

HR

# STATUS HOMEVAC HV500

APARAT ZA VAKUUMIRANJE I VARENJE

## UPUTSTVA ZA UPOTREBU



# STATUS

izvorna pomagala



# 1. SIGURNOSNE UPUTE I OBJAŠNENJE DJELOVANJA APARATA

## 1.1. RADNI UVJETI

Maksimalna temperatura okoliša pri normalnoj upotrebi je +40°C, prosjek temperatura u 24 sata ne smije premašivati +35°C. Najniža dozvoljena temperatura okoliša je -5°C.

Zrak iz okoliša mora biti čist, relativna vlažnost ne smije premašivati 50% pri maksimalnoj temperaturi od +40°C. Više relativne vlage su dozvoljene pri nižim temperaturama okoliša (npr. 90% pri +20°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. godine starosti i starije osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili bez iskustva odnosno predznanja, sve dok su pod nadzorom ili poučeni glede upotrebe aparata na siguran način od odgovorne osobe, te su svjesni potencijalne opasnosti.
  - h.) Djeca se ne smiju igrati sa aparatom. Djeca ne smiju čistiti i 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 među pojedinačnim ciklusima varenja ili vakuumiranja mora proći najmanje 120 sekundi.

Kada se ciklusi nadovezuju prebrzo, aparat se samostalno zaustavi.

Pričekajte da se aparat ohladi (cca 45 minuta).

Aparat tijekom hlađenja nemojte isključivati iz električne mreže.

---

## 1.4. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

- a.) Pred čišćenje isključite utikač aparata iz mreže.
- b.) Za čišćenje aparata uporabite mekanu, suhu ili navlaženu krpu. Ne koristite hrapave spužve ili sredstva za poliranje jer bi mogli oštetiti ili ogrebat površinu pojedinih sastavnih dijelova. Nikada nemojte potopiti aparat u vodu ili ga staviti pod tekuću vodu. Nikada nemojte direktno nanositi sredstva za čišćenje po unutarnjoj ili vanjskoj strani aparata.
- c.) Naljepnica s tipkama na gornjoj strani je u cjelosti presvučena zaštitnom folijom i može se obrisati vlažnom krpom.
- d.) Pred upotrebu aparat uvijek mora biti potpuno suh.
- e.) U slučaju da tekućina uđe u unutrašnjost aparata potrebno je posavjetovati se sa prodavačem ili ovlaštenim serviserom.
- f.) Vareći trak ima teflonsku navlaku. Eventualne ostatke folije odstranite mekanom krpom. Čišćenje varećeg traka je dozvoljeno samo kada je aparat ohlađen. Ni u kom slučaju ne koristite oštre predmete za odstranjivanje.

## 1.5. OPIS I OBJAŠNJENJE 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 je i načinjen 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.

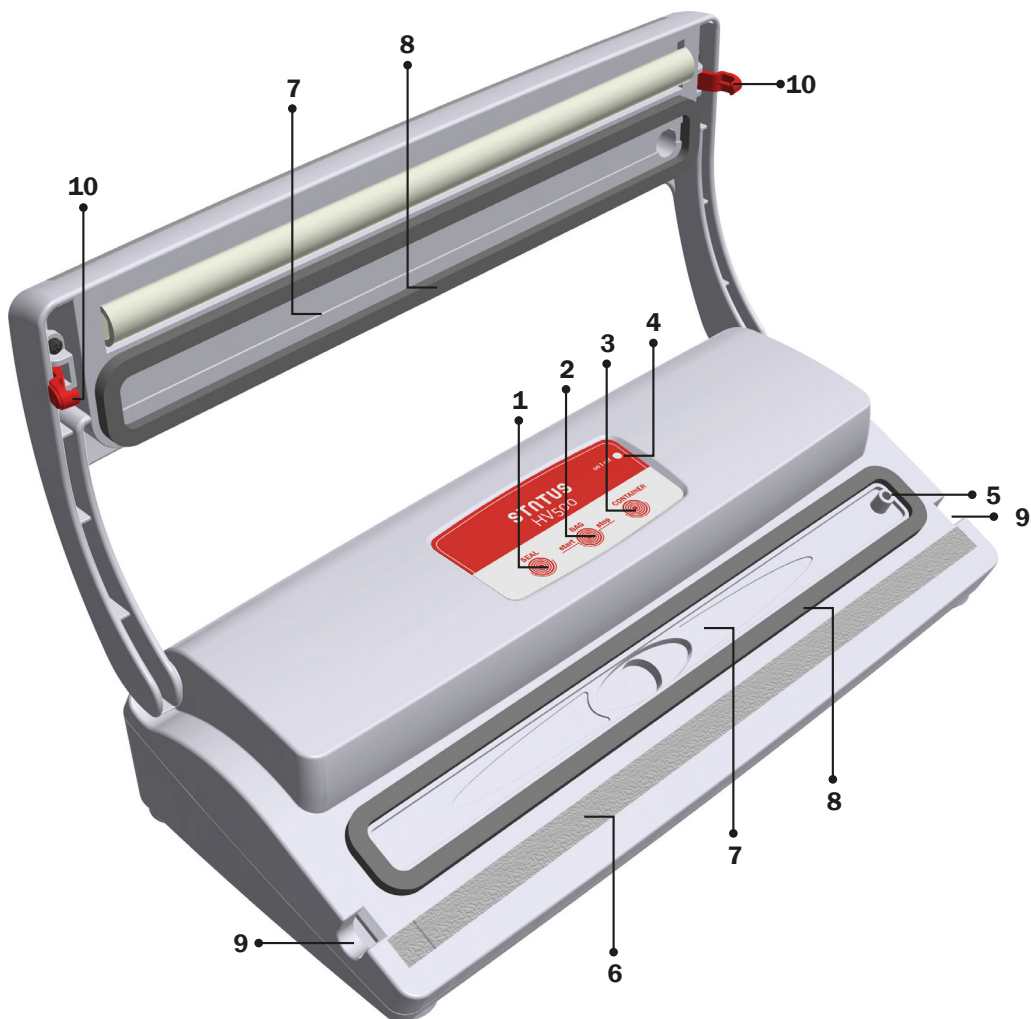
## 1.6. TEHNIČKI PODACI

|                               |                                                                     |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Mjere                         | dužina: 340 mm<br>širina: 170 mm<br>visina: 90 mm                   |
| Maksimalna širina vrećice     | 280 mm                                                              |
| Težina                        | približno 2,8 kg                                                    |
| Materijal                     | ABS plastika (vanjsko kućište)                                      |
| Pumpica                       | jednobotna pumpica (samomazajuća - ne treba održavanje)             |
| Vakuumska moć                 | -750 mbar                                                           |
| Motor                         | 230 V ~, 50 Hz<br>Automatsko isključivanje u slučaju pregrijavanja. |
| Okretaji                      | 2900 okretaja/min                                                   |
| Transformator                 | 220 V ~, 50 Hz/24 V ~ 0,8 A<br>/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 u produžetku se nalazi model vakuumskog aparata. Važne točke su označene brojevima razloženim u donjoj tablici. Kroz uputstvo su pri objašnjenju postupaka djelovanja aparata navedeni brojevi na isti način kao na slici.

Naljepnica sa funkcijskim tipkama na gornjem dijelu aparata je radi lakšeg održavanja i duljeg životnog vijeka plastificirana.



Slika 1: HomeVac HV500 sa označenim sastavnim dijelovima.

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.  | <b>Varenje</b><br>Tipka za početak procesa varenja (bez vakuumiranja)                                                                                                                                                                                                                                   |
| 2.  | <b>Vakuumiranje vrećica</b><br>Tipka za iniciranje postupka vakuumiranja i varenja (vrećica će biti prvo vakuumirana i potom samostalno zavarena)<br><b>Start/Stop</b><br>Tipka za početak i kraj ručnog varenja namirnica (za namirnice osjetljive na pritisak ili koje sadržavaju veću količinu vode) |
| 3.  | <b>Vakuumiranje posuda</b><br>Tipka za vakuumiranje posuda pomoću nastavka i cjevčice (postupak vakuumiranja se samoinicijativno prekine kada dostigne željeni podtlak)                                                                                                                                 |
| 4.  | <b>Uklop/isklop</b><br>Kada aparat uključimo u elekriku, upali se žarulja. Kada aparat vari, žarulja svijetli dva puta jače.                                                                                                                                                                            |
| 5.  | <b>Priključak za cjevčicu,</b><br>uz pomoć koje se vakuumiraju posude                                                                                                                                                                                                                                   |
| 6.  | <b>Vareći trak</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 7.  | <b>Vakuumski prostor</b><br>Kako bi vakuumirali namirnicu, vrećica mora biti u vakuumskom prostoru unutar brtvi.                                                                                                                                                                                        |
| 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 besprijeorno.
- b.) Pred prvom upotrebom obavezno pročitajte uputstva za upotrebu.
- c.) Položite aparat na ravnu, glatku površinu gdje je dovoljno prostora za pohranjivanje u vrećice.

### 2.2. UPUTSTVA ZA UPOTREBU

Kada ste se upoznali sa općim sigurnosnim mjerama, možete započeti koristiti aparat prema sljedećim uputama:

#### 2.2.1. APARAT UKLJUČITE U ELEKTRIČNI TOK I PRIPREMITE GA NA RAD

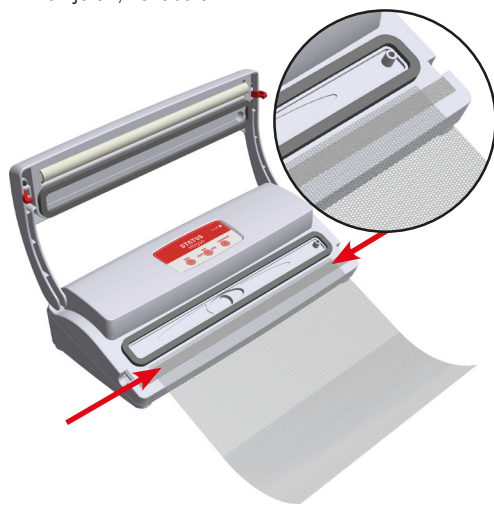
Pohranjujete li u već načinjenu vrećicu preskočite točku 2.2.2. i nastavite sa točkom 2.2.3..

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

Statusove role folije su u tri širine, 200 i 280 milimetara te 130 mm (za salame).

- a.) Odredite dužinu folije koju trebate. Vrećica je primjerene dužine kada dužini namirnice koju vakuumirate dodate još 5 centimetara. Želite li vrećicu ponovno upotrijebiti, morate za svaku sljedeću upotrebu, odnosno varenje, dodati po 2,5 centimetra.

- b.) Foliju odrežite priloženim nožem.
- c.) Foliju položite na vareći trak do crne brtve. Pazite da rub folije bude gladak (bez nabora) i bez zavijutaka (gledaj donju sliku 2.)
- d.) Zatvorite aparat i 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).
- e.) Po okončanom varenju poklopac aparata se blago uzdigne. Poklopac otvorite do kraja i provjerite vareći rub, koji mora biti po cijeloj širini gladak i jednakomjeran, nenaboran.



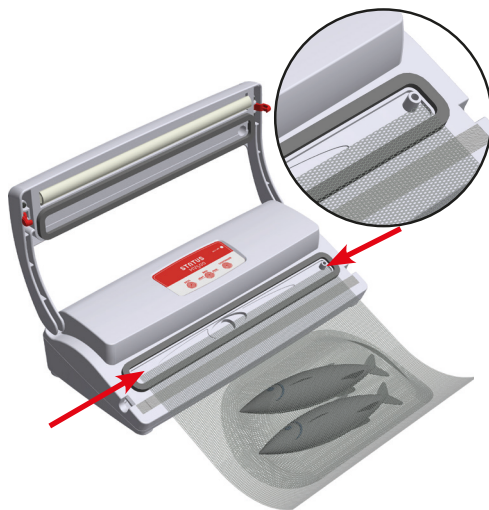
**Slika 2:** Pri varenju mora biti vrećica na varećem traku - do brtve, kako prikazuju strelice (ne preko nje).

**UPOZORENJE:** Pri novom ili dugo nekorisćenom aparatu brtve mogu izgubiti elastičnost i postanu tvrde (obje crne i brtva 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

- a.) Vrećica mora uvijek biti bar 5 centimetara dulja od prostora kojega zauzima namirnica koju namjeravamo vakuumirati.
- b.) Namirnice koje želite vakuumirati umetnite u vrećicu.

- c.) Obratite pozornost da unutarnji rubovi folije (gdje će biti zavareni rub) ostanu čisti, suhi i bez ostataka hrane.
- d.) Napunjenu vrećicu položite na radnu površinu pred aparatom i potegnite je do sredine vakuumske kanala (između crnih brtvi - gledaj donju sliku 3).



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

- e.) Pazite da vrećica bude potpuno glatka i nenaborana (ravna mora biti na varećem traku i u vakuumskom prostoru).
- f.) Zatvorite aparat, pritisnite poklopac i tipku Vakuumiranje vrećice (na slici 1 označeno s 2). Poklopac držite pritisnut. Vrećica će se samostalno zavakuumirati i zavari. Visoka usisna moć u HomeVac-u će se pobrinuti da poklopac tokom djelovanja bude u zatvorenom položaju. Kada aparat vari, kontrolna žarulja svijetli punom moći (na slici 1 označeno s 4).
- g.) Po završetku postupka pričekajte da poklopac pusti i provjerite zavakuumiranu vrećicu – zavareni rub mora biti gladak i čist.

**UPOZORENJE:** Opazite li da aparat u toku vakuumiranja počne iz namirnice izvlačiti tekućinu, postupak vakuumiranja prekinite tipkom Stop (na slici 1 označeno s 2, istom tipkom koju koristite za Vakuumiranje vrećice Start/Stop). Stop možete pritisnuti samo u trenutku vakuumiranja (kada aparat vari, Stop tipka više ne djeluje).

Takve namirnice vakuumirajte koristeći funkciju ručnog vakuumiranja.



## 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.

- Vrećicu s namirnicom umetnite u sredinu vakuumske kanala – između crnih brtvi.
- Zatvorite poklopac i zaključajte ga sklopka 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 (2). Poklopac držite pritisnut nekoliko sekundi.
- Kada ocjenite da je isisanoga zraka dovoljno (pri optimalnoj količini), pritisnite istu tipku za Stop (2). Pum-pica se u tom trenutku zaustavi i započinje varenje.
- U trenutku varenja kontrolna žarulja Uklop/Isklop svijetli punom snagom (Stop možete pritisnuti samo dok aparat vakuumira; kada započne variti funkcija Stop više ne djeluje).
- 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.



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



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

**SAVJET:** Aparat možete zaključati pri svakoj operaciji (varenje, automatsko vakuumiranje, ručno vakuumiranje). Aparat će djelovati na jednak način, samo poklopac neće biti potrebno tako dugo držati i pritiskati.

## 2.2.5. VAKUUMIRANJE VAKUUMSKIH POSUDA I POKLOPACA

Osnovna oprema HomeVac-a sadržava i cjevčicu s priključkom za vakuumiranje Statusovih vakuumskih posuda i poklopaca.

- Otvor cijevi namjestite na priključak (na slici je označen brojem 5), koji se nalazi na vakuumskom kanalu aparata.
- 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. Kada je postignut „namješteni“ podtlak, proces vakuumiranja se samostalno prekine.

Ukoliko u vakuumskim posudama vakuumirate tekuće namirnice (juhe, umake i sl.) neka te ne sežu do vrha posude. Među juhom i poklopcem neka bude bar 1,5 cm razmaka.

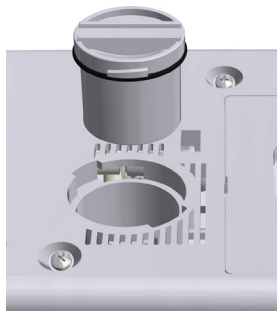


Slika 7: Prikaz vakuumiranja vakuumskih posuda.

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

Ukoliko pri radu vakuumskog aparata nastanu poteškoće, savjeti za njihovo uklanjanje su sakupljeni i u točki 7.

Vakuumskim aparatom nije dozvoljeno vakuumirati namirnice koje sadrže velike količine vode! Kako se aparat ipak ne bi uslijed nepoštivanja uputstava uništio i tekućina slučajno ušla u sustav, preventivno je načinjen spremnik koji omogućava sakupljanje manje količine tekućine i njeno pražnjenje.



Slika 8: Spremnik „eventualne“ tekućine.

Funkcija posudice na donjem dijelu aparata je sakupljanje eventualne zavakuumirane tekućine iz namirnica. Pronaći ćete je na donjem dijelu aparata – prozirni okrugli dio. Ukoliko je potrebno isprazniti tekućinu, postupak je slijedeći:

- Aparat isključite iz struje.
- Oprezno ga podignite, pazeći kako ga ne bi previše okretali na stranu ili ukруг.
- Posudicu odstranite tako da je zasučete u lijevu stranu i potegnite.
- Tekućinu izlijte, očistite spremnik i obavezno temeljito očistite filter (tamna spužvica), te ga posušite.
- Spremnik postavite nazad u aparat i obavezno ga zasučite do kraja u desno.

**UPOZORENJE:** Spremnik je samo preventivna zaštita za manje količine tekućine (nekoliko kapljica). Ukoliko je tekućine više (do 1 dcl) obavezno kontaktirajte servis. Kako do teškoća ne bi dolazilo te za optimalno i pravilno djelovanje aparata potrebno se dosljedno pridržavati gore navedenih uputstava.

Uputstva o vakuumiranju različitih vrsta namirnica, možete pročitati u nastavku (točka 3.). Molimo, pažljivo ih pročitajte i dosljedno ih se pridržavajte.

## 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.

**Aparat nije primjeren za vakuumiranje tekućih i vodenih namirnica!**

Vakuumirati možete vlažne namirnice i one koje sadržavaju vodu, pridržavajući se sljedećeg:

**Juhe, umaci i tekućine:** Želite li ih pohraniti u vrećici, obavezno ih prethodno zamrznite. Svejedno, takvo pohranjivanje ne savjetujemo. Tekuće namirnice radije pohranjujte u Statusovim vakuumskim posudama.

**Kuhano i sirovo meso (svinjetina, govedina, perad) te ribe:** Za najoptimalnije rezultate meso i ribe 1-2 sata prije vakuumiranja pohranite u zamrzivač. To pomaže očuvati sokove i oblik, te omogućava bolje vakuumiranje. Ukoliko predzamrzavanje nije moguće, postavite složen papirni ubrus između mesa i vrha vrećice, ali tako da ubrus nije na mjestu varenja. Ubrus će tokom procesa vakuumiranja posrkati suvišnu vlagu i sokove. Ubrus neće negativno utjecati na kvalitetu pohranjene namirnice, jer smo joj vakuumiranjem oduzeli kisik. Upozorenje: Govedina po vakuumiranju može izgledati tamnije zato što smo joj odstranili kisik.

**Povrće:** Povrće se mora prije vakuumiranja blanširati. Taj proces zaustavlja enzime, štiti od gubitka okusa, boje i promjene strukture tkiva. Blanširamo u vreloj vodi. Vrijeme blanširanja je različito: za špinat, blitvu ili grah 1 do 2 minute, 3 do 4 minute za narezane tikvice ili brokuli ili ostalo lisnato povrće, 5 minuta za mrkvicu i 7 do 11 minuta za žitarice. Po blanširanju uronite povrće u hladnu vodu kako bi se proces zaustavio. Prije vakuumiranja ga posušite na papirnatom ubrusu. Za višednevno pohranjivanje listnatog povrća (npr. zelene salate) savjetujemo vakuumske posude s cjedilima. Svježina i hrskavost će se održati i do 2 tjedna.

**Bilje** sa visokim udjelom eteričnih ulja, poput kadulje, timijana, ružmarina, mente i dr. nisu primjerene za-

mrzavanje već sušenje. Bosiljak, kopar, peršin i vlasac se ne suše već zamrzavaju da ne izgube previše arome.

**Gljive:** Preporučujemo vakuumiranje po postupku »ručnog vakuumiranja«. Za pravilnu pripremu gljiva preporučujemo da pred upotrebu pročitate upute u gljivarskim knjigama. Za vakuumiranje i zamrzavanje su primjerene samo tvrde mesnate i svježe nabrane gljive. Prvo ih očistimo na suho, onda ih cijele operemo i finim nožem narezane pohranimo u manjim porcijama. Osim lisičarki, vrganja i šampinjona, većinu ostalih gljiva je potrebno blanširati. Savjetujemo da gljive prije vakuumiranja na dobrih pola sata zamrznute. Gljive prije kuhanja nemojte odmrzavati, već ih još zamrznute kuhajte u vreloj slanoj vodi, odnosno zamrznute ih dodajte umacima.

Želite li **kavu** ili druge namirnice, koje je potrebno prije upotrebe samljeti, pravilno vakuumski pohraniti, položite namirnice u njihovoj originalnoj ambalaži u Statusove vrećice. Ukoliko nemate originalnu ambalažu, možete upotrebiti kakvu drugu vrećicu, koju ćete umetnuti u Statusovu vrećicu. Na taj način sprečavate isisavanje zrna odnosno mljevenih namirnica.

**Odmrzavanje vakuumske pakiranih namirnica:** Uvijek odmrzavajte u hladnjaku jer je to garancija kvalitete namirnica.

## 4. KORISNI SAVJETI

### 4.1. ŠTO JE VAKUUM?

Kisik u namirnicama pokrene neželjene kemijske reakcije, čije posljedice su užeglost, neželjena promjena boje, plijesan i bakterijske tvorbe, gubitak okusa, vitamina i aroma. Pohranjivanje u vakuumu neželjene posljedice usporava i omogućava produžavanje roka trajanja, te očuvanje kvalitete. Tek uz pomoć

vakuumu, tj. odstranjivanja kisika iz vakuumskih vrećica ili posuda ručnom ili električnom pumpicom, postignemo potrebno stanje za produžavanje postojanosti namirnica. Kada vakuumiramo u vrećicama ili posudama stvorimo podtlak.

### 4.2. ŠTO JE UŽEGLOST USLIJED ZAMRZAVANJA?

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

navedenog je gubitak arome i svježeg okusa. I voće i povrće gubi okus i vitamine. Već po kratkom vremenu masni dijelovi mesa dobiju užegao okus. I voće i povrće gube okus i vitamine. Jer meso sadrži velik udio tekućine, negativne posljedice radi užeglosti su još uočljivije. Prepoznati ćemo ih po bijelim do sivo-smeđim tragovima na namirnici.

---

## 4.3. DUBINSKI ZAMRZNUTO ILI OHLAĐEN

Prednost dubinskog zamrzavanja je da namirnice pohranjivanjem u zamrzivaču čuvaju svoju kvalitetu – vitamine, minerale i okus. Namirnice bi trebalo zamrznuti čim brže.

Razlog: Pri sporom zamrzavanju se na namirnicama tvore veliki ledeni kristali, koji prerastaju stanice namirnica i naknadno uzrokuju štetu na strukturi stanica. Pri brzom postupku zamrzavanja se tvore maleni ledeni kristalići, koji tkivo namirnice manje oštećuju. Ukoliko je to moguće, neka budu proizvodi zamrznuti na konstantnoj temperaturi (maksimalno

–18 °C). Za zamrzavanje upotrebljavamo samo namirnice najbolje kvalitete. Neke namirnice je potrebo prethodno blanširati kako se kod zamrzavanja, odnosno dubokog hlađenja, ne bi dogodile neželjene promjene (aktiviranje enzima, gubitak elastičnosti namirnice). Za pohranjivanje voća kao dodatak koristimo šećer, jer njime možemo bitno poboljšati kvalitetu pohranjivanja. Tako poboljšavamo aromu i boju. U škrinju zamrzivača poslažemo namirnice koliko se da blizu jednu drugoj, ostalo pohranimo u hladnjaku.

---

## 4.4. ODMRZAVANJE I PONOVO ZAMRZAVANJE

Odmrzavanje neka bude polagano (najprimjereno je ono u hladnjaku) i prirodno, „nenasilno“ (pr. s vrećicom u vrućoj vodi ili mikrovalnoj pećnici). Posebice obratite pozornost na odmrzavanje peradi. Kada se namirnice jednom odmrznu, nemojte ih ponovno zamrzavati. Uz

ponovno zamrzavanje nastanu mehanička oštećenja i poveća se mogućnost kvarenja. Razgradi se okus, boja i aroma. Mikroorganizmi (bakterije, plijesan) se brže šire. Ponovno zamrzavanje ne omogućava uništavanje takvih posljedica.

---

## 4.5. KUHANJE SOUS VIDE

Kuhanje Sous Vide je tehnika kuhanja, pri kojoj kuhamo hranu vakuumski zatvorenu u vrećicama u vrućoj vodi. Tehnika Sous Vide omogućava vrhunski okus domaće hrane, kod koje namirnice optimalno zadržavaju svoj prirodan okus, boju i teksturu.

Najbolje vrećice za Sous Vide kuhanje su one koje imaju idealnu kombinaciju materijala (neprepusni poliamid i

za doticaj s hranom primjeren polietilen) i gdje je debljina upotrjebljenih materijala idealna. Statusove vrećice ispunjavaju oba uvjeta.

Hrana za Sous Vide kuhanje može biti pripremljena već prije zamrzavanja, npr. dodatkom začina ili bilja u vakuumsku vrećicu skupa sa mesom.

---

## 4.6. JEDENJE, KAMPIRANJE I PIKNICI

Vakuumsko pohranjivanje je primjereno i za piknike, plovila, kampiranja. Namirnice, oprema i dokumenti tako ostaju suhi i zaštićeni. Vakuumski možemo pohraniti i baterije, telefone i fotoaparate kako se ne bi smo-

čili. Vakuumsko pohranjivanje sprečava međusobno miješanje mirisa i usporava kvarenje uslijed vlage što je kod malih prostora još važnije.

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

Statusove vakuumske vrećice su nepropusne, dvoslojne, po namirnice besprijeorne, neutralne na okus i miris, primjerene za višekratnu upotrebu, ne sadrže BPA i primjerene su za kuhanje Sous Vide. 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.

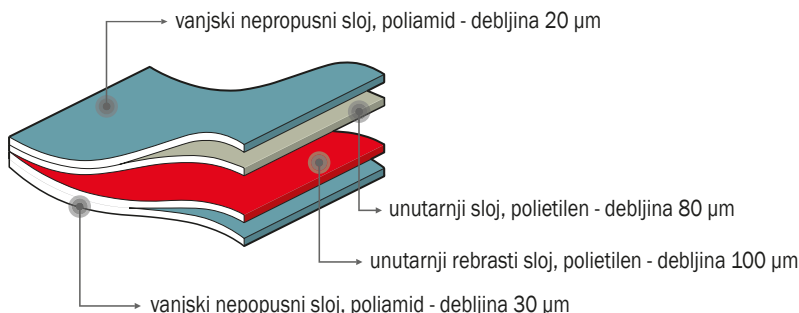
**Debljina vrećice;** Statusove vrećice su sastavljene iz 100 µm glatke folije i 130 µm rebraste folije. Rebrasti profil u cik-cak uzorku omogućava da zrak iz vrećice bude odstranjen učinkovitije.

**Kombinacija materijala;** Statusove vrećice su iz poliamida (PA) i polietilena (PE), koji imaju svako svoju funkciju za kvalitetno vakuumiranje. Poliamid u vanjskim slojevima garantira nepropusnost kisika, što znači kvalitetnije pohranjene namirnice. U usporedbi sa konkurentskim robnim markama Statusove vrećice imaju najdeblji sloj poliamida PA (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. Kod tanjih vrećica se često dešava da su početni ciklusi zadovoljivi, kasnije ni kvalitetni aparati ne mogu postići dostatan podtlak.

Statusove vakuumske vrećice i folija u roli su primjerene za upotrebu sa svim vakuumskim aparatima.

### SASTAV VREĆICE



### FOLIJE U ROLI I VREĆICE ZA VAKUUMIRANJE

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Folija u roli</b>    | čtetveroslojna 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>          | čtetveroslojna 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 dio) /130 µm (nazubljen, rebrasti dio folije)                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Kvaliteta folije</b> | nepropusna, dvoslojna, po namirnice besprijeokorna, neutralnog okusa i mirisa, primjerena za višekratnu upotrebu, primjerena za mikrovalovnu pećnicu i Sous Vide kuhanje                                                                                                                                            |

## 6. TABELA USPOREDBI POHRANJIVANJA NAMIRNICA

Prema podacima razvojnog odjela poduzeća Status.

### 6.1. 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                                      |
| Narezek           | 3 dana                    | 6-8 dana                                      |
| Dimljene kobasice | 90 dana                   | 365 dana                                      |
| Tvrđi sirevi      | 10-12 dana                | 25-35 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 pred vakuumiranjem primjereno ohladite.

### 6.2. POHRANJIVANJE NAMIRNICA NA KUHINJSKIM POLICAMA I U ORMARIĆIMA

| Vrsta namirnica                     | Pohranjivanje bez vakuuma | Vakuumsko pohranjivanje u vakuumskim posudama |
|-------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------|
| Kruh/peciva                         | 2-3 dana                  | 7-8 dana                                      |
| Suhi kolačići                       | 120 dana                  | 300 dana                                      |
| Sušene namirnice                    | 10-30 dana                | 30-90 dana                                    |
| Sirova riža/tjestenina              | 180 dana                  | 365 dana                                      |
| Kava/čaj                            | 30-60 dana                | 365 dana                                      |
| Vino                                | 2-3 dana                  | 20-25 dana                                    |
| Bezalkoholna pića (zatvorena)       | 7-10 dana                 | 20-25 dana                                    |
| Bezalkoholna pića u vakuumskom vrču | 2-3 dana                  | 7-10 dana                                     |
| Pekarski proizvodi                  | 2-3 dana                  | 7-10 dana                                     |
| Lješnjaci, orasi ...                | 30-60 dana                | 120-180 dana                                  |
| Krekeri/čips                        | 5-10 dana                 | 20-30 dana                                    |

## 6.3. 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 (pogledaj napomenu 1) | 8 mjeseci                 | 24 mjeseca                                     |
| Gljive (pogledaj napomenu 2)        | 8 mjeseci                 | 24 mjeseca                                     |
| Bilje (pogledaj napomenu 3)         | 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 zrnju                        | 6-9 mjeseci               | 18-27 mjeseci                                  |
| Mljevena kava (pogledaj napomenu 4) | 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 (svježine) i načina pripreme namirnica. Polazište nam je pohranjivanje namirnica na temperaturi +3 °C / +5 °C u hladnjaku i -18 °C u zamrzivaču.

## 7. 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 vakuumirane do kraja.                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Provjerite da li se vrećica nalazi u sredini vakuumske kanale.</li> <li>• Provjerite da li su zavareni rubovi vrećice koju ste sami načinili pravilni.</li> <li>• Provjerite da li je vrećica neoštećena – nije izbušena, rastrgana ili nekako drugačije oštećena.</li> </ul> <p>Test: Zavakuumirajte i zavarite vrećicu i potopite je pod vodu. Na oštećenim mjestima će se pojaviti mjehurići zraka. Ne možete li vrećicu ponovno otvoriti, vakuumirati ili zavariti, upotrijebite novu vrećicu.</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 zavakuumirajte i zavarite.</li> <li>• Provjerite cijelu vrećicu. Namirnice s oštrim rubovima (pr. kosti) obložite kuhinjskim papirom prije varenja.</li> </ul>                                                                                                                                                                                              |
| Vrećica se topi ili ne da u potpunosti zavariti.                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Provjerite da li je unutarnja strana vrećice, na mjestu gdje želite variti čista, da nije mastna, mokra ili vlažna.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| HomeVac ne vakuumira posude odnosno posude ne drže vakuum.                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Provjerite da li su cijev i nastavak za vanjsko vakuumiranje pravilno pričvršćeni (pogledaj točku 5 na skici 1).</li> <li>• Provjerite pravilan položaj i stanje brtve posude.</li> <li>• Provjerite da li je ventil posude čist i suh. Po potrebi ga ponovno rastavite, očistite i vratite na mjesto.</li> </ul>                                                                                                                                                                                      |
| Nastale smetnje se ne daju otkloniti.                                                        | Obavezno stupite u kontakt sa navedenim servisom. Popravke vrši isključivo ovlašteno specijalizirano osoblje. U suprotnom gubite pravo na garanciju i proizvođač ne preuzima odgovornost.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Pokušali ste zavakuumirati namirnicu koja sadrži previše tekućine.                           | Na donjoj strani aparata je spremnik tekućine koji omogućava pražnjenje eventuale suvišne tekućine. Za precizne upute o njegovoj upotrebi pročitajte točku 2.2.6.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Aparat vrećicu zavari nekoliko puta (do 5 puta) nakon čega izgleda kao da više ne vakuumira. | <b>VAŽNA OBAVIJEST O VREĆICAMA:</b> Savjetujemo da za vakuumiranje koristite vakuumske vrećice debljine bar 100/130 µm. Na tržištu ih je dosta, a budite pozorni na kvalitetu. Ukoliko debljinu željene vrećice ne možete utvrditi, savjetujemo da koristite originalne Statusove vrećice i folije u roli, koje su dvoslojne sa debljinom od 100 i 130 µm.                                                                                                                                                                                      |



## 8. GARANCIJA

Valjanost garancije Statusovog aparata za vakuumiranje i varenje HomeVac HV500 je dvije godine.

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. Za korištenje garancije morate obavezno priložiti račun, zato ga, molimo vas, pohranite.

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**

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

## 9. 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 energetske i sirovinke uštede.

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. SADRŽAJ KOMPLETA

Set uključuje:

- 1 vakuumski aparat HomeVac HV500
- 1 folija u roli širine 200 i dužine 1500 mm
- 1 folija u roli širine 280 i dužine 1500 mm
- 3 manje vrećice, dimenzija 200 x 280 mm
- 3 veće vrećice, dimenzija 280 x 360 mm
- 1 priključak za vakuumiranje posuda
- 1 ručni nož za rezanje folije
- 1 uputstva za upotrebu



