

# STATUS HOME 280

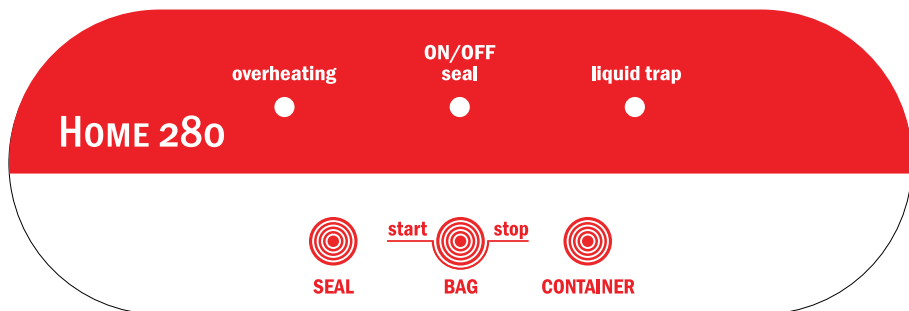
APARAT ZA VAKUUMIRANJE I VARENJE

## UPUTE ZA UPOTREBU



# 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. 8 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, serviser 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 (detaljnije informacije su u poglavlju 8. Savjeti pri

poteškočama u djelovanju). 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 Home 280 je aparat za vakuumiranje namirnica u vakuumskim vrećicama, Statusovim vakuumskim posudama, vakuumskom vrču ili u posudama zatvorenim s univerzalnim vakuumskim poklopcima. Idealan je za dnevno pohranjivanje svježih namirnica.

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 financijsku uštedu. Uštedite kupnjom većih pakiranja namirnica koje podijelite na manje porcije te pohranite u vakuumu. Rasporedite ih po obrocima te ih zavakuumirane 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 Home 280 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.

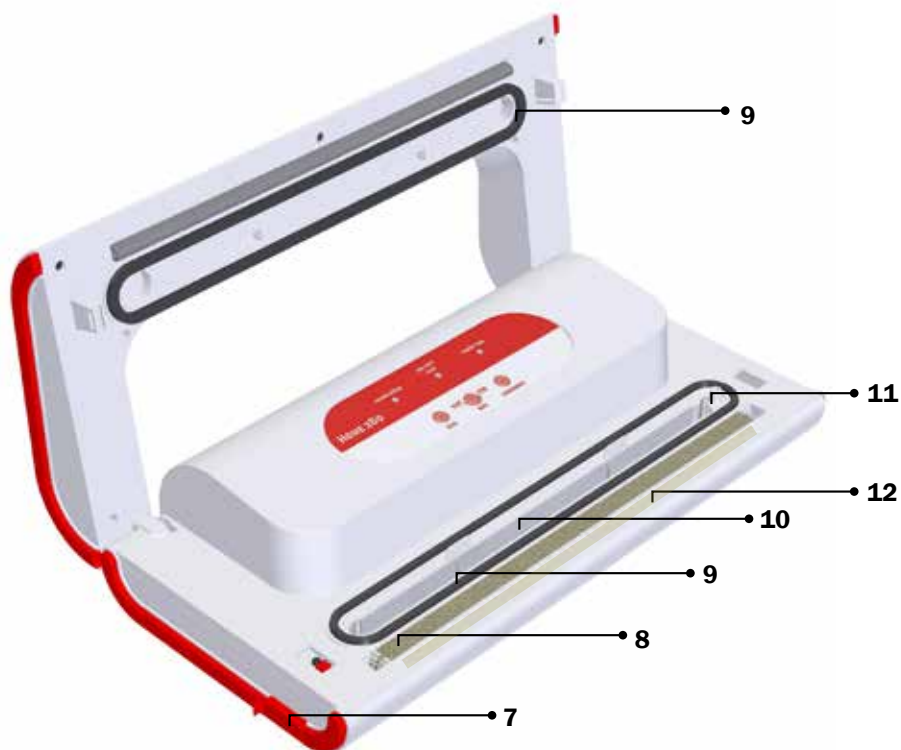
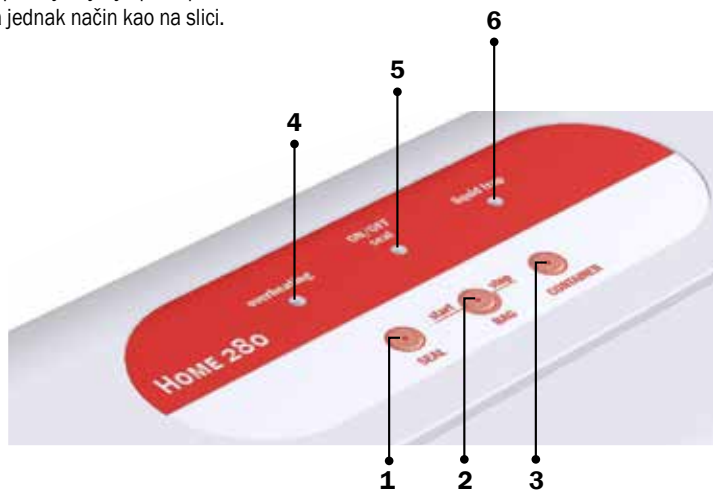
Za više informacija posjetite našu internetsku stranicu [www.status-trgovina.hr](http://www.status-trgovina.hr). Na [www.status-trgovina.hr/baza-znanja/](http://www.status-trgovina.hr/baza-znanja/) su dostupne ove upute u elektronskom obliku.

## 1.6. TEHNIČKI PODACI

Mjere	dužina: 418 mm širina: 200 mm visina: 100 mm
Težina	3,4 kg
Materijal	ABS plastika (kućište)
Pumpa	jednobotna pumpa
Vakuumaska snaga	do -750 mbar
Motor	230 V ~, 50 Hz Automatsko isključivanje u slučaju pregrijavanja.
Transformator	220 V~, 50 Hz / 24 V~, 0,8 A / 12 V~, 0,4 A Automatsko isključivanje u slučaju pregrijavanja.
Volumen pumpanja	14 litara/ minutu
Upravljanje	elektronsko
Dužina trake za varenje	280 mm
Nazivna snaga, napon i frekvencija aparata	210 W, 220-240 V~, 50/60 Hz

## 1.7. SASTAVNI DIJELOVI I FUNKCIJSKE TIPKE

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



Slika 1: Status Home 280 s označenim sastavnim dijelovima.

FUNKCIJSKE TIPKE	
1.	<p><b>Varenje, tipka Seal</b></p> <p>Počinje proces varenja (brez vakuumiranja): Upotrijebite kad želite zavariti foliju u roli za izradu vakuumskih vrećica.</p> <p>Tijekom procesa, aparat je tih. Proces je gotov kad lampica Seal prestane treperiti.</p>
2.	<p><b>Vakuumiranje vrećice, tipka Bag</b></p> <p>Počinje proces automatskog vakuumiranja i varenja. Aparat vrećicu zavakuumira i zavariva. Tijekom vakuumiranja, lampica Seal svijetli, a tijekom varenja treperi. Proces je gotov kad lampica Seal prestane treperiti.</p> <p><b>Tipka Start / Stop</b></p> <p>Za ručno vakuumiranje vlažnih i osjetljivih namirnica. Tijekom vakuumiranja bilo kad ponovno pritisnete tipku da prekinete vakuumiranje i pokrenete varenje.</p>
3.	<p><b>Vakuumiranje posuda, tipka Container</b></p> <p>Za vakuumiranje posuda s priloženim priključkom za vakuumiranje posuda. Proces vakuumiranja se automatski zaustavi kad je postignut unaprijed postavljen podtlak.</p>
INDIKACIJSKA SVJETLA	
4.	<p><b>Senzor za pregrijavanje</b></p> <p>Automatska zaštita protiv pregrijavanja. Lampica se upali kad si ciklusi vakuumiranja ili varenja prebrzo slijede jedan za drugim (manje od 120 sekundi). Pričekajte 45 minuta da se aparat ohladi i lampica ugasi.</p>
5.	<p><b>Svjetlo On / Off</b></p> <p>Lampica svijetli kad je aparat priključen u električnu mrežu i dok vakuumira. Lampica treperi dok aparat vari.</p>
6.	<p><b>Senzor za tekućinu Liquid Trap</b></p> <p>Lampica se upali i aparat se zaustavi, ako tijekom vakuumiranja usrka tekućinu iz vakuumske vrećice. Prije nego nastavite vakuumirati, slijedite postupku u razdjelu 2.4.1.</p>
SESTAVNI DIJELOVI	
7.	<p><b>Mehanizam za odabir načina zaključavanja i tipke za otključavanje poklopca</b></p> <p>Postupak je detaljno opisan u točki 2.1.1.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Položaj sa zaključavanjem: koristi se za varenje (Seal) i ručno vakuumiranje. Prije početka procesa obavezno zaključajte poklopac pritiskom na lijevi i desni rub poklopca. Na kraju procesa otključajte poklopac pritiskom na tipke (br. 7 na slici 1).</li> <li>• 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.</li> </ul>
8.	<p><b>Traka za varenje</b></p> <p>Prekrivena je teflonskom trakom koju ne smijete odstraniti.</p>
9.	<p><b>Brtve</b></p> <p>Gornja brtva od pjene i donja brtva od silikona.</p>
10.	<p><b>Vakuumski kanal sa senzorom za tekućinu</b></p> <p>Ako tekućina dospje 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.</p>
11.	<p><b>Otvor za priključak za vakuumiranje Statusovih vakuumskih posuda</b></p>
12.	<p><b>Status Stiki™</b></p> <p>Ljepljiva traka za višekratnu upotrebu koja olakša namještanje vrećice u vakuumski kanal i omogućuje optimalno iskorištenje vrećice. U kompletu je 5 Status Stiki traka.</p>

## 2. UPOTREBA

### 2.1. OPĆE UPUTE

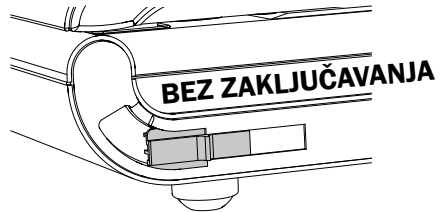
- Kad aparat izvadite iz ambalaže, provjerite ako ima sve sastavne dijelove te ako je stanje aparata i pripadajućih dijelova besprijekorno.
- Prije prve upotrebe obavezno pročitajte upute za upotrebu.**
- Aparat položite na ravnu, glatku površinu na kojoj je dovoljno prostora za pakiranje namirnica u 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 sredinu 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. 7 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. NALIJEPI TE 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.



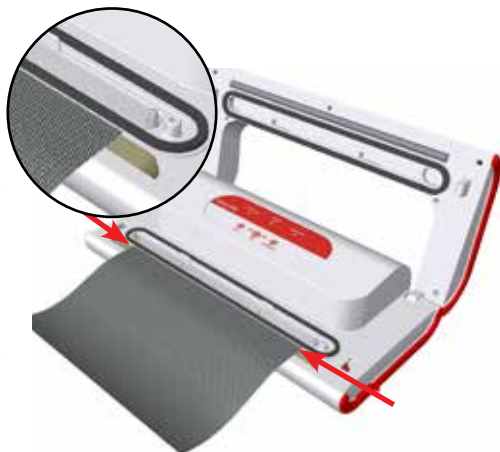
Slika 3: Status Stiki zalijepite na kućište vakuumskog aparata ispod trake za varenje.



## 2.3. 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 priloženim 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. Aparat je tijekom varenja tih.
- Vrećica je zavarena kad lampica Seal prestane treperiti. Otključajte aparat pritiskom na gumb sa strane 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, ORAŠĆIĆI 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 vakuumske 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 Bag. Pritisnite i zadržite poklopac na sredini donjeg ruba dok ne primijetite promjene u vrećici. Lampica Seal svijetli dok pumpa radi.
- Kad aparat preklopi na varenje, treperi lampica Seal. Vrećica je zavakuumirana i zavarena kad lampica Seal prestane treperiti.
- Otvorite poklopac i odlijepite vrećicu sa Status Stiki trake.



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

**Preporuka:** Pri vakuumiranju masnih suhomesnatih proizvoda (npr. slanine) prije umetanja namirnice u vrećicu, rubove vrećice zavrnite prema van. Tako se rubovi neće zamastiti. Prije vakuumiranja vrećicu izravnajte.

## 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 Stop.

Tipka Stop zaustavlja samo proces vakuumiranja. Funkcija Stop ne djeluje kad aparat vari.

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. 10 na slici 1) podignite ravno prema gore.
- Tekućinu izlijte i posudicu u cijelosti dobro obrišite.

- Po potrebi očistite i osušite vakuumski kanal ispod posudice. Upotrijebite fen za kosu da u potpunosti osušite senzore.
- c.) 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.

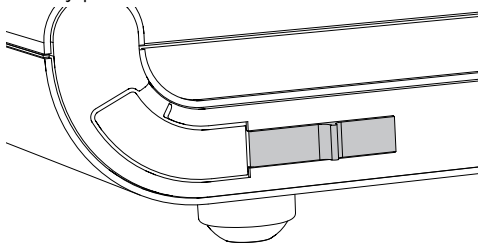
## 2.5. RUČNO VAKUUMIRANJE - TIPKA START/STOP: VAKUUMIRANJE OSJETLIVIH I VLAŽNIH NAMIRNICA (SVJEŽE MESO, RIBE, POVRĆE, VOĆE, PECIVO, MEKANI SIREVI)

S ručnom funkcijom zaustavite proces vakuumiranja kad procijenite da je iz vrećice izvučeno dovoljno zraka te da bi daljnje vakuumiranje oštetilo namirnice.

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

- Pri procesu ručnog vakuumiranja imajte na umu da morate paziti na događanje u vrećici.
- 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 pregiba.
- Zatvorite poklopac te ga zaključajte pritiskom na lijevi i desni rub.
- Pokrenite vakuumiranje pritiskom na tipku Start/Stop i promatrajte događanje u vrećici.
- Kad procijenite da je izvučeno dovoljno zraka iz vrećice, ponovno pritisnite tipku Start/Stop. Pumpa se zaustavi i počinje varenje (aparat je tih, lampica Seal treperi).

- g.) Proces je gotov kad lampica Seal prestane treperiti. Za otvaranje poklopca pritisnite tipke za otključavanje sa strane (br. 7 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. 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 vakuumskog kanala (br. 11 na slici 1).
- Širi dio priključka namjestite i zadržite oko ventila odabrane vakuumske posude kao što je prikazano na slici 8.
- 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 8: 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 spremiti 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 zamrznute. Tako će zadržati sokove i oblik, a vrećica će biti kvalitetnije zavarena. Ukoliko predzamrzavanje nije moguće, između namirnice i vrha vrećice postavite papirnatu 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 unosite 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 vakuumiranja zamrznute 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 zavakuimirati, 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 zamrznu-

tih namirnica se isuši. Kroz nastale porozne pukotine prodire kisik i pokreće oksidaciju. Posljedice su gubitak arome i svježeg okusa. Užeglost 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 PONOVNO ZAMRZAVANJE

Odmrzavanje neka bude sporo (najprimjerije je u hladnjaku) i prirodno. Ne odmrzavajte „silom“ (npr. u vrućoj vodi ili mikrovalnoj pećnici). Kad se namirnice 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, plovidla 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.

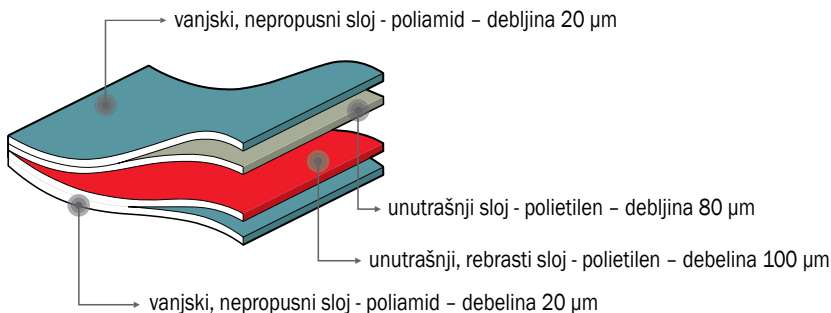
**Debljina vrećice:** Statusove vrećice se sastoje od 100 µm glatke folije i 120 µm rebraste folije. Rebrasti profil u cik-cak uzorku omogućuje učinkovito odstranjivanje zraka iz vrećice.

**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 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"><li>• dužina 3000 mm x širina 200 mm, 4-dijelni set</li><li>• dužina 3000 mm x širina 280 mm, 3-dijelni set</li><li>• dužina 3000 mm x širina 120 mm (za salame), 5-dijelni set</li><li>• dužina 3000 mm x širina 350 mm, 3-dijelni set</li></ul>
Vrećice	četveroslojna folija (PA/PE) <ul style="list-style-type: none"><li>• dužina 280 mm x širina 200 mm, 40-dijelni set i 100-dijelni set</li><li>• dužina 360 mm x širina 280 mm, 25-dijelni set i 100-dijelni set</li><li>• dužina 550 mm x širina 120 mm (za salame), 30-dijelni set i 100-dijelni set</li><li>• dužina 400 mm x širina 350 mm, 25-dijelni set i 100-dijelni set</li></ul>
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. 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 okviru vaše lokalne zajednice, odnosno zastupniku koji se bavi prikupljanjem otpadne EE opreme.

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

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

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

# 7. TABELA USPOREDBI POHRANJIVANJA NAMIRNICA

(Prema podacima razvojnog odjela poduzeća Status.)

## 7.1. 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.

## 7.2. 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.

# 8. SAVJETI PRI POTEŠKOĆAMA U DJELOVANJU

SMETNJE PRILIKOM DJELOVANJA:	POMOĆ:
Aparat ne reagira na aktiviranje tipki.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Provjerite ako je aparat priključen u električnu mrežu.</li> <li>• Provjerite napetost mreže ispitivačem toka struje ili priključite na istu utičnicu drugi električni aparat.</li> <li>• Provjerite ako je priključni kabel neoštećen.</li> <li>• Aparat se je ugasio zbog pregrijavanja. Pričekajte 45 minuta da se aparat ohladi. Za to vrijeme ga ne isključujte iz električne mreže. Za pravilno djelovanje preporučujemo 120 sekundne stanke između zaporednih ciklusa vakuumiranja ili varenja.</li> </ul>
Aparat se ne može zaključati.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mehanizam za odabir načina zaključavanja preklopite u položaj koji omogućuje zaključavanje kao što je opisano u razdjelu 2.1.1.</li> </ul>
Aparat je usisao tekućinu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Upali se lampica Liquid Trap, aparat se zaustavi. Slijedite postupku opisanom u razdjelu 2.4.1.</li> </ul>
Zrak ostaje u vrećici.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uvjerite se da ste cijeli otvoreni rub vakuumske vrećice položili u vakuumski kanal.</li> <li>• Uvjerite se da koristite vakuumske vrećice debljine bar 100/120 µm.</li> <li>• Uvjerite se da je vrećica besprijekorna – nema rupa ili drugih oštećenja. Test: Zavarite vrećicu te ju potopite u vodu. Na oštećenim dijelovima će se pojaviti mjehurići zraka.</li> <li>• Uvjerite se da je zavareni rub vrećice, koji ste sami izradili iz role, pravilan.</li> <li>• Ne režite foliju u roli uzdužno, kako bi napravili uže vrećice.</li> </ul>
Vrećica gubi vakuum.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uvjerite se da je rub vrećice čist i bez bora. Očistite i osušite ga – po potrebi odstranite komadiće hrane.</li> <li>• Ako vakuumirate namirnice s oštrim rubovima (npr. kosti), onda ih obložite papirnatim ubrusom.</li> </ul>
Vrećica se topi i ne da se u potpunosti zavariti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Provjerite ako koristite dvoslojne vakuumske vrećice debljine najmanje 100/120 µm.</li> <li>• Provjerite ako je rub vrećice suh i čist.</li> </ul>
Aparat vrećicu zavari nekoliko puta (do 5 puta), a nakon toga se čini da više ne djeluje pravilno.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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).</li> </ul>
Vakuumske posude ne zadrže vakuum.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Provjerite ako je priključak za vakuumiranje posuda pravilno pričvršćen (slika 8).</li> <li>• Provjerite ako je poklopac posude (posebice brtva) čist i suh te na mjestu.</li> <li>• Provjerite ako je ventil posude čist i suh. Po potrebi ga rastavite, očistite i ponovno umetnite.</li> </ul>



## 9. 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](http://www.status-trgovina.hr).**

## 10. 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 sukladnosti za označavanje CE se nalazi kod prodavatelja i može se dostaviti na zahtjev kupca.



## 11. STATUS HOME 280 SET

Komplet uključuje:

- Status Home 280 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





