

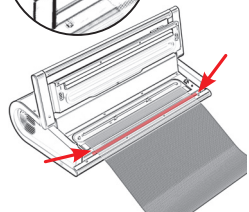
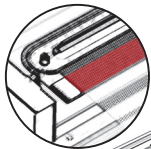
STATUS PROVAC 360 KRATKA NAVODILA

1. PRIPRAVA APARATA ZA UPORABO

- Namestite Status Stiki.
- Prižgite vakuumski aparat. Sveti Power.
- Pred začetkom vakuumiranja ali varjenja izberite avtomatski (Auto) ali ročni (Manual) način vakuumiranja. Med izbiro mora biti pokrov dvignjen.

2. IZDELAVA VREČKE IN FOLIJE V ROLI / VARJENJE

- Pritisnite Manual.
- Folijo v roli odrežite na željeno dolžino in jo položite na varilni trak do tesnila.

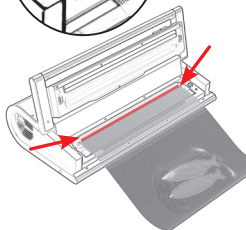
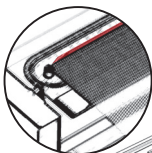


- Zaprite aparat, držite za ročaj pokrova in ročico nastavite v položaj zaklenjeno (glej točko 4).

- Pritisnite Seal.
- Ko lučka Seal ugasne, odklenite aparat in dvignite pokrov.

3. AVTOMATSKO VAKUUMIRANJE ČVRSTIH IN SUHIH ŽIVIL

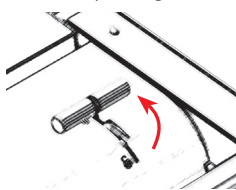
- Izberite avtomatski način (Auto).
- Vrečko z živilom namestite do belega mejnika v sredini vakuumskega kanala.



- Ročka za zaklepanje naj bo v odklenjenem položaju.
- Zaprite pokrov aparata in ga držite pritisnjena dokler aparat ne doseže podtlaka -300 mbar.
- Aparat nadaljuje sam.
- Po končanem postopku se pokrov samodejno dvigne.

4. ROČNO VAKUUMIRANJE VLAŽNIH IN OBČUTLJIVIH ŽIVIL

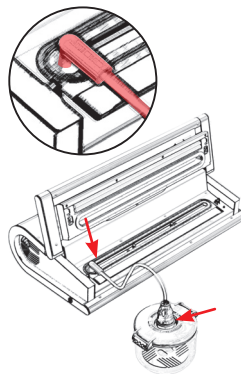
- Izberite ročni način (Manual).
- Vrečko z živilom namestite do belega mejnika na sredini vakuumskega kanala.
- Zaprite pokrov aparata, pritisnite na ročaj in zaklenite pokrov.



- Vakuumirate s pritiskom gumba Pulse Vac. Aparat vakuumira le, dokler je gumb pritisnjen, ko ga spustite, se proces ustavi.
- Ko ocenite, da je izsesanega dovolj zraka ali vidite, da se tekočina približuje aparatu, prekinite proces vakuumiranja - spustite gumb Pulse Vac.
- Pritisnite Seal za varjenje. Sveti lučka Seal.
- Ko lučka ugasne, je varjenje končano. Odklenite pokrov.

5. VAKUUMIRANJE VAKUUMSKIH POSOD

- S priloženo cevko za vakuumiranje povežite aparat in posodo.

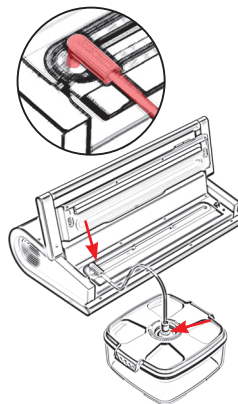


- Držite nastavek na posodi in pritisnite Container.
- Vakuumiranje se samodejno ustavi, ko je dosežen prednastavljen podtlak.

► Več informacij o Statusovih vakuumskih posodah najdete na www.status.si.

6. MARINIRANJE ŽIVIL V VAKUUMSKIH POSODAH

- S cevko povežite aparat in posodo.



- Pritisnite Marinator. Lučka Marinator utripa, dokler traja avtomatski 18-minutni proces mariniranja (5 ciklov vakuumiranja in sproščanja vakuuma).
- Po končanem procesu lučka neha utripati in aparat preide v stanje pripravljenosti. Zasveti lučka Power.

► Cevka s priključkom za mariniranje in silikonski ventil sta del dodatne opreme in ju je potrebno dokupiti.

► GUMB CANCEL (PREKINITEV)

Če ste se zmotili ali med procesom avtomatskega vakuumiranja ugotovili, da shranjujete občutljivo živilo, pritisnite Cancel za prekinitev operacije. Aparat prekine postopek in se vrne v stanje pripravljenosti.

► VAROVALO ZA OBČUTLJIVA ŽIVILA

Lučka Liquid zasveti, kadar je tekočina iz živila zaradi vakuumiranja spozlela v vakuumski kanal. Po končanem procesu se aparat preklopi v stanje mirovanja in prižge se lučka Power.

Za natančna navodila vedno preberite celotna navodila za uporabo.

WWW.STATUS.SI


STATUS
izvirni pripomočki

NAJPOGOSTEJŠA VPRAŠANJA IN REŠITVE

Problem 1: Provac ne reagira na aktiviranje tipk.

- Preverite, če je električni kabel poškodovan, če je vključen v električno in če je tipka ob strani prižgana.
- Preverite napetost omrežja s preizkuševalcem toka ali priključite v isto vtičnico drugega električnega aparata.

Problem 2: Funkciji Seal ali Pulse Vac ne delujeta.

- Preverite, če ste pritisnili tipko **Manual** (lučka **Manual** sveti). Ko izbirate med **Auto** in **Manual**, mora biti pokrov aparata dvignjen.
- V procesu varjenja in pulzirajočega vakuuiranja (**Pulse Vac**) mora biti ročka na pokrovu v položaju zaklenjeno .

Problem 3: Pritisnili ste napačno tipko. // Pri avtomatski funkciji aparat začne vleči tekočino iz živila.

- Pritisnite tipko **Cancel**, da ustavite vse procese delovanja. Aparat se bo vrnil v stanje pripravljenosti.
- Začnite od začetka: izberite **Auto** ali **Manual**, postavite ročko v pravi položaj in pritisnite zeleno tipko.

Problem 4: V vrečki ostaja zrak. // Vrečka izgublja vakuum.

- Prepričajte se, da ste celotni odprti del vrečke položili do belega mejnika v sredini vakuumskega kanala.
- Preverite tesnila na pokrovu. Morajo biti čista, suha ter čvrsta na svojem mestu.
- Če shranjujete živilo z ostrim robom, se prepričajte, da med vakuuiranjem ne bo poškodovalo vrečke.
- Preverite, če je vakuumska vrečka na robovih popolnoma gladka in čista.
- Uporabljajte vakuumske vrečke debeline vsaj 100/130 μm .

NASVET: Za najboljše rezultate robove vrečke zavijajte navzven. Vrečka bo na mestu varjenja vedno čista, zato bo var kvaliteten.

Problem 5: Vrečka se topi ali se ne da zavariti v celoti. // Provac vrečko zavari nekajkrat (do 5-krat) nato se zdi, da ne vakuumira več.

- Preverite, kakšne vrečke uporabljate (preverite deklaracijo, ceno ali izmerite).

Za kakovostno shranjevanje vaših živil, morajo biti vrečke primerne debeline (100/130 μm) in kombinacije materialov. Da so vsi ciklusi vakuuiranja enaki, mora biti višina narebrenega profila vsaj 0,2 mm.

- **Deklaracija:** Na deklaraciji najdete podatke o debelini. Kakovostne vrečke so debele vsaj 100 μm (gladek del) in 130 μm (narebreni del).

- **Cena:** Če na deklaraciji ni navedene debeline vrečke, so obično cenejše kot večina na trgu in so na otip tanke, so navadno pretanke za dolgotrajno vakuuiranje in shranjevanje živil. Poleg tega imajo pre malo poliamida, ki zagotavlja neprepustnost vrečke. Zato se stopijo, še preden je vrečka zavakuuirana.

- **Meritev:** Če debeline ne morete določiti, jo lahko izmerite s kljunastim merilom (šublerjem).

Svetujemo uporabo **Statusovih vrečk in folije v roli**, ki so narejene v Sloveniji in najboljše na trgu. Sestava je na sliki levo.

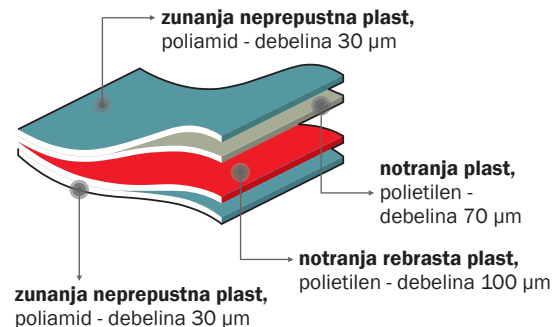
Problem 6: Aparat ne vakuumira posod oz. posode ne zadržijo vakuuma.

- Preverite, ali je cevka s priključkom za vakuuiranje posod pravilno pritrjena.
- Preverite ventil posode – če je čist in suh ter pravilno nameščen. Po potrebi ga razstavite, očistite in zopet vstavite.

Problem 7: Kako vem, da je proces mariniranja končan?

- Po končanem procesu mariniranja lučka neha utripati in aparat preide v stanje pripravljenosti. Zasveti lučka **Power**.

SESTAVA STATUSOVE VREČKE



STATUS d.o.o. Metlika
Ulica Belokranjskega odreda 19
8330 Metlika
Telefon: 080 18 38
e-mail: info@status.si

WWW.STATUS.SI

STATUS
izvimi pripomočki