavstava država članica u odnosu na elektromagnetsku kompatibilnost: EMC DIREKTIVA 2014/30/EU EUROPSKOG PARLAMENTA I VIJEĆA

EU 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.

EU izjava o skladnosti z oznako CE se nahaja pri prodajalcu in se lahko zagotovi na zahtevo stranke.

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



10. INFORMACIJA O PRAVILNOM ODSTRANJIVANJU PROIZVODA

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

- Direktiva o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO):
DIREKTIVA 2012/19/EU EUROPSKOG PARLAMENTA I VIJEĆA
- Direktiva o ograničenju uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi:
DIREKTIVA 2011/65/EU EUROPSKOG PARLAMENTA I VIJEĆA

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 prikupljanje otpada u ok-

viru 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 aparata Status Solid 300 je otisnut na garancijskom listu kojeg ste dobili prilikom kupovine.

11. STATUS SOLID 300 SET

Komplet uključuje:

- Status Solid 300 poluprofesionalni aparat za vakuumiranje
- 1 rola folije - 280 x 1500 mm
- 1 rola folije - 200 x 1500 mm
- 3 vrećice za vakuumiranje - 200 x 280 mm
- 3 vrećice za vakuumiranje - 280 x 360 mm
- 5 komada obostrano ljepljivih traka Status Stiki
- 1 priključak za vakuumiranje posuda
- 1 nož za rezanje folije

