

SI

HR

EN

DE

# STATUS HV100

APARAT ZA VAKUUMIRANJE IN VARJENJE

APARAT ZA VAKUUMIRANJE I VARENJE

VACUUM SEALER

VAKUUMIERER

NAVODILA ZA UPORABO

UPUTSTVA ZA UPOTREBU

USER MANUAL

BEDIENUNGSANLEITUNG



MODEL: SU-925

**STATUS**

innovations



SI

# STATUS HV100

APARAT ZA VAKUUMIRANJE IN VARJENJE

## NAVODILA ZA UPORABO



MODEL: SU-925

# STATUS

izvirni pripomočki

# 1. VARNOSTNA NAVODILA IN RAZLAGA DELOVANJA APARATA

## 1.1. OBRATOVALNI POGOJI

Maksimalna temperatura okolice pri normalni uporabi je +40 °C, povprečje temperatur v času 24 ur pa ne sme presegati +35 °C. Najnižja dovoljena temperatura okolice je -5 °C. Okoliški

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

## 1.2. VARNOSTNA NAVODILA

- a.) Delovna površina mora biti suha in normalno temperirana (ne vroča), ne sme biti v bližini toplotnega oddajnika (npr. grelne plošče) ali vodnega vira.
- b.) Preverite mrežni kabel in vtičnico, še preden priključite aparat na električni tok. Če opazite kakršno koli napako, se obrnite na našo servisno službo, navedeno spodaj.
- c.) Aparat čistite le s suho ali minimalno navlaženo krpo.
- d.) Med uporabo se nikoli ne dotikajte varilnega traku (št. 11 na sliki 1), lahko je vroč in se opečete.
- e.) Aparat uporabljajte izključno za namene opisane v navodilih.
- f.) Če je priključna vrvica poškodovana, jo mora v izogib nevarnosti zamenjati proizvajalec ali njegov serviser ali podobno usposobljena oseba.
- g.) Aparat lahko uporabljajo otroci stari 8 let in starejši in osebe z zmanjša-

nimi fizičnimi, čutnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj oz. znanjem, če so pod nadzorom ali poučeni glede uporabe aparata na varen način in da razumejo možne nevarnosti.

- h.) Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Čiščenja in vzdrževanja aparata ne smejo izvajati otroci brez nadzora.
- i.) Garancija izgubi veljavnost, če:
  - aparat poskuša popravljati nepooblaščen in nestrokovna oseba,
  - uporabljate aparat za druge namene, kot je predvideno,
  - ne upoštevate varnostnih predpisov in navodil za uporabo.

Proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti za poškodbe, ki izhajajo iz nepravilne uporabe ali so posledica neupoštevanja navodil.

---

## 1.3. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

- a.) Pred čiščenjem izključite vtičač aparata iz omrežja.
- b.) Za čiščenje aparata uporabite mehko, suho ali navlaženo krpo. Ne uporabljajte gobic, hrapavih krp, sredstev za poliranje ali razkužil, ki lahko poškodujejo površino posameznih sestavnih delov. Nikoli ne potopite aparata v vodo ali pod tekočo vodo. Nikoli ne brizgajte čistilnih sredstev direktno po notranji niti zunanji strani aparata.
- c.) Pred uporabo mora biti aparat vedno popolnoma suh.
- d.) Varilni trak ima teflonsko prevleko. Morebitne ostanke vakuumske folije odstranite z mehko krpo.
- e.) Čiščenje teflonske prevleke je dovoljeno le, ko je aparat ohlajen. V nobenem primeru ne uporabljajte ostrih predmetov za odstranjevanje.
- f.) Če se črna tesnila umažejo z maščobo ali tekočino, jih lahko operete v milni vodi, sperete in posušite, preden jih zamenjate. To bo podaljšalo življenjsko dobo tesnil.

---

## 1.4. ČASOVNE OPREDELITVE DELOVANJA

Za pravilno delovanje aparata mora biti med posameznimi ciklusi varjenja ali vakuumiranja najmanj 20 sekund razmika.

Kadar si ciklusi sledijo prehitro, se aparat samodejno ustavi in začnejo utripati lučke.

Počakajte, da se aparat ohladi (lučke nehajo utripati) in potem lahko normalno nadaljujete z delom.

Aparata med ohlajanjem ne izključujte iz električnega omrežja.

---

## 1.5. SPLOŠNE INFORMACIJE

HV100 je namenjen dolgotrajnemu shranjevanju živil v vakuumu oz. vakuumiranju živil v vrečkah in vakuumskih posodah.

Največje prednosti shranjevanja v vakuumu so, da:

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

Za podaljševanje svežine in obstojnosti živil uporabite tudi Statusove vakuumske posode, pokrove in vrč, ki jih vakuumirate z ročno ali električno vakuumsko črpalko. Vse omenjene pripomočke lahko vakuumirate tudi z vakuumskim aparatom HV100 s priloženim priključkom za vakuumiranje posod.

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

Serijska številka aparata se nahaja na tehnični nalepki posameznega aparata.

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

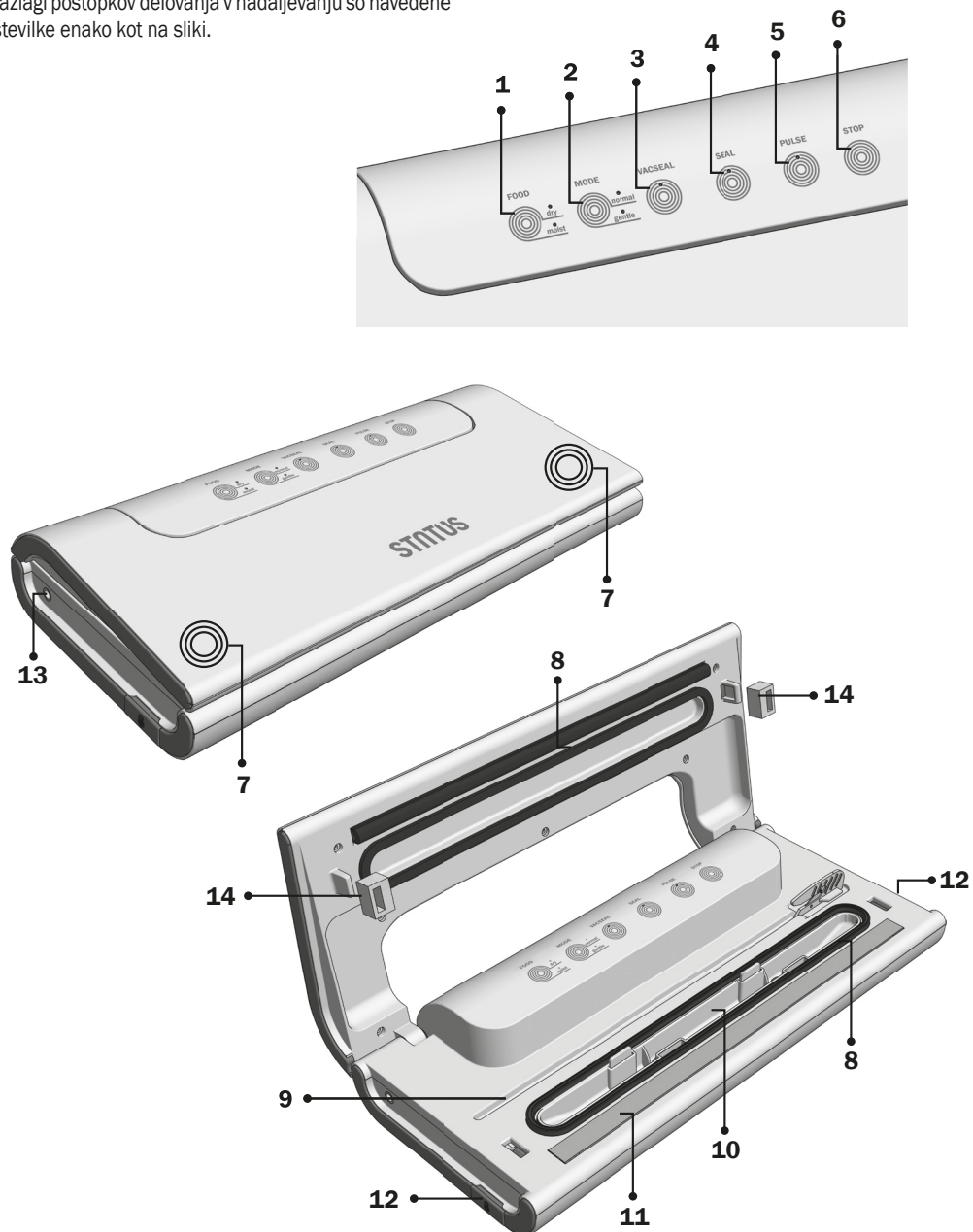
Če se pojavi kakršno koli vprašanje, mnenje ali komentar, nas pokličite ali nam pišite.

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

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

## 1.6. SESTAVNI DELI IN FUNKCIJSKE TIPKE

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



Slika 1: STATUS HV100 z označenimi sestavnimi deli.

FUNKCIJSKE TIPKE	
1.	<p><b>FOOD (dry/moist): izbira načina varjenja (suho/vlažno)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Dry</b> (suho) način je izbran ob vklopu (sveti lučka). Uporablja se za varjenje suhih živil, kot so oreščki, trdi siri, določeno sadje in zelenjava.</li> <li>• <b>Moist</b> (mokro) način izberete s pritiskom na to tipko. Čas varjenja se podaljša, var je močnejši. Uporabite samo v izjemnih primerih, ko opazite da var ni kakovosten. Npr. v začetnih ciklih vakuumiranja v hladnih prostorih ali v začetnih ciklih vakuumiranja vlažnih živil, kot so ribe, sveže meso, vlažna zelenjava in sadje. Ko opazite, da je var premočen (običajno po 3 ciklih), takoj preklopite na funkcijo Dry (suho).</li> </ul>
2.	<p><b>MODE (normal/gentle): izbira načina vakuumiranja (normalno/občutljivo)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Normal</b> (normalno) način je izbran ob vklopu (sveti lučka). Uporablja se za avtomatsko vakuumiranje čvrstih in suhih živil, kot so oreščki, trdi siri, določeno sadje in zelenjava.</li> <li>• <b>Gentle</b> (občutljivo); za izbiro tega načina pritisnite tipko. Omogoča natančnejši nadzor izsesavanja zraka. Uporablja se pri ročnem (pulznem) vakuumiranju občutljivih in vlažnih živil, kot so sveže meso in ribe, gobe, pecivo ipd.</li> </ul>
3.	<p><b>VACSEAL (avtomatski proces vakuumiranja)</b></p> <p>Vrečko namestite v sredino vakuumskega kanala, zaklenite pokrov s pritiskom na spodnji levi in desni rob pokrova (št. 7 na sliki 1) ter pritisnite tipko Vacseal. Aparat bo samodejno zavakuumiral in zavaril vrečko na prednastavljen podtlak. Ko lučka Seal ugasne, je proces končan. Za odpiranje pokrova pridržite tipki za odklepanje pokrova ob straneh (št. 12 na sliki 1).</p>
4.	<p><b>SEAL (varjenje)</b></p> <p>Uporaba v dveh primerih:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pri izdelavi vrečke iz folije v roli.</li> <li>• Pri ročnem (pulznem) procesu vakuumiranja.</li> </ul>
5.	<p><b>PULSE (ročni proces vakuumiranja)</b></p> <p>Uporaba v dveh primerih:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Za natančno vakuumiranje <b>občutljivih</b> živil. Aparat vakuumira (tj. vakuumska črpalka deluje) samo, dokler je tipka Pulse pritisnjena. Postopek lahko ponavljate, dokler ne dosežete želeni podtlak. Na koncu vrečko zavarite s pritiskom na tipko Seal.</li> <li>• Za <b>vakuumiranje posod, pokrovov in vrča</b> s priloženim nastavkom. Tipko pridržite dokler se črpalka samodejno ne ustavi.</li> </ul>
6.	<p><b>STOP</b></p> <p>Za prekinitev katere koli že začete operacije.</p>
SESTAVNI DELI	
7.	<p><b>Točki za zaklepanje pokrova</b></p> <p>Pred vsakim procesom obvezno zaklenite pokrov s pritiskom na ti dve točki.</p>
8.	<p><b>Tesnila</b></p> <p>Tesnila za vakuumiranje in tesnila za varjenje.</p>
9.	<p><b>Kanal za nož za rezanje folije</b></p> <p>Nož za rezanje folije namestite v utor na desni strani kanala. Tukaj ga lahko tudi shranjujete.</p>
10.	<p><b>Vakuumski kanal z odstranljivo posodico za tekočino</b></p> <p>V primeru, da aparat posrka tekočino iz živila, se ta zbere v odstranljivi posodici v vakuumskem kanalu. Posodico očistite, osušite in nadaljujte z vakuumiranjem.</p>
11.	<p><b>Varilni trak</b></p> <p>Prekrit je s teflonsko folijo, ki je ne smete odstraniti.</p>
12.	<p><b>Tipki za odklepanje pokrova</b></p> <p>Tipki pridržite, dokler slišite pretok zraka.</p>
13.	<p><b>Odprtina za priključek za vakuumiranje Statusovih vakuumskih posod</b></p> <p>Cevko z nastavkom vstavite v odprtino, drugi konec pa povežite z vakuumsko posodo.</p>
14.	<p><b>Zaščitni gumi</b></p>

# 1.7. TEHNIČNI PODATKI

Model SU-925

Mere	dolžina: 385 mm; širina: 171 mm; višina: 78 mm
Teža	približno 1,5 kg
Material	ABS plastika
Črpalka	enobatna
Vakuumska moč	do -750 mbar
Motor	12 V =
Črpalni volumen	8 litrov/min
Krmiljenje	elektronsko, tipkovnica na dotik
Dolžina varilnega traku	280 mm
Nazivna moč in napetost aparata, frekvenca	130 W, 220-240 V~, 50/60Hz

## 2. UPORABA

### 2.1. SPLOŠNI NAPOTKI

- Pri jemanju aparata iz embalaže preverite, če ima vse sestavne dele in da je stanje aparata in sestavnih delov delov neoporečno.
- Pred prvo uporabo obvezno preberite navodila za uporabo.
- Aparat postavite na ravno, gladko površino, kjer bo dovolj prostora za vlaganje živil v vrečke.

### 2.2. NAVODILA ZA UPORABO

Pred prvo uporabo odstranite zaščitni gumi na notranji strani pokrova (slika 2). Priporočamo, da ju shranite in uporabljate v primeru transporta aparata in med skladiščenjem, da bi ohranili prožnost tesnil. Prav tako aparata med skladiščenjem nikoli ne zaklepajte.



Slika 2: Zaščitni gumi.

#### 2.2.1. APARAT AKTIVIRATE, KO GA VKLJUČITE V ELEKTRIKO

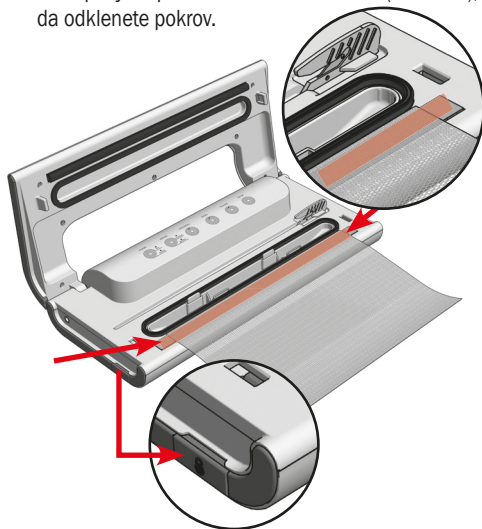
Ob vklopu je aparat prednastavljen na funkcijo Food – dry in Mode - normal, ki ju lahko po potrebi spremenite s pritiskom na omenjeni tipki. Če shranjujete v že narejene vrečke, preskočite na točko 2.2.3.

#### 2.2.2. IZ FOLIJE V ROLI NAREDITE VREČKO - TIPKA ZA VARJENJE SEAL

- Določite ustrezno dolžino folije, tako da k dolžini živila dodate še nekaj centimetrov.
- Folijo odrežite s priloženim nožem.
- En rob folije položite na varilni trak do tesnila (slika 3) ter zaklenite pokrov s pritiskom na levi in desni rob pokrova (št. 7 na sliki 1).



- d.) Uporabite prednastavljen način Dry in pritisnite tipko Seal. Če opazite, da var ni kakovosten, preklopite na način Moist, dokler ne dosežete kvalitetnega vara.
- e.) Med procesom varjenja slišite črpalko in sveti tipka Seal.
- f.) Ko lučka ugasne, pridržite tipki za odklepanje pokrova ob straneh (slika 3), da odklenete pokrov.



**Slika 3:** Pri varjenju nastavite vrečko na varilni trak do tesnila. V podrobnejšem prikazu spodaj je prikazana tipka za odklep.

## 2.2.3. AVTOMATSKO VAKUUMIRANJE: TIPKA VACSEAL

Uporablja se za vakuumiranje čvrstih in suhih živil, kot so suhomesni izdelki, trdi siri, oreščki ...

- a.) Živila, ki jih želite vakuumirati, vstavite v vrečko. Vrečka mora biti vedno nekoliko daljša od dolžine živila, ki ga boste vakuumirali.
- b.) Odprti rob vrečke položite v vakuumski kanal med tesnila (slika 4).
- c.) Zaprite pokrov in zaklenite s pritiskom na desni in levi rob pokrova (št. 7 na sliki 1).
- d.) Prednastavljen je Normal način vakuumiranja za čvrsta in suha živila. Pritisnite tipko Vacseal. Med vakuumiranjem sveti lučka Vacseal, med varjenjem pa Seal.
- e.) Ko lučka Seal ugasne, je živilo zavakuumirano in vrečka zavarjena.
- f.) Pridržite tipki za odklepanje pokrova ob straneh (št. 12 na sliki 1), da odklenete pokrov.

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

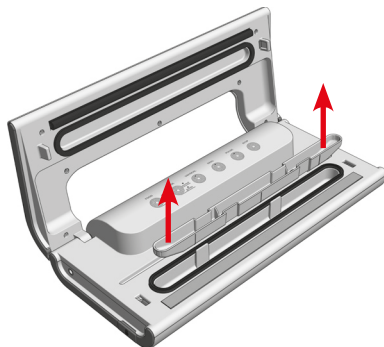


**Slika 4:** Pri vakuumiranju naj bo rob vrečke v sredini vakuumskega kanala.

### KAJ STORITI, ČE ZAČNE APARAT MED VAKUUMIRANJEM IZ VREČKE VLEČI TEKOČINO?

Če opazite, da začne aparat med vakuumiranjem iz živila vleči tekočino, postopek vakuumiranja TAKOJ prekinite s tipko Stop. Če postopka vakuumiranja niste pravočasno ustavili in je tekočina prišla v vakuumski kanal, odstranite posodico za zbiranje tekočine in jo očistite po postopku:

- a.) Odklenite in dvignite pokrov. Posodico med tesniloma dvignite naravnost navzgor.
- b.) Tekočino iztočite in posodico v celoti dobro obrišite.
- c.) Posodico vstavite nazaj in nadaljujte z vakuumiranjem. Če je tekočina zašla v vakuumski kanal pod posodico, obrišite in osušite tudi kanal.



**Slika 5:** Če v posodico zaide tekočina, dvignite posodico naravnost navzgor, izlijte tekočino in posodico dobro osušite.

## 2.2.4. ROČNO VAKUUMIRANJE: TIPKA PULSE

Uporablja se za vakuumiranje mehkih in vlažnih živil, kot so sveže meso, ribe, blanširana zelenjava, sadje, pecivo, kruh, mehki siri ipd. Pulzno vakuumiranje vam omogoča, da postopoma izčrpate zrak, dokler ne ocenite, da je iz vrečke odstranjenega dovolj zraka oz. toliko, da ne poškodujete živila, občutljivega na pritisk.

Imejte v mislih, da morate med vakuumiranjem mehkih in vlažnih živil še posebej pozorno spremljati dogajanje v vrečki.

- **Gentle oz. občutljiv način vakuumiranja uporabite, ko shranjujete posebej občutljiva živila, da boste lahko natančno nadzorovali črpanje zraka.**
- **Moist oz. vlažen način varjenja uporabite za močnejši var izjemoma, ko opazite, da vrečka ni kakovostno zavarjena z načinom Dry.**

- a.) Odprti rob napolnjene vrečke položite med tesnila, zaprite pokrov in zaklenite s pritiskom na levi in desni rob aparata (št. 7 na sliki 1).
- b.) Vakuumirajte s pritiskom na tipko Pulse.  
Ko je tipka Pulse pritisnjena, vakuumska črpalka deluje in takoj, ko tipko spustite, se črpalka ustavi. Tako lahko z večkratnimi pritiski dosežete točno določen podtlak v vakuumski vrečki. Ko ocenite, da je izsesanega dovolj zraka (opazujte, kaj se dogaja z živilom in ko začne proti aparatu polzeti tekočina, ali ko bi nadaljnje vakuumiranje poškodovalo mehko živilo), prenehajte s pritiskanjem.
- c.) Ko je dosežen želeni podtlak, pritisnite tipko Seal in začel se bo postopek varjenja (zasveti lučka Seal, aparat vari, oglasi se tudi črpalka).
- d.) Ko je postopek varjenja zaključen, lučka Seal ugašne.
- e.) Za odpiranje pridržite tipki ob straneh (št. 12 na sliki 1).

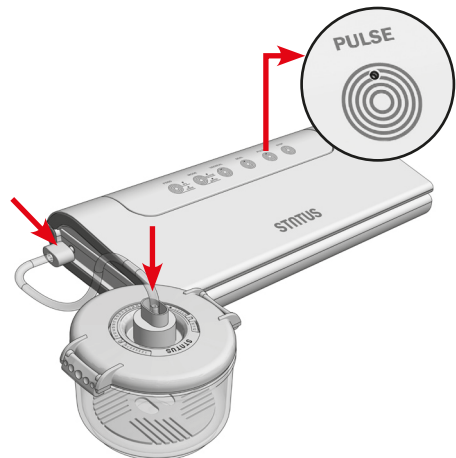
**Priporočilo:** Skoraj vse vrste sadja in večino zelenjave, sveže meso, gobe in podobna živila najlažje vakuumirate tako, da živila pred vakuumiranjem za nekaj ur zamrznete. Tako bodo npr. jagode povsem ohranile svojo obliko in ne bo nevarnosti, da bi tekočina med vakuumiranjem prišla v vakuumski kanal.

## 2.2.5. VAKUUMIRANJE VAKUUMSKIH POSOD IN POKROVOV

Osnovna oprema aparata vključuje tudi cevko s priključkom za vakuumiranje Statusovih vakuumskih pripomočkov (posod, pokrovov in vrča).

- a.) Zaprite in zaklenite pokrov aparata s pritiskom na robove (št. 7 na sliki 1).
- b.) Ovalni priključek cevi za vakuumiranje posod močno potisnite v odprtino na levem robu aparata (št. 13 na sliki 1).
- c.) Okrogli nastavek priključka nastavite okrog ventila izbrane vakuumske posode.
- d.) Pridržite tipko Pulse. Ko je v posodi dosežen prednastavljen podtlak, se proces vakuumiranja samodejno ustavi.

Če shranjujete tekočine (juhe, omake, ipd.), naj bodo te minimalno 1,5 cm od zgornjega roba posode.



Slika 6: Prikaz vakuumiranja vakuumskih posod.

### 3. PRAKTIČNI NASVETI ZA VAKUUMIRANJE

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

**Juhe, omake in tekočine:** Če jih želite shraniti v vrečki, jih prej obvezno zamrznite ali pa jih raje shranite v Statusovih vakuumskih posodah. Če jih shranjujete v vrečke, uporabite **Gentle** (občutljivo) način vakuumiranja za lažje nadzorovanje izčrpavanja zraka in **Moist** (vlažno) način varjenja za močnejši var.

**Kuhano in surovo meso (svinjina, govedina, perutnina) ter ribe:** Za najboljše rezultate svetujemo, da meso in ribe pred vakuumiranjem za nekaj ur shranite v zamrzovalniku. Slednje pomaga obdržati sok in obliko ter zagotavlja boljše varjenje. Uporabite **Gentle** (občutljivo) način vakuumiranja za lažje nadzorovanje izčrpavanja zraka in **Moist** (vlažno) način varjenja za močnejši var.

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

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

**Zelenjava:** Zelenjavo je priporočljivo pred zamrzovanjem blanširati, saj blanširanje ustavi encime ter varuje pred izgubo okusa, barve in spremembo struktur tkiva. Čas blanširanja se razlikuje – za špinačo, blitvo ali fižol je dovolj 1 - 2 minuti, za narezane bučke, brokoli in ostalo razvejano zelenjavo 3 - 4 minute ter za korenje 5 minut. Po blanširanju potopite zelenjavo v hladno vodo, da se proces kuhanja ustavi. Pred vakuumiranjem jo posušite na papirnati brisači. Uporabite **Gentle** (občutljivo) način vakuumiranja za lažje nadzorovanje izčrpavanja zraka in **Moist** (vlažno) način varjenja za močnejši var.

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

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

**Gobice, surovi česen in surov krompir:** Priporočamo ročno - pulzno vakuumiranje. Za pravilno pripravo gob (ali je potrebno blanširanje) preberite navodila v gobarskih knjigah. Gobe očistite na suho in narežite ter shranite v porcijah za enkratno uporabo. Razen lisičk, jurčkov in šampinjonov je večino ostalih gob potrebno blanširati. Svetujemo, da gobe pred vakuumiranjem za kakšno uro zamrznete. Uporabite **Gentle** (občutljivo) način vakuumiranja za lažje nadzorovanje izčrpavanja zraka in **Moist** (vlažno) način varjenja za močnejši var. Gob pred pripravo ne odtalite, ampak jih še zamrznjene dodajte v vrelo, slano vodo oz. neposredno v omake ali juhe.

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

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

## 4. KORISTNI NASVETI

### 4.1. KAJ JE VAKUUM?

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

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

### 4.2. KAJ JE OŽIG ZARADI ZAMRZNITVE?

Znaki ožiga so žltavost mesa, pustost zelenjave, sadje brez svojstvenega okusa. Nastane, ko je embalaža prepustna za zrak (npr. navadne, enoslojne PE vrečke) in zamrznjena hrana pride v stik s kisikom. Posledično pride do izhlapevanja tekočine iz živil in površina zamrznjenih živil se izsuši. Skozi nastale porozne razpo-

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

### 4.3. GLOBINSKO ZAMRZNJENO ALI OHLAJENO

Prednost globinskega zamrzovanja je, da živila med shranjevanjem v zamrzovalniku ohranijo svoje bistvo - vitamine, minerale in okus. Poleg tega se struktura surovih živil pri temperaturah med  $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$  in  $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$  spremeni le v minimalnem obsegu. Živila naj bi se zamrznila čim hitreje.

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

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

### 4.4. ODMRZOVANJE IN PONOVRNO ZAMRZOVANJE

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

zamrzovanju nastanejo mehanske poškodbe in poveča se možnost pokvarljivosti. Razgradijo se okus, barva in aroma. Mikroorganizmi (bakterije, plesen) se veliko hitreje razširijo. Ponovno zamrzovanje ne omogoča uničevanja teh posledic.

### 4.5. KUHANJE SOUS VIDE

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

Najboljše vrečke za Sous Vide kuhanje so tiste, ki imajo

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

Živila za Sous Vide kuhanje lahko začinite že pred zamrzovanjem.

## 4.6. JADRANJE, KAMPIRANJE IN PIKNIKI

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

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

## 5. ZAKAJ SO STATUSOVE VREČKE MED NAJBOLJŠIMI NA SVETU?

Statusove vakuumske vrečke, ki jih lahko dokupite na [www.status.si](http://www.status.si), so neprepustne, dvoslojne, živilsko neoporečne, nevtralne na okus in vonj, primerne za večkratno uporabo, brez vsebnosti BPA in primerne za Sous Vide kuhanje.

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

**Debelina vrečke;** Statusove vrečke so sestavljene iz 100  $\mu\text{m}$  gladke folije in 130  $\mu\text{m}$  narebrenе folije. Narebren profil v cikcak vzorcu omogoča, da je zrak iz vrečke odstranjen bolj učinkovito.

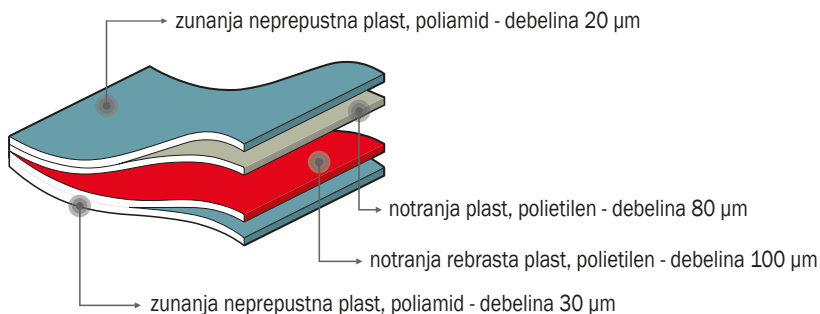
**Kombinacija materialov;** Statusove vrečke so iz poliamida (PA) in polietilena (PE), ki imata vsak svojo funkci-

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

**Višina narebrenega profila;** pri Statusovih vrečkah je vsaj 0,2 mm, kar zagotavlja enako kakovostno vakuumiranje skozi vse cikle. Pri tanjših vrečkah se pogosto zgodi, da so začetni cikli zadovoljivi, kasneje pa jih tudi kakovostni aparati ne morejo zavakuimirati.

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

### SESTAVA VREČKE



## FOLIJE V ROLI IN VREČKE ZA VAKUUMIRANJE

<b>Folija v roli</b>	štiriplastna folija (PA/PE) <ul style="list-style-type: none"><li>• dolžina 3000 mm x širina 200 mm, 4-delni set</li><li>• dolžina 3000 mm x širina 280 mm, 3-delni set</li><li>• dolžina 3000 mm x širina 120 mm, 5-delni set</li></ul>
<b>Vrečke</b>	štiriplastna folija (PA/PE) <ul style="list-style-type: none"><li>• dolžina 280 mm x širina 200 mm, 40-delni in 100-delni set</li><li>• dolžina 360 mm x širina 280 mm, 25-delni in 100-delni set</li><li>• dolžina 550 mm x širina 120 mm, 30-delni in 100-delni set</li></ul>
<b>Debelina folije</b>	100 µm (gladek, nepregan del) / 130 µm (narebren, pregan del folije)
<b>Kvaliteta folije</b>	neprepustna, dvoslojna, živilsko neoporečna, nevtralna na okus in vonj, primerna za večkratno uporabo, primerna za mikrovalovno pečico in Sous Vide kuhanje

## 6. PRIMERJALNE TABELE SHRANJEVANJA ŽIVIL

(Po podatkih razvojnega oddelka podjetja Status.)

### 6.1. SHRANJEVANJE ŽIVIL V HLADILNIKU

Vrsta živil	Shranjevanje brez vakuumu	Vakuumsko shranjevanje v vakuumskih posodah
Kuhana živila	2 dni	10 dni
Sveže meso	2 dni	6 dni
Sveža perutnina	2 dni	6 dni
Kuhano meso	4-5 dni	8-10 dni
Sveže ribe	2 dni	4-5 dni
Narezek	3 dni	6-8 dni
Prekajene klobase	90 dni	365 dni
Trdi siri	10-12 dni	25-35 dni
Mehki siri	5-7 dni	13-15 dni
Sveža zelenjava	5 dni	18-20 dni
Sveža zelišča	2-3 dni	7-14 dni
Oprana solata	3 dni	6-8 dni
Sveže sadje	3-7 dni	8-20 dni
Sladice	5 dni	10-15 dni

**Nasvet:** Živila pred vakuumiranjem primerno ohladite.

## 6.2. SHRANJEVANJE ŽIVIL V KUHINJSKIH OMARICAH IN NA POLICAH

Vrsta živil	Shranjevanje brez vakuuma	Vakuumsko hranjevanje v vakuumskih posodah
Kruh/žemlje	2-3 dni	7-8 dni
Suho pecivo	120 dni	300 dni
Posušena živila	10-30 dni	30-90 dni
Surov riž/makaroni	180 dni	365 dni
Kava/čaj	30-60 dni	365 dni
Vino	2-3 dni	20-25 dni
Brezalkoholna pijača (zaprta)	7-10 dni	20-25 dni
Brezalkoholna pijača v vakuumskem vrču	2-3 dni	7-10 dni
Pekarski proizvodi	2-3 dni	7-10 dni
Lešniki, orehi ...	30-60 dni	120-180 dni
Krekerji/čips	5-10 dni	20-30 dni

## 6.3. SHRANJEVANJE ŽIVIL V ZAMRZOVALNI SKRINJI

Vrsta živil	Shranjevanje brez vakuuma	Vakuumsko shranjevanje v vakuumskih vrečkah
Sveže meso	6 mesecev	18 mesecev
Mleto meso	4 mesece	12 mesecev
Perutnina	6 mesecev	18 mesecev
Ribe	6 mesecev	18 mesecev
Sveža zelenjava	8 mesecev	24 mesecev
Gobe	8 mesecev	24 mesecev
Zelišča	3-4 mesece	8-12 mesecev
Sadje	6-10 mesecev	18-30 mesecev
Narezek	2 meseca	4-6 mesecev
Pekarski proizvodi	6-12 mesecev	18 mesecev
Kava v zrnju	6-9 mesecev	18-27 mesecev
Mleta kava	6 mesecev	12-34 mesecev
Kruh/žemlje	6-12 mesecev	18-36 mesecev

V preglednicah je naveden le približen čas trajanja, ker je ta odvisen od začetnega stanja (svežine) in načina priprave živil. Izhajamo iz shranjevanja živil na temperaturi +3 °C/+5 °C v hladilniku in -18 °C v zamrzovalniku.

## 7. NASVETI PRI MOTNJAH DELOVANJA

MOTNJE PRI DELOVANJU	POMOČ
Aparat ne reagira na aktiviranje tipk.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preverite, ali je električni kabel nepoškodovan in ali je vtičač v vtičnici.</li> <li>• Preverite napetost omrežja s preizkuševalcem toka ali priključite na isto vtičnico drug električni aparat.</li> </ul>
Aparat se ne da zakleniti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preverite, če ste odstranili zaščitni gumi, kot je zapisano v točki 2.2.</li> </ul>
Aparat je posrkal tekočino.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prekinite vse procese s tipko Stop. Odstranite posodico iz vakuumskega kanala, jo očistite in osušite. Nadaljujte z vakuuiranjem.</li> </ul>
Pritisnili ste napačno tipko.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pritisnite tipko Stop, da ustavite vse procese delovanja. Začnite postopek od začetka.</li> </ul>
Zrak ostaja v vrečki.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prepričajte se, ali ste celotni odprti del vakuumske vrečke položili v vakuumski kanal.</li> <li>• Prepričajte se, ali uporabljate vakuumske vrečke debeline vsaj 100/130 µm.</li> <li>• Preverite, ali je vrečka nepoškodovana – da ni preluknjana ali raztrgana. Test: Zavarite vrečko in jo potopite v vodo. Na poškodovanih mestih se bodo pojavili mehurčki zraka.</li> <li>• Preverite, ali je zavarjeni rob vrečk, ki ste jih izdelali sami iz role, pravičen.</li> <li>• Ne režite folije v roli po dolžini, da bi naredili ožje vrečke, saj s tem porušite razporeditev kanalov v preganem vzorcu, zato zraka ne morete učinkovito izčrpati.</li> <li>• Preverite, da v aparat ni pritrjen priključek za vakuuiranje posod.</li> </ul>
Vrečka izgublja vakuum.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preverite, ali so tesnila aparata čista in brez ostankov hrane ter čvrsto na svojem mestu.</li> <li>• Preverite, ali je rob vrečke naguban, masten ali vlažen oz. če so na njem ostanki hrane. Odprite vrečko, jo očistite in jo ponovno zavarite.</li> <li>• Preverite celotno vrečko. Živila z ostrim robom (npr. kosti) obložite s papirnatimi brisačami.</li> </ul>
Vrečka se topi ali se ne da zavariti v celoti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preverite, ali je notranja stran vrečke na mestu varjenja čista - ni mastna, mokra ali vlažna.</li> <li>• Preverite, kakšna je debelina vaše vakuumske vrečke. Svetujemo, da uporabljate vakuumske vrečke, debeline najmanj 100 µm (gladek, nepregan del) in 130 µm (narebren, pregan del folije) oz. debelina pregane folije mora biti obvezno nad 0,2 mm.</li> </ul>
Aparat vrečko nekajkrat (do 5-krat) zavari, nato več ne doseže primernega vakuuma.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Svetujemo, da za vakuuiranje uporabljate vakuumske vrečke debeline vsaj 100/130 µm. Na trgu jih je kar precej, vendar vedno preverite kakovost. Če debeline želene vrečke ne morete ugotoviti, svetujemo, da uporabljate originalne Statusove vrečke in folije v roli, ki ustrezajo navedenim zahtevam.</li> </ul>
Posode ne zadržijo vakuuma.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prepričajte se, ali je tesnilo posode čisto in na pravem mestu.</li> <li>• Preverite, ali je ventil posode čist in suh. Po potrebi ga razstavite, očistite in zopet vstavite.</li> </ul>
Aparat ne vakuumira posod.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preverite, ali je pokrov aparata zaklenjen.</li> <li>• Preverite, ali je cevka s priključkom za vakuuiranje posod pravilno vstavljena v odprtino na aparatu, kot je prikazano na sliki 6.</li> </ul>



## 8. GARANCIJA

Za Statusov vakuumski aparat STATUS HV100 zagotavljamo garancijo **dve leti** od dneva nakupa.

Obveza velja od dneva nakupa in ne pokriva pravice do uveljavljanja garancije, če pride do okvar zaradi neupoštevanja navodil uporabe, nege in čiščenja oz. zaradi nepravilne uporabe ali uporabe za druge namene, kot je predvideno. Za uveljavljanje garancije je potrebno obvezno priložiti račun, zato ga shranite.

Če se pojavijo kakršna koli vprašanja glede delovanja aparata, servisa, uveljavljanja garancije ali komentarji, nas kontaktirajte na:

**STATUS d. o. o. Metlika**  
**Ulica Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika**  
**Servisni telefon: 07/36 91 228 in 080 18 38**  
**e-mail: info@status.si**

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

## 9. IZJAVA O SKLADNOSTI

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

(Uradni list RS, št. 39/2016)

Direktiva o omogočanju dostopnosti na trgu električne opreme, ki je načrtovana za uporabo znotraj določenih napetostnih mej:

LVD DIREKTIVA 2014/35/EU EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA

b.) Pravilnik o elektromagnetni združljivosti:

(Uradni list RS, št. 39/2016 in 9/2020)

Direktiva o elektromagnetni združljivosti:

EMC DIREKTIVA 2014/30/EU EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA

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

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



## 10. INFORMACIJA ZA PRAVILNO ODSTRANJEVANJE IZDELKA V SKLADU Z WEEE 2002/96/EC

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

- Uredba o odpadni električni in elektronski opremi (OEE0)  
(Uradni list RS, št. 55/15)  
Direktiva 2012/19/EU Evropskega parlamenta in sveta o odpadni električni in elektronski opremi (OEE0)

- Pravilnik o omejevanju uporabe določenih nevarnih snovi v električni in elektronski opremi (RoHS)  
(Uradni list RS, št. 102/12)
- Pravilnik o spremembi pravilnika o omejevanju uporabe določenih nevarnih snovi v električni ali elektronski opremi  
(Uradni list RS, št. 20/14)  
Direktiva 2011/65/EU Evropskega parlamenta in sveta o omejevanju uporabe nekaterih nevarnih snovi v električni in elektronski opremi



Oznaka na izdelku ali na njegovih embalaži označuje, da po koncu njegove življenjske dobe z njim ni dovoljeno ravnati kot z drugimi gospodinjstskimi odpadki. Vaša dolžnost je, da izrabljeno napravo predate v odstranjevanje na posebna zbirna mesta za ločeno zbiranje odpadkov v okviru vaše

lokalne skupnosti oziroma zastopniku, ki opravlja dejavnost prevzemanja odpadne EE opreme.

Ločeno odstranjevanje posameznih delov EE opreme preprečuje negativne posledice onesnaževanja okolja in nastajanja nevarnosti za zdravje, do katere lahko pride zaradi neustreznega odstranjevanja izdelka, poleg tega pa omogoča ponovno predelavo materiala, iz katerega je slednji izdelan in s tem prihranek energije in surovin.

Za podrobnejše informacije o zbiranju, razvrščanju, ponovni uporabi in recikliranju tega izdelka se obrnite na izvajalca, ki opravlja dejavnost prevzemanja odpadne EE opreme ali na trgovino, kjer ste opremo kupili.

Odpadna električna in elektronska oprema (OEEO) je zaradi svoje sestave in vsebnosti nevarnih sestavin posebna vrsta odpadkov, zato jo je potrebno ločevati od ostalih odpadkov ter ustrezno obdelati in predelati. V ta namen vas obveščamo, da lahko vašo odsluženo električno in elektronsko opremo brezplačno oddate v zbiralnico družbe ZEOS d. o. o., ki v našem imenu zagotavlja ustrezno ravnanje z OEEO. Vam najbližjo in najustreznejšo lokacijo oddaje OEEO ter ostale informacije lahko najdete na povezavi [www.zeos.si](http://www.zeos.si).

Datum izdelave aparata Status HV100 je odtisnjen na garancijskem listu, ki ste ga dobili ob nakupu.

## 11. STATUS HV100 SET

Komplet vključuje:

- Status HV100 aparat za vakuumiranje
- 5 vrečk za vakuumiranje, dim. 200 x 280 mm
- 1 priključek za vakuumiranje posod
- 1 rezilo za folijo
- 1 navodila za uporabo

HR

# STATUS HV100

APARAT ZA VAKUUMIRANJE I VARENJE

## UPUTSTVA ZA UPOTREBU



MODEL: SU-925

# STATUS

izvorna pomagala

# 1. SIGURNOSNE UPUTE I OBJAŠNJENJE DJELOVANJA APARATA

## 1.1. RADNI UVJETI

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

zrak mora biti čist, relativna vlažnost ne smije biti iznad 50 % pri maksimalnoj temperaturi +40 °C. Više relativne vlage su dozvoljene pri nižoj temperaturi okoliša (npr. 90 % pri +20 °C).

## 1.2. SIGURNOSNE UPUTE

- a.) Radna površina mora biti suha i normalno temperirana (ne smije biti vruća), ne smije biti u blizini toplinskog odašiljača (npr. ploče za grijanje) ili izvora vode.
  - b.) Provjerite mrežni kabel i utičnicu, prije nego što aparat priključite na električnu mrežu. Primijetite li bilo kakvu pogrešku, obratite se našoj servisnoj službi navedenoj niže.
  - c.) Aparat čistite isključivo suhom ili minimalno navlaženom krpom.
  - d.) Tijekom upotrebe nikada ne dodirujte traku za varenje (br. 11 na slici 1) jer može biti vruća i opeći vas.
  - e.) Aparat koristite isključivo za namjene opisane u uputama.
  - f.) Ukoliko je priključni kabel oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, servisier ili slično osposobljena osoba kako bi izbjegli opasnost.
  - g.) Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspoložu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti.
  - h.) Djeca se s aparatom ne smiju igrati. Djeca aparata ne smiju čistiti i održavati bez nadzora.
  - i.) Garancija gubi važnost ukoliko:
    - aparat proba popraviti neovlaštena i nestručna osoba,
    - koristite aparat za druge namjene od predviđenih,
    - ne poštujete sigurnosne propise i uputstva za upotrebu.
- Proizvođač ne preuzima odgovornosti za štetu proizašlu iz nepravilne upotrebe ili kao posljedicu nepoštivanja uputa.

---

## 1.3. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

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

---

## 1.4. VREMENSKI PRIKAZ DJELOVANJA

Za pravilno djelovanje aparata mora među pojedinačnim ciklusima varenja ili vakuumiranja proći najmanje 20 sekundi. Kad se ciklusi nadovezuju prebrzo, aparat se samostalno zaustavi i trepere sve lampice. Priče-

kajte da se aparat ohladi (lampice prestanu treperiti) i možete normalno nastaviti s radom. Aparata tijekom hlađenja ne isključujte iz električne mreže.

---

## 1.5. OPĆE INFORMACIJE

Status HV100 je namijenjen dugotrajnom pohranjivanju namirnica u vakuumu, odnosno vakuumiranju namirnica u vrećicama i vakuuskim posudama.

Najvažnije prednosti vakuuskog pohranjivanja su:

- zaštita vitamina, minerala, hranjivih tvari i aroma namirnica,
- usporeni razvoj plijesni i bakterija,
- produžena postojanost namirnica,
- sprečavanje širenja neugodnih mirisa u hladnjaku i zamrzivaču.

Za produživanje svježine i postojanosti namirnica upotrijebite Statusove vakuuske posude, poklopce i vrč koje vakuumirate ručnom ili električnom vakuuskom pumpicom. Sva spomenuta pomagala mogu se vakuumirati i uz pomoć vakuuskog aparata HV100 jer je aparatu priložena posebna cjevčica za vakuumiranje.

Spomenuti treba i financijsku uštedu. Uštedite kupnjom većih pakiranja koje podijelite na manje porcije te ih pohranite u vakuumu za produženu postojanost.

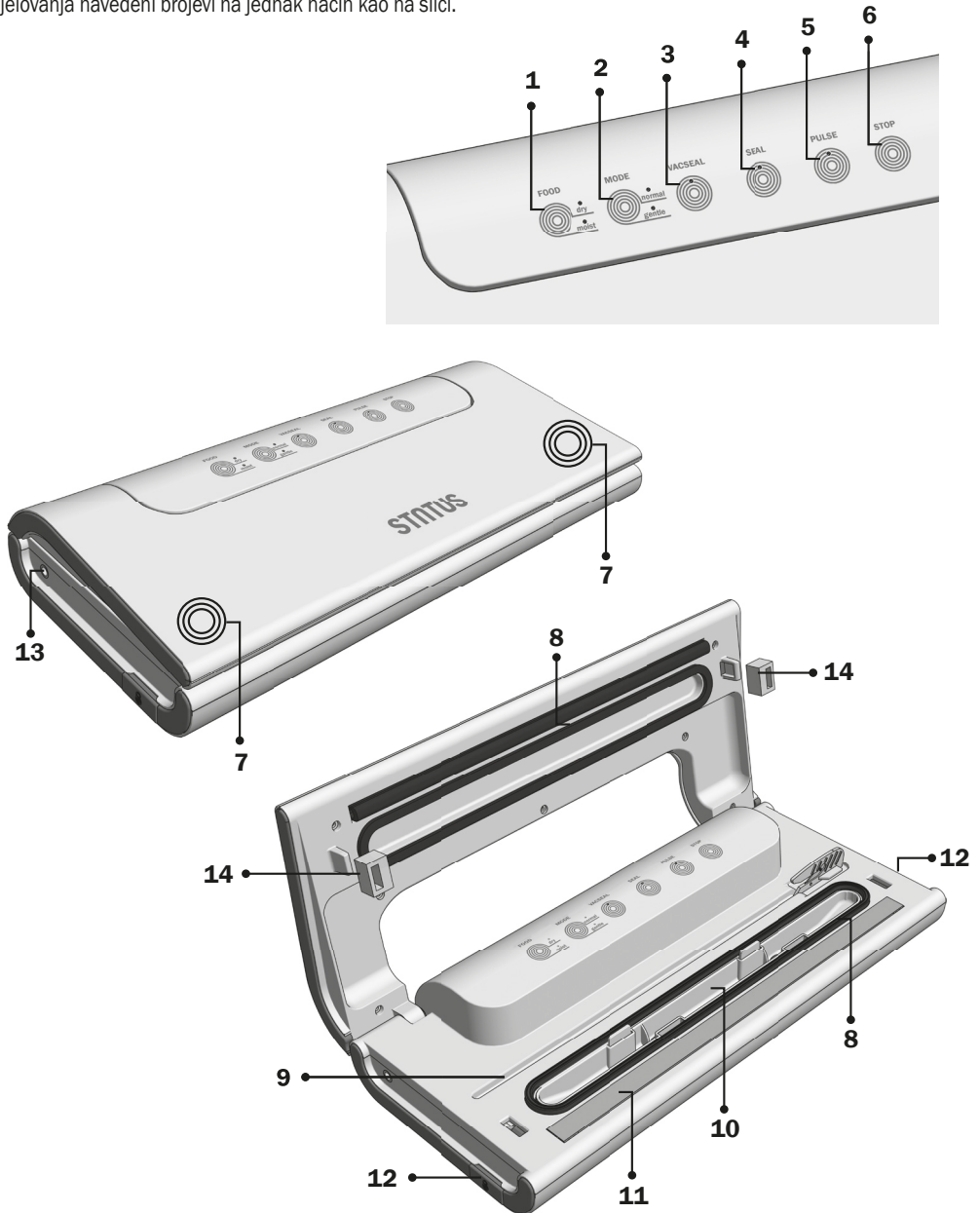
Serijski broj aparata se nalazi na tehničkoj naljepnici svakog aparata.

**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 vakuuskog 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. SASTAVNI DIJELOVI I FUNKCIJSKE TIPKE

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



Slika 1: STATUS HV100 s označenim sastavnim dijelovima.

FUNKCIJSKE TIPKE	
1.	<p><b>FOOD (dry/moist): odabir načina varenja (suho/vlažno)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Dry</b> (suho) način je odabran pri uključivanju aparata (svijetli lampica). Koristi se za varenje suhih namirnica, kao što su orašasti plodovi, tvrdi sirevi, određeno voće i povrće.</li> <li>• <b>Moist</b> (mokro) način uključite pritiskom na ovu tipku. Vrijeme varenja se produži, var je čvršći. Upotrijebite samo u iznimnim primjerima kad primijetite da var nije kvalitetan. Npr. u početnim ciklusima vakuumiranja u hladnim prostorima i u početnim ciklusima vakuumiranja vlažnih namirnica, kao što su ribe, svježe meso, vlažno voće i povrće. Kad primijetite da je var prejak (obično nakon 3 ciklusa) odmah preklonite na funkciju Dry (suho).</li> </ul>
2.	<p><b>MODE (normal/gentle): odabir načina vakuumiranja (normalno/osjetljivo)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Normal</b> (normalno) način je odabran pri uključivanju aparata (svijetli lampica). Koristi se za automatsko vakuumiranje čvrstih i suhih namirnica, kao što su orašasti plodovi, tvrdi sirevi, određeno voće i povrće.</li> <li>• <b>Gentle</b> (osjetljivo); uključite pritiskom na ovu tipku. Omogućuje precizniju kontrolu isisavanja zraka. Koristi se kod ručnog (pulsirajućeg) vakuumiranja osjetljivih i vlažnih namirnica, kao što su svježe meso i ribe, gljive, pecivo i sl.</li> </ul>
3.	<p><b>VACSEAL (automatski proces vakuumiranja)</b></p> <p>Vrećicu namjestite u sredinu vakuumske kanale, zaključajte poklopac pritiskom na donji lijevi i desni rub poklopca (br. 7 na slici 1) te pritisnite tipku Vacseal. Aparat će automatski zavakuumirati i zavariti vrećicu na unaprijed postavljen podtlak. Proces je gotov kad svjetlo Seal ugasi. Za otvaranje poklopca pridržite tipke za otključavanje poklopca sve dok čujete protok zraka (br. 12 na slici 1).</p>
4.	<p><b>SEAL (varenje)</b></p> <p>Koristi se u dva slučaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Za izradu vrećice iz folije u roli.</li> <li>• Kod ručnog (pulsirajućeg) procesa vakuumiranja.</li> </ul>
5.	<p><b>PULSE (ručni proces vakuumiranja)</b></p> <p>Koristi se u dva slučaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Za precizno vakuumiranje <b>osjetljivih</b> namirnica. Aparata vakuumira (tj. vakuumska pumpa radi) samo dok je tipka Pulse pritisnuta. Postupak možete ponavljati dok ne postignete željenu količinu podtlaka. Na kraju vrećicu zavarite pritiskom na tipku Seal.</li> <li>• Za <b>vakuumiranje posuda, poklopaca i vrča</b> s priloženim priključkom. Tipku držite pritisnuta sve dok se pumpa sama ne zaustavi.</li> </ul>
6.	<p><b>STOP</b></p> <p>Za prekidanje bilo koje započete operacije na aparatu.</p>
SASTAVNI DIJELOVI	
7.	<p><b>Mjesto za zaključavanje poklopca</b></p> <p>Prije svakog procesa obavezno zaključajte poklopac pritiskom na ove dvije pozicije.</p>
8.	<p><b>Brtve</b></p> <p>Brtve za vakuumiranje i brtve za varenje.</p>
9.	<p><b>Kanal za nož za rezanje folije</b></p> <p>Nož za rezanje folije namjestite u utor na desnoj strani kanala. Ovdje ga možete i pospremiti dok aparata ne koristite.</p>
10.	<p><b>Vakuumski kanal s odstranjivom posudicom za tekućinu</b></p> <p>U slučaju da aparat usisa tekućinu iz namirnice, ta se skupi u odstranjivoj posudici u vakuumskom kanalu. Posudicu očistite, osušite i potom nastavite s vakuumiranjem.</p>
11.	<p><b>Traka za varenje</b></p> <p>Prekrivena je teflonskom folijom koju ne smijete odstraniti.</p>
12.	<p><b>Tipke za otključavanje poklopca</b></p> <p>Tipke pridržite sve dok čujete protok zraka.</p>
13.	<p><b>Otvor za cjevčicu za vakuumiranje Statusovih vakuumskih posuda</b></p> <p>Priključak čvrsto umetnite u otvor, a drugi kraj povežite s vakuumskom posudom.</p>
14.	<p><b>Zaštitne obloge</b></p>

## 1.7. TEHNIČKI PODACI

Model SU-925

Mjere	dužina: 385 mm; širina: 171 mm; visina: 78 mm
Težina	približno 1,5 kg
Materijal	ABS plastika
Pumpa	jednobotna
Vakuumska snaga	do -750 mbar
Motor	12 V ---
Volumen pumpanja	8 litara/min
Upravljanje	elektronsko, osjetljivo na dodir
Dužina trake za varenje	280 mm
Nazivna snaga i napon aparata, frekvenca	130 W, 220-240 V~, 50/60Hz

## 2. UPOTREBA

### 2.1. OPĆE UPUTE

- Kad aparat izvadite iz ambalaže, provjerite ako ima sve sastavne dijelove te ako je stanje aparata i pripadajućih dijelova besprijekorno.
- Prije prve upotrebe obavezno pročitajte uputstva za upotrebu.
- Aparat položite na ravnu, glatku površinu na kojoj je dovoljno prostora za pakiranje namirnica u vrećice.

### 2.2. PRIPREMA APARATA ZA UPOTREBU

Prije prve upotrebe odstranite zaštitne obloge s unutrašnje strane poklopca (slika 2). Preporučamo da ih pohranite te ih koristite u slučaju transporta aparata i tijekom neupotrebe kako bi očuvali fleksibilnost brtvi. Također preporučamo da aparata tijekom neupotrebe nikada ne zaključavate.



Figure 2: Zaštitne obloge.

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

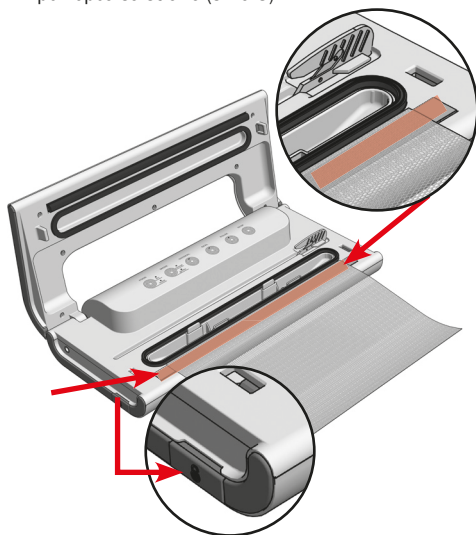
Aparat je pri uključivanju postavljen na funkcije Food - Dry i Mode - Normal koje po potrebi promijenite s pritiskom na te tipke. Ako pohranjujete u gotove vrećice, preskočite na točku 2.2.3.

#### 2.2.2. IZ FOLIJE U ROLI NAPRAVITE VREĆICU: TIPKA ZA VARENJE SEAL

- Odredite odgovarajuću dužinu folije tako da dužini namirnice dodate još nekoliko centimetara.
- Foliju odrežite s priloženim nožem.
- Jedan rub folije položite na traku za varenje do brtve (slika 3) te zaključajte poklopac aparata pritiskom na lijevi i desni rub poklopca (br. 7 na slici 1).



- d.) Upotrijebite unaprijed postavljen način Dry i pritisnite tipku Seal. Ako primijetite da var nije kvalitetan, preklopite na način Moist dok se kvaliteta vara ne poboljša.
- e.) Tijekom varenja se čuje pumpa aparata i svijetli lampica Seal.
- f.) Kad svjetlo ugasi, pridržite tipke za otključavanje poklopca (slika 3).



**Slika 3:** Pri varenju vrećicu namjestite na traku za varenje do brtve. U detaljnom prikazu dolje je označena tipka za otvaranje poklopca.

### 2.2.3. AUTOMATSKO VAKUUMIRANJE: TIPKA VACSEAL

Koristi se za vakuumiranje čvrstih i suhих namirnica, kao što su suhomesnati proizvodi, tvrdi sirevi, oraščići ...

- a.) Namirnice koje želite vakuumirati umetnite u vrećicu. Vrećica mora biti uvijek nešto duža od namirnice koju želite vakuumirati.
- b.) Otvoreni rub vrećice položite u sredinu vakuumske kanala (slika 4).
- c.) Zatvorite poklopac te ga zaključajte pritiskom na lijevi i desni rub poklopca (br. 7 na slici 1).
- d.) Odabran je unaprijed postavljen način vakuumiranja Normal za čvrste i suhe namirnice. Ostavite na toj postavci. Pritisnite tipku Vacseal. Tijekom vakuumiranja svijetli lampica Vacseal, a tijekom varenja Seal.
- e.) Kad lampica Seal ugasi, namirnica je zavakuumirana i vrećica nepropusno zavarena.

- f.) Pridržite tipke za otključavanje poklopca (br. 12 na slici 1).

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

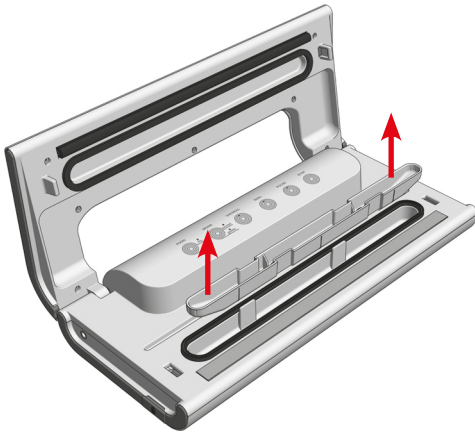


**Slika 4:** Pri vakuumiranju rub vrećice namjestite u sredinu vakuumske kanala.

#### ŠTO UČINITI AKO APARAT TIJEKOM VAKUUMIRANJA POČNE UVLAČITI TEKUĆINU IZ VREĆICE?

Ako primijetite da aparat tijekom vakuumiranja iz namirnice vuče tekućinu, postupak vakuumiranja ODMAH zaustavite pritiskom na tipku Stop. Ukoliko postupka niste pravovremeno zaustavili i tekućina je ušla u vakuumski kanal, onda odstranite posudicu za tekućinu te ju očistite po sljedećem postupku.

- a.) Otključajte i otvorite poklopac. Među brtvama je posudica, koju podignite ravno prema gore.
- b.) Tekućinu izlijte i posudicu u cijelosti dobro obrišite.
- c.) Posudicu namjestite nazad i nastavite vakuumirati. Ukoliko je tekućina ušla u kanal ispod posudice, onda obrišite i osušite i kanal.



**Slika 5:** Ako tekućina uđe u posudicu, podignite posudicu ravno prema gore, izlijte tekućinu te dobro osušite posudicu.

## 2.2.4. RUČNO VAKUUMIRANJE: TIPKA PULSE

Koristi se za vakuumiranje mekih i vlažnih namirnica, kao što su svježe meso, ribe, blanširano povrće, voće, pekarski proizvodi, mekani sirevi i sl.

Tijekom vakuumiranja mekih i vlažnih namirnica morate još posebno pažljivo pratiti događanje u vrećici.

- Gentle odnosno osjetljivo vakuumiranje upotrijebite kad pohranjujete vrlo osjetljive namirnice. Omogućuje vam da precizno kontrolirate isisavanje zraka.
- Moist odnosno vlažno varenje upotrijebite za čvršći var kad pohranjujete vrlo vlažne namirnice.

- Otvoreni rub vrećice položite među brtve i zaključajte poklopac pritiskom na lijevi i desni rub aparata (br. 7 na slici 1).
- Vakuimirajte pritiskom na tipku Pulse. Dok je tipka Pulse pritisnuta, vakuumska pumpa djeluje i odmah nakon što ju pustite pumpa se zaustavi. Na taj način možete višestrukim pritisecima postići željeni podtlak u vakuumskoj vrećici. Kad procijenite da je isisano dovoljno zraka (promatrajte što se događa s namirnicom i kad prema aparatu počne pritjecati tekućina, ili kad bi daljnje vakuumiranje oštetilo mekanu namirnicu), prestanite pritiskati.

- Kad ste postigli željeni podtlak, pritisnite tipku Seal za varenje (zasvijetli svjetlo Seal, aparat vari, čuje se pumpa).
- Kad je proces varenja gotov, svjetlo Seal ugasi.
- Za otvaranje poklopca pridržite tipke sa strane (br. 12 na slici 1).

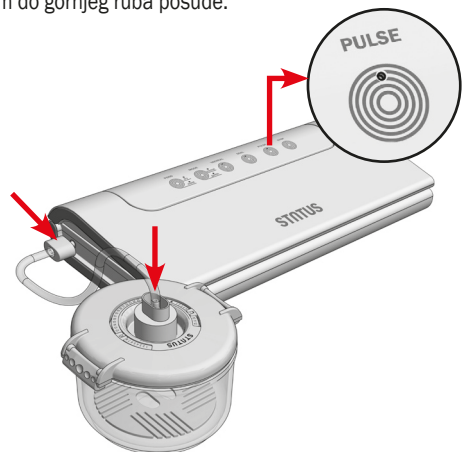
**Preporuka:** Gotovo sve vrste voća i većinu povrća, svježe meso, gljive i slične namirnice najlakše je vakuumirati tako da ih prije vakuumiranja zamrznete za nekoliko sati. Tako će npr. jagode potpuno sačuvati svoj oblik i izbjegnut ćete opasnost da aparat povuče tekućinu.

## 2.2.5. VAKUUMIRANJE VAKUUMSKIH POSUDA I POKLOPACA

Osnovna oprema aparata uključuje cjevčicu s priključkom za vakuumiranje Statusovih vakuumskih pomagala (posuda, poklopaca i vrča).

- Zatvorite i zaključajte poklopac aparata pritiskom na rubove (br. 7 na slici ).
- Ovalni priključak cijevi čvrsto umetnite u otvor na lijevom rubu aparata (br. 13 na slici 1).
- Okrugli nastavak namjestite oko ventila odabrane vakuumske posude.
- Pridržite tipku Pulse. Kad je u posudi postignut unaprijed postavljen podtlak, proces vakuumiranja se automatski zaustavi.

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



**Slika 6:** Prikaz vakuumiranja vakuumskih posuda.

### 3. PRAKTIČNI SAVJETI ZA VAKUUMIRANJE

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

**Juhe, umaci i tekućine:** Ako ih želite spremiti u vrećice, onda ih prije obavezno zamrznite ili ih radije pohranite u Statusovim vakuumskim posudama. Ako se odlučite za vakuumiranje u vrećicama, onda upotrijebite **Gentle** (osjetljivo) vakuumiranje za lakšu kontrolu isisavanja zraka i **Moist** (vlažno) varenje za čvršći var.

**Kuhano i sirovo meso (svinjetina, govedina, perad) te ribe:** Za najoptimalnije rezultate meso i ribe prije vakuumiranja za nekoliko sati pohranite u zamrzivaču. To će pomoći zadržati sokove i oblik te omogućiti bolje varenje. Upotrijebite **Gentle** (osjetljivo) vakuumiranje za lakšu kontrolu isisavanja zraka i **Moist** (vlažno) varenje za čvršći var.

Ukoliko predzamrzavanje nije moguće, između mesa i vrha vrećice postavite papirnati ubrus. Pazite da ubrus nije na mjestu varenja. Ubrus će tijekom vakuumiranja upiti suvišnu vlagu i sokove. Upozorenje: Govedina nakon vakuumiranja može izgledati tamnije, ali to ne utječe na njezinu kvalitetu.

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

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

**Začinsko bilje:** Bilje s visokim udjelom eteričnih ulja poput kadulje, timijana, ružmarina i mente nije primjereno za zamrzavanje, nego samo za sušenje. Bosiljak, kopar, peršin i vlasac se ne suše već samo zamrzavaju da ne izgube previše arome. Upotrijebite automatsko vakuumiranje s unaprijed postavljenim načinima **Dry** i **Normal**.

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

Gljive prije pripreme nemojte odmrzavati, nego ih još zamrznute kuhajte u vreloj, slanoj vodi odnosno ih dodajte direktno u umake ili juhe.

**Kava:** Ako želite kavu ili druge mljevene namirnice pravilno vakuumsko pohraniti, onda ih položite u vakuumsku vrećicu u originalnoj ambalaži. Ukoliko nemate originalne ambalaže, upotrijebite bilo koju drugu vrećicu koju ćete umetnuti u Statusovu vrećicu. Na taj način ćete spriječiti usisavanje zrna. Upotrijebite automatsko vakuumiranje s unaprijed postavljenim načinima **Dry** i **Normal**.

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

## 4. KORISNI SAVJETI

### 4.1. ŠTO JE VAKUUM?

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

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

### 4.2. ŠTO JE UŽEGLOST USLIJED ZAMRZAVANJA?

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

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

### 4.3. DUBINSKI ZAMRZNUTO ILI OHLAĐENO

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

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

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

### 4.4. ODMRZAVANJE I PONOVNO ZAMRZAVANJE

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

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

### 4.5. KUHANJE SOUS VIDE

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

Najbolje vrećice za Sous Vide kuhanje su one koje

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

Hranu za Sous Vide kuhanje možete začiniti već prije zamrzavanja.

## 4.6. JEDRENJE, KAMPIRANJE I PIKNICI

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

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

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

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

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

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

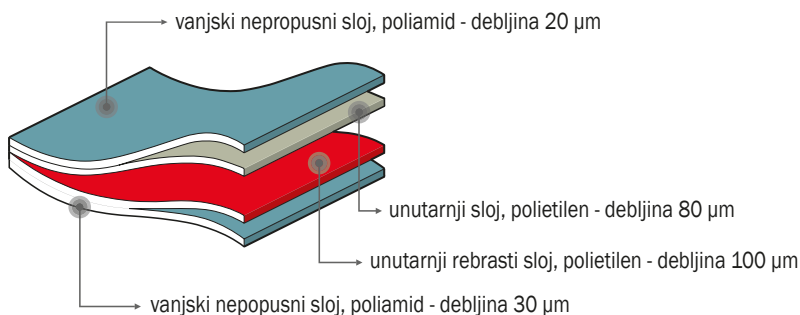
**Debljina vrećice;** Statusove vrećice se sastoje od 100 µm glatke folije i 130 µm rebraste profilirane folije. Rebrasti profil u cik-cak uzorku omogućuje učinkovito odstranjivanje zraka iz vrećice.

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

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

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

### SASTAV VREĆICE



## FOLIJE U ROLI I VREĆICE ZA VAKUUMIRANJE

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

## 6. 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
Narezak	3 dana	6-8 dana
Dimljene kobasice	90 dana	365 dana
Tvrđi sirevi	12-15 dana	50-55 dana
Mekani sirevi	5-7 dana	13-15 dana
Svježe povrće	5 dana	18-20 dana
Svježe bilje	2-3 dana	7-14 dana
Oprana salata	3 dana	6-8 dana
Svježe voće	3-7 dana	8-20 dana
Slastice	5 dana	10-15 dana

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

## 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 ZAMRZIVAČU ZA ZAMRZAVANJE

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

U tabelama je navedeno tek približno vrijeme trajanja, jer ono ovisi o početnom stanju (svježini) i 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 PRILIKOM DJELOVANJA:	POMOĆ:
Aparat ne reagira na aktiviranje tipki.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Provjerite ako je priključni kabel neoštećen i ako je utikač u utičnici.</li> <li>• Provjerite napetost mreže ispitivačem toka struje ili priključite na istu utičnicu drugi električni aparat.</li> </ul>
Poklopac se ne može zaključati.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uvjerite se da ste odstranili zaštitu kao što je opisano u točki 2.2.</li> </ul>
Aparat je usisao tekućinu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prekinite sve procese s tipkom Stop. Odstranite posudicu za tekućinu iz vakuumskog kanala te ju očistite i osušite. Nastavite vakuumirati.</li> </ul>
Pritisnuli ste pogrešnu tipku.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pritisnite tipku Stop da zaustavite sve radne procese. Počnite postupak ispočetka.</li> </ul>
Zrak ostaje u vrećici.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uvjerite se da ste cijeli otvoreni rub vakuumske vrećice položili u sredinu vakuumskog kanala.</li> <li>• Uvjerite se da koristite vakuumske vrećice debljine bar 100/130 µm.</li> <li>• Uvjerite se da je vrećica besprijeekorna – nema nikakvih oštećenja. Test: Zavarite vrećicu te ju potopite u vodu. Na oštećenim dijelovima će se pojaviti mjehurići zraka.</li> <li>• Uvjerite se da je zavareni rub vrećice, koji ste sami izradili iz role, pravilan.</li> <li>• Ne režite foliju u roli uzdužno da bi napravili uže vrećice jer time poremetite raspored profiliranog uzorka, zato ne možete učinkovito odstraniti zrak iz vrećice.</li> <li>• Provjerite da u aparat nije uključen priključak za vakuumiranje posuda.</li> </ul>
Vrećica gubi vakuum.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Provjerite ako su brtve aparata čiste i bez ostataka hrane te da su čvrsto na svom mjestu.</li> <li>• Uvjerite se da rub vrećice nije naboran, mastan ili vlažan odnosno da na njemu nema ostataka hrane. Otvorite vrećicu, očistite ju i ponovno zavakuimirajte.</li> <li>• Provjerite cijelu vrećicu. Namirnice s oštrim rubom (npr. kosti) obložite papirnatim ubrusom.</li> </ul>
Vrećica se topi i ne da se u potpunosti zavariti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Provjerite ako je unutrašnjost vrećice na mjestu varenja čista – ne smije biti masna, mokra ili vlažna.</li> <li>• Provjerite debljinu vakuumske vrećice. Savjetujemo vam da koristite vakuumske vrećice debljine najmanje 100 µm u glatkom, neprofiliranom sloju i 130 µm u rebrastom sloju. Debljina profilirane folije mora biti obavezno više od 0,2 mm.</li> </ul>
Aparat vrećicu zavari nekoliko puta (do 5), a nakon toga više ne može postići pravog vakuuma.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Savjetujemo da za vakuumiranje koristite vakuumske vrećice debljine bar 100/130 µm. Na tržištu ih je puno, ali obratite pažnju na njihovu kvalitetu. Ukoliko ne možete utvrditi debljinu folije, onda vam savjetujemo da koristite originalne Statusove vrećice i folije u roli koje odgovaraju navedenim kriterijima.</li> </ul>
Posude ne zadržavaju vakuum.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Provjerite ako je brtva posude čista i na pravom mjestu.</li> <li>• Provjerite ako je ventil posude čist i suh. Po potrebi ga rastavite, očistite i ponovno umetnite.</li> </ul>
Aparat ne vakuumira posuda.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Provjerite ako je poklopac aparata zaključan.</li> <li>• Provjerite ako je cjevčica s priključkom za vakuumiranje posuda pravilno umetnuta; prikaz na slici 6.</li> </ul>



## 8. GARANCIJA

Za Statusov vakuumski aparat STATUS HV100 jamčimo **dvije godine** garancije od dana kupovine.

Obaveza vrijedi od dana kupovine i ne pokriva pravo do uvažavanja garancije ukoliko dođe do kvara uslijed nepoštivanja uputa za upotrebu, održavanja i čišćenja, odnosno ukoliko dođe do kvara zbog nepravilne upotrebe ili upotrebe za druge namjene od predviđenih. Za korištenje garancije je potrebno obavezno priložiti račun, zato ga sačuvajte.

Ukoliko se pojave bilo kakva pitanja u vezi djelovanja

aparata, servisa, ostvarivanja garancije ili komentari, nas kontaktirate na:

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

**Servisni telefon: +385 (0)47 421 246**

**e-mail: info@status-trgovina.hr**

Više informacija možete pronaći i na internetskoj 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 OEE0

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

- Direktiva 2012/19/EU Europskog parlamenta i vijeća o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEE0)
- 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 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 energetska i sirovinska ušteda. 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 HV100 je otisnut na garancijskom listu, kojeg ste dobili prilikom kupovine.

## **11. STATUS HV100 SET**

Komplet uključuje:

- STATUS HV100 aparat za vakuumiranje i varenje
- 5 vrećica za vakuumiranje, dim. 200 x 280 mm
- 1 priključak za vakuumiranje posuda
- 1 nož za rezanje folije
- 1 upute za upotrebu

EN

# STATUS HV100

VACUUM SEALER

USER MANUAL



MODEL: SU-925

**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.) Before connecting the appliance to mains socket, check the power cord, plugs and socket. If you observe any defect, contact our repair service listed below.
  - c.) Machine should be cleaned only with a dry or slightly damp cloth.
  - d.) Never touch the sealing strip when using the machine (Item 11 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 machine 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 only if they have been given supervision or instruction concerning use of the machine in a safe way and understand the hazards involved.
  - h.) Children shall not play with the machine. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
  - i.) Warranty is invalid if:
    - The machine has been tampered with.
    - The machine has been used for unintended purposes.
    - Safety regulations and instructions in the User Manual were not respected and followed.
- 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. MAINTENANCE AND CLEANING

- a.) Unplug the machine.
- b.) Use a soft, damp cloth to clean the machine. Do not use anything that 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 gaskets get contaminated with grease or liquid, wash them in soapy water. Rinse and dry them before putting back in place. This will increase the lifespan of the foam seals.

---

## 1.4. TIME INTERVALS

For the proper operation of the machine there should be at least 20-second time intervals between individual cycles of sealing or vacuum packing. When the cycles follow each other too quickly, the machine automati-

cally stops and all the lights start blinking. Wait for the machine to cool down (lights stop blinking) and then you can carry on using the machine as normal. While the machine is cooling down, do not unplug it.

---

## 1.5. GENERAL INFORMATION

Status HV100 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/knowledge-base/user-manuals/>.

# 1.6. COMPONENTS AND FUNCTION BUTTONS

Figure 1 shows components of the vacuum packing machine. Numbers in explanations of machine operation are used in the same manner as in the Figure 1 throughout this User Manual.

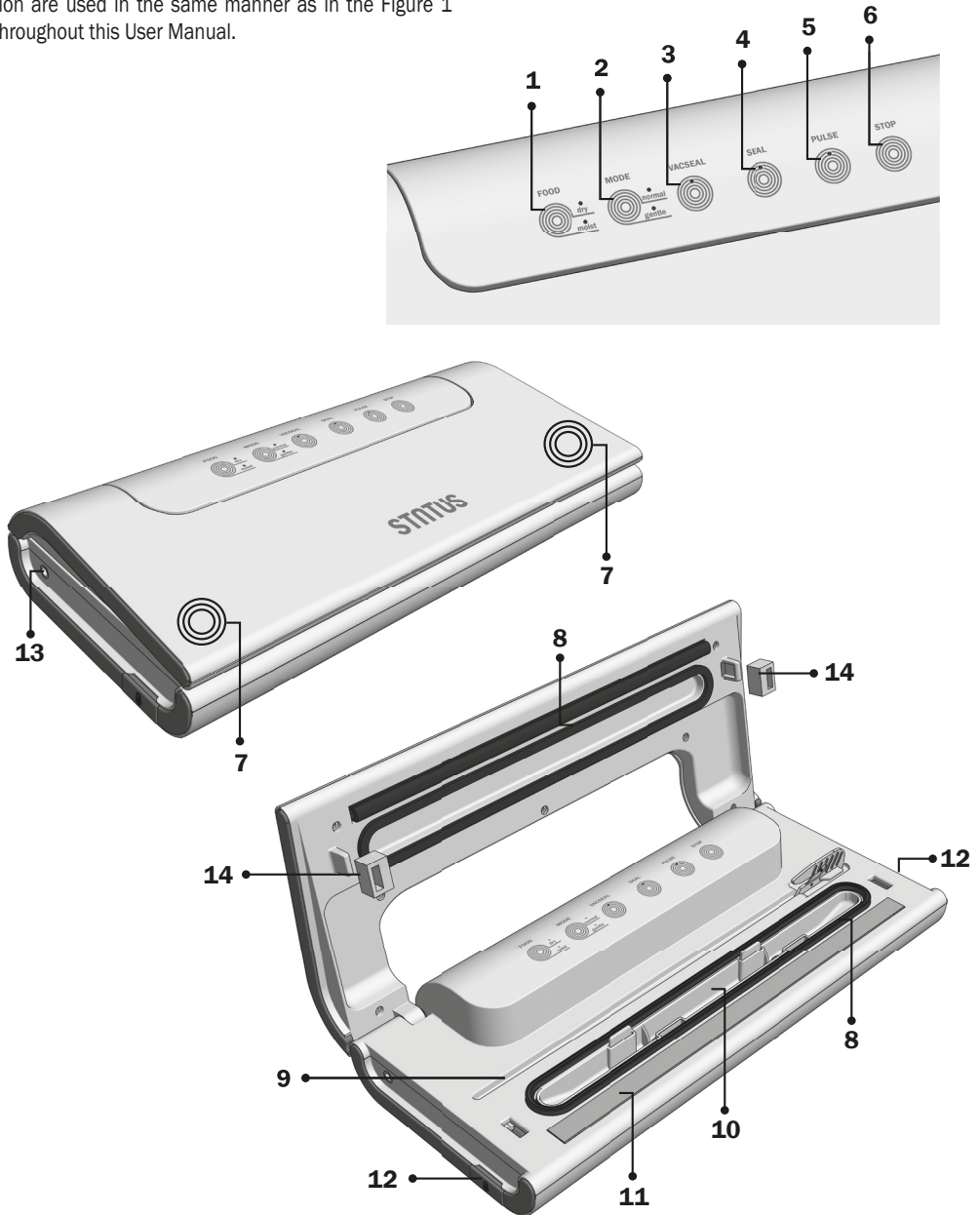


Figure 1: STATUS HV100 – components are marked with numbers.

LABEL	
1.	<p><b>FOOD (dry/moist) sealing mode</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Dry</b> (preset, light is turned on). It is used for sealing dry foods like nuts, hard cheeses, hardy bread, certain fruits and vegetables and alike.</li> <li>• <b>Moist</b> (choose by pressing this button). The process of sealing is prolonged, the seal is stronger. Use it only if you notice that the seal is not of good quality. E.g. in the first few cycles when working in a cold area or in the first few cycles when vacuum packing moist foods like fish, fresh meat, and moist fruits and vegetables. Immediately switch to Dry when you notice the seal is too strong (usually after 3 cycles).</li> </ul>
2.	<p><b>MODE (normal/gentle) vacuum mode</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Normal</b> (preset, light is turned on). It is used for automatic vacuum packing of solid and dry foodstuffs like nuts, hard cheeses, certain fruits and vegetables and alike.</li> <li>• <b>Gentle</b> (chosen by pressing this button). It enables more precise control of the air suction. It is used in manual (pulse) operating mode for vacuum packing delicate and moist foods like fresh fish and meat, mushrooms, baked goods and alike.</li> </ul>
3.	<p><b>VACSEAL (automatic vacuum packing process)</b></p> <p>Place the bag in the middle of the vacuum channel, lock the lid by pressing bottom left and right corner of the lid (Item 7 on Figure 1) and press Vacseal. The machine will automatically vacuum and seal the bag at a preset vacuum pressure. When the light Seal turns off, the process is finished. Press and hold the side buttons to unlock the lid (Item 12 on Figure 1).</p>
4.	<p><b>SEAL</b></p> <p>Use in the following situations:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• In the process of turning foil rolls into bags.</li> <li>• With manual (pulse) vacuum packing.</li> </ul>
5.	<p><b>PULSE (manual vacuum packing process)</b></p> <p>Use in the following situations:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• For vacuum packing <b>delicate foodstuffs</b>. When you hold Pulse, the machine is creating vacuum (vacuum pump is running), when you release the button the operation stops. The process can be repeated until the desired amount of air has been removed. Seal the bag by pressing Seal.</li> <li>• For vacuum sealing <b>Status vacuum containers, lids, jug, and stopper</b> with the enclosed attachment. Hold the button until the pump stops automatically.</li> </ul>
6.	<p><b>STOP</b></p> <p>Use for cancelling any operation.</p>
COMPONENTS	
7.	<p><b>Press here for locking the lid</b></p> <p>Lock the lid before every operation by pressing these two spots.</p>
8.	<p><b>Gaskets</b></p> <p>Gaskets for vacuum packing and gaskets for sealing.</p>
9.	<p><b>Channel for foil cutting blade</b></p> <p>Place the blade in the slot on the right side of the channel. You can also store it in the slot.</p>
10.	<p><b>Vacuum Channel with removable liquid tray</b></p> <p>If the liquid from a foodstuff enters the machine, it gets trapped in the tray. After cleaning the tray you can continue with vacuum packing.</p>
11.	<p><b>Sealing Strip</b></p> <p>It is coated in Teflon foil, which is not to be removed.</p>
12.	<p><b>Buttons for unlocking the lid</b></p> <p>Hold both buttons until you hear the gush of air.</p>
13.	<p><b>Opening for attaching a tube for vacuum sealing Status vacuum accessories</b></p> <p>Insert the connector of the tube in the opening. Place the other end of the tube around the valve on the container lid.</p>
14.	<p><b>Safety plugs</b></p>

# 1.7. TECHNICAL INFORMATION

Model SU-925

Dimensions	length: 385 mm; width: 171 mm; height: 78 mm
Weight	approximately 1.5 kg
Material	ABS plastic
Pump	single piston pump
Vacuum pressure	up to -750 mbar
Electric motor	12 V $\equiv$
Pump volume	8 litres/min
Controls	electronic, touch sensitive
Max. length of the sealing area	280 mm
Rated power and voltage of the machine	130 W, 220-240 V~, 50/60Hz

## 2. USE

### 2.1. GENERAL INSTRUCTIONS

- When removing the machine from the packaging make sure all the components are included and that the machine and its accessories are in pristine condition.
- It is essential that you read the User Manual before first use.**
- Place the machine on a level smooth surface with enough room for placing foodstuffs into the bags.

### 2.2. USER MANUAL

Before first use, remove the safety plugs from inside the lid (Figure 2). We recommend you to save them and use them in case of transporting the machine and while storing it to protect the flexibility of gaskets. Also, never lock the lid while the machine is not in use.



Figure 2: Safety plugs.

#### 2.2.1. THE MACHINE IS ACTIVATED WHEN YOU PLUG IT IN ELECTRICITY

The machine is preset to Dry (vacuum) Food function and Normal (sealing) Mode, which you can change by pressing these buttons.

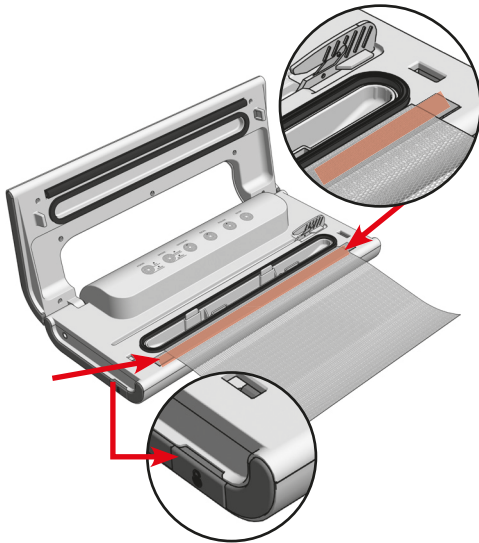
If you are using already made vacuum bags, skip to paragraph 2.2.3.

#### 2.2.2. TURNING FOIL ROLLS INTO BAGS: SEAL BUTTON

- Determine the correct length of the foil by adding some extra centimetres to the length of the foods you intend to vacuum pack.
- Cut the foil with the enclosed blade.



- c.) Place one open edge of the foil onto the sealing strip up to the gasket (Figure 3) and lock the lid by pressing left and right edge of the lid (item 7 on Figure 1).
- d.) Use the preset mode Dry and press Seal. If you notice that the seal is not of good quality, switch to mode Moist until the quality of the seal improves.
- e.) During the sealing process the Seal light is lit and the pump is working.
- f.) Once the light turns off, hold the side buttons to unlock the lid. (Item 12 on Figure 1).



**Figure 3:** When sealing, position the bag on the sealing strip precisely all the way to the gasket. In the bottom detailed view are illustrated buttons for unlocking the lid.

### 2.2.3. AUTO MODE: VACSEAL BUTTON

Used for vacuum packing solid and firm foodstuffs like cured meat products, hard cheeses, nuts ...

- a.) Place the food item in the bag. The bag should always be longer than the foodstuff you are vacuum packing.
- b.) Position the open end of the bag between the sealing gaskets (see Figure 4).
- c.) Close the lid and lock it by pressing left and right edge of the lid (Item 7 on Figure 1).
- d.) Normal mode for automatic vacuum packing of solid and dry foodstuffs is preset (light is turned on). Leave it this way. Press Vacseal. During

- vacuuming the light Vacseal is lit and during sealing the Seal light is lit.
- e.) When the light Seal turns off, the bag is vacuum sealed.
- f.) Hold the side buttons to unlock the lid (Item 12 on Figure 1).

**Recommendation:** When vacuum packing greasy cured meat products (particularly bacon), we advise you to fold the edges of the bag outwardly before placing the foodstuff into the bag and then unfold the edges back into place. This will ensure that the edges will not become greasy and the bag will be quality sealed.



**Figure 4:** During the vacuum packing process the edge of the bag needs to be in the middle of the vacuum channel.

#### WHAT TO DO IF THE MACHINE BEGINS TO DRAW LIQUID DURING VACUUM PACKING PROCESS?

If you notice that the machine is drawing liquid IMMEDIATELY stop the vacuum packing process by pressing the Stop button. If the vacuum packing process is not stopped in time and the liquid enters the vacuum channel, remove the liquid tray and clean it by following the process described below.

- a.) Unlock and open the lid. Lift the tray between the gaskets directly upwards.
- b.) Pour the liquid out and thoroughly wipe the tray in its entirety.
- c.) Put the tray back and continue with vacuum packing. If the liquid made its way into the vacuum channel below the tray, wipe and dry the channel as well.

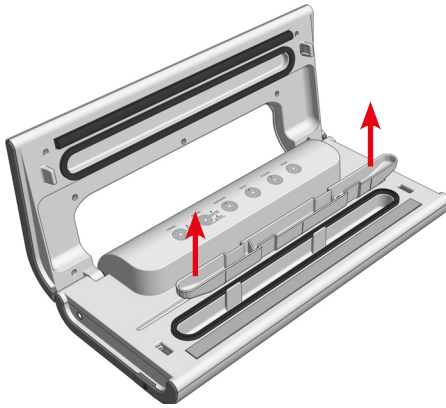


Figure 5: When liquid finds its way into the liquid tray, lift the tray directly upwards, pour the liquid out, and dry the container thoroughly.

## 2.2.4. MANUAL MODE: PULSE BUTTON

Used for vacuum packing delicate and moist foods like fresh meat, fish, blanched vegetables, fruit, cakes, bread, soft cheeses and alike. Pulse vacuum allows you to gradually suck the air until you determine enough air has been extracted from the bag.

When vacuum packing soft and moist foodstuffs, keep in mind that you must pay particular attention to what is happening inside the bag.

- Use Gentle vacuum mode when vacuum packing especially delicate foods to ensure the most precise air suction control.
- Use Moist sealing function for stronger seal when vacuum packing very moist foods.

- Place the open end of the bag between the gaskets (see Figure 4), close the lid and lock it by pressing on the edges (Item 7 Figure 1).
- Extract the air by pressing the Pulse button: While the Pulse button is pressed the vacuum pump is running, when you release the button the operation stops. You can achieve specific vacuum pressure in the bag with several consecutive presses. When you estimate that enough air has been extracted (observe what is happening to the foodstuff and when liquid is beginning to seep towards the machine) stop pressing the button.

- Once the desired negative pressure has been achieved, press the Seal button to seal the bag (the Seal light and the pump turn on).
- When the bag is sealed, light Seal turns off.
- Hold the side buttons to unlock the lid.

**Recommendation:** The safest way to vacuum pack almost all sorts of fruits and most vegetables, fresh meats, mushrooms and the like, is to freeze them for a few hours before vacuum packing. This way food (for example strawberries) will retain their shape completely and there will be no risk of liquid seeping into the vacuum channel.

## 2.2.5. VACUUM SEALING STATUS' VACUUM CONTAINERS AND LIDS

A tube with an attachment for vacuum sealing Status vacuum accessories (containers, lids and jug) is included in the set.

- Close the lid and lock it by pressing on the edges (Item 7 Figure 1).
- Connect the aperture of the tube to the attachment located on the left side of the machine (Item 13 Figure 1).
- Place the other side of the attachment around the valve of the chosen vacuum container.
- Hold the Pulse button. Once the preset negative pressure inside the container is achieved, the process ends automatically.

When storing liquids (soups, sauces, and similar), leave a minimum of 1.5 cm between the surface of the liquid and the edge of the container.

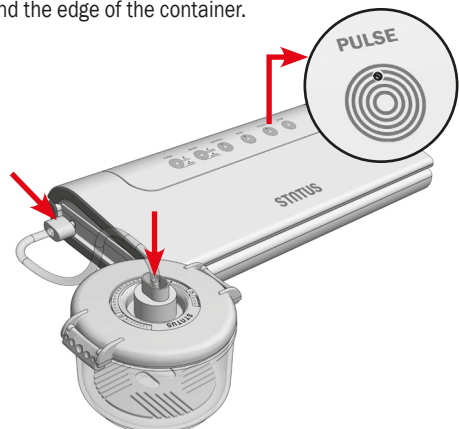


Figure 6: A depiction of vacuum sealing containers.

### 3. VACUUM PACKING DIFFERENT TYPES OF FOOD

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

**Soups, sauces and liquids** should be either pre-frozen before packing in a vacuum bag or vacuum packed in a vacuum container. When vacuum packing in bags, use **Manual** vacuum packing function with **Gentle** vacuum mode to ensure precise control of the process of air suction and **Moist** sealing mode for stronger seal.

**Boiled meat, raw meat and fish:** For the best results we recommend you to pre-freeze meat and fish for 1-2 hours prior vacuum packing to ensure the retention of juices and shape, and to help guarantee a good seal. Use **Manual** vacuum packing function with **Gentle** vacuum mode to ensure precise control of the process of air suction and **Moist** sealing mode for stronger 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 affect its quality.

**Vegetables:** Vegetables should be blanched before freezing. The process of blanching stops the enzyme action and preserves flavour, colour and texture. 1-2 minutes in boiling water is enough for fresh leafy 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 the vacuum packing. Use **Manual** vacuum packing function with **Gentle** vacuum mode to ensure precise control of the process of air suction and **Moist** sealing mode for stronger seal.

We recommend you to store leafy vegetables in vacuum containers with drip trays. This way, spinach and lettuce will stay fresh up to 2 weeks in the refrigerator.

**Herbs:** Herbs containing a high level of essential oils, such as sage, thyme, rosemary or peppermint are not suitable for vacuum packing, only for drying. Basil, tarragon, garden dill, parsley and chives should be frozen. If dried, they lose too much flavour. Use automatic vacuum packing function with preset options **Dry** and **Normal**.

**Mushrooms, raw garlic and raw potatoes:** We strongly recommend the "manual - pulse vacuum packing" function. Refer to books about mushrooms for information about correct preparation (if blanching is needed or not). Clean them using a brush, chop them and then store them in single-use portions. We recommend that you put them in the freezer for half an hour before vacuum packing. Use **Gentle** vacuum mode to ensure precise control of the process of air suction and **Moist** sealing mode for stronger seal. Do not thaw the mushrooms before cooking them. Boil frozen mushrooms in hot salty water or add them directly to sauces or soups.

**Coffee:** If you want to properly vacuum pack coffee or other ground food, 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 will prevent grains from being sucked into the machine. Use automatic vacuum packing function with preset options **Dry** and **Normal**.

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

## 4. BENEFITS OF VACUUM PACKING

### 4.1. WHAT IS VACUUM?

Oxygen provokes chemical changes on the food and as a consequence grease can go rancid, colour of the food changes, mould and bacteria multiply, flavour, vitamins,

aroma and minerals are lost. Vacuum packing dramatically slows down such undesired effects, prolongs the shelf life of food and preserves its quality.

### 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 one-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. You can recognize freezer burn by the white and dun stains on the food.

### 4.3. DEEP FROZEN OR CHILLED

The advantage of storing food deep frozen is in preserving its essence – vitamins, minerals and taste. Besides, at temperatures between  $-30^{\circ}\text{C}$  and  $-40^{\circ}\text{C}$  the texture of raw food changes only to a minimum extent (e.g. meat). Food should be frozen as quickly as possible, because if you freeze it slowly, big ice crystals form on the surface. They overgrow food cells and subsequently damage their structure. When you freeze food quickly, small ice crystals form and they do not damage the food to such an extent. If possible, freeze food at a constant temperature ( $-18^{\circ}\text{C}$  at the most). Some

foods have to be blanched (scalded) in order to avoid unwanted changes during 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 in the vacuum containers can be lost. To ensure better quality of stored fruit, use sugar as additive. This also preserves the aroma and the colours. In the freezer, containers should be kept as close together as possible.

### 4.4. THAWING

Thawing should be a slow (most suitable is thawing in the refrigerator) and natural process. It should not be forced (as thawing in hot water or 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. Microorganisms (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

Sous Vide cooking is a cooking technique where food is cooked 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 fulfil both of these characteristics.

Food for Sous Vide cooking can be seasoned before vacuum packing.

## 4.6. SAILING, CAMPING AND PICNICKING

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

moisture. Vacuum packing prevents mixing of odours and keeps food from perishing due to moisture, which 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 vacuum packing.

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

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

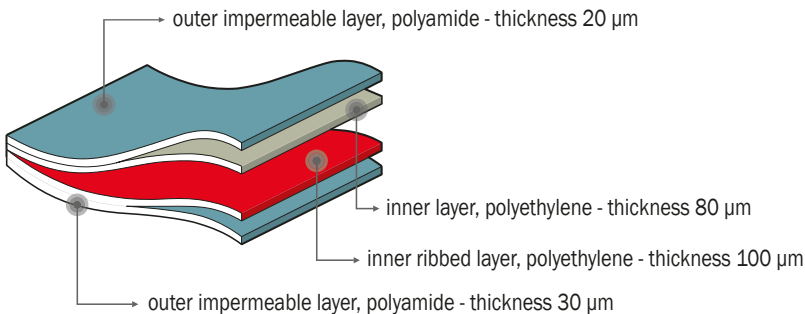
**The combination of materials:** Status' bags are made of Polyamide and Polyethylene each of which has its

function with quality vacuum packing. Polyamide in the outer layer of the foil guarantees impermeability of the oxygen which guarantees quality stored food. Compared to competing brands, Status' bags and foils boast the thickest layer of polyamide (20 or 30  $\mu\text{m}$ ) which makes them the most quality option for storing food.

**The height of the ribbed profile;** Status' bags feature at least 0.2 mm high ribbed layer which ensures a uniform process of sealing throughout all cycles. Thinner bags can be vacuum sealed well during the initial cycles but later even the quality vacuum sealers cannot generate enough negative pressure.

**Status bags and foil rolls are compatible with all brands of vacuum packing machines.**

### BAG STRUCTURE



## VACUUM BAGS AND FOIL ROLL SETS

<b>Foil roll</b>	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, 5-piece set</li> </ul>
<b>Bags for vacuum packing</b>	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, 30-piece set and 100-piece set</li> </ul>
<b>Thickness of the foil</b>	100 µm (smooth, unribbed part) and 130 µm (structured ribbed part of the foil)
<b>Quality of the foil</b>	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. TROUBLESHOOTING

PROBLEM:	WHAT TO DO:
The machine 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 machine that you know works.</li> <li>• Check the power cord for any damage – cracks or splitting.</li> </ul>
The machine cannot be locked.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure you have removed safety plugs as described in paragraph 2.2.</li> </ul>
The machine has sucked in moisture.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stop all operations by pressing Stop. Remove the liquid tray from the vacuum channel. Clean it and dry it. Proceed with the vacuum packing process.</li> </ul>
You pressed the wrong button.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stop all operations by pressing Stop. Start the process from the beginning.</li> </ul>
Air remains in the bag.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure you have placed the entire open end of the bag in the middle of the vacuum channel.</li> <li>• Make sure the bags you are using are at least 100/130 µm thick.</li> <li>• Check if the bag is damaged – splits, perforations or bubbles. Test: Seal the bag and submerge it in water. Bubbles will appear from the damaged parts.</li> <li>• When using foil rolls, make sure the bottom sealing edge is correctly sealed.</li> <li>• Do not cut the foil length-wise to make narrower bags because it disturbs the distribution of the ribbed profile and consequently the air cannot be removed sufficiently.</li> <li>• Make sure the attachment for vacuum sealing containers is not attached to the machine.</li> </ul>
The bags don't hold vacuum.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check if the sealing area of the lid is free from any dirt, grease, or food particles, and that it is firmly in place.</li> <li>• Ensure that the edges of the bag are perfectly clean – 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. Cover sharp edges with a paper towel prior sealing.</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 µm thick and two-ply.</li> <li>• Before sealing, make sure that the edges of the bag are clean and dry.</li> </ul>
The machine seals several bags (up to 5) than it seems it is not working properly anymore.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• We strongly recommend vacuum bags that are at least 100/130 µm thick. There are many different types of vacuum bags available on the market so pay special attention to the quality. Our recommendation is to use original vacuum bags from Status, which are two-ply and 100/130 µm thick.</li> </ul>
The vacuum container doesn't hold the vacuum.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the container lid (especially gaskets) is clean and dry and in the correct position.</li> <li>• Make sure the valve on the lid of the container is clean and dry. If needed, reassemble and clean it.</li> </ul>
Vacuum container cannot be vacuum sealed.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check if the lid of the machine is locked.</li> <li>• Make sure the tube is firmly inserted as shown in Figure 6.</li> </ul>



## 8. 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 manufacturer's instructions.

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

**STATUS d. o. o. Metlika**  
**Ulica Belokranjskega odreda 19,**  
**8330 Metlika, Slovenia**  
**Customer phone: +386 736 91 228**  
**E-mail: info@status.si**

For more information visit our website  
<https://www.status-innovations.eu/>

## 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 properly 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. STATUS HV100 SET**

The set includes:

- 1 HV100 Vacuum Sealer
- 5 Vacuum Bags - 200 mm (W) x 280 mm (L)
- 1 Connector for vacuum packing containers
- 1 Blade for cutting foil
- 1 User Manual

DE

# STATUS HV100

VAKUUMIERER

## BEDIENUNGSANLEITUNG



MODELL: SU-925

# STATUS

innovations

# 1. SICHERHEITSHINWEISE UND ALLGEMEINE GEBRAUCHSANWEISUNG

## 1.1. BETRIEBSBEDINGUNGEN

Die maximale Umgebungstemperatur beträgt bei normalem Gebrauch +40 °C. Die Durchschnittstemperatur innerhalb von 24 Stunden sollte nicht mehr als +35 °C sein. Die Mindesttemperatur der Umgebung sollte nicht weniger als -5 °C betragen. Die

Umgebungsluft sollte sauber sein. Die relative Luftfeuchtigkeit sollte bei einer Höchsttemperatur von +40 °C nicht über 50 % betragen. Bei geringeren Temperaturen kann höhere Luftfeuchtigkeit zugelassen werden (z. B. 90 % bei +20 °C).

## 1.2. SICHERHEITSHINWEISE

- a.) Stellen Sie das Gerät auf einer trockenen und nicht zu heißen Arbeitsfläche auf. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser oder Wärmequellen (z. B. Kochplatte).
- b.) Prüfen Sie das Netzkabel und die Steckdose, bevor Sie das Gerät anschließen. Wenn Sie einen Defekt bemerken, wenden Sie sich bitte an unseren unten genannten Kundenservice.
- c.) Reinigen Sie das Gerät ausschließlich mit einem trockenen oder leicht angefeuchteten Tuch.
- d.) Um eventuelle Verbrennungen vorzubeugen, berühren Sie die Schweißleiste (Nr. 11 Abbildung 1) niemals während das Gerät in Betrieb ist.
- e.) Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Anwendung.
- f.) Um Gefahren zu vermeiden, muss ein beschädigtes Anschlusskabel durch den Hersteller, den Kundendienst bzw. eine autorisierte Fachkraft umgetauscht werden.
- g.) Dieses Gerät kann von Kindern, die älter als 8 Jahre sind, sowie von Personen mit einer geistigen, sensorischen oder körperlichen Behinderung im Allgemeinen nur dann benutzt werden, wenn diese über den sicheren Betrieb unterrichtet worden sind und die möglichen Gefahren verstehen.
- h.) Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- i.) Die Garantie ist in folgenden Fällen aufgehoben:
  - unsachgemäße Reparaturen von unbefugten Personen,
  - nichtbestimmungsgemäße Verwendung,

- Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und der Bedienungsanleitung.

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden als Folge von nicht bestimmungsgemäßer Verwendung bzw. Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung.

---

## 1.3. WARTUNG UND REINIGUNG

- Ziehen Sie vor dem Reinigen den Stecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, trockenen oder leicht angefeuchteten Tuch. Verwenden Sie keine Reinigungsschwämme, raue Tücher, Polier- oder Desinfektionsmittel, da diese die Oberfläche der einzelnen Geräteteile beschädigen können. Das Gerät nicht ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen. Sprühen Sie ein Reinigungsmittel niemals direkt auf oder in das Gerät.
- Trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab, bevor Sie es benutzen.
- Die Schweißleiste ist teflon-

- beschichtet. Reinigen Sie die eventuellen Überreste der Folie mit einem weichen Tuch.
- Reinigen Sie das teflonbeschichtete Band nur, wenn das Gerät vollkommen abgekühlt ist. Verwenden Sie dabei für die Beseitigung von Überresten keine scharfen Gegenstände.
- Wenn die schwarzen Schaumstoffdichtungen mit Fett oder Flüssigkeit verschmutzt sind, reinigen Sie diese in spülmittelhaltigem Wasser und trocknen Sie die Dichtungen sorgfältig, bevor Sie gewechselt werden. Dies erhöht die Lebensdauer der Schaumstoffdichtungen.

---

## 1.4. ZEITINTERVALLE VAKUUMIERVORGANG

Zum richtigen Funktionieren vom Gerät sollten einzelne Vakuumier- und Schweißvorgänge in einem Abstand von mindestens 20 Sekunden ausgeführt werden. Wenn sich die Vorgänge zu schnell folgen, stoppt das Gerät von selbst und alle Lichte blinken. Warten Sie

bis das Gerät abkühlt (Lichte blinken nicht mehr) und dann können Sie mit der Arbeit fortfahren. Ziehen Sie den Stecker während der Abkühlung nicht aus dem Stromnetz.

---

## 1.5. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Der Vakuierer Status HV100 ist eignet sich perfekt dazu, Lebensmittel entweder in Vakuumbuteln oder -Behältern langfristig zu konservieren.

Die größten Vorteile des Vakuumierens:

- Wichtige Vitamine, Minerale, Nährstoffe und der Geschmack bleiben erhalten.

- Die Lebensmittel werden vor Schimmel und Bakterien geschützt.
- Die Lebensmittel bleiben viel länger haltbar.
- Keine unangenehmen Gerüche im Kühlschrank und im Gefrierschrank.

Damit die Lebensmittel noch länger frisch bleiben,

verwenden Sie die Status Vakuumbehälter, -deckel und -krüge, die Sie händisch oder mit einer Vakuumpumpe bedienen können. Diese Produkte können Sie auch mit dem Vakuumierer Status HV100 benutzen, im Set enthalten ist auch ein spezieller Vakuumier-Schlauch.

Mit dem Vakuumieren sparen Sie viel Geld. Sie können preiswert größere Mengen einkaufen und zuhause den Großeinkauf portionsweise verpacken. So können Sie individuelle Portionen über einen längeren Zeitraum absolut luftdicht und frisch im Kühlschrank aufbewahren.

Die Seriennummer des Gerätes finden Sie auf dem technischen Etikett jedes einzelnen Gerätes.

**Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Vakuumierer das erste Mal einsetzen.**

Bei Fragen und Kommentaren stehen wir Ihnen gerne telefonisch oder per E-Mail zur Verfügung.

Für ausführlichere Anweisungen schauen Sie sich das Video der richtigen Benutzung des Vakuumiergerätes auf unseren Internetseite [www.status-innovations.eu/knowledge-base](http://www.status-innovations.eu/knowledge-base).

## 1.6. BESTANDTEILE UND FUNKTIONSTASTEN

Abbildung 1 zeigt die Bestandteile und Funktionstasten des Vakuumierers. Die Nummern werden nachfolgend in der gesamten Bedienungsanleitung in der gleichen Weise wie auf dieser Abbildung verwendet.

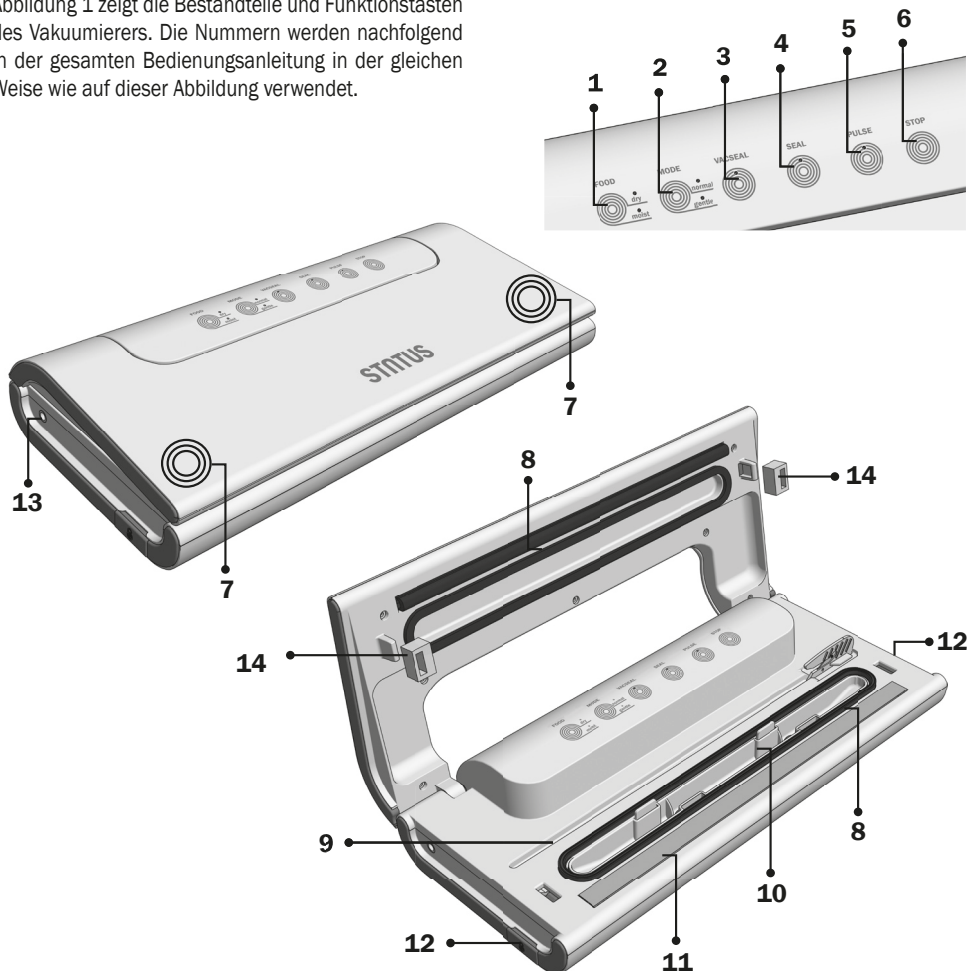


Abbildung 1: STATUS HV100 mit gekennzeichneten Bestandteilen.

FUNKTIONSTASTEN	
1.	<p><b>FOOD (Dry/Moist): Verschweißen (trocken/feucht)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Dry (Trocken)</b> voreingestellt, Licht leuchtet. Es wird zum Vakuumieren von trockenen Lebensmitteln wie Nüssen, Hartkäse, bestimmten Früchten und Gemüse und dergleichen verwendet.</li> <li>• <b>Moist (Feucht)</b> wählen Sie durch Drücken dieser Taste. Verschweißen wird verlängert, der Schweißvorgang ist stärker. Verwenden Sie es nur, wenn Sie feststellen, dass die Schweißnaht nicht von guter Qualität ist. Z. B. in den ersten Zyklen beim Arbeiten in einem kalten Bereich oder in den ersten Zyklen beim Vakuumverpacken von feuchten Lebensmitteln wie Fisch, frischem Fleisch und feuchtem Obst und Gemüse. Wechseln Sie sofort zu Normal, wenn Sie feststellen, dass die Versiegelung zu stark ist (normalerweise nach 3 Zyklen).</li> </ul>
2.	<p><b>MODE (Normal/Gentle): Vakuummodus (normaler/schonend)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Normal (normaler)</b> voreingestellte Anzeige leuchtet. Es wird zum automatischen Vakuumverpacken von festen und trockenen Lebensmitteln wie Nüssen, Hartkäse, bestimmten Obst- und Gemüsesorten usw. verwendet.</li> <li>• <b>Gentle (Schonend)</b> durch Drücken dieser Taste ausgewählt. Es ermöglicht eine genauere Steuerung des Vakuumiervorganges. Es wird im manuellen (Puls-) Betriebsmodus zum Vakuumverpacken von empfindlichen und feuchten Lebensmitteln wie frischem Fisch und Fleisch, Pilzen, Backwaren und dergleichen verwendet.</li> </ul>
3.	<p><b>VACSEAL (automatischer Vakuumiervorgang)</b></p> <p>Legen Sie den Beutel in die Mitte des Vakuumkanals, verriegeln Sie den Deckel, indem Sie auf die untere linke und rechte Ecke des Deckels drücken (Nr. 7 Abbildung 1) und drücken Sie auf Vacseal. Die Maschine vakuumiert den Beutel automatisch mit einem voreingestellten Vakuumdruck ab und verschließt ihn. Wenn die Anzeige erlischt, ist der Vorgang abgeschlossen. Halten Sie die Seitentasten gedrückt, um den Deckel zu entriegeln (Nr. 12 Abbildung 1).</p>
4.	<p><b>SEAL (Verschweißen)</b></p> <p>Verwendet in folgenden zwei Fällen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anfertigung der Vakuumbutel aus Folienrolle</li> <li>• Manueller (Pulse) Vakuumvorgang</li> </ul>
5.	<p><b>PULS (manueller Vakuumiervorgang)</b></p> <p>Verwendet in folgenden zwei Fällen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zum Vakuumverpacken empfindlicher Lebensmittel. Wenn Sie Pulse gedrückt halten, erzeugt die Maschine Vakuum (Vakuumpumpe läuft). Wenn Sie die Taste loslassen, wird der Vorgang gestoppt. Der Vorgang kann wiederholt werden, bis die gewünschte Luftmenge entfernt wurde. Verschließen Sie den Beutel, indem Sie auf Versiegeln drücken.</li> <li>• Zum Vakuumieren von Status Vakuumbehälter, Deckel, Krug und Flaschenverschlüssen mit dem beiliegenden Adapterschlauch. Halten Sie die Taste gedrückt, bis die Pumpe automatisch stoppt.</li> </ul>
6.	<p><b>STOP (Beenden)</b></p> <p>Abbruch eines schon angefangenen Vorgangs.</p>
BESTANDTEILE	
7.	<p><b>Drücken Sie hier, um den Deckel zu verriegeln</b></p> <p>Verschließen Sie den Deckel vor jedem Vorgang, indem Sie auf diese beiden Punkte drücken.</p>
8.	<p><b>Dichtungen</b></p> <p>Dichtungen für die Vakuumverpackung und -verschweißen.</p>
9.	<p><b>Kanal für Folienschneidklinge</b></p> <p>Setzen Sie die Klinge in den Schlitz auf der rechten Seite des Kanals ein. Sie können die Klinge auch im Steckplatz aufbewahren.</p>
10.	<p><b>Vakuumkanal mit herausnehmbarer Flüssigkeitsschale</b></p> <p>Wenn die Flüssigkeit von Lebensmitteln in die Maschine gelangt, wird sie in der Schale aufgefangen. Nach dem Reinigen des Trägers können Sie mit dem Vakuumiervorgang fortfahren.</p>
11.	<p><b>Schweißleiste</b></p> <p>Die Schweißleiste ist mit einer Teflonfolie, die unter keinen Umständen entfernt werden darf, bedeckt.</p>

12.	<b>Tasten zum Entriegeln des Deckels</b> Halten Sie beide Tasten gedrückt, bis Sie hören das die Luft einströmt.
13.	<b>Anschluss für die Vakuumierung in Status Vakuumbehältern</b> Stecken Sie den Schlauch an den Anschluss und verbinden Sie diesen mit dem Vakuumbehälter.
14.	<b>Die Sicherheitsstecker</b>

## 1.7. TECHNISCHE DATEN

Modell SU-925

Abmessungen	Länge: 385 mm; Breite: 171 mm; Höhe: 78 mm
Gewicht	Ca. 1,5 kg
Material	ABS Plastik
Pumpe	single Kolbenpumpe
Vakuum-Druck	Bis zu -750 mbar
Motor	12 V $\overline{\text{---}}$
Pumpenleistung	8 Liter/min
Steuerung	elektronische Sensoren
Maximale Länge der Schweißleiste	280 mm lang
Nennleistung und Nennspannung des Gerätes	130 W, 220-240 V~, 50/60Hz

## 2. GEBRAUCHSANWEISUNG

### 2.1. ALLGEMEINE GEBRAUCHSANWEISUNG

- a.) Prüfen Sie beim Auspacken des Gerätes, ob alle Komponenten im Lieferumfang enthalten sind. We-  
iters überprüfen Sie, ob das Gerät und das entspre-  
chende Zubehör in einwandfreiem Zustand sind.
- b.) Lesen Sie die **Bedienungsanleitung sorgfältig**
- durch, bevor Sie den Vakuumierer das erste Mal einsetzen.
- c.) Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, glatten Arbeitsfläche auf, wo es ausreichend Platz zum Verpacken der Lebensmittel in die Beutel gibt.

### 2.2. VORBEREITUNG DES GERÄTES FÜR DEN GEBRAUCH

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch die Sicherheitsstecker aus dem Deckel. (Abbildung 2) Wir empfehlen Ihnen, diese aufzubewahren und beim Transport der Maschine und während der Lagerung zu verwenden, um die Flexibilität der Dichtungen zu schützen. Schließen Sie den Deckel niemals, während die Maschine nicht benutzt wird.

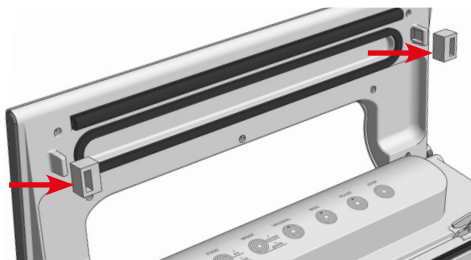


Abbildung 2: Die Sicherheitsstecker.



### 2.2.1. DIE MASCHINE IST BETRIEBSBEREIT, WENN SIE DIESE AN DIE STROMVERSORGUNG ANSCHLIESSEN

Das Gerät ist auf Dry (trocken) Vakuumieren und Normal Verschweißen Programm voreingestellt. Das Programm lässt sich drücken der Tasten ändern. Wenn sie Vakuumbbeutel verwenden, fahren Sie mit Abschnitt 2.2.3 fort.

### 2.2.2. VAKUUMBEUTEL AUS EINER FOLIENROLLE MACHEN: TASTE SEAL

- a.) Bestimmen Sie die entsprechende Folienlänge indem Sie die Länge des Lebensmittels, das sie vakuumverpacken möchten berücksichtigen und noch einige Zentimeter mehr dazugeben.
- b.) Schneiden Sie die Folie mit der beigefügten Klinge zu. Legen Sie eine offene Seite der Folie auf die Schweißleiste bis zum Dichtungstreifen (Abbildung 3) und verriegeln Sie den Deckel durch Drücken der linken und rechten Kante des Deckels (Nr. 7 Abbildung 1).
- c.) Verwenden Sie den voreingestellten Modus Dry (trocken) und drücken Sie Seal. Wenn Sie feststellen, dass das Siegel nicht von guter Qualität ist, wechseln Sie in den Modus Moist (feucht), bis sich die Qualität des Siegels verbessert.
- d.) Während des Schweißvorganges leuchtet die Taste Seal die Pumpe arbeitet dabei weiter.
- e.) Sobald die Leuchte aus ist, halten Sie die Seitentasten gedrückt (Nr. 12 Abbildung 1), um den Deckel zu entriegeln.

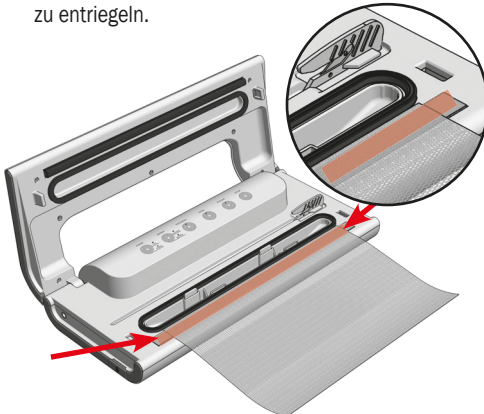


Abbildung 3: Legen Sie den Beutel auf die Schweißleiste bis zum Dichtungstreifen.

### 2.2.3. AUTOMATISCHER VAKUUMVORGANG: TASTE VACSEAL

Vakuuieren von festen Lebensmitteln wie Dörrfleisch, Hartkäse, Nüsse ...

- a.) Legen Sie die Lebensmittel in den Beutel. Der Beutel muss immer etwas länger sein als die Länge der Lebensmittel, die vakuumverpackt werden sollen.
- b.) Positionieren Sie den Beutel zwischen den Dichtungen (Abbildung 4).
- c.) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn, indem Sie auf die linke und rechte Seite des Deckels drücken (Nr. 7 Abbildung 1).
- d.) Der Normalmodus für die automatische Vakuumverpackung von festen und trockenen Lebensmitteln ist voreingestellt (Licht leuchtet). Drücken Sie Vacseal. Während des Vorgangs leuchtet das Licht Vacseal und während des Verschweißens leuchtet das Licht Seal.
- e.) Wenn das Licht Seal erlischt ist der Beutel vakuumversiegelt.
- f.) Halten Sie die Seitentasten gedrückt (Nr. 12 Abbildung 1), um den Deckel zu entriegeln.

**Empfehlung:** Beim vakuumieren von fetthaltigen Wurstwaren (insbesondere Speck) empfehlen wir Ihnen, dass sie den Rand des Beutels nach außen falten, die Lebensmittel in den Beutel legen und diesen danach zurück falten. So werden die Ränder nicht fettig und werden somit auch perfekt vakuumiert und verschweißt.

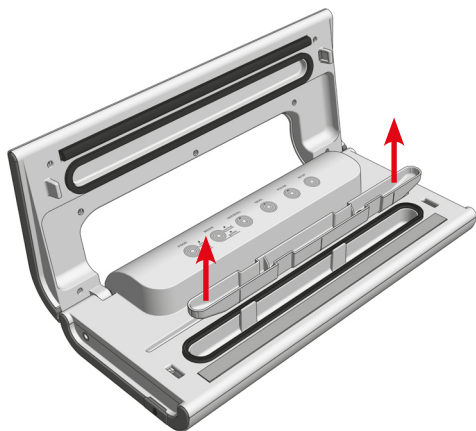


Abbildung 4: Der Beutelrand soll bis zum Positionsmarker in der Mitte der Vakuum-Kammer positioniert werden.

## WIE SOLL ICH VORGEHEN, WENN WÄHREND DES VAKUUMIERENS DIE FLÜSSIGKEIT AUS DEM BEUTEL IN DAS GERÄT EINDRINGT?

Wenn Flüssigkeit aus dem Lebensmittel in das Gerät eindringt, stoppen Sie **SOFORT** den Vakuumvorgang, indem Sie die Taste Stop drücken. Wenn der Vorgang nicht rechtzeitig gestoppt wurde und die Flüssigkeit schon in die Vakuum-Kammer eingedrungen ist. Entfernen Sie die Flüssigkeitsschale und reinigen Sie sie gemäß dem unten beschriebenen Verfahren.

- Entriegeln und öffnen Sie den Deckel. Zwischen den Dichtungen befindet sich ein Behälter, den Sie einfach hochziehen.
- Gießen Sie die Flüssigkeit aus und wischen Sie den gesamten Behälter gut ab.
- Setzen Sie den Behälter zurück und fahren Sie mit dem Vakuumieren fort. Wenn die Flüssigkeit auch in den Kanal des Behälters eingedrungen ist, wischen und trocknen Sie den Kanal ebenfalls.



**Abbildung 5:** Wenn Flüssigkeit in den Behälter eingelangt, ziehen Sie den Behälter einfach hoch, gießen Sie die Flüssigkeit aus und trocknen Sie den Behälter gründlich.

## 2.2.4. MANUELLER VAKUUMVORGANG: TASTE PULSE

Vakuumieren von weichen und feuchten Lebensmitteln wie frisches Fleisch, Fisch, blanchiertes Gemüse, Früchte, Kuchen, Brot, weicher Käse usw.

Mit dem Pulse Vakuum können Sie die Luft punktgenau entfernen, bis Sie feststellen, dass dem Beutel genügend Luft entzogen wurde.

Berücksichtigen Sie dabei, dass Sie beim Vakuumieren von weichen und feuchten Lebensmitteln noch mehr darauf achten sollten, wie der Vakuumvorgang im Beutel verläuft.

- Verwenden Sie den Gentle Vakuummodus beim Vakuumieren besonders empfindlicher Lebensmittel, um ein möglichst genaues Ergebnis zu gewährleisten.
- Verwenden Sie die moist Verschießen für ein besseres Verschweißen, wenn Sie sehr feuchte Lebensmittel vakuumieren.

- Legen Sie das offene Ende der gefüllten Beutel zwischen die Dichtungen, schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie es durch Drücken auf die Ecken des Deckels (Nr. 7 Abbildung 1).

- Drücken Sie die Taste „Pulse“ um den Vakuumvorgang zu starten.

Solange Sie die Taste Pulse gedrückt halten, läuft die Vakuumpumpe. Wenn Sie die Taste loslassen, wird der Vorgang gestoppt. So können Sie, wenn Sie mehrmals auf die Taste Pulse drücken, einen spezifischen Unterdruck im Beutel erzeugen. Sobald Sie sehen, dass genügend Luft abgesaugt wurde, hören Sie mit dem Tastendrücken auf. Dazu müssen Sie genau beobachten, was mit den Lebensmitteln im Beutel passiert und wann die Flüssigkeit anfängt, in Richtung des Vakuumpumpers zu fließen bzw. wann die weichen Lebensmittel im Beutel beschädigt werden könnten.

- Sobald der gewünschte Unterdruck erreicht wird, drücken Sie die Taste Seal, um den Versiegelungsvorgang zu aktivieren (die Seal-Kontrollleuchte schaltet sich ein und die Vakuumpumpe läuft).
- Wenn der Beutel versiegelt ist, schaltet sich die Anzeige aus.
- Halten Sie die Seitentasten gedrückt, um den Deckel zu entriegeln (Nr. 12 Abbildung 1).

**Empfehlung:** Fast alle Sorten von Obst und das meiste Gemüse, frisches Fleisch, Pilze und ähnliches vakuumieren Sie am einfachsten so, dass sie die Lebensmittel zuerst für einige Zeit in den Gefrierschrank stellen und erst danach mit dem Vakuumieren anfangen. So werden die Lebensmittel, beispielsweise die Erdbeeren, ihre Form vollständig erhalten und es besteht kein Risiko, dass die Flüssigkeit in die Vakuum-Kammer eindringt.

## 2.2.5. VAKUUMIEREN VON VAKUUMBEHÄLTERN UND -DECKELN

Im Standard-Set enthalten ist auch der Schlauch mit dem Aufsatz für das Vakuumieren von Status-Zubehörteilen (Behälter, Deckel und Krug).

- Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie es durch Drücken auf die Ecken des Deckels (Nr. 7 Abbildung 1).
- Stecken Sie den Schlauch fest in den Anschluss auf der linken Seite des Gerätes (Nr. 13 Abbildung 1).
- Verbinden Sie den Aufsatz und das Ventil des gewählten Behälters.
- Halten Sie die Taste Pulse. Sobald im Behälter der eingestellte Unterdruck erreicht ist, wird der Vakuumvorgang automatisch gestoppt.

Wenn Sie flüssige Lebensmittel (Suppen, Saucen usw.) vakuumieren möchten, sollte der Behälter nicht ganz befüllt sein. Der Abstand zwischen einer Suppe und dem Deckel sollte mindestens 1,5 cm sein.

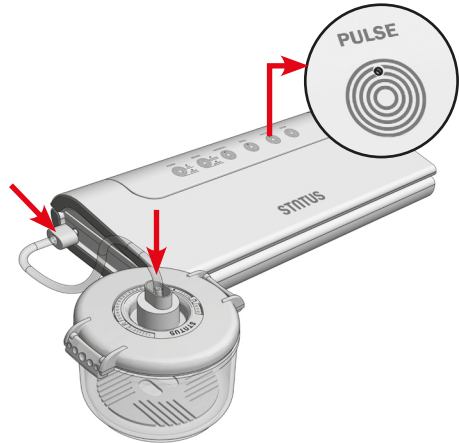


Abbildung 6: Vakuumieren von Vakuumbehältern.

## 3. TIPS & TRICKS FÜR DIE RICHTIGE VAKUUMVERPACKUNG

Die Vakuumverpackung ersetzt nicht das Einfrieren, Aufwärmen oder Konservieren. Vakuumverpackt müssen die Lebensmittel immer noch im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahrt werden. Nur Dörrfleisch, getrocknete Früchte und ähnliches können Sie vakuumverpackt an einem kühlen Ort aufbewahren.

**Suppen, Saucen und Flüssigkeiten:** Wenn Sie diese in einem Beutel vakuumverpacken wollen, sollten Sie sie vorher unbedingt einfrieren. Wir empfehlen Ihnen jedoch, diese Lebensmittel mit Hilfe der Status-Vakuumbehälter zu Vakuumieren.

Verwenden Sie beim Vakuumverpacken in Beuteln den manuellen Vakuumiervorgang mit Gentle (schonend) Vakuummodus, um eine präzise Steuerung des Vakuumvorgangs zu gewährleisten, und Moist (feucht) Schweißmodus für eine stärkere Versiegelung.

**Gekochtes und rohes Fleisch (Schweine- und Rindfleisch, Geflügel) und Fisch:** Um bestmögliche Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir Ihnen, Fleisch und Fisch vor dem Vakuumieren für 1–2 Stunden in den Gefrierschrank zu stellen. So funktioniert das Vakuumieren noch besser und die Lebensmittel bleiben saftig und behalten ihre Form.

Verwenden Sie den manuellen Vakuumiervorgang mit Gentle (schonend) Vakuummodus, um eine präzise Steuerung des Vakuumvorgangs zu gewährleisten, und Moist (feucht) Schweißmodus für eine stärkere Versiegelung.

Wenn das Einfrieren nicht möglich ist, legen Sie ein gefaltetes Papiertuch zwischen das Fleisch und den oberen Teil des Beutels. Passen Sie dabei nur auf, dass Sie das Papiertuch unterhalb des Schweißbereichs einlegen. Die überschüssige Flüssigkeit sammelt sich nun beim Vakuumieren im Papiertuch.

Hinweis: Rindfleisch kann nach dem Vakuumverpacken dunkler erscheinen. Dies bedeutet jedoch nicht, dass es verdorben ist.

**Gemüse:** Gemüse sollte beim Einfrieren vor dem Vakuumieren blanchiert werden. Blanchieren inaktiviert die Enzyme und bewahrt Geschmack, Farbe und Textur. Die optimale Blanchiert hängt von der Gemüseart ab. Eine bis zwei Minuten in kochendem Wasser reichen für frisches Blattgemüse oder Bohnen, 3 bis 4 Minuten für gehackte Zucchini oder Brokkoli und 5 Minuten für Karotten. Tauchen Sie das Gemüse nach dem Blanchieren ins kalte Wasser, um den Vorgang zu stoppen. Trocknen

Sie es anschließend mit einem Papiertuch, bevor Sie es vakuumverpacken. Verwenden Sie den manuellen Vakuumiervorgang mit Gentle (schonend) Vakuummodus, um eine präzise Steuerung des Vakuumvorgangs zu gewährleisten, und Moist (feucht) Schweißmodus für eine stärkere Versiegelung.

Wir empfehlen Ihnen, Blattgemüse in Vakuumbehältern mit Abtropfgitter aufzubewahren. So bleiben Spinat und Salat im gekühlten Zustand bis zu 2 Wochen frisch.

**Kräuter:** Kräuter mit einem hohen Anteil an ätherischen Ölen wie Salbei, Thymian, Rosmarin oder Pfefferminz sind nicht zum Einfrieren, sondern nur zum Trocknen geeignet. Basilikum, Estragon, Dill, Petersilie und Schnittlauch sollten nicht getrocknet, sondern nur eingefroren werden, weil sie ansonsten ihren intensiven Geschmack verlieren.

Verwenden Sie hierzu das **automatischer Vakuumiervorgang** - normaler Vakuummodus und trocken Verschweißen.

**Pilze, roher Knoblauch und rohe Kartoffeln:** Wir empfehlen Ihnen, die Funktion manuelles (pulse) Vakuumverpacken“ zu wählen. Um die Pilze richtig vorzubereiten, schauen Sie das am besten in einem Handbuch für Pilzsammler nach. Reinigen Sie die Pilze mit einer Bürste,

zerkleinern Sie sie in kleine Stücke und lagern Sie diese in kleinen Mengen. Wir empfehlen Ihnen, dass Sie die Pilze vor dem Vakuumpacken für 1-2 Stunden in den Gefrierschrank legen. Verwenden Sie den manuellen Vakuumiervorgang mit Gentle (schonend) Vakuummodus, um eine präzise Steuerung des Vakuumvorgangs zu gewährleisten, und Moist (feucht) Schweißmodus für eine stärkere Versiegelung. Tauen Sie die Pilze vor der Verarbeitung nicht auf, sondern kochen Sie die eingefrorenen Pilze in heißem Salzwasser oder geben Sie diese direkt zu den Saucen dazu.

**Kaffee:** Wenn Sie Kaffee oder andere gemahlene Lebensmittel richtig vakuumieren wollen, legen Sie die originalverpackten Lebensmittel in einen Status-Beutel. Wenn Sie die Originalverpackung nicht haben, verwenden Sie einen anderen Beutel und stecken Sie diesen in einen Status-Beutel. Auf diese Weise können Sie verhindern, dass Bohnen oder gemahlene Lebensmittel in das Gerät eingesaugt werden. Verwenden Sie das Standardprogramm - normaler Vakuummodus und trocken Verschweißen.

**Auftauen von vakuumverpackten Lebensmitteln:** Lebensmittel sollten immer im Kühlschrank aufgetaut werden, um somit die Qualität zu erhalten.

## 4. INTERESSANTE FAKTEN ÜBER DAS VAKUUMVERPACKEN

### 4.1. WAS IST VAKUUM?

Sauerstoff verursacht eine chemische Veränderung der Nahrung. Es kommt zu Qualitätsverlusten, z. B. Ranzigkeit, Farbveränderungen, Bildung von Schimmelpilzen und Bakterien, Verlust von Aromastoffen und Vitami-

nen. Das Vakuumieren hält solche unerwünschten Wirkungen auf, verlängert die Haltbarkeit und bewahrt die Qualität der Lebensmittel.

### 4.2. WAS IST GEFRIERBRAND?

Anzeichen von Gefrierbrand sind ranziges Fleisch, geschmackloses Gemüse und Obst. Es tritt auf, wenn die Verpackung luftdurchlässig ist (z.B. die üblichen 1-lagigen PE-Beutel) und wenn eingefrorene Lebensmittel mit Sauerstoff in Berührung kommen. Infolgedessen verdunstet Wasser aus dem Lebensmittel und die Oberfläche trocknet aus. Sauerstoff dringt durch die porösen Risse und aktiviert so die Oxidation. Als

Konsequenz verliert das Essen sein Aroma und seinen frischen Geschmack. Auch Obst und Gemüse verlieren ihren Geschmack und Vitamine. Bereits nach kurzer Zeit wird das Fleisch ranzig. Da das Fleisch viel Flüssigkeit enthält, kann man da den Gefrierbrand besonders gut erkennen, und zwar durch die weißen und graubraunen Flecken.

---

## 4.3. TIEFGEFROREN ODER GEKÜHLT

Der Vorteil bei tiefgefrorenen Lebensmitteln ist, dass die Vitamine, Mineralien und Geschmack erhalten bleiben. Außerdem ändert sich bei Temperaturen zwischen -30 °C und -40 °C die Textur von Rohkost nur minimal (z. B. Fleisch). Die Lebensmittel sollten Sie so schnell wie möglich einfrieren.

Grund: Wenn die Lebensmittel langsam eingefroren werden, bilden sich große Eiskristalle an der Oberfläche. Diese verdrängen die Nahrungszellen und beschädigen ihre Struktur. Wenn Sie Lebensmittel schnell einfrieren, bilden sich kleinere Eiskristalle, die die Struktur der Lebensmittel minimal verändern. Wenn möglich, frieren Sie die Lebensmittel immer bei einer konstanten Tem-

peratur (maximal -18 °C) ein. Verwenden Sie zum Einfrieren nur Lebensmittel von höchster Qualität. Einige Lebensmittel müssen blanchiert werden, um ungewollte Veränderungen beim Einfrieren oder Tiefkühlen zu vermeiden (z. B. Enzymaktivierung). Die blanchierten oder auf andere Weise wärmebehandelten Lebensmittel müssen vor dem Einfrieren gekühlt werden. Beim Einfrieren der Früchte verwenden Sie Zucker als Zusatz, damit die Aromastoffe und Farben länger haltbar bleiben. Im Gefrierschrank sollten Sie die Lebensmittel so nah wie möglich aneinanderstellen und den Rest im Kühlschrank aufbewahren.

---

## 4.4. AUFTAUEN

Beim Auftauen sollte man sich Zeit nehmen. Die Lebensmittel sollten langsam, am besten im Kühlschrank auftauen und nicht versuchen, den Prozess zu beschleunigen, indem man die Beutel in heißes Wasser eintaucht oder in der Mikrowelle auftaut. Sobald die Lebensmittel aufgetaut sind, sollten diese nicht erneut eingefroren werden. Bei erneutem Auftauen entste-

hen hohe Qualitätsverluste und Lebensmittel können schneller verderben. Lebensmittel verlieren den Geschmack, die Farbe und das Aroma. Mikroorganismen (Bakterien, Schimmelpilze) vermehren sich viel schneller. Auch durch das erneute einfrieren können diese Prozesse nicht aufgehalten werden.

---

## 4.5. SOUS-VIDE-GAREN

Sous-Vide-Garen ist ein neuer Kochtrend, bei dem die Speisen in vakuumverpackten Plastikbeuteln in ein Wasserbad getaucht werden. Mit der Sous-Vide-Methode erzielen Sie beim Kochen perfekte Ergebnisse, denn die Lebensmittel behalten ihren vollen Geschmack, Farbe und Struktur.

Benutzen Sie dafür nur die hochwertigen Status-Beutel. Diese müssen vor allem zwei Kriterien erfüllen:

aus luftdichtem Polyamid (PA) und lebensmittelechtem Polyethylen (PE) bestehen, sowie die optimale Folienstärke haben.

Die Lebensmittel für das Sous-Vide-Garen können auch schon vor dem Einfrieren zubereitet werden, indem Sie zum Beispiel die Gewürze und Kräuter schon mit dem Fleisch in den Vakuumbeutel geben.

---

## 4.6. SEGELN, CAMPING UND PICKNICKEN

Die Vakuumverpackung eignet sich auch perfekt für ein Picknick, Segeln oder Camping. Lebensmittel, Zubehör und Dokumente bleiben so trocken und geschützt. Auch Batterien, Mobiltelefone und Kameras können vakuumverpackt werden, damit sie nicht nass werden.

Durch die Schutzbarriere des Vakuumbeutels wird eine Geruchs- und Geschmacksübertragung vermieden, was vor allem beim Aufbewahren in kleinen Räumen umso wichtiger ist.

## 5. WARUM SOLLTEN SIE AUSGERECHNET UNSERE STATUS-BEUTEL KAUFEN?

Status-Vakuumbbeutel sind luftundurchlässig, doppel-schichtig, lebensmittelecht, geschmacks- und geruchsneutral, wiederverwendbar, BPA-frei und zum Sous-Vide-Garen geeignet. Die darin aufbewahrten Lebensmittel behalten auch ein halbes Jahr nach der Vakumierung ihre Struktur.

Die Qualität eines Beutels und einer Folienrolle wird durch die Stärke des Beutels, die Kombination der Materialien und die Höhe des Rippenprofils bestimmt.

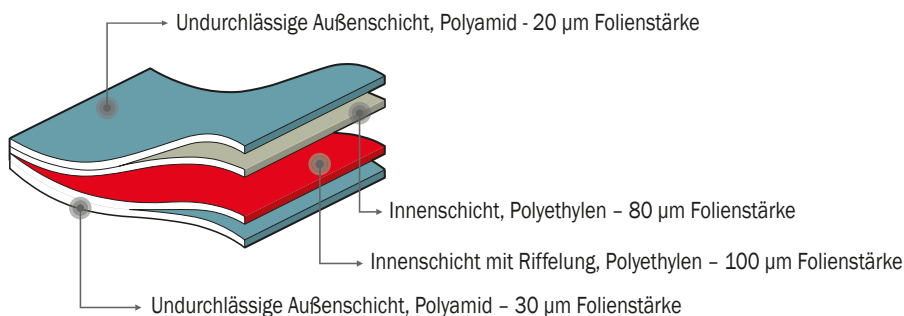
**Die Folienstärke:** Der Status-Beutel besteht aus einer glatten Seite mit einer Dicke von 100  $\mu\text{m}$  und aus der geriffelten Seite mit einer Dicke von 130  $\mu\text{m}$ . Das speziell strukturierte Kreuzmuster der Beutel macht es möglich, dass die Luft viel effektiver aus dem Beutel verdrängt wird.

**Die Kombination der Materialien:** Alle Status-Beutel bestehen aus Polyamid (PA) und Polyethylen (PE), die beide ihre eigene Funktion beim vakuumieren haben. Das Polyamid in der Außenhülle beeinflusst die Undurchlässigkeit von Sauerstoff und somit die Qualität vom aufbewahrten Essen. Im Vergleich zu konkurrierenden Marken haben die Beutel und Folien von Status die dickste Polyamid-Schicht (20 oder 30  $\mu\text{m}$ ), was die hohe Qualität der aufbewahrten Lebensmittel gewährleistet.

**Die Höhe des Rippenprofils:** Die Status-Beutel haben eine mindestens 0,2 mm hohe gerippte Schicht, die es ermöglicht, dass alle Beutel gleichmäßig vakuumversiegelt werden. Bei dünneren Beuteln kann es passieren, dass der Vakuumierer während der ersten paar Zyklen gut vakuumversiegelt, später aber selbst die Profi-Vakuumierer nicht genug Unterdruck erzeugen können und damit die Beutel nicht versiegelt werden.

**Status Vakuum-Beutel und Folienrollen eignen sich für alle handelsübliche Vakuumierer.**

### STRUKTUR DES BEUTELS



## VAKKUUMFOLLIENROLLEN UND BEUTEL

<b>Folienrolle</b>	4-lagige Folie (PA/PE) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Länge 3000 mm x Breite 200 mm, 4-teiliges Set</li> <li>• Länge 3000 mm x Breite 280 mm, 3-teiliges Set</li> <li>• Länge 3000 mm x Breite 120 mm (für Salamiwurst), 5-teiliges Set</li> </ul>
<b>Beutel</b>	4-lagige Folie (PA/PE) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Länge 280 mm x Breite 200 mm, 40-teiliges und 100-teiliges Set</li> <li>• Länge 360 mm x Breite 280 mm, 25-teiliges und 100-teiliges Set</li> <li>• Länge 550 mm x Breite 120 mm (für Salamiwurst), 30-teiliges und 100-teiliges Set</li> </ul>
<b>Folienstärke</b>	100 µm (glatt, ohne Riffelung) / 130 µm (strukturiert, mit Riffelung)
<b>Folienqualität</b>	luftundurchlässig, doppelschichtig, lebensmittelecht, geschmacks- und geruchsneutral, wiederverwendbar, mikrowellen- und kochbeuteltauglich

# 6. VERGLEICHSTABELLEN FÜR DIE LAGERUNG VON LEBENSMITTELN

Nach Angaben der Status-Entwicklungsabteilung.

## 6.1. LEBENSMITTEL BEI LAGERUNG IM KÜHLSCHRANK

Art von Lebensmitteln	Nicht vakuumiert	Vakuumiert in Vakuumbehältern
Gekochte Lebensmittel	2 Tage	10 Tage
Frisches Fleisch	2 Tage	6 Tage
Frisches Geflügel	2 Tage	6 Tage
Gekochtes Fleisch	4-5 Tage	8-10 Tage
Frischer Fisch	2 Tage	4-5 Tage
Aufschnitt	3 Tage	6-8 Tage
Geräucherte Wurstwaren	90 Tage	365 Tage
Hartkäse	10-12 Tage	25-35 Tage
Weichkäse	5-7 Tage	13-15 Tage
Frisches Gemüse	5 Tage	18-20 Tage
Frische Kräuter	2-3 Tage	7-14 Tage
Gewaschener Salat	3 Tage	6-8 Tage
Frisches Obst	3-7 Tage	8-20 Tage
Süßspeisen	5 Tage	10-15 Tage

Hinweis: Kühlen Sie die Lebensmittel entsprechend vor dem Vakuumieren.

## 6.2. LEBENSMITTEL BEI LAGERUNG IM SCHRANK/REGAL BEI ZIMMERTEMPERATUR

Art von Lebensmitteln	Nicht vakuumiert	Vakuumiert in Vakuumbehältern
Brot/Brötchen	2-3 Tage	7-8 Tage
Gebäck/Kekse	120 Tage	300 Tage
Getrocknete Lebensmittel	10-30 Tage	30-90 Tage
Roher Reis/Teigwaren	180 Tage	365 Tage
Kaffee/Tee	30-60 Tage	365 Tage
Wein	2-3 Tage	20-25 Tage
Alkoholfreie Getränke (geschlossen)	7-10 Tage	20-25 Tage
Alkoholfreie Getränke (im Vakuumkrug)	2-3 Tage	7-10 Tage
Backware	2-3 Tage	7-10 Tage
Nüsse	30-60 Tage	120-180 Tage
Kracker/Chips	5-10 Tage	20-30 Tage

## 6.3. LEBENSMITTEL BEI LAGERUNG IM TIEFKÜHLSCHRANK

Art von Lebensmitteln	Nicht vakuumiert	Vakuumiert in Vakuumbeuteln
Frisches Fleisch	6 Monate	18 Monate
Hackfleisch	4 Monate	12 Monate
Geflügel	6 Monate	18 Monate
Fisch	6 Monate	18 Monate
Frisches Gemüse	8 Monate	24 Monate
Pilze	8 Monate	24 Monate
Kräuter	3-4 Monate	8-12 Monate
Obst	6-10 Monate	18-30 Monate
Aufschnitt	2 Monate	4-6 Monate
Backwaren	6-12 Monate	18 Monate
Kaffeebohnen	6-9 Monate	18-27 Monate
Gemahlener Kaffee	6 Monate	12-34 Monate
Brot/Brötchen	6-12 Monate	18-36 Monate

Die Vergleichstabellen zeigen nur die ungefähre Haltbarkeitsdauer, da diese von der Frische und der Verarbeitungsart der Lebensmittel abhängt. Es wurde die Lagerung der Lebensmittel bei +3 °C/+5 °C im Kühlschrank und -18 °C im Tiefkühlschrank berücksichtigt.



## 7. STÖRUNGSURSACHEN UND –BEHEBUNG

FEHLER:	BEHEBUNG:
Wenn ich eine Taste drücke, funktioniert der Vakuumierer nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie, ob der Netzstecker eingesteckt ist.</li> <li>• Überprüfen Sie das Netzkabel auf Schäden.</li> <li>• Überprüfen Sie die Netzspannung mit Stromprüfgerät oder schließen Sie ein anderes Elektrogerät in dieselbe Steckdose an.</li> </ul>
Die Maschine kann nicht verriegelt werden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie sicher, dass Sie die Sicherheitsstecker wie in Abschnitt 2.2 beschrieben entfernt haben.</li> </ul>
Die Maschine hat Feuchtigkeit angesaugt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stoppen Sie alle Vorgänge durch Drücken der Stoptaste. Nehmen Sie die Flüssigkeitsschale aus dem Vakuumkanal und reinigen Sie diese. Fahren Sie mit der Vakuumverpackung fort.</li> </ul>
Ich habe die falsche Taste gedrückt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücken Sie die Stop Taste, um alle Vorgänge zu stoppen. Starten Sie das Vakuumieren wieder von Anfang an.</li> </ul>
Im Beutel befindet sich noch Luft.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie sicher, dass das gesamte offene Ende des Beutels bis zum Positionsmarker in der Mitte der Vakuum-Kammer platziert ist.</li> <li>• Verwenden Sie Vakuumbbeutel mit einer Dicke von mindestens 100/130 µm.</li> <li>• Überprüfen Sie den Beutel auf Beschädigungen – Risse, Perforationen usw. Test: Beutel verschweißen und im Wasser eintauchen lassen. Das Auftauchen von Luftblasen ist ein Zeichen dafür, dass der Beutel undicht ist.</li> <li>• Wenn Sie den Beutel aus einer Folienrolle selbst angefertigt haben, überprüfen Sie, ob die erste Schweißnaht korrekt ausgeführt wurde.</li> <li>• Schneiden Sie die Folie nicht in Längsrichtung ab, um schmalere Beutel herzustellen, da dies die Verteilung des Rippenprofils stört und folglich die Luft nicht ausreichend entfernt werden kann.</li> <li>• Stellen Sie sicher, dass der Aufsatz für Vakuumierbehälter nicht an dem Gerät befestigt ist.</li> </ul>
Der Beutel hält das Vakuum nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie, ob die Dichtungen am Deckel festsitzen und frei von Schmutz, Fett oder Speiseresten sind.</li> <li>• Stellen Sie sicher, dass es keine Falten, Krümel, Fett oder Flüssigkeiten auf den Rändern des Beutels gibt. Öffnen Sie den Beutel, reinigen Sie den oberen Teil und verschweißen Sie den Beutel erneut.</li> <li>• Kontrollieren Sie den gesamten Beutel. Umwickeln Sie scharfe Kanten des Inhalts (z. B. Fleischknochen) vor dem Verschweißen mit Papierservietten.</li> </ul>
Der Beutel schmilzt bzw. wird nicht vollständig verschweißt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie die Folienstärke. Wir empfehlen Ihnen, dass sie Beutel mit einer Dicke von mindestens 100 µm (glatte Seite ohne Riffelung) und 130 µm (strukturierte Seite mit Riffelung) verwenden bzw. dass die geriffelte Folie mindestens 0,2 mm dick ist.</li> <li>• Stellen Sie vor dem Verschließen sicher, dass die Kanten des Beutels sauber und trocken sind.</li> </ul>
Der Vakuumierer versiegelte mehrere Beutel (bis zu 5 Stück) und es scheint, dass es nicht mehr funktioniert.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wir empfehlen Ihnen, dass Sie Beutel mit einer Dicke von mindestens 100/130 µm verwenden. Die Auswahl an verschiedenen Vakuumbeuteln ist groß, achten Sie jedoch immer auf die richtige Qualität. Wenn sie die Folienstärke der Beutel nicht feststellen können, verwenden Sie die Originalbeutel und -folienrollen von Status. Wir empfehlen Ihnen, dass sie Beutel mit einer Dicke von mindestens 100 µm (glatte Seite ohne Riffelung) und 130 µm (strukturierte Seite mit Riffelung) verwenden bzw. dass die geriffelte Folie mindestens 0,2 mm dick.</li> </ul>

FEHLER:	BEHEBUNG:
Im Behälter wird kein Vakuum erzeugt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie die Positionierung und die Dichtung des Behälters.</li> <li>• Stellen Sie sicher, dass das Behälterventil sauber und trocken ist. Falls notwendig, legen sie das Ventilauseinander, reinigen sie es gründlich und setzen sie es wieder ein.</li> </ul>
Ich kann nicht den Behälter vakuumieren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie, ob der Deckel der Maschine verriegelt ist.</li> <li>• Stellen Sie sicher, dass das Rohr fest eingeführt ist (Abbildung 6).</li> </ul>

## 8. GARANTIE

Für den Vakuuierer HV100 übernehmen wir beginnend vom Kaufdatum **2 Jahre Garantie**.

Der Garantieanspruch gilt ab dem Kaufdatum. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch Nichtbeachtung der Hinweise bzgl. der Benutzung, Wartung und Reinigung in der Betriebsanleitung bzw. durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind.

Zur Geltendmachung des Garantieanspruches ist immer ein Originalkaufbeleg vorzulegen, darum bewahren Sie diesen gut auf.

Sollten Sie weitere Fragen zur Gerätebedienung, Service oder Gewährleistung haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

**Status Büro Deutschland**  
**Im Großen Feld 58**  
**46459 Hünxe**  
**Germany**  
**Tel.: +49 (0)2064 - 6701158**  
**Mail: info@status-innovations.com**

Weitere Informationen finden Sie auf der Website  
<https://www.status-innovations.eu/>

## 9. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

a.) Richtlinie über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt:

LVD RICHTLINIE 2014/35/EU DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

b.) Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit:

EMC RICHTLINIE 2014/30/EU DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

Die CE-Konformitätserklärung garantiert, dass das Gerät sicher ist, geprüft und getestet wurde, und dass es allen geltenden Normen, Richtlinien und Vorschriften entspricht.

Die CE-Konformitätserklärung für die CE-Kennzeichnung befindet sich beim Verkäufer und kann auf Anfrage des Kunden bereitgestellt werden.



## 10. INFORMATION ZUR RICHTIGEN ENTSORGUNG DES GERÄTES GEMÄSS DER EG-RICHTLINIE WEEE 2002/96/

Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Lebensdauer gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften.

Wenn das Gerät oder Teile des Gerätes nicht mehr gebrauchsfähig sind, müssen diese gemäß den geltenden Vorschriften im Industrieabfalldepot entsorgt werden:

- Richtlinie 2012/19/EU des Europäischen Parlaments und des Rates über Elektro- und Elektronik-Altgeräte
- Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten



Das Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass das Gerät am Ende der Lebensdauer getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss. Nutzen Sie zur Entsorgung die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und ele-

ktronischer Altgeräte. Sie können das Altgeräte auch einem Entsorgungsdienstleister für Elektro- und Elektronik-Altgeräte geben.

Die ordnungsgemäße, getrennte Entsorgung elektrischer und elektronischer Produkte dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf die Gesundheit der Menschen, die sich aus einer unsachgemäßen Entsorgung der Altgeräte ergeben können. Außerdem ermöglicht es die Wiederverwendung von Stoffen, aus denen die Produkte hergestellt wurden, und spart so Energie und Rohstoffe.

Um weitere Informationen über die Sammlung, Verteilung, Wiederverwertung und Recycling dieses Produkts zu erhalten, wenden Sie sich an Ihren Entsorgungsdienstleister für Elektro- und Elektronik-Altgeräte oder an den Hersteller.

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten viele schädliche Stoffe, deswegen dürfen nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern müssen getrennt gesammelt und für das Recycling entsprechend vorbereitet bzw. weiterverarbeitet werden.

Das Herstellungsdatum Ihres Vakuumierers HV100 ist auf der Garantiekarte angeführt, die Sie beim Kauf erhalten haben.

## 11. STATUS HV100 SET

Standard-Set, bestehend aus:

- Status HV100 Vakuumierer
- 5 Vakuum-Beutel, Breite: 200 x Länge: 280 mm
- 1 Anschluss für die Vakuumverpackung in Behältern
- 1 Klinge zum Schneiden der Folie
- 1 Bedienungsanleitung

