

# STATUS HOME 280

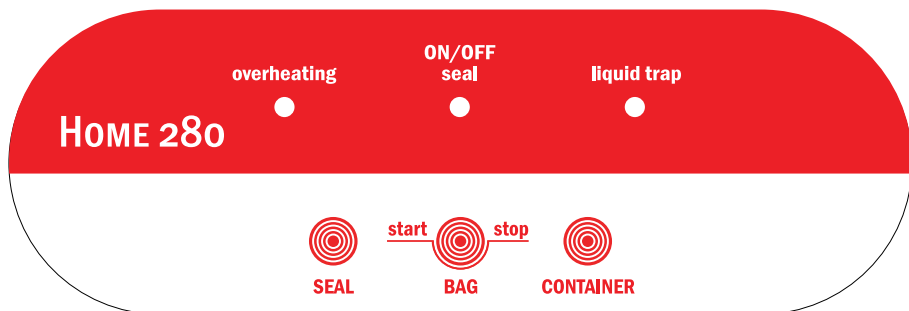
APARAT ZA VAKUUMIRANJE IN VARJENJE

## 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 °C, povprečje temperatur v času 24 ur pa ne sme presegati +35 °C. Najnižja dovoljena temperatura okolice je -5 °C. Okoliški

zrak mora biti čist, relativna vlažnost ne sme presegati 50 % pri maksimalni temperaturi +40 °C. Višje relativne vlage so dovoljene pri nižji temperaturi okolice (npr. 90 % pri +20 °C).

## 1.2. VARNOSTNA NAVODILA

a.) 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. Če opazite kakršno koli napako, se obrnite na našo servisno službo, navedeno spodaj.

c.) Aparat čistite le s suho ali minimalno navlaženo krpo.

d.) Med uporabo se nikoli ne dotikajte varilnega traku (št. 8 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. znanja, 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. Če si cikli sledijo prehitro, se aparat samodejno ustavi (podrobnejše informacije najdete v poglavju 8, Nasveti pri motnjah delovanja).

Počakajte, da se aparat ohladi (približno 45 minut). Nato nadaljujte z delom. Aparata med ohlajanjem ne izključujte iz električnega omrežja.

---

## 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.) Pred uporabo mora biti aparat vedno popolnoma suh.
- d.) Varilni trak ima teflonsko prevleko. Morebitne ostanke vakuumske folije odstranite z mehko krpo.
- e.) Čiščenje teflonske prevleke je dovoljeno le, ko je aparat ohlajen. V nobenem primeru ne uporabljajte ostrih predmetov za odstranjevanje morebitnih ostankov folije.
- f.) Ne zaklepajte pokrova, ko aparat ni v uporabi. Tako boste podaljšali življenjsko dobo tesnil.

## 1.5. SPLOŠNE INFORMACIJE

Status Home 280 je vakuumski aparat za vakuumiranje hrane v vakuumskih vrečkah, Statusovih vakuumskih posodah, vakuumskem vrču ali posodah, zaprtih z univerzalnimi vakuumskimi pokrovi. Odličen je za shranjevanje svežih živil ob tedenskih nakupih ali za dnevno vakuumiranje manjših količin hrane.

Največje prednosti shranjevanja v vakuumu so, da:

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

Omeniti velja tudi varčevanje denarja. Prihranite z nakupom večjih pakiranj živil, ki jih nato razdelite na manjše porcije in shranite v vakuumu. Razporedite jih po obrokih in jih zavakuumirane shranite v hladilniku ali zamrzovalniku za daljši čas.

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

Status Home 280 je razvit in narejen v podjetju Status d. o. o. Metlika. Serijska številka aparata se nahaja na tehnični nalepki vsakega aparata.

**Prosimo, da pred prvo natančno preberete navodila in jih upoštevate pri uporabi.**

Če se pojavi kakršno koli vprašanje, mnenje ali komentar, nas pokličite ali nam pišite.

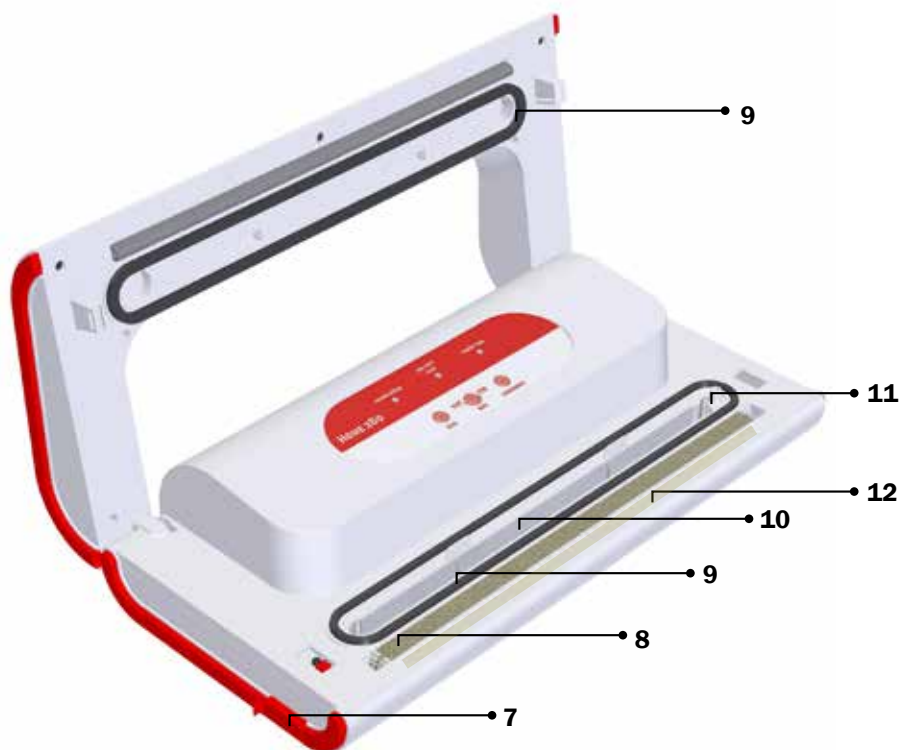
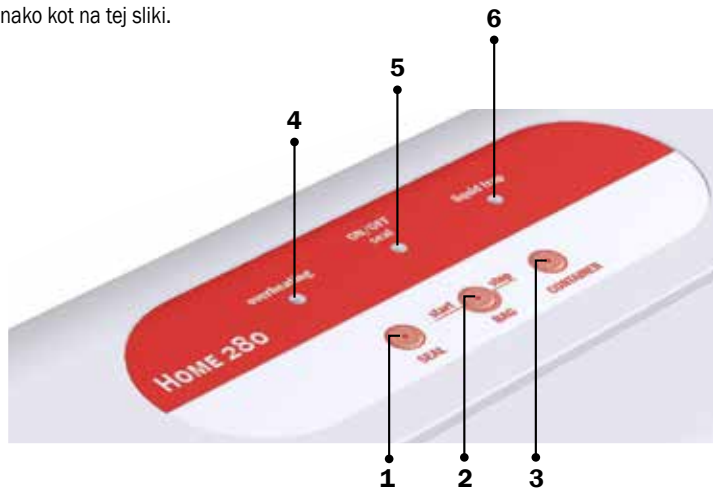
Za več informacij obiščite našo spletno stran [www.status.si](http://www.status.si). Na [www.status.si/baza-znanja/](http://www.status.si/baza-znanja/) najdete ta navodila v elektronski obliki.

## 1.6. TEHNIČNI PODATKI

Mere	dolžina: 418 mm širina: 200 mm višina: 100 mm
Teža	približno 3.4 kg
Material	ABS plastika (ohišje)
Črpalka	enobatna črpalka
Vakumska moč	do -750 mbar
Motor	230 V~, 50 Hz Avtomatski izklop v primeru pregrevanja.
Transformator	220 V~, 50 Hz / 24 V~, 0,8 A / 12 V~, 0,4 A Avtomatski izklop v primeru pregrevanja.
Črpalni volumen	14 litrov/min
Krmiljenje	elektronsko
Dolžina varilnega traku	280 mm
Nazivna moč, napetost in frekvenca aparata	210 W, 220-240 V~, 50/60 Hz

## 1.7. SESTAVNI DELI IN FUNKCIJSKE TIPKE

Na sliki 1 so predstavljeni sestavni deli vakuumskega aparata. V nadaljevanju so pri razlagi postopkov delovanja navedene številke enako kot na tej sliki.



Slika 1: Status Home 280 z označenimi sestavnimi deli.

FUNKCIJSKA NALEPKA	
1.	<p><b>Varjenje, gumb Seal</b></p> <p>Začne proces varjenja (brez vakuumiranja). Uporabite, ko želite zavariti folijo v roli in narediti vrečko. Aparat je med procesom tih, lučka Seal utripa. Varjenje je končano, ko lučka Seal neha utripati.</p>
2.	<p><b>Vakuumiranje vrečke, gumb Bag</b></p> <p>Začne proces avtomatskega vakuumiranja in varjenja. Vrečko bo aparat najprej zavakuumiral in nato zavaril. Med vakuumiranjem lučka Seal sveti, med varjenjem utripa. Proces je zaključen, ko lučka neha utripati.</p> <p><b>Gumb Start / Stop</b></p> <p>Tudi za vakuumiranje vlažnih in občutljivih živil. Med vakuumiranjem kadarkoli ponovno pritisnite ta gumb, da prekinete vakuumiranje in začnete proces varjenja.</p>
3.	<p><b>Vakuumiranje posod, gumb Container</b></p> <p>Vakuumiranje posod s priloženim priključkom za vakuumiranje posod. Proces vakuumiranja se samodejno ustavi, ko je dosežen zadosten podtlak.</p>
INDIKACIJSKE LUČKE	
4.	<p><b>Senzor za pregrevanje</b></p> <p>Avtomska zaščita proti pregrevanju. Indikacijska lučka se prižge, ko je med posameznimi cikli premajhen časovni razmak (manj kot 120 sekund) Počakajte 45 minut, da se indikacijska lučka ugasne in nadaljujete z uporabo aparata.</p>
5.	<p><b>Indikacijska lučka On / Off (indikator varjenja)</b></p> <p>Ko je aparat priključen v omrežje, lučka sveti. Ko aparat vari, lučka utripa.</p>
6.	<p><b>Senzor za tekočino Liquid Trap</b></p> <p>Indikacijska lučka se prižge, ko aparat med vakuumiranjem posrka tekočino iz živil iz vakuumske vrečke. Preden nadaljujete z uporabo aparata, sledite postopku pod točko 2.4.1.</p>
SESTAVNI DELI	
7.	<p><b>Mehanizem za izbiro načina zaklepanja in gumba za odklepanje pokrova (postopek je podrobno opisan v točki 2.1.1.)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Položaj z zaklepanjem: uporablja se za varjenje in ročno vakuumiranje. Pred začetkom procesa je nujno zaklepanje aparata s pritiskom na levi in desni rob pokrova. Na koncu procesa odklenite pokrov s pritiskom na gumba (št. 7 na sliki 1).</li> <li>• Položaj brez zaklepanja: uporablja se pri avtomatskem vakuumiranju. Po pritisku tipke Bag pritisnite in zadržite pokrov na spodnjem sredinskem delu, dokler ne opazite spremembe v vrečki.</li> </ul>
8.	<p><b>Varilni trak</b></p> <p>Prekrit je s teflonskim trakom, ki ga ne smete odstraniti.</p>
9.	<p><b>Tesnila</b></p> <p>Zgornje penasto in spodnje silikonsko tesnilo za vakuumiranje in varjenje.</p>
10.	<p><b>Vakuumski kanal s senzorji za tekočino</b></p> <p>Če tekočina zaide v vakuumski kanal, zasveti lučka Liquid Trap in aparat se ustavi. Očistite vakuumski kanal in nadaljujete z vakuumiranjem (postopek je opisan v točki 2.4.1.).</p>
11.	<p><b>Odprtina za priključek za vakuumiranje Statusovih vakuumskih posod</b></p>
12.	<p><b>Status Stiki™</b></p> <p>Večkrat uporaben in lahko snemljiv obojestranski lepilni trak, ki olajša nameščanje vrečke v vakuumski kanal in omogoča varčevanje z vrečko. V kompletu je 5 Status Stiki trakov.</p>

## 2. UPORABA

### 2.1. SPLOŠNI NAPOTKI

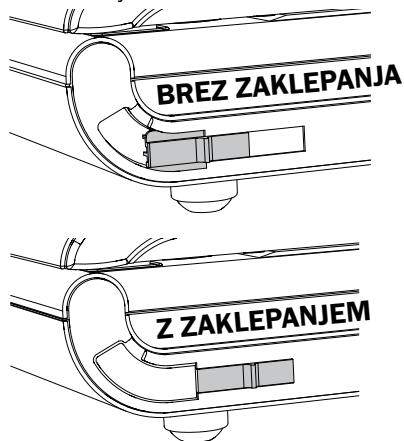
- Pri jemanju aparata iz embalaže preverite, ali ima vse sestavne dele in ali je stanje aparata ter pripadajočih delov neoporečno.
- Pred prvo uporabo obvezno preberite navodila za uporabo.**
- Postavite aparat na ravno, gladko površino, kjer je dovolj prostora za vlaganje živil v vrečke.

#### 2.1.1. MEHANIZEM ZA IZBIRO NAČINA ZAKLEPANJA

Mehanizem lahko nastavite v dve poziciji:

- Položaj brez zaklepanja se uporablja pri avtomatskem vakuumiranju.** Na začetku procesa je potrebno pritisniti na spodnjem sredinskem delu pokrova, dokler ne opazite spremembe v vrečki.
- Položaj z zaklepanjem se uporablja pri ročnem vakuumiranju in pri izdelavi vrečke iz folije.** Pred začetkom procesa je nujno zaklepanje s pritiskom na levi in desni rob pokrova. Na koncu procesa odklenete pokrov s pritiskom na gumba ob strani (št. 7 na sliki 1).

Mehanizem preklopite v način brez zaklepanja tako, da pritisnete stranski gumb in pomaknete zatič proti sebi. Za preklop nazaj v način z zaklepanjem potisnite zatič nazaj.



Slika 2: Mehanizem za izbiro načina zaklepanja.

## 2.2. PRIPRAVA APARATA ZA UPORABO

### 2.2.1. NALEPITE STATUS STIKI

- Površino, kjer bo nalepljen Status Stiki, očistite z alkoholom ali acetonom.
- Odlepите eno stran obojestranskega lepilnega traka Status Stiki in ga prilepite na očiščeno površino. S prstom močno pritisnite, da se trak dobro oprime aparata.
- Odstranite še zgornji del lepilnega traku in Stiki je pripravljen za uporabo.
- Vrečka se zalepi na lepilni trak Stiki in med vakuumiranjem ostane na mestu.
- Odstranjevanje: Ko se Stiki umaže oz. več ne drži vrečke, ga odstranite in namestite novega po zgornjih navodilih. Stiki ne pušča sledi na vakuumskem aparatu.



Slika 3: Status Stiki trak nalepite na ohišje aparata pod varilnim trakom.



## 2.3. IZ FOLIJE V ROLI NAREDITE VREČKO: TIPKA ZA VARJENJE SEAL

**Mehanizem za zaklepanje prestavite v položaj z zaklepanjem, kot je opisano v točki 2.1.1.**

- Določite ustrezno dolžino folije, tako da k dolžini živila dodate še nekaj centimetrov.
- Odrežite folijo.
- Položite folijo preko varilnega traku do tesnila (slika 4).
- Zaprte pokrov in ga zaklenite s pritiskom na spodnjem desnem in levem robu.
- Pritisnite tipko Seal. Lučka Seal utripa med procesom varjenja. Med varjenjem je aparat tih.
- Vrečka je zavarjena, ko lučka Seal neha utripati. Odklenite aparat s pritiskom na stranska gumba in dvignite pokrov.



*Slika 4: Pri varjenju nastavite vrečko preko varilnega traku do črnega tesnila.*

## 2.4. AVTOMATSKO VAKUUMIRANJE – TIPKA BAG: VAKUUMIRANJE ČVRSTIH IN SUHIH ŽIVIL (SUHOMESNI IZDELKI, TRDI SIRI, OREŠČKI IPD.)

**Mehanizem za zaklepanje prestavite v položaj brez zaklepanja, kot je opisano v točki 2.1.1.**

- Vstavite živilo v vrečko. Vrečka naj bo vedno nekaj centimetrov daljša kot živilo, ki ga želite vakuumirati.
- Odprti rob vrečke namestite v sredino vakuumskega kanala. Prilepite jo na lepilni trak Status Stiki, tako da med vakuumiranjem ostane na mestu in brez pregibov (sledite 2.2.1. za nameščanje Status Stiki traku).
- Zaprte pokrov in pritisnite tipko Bag. Pritisnite in zadržite pokrov na spodnjem sredinskem delu, dokler ne opazite spremembe v vrečki. Lučka Seal sveti dokler črpalka dela.
- Ko aparat preklopi na varjenje, se črpalka ustavi in lučka Seal začne utripati. Ko lučka Seal preneha utripati, je vrečka zavakuumirana in zavarjena.
- Odprite pokrov in odlepите vrečko z lepilnega traku Status Stiki.



*Slika 5: Pri vakuumiranju namestite odprti rob vrečke v sredino vakuumskega kanala.*

**Priporočilo:** Pri vakuumiranju mastnih suhomesnih izdelkov (predvsem slanine) priporočamo, da robove vrečke najprej zavihate navzven, vstavite živilo v vrečko in nato robove spet zavihate nazaj. Tako se robovi ne bodo zamastili.

## 2.4.1. KAJ STORITI, ČE APARAT MED VAKUUMIRANJEM POVLEČE TEKOČINO IZ VREČKE?

Če opazite, da aparat med vakuumiranjem iz živila vleče tekočino, TAKOJ prekinite vakuumiranje s tipko Stop. Gumb Stop ustavi samo proces vakuumiranja (gumb ne deluje, ko aparat vari).

Če postopka vakuumiranja niste pravočasno ustavili in je tekočina prišla v vakuumski kanal, se bo aparat samodejno ustavil in posvetila bo lučka Liquid Trap. Sledite temu postopku:

- Dvignite pokrov. Posodico v vakuumskem kanalu (št. 10 na sliki 1) dvignite naravnost navzgor.
- Tekočino izlijte in posodico temeljito obrišite, dokler ni popolnoma suha. Po potrebi obrišite in osušite tudi vakuumski kanal pod posodico. Uporabite sušilnik za lase, da popolnoma posušite senzorje v posodici za tekočino in vakuumskem kanalu.

- Posodico vstavite nazaj in nadaljujte z vakuumiranjem.



**Slika 6:** Če tekočina zaide v vakuumski kanal, dvignite posodico naravnost navzgor, izlijte tekočino in posodico dobro osušite.

## 2.5. ROČNO VAKUUMIRANJE – TIPKA START/STOP: VAKUUMIRANJE OBČUTLJIVIH IN VLAŽNIH ŽIVIL (SVEŽE MESO, RIBE, ZELENJAVA, SADJE, PECIVO, MEHKI SIRI)

Za vakuumiranje hrane, ki bi se lahko zmečkala ali vsebuje veliko vlage (sveže sadje, gobice, kruh in pecivo) uporabite manj podtlaka.

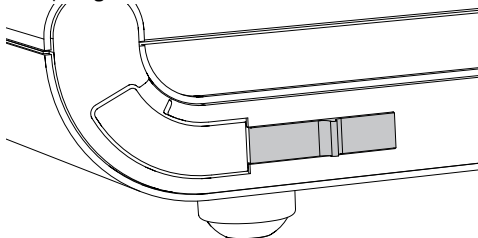
Z ročno funkcijo lahko proces vakuumiranja prekinete takoj, ko ocenite, da je bilo iz vrečke izčrpanega dovolj zraka in bi nadaljnje vakuumiranje poškodovalo občutljiva živila.

**Mehanizem za zaklepanje prestavite v položaj za zaklepanje, kot je opisano v točki 2.1.1. in prikazano na sliki 7.**

- Pri procesu ročnega vakuumiranja imejte v mislih, da je potrebno pri vakuumiranju občutljivih in vlažnih živil paziti na dogajanje v vrečki.
- Živilo vstavite v vrečko. Vrečka mora biti vedno nekaj centimetrov daljša od živila.
- Odpri rob vrečke namestite v vakuumski kanal med tesnila. Prilepite jo na Status Stiki, tako med vakuumiranjem ostane na mestu in brez gub.
- Zaprte pokrov in ga zaklenite s pritiskom na spodnji desni in levi rob.

- Vakuumirajte s pritiskom tipke Start in spremljajte, kaj se dogaja s hrano. Če se tekočina približuje aparatu ali če bi nadaljnje vakuumiranje zmečkalo občutljiva živila, pritisnite Stop tj. isti gumb kot za začetek. Črpalka se ustavi, vklopi se varjenje (aparat je tih, lučka Seal utripa).

- Ko indikacijska lučka Seal neha utripati, je varjenje končano. Odprite pokrov s pritiskom na stranska gumba (št. 7 na sliki 1). Odstranite vrečko iz vakuumskega kanala in jo odlepite s Status Stiki lepilnega traku.



**Slika 7:** Med ročnim vakuumiranjem mora biti mehanizem za izbiro načina zaklepanja v poziciji, ki omogoča zaklepanje.

**Priporočilo:** Skoraj vse vrste sadja in večino zelenjave, sveže meso, gobe in podobna živila najlažje zavakuumirate tako, da živila pred vakuumiranjem za nekaj ur

zamrznete. Tako bodo živila, kot so npr. jagode, povsem ohranila svojo obliko in ne bo nevarnosti, da bi tekočina med vakuumiranjem prišla v vakuumski kanal.

## 2.6. VAKUUMIRANJE VAKUUMSKIH PRIPOMOČKOV – TIPKA CONTAINER (ZA GASTRO POSODE, POSODE ZA GOSPODINJSTVA, UNIVERZALNE POKROVE, VRČ IN ZAMAŠKE)

Osnovna oprema aparata vključuje priključek za vakuumiranje Statusovih vakuumskih pripomočkov.

- Priključek priključite na odprtino na skrajni desni strani vakuumskega kanala (št. 11 na sliki 1).
- Širši del priključka namestite in zadržite okrog ventila izbrane vakuumske posode, kot je prikazano na sliki 8.
- Pritisnite tipko Container. Ko je v posodi dosežen prednastavljen podtlak, se proces vakuumiranja samodejno ustavi.



Slika 8: Vakuumiranje vakuumske posode.

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

## 3. PRAKTIČNI NASVETI ZA VAKUUMIRANJE

Shranjevanje v vakuumu ni zamenjava za zamrzovanje ali konzerviranje. Zavakuumirana živila morajo biti shranjena v hladilniku ali zamrzovalniku. Izjema so suhomesni izdelki in suho sadje, za katere zadostuje hladna klet.

**Juhe, omake in tekočine:** Če jih želite shraniti v vrečki, jih prej obvezno zamrznete. Tekoča živila raje shranjujete v Statusovih vakuumskih posodah.

**Kuhano in surovo meso ter ribe:** Za najboljše rezultate svetujemo, da meso in ribe pred vakuumiranjem za 1 do 2 uri zamrznete. Tako bodo obdržali sok in obliko, vrečka pa bo bolje zavarjena. Če predzamrzovanje ni mogoče, postavite med živilom in vrhom vrečke papirnato brisačko tako, da brisačka ne bo na mestu varjenja. Brisačka bo med procesom vakuumiranja posrkala odvečno vlago in sokove.  
Opozorilo: Govedina je lahko po vakuumiranju videti

temnejša zaradi odstranjenega kisika. To ne vpliva na njeno kakovost.

**Zelenjava:** Zelenjavo pred zamrzovanjem blanširajte. Blanširanje ustavi encime ter ohrani okus, barvo in strukturo tkiva. Za špinačo, blitvo ali fižol je dovolj 1 do 2 minuti blanširanja, za narezane bučke, brokoli in ostalo razvejano zelenjavo 3 do 4 minute, za korenje pa 5 minut. Po blanširanju potopite zelenjavo v hladno vodo, da se proces zaustavi. Pred vakuumiranjem jo posušite na papirnati brisački.

Za nekajdnevno shranjevanje listnate zelenjave v hladilniku priporočamo shranjevanje v vakuumskih posodah z odcejalniki. Tako bo v hladilniku ostala sveža in hrustljava do 2 tedna.

**Zelišča:** Zelišča z visokim deležem eteričnih olj, kot so žajbelj, timijan, rožmarin in meta, niso primerna za

zamrzovanje, temveč le za sušenje. Bazilika, pehtran, koper, peteršilj in drobnjak se zamrzujejo, saj bi s sušenjem izgubila preveč okusa.

**Gobice, surovi česen in surov krompir:** Priporočamo uporabo ročnega – pulznega vakuumiranja. Za pravilno pripravo gob preberite navodila v gobarskih knjigah. Gobe očistite s čopičem, jih narežite in shranite po enkratnih porcijah. Svetujemo, da gobe pred vakuumiranjem za kakšno uro zamrznete. Gob pred pripravo ne odtajajte, ampak jih še zamrznjene skuhajte

v slani vreli vodi oz. jih zamrznjene dodajte v omake in juhe.

**Kava:** Če želite kavo ali druga mleta živila pravilno zavakuimirati, jih v originalni embalaži položite v Statusove vakuumske vrečke. Če nimate originalne embalaže, uporabite katero koli drugo vrečko, ki jo vstavite v vakuumsko vrečko. Na ta način preprečite, da bi aparat vsrkal zrnca.

**Odmrzovanje vakuumsko pakiranih živil:** Živila vedno odmrzujte v hladilniku, da ohranite njihovo kakovost.

## 4. KORISTNI NASVETI

### 4.1. KAJ JE VAKUUM?

Kisik na živilih sproži neželene kemijske reakcije, posledice pa so žltavost, sprememba barve, plesen, bakterijske tvorbe ter izguba okusa, vitaminov in arome.

Shranjevanje živil v vakuumu upočasni tovrstne neželene posledice, podaljša rok trajanja in ohrani kakovost hrane.

### 4.2. KAJ JE OŽIG ZARADI ZAMRZNITVE?

Znaki ožiga so žltavost mesa, pustost zelenjave ter sadje brez pravega okusa. Nastane, ko embalaža prepušča 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. Spoznamo ga po belih do sivo-rjavih madežih na živilih.

### 4.3. GLOBOKO ZAMRZNJENO ALI OHLAJENO

Prednost globokega 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 °C in -40 °C spremeni le minimalno (npr. meso). Živila naj bi se zamrznila čim hitreje, saj se pri počasnem zamrzovanju na živilih tvorijo veliki ledeni kristali, ki prerastejo celice živil in poškodujejo strukturo celic. Pri hitrem postopku zamrzovanja se tvorijo majhni ledeni kristali, ki tki-vo živil ne poškodujejo tako močno. Živila naj bodo

zamrznjena pri konstantni temperaturi (maksimalno -18 °C), če se le da. Nekatera živila je treba pred zamrzovanjem blanširati (popariti), da pri zamrzovanju oz. globokem hlajenju ne pride do neželenih sprememb (aktiviranje encimov). Živila, ki jih blanširate ali na drugi način toplotno obdelate, obvezno ohladite pred zamrzovanjem. Za shranjevanje sadja kot dodatek uporabite sladkor, da izboljšate obstojnost arome in barv. V zamrzovalno skrinjo zložite živila tesno skupaj.

### 4.4. ODTAJANJE IN PONOVO ZAMRZOVANJE

Odtajanje naj bo počasno (najbolj primerno je v hladilniku) in naravno. Ne odtajajte »na silo« (kot npr. v vroči vodi ali mikrovalovni pečici). Ko so živila enkrat odmrznjena, jih ne zamrzujte ponovno. Pri ponovnem zamrzovanju pride do mehanskih poškodb in poveča se

pokvarljivost. Razgradijo se okus, barva in aroma. Mikroorganizmi (bakterije, plesen) se veliko hitreje razširijo, ponovno zamrzovanje pa ne uniči teh posledic. Zato je priporočljivo, da odmrznjena živila čim prej porabite.

## 4.5. KUHANJE SOUS VIDE

Kuhanje Sous Vide je tehnika kuhanja, pri kateri hrano kuhate v vakuumsko zaprtih vrečkah, potopljenih v vročo vodo. Tehnika Sous Vide omogoča vrhunske okuse v domači kuhinji, saj živila optimalno zadržijo svoj naravni okus, barvo in teksturo. Živila za Sous Vide kuhanje lahko

začinite že pred vakuumiranjem. Najboljše vrečke za Sous Vide kuhanje so tiste, ki imajo idealno kombinacijo (neprepustni poliamid in za stik s hrano primeren polietilen) in debelino materialov. Statusove vakuumске vrečke izpolnjujejo oba pogoja.

## 4.6. JADRANJE, KAMPIRANJE IN PIKNIKI

Vakuumsko shranjevanje je primerno tudi za piknike, jadranje in kampiranje. Živila, oprema in dokumenti ostanejo suhi in zaščiteni. Vakuumirate lahko tudi baterije, mobilne telefone in fotoaparate, da se ne

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

# 5. ZAKAJ UPORABITI STATUSOVE VAKUUMSKE VREČKE IN FOLIJE V ROLI?

Statusove vakuumске vrečke so neprepustne, dvoslojne, živilsko neoporečne, nevtralne na okus in vonj, primerne za večkratno uporabo, brez vsebnosti BPA in primerne za kuhanje Sous Vide. Živilo, shranjeno v Statusovi vakuumски vrečki, bo ostalo nespremenjeno tudi pol leta kasneje, kot ste ga shranili.

Na kakovost vakuumskih vrečk in folije v roli vpliva debelina vrečke, kombinacija materialov in višina narebrenega profila.

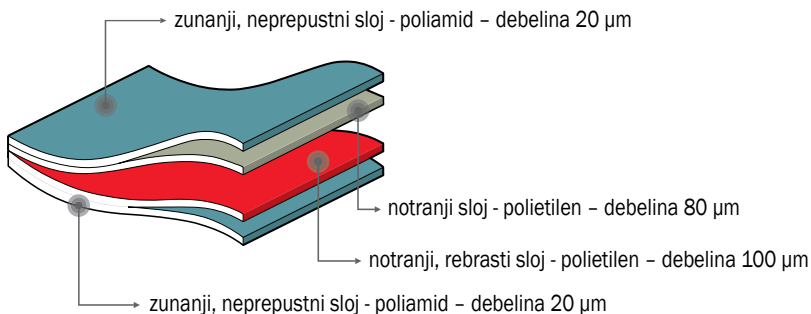
**Debelina vrečke:** Statusove vrečke so sestavljene iz 100 µm gladke folije in 120 µm narebrenе folije. Narebren profil v cikcak vzorcu omogoča, da je zrak iz vrečke odstranjen bolj učinkovito.

**Kombinacija materialov:** Statusove vrečke so iz poliamida (PA) in polietilena (PE), ki imata vsak svojo funkcijo pri kakovostnem vakuumiranju. Poliamid v zunanjih plasteh zagotavlja neprepustnost kisika, kar pomeni kakovostno shranjeno živila. V primerjavi s konkurenčnimi znamkami imajo Statusove vrečke najdebelejšo plast poliamida PA (20 µm).

**Višina in kompaktnost narebrenega profila:** višina profila pri Statusovih vrečkah je vsaj 0,2 mm, kar zagotavlja enako kakovostno vakuumiranje skozi vse cikle. Pri tanjših vrečkah se pogosto zgodi, da so začetni ciklusi zadovoljivi, kasneje pa tudi kakovostni aparati ne morejo doseči zadostnega podtlaka.

**Statusove vakuumске vrečke in folija v roli so primerne za uporabo z vsemi blagovnimi znamkami vakuumskih aparatov.**

### SESTAVA STATUSOVE VAKUUMSKE VREČKE



## SETI FOLIJ V ROLI IN VREČK ZA VAKUUMIRANJE

<b>Folja v roli</b>	štiriplastna folija (PA/PE) <ul style="list-style-type: none"><li>• dolžina 3000 mm x širina 200 mm, 4-delni set</li><li>• dolžina 3000 mm x širina 280 mm, 3-delni set</li><li>• dolžina 3000 mm x širina 120 mm (za salame), 5-delni set</li><li>• dolžina 3000 mm x širina 350 mm, 3-delni set</li></ul>
<b>Vrečke</b>	štiriplastna folija (PA/PE) <ul style="list-style-type: none"><li>• dolžina 280 mm x širina 200 mm, 40-delni in 100-delni set</li><li>• dolžina 360 mm x širina 280 mm, 25-delni in 100-delni set</li><li>• dolžina 550 mm x širina 120 mm (za salame), 30-delni in 100-delni set</li><li>• dolžina 400 mm x širina 350 mm, 25-delni in 100-delni set</li></ul>
<b>Debelina folije</b>	100 µm (gladek, nepregan sloj) in 120 µm (narebren, pregan sloj folije)
<b>Kakovost folije</b>	Neprepustna, dvoslojna, živilsko neoporečna, nevtralna na okus in vonj, primerna za večkratno uporabo, primerna za mikrovalovno pečico in Sous Vide kuhanje.

## 6. INFORMACIJE O PRAVILNEM ODSTRANJEVANJU IZDELKA

Po poteku življenjske dobe je potrebno opremo ali dele naprave odstraniti iz uporabe. Odslužene dele se odvzame na deponijo za industrijske odpadke v skladu z veljavnimi predpisi:

- Uredba o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO):  
Uradni list RS, št. 55/15  
Direktiva 2012/19/EU Evropskega parlamenta in sveta o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO)
- Pravilnik o omejevanju uporabe določenih nevarnih snovi v električni in elektronski opremi (RoHS):  
Uradni list RS, št. 102/12
- Pravilnik o spremembi pravilnika o omejevanju uporabe določenih nevarnih snovi v električni in elektronski opremi (RoHS):  
Uradni list RS, št. 20/14

Direktiva 2011/65/EU Evropskega parlamenta in sveta o omejevanju uporabe nekaterih nevarnih snovi v električni in elektronski opremi.



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 odprano mesto 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 zbiralnico 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](http://www.zeos.si).

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

# 7. PRIMERJALNI TABELI SHRANJEVANJA ŽIVIL

(Po podatkih razvojnega oddelka podjetja Status.)

## 7.1. SHRANJEVANJE ŽIVIL V HLADILNIKU

Vrsta živil	Shranjevanje brez vakuuma	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.

## 7.2. 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	8 mesecev	24 mesecev
Gobe	8 mesecev	24 mesecev
Zelišča	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	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.

# 8. NASVETI PRI MOTNJAH DELOVANJA

MOTNJE PRI DELOVANJU:	POMOČ:
Aparat ne reagira na aktiviranje tipk.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preverite, ali je aparat vključen v elektriko.</li> <li>• Preverite napetost omrežja s preizkuševalcem toka ali priključite na isto vtičnico drug električni aparat.</li> <li>• Preverite, ali je električni kabel nepoškodovan.</li> <li>• Aparat se je ugasnil zaradi pregrevanja. Počakajte 45 minut, da se aparat ohladi in nato nadaljujte z delom. Dokler se aparat hladi, ga ne izklaplajte iz elektrike. V izogib pregrevanju priporočamo, da je med vsakim ciklom vakuumiranja 120 sekund premora.</li> </ul>
Aparat se ne da zakleniti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mehanizem za izbiro načina zaklepanja prestavite v položaj, ki omogoča zaklepanje, kot je opisano v točki 2.1.1.</li> </ul>
Aparat je posrkal tekočino.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prižge se lučka Liquid Trap, aparat se ustavi. Sledite navodilom v poglavju 2.4.1.</li> </ul>
Zrak ostaja v vrečki.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prepričajte se, ali ste celotni odprti rob vakuumske vrečke položili v vakuumski kanal.</li> <li>• Prepričajte se, ali uporabljate vakuumske vrečke debeline vsaj 100/120 µm.</li> <li>• Preverite, ali je vrečka neoporečna - ni preluknjana ali kakorkoli drugače poškodovana. Test: Zavarite vrečko in jo potopite v vodo. Na poškodovanih mestih se bodo pojavili mehurčki zraka.</li> <li>• Preverite, ali je zavarjeni rob vrečk, ki ste jih izdelali iz role, pravičen.</li> <li>• Ne režite folije v roli po dolžini, da bi naredili ožje vrečke.</li> </ul>
Vrečka izgublja vakuum.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preverite, ali je rob vrečke čist in brez pregibov. Temeljito ga očistite in osušite. Po potrebi odstranite morebitne delčke živil.</li> <li>• Če vakuumirate živila z ostrim robom (npr. kosti), jih obložite s papirnatimi brisačkami.</li> </ul>
Vrečka se topi in se ne da zavariti v celoti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preverite, ali uporabljate dvoslojne vakuumske vrečke, debeline najmanj 100/120 µm.</li> <li>• Preverite, ali je rob vrečke suh in čist.</li> </ul>
Aparat vrečko zavari nekajkrat (do 5-krat), nato se zdi, da več ne deluje pravilno.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Svetujemo, da za vakuumiranje uporabljate vakuumske vrečke debeline vsaj 100/120 µm. Na trgu jih je veliko, vendar pazite na kakovost. Priporočamo Statusove vrečke in folije v roli, ki so dvoslojne z debelino 100 µm (gladek, nepregan del) in 120 µm (narebren, pregan del folije).</li> </ul>
Vakuumske posode ne zadržijo vakuumu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preverite, ali je priključek za vakuumiranje posod pravilno pritrjen (slika 8).</li> <li>• Prepričajte se, da je pokrov posode (posebej tesnila) čist in suh ter na mestu.</li> <li>• Preverite, ali je ventil posode čist in suh. Po potrebi ga razstavite, očistite in zopet vstavite.</li> </ul>



## 9. GARANCIJA

Garancija je veljavna **tri leta** od dneva nakupa. Za uveljavljanje garancije je potrebno obvezno priložiti račun, zato ga dobro shranite.

Garancija ne pokriva okvar, do katerih pride zaradi neupoštevanja navodil za uporabo, nego in čiščenje oz. zaradi nepravilne uporabe ali uporabe za druge namene, kot je predvideno.

Če imate kakršna koli vprašanja glede delovanja aparata, servisa, uveljavljanja garancije ali komentarje,

nas 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@status.si

Več informacij najdete tudi na spletni strani [www.status.si](http://www.status.si).

## 10. IZJAVA O SKLADNOSTI

a.) Pravilnik o omogočanju dostopnosti električne opreme na trgu, ki je načrtovana za uporabo znotraj določenih napetostnih mej:

Uradni list RS, št. 39/16

Direktiva o harmonizaciji zakonodaj držav članic v zvezi z omogočanjem dostopnosti na trgu električne opreme, ki je načrtovana za uporabo znotraj določenih napetostnih mej:

LVD DIREKTIVA 2014/35/EU EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA

b.) Pravilnik o elektromagnetni združljivosti:

Uradni list RS, št. 39/16, 9/20

Direktiva o harmonizaciji zakonodaj držav članic v zvezi z elektromagnetno združljivostjo:

EMC DIREKTIVA 2014/30/EU EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA

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

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



## 11. STATUS HOME 280 SET

Komplet vključuje:

- 1 Status Home 280 aparat za vakuumiranje
- 1 rola folije - 280 x 1500 mm
- 1 rola folije - 200 x 1500 mm
- 3 vrečke za vakuumiranje - 200 x 280 mm
- 3 vrečke za vakuumiranje - 280 x 360 mm
- 5 kosov obojestransko lepljivih trakov Status Stiki
- 1 priključek za vakuumiranje posod
- 1 rezilo za rezanje folije





