

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. 6 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 zmanjša-

nimi 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 vzdrževanje 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.) 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.
- f.) Če se črna tesnila umažejo z maščobo ali tekočino, jih lahko operete v milni vodi, sperete in posušite, preden jih zamenjate. To bo podaljšalo življenjsko dobo tesnil.

1.5. OPIS IN RAZLAGA DELOVANJA APARATA

Vakuumski aparat HomeVac HV500 je gospodinski 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 in vrč, ki jih vakuumirate z ročno ali električno vakuumsko črpalko. Vse omenjene pripomočke lahko vakuumirate tudi z vakuumskim aparatom HV500 s priloženim priključkom za vakuumiranje posod.

Omeniti velja tudi varčevanje denarja. Prihranite z nakupom večjih pakiranj živil, ki jih razdelite na manjše porcije in shranite v vakuumu za podaljšano obstojnost.

Serijska številka aparata se nahaja na tehnični nalepki posameznega aparata.

Prosimo, da pred prvo uporabo zelo natančno preberete navodila in jih upoštevate.

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

Za bolj nazorna navodila preglejte posnetek pravilne uporabe vakuumskega aparata na <https://www.status.si/baza-znanja>.

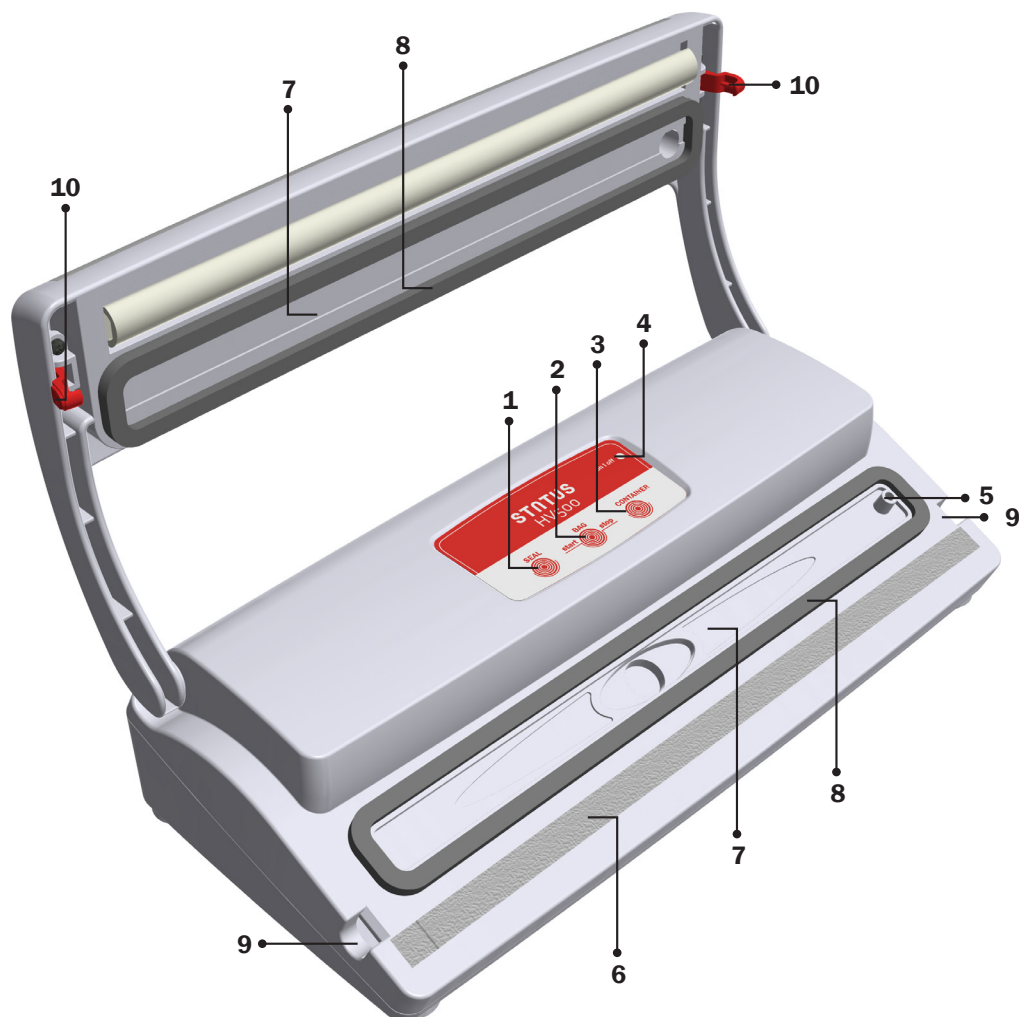
Na spletnem naslovu <https://www.status.si/baza-znanja/navodila-za-uporabo> so dostopna navodila za uporabo v elektronski obliki.

1.6. TEHNIČNI PODATKI

Mere	dolžina: 340 mm širina: 170 mm višina: 90 mm
Maks. širina vrečke	280 mm
Teža	približno 2,8 kg
Material	ABS plastika (zunanje ohišje)
Črpalka	enobatna črpalka (samomazalna – vzdrževanje ni potrebno)
Vakuumska moč	-750 mbar
Motor	230 V ~, 50 Hz Avtomatski izklop v primeru pregrevanja.
Obrati	2900 obratov/min
Transformator	220 V ~, 50 Hz/24 V ~ 0,8 A /12 V ~ 0,4 A
Črpalni volumen	14 litrov/min
Krmiljenje	elektronsko
Nazivna moč in napetost aparata	200 W, 230 V ~

1.7. SESTAVNI DELI IN FUNKCIJSKE TIPKE

Na sliki 1 je predstavljen vakuumski aparat. Pri razlagi postopkov delovanja v nadaljevanju so navedene številke enako kot na sliki.



Slika 1: Status HomeVac HV500 z označenimi sestavnimi deli.

1.	Varjenje Tipka za začetek procesa varjenja (brez vakuumiranja). Uporabite, ko želite narediti vrečko iz folije v roli.
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 prekin, ko je dosežen prednastavljen 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 (prekrit s teflonsko folijo)
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 ali transportu)

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 drobcji stiropora ne ostanejo v vakuumskem prostoru (oznaka 7 na sliki 1).
- b.) **Pred prvo uporabo obvezno preberite navodila za uporabo.**
- c.) Aparat postavite na ravno, gladko površino, kjer bo 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:

2.2.1. APARAT AKTIVIRATE, KO GA VKLJUČITE V ELEKTRIKO

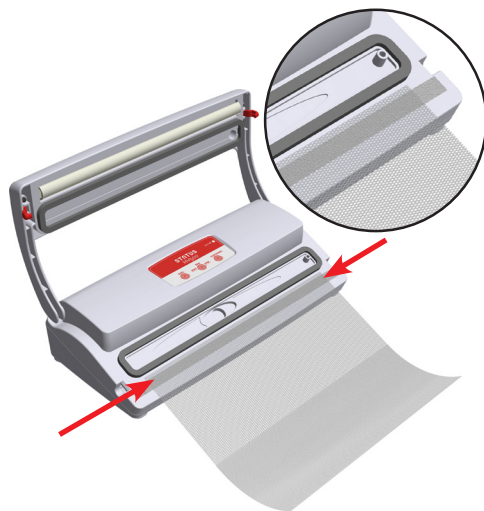
Pred vsako uporabo ogrejte aparat, tako da zaprete pokrov, pritisnete tipko varjenje (oznaka 1 na sliki 1) in pritisnete pokrov na označeno mesto. S tem postopkom ogrejte varilni trak.

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

2.2.2. IZ FOLIJE V ROLI NAREDITE VREČKO

- a.) Določite dolžino folije, ki jo potrebujete. Vrečka je primerne dolžine, ko k dolžini živila, ki ga želite zavakuimirati, 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 pokrov.
- e.) Pritisnite tipko **Varjenje** (oznaka 1 na sliki 1) in takoj zatem na označeno mesto na pokrovu aparata ter zadržite za nekaj sekund. Pokrov se samodejno prisesa na aparat in zavari vrečko. Če se ne prisesa, ponovite postopek in pritisnite močneje. V času varjenja kontrolna lučka sveti s polno močjo.

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



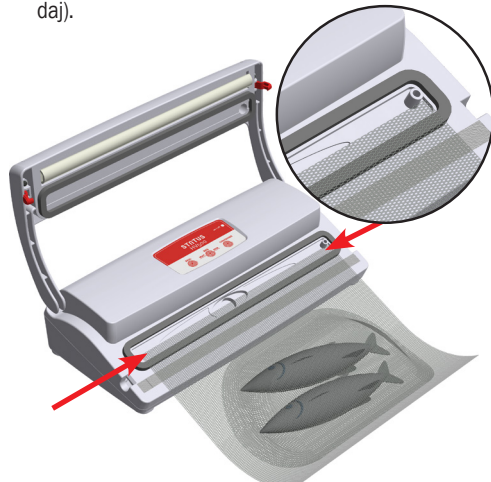
Slika 2: Pri varjenju mora biti vrečka na varilnem traku - nameščena naj bo do črnega tesnila kot prikazujeta puščici (in ne čez).

OPOZORILO: Pri novem ali pri dolgo neuporabljenem aparatu lahko tesnila postanejo toga (oba črna in varilno tesnilo). Enako se zgodi, 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 zaklenete in pritisnete pokrov z eno roko po sredini. Pritisk naj bo odločen!

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

Vrečka mora biti vedno vsaj 5 centimetrov daljša kot prostor, ki ga zavzame živilo, ki ga bomo zavakuumirali.

- Živila, ki jih želite zavakuumirati, 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).
- Zaprte pokrov, pritisnite na označeno mesto in zadržite.
- Pritisnite tipko Vakuumiranje vrečke (oznaka 2 na sliki 1). Pokrov zadržite, dokler kontrolna lučka ne zasveti s polno močjo. Vrečka bo samodejno zavakuumirana in zavarjena. Med tem procesom ostane pokrov prisen na aparatu zaradi vakuuma. Če se dvigne, ga ponovno pritisnite in zadržite.
- Po končanem postopku počakajte, da pokrov popusti in preverite zavakuumirano vrečko – zavarjeni rob mora biti gladek in čist.

***PRIPOROČILO:** Pri vakuumiranju mastnih suhome-snih izdelkov (predvsem slanine) priporočamo, da robove vrečke najprej zavahate navzven, položite živilo v vrečko in nato robove spet zavahate nazaj. Tako se robovi ne bodo zamastili.

OPOZORILO: Če opazite, da začne aparat med vakuumiranjem iz živila vleči tekočino, postopek vakuumiranja prekinite s tipko Stop (na sliki 1 označeno z 2).

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 do -300 mbar).

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

- Živilo, ki ga želite zavakuumirati, vstavite v vrečko.
- Notranji rob vrečke na mestu varjenja mora biti čist, suh in brez ostankov hrane.
- Vrečko z žvilom vstavite v sredino vakuumskega kanala – med črna tesnila (oznaka 7 na sliki 1).
- Vrečka mora biti popolnoma poravnana na varilnem traku.
- Zaprte pokrov in ga zaklenite s stranskimi zaklopki (na sliki 1 označeno z 9 in 10). Zaklenete ga tako, da pritisnete na rob pokrova in zaklopko potisnete vodoravno navznoter v prostor pripravljen zanj (glej spodnje slike).



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.

- Pritisnite pokrov in aktivirajte tipko **Start/Vakuumiranje vrečke** (oznaka 2 na sliki 1). Pokrov držite pritisnjen nekaj sekund.
- Ko ocenite, da je izsesanega dovolj zraka (pri optimalni količini), pritisnite isto tipko za **Stop** (oznaka 2 na

sliki 1). Črpalka se v tem trenutku ustavi in začne se varjenje.

- h.) V času, ko aparat vari, kontrolna lučka Vkllop/Izklop sveti s polno močjo.
- i.) Odklenite aparat: pritisnite na rob pokrova in zaklopka se odpre. Lahko pritisnete na oba robova naenkrat ali vsakega posebej.
- j.) 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.

Več nasvetov o vakuumiranju različnih živil najdete v poglavju 3.



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



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

2.2.5. VAKUUMIRANJE VAKUUMSKIH POSOD IN POKROVOV

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

- a.) Odprtino cevi nastavite na priključek, ki se nahaja na desni strani vakuumskega kanala.
- b.) Cev s priključkom potisnite na ventil izbrane vakuumske posode (ventil je okrogli del na sredini pokrova).
- c.) Aktivirajte tipko **Vakuumiranje posod** (na sliki 1 označeno s 3) in posoda se vakuumira. Ko je dosežen prednastavljen 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.

2.2.6. ODPRAVLJANJE TEŽAV: STE VAKUUMIRALI ŽIVILO, KI VSEBUJE VELIKO KOLIČINO VODE?

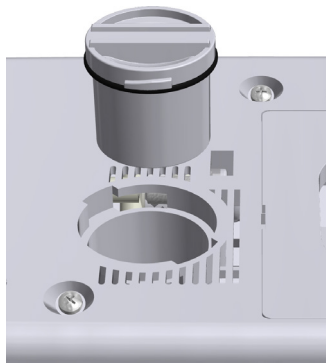
Aparat ima preventivni zbirnik tekočine, ki omogoča zbiranje manjše količine tekočine. S tem se prepreči hujše okvare motorja. Zbirnik po potrebi izpraznite.

Funkcija posodice na spodnjem delu aparata je zbiranje morebitno zavakuimirane tekočine iz živil. Najdete jo na spodnjem delu aparata – prozorni okrogli del.

Če je potrebno tekočino izprazniti, je postopek sledeči:

- Aparat izkjučite iz elektrike.
- Posodico odstranite tako, da jo zasukate v levo stran in potegnite.
- Tekočino iztočite, očistite zbirnik in obvezno temeljito očistite filter (temna gobica) ter ga posušite.
- 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 tekočine več (do 1 dcl), nemudoma izključite aparat in kontaktirajte servis.



Slika 8: Zbirnik morebitne tekočine.

3. PRAKTIČNI NASVETI ZA VAKUUMIRANJE

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

Juhe, omake in tekočine: Če jih želite shraniti v vrečki, jih prej obvezno zamrznite ali pa jih raje shranite v Stasusovih vakuumskih posodah.

Kuhano in surovo meso (svinjina, govedina, perutnina) ter ribe: Za najboljše rezultate svetujemo, da meso in ribe pred vakuumiranjem za nekaj ur shranite v zamrzovalniku. Slednje pomaga obdržati sok in obliko ter zagotavlja boljše varjenje.

Če predzamrzovanje ni mogoče, postavite med meso in vrh vrečke papirnato brisačo. Pazite le, da brisača ni na mestu varjenja. Brisača bo med procesom vakuumiranja posrkala morebitno vlago in sokove.

Opozorilo: Govedina je lahko po vakuumiranju zaradi odstranjenega kisika videti temnejša, ampak to ne vpliva na njeno kakovost.

Zelenjava: Zelenjavo je priporočljivo pred zamrzovanjem blanširati, saj blanširanje ustavi encime ter varuje pred izgubo okusa, barve in spremembo strukture tkiva. Čas blanširanja se razlikuje – za špinačo, blitvo ali fižol je dovolj 1 - 2 minuti, za narezane bučke, brokoli in ostalo razvejano zelenjavo 3 - 4 minute ter za korenje 5 minut. Po blanširanju potopite zelenjavo v hladno vodo, da se proces kuhanja ustavi. Pred vakuumiranjem jo posušite na papirnati brisači.

Za nekajdnevno shranjevanje listnate zelenjave (npr. zelene solate) priporočamo vakuumske posode z odcejalniki. Solata ostane v hladilniku sveža in hrustljava do 2 tedna.

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

Gobice, surovi česen in surov krompir: Priporočamo ročno - pulzno vakuumiranje. Za pravilno pripravo gob

(ali je potrebno blanširanje) preberite navodila v gobarskih knjigah. Gobe očistite na suho in narežite ter shranite v porcijah za enkratno uporabo. Razen lisičk, jurčkov in šampinjonov je večino ostalih gob potrebno blanširati. Svetujemo, da gobe pred vakuumiranjem za kakšno uro zamrznete.

Gob pred pripravo ne odtalite, ampak jih še zamrznjene dodajte v vrelo, slano vodo oz. neposredno v omake ali juhe.

Kava: Če želite kavo ali druga mleta živila pravilno vakuumsko shraniti, jih položite v vakuumske vrečke v originalni embalaži. Če nimate originalne embalaže, lahko uporabite katero koli drugo vrečko, ki jo vstavite v Statusovo vakuumsko vrečko. Na ta način preprečite izsesavanje zrn.

Odmrzovanje vakuumsko pakiranih živil: Živila vedno odmrzujte v hladilniku, saj to ohrani njihovo neoporečnost.

4. KORISTNI NASVETI

4.1. KAJ JE VAKUUM?

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

arome. Shranjevanje živil v vakuumu tovrstne neželene posledice upočasni in omogoča podaljševanje roka trajanja ter ohranjanje kakovosti.

4.2. KAJ JE OŽIG 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 razpo-

ke prodre kisik in sproži oksidacijo. Posledica je izguba arome in svežega okusa. Sadje in zelenjava izgubita vitamine. Mastni deli mesa pa imajo že po kratkem času žltav okus. Meso vsebuje velik delež tekočine, zato so negativne posledice ožiga še posebej dobro vidne. Spoznate ga po belih do sivo-rjavih lisah.

4.3. 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°C in -40°C spremeni le v minimalnem obsegu. Živila naj bi se zamrznila čim hitreje.

Razlog: Pri počasnem postopku zamrzovanja se na živilih tvorijo veliki ledeni kristali, ki prerastejo celice živil in povzročijo škodo na strukturi celic. Pri hitrem postopku zamrzovanja se tvorijo majhni ledeni kristali, ki tkivo živil manj poškodujejo. Priporočljivo je, da so proizvo-

di zamrznjeni pri konstantni temperaturi (maksimalno -18°C). Za zamrzovanje uporabite le živila najboljše kakovosti. Pri nekaterih živilih je potrebno predhodno blanširanje, da se pri zamrzovanju oz. globinskem hlajenju ne tvorijo neželene spremembe npr. aktiviranje encimov. Živila, ki jih blanširate ali na drug način toplotno obdelate, morate pred zamrzovanjem obvezno ohladiti. Za shranjevanje sadja kot dodatek uporabite sladkor, saj tako izboljšate obstojnost arom in barv. V zamrzovalno skrinjo zložite živila, kolikor se da na tesno, ostalo pa shranjujte v hladilniku.

4.4. ODMRZOVANJE IN PONOVO ZAMRZOVANJE

Odmrzovanje naj bo počasno (najbolj primerno je v hladilniku) in naravno, ne »nasilno« (npr. z vrečko v vroči vodi ali mikrovalovni pečici). Posebej pozorni bodite pri odmrzovanju perutnine. Ko so živila enkrat odmrznjena, jih ne zamrzujte ponovno. 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.

4.5. KUHANJE SOUS VIDE

Kuhanje Sous Vide je tehnika kuhanja, pri katerem se hrana kuha v vakuumsko zaprtih vrečkah, potopljenih v vročo vodo. Tehnika Sous Vide omogoča vrhunski okus hrane v domači kuhinji, pri katerem živila optimalno združijo svoj naravni okus, barvo in teksturo.

Najboljše vrečke za Sous Vide kuhanje so tiste, ki imajo

idealno kombinacijo materialov (neprepusten poliamid in za stik s hrano primeren polietilen) ter kjer je debelina uporabljenih materialov idealna. Statusove vakuumске vrečke izpolnjujejo oba pogoja.

Živila za Sous Vide kuhanje lahko začinite že pred zamrzovanjem.

4.6. JADRANJE, KAMPIRANJE IN PIKNIKI

Vakuumsko shranjevanje je primerno tudi za piknike, plovila in kampiranja. Živila, oprema in dokumenti ostanejo suhi in zaščiteni. Vakuumsko lahko shranite tudi baterije, mobilne telefone in fotoaparate.

Vakuumsko shranjevanje preprečuje mešanje vonjav in upočasni pokvarljivost zaradi vlage, kar je še posebej pomembno v majhnih prostorih.

5. ZAKAJ SO STATUSOVE VREČKE MED NAJBOLJŠIMI NA SVETU?

Statusove vakuumске vrečke, ki jih lahko dokupite na www.status.si, so neprepustne, dvoslojne, živilsko neoporečne, nevtralne na okus in vonj, primerne za večkratno uporabo, brez vsebnosti BPA in primerne za Sous Vide kuhanje.

Živilo, shranjeno v Statusovi vakuumски vrečki, bo ostalo nespremenjeno tudi dlje kot pol leta po shranjevanju. Kakovost vakuumskih vrečk in folije v roli določajo debelina vrečke, kombinacija materialov in višina narebrenega profila.

Debelina vrečke Statusove vrečke so sestavljene iz 100 µm gladke folije in 130 µm narebrene folije. Narebren profil v cikcak vzorcu omogoča, da je zrak iz vrečke odstranjen bolj učinkovito.

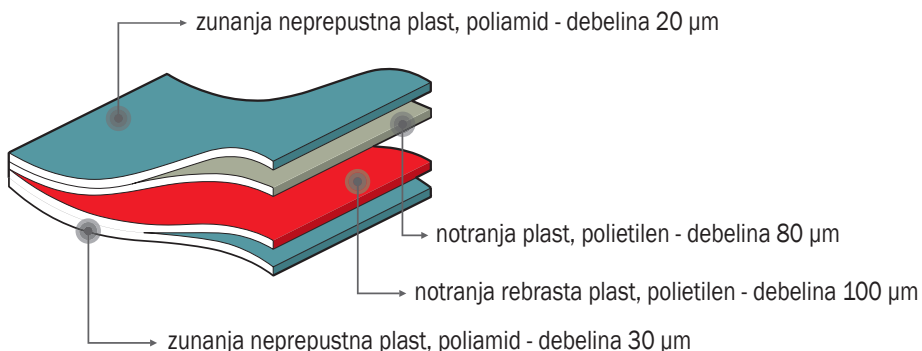
Kombinacija materialov Statusove vrečke so iz poliamida (PA) in polietilena (PE), ki imata vsak svojo funkcijo

pri kakovostnem vakuumiranju. Poliamid v zunanjih plasteh zagotavlja neprepustnost kisika, kar zagotavlja kakovostno shranjena živila. V primerjavi s konkurenčnimi znamkami imajo Statusove vrečke najdebelejšo plast poliamida PA (20 oz. 30 µm), kar zagotavlja visoko kakovost shranjenih živil.

Višina narebrenega 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 jih tudi kakovostni aparati ne morejo zavakuimirati.

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

SESTAVA VREČKE



FOLIJE V ROLI IN VREČKE ZA VAKUUMIRANJE

Folija v roli	štiriplastna folija (PA/PE) • dolžina 3000 mm x širina 200 mm, 4-delni set • dolžina 3000 mm x širina 280 mm, 3-delni set • dolžina 3000 mm x širina 120 mm (za salame), 5-delni set • dolžina 3000 mm x širina 350 mm, 3-delni set (samo za Provac 360)
Vrečke	štiriplastna folija (PA/PE) • dolžina 280 mm x širina 200 mm, 40-delni in 100-delni set • dolžina 360 mm x širina 280 mm, 25-delni in 100-delni set • dolžina 550 mm x širina 120 mm (za salame), 30-delni in 100-delni set • dolžina 400 mm x širina 350 mm, 25-delni in 100-delni set (samo za Provac 360)
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 in Sous Vide kuhanje

6. PRIMERJALNE TABELE SHRANJEVANJA ŽIVIL

Po podatkih razvojnega oddelka podjetja Status.

6.1. 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.

6.2. 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 preglednicama je naveden le približen rok 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.

7. NASVETI PRI MOTNJAH DELOVANJA

MOTNJE PRI DELOVANJU:	POMOČ:
HomeVac ne reagira na aktiviranje tipk.	• Prepričajte se, da je aparat priključen v omrežje. • Preverite, če je električni kabel nepoškodovan in če je vtičnik 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 ohladičve, če dolgo ni bil uporabljan.
Vrečke niso do konca zavakuumirane.	• Prepričajte se, da je bila vrečka pri vakuumiranju v sredini vakuumskega kanala. • Poskrbite, da zadosti pritisnete na pokrov aparata med procesom vakuumiranja. Če lahko pokrov med vakuumiranjem odprete, potem pritisk ni dovolj močan in morate postopek ponoviti. • 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. • Preverite, če je zavarjeni rob vrečk, ki ste jih sami izdelali iz role, pravilen.
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.
Aparat je posrkal tekočino.	• Nemudoma ustavite proces vakuumiranja s tipko Stop. Preverite zbirnik tekočine na spodnjem delu aparata in ga po potebi izpraznite po postopku, opisanem v točki 2.2.6.
Vrečka se topi ali se ne da zavariti v celoti.	• Preverite, kakšna je debelina vaše vakuumske vrečke. Svetujemo, da uporabljate vakuumske vrečke, debeline najmanj 100 µm (gladek, nepregan del) in 130 µm (narebren, pregan del folije) oz. debelina pregane folije mora biti obvezno nad 0,2 mm. • Preverite, če je notranja stran vrečke, kjer želite variti, čista in ne mastna, mokra ali vlažna.
Posode ne držijo vakuumu.	• Preverite, če je cevka s priključkom za vakuumiranje posod pravilno pritrjena (slika 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.
Aparat vrečko nekajkrat (do 5-krat) zavari, nato več ne doseže primerneга vakuumu.	• Svetujemo, da za vakuumiranje uporabljate vakuumske vrečke debeline vsaj 100/130 µm. Na trgu jih je kar precej, vendar vedno preverite kakovost. Če debeline želene vrečke ne morete ugotoviti, svetujemo, da uporabljate originalne Statusove vrečke in folije v roli, ki ustrezajo navedenim zahtevam.

8. GARANCIJA

Za Statusov vakuumski aparat STATUS HomeVac HV500 zagotavljamo garancijo za **dve leti**. Za uveljavljanje garancije je potrebno obvezno priložiti račun. Zato račun, prosimo, shranite.

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.

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@status.si**

Več informacij najdete tudi na spletni strani

www.status.si.

9. EU 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. 39/2016)

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. 39/2016 in 9/2020)

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.



10. INFORMACIJA ZA PRAVILNO ODSTRANJEVANJE IZDELKA V SKLADU Z OEE0

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

- Uredba o odpadni električni in elektronski opremi (OEE0)
(Uradni list RS, št. 55/15)
Direktiva 2012/19/EU Evropskega parlamenta in sveta o odpadni električni in elektronski opremi (OEE0)
- 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 ali elektronski opremi
(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 gospodinjstskimi odpadki. Vaša dolžnost je, da izrabljeno napravo predate v odstranjevanje na posebna zbirna mesta za ločeno zbiran-

je 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 (OEE0) 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 OEE0. Vam najbližjo in najustreznejšo lokacijo oddaje OEE0 ter ostale informacije lahko najdete na povezavi www.zeos.si.

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

11. SESTAVA KOMPLETA

Komplet 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 priključek za vakuumiranje posod
- 1 ročni nož za rezanje folije
- 1 navodila za uporabo

