

EN

HR

# STATUS HV500

VACUUM PACKING MACHINE

APARAT ZA VAKUUMIRANJE I VARENJE

## USER MANUAL

## UPUTSTVA ZA UPOTREBU



**STATUS**

innovations



# STATUS HV500

VACUUM PACKING MACHINE

## USER MANUAL



**STATUS**  

---

innovations

# 1. SAFETY INSTRUCTIONS AND INTRODUCTION

## 1.1. OPERATING CONDITIONS

Maximum ambient temperature in normal use is +40 °C; the average of temperatures over a 24-hour period should not exceed +35 °C. Minimum ambient temperature allowed is -5 °C.

Surrounding air should be clean; relative humidity should not exceed 50% at the maximum temperature of +40 °C. Higher relative humidity is allowed at lower ambient temperature (e.g. 90 % at +20 °C).

## 1.2. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- a.) Working surface must be dry, normal temperature (not hot) and clear from obstructions.
- b.) Check the power cable and electrical outlet before you plug in the machine.
- c.) Machine should be cleaned only with a dry or slightly damp cloth.
- d.) Never touch the Sealing Strip when using the machine (*Item 6 in Figure 1*) – it may be hot.
- e.) Use the machine only for the purposes described in the User Manual.
- f.) If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- g.) This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- h.) Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- i.) Warranty is invalid if:
  - the machine has been tampered with.
  - you use the machine for unintended purposes.
  - you do not respect safety regulations and do not follow the instructions in the User Manual.

The manufacturer will not accept responsibility for any damage that may occur as a result of not following the User Manual or improper use.

## 1.3. TIME INTERVALS FOR USING STATUS HV500

For the proper operation of the machine there should be at least a 120-second time interval between individual cycles of sealing or vacuum packing.

When the cycles follow each other too quickly, the machine automatically stops.

Wait for the machine to cool down (approximately 45 minutes).

While the machine is cooling down, do not unplug it.

## 1.4. MAINTENANCE AND CLEANING

- a.) Unplug the machine.
- b.) Use a soft, damp cloth to clean the machine. Do not use anything which could scratch or damage the surface. **Never** submerge the machine in water or place it under running water. Never squirt detergent directly onto or into the machine.
- c.) Before using the machine make sure that it is completely dry.
- d.) The Sealing Strip is covered with Teflon. Remove any plastic residues using a soft cloth.
- e.) You can only clean the Sealing Strip when the machine has cooled down. Never try to clean the sealing strip using a sharp object.
- f.) If the black foam seals become contaminated with grease or liquid, then you can wash them in soapy water, rinse and dry them before replacing them. This will increase the lifespan of the foam seals.

## 1.5. GENERAL INFORMATION

Status HV500 is intended for long-term storage of foodstuffs in vacuum by vacuum packing foods in vacuum bags or vacuum containers.

Most significant advantages of vacuum storage:

- Preserves vitamins, minerals, nutrients, and the aroma of foodstuffs.
- Protects foodstuffs from the spread of mould and bacteria.
- Prolongs the shelf life of foodstuffs.
- Prevents the mixing of unpleasant odours in the refrigerator and freezer.

You can also prolong the freshness and shelf life of foodstuffs by using Status vacuum containers, lids, and a jug, which can all be vacuum sealed with a manual or an electric vacuum pump. All these products can be vacuum sealed with this machine using an enclosed attachment for this type of vacuum packing.

We also have to mention that it helps you save money, since you can buy in bulk, repackage your purchase in portions and then vacuum pack it.

The serial number is located on the technical label of each individual machine.

**Before first use, please read the user manual thoroughly and follow the instructions.**

Contact us if you have additional questions, opinions or comments.

For more explicit video directions visit our website <https://www.status-innovations.eu/knowledge-base/>. Online version of this user manual can be found at [https://www.status-innovations.eu/wp-content/uploads/2021/01/HV500\\_user\\_manual\\_en\\_hr.pdf](https://www.status-innovations.eu/wp-content/uploads/2021/01/HV500_user_manual_en_hr.pdf).

## 1.6. TECHNICAL DATA

Dimensions	Width: 340 mm Depth: 170 mm Height: 90 mm
Max Bag Width	280 mm
Weight	Approx. 2.8 kg
Material	ABS plastic (outer casing)
Pump	Single-piston pump (self-oiling – no maintenance necessary)
Vacuum pressure	-750 mbar
Motor	230 V AC, 50 Hz Automatic cut-off in case of overheating.
Max RPM	2900
Transformer	220V AC, 50Hz/24V AC 0,8A /12V AC 0,4A
Pump volume	14 litres/min
Controls	Electronic
Appliance rated power and voltage	200 W, 230 V AC

## 1.7. COMPONENTS AND FUNCTION BUTTONS

The figure below shows the vacuum packing machine. Important points are marked with numbers and explained in the table.

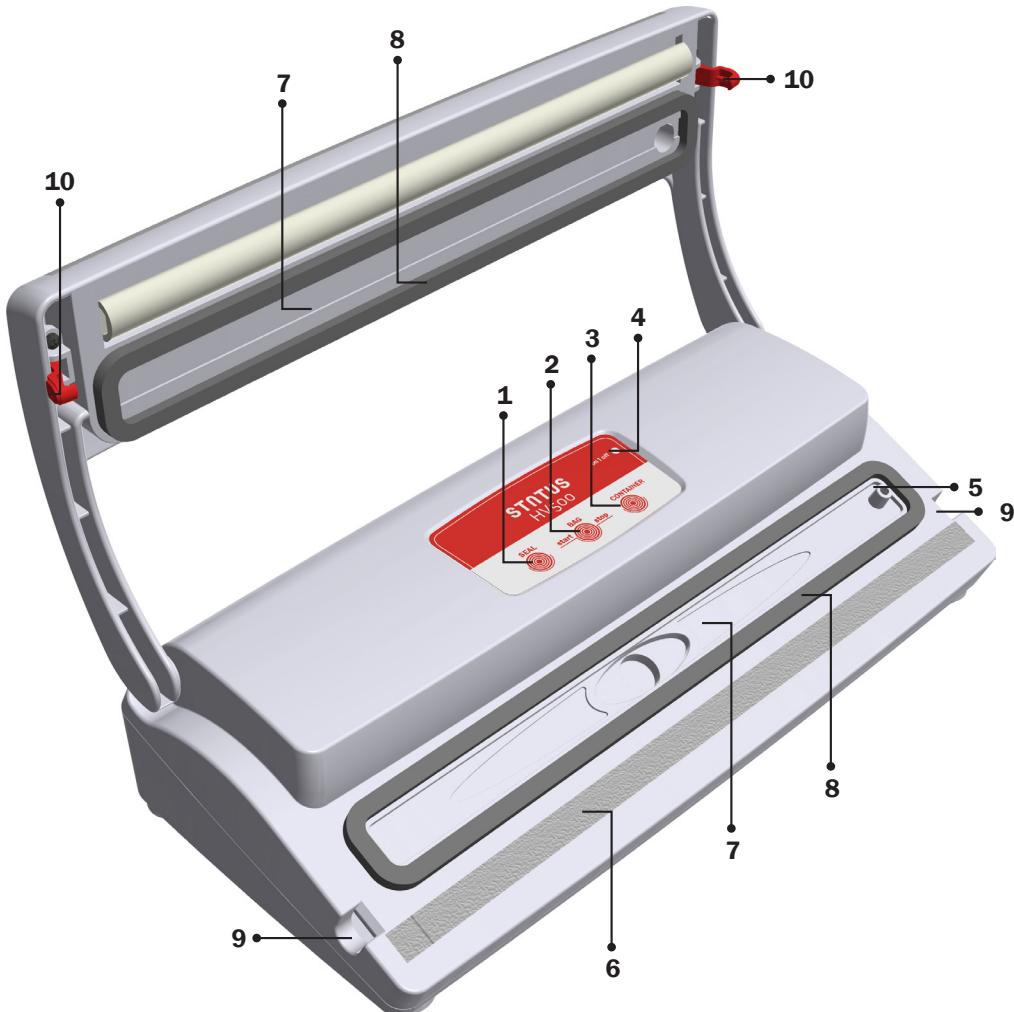


Figure 1: HV500 – components are marked with numbers.

1.	<b>Seal Button</b> Starts the sealing process (without vacuum packing). You can use this to seal the open end of a roll.
2.	<b>Vacuum Packing of Bags Button</b> Start of vacuum packing and sealing process. The bag will first be vacuum packed and then automatically sealed. <b>Start/Stop</b> Starting and Stopping of vacuum packing process when storing sensitive foods.
3.	<b>Vacuum Packing of Containers Button</b> Vacuum packing of containers with Accessory Port and Hose. Vacuum packing process automatically stops when the correct vacuum is reached.
4.	<b>On/Off Indicator</b> When the appliance is connected to electric mains, indicator light turns on. During the sealing process, the light illuminates 100 %.
5.	<b>Accessory Port</b> used for vacuum packing of containers
6.	<b>Sealing Strip</b> (covered with Teflon foil)
7.	<b>Vacuum Channel</b> When vacuum packing, the bag must be set to the point in the middle of the Channel.
8.	<b>Vacuum Channel Gasket/Foam Seal</b>
9.	<b>Space for Lock</b>
10.	<b>Lock for Securing the Lid</b> (manual operation or transportation)

## 2. USAGE

### 2.1. GENERAL INSTRUCTIONS

- a.) When taking the appliance out of its packaging check that all components are included and undamaged. Make sure no polystyrene fragments are left in the Vacuum Channel (Item 7 in Figure 1).
- b.) **Read the User Manual before you use the machine for the first time.**
- c.) Due to its functionality, the machine is suitable to be stored on the kitchen top where it can be conveniently used every day. Place it on an even, smooth surface with enough space for placing food into bags.

### 2.2. INSTRUCTIONS FOR USE

Use the appliance according to the following instructions:

#### 2.2.1. THE APPLIANCE IS ACTIVATED WHEN YOU PLUG IT INTO THE WALL SOCKET.

Every time you start working with HV500 you should warm up the machine. Close the lid, press the Seal but-

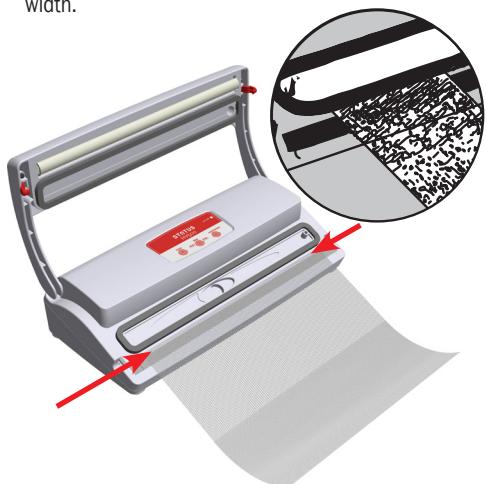
ton (Item 1 in Figure 1) and press down on the lid. This first cycle will warm the sealing strip.

When using vacuum bags skip paragraph 2 and continue with instructions in paragraph 3.

## 2.2.2. FIRST, MAKE A BAG FROM THE ROLL

When using vacuum bags skip paragraph 2.2.2. and continue with instructions in paragraph 2.2.3.

- a.) Determine the length needed. A bag should be about 5 cm longer than the item to be vacuum packed. To reuse the bag leave additional 2.5 cm of bag material for each time you plan to reuse it or next time use the bag for smaller items.
- b.) Cut off the desired length with the included cutter.
- c.) Place the roll on the Sealing Strip and extend it to the Black Gasket (see Figure 2). Make sure that the edge is straight and level.
- d.) Close the lid.
- e.) Press the Seal button (Item 1 in Figure 1) and press down on lid with your hand (on the left and the right side) and hold it. The lid will automatically stick down and seal the bag. If the lid can be opened during the process, you didn't press down hard enough, so repeat the procedure. During sealing, the light (On/Off) will be illuminated 100%.
- f.) When the sealing process is completed, the lid lifts slightly. Open the lid completely and check the seal. It should be smooth and transparent over its whole width.



**Figure 2:** Place the roll on the Sealing Strip and extend it to the Black Gasket to seal (see arrows).

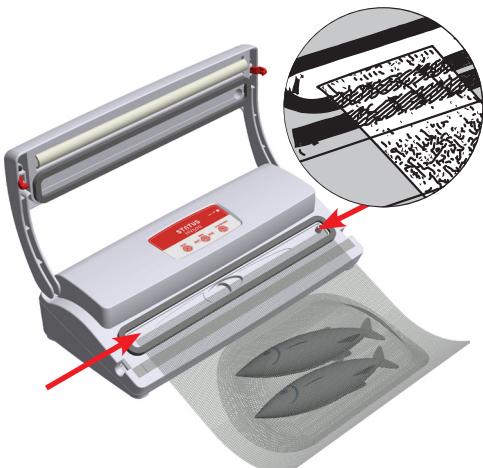
**WARNING:** When using new vacuum appliance or one that has not been in use for a while black gaskets can become stiff. Same can happen if vacuum appliance is stored below room temperatures (in basement). Thus we propose that the lid

is pushed down with both hands or to lock vacuum appliance and push with one hand. The push has to be energetic!

## 2.2.3. WHEN THE BAG IS MADE, PLACE FOOD IN IT AND VACUUM PACK.

The bag should be at least 5 cm longer than the space, occupied by the item to be vacuum packed.

- a.) Place the items to be vacuum packed in the bag.
- b.) Make sure that inner surfaces (for the sealing edge) are clean, dry and free from food materials.\*
- c.) Place the filled bag on the work surface in front of the appliance and pull it to the middle of the Vacuum Channel (see Figure 3 and Item 7 in Figure 1).
- d.) Make sure that the bag placed on the Sealing Strip is completely smooth (not creased).



**Figure 3:** Place the filled bag in the middle of the Vacuum Channel (between salient circle line - see arrows).

- e.) Close the appliance, press on the lid and hold it down.
- f.) Activate the Vacuum Packing of Bag button (Item 2 in Figure 1). Hold lid pressed until indicator light begins to shine with its full power. The bag will be vacuum packed and sealed automatically. Due to high vacuum pressure the lid stays closed while the machine operates. If the lid opens during this process then press the lid down firmly.
- g.) When the sealing process is complete, wait for the lid to release automatically and remove the bag. Check the seal - it should be smooth and transparent over its whole width.

**\*RECOMMENDATION:** When vacuum packing greasy products (especially bacon) it is strongly recommended to reverse the outside edges of bag, put the item inside and reverse the edges back again. This keeps the area to be sealed free of grease.

**WARNING:** If the machine starts sucking liquid when an item is vacuum packed, interrupt the vacuum packing process immediately by pressing the Stop button (Item 2 in Figure 1).

## 2.2.4. VACUUM PACKING OF FOODS WHICH ARE EASILY CRUSHED

When vacuum packing foods which are easily crushed or contain a lot of water (fresh fruit, salads, mushrooms, bread, pastry) less vacuum should be used (from 0 to -300 mbar).

With the "manual vacuum packing" function you can interrupt the automatic process and initiate the sealing of the bag at reduced pressure.

- a.) Place the items to be vacuum packed in the bag.
- b.) Make sure that inner surfaces to be sealed are clean, dry and free from food materials
- c.) Place the filled bag on the work surface in front of the appliance and pull it to the middle of Vacuum Channel (between black gaskets - Item 7 in Figure 1).
- d.) Make sure that the bag placed on the Sealing Strip is completely smooth (not creased).
- e.) Close the lid and secure it with side locks (Items 9 and 10 in Figure 1); press on one of the lid edges and push the lock horizontally to set it in the allotted space (see the figures below).
- f.) Activate the Start button (Item 2 in Figure 1) and press on the lid.
- g.) When you are satisfied with the amount of the air removed, or when the liquid starts pouring towards appliance, press the Stop button (Item 2 in Figure 1). The pump stops immediately and the sealing process begins.
- h.) During sealing, the light (On/Off) illuminates 100%.
- i.) Unlock the appliance: press on the lid edges to open the lock. You can press both edges simultaneously or individually.
- j.) Check the seal, it should be transparent and uniform. If it is not, repeat the sealing process only on the rim of the bag (as in the procedure for making a bag from a foil roll). It is recommended to follow

these instructions each time you vacuum package manually.



**Figure 4:** Lock the appliance: press on the lid edges (simultaneously or individually) and push side locks inwards.

For instructions on vacuum packing of various types of food see Item 3 on page 11.



**Figure 5:** Unlocked vacuum sealer.



**Figure 6:** Locked vacuum sealer.

## 2.2.5. VACUUM PACKING USING VACUUM CONTAINERS AND LIDS

The HV500 also includes an Accessory Hose and Port which can be used for vacuum packing of Status' vacuum containers and lids.

- a.) Insert the opening of the Accessory Hose into the Accessory Port (see Figure 7) on the right side of the Vacuum Channel.
- b.) Attach the Accessory Hose and Port to the valve of the chosen vacuum container.
- c.) Press the Container button (Item 3 in Figure 1) to vacuum the container. When the correct negative pressure is reached, the process stops automatically.

When vacuum packing liquid foods (soups, sauces, etc) there should be at least 1.5 cm between the surface of the liquid and the lid.



Figure 7: Vacuum Packing Using Containers.

## 2.2.6. TROUBLESHOOTING: HAVE YOU VACUUM PACKAGED AN ITEM CONTAINING A LOT OF LIQUID?

A liquid trap is incorporated in the appliance. Its task is to prevent serious damages when the liquid from foods enters the appliance. The liquid trap can be emptied if necessary.

This small container is designed to collect small amounts of excess liquid from foods. The liquid trap is located on the bottom of the machine.

If you need to empty it, follow the instructions:

- a.) Unplug the machine.
- b.) Remove the container by twisting it anticlockwise, and pulling out.
- c.) Drain liquid, clean the container, clean the filter thoroughly (dark pad) and dry it.
- d.) Insert the container back into the machine and make sure you twist fully clockwise.

**WARNING:** The container is only intended for collecting a small quantity of liquid (a few drops). If a larger quantity of liquid enters the machine then switch the machine off immediately and consult an authorised repair service.

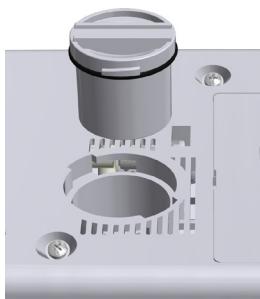


Figure 8: Container for excess liquid.

## 3. VACUUM PACKING DIFFERENT TYPES OF FOOD

Vacuum packing is not a substitute for freezing or refrigeration. Despite being vacuum packed foods still have to be stored in the refrigerator or freezer or in a cool place (e.g. dried meat products in a cellar).

### **Do not use bags or rolls for packing foods which contain a lot of liquid.**

Soups, sauces and liquids should be either pre-frozen before packing in a vacuum bag or vacuum packed in a vacuum container.

**Boiled meat, raw meat and fish:** For best results we recommend you to pre-freeze meat and fish for 1-2 hours prior to vacuum packing to ensure the retention of juices and shape, and to help guarantee a good seal. If pre-freezing is not possible, place a folded paper towel between the meat and the top of the bag, avoiding the area to be sealed. Leave the paper towel in the bag when vacuum packing to absorb excess moisture and juices.

Note: Beef may appear darker after vacuum packing due to the removal of oxygen. However, this does not indicate it is spoiled.

**Vegetables:** When storing in the freezer vegetables should be blanched prior to vacuum packing. The process of blanching stops the enzyme action and preserves flavour, colour and texture. One to two minutes in boiling water is enough for fresh leaf vegetables or beans. For chopped zucchini or broccoli and other cruciferous vegetables allow 3 to 4 minutes, for carrots allow 5 minutes. After blanching, submerge the vegetables in cold water to stop the process then dry them with a paper towel prior to vacuum packing.

We recommend you to store leaf vegetables in vacuum

containers. They should first be washed and dried with a paper towel, and then stored in a vacuum container. This way spinach and lettuce will stay fresh up to 2 weeks when refrigerated.

**Herbs:** Herbs containing a high portion of essential oils, such as sage, thyme, rosemary or peppermint are not suitable for vacuum packing but only for drying. Basil, tarragon, garden dill, parsley and chive should be frozen. If dried, they lose too much flavour.

**Mushrooms, raw garlic and raw potatoes:** We strongly recommend the "manual vacuum packing" function. Only hard, meaty and fresh mushrooms are suitable for vacuum packing and freezing. First wash and dry the mushrooms, then chop them with a fine knife and store them in small quantities. Almost all types of mushrooms should be blanched. We recommend that you put them in the freezer for half an hour before vacuum packing. Do not thaw the mushrooms before preparing them. Boil frozen mushrooms in hot salty water or add them to sauces.

**Coffee:** If you want to properly vacuum package coffee or other ground food with HV500, leave the items in their original packaging and place them into the Status' bag. If you do not have the original packaging, use a regular bag and insert it in the Status' bag. This way you can prevent beans or ground items from being sucked into the machine.

**Thawing of vacuum packaged foods:** Foods should always be thawed in the refrigerator to preserve quality.

## 4. BENEFITS OF VACUUM PACKING

### 4.1. WHAT IS VACUUM?

Oxygen provokes a chemical change on food and is an important factor in the formation of moulds and bacteria. As a consequence, grease can go rancid, food colour changes, moulds and bacteria multiply, and flavour, vitamins, aroma and minerals are lost. Vacuum packing holds up such undesired

effects, prolongs shelf life and preserves food quality. Only with the help of vacuum packing, i.e. removing air from packing using manual or pump, a suitable environment required to extend food freshness can be established. The process of vacuum packing in containers or bags creates negative pressure.

## **4.2. WHAT IS FREEZER BURN?**

Signs of freezer burn are rancid meat, rotten vegetables and tasteless fruit. Freezer burn appears, when the packaging is permeable to air (common 1 ply PE bags) and frozen food comes into contact with oxygen. Consequently, water evaporates and the

surface of frozen food dries out. Oxygen penetrates through the porous cracks and initiates oxidation. As a consequence, food loses its aroma and fresh taste. We can recognize freezer burn by the white and dun stains on the food.

## **4.3. DEEP FROZEN OR CHILLED**

The advantage of storing deep frozen food is in preserving its essence - vitamins, minerals and taste. Freeze food as quickly as possible.

Reason: When you are freezing food slowly, big ice crystals are formed on the surface. They overgrow food cells and subsequently damage their structure. When you are freezing food quickly, small ice crystals are formed, which do not damage the food to such an extent. If possible, freeze food at constant temperature (-18 °C at the most). Only food of the highest quality should be frozen. Some foods have

to be blanched (scalded) in order to avoid unwanted changes when freezing or deeply refrigerating (enzyme activation, ceased germination). Blanched or in any other way heat treated foods must be chilled before freezing. Otherwise, already stored food can start thawing and become damaged or vacuum can be lost when storing food in vacuum containers. To ensure better quality of stored fruit, use sugar as additive. This also preserves aroma and colours. In the freezer, containers should be kept together as close as possible. The rest of them can be kept in the refrigerator.

## **4.4. THAWING**

Thawing should be a slow (the most suitable way of thawing is in the refrigerator) and natural process. It should not be forced (as it is when putting a bag into hot water or thawing food in the microwave). Once the food is defrosted, it should not be refrozen. When refreezing, mechanical damages occur and food can perish

more quickly. Taste, colour and aroma are decomposed. Micro-organisms (bacteria, mould) multiply much faster. These consequences cannot be eliminated by refreezing. It is therefore recommended that once the foods are thawed, they should be used as soon as possible.

## **4.5. SOUS VIDE COOKING**

Cooking Sous Vide is a cooking technique where we cook food in vacuum packed bags immersed in hot water. The Sous Vide technique provides a superior flavour of your home-cooked food, where foods optimally retain their natural taste, colour and texture.

The best Sous Vide vacuum bags on the market are the ones that have the perfect combination of materials

(airtight polyamide and food-grade polyethylene) and where the thickness of materials is just right. Status' bags perfectly fulfill both of this characteristics.

Food for Sous Vide cooking can also be prepared in advance before freezing, for example adding spices and herbs into the vacuum bag together with meat.

## **4.6. SAILING, CAMPING AND PICNICKING**

Vacuum packing is also suitable for picnics, sailing and camping. Food, equipment and documents stay dry and protected. Batteries, mobile phones and cameras can also be vacuum packaged to keep them from getting

wet. Vacuum packing prevents mixing of odours and keeps food from perishing due to moisture. This is particularly important in small spaces.

# 5. WHY USE STATUS' BAGS AND FOIL ROLLS?

Status vacuum bags are impermeable, food safe, neutral in taste and smell, reusable, BPA free and suitable for Sous Vide cooking. The foodstuffs stored in them will remain the same at least half a year after you have stored it.

The quality of a bag and a foil roll is determined by the thickness of the bag, the combination of materials and the height of the ribbed profile.

**The thickness of the bag** Status' bags are characterized by a 100 µm thick smooth foil and a 130 µm thick ribbed foil. Their embossed criss-cross pattern helps that the air is removed more effectively during the vacuum sealing process.

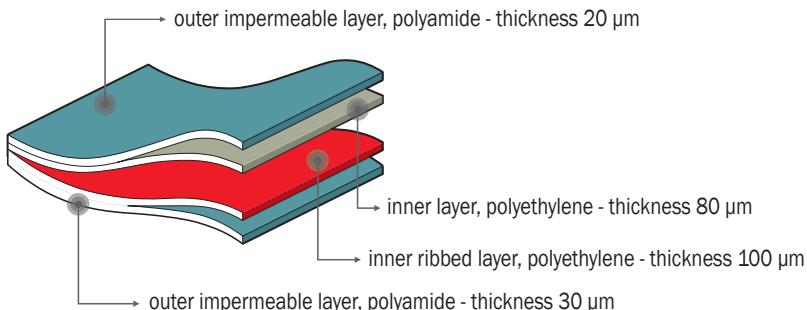
**The combination of materials** of polyamide and polyethylene, affects the (im)permeability of the bag. Polyamide is the material that affects the permeability

of a bag the most, while the passage of oxygen through the bag affects the quality of stored food. Compared to competing brands Status' bags and foils boast the thickest layer of polyamide (30 µm) which makes them the most quality option for storing food.

**The height of the ribbed profile** determines the quality of vacuum packing. Status' bags feature at least 0.2 mm high ribbed layer which enables them all to be vacuum sealed uniformly whether it be the first or the 50th vacuum cycle. Thinner bags can be vacuum sealed well during the initial few cycles (maximum of 10 bags) but later even the quality vacuum packing machines cannot establish vacuum or generate enough negative pressure.

Bags and foil rolls are compatible with all brands of vacuum packing machines.

## BAG STRUCTURE



## VACUUM BAGS AND FOIL ROLL SETS

Foil roll	4 ply foil (PA/PE) <ul style="list-style-type: none"><li>length 3000 mm x width 200 mm, 4-piece set</li><li>length 3000 mm x width 280 mm, 3-piece set</li><li>length 3000 mm x width 120 mm (for salami), 5-piece set</li></ul>
Bags for vacuum packing	4 ply foil (PA/PE) <ul style="list-style-type: none"><li>length 280 mm x width 200 mm, 40-piece set and 100-piece set</li><li>length 360 mm x width 280 mm, 25-piece set and 100-piece set</li><li>length 550 mm x width 120 mm (for salami), 30-piece set and 100-piece set</li></ul>
Thickness of the foil	100 µm (smooth, unribbed part) and 130 µm (structured ribbed part of the foil)
Quality of the foil	Impermeable, two-ply, food-grade, neutral in taste and smell, reusable, microwave safe, appropriate for Sous Vide cooking.

## 6. COMPARATIVE STORAGE TABLES

Source: Status' Development Dept. manufacturer

### 6.1. COMPARATIVE TABLE OF FOOD STORAGE IN THE REFRIGERATOR

Type of food	Regular storage	Vacuum storage
Boiled food	2 days	10 days
Fresh meat	2 days	6 days
Fresh poultry	2 days	6 days
Boiled meat	4-5 days	8-10 days
Fresh fish	2 days	4-5 days
Cold meats	3 days	6-8 days
Smoked sausages	90 days	365 days
Hard cheeses	12-15 days	50-55 days
Soft cheeses	5-7 days	13-15 days
Fresh vegetables	5 days	18-20 days
Fresh herbs	2-3 days	7-14 days
Washed lettuce	3 days	6-8 days
Fresh fruit	3-7 days	8-20 days
Desserts	5 days	10-15 days

Tip: Before vacuum packing properly chill the food.

### 6.2. COMPARATIVE TABLE OF FOOD STORAGE IN CUPBOARDS AND ON SHELVES

Type of food	Regular storage	Vacuum storage
Bread/rolls	2-3 days	7-8 days
Pastry	120 days	300 days
Dried food	10-30 days	30-90 days
Raw rice/pasta	180 days	365 days
Coffee/tea	30-60 days	365 days
Wine	2-3 days	20-25 days
Non-alcoholic drink (sealed)	7-10 days	20-25 days
Non-alcoholic drink in a vacuum jar	2-3 days	7-10 days
Baking goods	2-3 days	7-10 days
Hazelnuts, walnuts etc.	30-60 days	120-180 days
Crackers/potato chips	5-10 days	20-30 days

## 6.3. COMPARATIVE TABLE OF FOOD STORAGE IN THE FREEZER

Type of food	Regular storage	Vacuum storage
Fresh meat	6 months	18 months
Ground meat	4 months	12 months
Poultry	6 months	18 months
Fish	6 months	18 months
Fresh vegetables	8 months	24 months
Mushrooms	8 months	24 months
Herbs	3-4 months	8-12 months
Fruit	6-10 months	18-30 months
Cold meats	2 months	4-6 months
Baking goods	6-12 months	18 months
Coffee beans	6-9 months	18-27 months
Ground coffee	6 months	12-34 months
Bread/rolls	6-12 months	18-36 months

Only approximate time of duration is indicated in the tables, as it depends on the initial state (freshness) and way of preparing food. We have considered storage of food at +3 °C / +5 °C in the refrigerator and at -18 °C in the freezer.

## 7. WARRANTY

This warranty is valid for **two years** from the date of purchase. Evidence of original purchase is required for warranty services, so it is important to keep your sales receipt.

This warranty only covers breakdown caused by electrical or mechanical failure. It does not cover damage caused by liquid entering the machine or breakdown caused by failure to follow the manufacturers instructions.

If you have any comments or questions concerning the functioning of the machine or warranty, please contact us:

**STATUS d.o.o. Metlika**  
Ulica Belokranjskega odreda 19,  
8330 Metlika, Slovenia  
e-mail: info@status.si

For more information visit our website  
[www.status-innovations.eu](http://www.status-innovations.eu).

## 8. TROUBLESHOOTING

PROBLEM:	WHAT TO DO:
HV500 does not respond when I press the buttons.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure the machine is plugged in.</li><li>• If socket is on but you have no power, check the socket with another appliance that you know works.</li><li>• Check the power cord for any damage – cracks or splitting.</li><li>• Your machine may switch off automatically to avoid overheating. Allow it to cool down for a few minutes and then carry on as normal. We strongly recommend you take into account 120 seconds between each vacuum packing.</li></ul>
Air remains in the bag.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure you have fully placed open end of the bag in the middle of Vacuum Channel.</li><li>• Ensure that the lid of the machine is firmly pressed down to make certain a vacuum is established. If you can open it, you didn't press hard enough and the vacuum couldn't have been established. Repeat the procedure.</li><li>• Check your bag for any damage – splits, perforations or bubbles. Test: Seal bag and submerge it in water. On the places where bag is damaged, bubbles will appear.</li><li>• When using continuous rolls make sure that the first sealing edge is firmly sealed.</li></ul>
The vacuum doesn't hold on the bags.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Check the sealing areas of the lid are free from any dirt, grease or food particles, and that they are firmly in place.</li><li>• Ensure that the bag is totally clean on the edges – thoroughly remove any food particles or liquid and ensure the bag is completely dry.</li><li>• If you are sealing anything with sharp edges (e.g. bones) make sure they cannot pierce the bag during the vacuum process.</li><li>• Note: cover sharp edges with a paper towel, or similar, prior to sealing.</li></ul>
Liquid has been sucked up when sealing.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Stop the vacuum packing process immediately. Check the special container which is located on the lower part of the appliance for any liquid which may have collected there. Follow the instructions on paragraph number 2.2.7 to clean this container.</li></ul>
Bag melts or cannot be sealed completely.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure you are using bags that are at least 100/130 µ thickness and 2 ply.</li><li>• Before sealing ensure that the edges of the bag are clean and dry.</li></ul>
The vacuum doesn't hold when using a container.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ensure that your Hose is correctly inserted as shown in Figure 8.</li><li>• Make sure your container lid is clean and dry and in the correct position.</li><li>• Make certain that your container valve is clean and dry.</li></ul>
HV500 sealed several bags (up to 5 items) and it seems it is not working anymore. Important note about vacuum bags:	<ul style="list-style-type: none"><li>• We strongly recommend vacuum bags of thickness at least 100/130 µ. There are many different types of vacuum bags available on the market so put special attention on quality. Our recommendation is to use original vacuum bags from Status, which are 2 ply and thickness of 100/130 µ.</li></ul>

## 9. DECLARATION OF CONFORMITY

a.) Directive to the making available on the market of electrical equipment designed for use within certain voltage limits:

LVD DIRECTIVE 2014/35/EU OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL

b.) Electromagnetic Compatibility Directive:

EMC DIRECTIVE 2014/30/EU OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL

CE Declaration of conformity guarantees that the machine is safe and has been inspected and tested to meet all the requirements specified in the applicable standards, directives and regulations.

CE Declaration of conformity for CE marking is located at the seller and can be provided per customer's request.



## 10. CORRECT DISPOSAL OF YOUR VACUUM MACHINE

When the equipment or parts of the device are no longer fit for use they must be disposed of at the industrial waste landfill in accordance with applicable regulations:

- Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)
- Directive 2011/65/EU on the Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment

Environmentally hazardous components and parts that were built into the device have to be disposed of at specialized sites.



The symbol on the product or its packaging indicates that at the end of its life, the product may not be treated as ordinary household waste and must be disposed of in accordance with your local authority's instructions and at prop-

erly designated sites. You can also use an official WEEE collection service provider in accordance with directive 2002/96/EC.

Separate collection of individual components of EE equipment prevents negative effects of environmental pollution and minimizes danger to human health, which may occur as a result of improper product disposal. In addition, it enables reuse and recovery of the material, thus saving energy and raw materials. For detailed information on collecting, sorting, reuse and recycling of the product contact the provider of WEEE collection services or the shop where you bought the equipment.

The date of manufacture of the HV100 vacuum sealer can be found on the warranty sheet which you received with purchase.

## 11. HV500 SET

The set includes:

- a.) 1 HV500 appliance
- b.) 1 Foil roll - 200 mm (W) X 1500 mm (L)
- c.) 1 Foil roll - 280 mm (W) X 1500 mm (L)
- d.) 3 Small bags - 200 mm (W) x 280 mm (L)
- e.) 3 Large bags - 280 mm (W) x 360 mm (L)
- f.) 1 Connector used for vacuum packing of containers
- g.) 1 Manual Cutter used for cutting foil
- h.) 1 User Manual

# STATUS HOMEVAC HV500

APARAT ZA VAKUUMIRANJE I VARENJE

## UPUTSTVA ZA UPOTREBU



**STATUS**

izvorna pomagala

# **1. SIGURNOSNE UPUTE I OBJAŠNJENJE 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 ogrebati 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 cijelosti 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 oštре 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 vrećama ili vakuumskim posudama. Razvijen je i načinjen u tvrtki Status d.o.o. Metlika, Slovenija.

Najveće prednosti pohranjivanja u vakuumu su:

- Čuva vitamine, minerale, hranljive tvari i aromu u namirnicama.
- Štiti namirnice pred širenjem pljesni i bakterija.
- Producira postojanost namirnica.
- Onemogućava miješanje nepririjatnih 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 HomeVac HV500, jer je aparatu prilожena posebna cjevčica za vakuumiranje.

Spomenuti treba i finansijsku uštedu. Štedite jer možete kupiti veća pakiranja, razdijeliti ih na manja i pohraniti u vakuumu. Rasporediti ih možete po obrocima i vakuumiранe pohraniti u hladnjaku na dulji 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, nazovite nas ili nam pišite.

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-innovations.eu/wp-content/uploads/2021/01/HV500\\_user\\_manual\\_en\\_hr.pdf](https://www.status-innovations.eu/wp-content/uploads/2021/01/HV500_user_manual_en_hr.pdf) su dostupne ove upute u elektronskom obliku.

Upotreba aparata je jednostavna i učinkovita. Pohranjivati će potpuno prirodno, zdravije, a hrana će ostati dulje svježa i uz to će uštedjeti novac i vrijeme.

Kvalitetu aparata potvrđuje SIQ Certifikat o ustreznosti. Molimo, da pred prvu upotrebu uputstva pažljivo pročitate i pridržavate ih se. Pojavi li se kakvo god pitanje, mišljenje ili komentar, pozovite nas ili pišite.

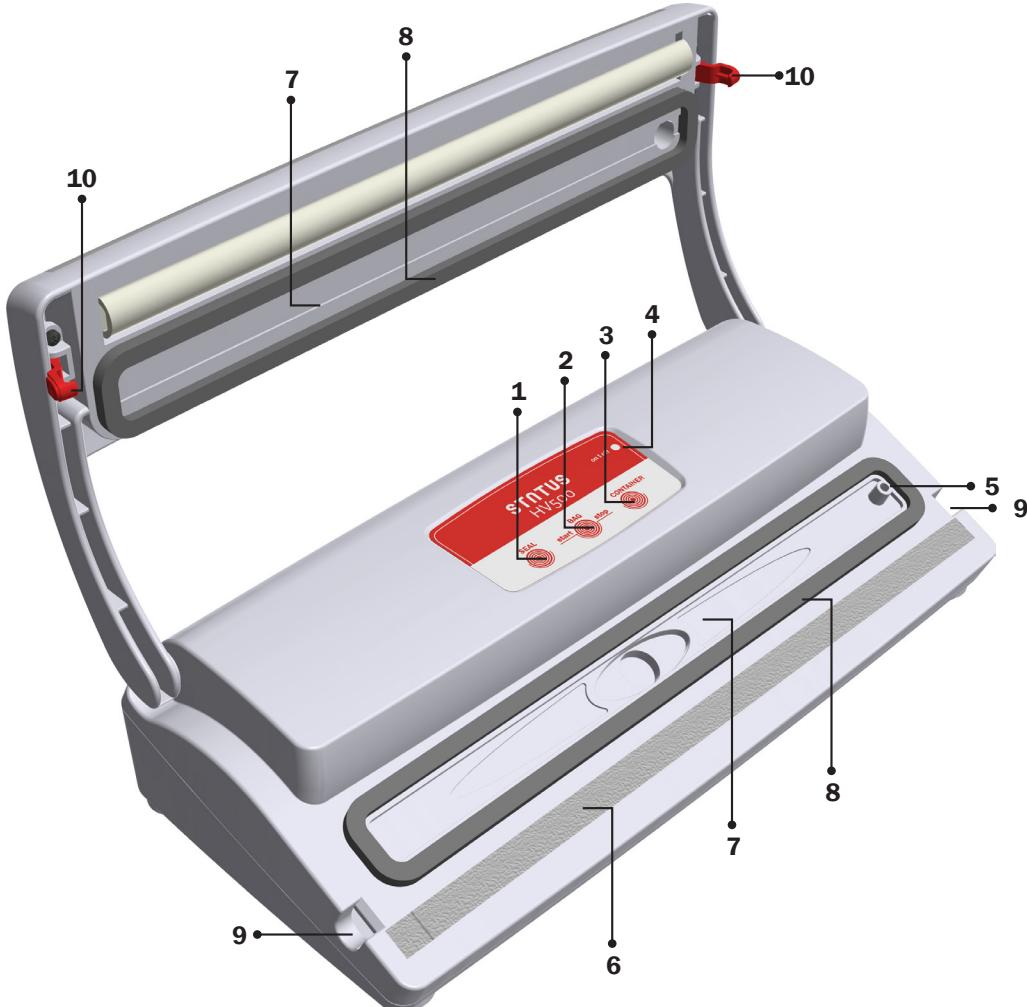
## 1.6. TEHNIČKI PODACI

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

## 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 objašnjenuju postupaka djelovanja aparata navedeni broevi na isti način kao na slici.

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



Slika 1: HomeVac HV500 sa označenim sastavnim dijelovima.

1.	<b>Varenje</b> Tipka za početak procesa varenja (bez vakuumiranja)
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>Ukllop/isklop</b> Kada aparat uključimo u elektriku, upali se žarulja. Kada aparat vari, žarulja svijetli dva puta jače.
5.	<b>Priključak za cjevčicu,</b> uz pomoć koje se vakuumiraju posude
6.	<b>Vareći trak</b>
7.	<b>Vakuumski prostor</b> 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 besprijekorno.
- b.) Pred prвom upotreбom 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

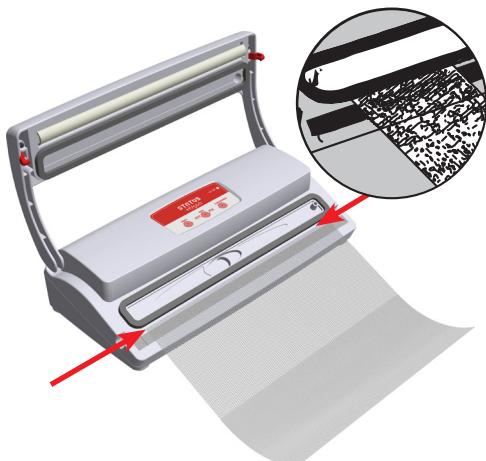
Pohranjujete li u već načinjenu vrećicu preskočite točku 2.2.2. i nastavite sa točkom 2.2.3..

#### 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 primjereni dužine kada dužini namirnice koju vakuumirate dodate još 5 centimetara. Želite li vrećicu ponovo 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 (gleđaj 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 jednokomjeran, nenaboran.



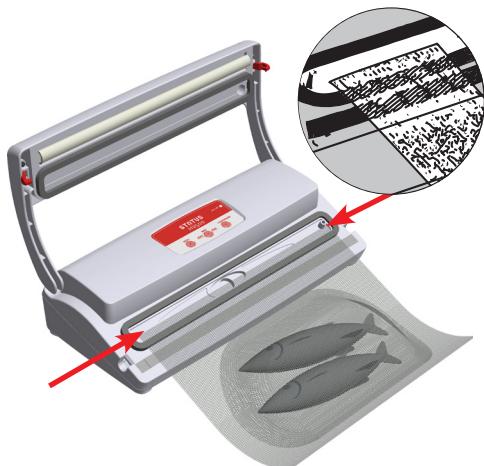
Slika 2: Pri varenju mora biti vrećica na varećem traku - do brtve, kako prikazuju strelice (ne preko nje).

**UPOZORENJE:** Pri novom ili dugo nekorištenom aparu tu 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 pritisnite poklopac aparata ili aparat zaključate i pritisnite 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 vakuumskog 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 zavariti. 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 popusti i provjerite zavakuumirano vrećicu – zavareni rub mora biti gladak i čist.

**UPOZORENJE:** Primijetite 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 isisanog dovoljno zraka.

- a.) Vrećicu s namirnicom umetnite u sredinu vakuumskog kanala – između crnih brtvi.
- b.) 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 pritisnute vodoravno prema unutra u prostor pripremljen za nju (glej donju sliku).
- c.) Pritisnite poklopac i aktivirajte tipku Start/Vakuumiranje vrećice (2). Poklopac držite pritisnut nekoliko sekundi.
- d.) Kada ocjenite da je isisanoga zraka dovoljno (pri optimalnoj količini), pritisnite istu tipku za Stop (2). Pumpica se u tom trenutku zaustavi i započinje varenje.
- e.) U trenutku varenja kontrolna žarulja Ukllop/Iskllop svijetli punom snagom (Stop možete pritisnuti samo dok aparat vakuumira; kada započne variti funkcija Stop više ne djeluje).
- f.) Otključajte aparat: pritisnite rub poklopca i sklopka će se otvoriti. Možete pritisnuti na oba ruba istovremeno ili svaki posebno.
- g.) Provjerite zavareni rub – ukoliko nije čist i jednakomjeran, 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 zaključujte 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 pritisnati.

## **2.2.5. VAKUUMIRANJE VAKUUMSKIH POSUDA I POKLOPACA**

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

- a.) Otvor cijevi namjestite na priključak (na slici je označen brojem 5), koji se nalazi na vakuumskom kanalu aparata.
- b.) Cijev s priključkom namjestite na ventil odabrane vakuumске posude (ventil je okrugli dio na sredini poklopca).
- c.) 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 poklopcom neka bude bar 1,5 cm razmaka.

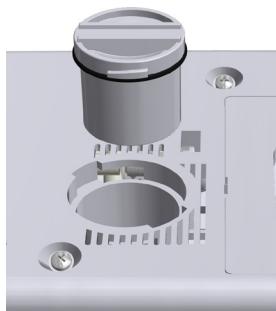


Slika 7: Prikaz vakuumiranja vakuumskih posuda.

## 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 namirница. Pronaći ćete je na donjem dijelu aparata – prozirni okrugli dio. Ukoliko je potrebno isprazniti tekućinu, postupak je slijedeći:

- a.) Aparat isključite iz struje.
- b.) Oprezno ga podignite, pazeći kako ga ne bi previše okretali na stranu ili ukrug.
- c.) Posudicu odstranite tako da je zasučete u lijevu stranu i potegnjete.
- d.) Tekućinu izlijte, očistite spremnik i obavezno temeljito očistite filter (tamna spužvica), te ga posušite.
- e.) 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.

Upustva 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 suhomesni proizvodi i suho voće za koje je dovoljno pohranjivanje u hladnom podrumu.

**Aparat nije primjerен 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. Ubros će tokom procesa vakuumiranja poskrati suvišnu vlagu i sokove. Ubros neće negativno utjecati na kvalitetu pohrane 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 brokulji ili ostalo lisnato povrće, 5 minuta za mrkvice 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 cijedilima. 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 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 primjereni 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 zamrznete. Gljive prije kuhanja nemojte odmrzavati, već ih još zamrzнуте kuhajte u vreloj slanoj vodi, odnosno zamrzнуте ih dodajte umacima.

Želite li **kavu** ili druge namirnice, koje je potrebno prije upotrebe samlijeti, 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 vakuumsko 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

vakuma, tj. odstranjanja kisika iz vakuumskih vrećica ili posuda ručnom ili električnom pumpicom, postižemo 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 aromе. Nastaje kada je ambalaža propusna za zrak (npr. obične PE vrećice) i zamrzнутa hrana dođe u dodir sa 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. 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 (najprimijerenije 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, pljesan) se brže šire. Ponovno zamrzavanje ne omogućava uništavanje takvih posljedica.

## **4.5. KUHANJE SOUS VIDE**

Kuhanje Sous Vide je tehnika kuhanja, pri kojoj kuhamo hrano 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 primjereno polietilen) i gdje je debljina upotrijebljenih 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, dvo-slojne, po namirnice besprijeckorne, 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.

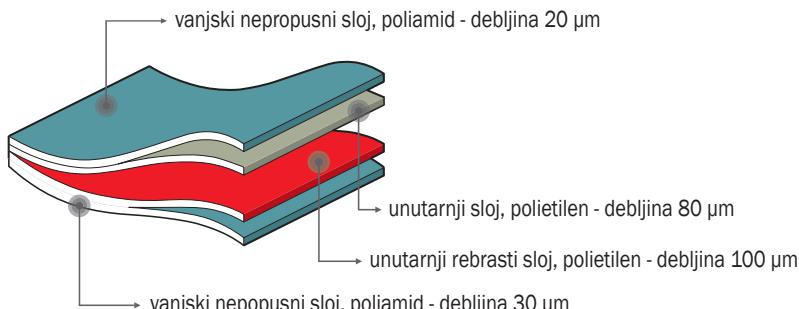
**Debljina vrećice:** Statusove vrećice su sastavljene iz 100 µm glatke folije i 130 µm rebraste folije. Rebrasti profil u cik-cak uzorku omogućava da zrak iz vrećice bude odstranjen učinkovitije.

**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 konkurenčkim 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 primjerenе za upotrebu sa svim vakuumskim aparatima.

## SASTAV VREĆICE



## FOLJE U ROLI I VREĆICE ZA VAKUUMIRANJE

Folija u roli	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>
Vrećice	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>
Debljina folije	100 µm (gladak dio) / 130 µm (nazubljen, rebrasti dio folije)
Kvaliteta folije	nepropusna, dvo-slojna, po namirnice besprijeckorna, 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 kobasicice	90 dana	365 dana
Tvrdi 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 vakuma	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
Glijive (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 utičnicu.</li><li>Provjerite da li se napon sa napajnicice 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 vakuumskog kanala.</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 kuhijskim 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 eventualne suvišne tekućine. Za precizne upute o njegovoj upotrebni pročitajte točku 2.2.6.
Aparat vrećicu zavari nekoliko puta (do 5 puta) nakon čega izgleda kao da više ne vakuumira.	<b>VAŽNA OBAVIEST O VREĆICAMA:</b> Savjetujemo da za vakuumiranje koristite vakuumске vrećice debljine bar 100/130 µ. 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 µ.

## 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 stavljanju 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 elektromagnetski kompatibilnosti:  
**EMC DIREKTIVA 2014/30/EU EUROPSKOG PARLAMENTA I VIJEĆA**

CE 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.

CE 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 deponiju za industrijske otpade u skladu s važećim propisima:

- Direktiva 2012/19/EU Europskog parlamenta i vijeća o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO)
- 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 mesta.



Oznaka na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označava da po isteku njegovog životnog vijeka s njim nije dozvoljeno ravnati kao s 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 sprječava negativne posljedice zagađenja okoline i nastanka opasnosti po zdravlje do kojih 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 podrobnije informacije o sakupljanju, razvrstavanju, ponovnoj upotrebi i recikliraju tog proizvoda obratite se izvođaču koji se bavi preuzimanjem

otpadne EE opreme ili trgovini u kojoj ste opremu kupili.

Datum izrade HomeVac 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

