

STATUS HOMEVAC HV500

APARAT ZA VAKUUMIRANJE IN VARJENJE

NAVODILA ZA UPORABO



STATUS

izvirni pripomočki

1. VARNOSTNA NAVODILA IN RAZLAGA DELOVANJA APARATA

1.1. OBRATOVALNI POGOJI

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

Okoliški zrak mora biti čist, relativna vlažnost ne sme presegati 50% pri maksimalni temperaturi $+40^{\circ}\text{C}$. Višje relativne vlage so dovoljene pri nižji temperaturi okolice (npr. 90% pri $+20^{\circ}\text{C}$).

1.2. VARNOSTNA NAVODILA

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

1.3. ČASOVNE OPREDELITVE DELOVANJA

Za pravilno delovanje aparata mora biti med posameznimi cikli varjenja ali vakuumiranja najmanj 120 sekund razmika.

1.4. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

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

1.5. OPIS IN RAZLAGA DELOVANJA APARATA

Vakuumski aparat HomeVac HV500 je gospodinjski aparat namenjen vakuumiranju in varjenju vrečk ter vakuumskih posod, natančneje dolgotrajnemu in kakovostnemu shranjevanju živil v vakuumu v vakuumске vrečke ali v vakuumске posode. Razvit in narejen je v podjetju Status d.o.o. Metlika.

Največje prednosti shranjevanja v vakuumu so, da:

- ohrani vitamine, minerale ter hranljive snovi in aromo v živilih,
- ščiti živila pred širjenjem plesni in bakterij,
- podaljša obstojnost živil,
- preprečuje mešanje neprijetnih vonjav živil v hladilniku in zamrzovalniku.

Za podaljševanje svežine in obstojnosti živil uporabite tudi Statusove vakuumске posode, pokrove, zamaške in vakuumski vrč, ki jih vakuumirate z ročno ali električno vakuumsko črpalko. Vse omenjene pripomočke lahko vakuumirate tudi s STATUS HV500, saj je poleg aparata priložena posebna cevka za vakuumiranje.

Z izdelkom sta pakirana tudi dva kompleta že izdelanih vakuumskih vrečk ter dva kompleta folije v roli, iz katerih si dolžino vrečk glede na potrebe naredite sami.

Prosimo, da pred prvo uporabo navodila preberete zelo natančno in jih upoštevate. Če se pojavi kakršno koli vprašanje, mnenje ali komentar, nas pokličite ali pišite.

Za bolj nazorna navodila preglejte posnetek pravilne uporabe vakuumskega aparata, najdete ga na spletnem naslovu www.status.si.

Na spletnem naslovu https://www.status.si/media/medialibrary/2016/03/HV500_14-delni_set.pdf so dostopna tudi ta navodila v elektronski obliki.

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

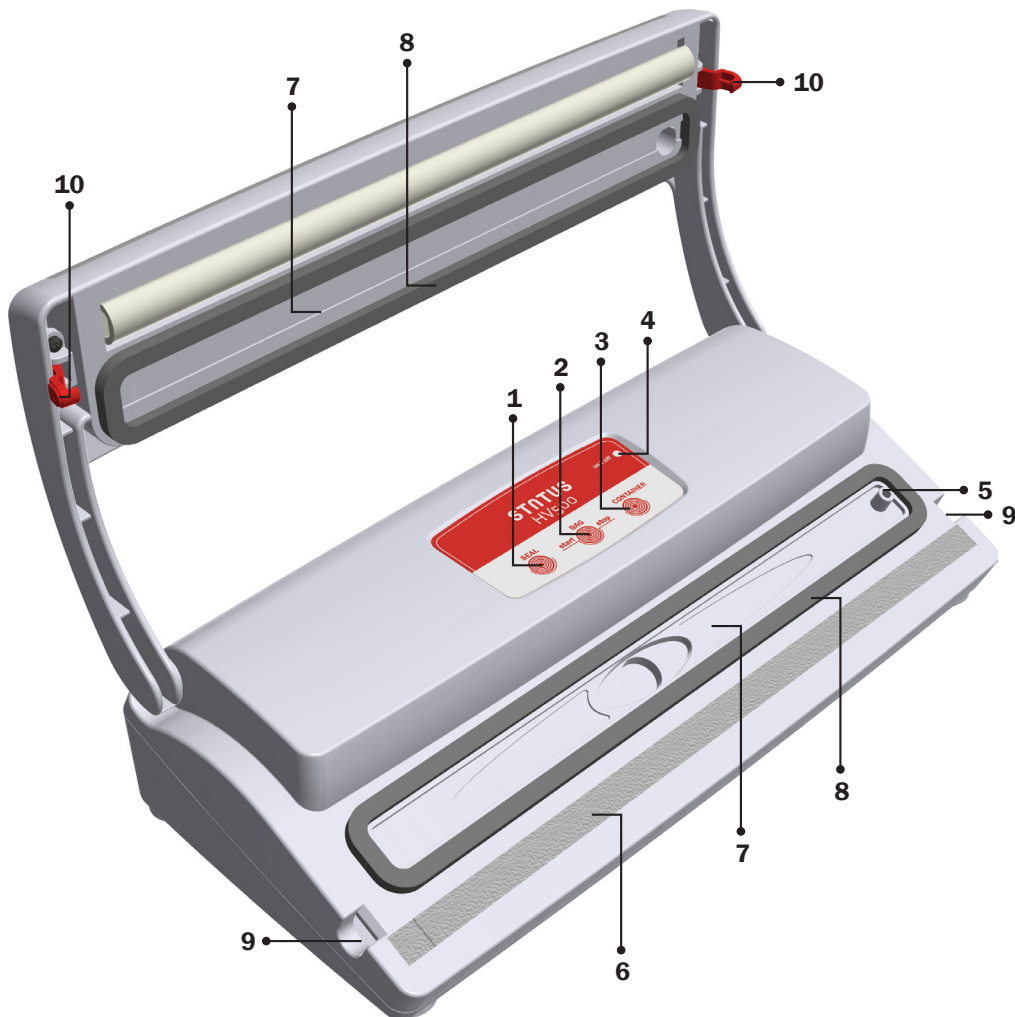
1.6. TEHNIČNI PODATKI

Mere	dolžina: 340 mm širina: 170 mm višina: 90 mm
Teža	približno 2,8 kg
Material	ABS plastika (zunanje ohišje)
Črpalka	enobatna črpalka (samomazalna – vzdrževanje ni potrebno)
Vakuumska moč	-750 mbar
Motor	230V AC, 50Hz Avtomatski izklop v primeru pregrevanja.
Obrati	2900 obratov/min
Transformator	220V AC, 50Hz/24V AC 0,8A /12V AC 0,4A
Črpalni volumen	14 litrov/min
Krmiljenje	elektronsko
Nazivna moč in napetost aparata	200W, 230 V AC

1.7. SESTAVNI DELI IN FUNKCIJSKE TIPKE

Na sliki 1 v nadaljevanju je narisana model vakuumskega aparata. Pomembne točke so označene s številkami, ki so razložene v spodnji tabeli. Skozi navodilo so pri razlagi postopkov delovanja aparata navedene številke na enak način, kot so na sliki.

Nalepka s funkcijskimi tipkami je na zgornjem delu aparata in je zaradi lažjega vzdrževanja in daljše življenjske dobe plastificirana.



Slika 1: HomeVac z označenimi sestavnimi deli

1.	Varjenje Tipka za začetek procesa varjenja (brez vakuumiranja).
2.	Vakuumiranje vrečk Tipka za sprožitev postopka vakuumiranja in varjenja. Vrečka bo najprej vakuumirana in nato samodejno zavarjena. Start/Stop Tipka za začetek in konec ročnega vakuumiranja živil (za živila, ki so občutljiva na pritisk ali vsebujejo večjo količino vode)
3.	Vakuumiranje posod Tipka za vakuumiranje posod s pomočjo nastavka in cevke. Postopek vakuumiranja se samodejno prekinje, ko je dosežen nastavljen podtlak.
4.	Vklop/ izklop Ko aparat priklopimo, se lučka prižge. Ko aparat vari, luč sveti dvakrat bolj.
5.	Priključek za cevko za vakuumiranje vakuumskih posod
6.	Varilni trak
7.	Vakuumski prostor Da bi zavakuumirali živilo, mora biti vrečka v vakuumskem prostoru znotraj tesnil.
8.	Vakuumska tesnila
9.	Prostor za zaklopko
10.	Zaklopka za zaklepanje aparata (pri ročnem vakuumiranju)

1.8. FOLIJE V ROLI IN VREČKE ZA VAKUUMIRANJE

Folija v roli	štiriplastna folija (PA/PE) • dolžina 3000 mm x širina 200 mm • dolžina 3000 mm x širina 280 mm • dolžina 3000 mm x širina 120 mm (za salame)
Vrečke	štiriplastna folija (PA/PE) • dolžina 280 mm x širina 200 mm • dolžina 360 mm x širina 280 mm • dolžina 550 mm x širina 120 mm (za salame)
Debelina folije	100 µm (gladek, nepregan del) / 130 µm (narebren, pregan del folije)
Kvaliteta folije	neprepustna, dvoslojna, živilsko neoporečna, nevtralna na okus in vonj, primerna za večkratno uporabo, primerna za mikrovalovno pečico

2. UPORABA

2.1. SPLOŠNI NAPOTKI

- a.) Pri jemanju aparata iz embalaže preverite, če ima vse sestavne dele in če je stanje aparata ter pripadajočih delov neoporečno. Posebej bodite pozorni, da drobci stiropora ne ostanejo v vakuumskem prostoru (oznaka 7 na sliki 1).
- b.) **Pred prvo uporabo obvezno preberite navodila za uporabo.**

c.) HomeVac - aparat za varjenje in vakuumiranje je v bistvu profesionalen pripomoček, čigar tehnična oprema in zmogljivost sta prilagojena uporabi v gospodinjstvu. Aparat je zaradi svoje funkcionalnosti primeren za shranjevanje kar na delovnem pultu, saj bo koristen vsak dan. Bodite previdni kam ga boste postavili, saj potrebuje ravno, gladko površino ter dovolj prostora za vlaganje živil v vrečke.

2.2. NAVODILA ZA UPORABO

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

APARAT AKTIVIRATE, KO GA VKLJUČITE V

2.2.1. ELEKTRIKO

Če shranjujete v že narejeno vrečko, preskočite točko 2 in nadaljujte pri točki 3.

2.2.2. IZ FOLIJE V ROLI NAREDITE VREČKO

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

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

- a.) Določite dolžino folije, ki jo potrebujete. Vrečka je primerne dolžine, ko k dolžini živila, ki ga želite vakuumirati, dodate še 5 centimetrov. Če želite vrečko ponovno uporabiti morate za vsako nadaljnjo uporabo, torej varjenje, upoštevati še dodatnih 2,5 centimetrov.
- b.) Folijo odrežite s priloženim nožem.
- c.) Folijo položite na varilni trak do črnega tesnila. Pazite, da bo rob folije gladek (brez gub) in brez zavihkov (glej sliko 2 spodaj).
- d.) Zaprite aparat in pritisnite na tipko **Varjenje** (na sliki 1 označena s številko 1). Z roko pritisnite na pokrov aparata in ga držite nekaj sekund pritisnjenega. Pokrov aparata se samodejno prisesa in nato zavari vrečko (v času varjenja kontrolna lučka sveti s polno močjo).

- e.) Po končanem postopku varjenja se pokrov aparata rahlo privzdigne. Pokrov odprete do konca in preverite varilni rob, ki mora biti po celi širini gladek in enakomeren, ne sme biti naguban.

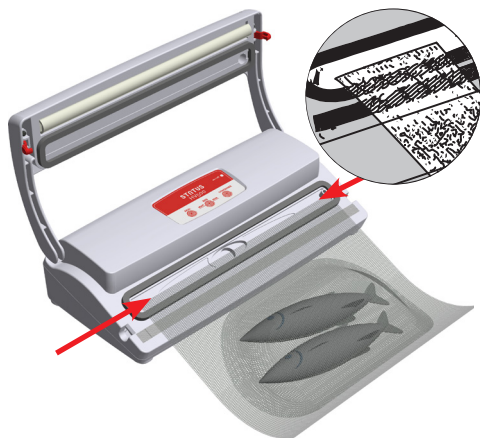


Slika 2: Pri varjenju mora biti vrečka na varilnem traku - nameščena naj bo do črnega tesnila kot prikazujeta puščici (in ne čez).

OPOZORILO: Pri novem ali pri dolgo neuporabljenem aparatu so tesnila lahko toga (oba črna in varilno tesnilo). Enako se dogaja, če je aparat shranjen na nižjih temperaturah od sobne. Zato priporočamo, da pri izdelavi in vakuumiranju vrečk z obema rokama pritisnete na pokrov aparata ali pa aparat zaklenite in pritisnete pokrov z eno roko po sredini. Pritisk naj bo odločen!

2.2.3. KO JE VREČKA NAREJENA, VANJO VSTAVITE ŽIVIL IN ZAVAKUUMIRAJTE

- Vrečka mora biti vedno vsaj 5 centimetrov daljša kot prostor, ki ga zavzame živilo, ki ga bomo zavakuumirali.
- Živila, ki jih želite vakuumirati, vstavite v vrečko.
- Bodite pozorni, da so notranji robovi folije čisti, suhi in brez ostankov hrane.
- Napolnjeno vrečko položite na delovno površino pred aparatom in jo potegnite do sredine vakuumskega kanala (med črna tesnila – glej sliko 3 spodaj).



Slika 3: Pri vakuumiranju mora biti vrečka nameščena med črna tesnila.

- Pazite, da vrečka ni nagubana (ravna mora biti na varilnem traku in v vakuumskem prostoru).
- Zaprite aparat, pritisnite pokrov in tipko Vakuumiranje vrečke (na sliki 1 označeno s 2). Pokrov držite pritisnjen.
- Vrečka bo samodejno zavakuumirana in zavarjena. Visoka moč sesanja v HomeVac-u bo poskrbela, da po pokrov med delovanjem v zaprti legi. V času, ko aparat vari, sveti kontrolna lučka s polno močjo (na sliki 1 označeno s 4).
- Po končanem postopku počakajte, da pokrov popusti in preverite zavakuumirano vrečko – zavarjeni rob mora biti gladek in čist.

OPOZORILO: Če opazite, da začne aparat med vakuumiranjem iz živila vleči tekočino, postopek vakuumiranja prekinete s tipko Stop (na sliki 1 označeno s 2, ista tipka za Vakuumiranje vrečke/Start/Stop). Stop lahko pritisnete le v času, dokler aparat vakuumira (ko vari, Stop ne deluje več). Tovrstno živilo vakuumirajte s funkcijo ročnega vakuumiranja.

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

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

Ročno vakuumiranje pomeni, da lahko proces izsesavanja zraka prekinete, ko ocenite, da je iz vrečke izsesanega dovolj zraka.

- Vrečko z živilom vstavite v sredino vakuumskega kanala – med črna tesnila.
- Zaprite pokrov in ga zaklenite s stranskimi zaklopkami (na sliki 1 označeno s 9 in 10). Zaklenete ga tako, da pritisnete na rob pokrova in zaklopko potisnete vodoravno navznoter v prostor pripravljen zanj (glej spodnje slike).
- Pritisnite pokrov in aktivirajte tipko **Start/Vakuumiranje vrečke** (2). Pokrov držite pritisnjen nekaj sekund.
- Ko ocenite, da je izsesanega dovolj zraka (pri optimalni količini), pritisnite isto tipko za **Stop** (2). Črpalka se v tem trenutku ustavi in začne se varjenje.
- V času, ko aparat vari, kontrolna lučka Vkllop/Izklop sveti s polno močjo (Stop lahko pritisnete le, dokler aparat vakuumira; ko je začel variti, funkcija Stop ne deluje več).
- Odklenite aparat: pritisnite na rob pokrova in zaklopka se odpre. Lahko pritisnete na oba robova naenkrat ali vsakega posebej.
- Preverite zavarjeni rob – če ni čist in enakomeren, ponovite varjenje samo na robu vrečke (kot pri postopku izdelave vrečke iz role). Priporočamo, da pri ročnem vakuumiranju to vedno naredite.



Slika 4: Vakuumski aparat zaklenete tako, da pritisnete na rob pokrova aparata (tam, kjer prikazuje slika) in zaklopko potisnete navznoter. Vsako stran posamezno ali obe hkrati.



Slika 5: Prikaz odklenjenega vakuumskega aparata (zaklopka je odprta)



Slika 6: Prikaz zaklenjenega vakuumskega aparata (zaklopka je potisnjena navznoter)

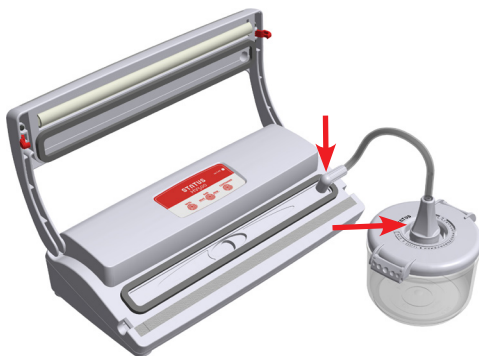
NASVET: Aparat lahko zaklenete pri vsaki operaciji (varjenje, avtomatsko vakuumiranje, ročno vakuumiranje). V vsakem primeru bo aparat deloval na enak način, le pokrova ne bo potrebno pritisniti več toliko.

2.2.5. VAKUUMIRANJE VAKUUMSKIH POSOD IN POKROVOV

Osnovna oprema HomeVac-a vključuje tudi cevko s priključkom za vakuumiranje Statusovih vakuumskih posod in pokrovov.

- Odprtino cevi nastavite na priključek (na sliki je označen s številko 5), ki se nahaja na vakuumskem kanalu aparata.
- Cev s priključkom potisnite na ventil izbrane vakuumske posode (ventil je okrogli del na sredini pokrova).
- Aktivirajte tipko **Vakuumiranje posod** (na sliki 1 označeno s 3) in posoda se vakuumira. Ko je dosežen nastavljen podtlak, se proces vakuumiranja samodejno ustavi.

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

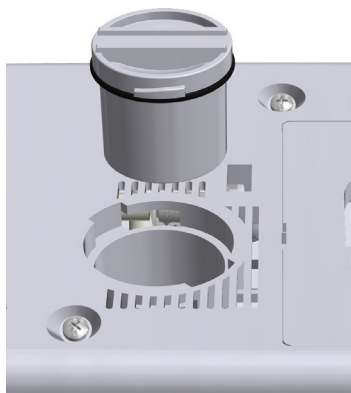


Slika 7: Prikaz vakuumiranja vakuumskih posod

ODPRAVLJANJE TEŽAV: ŠTE VAKUUMIRALI ŽIVILO, KI VSEBUJE VELIKO KOLIČINO VODE?

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

Z vakuumskim aparatom ni dovoljeno vakuumirati živil, ki vsebujejo veliko količino vode! Da se aparat zaradi neupoštevanja navodil ne bi uničil takoj in tekočina slučajno zaide v sistem, je preventivno narejen zbirnik, ki omogoča zbiranje manjše količine tekočine in njeno praznjenje.



Slika 8: Zbirnik morebitne tekočine

Funkcija posodice na spodnjem delu aparata je zbiranje morebitno zavakuumirane tekočine iz živil. Najdete jo na spodnjem delu aparata – prozorni okrogli del. Če je potrebno tekočino izprazniti, je postopek sledeči:

- a.) Aparat izključite iz elektrike.
- b.) Dvignite ga. Pri tem pazite, da ga ne obrnete preveč na stran ali okrog.
- c.) Posodico odstranite tako, da jo zasukate v levo stran in potegnite.
- d.) Tekočino iztočite, očistite zbirnik in obvezno temeljito očistite filter (temna gobica) ter ga posušite.
- e.) Zbirno posodico vstavite nazaj v aparat in jo obvezno zasukajte do konca v desno.

OPOZORILO: Zbirnik je le preventivna zaščita za manjše količine tekočine (nekaj kapljic). Če je tekočina več (do 1 dcl) obvezno kontaktirajte servis. Da do težav ne bi prihajalo je za optimalno in pravilno delovanje aparata potrebno dosledno spoštovati zgoraj navedena navodila.

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

3. PRAKTIČNI NASVETI ZA VAKUUMIRANJE

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

Aparat ni primeren za vakuumiranje tekočih, vodenih živil!

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

Kuhano in surovo meso (svinjina, govedina, perutnina) ter ribe: Za najboljše rezultate svetujemo, da meso in ribe 1-2 uri pred vakuumiranjem shranite v zamrzovalnik. Slednje pomaga obdržati sok in obliko ter zagotavlja boljše vakuumiranje.

Če predzamrzovanje ni mogoče, postavite med meso in vrhom vrečke papirnato brisačo, vendar tako, da brisača ni na mestu varjenja. Brisača bo med procesom vakuumiranja posrkala preobsežno vlago in sokove. Brisača ne bo negativno vplivala na kvaliteto shranjenega živila, saj smo z vakuumiranjem odvzeli kisik.

Opozorilo: Govedina je lahko po vakuumiranju zaradi odstranjenega kisika videti temnejša.

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

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

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

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

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

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

4. GARANCIJA

Za Statusov vakuumski aparat STATUS HV500 zagotavljamo garancijo za dve leti.

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

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

STATUS d.o.o. Metlika

Ulica Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika

Servisni telefon: **07/36 91 228** in **080 18 38**

e-mail: **info-prodaja@status.si**

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

5. IZJAVA O SKLADNOSTI

Aparat je usklajen z vsemi evropskimi direktivami:

- a.) **Odredba o električni opremi, ki je namenjena za uporabo znotraj določenih napetostnih mej (Uradni list RS, št. 27/2004)**
Directive 2006/95/EC and its amendments
- b.) **Pravilnik o elektromagnetni združljivosti (Uradni list RS, št. 132/2006)**
Directive 2004/108 EC and its amendments

CE izjava skladnosti zagotavlja, da je naprava varna, je bila pregledana in preizkušena ter ustreza vsem zahtevam, ki so navedene v veljavnih standardih, direktivah in predpisih.

6. POMEN VAKUUMIRANJA

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

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

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

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

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

7. NASVETI PRI MOTNJAH DELOVANJA

MOTNJE PRI DELOVANJU:	POMOČ:
HomeVac ne reagira na aktiviranje tipk.	• Preverite, če je električni kabel nepoškodovan in če je vtikač v vtičnici. • Preverite, če se zahtevana napetost (navedena je na tehnični nalepki spodaj) ujema z napetostjo vašega omrežja. Preverite napetost omrežja s preizkuševalcem toka ali priključite na isto vtičnico drugi električni aparat. • Preverite, če se je aparat izklopil zaradi ohladiitve, če dolgo ni bil uporabljan.
Vrečke niso do konca zavakuimirane.	• Preverite, če ste vakuumirali po pravilnem postopku. Preberite navodila še enkrat. • Prepričajte se, da je bila vrečka pri vakuumiranju v sredini vakuumskega kanala. • Preverite, če je zavarjeni rob vrečk, ki ste jih sami izdelali iz role, pravilen. • Preverite, če je vrečka neoporečna – da ni preluknjana, raztrgana ali kakorkoli drugače poškodovana. Test: Zavarite vrečko in jo potopite v vodo. Na poškodovanih mestih se bodo pojavili mehurčki zraka. Če vrečke ne morete ponovno odpreti, vakuumirati ali zavariti, uporabite novo vrečko.
Vrečka izgublja vakuum.	• Preverite rob vrečke - ne sme biti naguban, masten niti vlažen in z ostanki hrane. Odprite vrečko, jo očistite in jo ponovno zavarite. • Preverite celotno vrečko. Živila z ostrim robom (npr. kosti) obložite s papirnatimi brisačami še pred varjenjem.
Vrečka se topi ali se ne da zavariti v celoti.	• Preverite, če je notranja stran vrečke, kjer želite variti, čista in ne mastna, mokra ali vlažna.
HomeVac ne vakuumira posod oz. posode ne zadržijo vakuumu.	• Preverite, če je cevka s priključkom za vakuumiranje posod pravilno pritrjena (glej točko 5 na skici in sliko 7). • Prepričajte se o pravilni legi in stanju tesnila posode. • Preverite, če je ventil posode čist in suh. Po potrebi ga ponovno razstavite, očistite in zopet vstavite.
Poskušali ste zavakuimirati živilo, ki vsebuje preveč tekočine.	Na spodnji strani aparata je zbirnik tekočine, ki omogoča praznjenje morebitne odvečne tekočine. Za natančna navodila o njegovi uporabi preberite v točki 2.2.6.
Nastale motnje se ne dajo odpraviti.	Obvezno kontaktirajte navedeni naslov servisa (080 18 38). Popravila se opravljajo le preko pooblaščenih specializiranih oseb. V nasprotnem nimate pravice uveljavljati garancije in proizvajalec ne prevzema odgovornosti.

8. KORISTNI NASVETI

8.1. KAJ JE VAKUUM

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

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

8.2. KAJ JE OŽIGA ZARADI ZAMRZNITVE

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

ga po belih do sivo-rjavih madežih.

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

8.3. GLOBINSKO ZAMRZNJENO ALI OHLAJENO

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

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

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

8.4. ODMRZOVANJE IN PONOVO ZAMRZOVANJE

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

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

8.5. JADRANJE, KAMPIRANJE IN PIKNIKI

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

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

9. PRIMERJALNE TABELE SHRANJEVANJA ŽIVIL

Po podatkih razvojnega oddelka podjetja Status.

9.1. SHRANJEVANJE ŽIVIL V HLADILNIKU

Vrsta živil	Shranjevanje brez vakuumu	Vakuumsko shranjevanje v vakuumskih posodah
Kuhana živila	2 dni	10 dni
Sveže meso	2 dni	6 dni
Sveža perutnina	2 dni	6 dni
Kuhano meso	4-5 dni	8-10 dni
Sveže ribe	2 dni	4-5 dni
Narezek	3 dni	6-8 dni
Prekajene klobase	90 dni	365 dni
Trdi siri	10-12 dni	25-35 dni
Mehki siri	5-7 dni	13-15 dni
Sveža zelenjava	5 dni	18-20 dni
Sveža zelišča	2-3 dni	7-14 dni
Oprana solata	3 dni	6-8 dni
Sveže sadje	3-7 dni	8-20 dni
Sladice	5 dni	10-15 dni

Nasvet: Živila pred vakuumiranjem primerno ohladite.

9.2. SHRANJEVANJE ŽIVIL V KUHINJSKIH OMARICAH IN NA POLICAH

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

9.3. SHRANJEVANJE ŽIVIL V ZAMRZOVALNI SKRINJI

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

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

(1)

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

(2)

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

(3)

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

(4)

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

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



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

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

Ločeno odstranjevanje posameznih delov EE opreme preprečuje negativne posledice onesnaževanja okolja in nastajanja nevarnosti za zdravje, do katere lahko pride zaradi neustreznega odstranjevanja izdelka, poleg tega pa omogoča ponovno predelavo materiala, iz katerega je slednji izdelan in s tem prihranek energije in surovin.

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

Odpadna električna in elektronska oprema (OEEO) je zaradi svoje sestave in vsebnosti nevarnih sestavin posebna vrsta odpadkov, zato jo je potrebno ločevati od ostalih odpadkov ter ustrezno obdelati in predelati. V ta namen vas obveščamo, da lahko vašo odsluženo električno in elektronsko opremo brezplačno oddate v zbiralnice družbe ZEOS d.o.o., ki v našem imenu zagotavlja ustrezno ravnanje z OEEO. Vam najbližjo in najustreznejšo lokacijo oddaje OEEO ter ostale informacije lahko najdete na povezavi www.zeos.si.

Datum izdelave STATUS HV500 je odtisnjen na garancijskem listu, ki ste ga dobili ob nakupu.

11. SESTAVA KOMPLETA

14-delni set vključuje:

- 1 STATUS HV500 aparat za vakuumiranje in varjenje
- 1 rola folije širine 200 in dolžine 1500 mm
- 1 rola folije širine 280 in dolžine 1500 mm
- 3 velike vrečke, dimenzij 280 x 360 mm
- 3 male vrečke, dimenzij 200 x 280 mm
- 1 pravokotno vakuumsko posodo Timer 0,5 litra
- 1 pravokotno vakuumsko posodo Timer 2 litra
- 1 univerzalni vakuumski pokrov, velikosti 13 cm
- 1 zapiralo Power Seal dolžine 22 cm
- 1 ročno vakuumsko črpalko

Beležke:

[illegible]

STATUS - IZVIRNI PRIPOMOČKI

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

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

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

