

# STATUS HOMEVAC HV500 SET

APARAT ZA VAKUUMIRANJE I VARENJE S POMAGALIMA  
ZA POHRANJIVANJE NAMIRNICA

## UPUTSTVA ZA UPOTREBU

**Sve što vam treba za kvalitetno pohranjivanje namirnica.**



# STATUS

izvorna pomagala



# 1. SIGURNOSNE UPUTE I OBJAŠNENJE DJELOVANJA APARATA

## 1.1. RADNI UVJETI

Maksimalna temperatura okoliša pri normalnoj upotrebi je  $+40^{\circ}\text{C}$ , prosjek temperatura u 24 sata ne smije premašivati  $+35^{\circ}\text{C}$ . Najniža dozvoljena temperatura okoliša je  $-5^{\circ}\text{C}$ .

Zrak iz okoliša mora biti čist, relativna vlažnost ne smije premašivati 50% pri maksimalnoj temperaturi od  $+40^{\circ}\text{C}$ . Više relativne vlage su dozvoljene pri nižim temperaturama okoliša (npr. 90% pri  $+20^{\circ}\text{C}$ ).

## 1.2. SIGURNOSNE UPUTE

- a.) Prostor na koji postavljate aparat za vakuumiranje i varenje odaberite pažljivo. Radna površina mora biti suha i normalno temperirana (ne vruća), ne smije biti u blizini toplinskog tijela (npr. ploče za grijanje) ili izvora vode.
- b.) Provjerite mrežni kabel i utičnicu, prije nego priključite aparat u električni krug.
- c.) Aparat čistite isključivo suhom ili minimalno navlaženom krpom.
- d.) Tijekom upotrebe nikad ne dodirujte vareći trak (br. 6 na slici 1), koji može biti vruć i opeći vas.
- e.) Aparat koristite isključivo za namjene opisane u uputstvima.
- f.) Ukoliko je priključni kabel oštećen, zamijeniti ga treba proizvođač, njegov serviser ili dr. osposobljena osoba.
- g.) Aparat mogu koristiti djeca od 8. godina starosti pa na više i osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetil-
- nim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom odgovorne osobe za njihovu sigurnost ili ako im ona daje potrebne upute za rad s uređajem na siguran način te ako razumiju moguće opasnosti.
- h.) Djeca se ne smiju igrati sa aparatom. Djeca ne smiju čistiti ni održavati aparat bez nadzora.
- i.) Garancija prestaje vrijediti, ukoliko:
- aparat proba popraviti neovlaštena i nestručna osoba,
  - aparat koristite za druge namjene od predviđenih,
  - se ne pridržavate sigurnosnih propisa i uputstava za upotrebu.
- Proizvođač ne preuzima odgovornost za ozljede koje proizlaze iz nepravilne upotrebe ili su posljedica nepoštivanja uputstava.

---

## 1.3. VREMENSKI PRIKAZ DJELOVANJA

Za pravilno djelovanje aparata mora među pojedinačnim ciklusima varenja ili vakuumiranja proći najmanje 120 sekundi. Kad se ciklusi nadovezuju prebrzo, aparat se automatski zau-

stavi. Pričekajte da se aparat ohladi (približno 45 minuta).

Aparata tijekom hlađenja ne isključujte iz električne mreže.

---

## 1.4. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

- a.) Prije čišćenja isključite utikač aparata iz električne mreže.
- b.) Za čišćenje aparata koristite mekanu suhu ili navlaženu krpu. Ne koristite spužve, hrapave krpe, sredstva za poliranje ili dezinfekciju koja mogu oštetiti površinu pojedinih sastavnih dijelova. Aparata nemojte nikada uroniti u vodu ili prati pod mlazom vode. Sredstva za čišćenje nikada ne špricajte direktno po unutrašnjoj ili vanjskoj strani aparata.
- c.) Prije upotrebe aparat mora uvijek biti potpuno suh.
- d.) Traka za varenje ima teflonsku zaštitu. Moguće ostatke folije odstranite mekanom krpom.
- e.) Čišćenje trake za varenje je dozvoljeno samo kada je aparat ohlađen. Ni u kojem slučaju ne koristite oštih predmeta za odstranjivanje.
- f.) Ukoliko se crne brtve uprljaju s masnoćom ili tekućinom, možete ih oprati u sapunici, isprati i osušiti prije nego ih zamijenite. To će povećati životni vijek brtvi.

## 1.5. OPIS I OBJAŠNENJE DJELOVANJA APARATA

Vakuumski aparat HomeVac HV500 je kućanski aparat namijenjen vakuumiranju i varenju vrećica te vakuumskih posuda, preciznije dugotrajnom i kvalitetnom pohranjivanju namirnica u vakuumu u vakuumskim vrećicama ili vakuumskim posudama. Razvijen i proizveden je u tvrtki Status d.o.o. Metlika, Slovenija.

Najveće prednosti pohranjivanja u vakuumu su:

- Čuva vitamine, minerale, hranjive tvari i aromu u namirnicama.
- Štiti namirnice pred širenjem plijesni i bakterija.
- Produžava postojanost namirnica.
- Onemogućava miješanje neprijatnih mirisa namirnica u hladnjaku i zamrzivaču.

Za produžavanje svježine i postojanosti namirnica upotrebite Statusove vakuumske posude, poklopce i vrč, koje vakuumirate ručnom ili električnom vakuumskom pumpicom. Sva spomenuta pomagala mogu se vakuumirati uz pomoć ovog aparata, jer mu je priložena posebna cjevčica za vakuumiranje.

Spomenuti treba i financijsku uštedu. Štedite jer možete kupiti veća pakiranja, razdijeliti ih na manja i pohraniti u vakuumu. Rasporediti ih možete po obrocima i vakuumirane pohraniti u hladnjaku na duži period. Serijski broj aparata se nalazi na tehničkoj naljepnici svakog aparata.

**Molimo da uputstva pred prvu upotrebu pročitate vrlo pažljivo i precizno ih se pridržavate.**

Ukoliko se pojavi bilo kakvo pitanje, mišljenje ili komentar, možete nas nazvati ili nam pisati. Za preciznije upute pogledajte snimku pravilne upotrebe vakuumskog aparata na <https://www.status-trgovina.hr/baza-znanja/>.

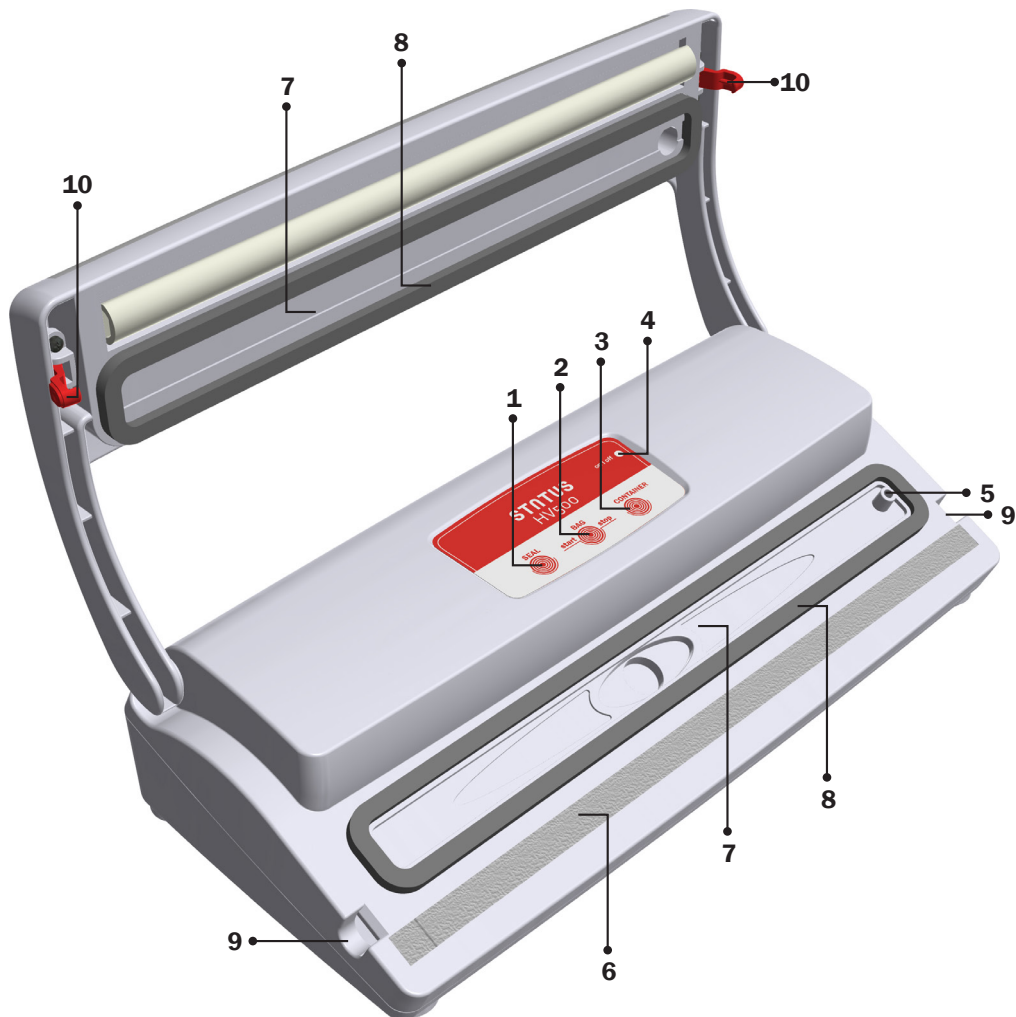
Na <https://www.status-trgovina.hr/baza-znanja/upute-za-upotrebu/> su dostupne ove upute u elektronskom obliku.

## 1.6. TEHNIČKI PODACI

Mjere	dužina: 340 mm širina: 170 mm visina: 90 mm
Maksimalna širina vrećice	280 mm
Težina	približno 2,8 kg
Materijal	ABS plastika (vanjsko kućište)
Pumpica	jednokatna pumpica (samomazajuća - ne treba održavanje)
Vakuumska moć	-750 mbar
Motor	230 V ~, 50 Hz Automatsko isključivanje u slučaju pregrijavanja.
Okretaji	2900 okretaja/min
Transformator	220 V ~, 50 Hz/24 V ~ 0,8 A /12 V ~ 0,4 A
Volumen pumpanja	14 litara/min
Upravljanje	elektronsko
Nazivna snaga i napon aparata	200 W, 230 V ~

## 1.7. SASTAVNI DIJELOVI I FUNKCIJSKE TIPKE

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



Slika 1: Status HomeVac HV500 sa označenim sastavnim dijelovima.

1.	<b>Varenje</b> Tipka za početak procesa varenja (bez vakuumiranja). Upotrijebite za varenje ruba vrećice kad iz role radite vrećicu.
2.	<b>Vakuumiranje vrećica</b> Tipka za iniciranje postupka vakuumiranja i varenja (vrećica će biti prvo vakuumirana i potom samostalno zavarena). <b>Start/Stop</b> Tipka za početak i kraj ručnog varenja namirnica (za namirnice osjetljive na pritisak ili koje sadržavaju veću količinu vode).
3.	<b>Vakuumiranje posuda</b> Tipka za vakuumiranje posuda pomoću nastavka i cjevčice (postupak vakuumiranja se samoinicijativno prekine kada dostigne željeni podtlak).
4.	<b>Uklop/isklop</b> Kad aparat uključite u električnu mrežu, upali se lampica. Kad aparat vari, lampica svijetli dva puta jače.
5.	<b>Priključak za cjevčicu</b> Za vakuumiranje posuda.
6.	<b>Traka za varenje</b> Prekrivena je teflonskom folijom koju ne smijete odstraniti.
7.	<b>Vakuumski kanal</b> Kod vakuumiranja, vrećica mora biti u sredini vakuumskog kanala.
8.	<b>Vakuumske brtve</b>
9.	<b>Prostor za sklopku</b>
10.	<b>Sklopka za zaključavanje aparata</b> (pri ručnom vakuumiranju)

## 2. UPOTREBA

### 2.1. OPĆE UPUTE

- a.) Pri vađenju aparata iz ambalaže provjerite ima li sve sastavne dijelove i je li stanje aparata i pripadajućih dijelova besprijekorno.
- b.) Pred prvom upotrebom obavezno pročitajte uputstva za upotrebu.
- c.) Aparat položite na ravnu, glatku površinu gdje je dovoljno prostora za pohranjivanje u vrećice.

### 2.2. UPUTSTVA ZA UPOTREBU

Aparat koristite po sljedećim uputama:

#### 2.2.1. APARAT AKTIVIRATE KAD GA UKLJUČITE U ELEKTRIČNU MREŽU

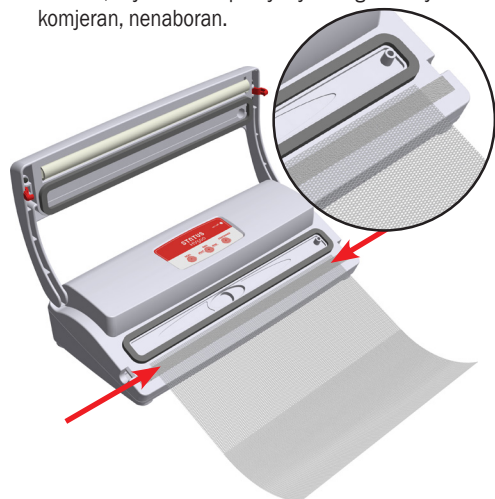
Na početku svakog vakuumiranja ugrijte aparat tako da zatvorite poklopac, pritisnete tipku Varenje (broj 1 na slici 1) i pritisnete na označeno mjesto. To će ugrijati traku za varenje.

Pohranjujete li u već načinjenu vrećicu preskočite točku 2.2.2. i nastavite sa točkom 2.2.3.

#### 2.2.2. IZ FOLIJE U ROLI NAPRAVITE VREĆICU

- a.) Odredite dužinu folije koju trebate. Vrećica je primjerene dužine kada dužini namirnice koju vakuumirate traku za varenje.

- te dodate još 5 centimetara. Želite li vrećicu ponovno upotrijebiti, morate za svaku sljedeću upotrebu, odnosno varenje, dodati po 2,5 centimetra.
- Foliju odrežite priloženim nožem.
  - Foliju položite na vareći trak do crne brtve. Pazite da rub folije bude gladak (bez nabora) i bez zavijutaka (gledaj donju sliku 2).
  - Zatvorite poklopac aparata.
  - Pritisnite tipku Varenje (na slici 1 označena brojem 1). Rukom pritisnite na poklopac aparata i držite ga nekoliko sekundi pritisnutog. Poklopac aparata se samostalno priljubi i zavari vrećicu (u trenutku varenja kontrolna žarulja svijetli punom moći).
  - Po okončanom varenju poklopac aparata se blago uzdigne. Poklopac otvorite do kraja i provjerite zavareni rub, koji mora biti po cijeloj širini gladak i jednakomjeran, nenaboran.



**Slika 2: Pri varenju mora biti vrećica na varećem traku - do brtve, kako prikazuju strelice (ne preko nje).**

**UPOZORENJE:** Pri novom ili dugo nekorištenom aparatu brtve mogu izgubiti elastičnost i postanu tvrde (obje crne i birtva za varenje). Isto se može dogoditi ukoliko je aparat pohranjen na nižim temperaturama od sobne. Stoga preporučujemo da pri izradi i vakuumiranju vrećica objema rukama pritisnete poklopac aparata ili aparat zaključate i pritisnete poklopac jednom rukom po sredini. Pritisak neka bude odlučan!

### 2.2.3. NAMIRNICU POSTAVITE U VREĆICU I VAKUUMIRAJTE

Vrećica mora uvijek biti bar 5 centimetara dulja od prostora kojega zauzima namirnica koju namjeravamo vakuimirati.

- Namirnice koje želite vakuimirati umetnite u vrećicu.
- Obratite pozornost da unutarnji rubovi folije (gdje će biti zavareni rub) ostanu čisti, suhi i bez ostataka hrane.
- Napunenu vrećicu položite na radnu površinu pred aparatom i potegnite ju do sredine vakuumskog kanala (između crnih brtvi - gledaj donju sliku 3).
- Pazite da vrećica bude potpuno glatka i nenaborana (ravna mora biti na varećem traku i u vakuumskom prostoru).



**Slika 3: Pri vakuumiranju vrećica mora biti namještena između crnih brtvi.**

- Pritisnite tipku Vakuumiranje vrećice (na slici 1 označeno s 2). Poklopac držite pritisnut. Vrećica će se samostalno zavakuimirati i zavari. Visoka usisna moć u HomeVac-u će se pobrinuti da poklopac tokom djelovanja bude u zatvorenom položaju. Ako se poklopac tijekom procesa otvori, ponovno ga pritisnite.
- Po završetku postupka pričekajte da poklopac pusti i provjerite zavakuumiranu vrećicu - zavareni rub mora biti gladak i čist.

**\*PREPORUKA:** Pri vakuumiranju masnih suhomesnatih proizvoda (npr. slanine) preporučujemo da rubove vrećice najprije zavrnute prema van, onda položite namirnicu u vrećicu te potom rubove vratite nazad odnosno izravnate. Tako se rubovi neće zamastiti.

**UPOZORENJE:** Ako aparat tijekom vakuumiranja počne iz namirnice izvlačiti tekućinu, postupak vakuumiranja prekinite tipkom Stop (na slici 1 označeno s 2).



## 2.2.4. VAKUUMIRANJE MEKIH I VLAŽNIH NAMIRNICA (FUNKCIJA RUČNOG VAKUUMIRANJA)

Namirnice osjetljive na pritisak i one koje sadrže puno vlage (svježe salate, kruh, peciva) pohranjujemo s manjim vakuumom (od 0 mb do -300 mb). Ručno vakuumiranje znači da proces isisavanja zraka možete prekinuti kada ocjenite da je iz vrećice isisano dovoljno zraka.

- Namirnicu umetnite u vrećicu.
- Pobrinite se da je rub vrećice na mjestu varenja suh, čist i bez ostataka hrane.
- Vrećicu s namirnicom umetnite u sredinu vakuumske kanala – između crnih brtvi.
- Pobrinite se da je rub vrećice na traki za varenje potpuno ravan i bez pregiba.
- Zatvorite poklopac i zaključajte ga sklopkama smještenim sa strane (na slici 1 označeno s 9 i 10). Zaključajte ga tako da pritisnete rub poklopca i sklopku pritisnete vodoravno prema unutra u prostor pripremljen za nju (gledaj donju sliku).
- Pritisnite poklopac i aktivirajte tipku Start/Vakuumiranje vrećice (broj 2 na slici 1). Poklopac držite pritisnut nekoliko sekundi.
- Kad ocjenite da je isisanoga zraka dovoljno, pritisnite istu tipku za Stop (broj 2 na slici 1). Pumpica se u tom trenutku zaustavi i započinje varenje.
- U trenutku varenja kontrolna lampica Uklop/Isklop svijetli punom snagom.
- Otključajte aparat: pritisnite rub poklopca i sklopka će se otvoriti. Možete pritisnuti na oba ruba istovremeno ili svaki posebno.
- Provjerite zavareni rub – ukoliko nije čist i jednako mjeran, ponovite varenje samo na rubu vrećice (kao pri postupku izrade vrećice iz role). Preporučujemo da to uvijek činite pri ručnom vakuumiranju.



**Slika 4:** Vakuumski aparat zaključajte pritiskom na rub poklopca aparata (tamo gdje to pokazuje slika) i sklopku pritisnite prema unutra. Svaku stranicu pojedinačno ili obje istovremeno.

Za više savjeta o vakuumiranju različitih vrsta namirnica pročitajte poglavlje 3.



**Slika 5:** Prikaz otključanog vakuumskeg aparata (sklopka je otvorena).



**Slika 6:** Prikaz zaključanog vakuumskeg aparata (sklopka je pritisnuta prema unutra).

## 2.2.5. VAKUUMIRANJE VAKUUMSKIH POSUDA I POKLOPACA

HomeVac set uključuje i cjevčicu s priključkom za vakuumiranje Statusovih vakuumskih posuda i poklopaca.

- Otvor cijevi namjestite na priključak (slika 7), koji se nalazi desnoj strani vakuumskeg kanala.
- Cijev s priključkom namjestite na ventil odabrane vakuumske posude (ventil je okrogli dio na sredini poklopca).
- Aktivirajte tipku Vakuumiranje posuda (na slici 1 označeno s 3) i posuda se vakuumira. Vakuumiranje se automatski zaustavi kad je postignut unaprijed postavljen podtlak.

Ukoliko u vakuumskim posudama vakuumirate tekuće namirnice (juhe, umake i sl.) neka te ne sežu više nego 1,5 cm do gornjeg ruba posude.



Slika 7: Prikaz vakuumiranja vakuumskih posuda.

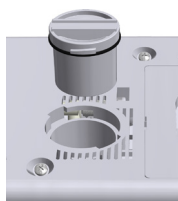
## 2.2.6. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA: VAKUUMIRALI STE NAMIRNICU KOJA SADRŽI VELIKU KOLIČINU VODE?

Vakuumski aparat HV500 ima preventivni spremnik tekućine koji sprječava oštećenje motora u slučaju usrkavanja tekućine. Spremnik možete po potrebi isprazniti.

Funkcija posudice na donjem dijelu aparata je sakupljanje manjih količina usrkane tekućine iz namirnica. Ukoliko je potrebno isprazniti tekućinu, postupak je sljedeći:

- Aparat isključite iz struje.
- Posudicu odstranite tako da ju zasućete u lijevu stranu i potegnete.
- Tekućinu izlijte, očistite spremnik i obavezno temeljito očistite filter (tamna spužvica), te ga posušite.
- Spremnik namjestite na mjesto te ga obavezno zasućite do kraja u desno.

**UPOZORENJE:** Spremnik je samo preventivna zaštita za manje količine tekućine (nekoliko kapljica). Ukoliko je tekućine više (do 1 dl) odmah isključite aparat i obavezno kontaktirajte servis.



Slika 8: Spremnik „eventualne“ tekućine.

## 3. PRAKTIČNI SAVJETI ZA VAKUUMIRANJE

Pohranjivanje u vakuumu nije zamjena za zamrzavanje, grijanje ili konzerviranje. Namirnice moraju usprkos vakuumskom pohranjivanju biti u hladnjaku ili zamrzivaču odnosno na hladnom. Iznimke su suhomesnati proizvodi i suho voće za koje je dovoljno pohranjivanje u hladnom podrumu.

**Juhe, umaci i tekućine:** Ako ih želite spremite u vrećice, onda ih prije obavezno zamrznite ili ih radije pohranite u Statusovim vakuumskim posudama.

**Kuhano i sirovo meso (svinjetina, govedina, perad) te ribe:** Za najoptimalnije rezultate meso i ribe prije vakuumiranja za nekoliko sati pohranite u zamrzivaču. To će pomoći zadržati sokove i oblik te omogućiti bolje varenje.

Ukoliko predzamrzavanje nije moguće, između mesa i vrha vrećice postavite papirnati ubrus. Pazite da ubrus nije na mjestu varenja. Ubrus će tijekom vakuumiranja upiti suvišnu vlagu i sokove.

Upozorenje: Govedina nakon vakuumiranja može izgledati tamnije, ali to ne utječe na njezinu kvalitetu.

**Povrće:** Povrće je preporučljivo prije vakuumiranja blanširati. Taj proces zaustavlja enzime, štiti od gubitka okusa, boje i promjena strukture tkiva. Vrijeme blanširanja je različito - za špinat, blitvu ili grah je dovoljno 1 do 2 minute, za narezane tikvice, brokulu i ostalo razgranano povrće 3 do 4 minute, te 5 minuta za mrkvu. Po blanširanju uronite povrće u hladnu vodu kako bi zaustavili proces kuhanja. Prije vakuumiranja ga osušite na papirnatom ubrusu.

Za višednevno pohranjivanje lisnatog povrća (npr. zelene salate) savjetujemo vakuumske posude s cjedilima. Salata će ostati svježja i hrskava do 2 tjedna u hladnjaku.

**Začinsko bilje:** Bilje s visokim udjelom eteričnih ulja poput kadulje, timijana, ružmarina i mente nije primjereno za zamrzavanje, nego samo za sušenje. Bosiljak,

kopar, peršin i vlasac se ne suše već samo zamrzavaju da ne izgube previše arome.

**Gljive, sirovi češnjak i sirovi krumpir:** Preporučujemo vakuumiranje po postupku ručnog - pulsirajućeg vakuumiranja. Za pravilnu pripremu gljiva (ako je blanširanje potrebno) pročitajte upute u gljivarskim knjigama. Očistite ih na suho, narežite i pohranite u porcijama za jednokratnu upotrebu. Savjetujemo da gljive prije vakuumiranje zamrznete za bar sat vremena.

Gljive prije pripreme nemojte odmrzavati, nego ih još

zamrznute kuhajte u vreloj, slanoj vodi odnosno ih dodajte direktno u umake ili juhe.

**Kava:** Ako želite kavu ili druge mljevene namirnice pravilno vakuumske pohraniti, onda ih položite u vakuumsku vrećicu u originalnoj ambalaži. Ukoliko nemate originalne ambalaže, upotrijebite bilo koju drugu vrećicu koju ćete umetnuti u Statusovu vrećicu. Na taj način ćete spriječiti usisavanje zrna.

**Odmrzavanje vakuumske pakiranih namirnica:** Namirnice uvijek odmrzavajte u hladnjaku jer ćete tako očuvati njihovu kvalitetu.

## 4. KORISNI SAVJETI

### 4.1. ŠTO JE VAKUUM?

Kisik u namirnicama pokrene neželjene kemijske reakcije kojih posljedice su užeglost, neželjena promjena boje, plijesan i bakterijske tvorbe, gubitak okusa,

vitamina i aroma. Pohranjivanje u vakuumu uspori neželjene posljedice, produži rok trajanja te zaštitu kvalitetu.

### 4.2. ŠTO JE UŽEGLOST USLIJED ZAMRZAVANJA?

Znakovi užeglosti su loš okus mesa, prazan okus povrća, voće bez karakteristične arome. Nastaje kad je ambalaža propusna za zrak (npr. obične PE vrećice) i zamrznuta hrana dođe u kontakt s kisikom. Posljedično dolazi do isparavanja tekućine iz namirnica i površina zamrznutih namirnica se isuši. Kroz nastale porozne pukotine prodire kisik i pokreće oksidaciju. Posljedica

navedenog je gubitak arome i svježeg okusa. Voće i povrće izgube vitamine. Masni dijelovi mesa već nakon kraćeg vremena dobiju užegao okus. Meso sadrži velik udio tekućine, zato su negativne posljedice užeglosti još uočljivije. Prepoznati ćete ih po bijelim do sivosmeđim tragovima.

### 4.3. DUBINSKI ZAMRZNUTO ILI OHLAĐENO

Prednost dubinskog zamrzavanja je da namirnice u zamrzivaču očuvaju svoju kvalitetu - vitamine, minerale i okus. Uz to se struktura sirovih namirnica na temperaturama između  $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$  i  $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$  samo minimalno promijeni. Namirnice treba zamrznuti što brže.

Razlog: Pri sporom zamrzavanju se na namirnicama stvaraju veliki ledeni kristali koji prerastaju stanice namirnica i uzrokuju štetu na strukturi stanica. Pri brzom postupku zamrzavanja se stvaraju mali ledeni kristali koji tkivo namirnice manje oštete. Ukoliko je to moguće, neka budu proizvodi zamrznuti pri konstantnoj

temperaturi (maksimalno  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ). Za zamrzavanje koristite samo namirnice najbolje kvalitete. Neke namirnice je potrebo prethodno blanširati kako pri zamrzavanju odnosno dubokom hlađenju ne bi došlo do neželjenih promjena npr. aktiviranja enzima. Blanširane namirnice je potrebno prije zamrzavanja obavezno ohladiti. Pri pohranjivanju voća kao dodatak upotrijebite šećer jer njime poboljšate postojanost boja i aroma. U zamrzivaču posložite namirnice koliko je moguće na tijesno.

## 4.4. ODMRZAVANJE I PONOVO ZAMRZAVANJE

Odmrzavanje neka bude sporo (najprimjerjenije je u hladnjaku) i prirodno, „nenasilno“ (ne s vrećicom u vrućoj vodi ili mikrovalnoj pećnici). Posebno pažljivi budite pri odmrzavanju peradi. Kad se namirnice jednom odmrznu, nemojte ih ponovno zamrzavati. Pri ponovnom

zamrzavanju nastanu mehanička oštećenja i povećava se mogućnost kvarenja. Razgrade se okus, boja i aroma. Mikroorganizmi (bakterije, plijesan) se brže šire. Ponovno zamrzavanje ne uništi takvih posljedica.

## 4.5. KUHANJE SOUS VIDE

Kuhanje Sous Vide je tehnika kuhanja, pri kojoj hranu kuhamo vakuumski zatvorenu u vrećicama u vrućoj vodi. Tehnika Sous Vide omogućuje vrhunski okus hrane u domaćoj kuhinji. Ujedno namirnice optimalno zadrže svoj prirodan okus, boju i teksturu. Najbolje vrećice za Sous Vide kuhanje su one koje

imaju idealnu kombinaciju materijala (nepropusni poliamid i za kontakt s hranom primjeren polietilen) i kod kojih je debljina materijala optimalna. Statusove vrećice ispunjavaju oba uvjeta.

Hranu za Sous Vide kuhanje možete začiniti već prije zamrzavanja.

## 4.6. JEDRENJE, KAMPIRANJE I PIKNICI

Vakuusko pohranjivanje je primjereno i za piknike, plovila i kampiranja. Namirnice, oprema i dokumenti tako ostanu suhi i zaštićeni. Vakuusko možete pohraniti baterije, mobitele i fotoaparate.

Vakuusko pohranjivanje sprječava međusobno miješanje mirisa te usporava kvarenje uslijed vlage što je posebno važno u malim prostorima.

# 5. ZAŠTO SU STATUSOVE VREĆICE MEĐU NAJBOLJIMA NA SVIJETU?

Statusove vakuumske vrećice, koje možete dokupiti na [www.status-trgovina.hr](http://www.status-trgovina.hr), su nepropusne, dvoslojne, neškodljive za namirnice, neutralne na okus i miris, primjerene za višekratnu upotrebu, bez BPA i primjerene za Sous Vide kuhanje.

Namirnica pohranjena u Statusovoj vakuumskoj vrećici će ostati nepromijenjena i pola godine nakon pohranjivanja.

Na kvalitetu vakuumskih vrećica i folije u roli utječe debljina vrećice, kombinacija materijala i visina rebrastog profila.

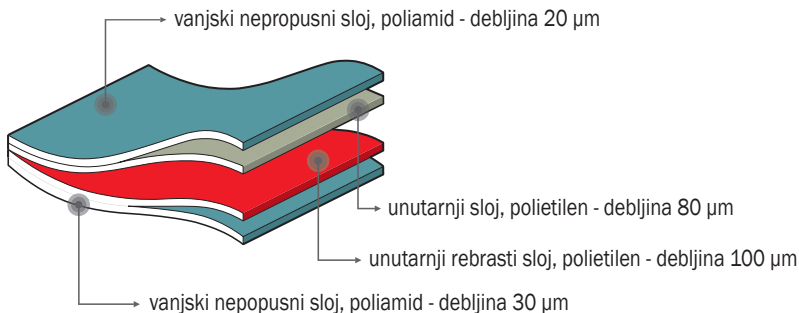
**Debljina vrećice;** Statusove vrećice se sastoje od 100 µm glatke folije i 130 µm rebraste profilirane folije. Rebrasti profil u cik-cak uzorku omogućuje učinkovito odstranjivanje zraka iz vrećice.

**Kombinacija materijala;** Statusove vrećice su iz poliamida (PA) i polietilena (PE), od kojih svaki ima svoju funkciju pri kvalitetnom vakuumiranju. Poliamid u vanjskim slojevima garantira nepropusnost kisika, što znači kvalitetnije pohranjene namirnice. U usporedbi s konkurentskim markama, imaju Statusove vrećice najdeblji sloj poliamida PA (20 odnosno 30 µm), što garantira visoku kvalitetu pohranjenih namirnica.

**Visina rebrastog profila** Statusovih vrećica je bar 0,2 mm, što jamči jednaku kvalitetu vakuumiranja kroz sve cikluse. Pri tanjim vrećicama se često dešava da su početni ciklusi zadovoljivi, a kasnije ni kvalitetni aparati ne mogu postići dostatan podtlak.

**Statusove vakuumske vrećice i folija u roli su primjerene za upotrebu sa svim markama vakuumskih aparata.**

## SASTAV VREĆICE



## FOLIJE U ROLI I VREĆICE ZA VAKUUMIRANJE

<b>Folija u roli</b>	četveroslojna folija (PA/PE) <ul style="list-style-type: none"> <li>• dužina 3000 mm x širina 200 mm, 4-dijelni set</li> <li>• dužina 3000 mm x širina 280 mm, 3-dijelni set</li> <li>• dužina 3000 mm x širina 120 mm (za salame), 5-dijelni set</li> </ul>
<b>Vrećice</b>	četveroslojna folija (PA/PE) <ul style="list-style-type: none"> <li>• dužina 280 mm x širina 200 mm, 40-dijelni set i 100-dijelni set</li> <li>• dužina 360 mm x širina 280 mm, 25-dijelni set i 100-dijelni set</li> <li>• dužina 550 mm x širina 120 mm (za salame), 30-dijelni set i 100-dijelni set</li> </ul>
<b>Debljina folije</b>	100 µm (gladak, neprofiliran sloj) / 130 µm (nazubljen, profiliran sloj)
<b>Kvaliteta folije</b>	nepropusna, dvoslojna, po namirnice besprijekorna, neutralnog okusa i mirisa, primjerena za višekratnu upotrebu, primjerena za mikrovalovnu pećnicu i Sous Vide kuhanje

# 6. SAVJETI PRI POTEŠKOĆAMA U DJELOVANJU

Smetnje u djelovanju:	Pomoć:
HomeVac ne reagira na aktiviranje tipki.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Provjerite da li je električni kabel neoštećen i da li je utikač u utičnici.</li> <li>• Provjerite da li se napon sa naljepnice koja se nalazi na donjoj strani aparata slaže sa stvarnim naponom vaše mreže.</li> <li>• Provjerite napon mreže ispitivačem toka ili priključite na istu utičnicu drugi električni aparat.</li> <li>• Provjerite da li se aparat uslijed eventualne dulje upotrebe isključio zbog hlađenja.</li> </ul>
Vrećice nisu vakuimirane do kraja.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Provjerite da li se vrećica nalazi u sredini vakuumske kanala.</li> <li>• Provjerite da li su zavareni rubovi vrećice, koju ste varili sami, glatki i bez pregjba.</li> <li>• Provjerite da li je vrećica neoštećena – nije izbušena, rastrgana ili nekako drugačije oštećena.</li> </ul> <p>Test: Zavakuimirajte i zavarite vrećicu te ju potopite u vodu. Na oštećenim mjestima će se pojaviti mjehurići zraka.</p>
Vrećica gubi vakuum.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Provjerite da li je rub vrećice naboran, mastan, vlažan odnosno da li na njemu ima ostataka hrane. Otvorite vrećicu, očistite je i ponovno zavakuimirajte i zavarite.</li> <li>• Provjerite cijelu vrećicu. Namirnice s oštrim rubovima (pr. kosti) obložite kuhinjskim papirom prije vakuumiranja.</li> </ul>

<b>Smetnje u djelovanju:</b>	<b>Pomoć:</b>
<b>Aparat je usisao tekućinu.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prekinite sve procese tipkom Stop. Provjerite preventivni spremnik tekućine slijedeći upute u poglavlju 2.2.6.</li> </ul>
<b>Vrećica se topi ili ne da u potpunosti zavariti.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preporučamo dvoslojne vrećice debljine bar 100/130 µm.</li> <li>• Provjerite da li je unutarnja strana vrećice, na mjestu gdje želite variti čista, da nije mastna, mokra ili vlažna.</li> </ul>
<b>Posude ne održe vakuum.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Provjerite ako su cijev i nastavak za vakuumiranje pravilno pričvršćeni (slika 7).</li> <li>• Posuda, poklopac i brtve moraju biti čisti i na pravom mjestu.</li> <li>• Ventil mora biti čist i suh.</li> </ul>
<b>Ne možete zavakuimirati vakuumske posude ili posude zatvorene s univerzalnim vakuumskim poklopcem ili vakuum u posudama nije postojan.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Provjerite ako su poklopac i brtve pravilno namješteni.</li> <li>• Provjerite ako je ventil posude čist i suh. Po potrebi ga ponovno rastavite, očistite i vratite na mjesto.</li> </ul>
<b>Aparat vrećicu zavari nekoliko puta (do 5), a nakon toga više ne može postići pravog vakuuma.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Savjetujemo da za vakuumiranje koristite vakuumske vrećice debljine bar 100/130 µm. Na tržištu ih je puno, ali obratite pažnju na njihovu kvalitetu. Ukoliko ne možete utvrditi debljine folije, onda vam savjetujemo da koristite originalne Statusove vrećice i folije u roli koje odgovaraju navedenim kriterijima.</li> </ul>

## 7. TABELA USPOREDBI POHRANJIVANJA NAMIRNICA

Prema podacima razvojnog odjela poduzeća Status.

### 7.1. POHRANJIVANJE NAMIRNICA U HLADNJAKU

Vrsta namirnica	Pohranjivanje bez vakuuma	Vakuumsko pohranjivanje u vakuumskim posudama
Kuhane namirnice	2 dana	10 dana
Svježe meso	2 dana	6 dana
Svježa perad	2 dana	6 dana
Kuhano meso	4-5 dana	8-10 dana
Svježe ribe	2 dana	4-5 dana
Narezak	3 dana	6-8 dana
Dimljene kobasice	90 dana	365 dana
Tvrđi sirevi	12-15 dana	50-55 dana
Mekani sirevi	5-7 dana	13-15 dana
Svježe povrće	5 dana	18-20 dana
Svježe bilje	2-3 dana	7-14 dana
Oprana salata	3 dana	6-8 dana
Svježe voće	3-7 dana	8-20 dana
Slastice	5 dana	10-15 dana

**Savjet:** Namirnice prije vakuumiranja primjereno ohladite.

## 7.2. POHRANJIVANJE NAMIRNICA U ŠKRINJI ZA ZAMRZAVANJE

Vrsta namirnica	Pohranjivanje bez vakuuma	Vakuumsko pohranjivanje u vakuumskim vrećicama
Svježe meso	6 mjeseci	18 mjeseci
Mljeveno meso	4 mjeseca	12 mjeseci
Perad	6 mjeseci	18 mjeseci
Ribe	6 mjeseci	18 mjeseci
Svježe povrće	8 mjeseci	24 mjeseca
Gljive	8 mjeseci	24 mjeseca
Bilje	3-4 mjeseca	8-12 mjeseci
Voće	6-10 mjeseci	18-30 mjeseci
Narezak	2 mjeseca	4-6 mjeseci
Pekarski proizvodi	6-12 mjeseci	18 mjeseci
Kava u zrnu	6-9 mjeseci	18-27 mjeseci
Mljevena kava	6 mjeseci	12-34 mjeseca
Kruh/peciva	6-12 mjeseci	18-36 mjeseci

U tabelama je navedeno tek približno vrijeme trajanja, jer ono ovisi o početnom stanju (svježini) i načinu pripreme namirnica. Polazište nam je pohranjivanje namirnica na temperaturi +3 °C / +5 °C u hladnjaku i -18 °C u zamrzivaču.

## 8. GARANCIJA

Valjanost garancije Statusovog aparata za vakuumiranje i varenje HomeVac HV500 je **dvije godine**. Za korištenje garancije morate obavezno priložiti račun, zato ga, molimo vas, pohranite.

Obaveza vrijedi od dana kupovine i ne obuhvaća pravo na korištenje garancije u slučaju kvara uslijed nepoštivanja uputstava za upotrebu, održavanja i čišćenja, odnosno radi nepravilne upotrebe ili upotrebe za druge namjene od predviđenih.

Pojave li se pitanja u vezi djelovanja aparata, servisa, korištenja garancije ili komentari, kontaktirajte nas na:

**STATUS izvorna kućna pomagala d.o.o. Karlovac**  
Smičiklasova 5c  
47000 Karlovac

**Servisni telefon: +385 (0)47 421 246**  
**e-mail: info@status-trgovina.hr**

Više informacija pronaći ćete i na internet stranici  
[www.status-trgovina.hr](http://www.status-trgovina.hr).

## 9. EU IZJAVA O SUKLADNOSTI

a.) Direktiva o usklađivanju zakonodavstava država članica u odnosu na stavljanje na raspolaganje na tržištu električne opreme namijenjene za uporabu unutar određenih naponskih granica:

LVD DIREKTIVA 2014/35/EU EUROPSKOG PARLAMENTA I VIJEĆA

b.) Direktiva o usklađivanju zakonodavstava država članica u odnosu na elektromagnetsku kompatibilnost:

EMC DIREKTIVA 2014/30/EU EUROPSKOG PARLAMENTA I VIJEĆA

EU izjava sukladnosti garancija je da je naprava sigurna, pregledana i testirana i da odgovara svim zahtjevima koji su navedeni u važećim standardima, direktivama i propisima.

EU Izjava o sukladnosti za označavanje CE nalazi se kod prodavatelja i može se dostaviti na zahtjev kupca.



## 10. INFORMACIJA O PRAVILNOM ODSTRANJIVANJU PROIZVODA U SKLADU S OEEO

Po isteku životnog vijeka, opremu ili dijelove opreme je potrebno odstraniti iz upotrebe. Odsluženi dijelovi se odlažu na deponij za industrijske otpatke u skladu sa važećim propisima:

- Pravilnik o gospodarenju otpadnom električnom i elektroničkom opremom (OEEO) DIREKTIVA 2012/19/EU EUROPSKOG PARLAMENTA I VIJEĆA o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO)
- Pravilnik o ograničavanju uporabe određenih opasnih u električnoj i elektroničkoj opremi Pravilnik o izmjenama i dopunama Pravilnika o ograničavanju uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi DIREKTIVA 2011/65/EU EUROPSKOG PARLAMENTA I VIJEĆA o ograničenju uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi



Okolišu štetne komponente i dijelove iz aparata je potrebno odstraniti na tome posebno namijenjena mjesta.

Oznaka na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označava da po isteku njegovog životnog

vijeka s njim nije dozvoljeno ravnati kao sa drugim kućanskim otpacima. Vaša dužnost je izrabljenu napravu predati na posebna skupna mjesta za izdvojeno prikupljanje otpada u okviru vaše lokalne zajednice, odnosno zastupniku koji se bavi prikupljanjem otpadne EE opreme.

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

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

Datum izrade Status HV500 je otisnut na garancijskom listu, kojeg ste dobili prilikom kupovine.



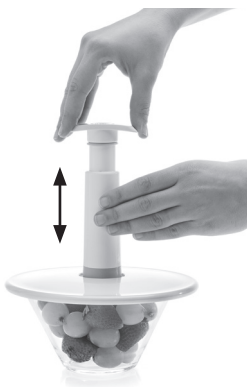
# 11. HOMEVAC HV500 SET POMAGALA ZA POHRANJIVANJE HRANE

- **1 pravokutna vakuumska posuda volumena 0,5 litre** (za pohranjivanje šećera, kave, soli, začina, čaja, slatkiša, manjih komada sira i drugih sličnih namirnica)
- **1 pravokutna vakuumska posuda volumena 2 litre** (za pohranjivanje voća, povrća, kriški kruha, peciva, ostataka ručka i slično)
- **1 univerzalni vakuumski poklopac promjera 13 cm** (za vakuumiranje ostataka namirnica u njihovoj originalnog ambalaži ili u vašim posudama promjera između 6 i 12 cm)
- **1 Power Seal zatvarač dužine 22 cm** (za nepropusno zatvaranje hrane u plastičnim vrećicama)
- **1 ručna vakuumska pumpica** (pumpica je neophodna za vakuumiranje Statusovih vakuumskih pomagala. Kompatibilna je sa svim Statusovim posudama, vrčem, univerzalnim poklopcima i čepovima za vino.)

## 11.1. UPUTE ZA UPOTREBU

### 11.1.1. VAKUUMIRANJE VAKUUMSKIH POSUDA I UNIVERZALNIH VAKUUMSKIH POKLOPACA S RUČNOM VAKUUMSKOM PUMPICOM

- Prije upotrebe se uvjerite da su rubovi posude, brtve i poklopac čisti i suhi.
- Posudu napunite maks. 1,5 cm do gornjeg ruba. Rubovi posude i brtve moraju biti čisti i bez djelića hrane, posebice kad vakuumirate namirnice u prahu.
- Zatvorite posudu poklopcem i pritisnite ručke prema dolje. Univerzalni vakuumski poklopac položite na posudu tako da je rub posude prekriven brtvom. Vakuumsku pumpicu precizno namjestite na ležište ventila, koje se nalazi na sredini poklopca.
- Višekratnim povlačenjem i pritiskom pumpicem ispumajte zrak iz posude dok osjetite značajan otpor.



- Posudu otvorite tako da prstom otklonite ventil na poklopcu na stranu dok čujete šum zraka. Ručke poklopca preklonite prema gore i odstranite poklopac s posude.

Posude iz serije Timer imaju na poklopcu kalendar za označavanje roka upotrebe namirnica (pogotovo kad spremate osjetljive namirnice, npr. Mozzarella, salame).

### 11.1.2. POWER SEAL ZATVARAČ

- Rub vrećice ovijete oko bijelog tuljca.
- Crveni profil namjestite iznad bijelog tuljca s vrećicom te ih stisnete skupa.
- Sadržaj vrećice je sad nepropusno zatvoren.



## 11.2. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

### 11.2.1. VAKUUMSKE POSUDE I UNIVERZALNI VAKUUMSKI POKLOPCI S RUČNOM VAKUUMSKOM PUMPICOM

Vakuumske posude i poklopce prije prve upotrebe operite uobičajenim sredstvima za ručno pranje ili u stroju za pranje posuđa. Pumpicu čistite samo izvana vlažnom krpom.

Za glatko klizenje premažite unutarnju stranu vanjske cijevi parafinskim uljem. Ne koristite grubih spužvica i abrazivnih sredstava za čišćenje. Pri čišćenju pazite da ne oštetite djelove za zatvaranje (rubove posuda, brtve i ventilne nastavke za pumpicu).

### 11.2.2. POWER SEAL ZATVARAČ

Očistite ga ručno ili u perilici posuđa. Ne koristite oštre spužve ili agresivna sredstva za čišćenje.

## 12. SADRŽAJ KOMPLETA

14-dijelni set uključuje:

- 1 vakuumski aparat HomeVac HV500
- 1 foliju u roli širine 200 i dužine 1500 mm
- 1 foliju u roli širine 280 i dužine 1500 mm
- 3 manje vrećice dimenzije 200 x 280 mm
- 3 veće vrećice dimenzije 280 x 360 mm
- 1 pravokutnu vakuumsku posudu Timer 0,5 litre
- 1 pravokutnu vakuumsku posudu Timer 2 litre
- 1 univerzalni vakuumski poklopac, veličine 13 cm
- 1 zatvarač Power Seal dužine 22 cm
- 1 ručnu vakuumsku pumpicu
- 1 priključak za vakuumiranje vakuumskih posuda
- 1 nož za rezanje folije
- 1 upute za upotrebu





08092021