

CZ

SK

STATUS HV100

VAKUOVÁ SVÁŘEČKA FÓLIÍ
VÁKUOVACÍ PŘÍSTROJ

NÁVOD K OBSLUZE
NÁVOD NA OBSLUHU



MODEL: SU-925

STATUS

innovations

STATUS HV100

VAKUOVÁ SVÁŘEČKA FÓLIÍ

NÁVOD K OBSLUZE



MODEL: SU-925

STATUS
innovations

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A ÚVOD

1.1. PROVOZNÍ PODMÍNKY

Maximální okolní teplota při běžném používání je +40 °C; průměr teplot za 24 hodin by neměl přesáhnout +35 °C. Minimální přípustná teplota okolí je 5 °C.

Okolní vzduch by měl být čistý; relativní vlhkost by neměla přesáhnout 50 % při maximální teplotě +40 °C. Vyšší relativní vlhkost je přípustná při nižší teplotě okolí (např. 90 % při +20 °C).

1.2. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- a.) Pracovní plocha musí být suchá, normální teploty (ne horká) a bez překážek.
 - b.) Před připojením spotřebiče k elektrické zásuvce zkontrolujte napájecí kabel, zástrčky a zásuvku. Pokud zaznamenáte jakoukoli závadu, kontaktujte naši servisní službu uvedenou níže.
 - c.) Zařízení by se mělo čistit pouze suchou nebo mírně navlhčenou utěrkou.
 - d.) Při používání spotřebiče se nikdy nedotýkejte těsnicího proužku (položka 11 na obrázku 1) – může být horký.
 - e.) Spotřebič používejte pouze pro účely popsané v návodu k obsluze.
 - f.) Pokud je napájecí kabel poškozený, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.
 - g.) Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pouze pokud jsou pod dohledem nebo jsou poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumějí souvisejícím nebezpečím.
 - h.) Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
 - i.) Záruka je neplatná, pokud:
 - Se se spotřebičem manipulovalo.
 - Byl spotřebič používán pro neplánované účely.
 - Nebyly respektovány a dodržovány bezpečnostní předpisy a pokyny v návodu k obsluze.
- Výrobce neodpovídá za žádné škody, které mohou vzniknout v důsledku nedodržení návodu k obsluze nebo nesprávného používání spotřebiče.

1.3. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

- a.) Odpojte spotřebič.
- b.) K čištění spotřebiče použijte měkkou vlhkou utěrku. Nepoužívejte nic, co by mohlo poškrábat nebo poškodit povrch. Spotřebič nikdy neponořujte do vody ani jej neumísťujte pod tekoucí vodu. Nikdy nestříkejte čisticí prostředek přímo na nebo do spotřebiče.
- c.) Před použitím spotřebiče se ujistěte, zda je zcela suchý
- d.) Těsnicí proužek je pokryt teflonem. Pomocí měkké utěrky odstraňte případné zbytky plastů.
- e.) Těsnicí proužek můžete čistit až po vychladnutí spotřebiče. Nikdy se nepokoušejte čistit těsnicí proužek ostrým předmětem.
- f.) Pokud se černá pěnová těsnění kontaminují mastnotou nebo tekutinou, omyjte je v mýdlové vodě. Před vrácením na místo je opláchněte a osušte. Tím se zvýší životnost pěnových těsnění.

1.4. ČASOVÉ INTERVALY

Pro správnou funkci spotřebiče by měly být mezi jednotlivými cykly zatavování nebo vakuového balení minimálně 20-sekundové časové intervaly. Když cykly následují po sobě velmi rychle, spotřebič se automaticky zastaví a všechny indikátory začnou blikat. Počkejte, až

spotřebič vychladne (indikátory přestanou blikat), a pak můžete pokračovat v používání spotřebiče jako obvykle. Dokud spotřebič chladne, neodpojujte jej.

1.5. VŠEOBECNÉ INFORMACE

Status HV100 je určen k dlouhodobému skladování potravin ve vakuu vakuovým balením potravin do vakuových sáčků nebo vakuových nádob.

Nejvýznamnější výhody vakuového skladování:

- Zachovává vitamíny, minerály, živiny a aroma potravin.
- Chrání potraviny před šířením plísní a bakterií.
- Prodlužuje trvanlivost potravin.
- Zabráňuje míchání nepříjemných pachů v chladničce a mrazničce.

Čerstvost a trvanlivost potravin můžete prodloužit i použitím vakuových nádob Status, víček a konvice, které lze vakuově uzavřít ruční nebo elektrickou vakuovou pumpou. Všechny tyto produkty lze pomocí tohoto spotřebiče vakuově uzavřít pomocí dodávaného nástavce pro tento typ vakuového balení.

Musíme také zmínit, že vám pomáhá ušetřit peníze, protože můžete nakupovat ve velkém, přebalovat na menší porce a poté vakuově zabalit.

Sériové číslo se nachází na typovém štítku každého jednotlivého spotřebiče.

Před prvním použitím si pozorně přečtěte návod k obsluze a postupujte podle pokynů.

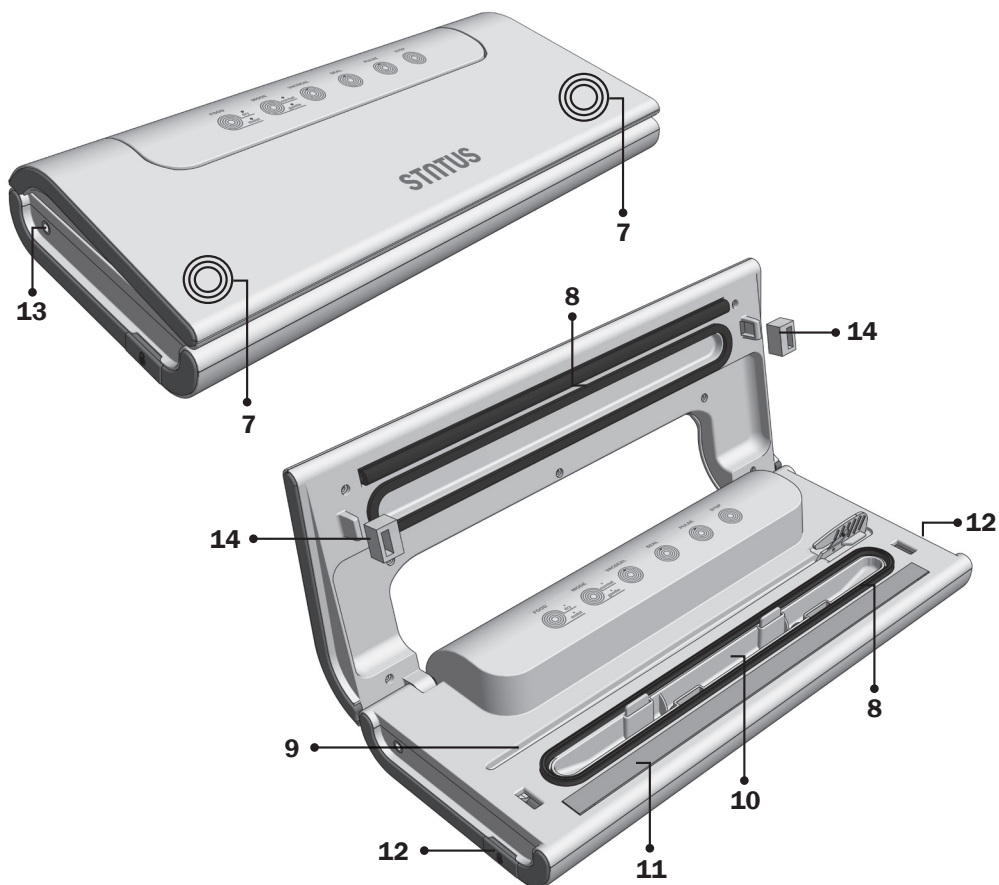
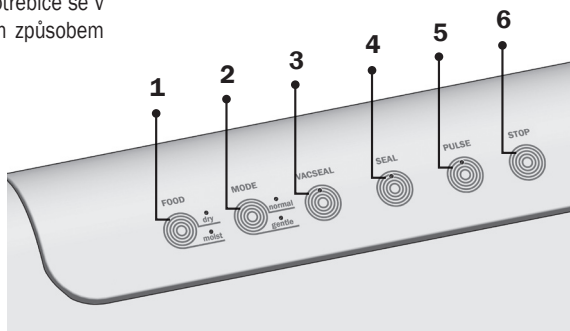
Kontaktujte nás, pokud máte další dotazy, názory nebo připomínky.

Pro konkrétnější video pokyny navštivte naši webovou stránku <https://www.status-innovations.eu/knowledge-base/>.

Online verzi tohoto návodu k obsluze naleznete na <https://www.status-innovations.eu/knowledge-base/user-manuals/>.

1.6. KOMPONENTY A FUNKČNÍ TLAČÍTKA

Obrázek 1 znázorňuje komponenty vakuového balicího přístroje. Čísla ve vysvětlení obsluhy spotřebiče se v tomto návodu k obsluze používají stejným způsobem jako na obrázku 1.



Obrázek 1: STATUS HV100 – komponenty jsou označeny čísly.

ŠTÍTEK	
1.	<p>FOOD (dry/moist): Režim těsnění (suché/vlhké)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dry (suché) (přednastavený, indikátor svítí). Používá se k uzavírání suchých potravin, jako jsou ořechy, tvrdé sýry, tvrdý chléb, některé druhy ovoce a zeleniny a podobně. • Moist (vlhké) (zvolte stisknutím tohoto tlačítka). Proces utěsnění se prodlužuje, těsnění je pevnější. Použijte jej jen tehdy, pokud si všimnete, že těsnění není kvalitní. Např. v prvních cyklech při práci v chladném prostředí nebo v prvních cyklech při vakuovém balení vlhkých potravin, jako jsou ryby, čerstvé maso a vlhké ovoce a zelenina. Když si všimnete, že těsnění je velmi silné (obvykle po 3 cyklech), okamžitě přepněte na možnost Dry (suché).
2.	<p>MODE (normal/gentle): Režim vakuování (normální/jemný)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normal (normální) (přednastavený, indikátor svítí). Používá se pro automatické vakuové balení pevných a suchých potravin, jako jsou ořechy, tvrdé sýry, některé druhy ovoce a zeleniny a podobně. • Gentle (jemný) (zvolte jej stisknutím tohoto tlačítka). Umožňuje přesnější ovládání sání vzduchu. Používá se v manuálním (pulzním) provozním režimu pro vakuové balení jemných a vlhkých potravin, jako jsou čerstvé ryby a maso, houby, pečivo a podobně.
3.	<p>VACSEAL (proces automatického vakuového balení)</p> <p>Umístěte sáček do středu vakuového kanálku, uzamkněte víko stisknutím levého spodního a pravého rohu víka (položka 7 na obrázku 1) a stiskněte tlačítko VACSEAL. Přístroj automaticky odsává a utěsňuje sáček při přednastaveném vakuovém tlaku. Když indikátor SEAL zhasne, proces je ukončen. Stisknutím a podržením bočních tlačítek odemknete víko (položka 12 na obrázku 1).</p>
4.	<p>SEAL (varjenje)</p> <p>Použijte v následujících situacích:</p> <ul style="list-style-type: none"> • V procesu přeměny fóliových rolí na sáčky. • Při manuálním (pulzním) vakuovém balení.
5.	<p>PULSE (proces manuálního vakuového balení)</p> <p>Použijte v následujících situacích:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pro vakuové balení citlivých potravin. Když podržíte tlačítko PULSE, přístroj vytváří vakuum (vakuová pumpa běží), po uvolnění tlačítka se provoz zastaví. Proces lze opakovat, dokud se neodstraní požadované množství vzduchu. Utěsňte sáček stisknutím tlačítka SEAL. • Pro vakuové těsnění vakuových nádob, víček, džbánů a zátky Status s příloženým nastavcem. Podržte tlačítko, dokud se čerpadlo automaticky nezastaví.
6.	<p>STOP</p> <p>Používá se ke zrušení jakékoli operace.</p>
KOMPONENTY	
7.	<p>Zde stiskněte pro uzamčení víka</p> <p>Před každou operací uzamkněte víko stisknutím těchto dvou bodů.</p>
8.	<p>Těsnění</p> <p>Těsnění pro vakuové balení a těsnění pro utěsnění.</p>
9.	<p>Kanálek pro čepel pro řezání fólie</p> <p>Vložte čepel do otvoru na pravé straně kanálku. Můžete ji také uložit do otvoru</p>
10.	<p>Vakuový kanálek s odnímatelným zásobníkem na tekutiny</p> <p>Pokud se tekutina z potravin dostane do přístroje, zachytí se v zásobníku. Po vyčištění zásobníku můžete pokračovat ve vakuovém balení.</p>
11.	<p>Těsnící proužek</p> <p>Je potažen teflonovou fólií, která se neodstraňuje.</p>
12.	<p>Tlačítka pro odemknutí víka</p> <p>Podržte obě tlačítka, dokud neuslyšíte proudění vzduchu.</p>
13.	<p>Otvor pro připevnění hadičky pro vakuové těsnění vakuového příslušenství Status</p> <p>Vložte přípojku trubky do otvoru. Umístěte druhý konec trubky kolem ventilu na víku nádoby.</p>
14.	<p>Bezpečnostní zátky</p>

1.7. TECHNICKÉ INFORMACE

Model SU-925

Rozměry	šířka: 385 mm, hloubka: 171 mm, výška: 78 mm
Hmotnost	1,5 kg
Materiál	ABS plast
Pumpa	pumpa s jedním pístem
Vakuový tlak	až -750 mbar
Elektrický motorek	12 V $\overline{\text{---}}$
Objem pumpy	8 litrů/min
Ovládací prvky	elektronické, dotykové
Max. délka těsnící plochy	280 mm
Jmenovitý výkon a napětí přístroje	130 W, 220-240 V~, 50/60Hz

2. POUŽITÍ

2.1. VŠEOBECNÉ POKYNY

- a.) Při vyjímání přístroje z obalu se ujistěte, zda obsahuje všechny komponenty a zda jsou přístroj a jeho příslušenství v původním stavu.
- b.) Je nezbytné, abyste si před prvním použitím

přečetli návod k obsluze.

- c.) Umístěte přístroj na rovný hladký povrch s dostatečným prostorem pro vkládání potravin do sáčků.

2.2. NÁVOD K OBSLUZE

Před prvním použitím vyjměte bezpečnostní zátky zevnitř víka (obrázek 2). Doporučujeme vám je uschovat a použít v případě přepravy přístroje a při jeho skladování pro ochranu pružnosti těsnění. Také nikdy nezamykejte víko, když se přístroj nepoužívá.



Obrázek 2: Bezpečnostní zátky.

2.2.1. PŘÍSTROJ SE AKTIVUJE, KDYŽ HO PŘIPOJÍTE DO ELEKTRICKÉ ZÁSUVKY

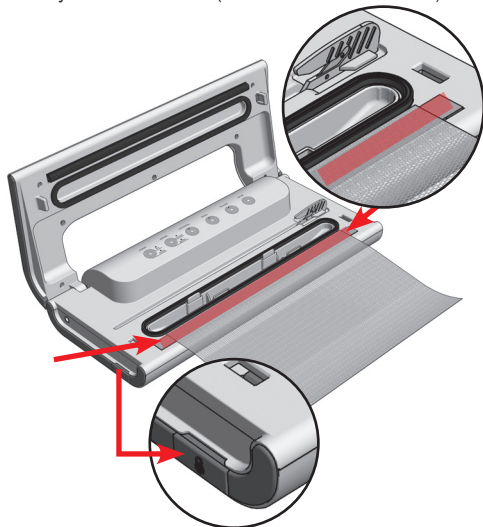
Zařízení je přednastaveno na funkci Dry (vakuum) Food a režim Normal (utěsnění), které můžete změnit stisknutím těchto tlačítek.

Pokud používáte již vyrobené vakuové sáčky, přejděte na odstavec 2.2.3.

2.2.2. VYTVÁŘENÍ SÁČKŮ Z FÓLIOVÝCH ROLEK: TLAČÍTKO SEAL

- a.) Určete správnou délku fólie přidáním několika centimetrů k délce potravin, které chcete vakuově zabalit.

- b.) Fólii odřízněte přiloženou řezačkou centimetrů.
- c.) Umístěte jeden otevřený okraj fólie na těsnicí proužek až po těsnění (obrázek 3) a uzamkněte víko stisknutím levého a pravého okraje víka (položka 7 na obrázku 1).
- d.) Použijte přednastavený režim Dry (suché) a stiskněte tlačítko SEAL. Pokud zjistíte, že těsnění není kvalitní, přepněte jej do režimu Moist (vlhké), dokud se kvalita těsnění nezlepší.
- e.) Během procesu těsnění svítí indikátor SEAL a pumpa je v provozu.
- f.) Když indikátor zhasne, podržte boční tlačítka, abyste odemkli víko. (Položka 12 na obrázku 1).



Obrázek 3: Při utěšňování umístěte sáček přesně na těsnicí proužek až po těsnění. Ve spodním detailním pohledu jsou znázorněna tlačítka pro odemknutí víka.

2.2.3. 2.2.3. AUTOMATICKÝ REŽIM: TLAČÍTKO VACSEAL

Používá se pro vakuové balení pevných a tvrdých potravin jako jsou uzené masné výrobky, tvrdé sýry, ořechy ...

- a.) Vložte potraviny do sáčku. Sáček by měl být vždy delší než potraviny, které vakuově balíte.
- b.) Umístěte otevřený konec sáčku mezi utěšňovací těsnění (viz obrázek 4).
- c.) Zavřete víko a zajistěte jej stisknutím levého a pravého okraje víka (položka 7 na obrázku 1).
- d.) Přednastavený je režim Normal (normální) pro automatické vakuové balení pevných a suchých

- potravin (svítí indikátor). Nechte to tak. Stiskněte tlačítko VACSEAL. Během odsávání svítí indikátor VACSEAL a během zatavování svítí indikátor SEAL.
- e.) Když zhasne indikátor SEAL, sáček je vakuově utěsněn.
- f.) Podržení bočních tlačítek odemkne víko (položka 12 na obrázku 1).

2 na sílce 1), da odklenete pokrov.

Doporučení: Při vakuovém balení mastných konzervovaných masných výrobků (zejména slaniny) vám doporučujeme, abyste před vložením potravin do sáčku složili okraje sáčku směrem ven a poté okraje rozložili zpět na místo. Zajistěte tak, že okraje nebudou mastné a sáček bude kvalitně zataven.

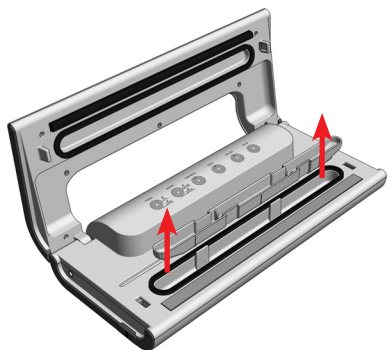


Obrázek 4: Během procesu vakuového balení musí být okraj sáčku ve středu vakuového kanálku.

CO DĚLAT, POKUD PŘÍSTROJ ZAČNE NASÁVAT TEKUTINU BĚHEM PROCESU VAKUOVÉHO BALENÍ?

Pokud si všimnete, že stroj nasává tekutinu, OKAMŽITĚ zastavte proces vakuového balení stisknutím tlačítka STOP. Pokud se proces vakuového balení nezastaví včas a tekutina se dostane do vakuového kanálku, vyjměte zásobník na tekutinu a vyčistěte jej podle postupu popsaneho níže.

- a.) Odemkněte a otevřete víko. Zvedněte zásobník mezi těsněními přímo nahoru.
- b.) Tekutinu vylijte a zásobník celý důkladně utřete.
- c.) Vložte zásobník zpět a pokračujte ve vakuovém balení. Pokud se tekutina dostala do vakuového kanálku pod zásobníkem, otřete a osušte také kanálek.



Obrázek 5: Když se tekutina dostane do zásobníku na tekutinu, zvedněte zásobník přímo nahoru, vylijte tekutinu a nádobu důkladně vysušte.

2.2.4. MANUÁLNÍ REŽIM: TLAČÍTKO PULSE

Používá se pro vakuové balení jemných a vlhkých potravin, jako je čerstvé maso, ryby, blanšírovaná zelenina, ovoce, koláče, chléb, měkké sýry a podobně. Pulsní odsavač vám umožňuje postupně odsávat vzduch, dokud nezjistíte, že ze sáčku bylo odsáto dostatečné množství vzduchu.

Při vakuovém balení měkkých a vlhkých potravin mějte na paměti, že musíte věnovat zvláštní pozornost tomu, co se děje uvnitř sáčku.

- Při vakuovém balení mimořádně jemných potravin použijte režim jemného vakua, abyste zajistili co nejpresnější ovládání odsávání vzduchu.
- Při vakuovém balení velmi vlhkých potravin použijte funkci Moist (vlhkého) těsnění pro pevnější utěsnění.

- Umístíte otevřený konec sáčku mezi těsnění (viz obrázek 4), zavřete víko a zajistíte jej zatlačením na okraje (položka 7 obrázek 1).
- Odsajte vzduch stisknutím tlačítka PULSE: Dokud je stisknuto tlačítko PULSE, vakuová pumpa je v provozu, když tlačítko uvolníte, provoz se zastaví. Specifického vakuového tlaku v sáčku dosáhnete několika po sobě jdoucimi stisky. Když zjistíte, že bylo odsáto dostatečné množství vzduchu (sledujte, co se děje s potravinami a když tekutina začíná prosakovat směrem k přístroji), přestaňte mačkat tlačítko.
- Po dosažení požadovaného podtlaku stiskněte

tlačítko SEAL, aby se sáček uzavřel (rozsvítí se indikátor SEAL a pumpa se zapne).

- Když je sáček utěsněn, indikátor SEAL zhasne.
- Podržení bočních tlačítek odemkne víko.

Doporučení: Nejbezpečnějším způsobem, jak vakuově zabalit téměř všechny druhy ovoce a většinu zeleniny, čerstvé maso, houby a podobně, je před vakuovým balením je na několik hodin zmrazit.

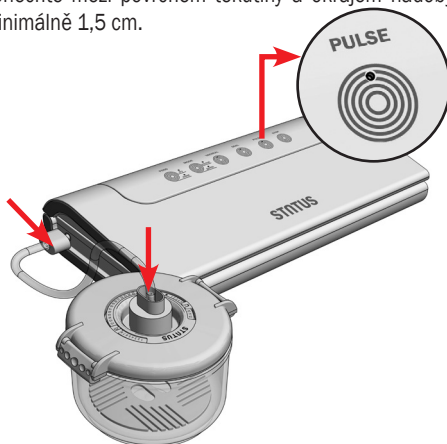
Potraviny (například jahody) si tak zcela zachovávají svůj tvar a nehrozí riziko prosakování tekutiny do vakuového kanálku.

2.2.5. 2.2.5. VAKUOVÉ TĚSNĚNÍ VAKUOVÝCH NÁDOB A VÍČEK STATUS

Trubička s nastavcem na vakuové těsnění Status vakuového příslušenství (nádob, víčky a džbán) je součástí soupravy.

- Zavřete víko a zajistíte jej zatlačením na okraje (Položka 7 na obrázku 1).
- Připojte otvor trubky k nastavci umístěnému na levé straně přístroje (Položka 13 na obrázku 1).
- Umístěte druhou stranu nastavce kolem ventilu zvolené vakuové nádoby.
- Podržte tlačítko PULSE. Po dosažení předem nastaveného podtlaku uvnitř nádoby se proces automaticky ukončí.

Při skladování tekutin (polévky, omáčky apod.) ponechte mezi povrchem tekutiny a okrajem nádoby minimálně 1,5 cm.



Obrázek 6: Vyobrazení vakuově uzavíratelných nádob.

3. VAKUOVÉ BALENÍ RŮZNÝCH DRUHŮ POTRAVIN

Vakuové balení nenahrazuje mrazení nebo chlazení. Přestože jsou vakuově balené, potraviny musí být stále skladovány v chladničce, mrazničce nebo na chladném místě (např. sušené masné výrobky ve sklepech).

Polévky, omáčky a tekutiny by se měly před zabalením do vakuového sáčku buď předem zmrazit, nebo vakuově zabalit do vakuové nádoby. Při vakuovém balení do sáčků použijte funkci **manuálního** vakuového balení s režimem **Gentle** (jemného) vakua, abyste zajistili přesnou kontrolu procesu odsávání vzduchu a režim těsnění **Moist** (vlhké) pro silnější utěsnění.

Vařené maso, syrové maso a ryby: Abyste dosáhli co nejlepšího výsledku, doporučujeme vám před vakuovým balením maso a ryby předem zmrazit na 12 hodin, aby se zajistilo zachování šťávy a tvaru a aby se zaručilo dobré utěsnění.

Při vakuovém balení do sáčků použijte funkci manuálního vakuového balení s režimem **Gentle** (jemného) vakua abyste zajistili přesnou kontrolu procesu odsávání vzduchu a režim těsnění **Moist** (vlhké) pro silnější utěsnění.

Pokud předmrazení není možné, vložte mezi maso a horní část sáčku složenou papírovou utěrku, abyste se vyhnuli oblasti, která se má utěsnit. Při vakuovém balení nechte papírovou utěrku v sáčku, aby absorbovala přebytečnou vlhkost a šťávy.

Poznámka: Hovězí maso může po vakuovém balení vypadat tmavší v důsledku odstranění kyslíku. To však neovlivňuje jeho kvalitu.

Zelenina: Zelenina by měla být před zmrazením blanširována. Proces blanširování zastavuje působení enzymu a zachovává chuť, barvu a texturu. Na čerstvou listovou zeleninu nebo fazole stačí 12 minut ve vroucí vodě. Na nakrájenou cuketu nebo brokolici a jinou košťálovou zeleninu nechte 3 až 4 minuty, na mrkev 5 minut. Po blanširování ponořte zeleninu do studené vody, aby se proces zastavil a poté ji před vakuovým balením osušte papírovou utěrkou. Použijte funkci **manuálního** vakuového balení s režimem **Gentle** (jemného) vakua abyste zajistili přesnou kontrolu procesu odsávání vzduchu a režim těsnění **Moist** (vlhké) pro silnější utěsnění.

Listovou zeleninu doporučujeme skladovat ve vakuových nádobách s odkapávačem. Takto špenát a salát vydrží v chladničce čerstvé až 2 týdny.

Bylinky: Byliny s vysokým obsahem éterických olejů, jako je šalvěj, tymián, rozmarýn nebo máta peprná, nejsou vhodné pro vakuové balení, pouze pro sušení. Bazalku, estragon, zahradní kopr, petrželku a pažitku je třeba zamrazit.

Pokud jsou sušené, ztrácejí příliš mnoho chuti. Použijte funkci automatického vakuového balení s přednastavenými možnostmi **Dry** (suché) a **Normal** (normální).

Houby, syrový česnek a syrové brambory: Důrazně doporučujeme funkci „manuální pulzní vakuové balení“. Informace o správné přípravě (je-li třeba blanširování nebo ne) naleznete v knihách o houbách. Vycištěte je pomocí kartáčku, nasekejte a poté uložte v porcích na jedno použití. Před vakuovým balením je doporučujeme vložit na půl hodiny do mrazničky. Použijte jemný vakuový režim k zajištění přesné kontroly procesu odsávání vzduchu a režim **Moist** (vlhké) utěsnění pro silnější utěsnění.

Před vařením houby nerozmrazujte. Mrazené houby uvařte v horké slané vodě nebo je přidejte přímo do omáček či polévek.

Káva: Chcete-li kávu nebo jiné mleté potraviny správně vakuově zabalit, nechte položky v původním obalu a vložte je do sáčku Status. Pokud nemáte původní obal, použijte běžný sáček a vložte jej do sáčku Status. Zabráníte tak nasátí zrn do stroje. Použijte funkci automatického vakuového balení s přednastavenými možnostmi **Dry** (suché) a **Normal** (normální).

Rozmrazování vakuově balených potravin: Potraviny by se měly vždy rozmrazovat v chladničce, aby se zachovala jejich kvalita.

4. VÝHODY VAKUOVÉHO BALENÍ

4.1. CO JE VAKUUM?

Kyslík vyvolává chemické změny na potravinách a následkem toho může mastnota žloutnout, mění se barva potravin, množí se plísně a bakterie, ztrácí se

chuť, vitamíny, aroma a minerály. Vakuové balení takové nežádoucí jevy dramaticky zpomaluje, prodlužuje trvanlivost potravin a zachovává jejich kvalitu.

4.2. CO JE POPÁLENÍ MRAZEM?

Příznaky popálení mrazem jsou zatuchlé maso, shnilá zelenina a ovoce bez chuti. K popálení mrazem dochází tehdy, když je obal propustný pro vzduch (běžně jednovrstvé PE sáčky) a mrazené potraviny přicházejí do kontaktu s kyslíkem.

Následně se voda vypaří a povrch mrazených potravin se vysuší. Kyslík proniká přes pórovité trhliny a spouští oxidaci. V důsledku toho pokrm ztrácí svou vůni a čerstvou chuť. Popáleniny mrazem poznáte podle bílých a šedohnědých skvrn na potravinách.

4.3. HLUBOKO MRAZENÉ NEBO CHLAZENÉ

Výhodou skladování hluboce zmrazených potravin je zachování jejich podstaty – vitamínů, minerálů a chuti. Kromě toho při teplotách mezi 30 °C a 40

°C se struktura syrových potravin mění pouze v minimální míře (např. maso). Potraviny byste měli zmrazit co nejrychleji, protože pokud je zmrazíte pomalu, na povrchu se vytvoří velké krystalky ledu. Prorůstají potravinové buňky a následně poškozují jejich strukturu. Při rychlém zmrazení potravin se vytvoří malé krystalky ledu a ty potraviny v takové míře nepoškodí. Pokud je to možné, mrazené potraviny semu-

sí blanširovat (opařit), aby se předešlo nežádoucím změnám během mrazení nebo hlubokého chlazení (aktivace enzymů, ukončení klíčení). Blanširované nebo jakýmkoli jiným způsobem tepelně upravené potraviny musí být před zmrazením vychlazené. V opačném případě se již uskladněné potraviny mohou začít rozmrazovat a poškodit nebo se může ztratit vakuum ve vakuových nádobách. K zajištění lepší kvality skladovaného ovoce používejte jako přísadu cukr. Tím se zachová také vůně a barvy. V mrazničce by měly být nádoby co nejlíže sobě.

4.4. ROZMRAZOVÁNÍ

Rozmrazování by mělo být pomalé (nejvhodnější je rozmrazování v chladničce) a přirozený proces. Nemělo by být nuceno (jako rozmrazování v horké vodě nebo v mikrovlnné troubě). Po rozmrazení by se už jídlo nemělo znovu zmrazovat. Při opětovném zmrazování dochází k mechanickému poškození a

potraviny se mohou rychleji zkazit. Chuť, barva a vůně se rozkládají. Mikroorganismy (bakterie, plísně) se množí mnohem rychleji. Tyto následky nelze odstranit opětovným zmrazením. Proto se doporučuje, aby se potraviny po rozmrazení spotřebovaly co nejdříve.

4.5. VAŘENÍ TECHNIKOU „SOUS VIDE“

Vaření „Sous Vide“ je technika vaření, při které se pokrm vaří ve vakuových sáčcích ponořených do horké vody. Technika „Sous Vide“ poskytuje vynikající chuť vašeho domácího jídla, kde si potraviny optimálně zachovávají svou přirozenou chuť, barvu a texturu.

Nejllepší „Sous Vide“ vakuové sáčky na trhu jsou ty, které mají perfektní kombinaci materiálů

(vzduchotěsný polyamid a potravinářský polyetylen) a kde je tloušťka materiálů akorát. Sáčky Status dokonale splňují obě tyto vlastnosti. Potraviny na vaření technikou „Sous Vide“ lze před vakuovým balením ochutit.

4.6. PLACHTĚNÍ, KEMPOVÁNÍ A PIKNIK

Vakuové balení je vhodné také pro pikniky, plachtění a kempování. Potraviny, vybavení a dokumenty zůstanou suché a chráněné. Baterie, mobilní telefony a fotoaparáty mohou být také vakuově zabaleny, aby

zůstaly chráněny před vlhkostí. Vakuové balení zabraňuje míchání pachů a chrání potraviny před zkázou v důsledku vlhkosti, což je obzvláště důležité v malých prostorách.

5. PROČ POUŽÍVAT SÁČKY A FÓLIE STATUS?

Vakuové sáčky Status jsou nepropustné, bezpečné pro potraviny, neutrální v chuti a vůni, opakovaně použitelné, bez BPA a vhodné pro vaření technikou „Sous Vide“. Potraviny v nich uložené zůstanou stejně minimálně půl roku po vakuovém balení.

Kvalitu vakuového sáčku určuje tloušťka fólie, kombinace materiálů a výška žebrovaného profilu.

Tloušťka sáčku; Sáčky Status se vyznačují 100 μm tlustou hladkou fólií a 130 μm tlustou žebrovanou fólií. Jejich reliéfní křížový vzor pomáhá efektivnějšímu odvádění vzduchu během procesu vakuového balení.

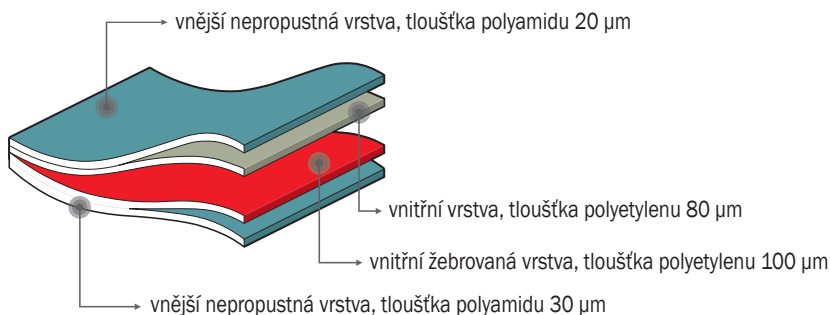
Kombinace materiálů; Sáčky Status jsou vyrobeny z polyamidu a polyethylenu, z nichž každý má svou funkci kvalitního vakuového balení. Polyamid ve vnější

vrstvě fólie zaručuje nepropustnost kyslíku, což zaručuje kvalitně uskladněné potraviny. Ve srovnání s konkurenčními značkami se sáčky a fólie Status pyšní nejsilnější vrstvou polyamidu (20 nebo 30 μm), což z nich činí nejkvalitnější možnost skladování potravin.

Výška žebrovaného profilu; Sáčky Status mají minimálně 0,2 mm vysokou žebrovanou vrstvu, která zajišťuje rovnoměrný proces utěsnění během všech cyklů. Tenčí sáčky lze dobře vakuově uzavřít během počátečních cyklů, ale později ani kvalitní vakuové baličky potravin nedokážou vytvořit dostatečný podtlak.

Sáčky a role fólie Status jsou kompatibilní se všemi značkami vakuových balících strojů.

STRUKTURA SÁČKU



SOUPRAVY VAKUOVÝCH SÁČKŮ A FÓLIÍ

Fóliová rolka	4vrstvá fólie (PA/PE) <ul style="list-style-type: none">• délka 3000 mm x šířka 200 mm, sada 4 kusů• délka 3000 mm x šířka 280 mm, sada 3 kusů• délka 3000 mm x šířka 120 mm, sada 5 kusů
Pytle na vakuové balení	4vrstvá fólie (PA/PE) <ul style="list-style-type: none">• délka 280 mm x šířka 200 mm, sada 40 kusů a sada 100 kusů• délka 360 mm x šířka 280 mm, sada 25 kusů a sada 100 kusů• délka 550 mm x šířka 120 mm, sada 30 kusů a sada 100 kusů
Tloušťka fólie	100 µm (hladká, nežebrovaná část) a 130 µm (strukturovaná žebrovaná část fólie)
Kvalita fólie	Nepropustná, dvouvrstvá, potravinářská, neutrální v chuti a vůni, opakovaně použitelná, vhodná do mikrovlnné trouby, vhodná pro vaření technikou „Sous Vide“.

6. POROVNÁVACÍ TABULKY NA SKLADOVÁNÍ

(Zdroj: Vývojové oddělení výrobce Status)

6.1. POROVNÁVACÍ TABULKA SKLADOVÁNÍ POTRAVIN V CHLADNIČCE

Typ potravin	Běžné uskladnění	Vakuové uskladnění
Vařený pokrm	2 dny	10 dní
Čerstvé maso	2 dny	6 dní
Čerstvá drůbež	2 dny	6 dní
Važené maso	4-5 dní	8-10 dní
Čerstvá ryba	2 dny	4-5 dní
Chlazené maso	3 dny	6-8 dní
Uzené klobásy	90 dní	365 dní
Tvrdé sýry	10-12 dní	25-35 dní
Měkké sýry	5-7 dní	13-15 dní
Čerstvá zelenina	5 dní	18-20 dní
Čerstvé bylinky	2-3 dny	7-14 dní
Umytý salát	3 dny	6-8 dní
Čerstvé ovoce	3-7 dní	8-20 dní
Dezerty	5 dní	10-15 dní

Tip: Před vakuovým balením potraviny řádně vychladte.

6.2. POROVNÁVACÍ TABULKA SKLADOVÁNÍ POTRAVIN V MRAZNIČCE

Typ potravin	Běžné uskladnění	Vakuové uskladnění
Čerstvé maso	6 měsíců	18 měsíců
Mleté maso	4 měsíce	12 měsíců
Drůbež	6 měsíců	18 měsíců
Ryby	6 měsíců	18 měsíců
Čerstvá zelenina	8 měsíců	24 měsíců
Huby	8 měsíců	24 měsíců
Bylinky	3-4 měsíce	8-12 měsíců
Ovoce	6-10 měsíců	18-30 měsíců
Chlazené maso	2 měsíce	4-6 měsíců
Pečivo	6-12 měsíců	18 měsíců
Kávová zrna	6-9 měsíců	18-27 měsíců
Mletá káva	6 měsíců	12-34 měsíců
Chléb/rohlíky	6-12 měsíců	18-36 měsíců

V tabulkách je uvedena jen přibližná doba spotřeby, protože závisí na počátečním stavu (čerstvosti) a způsobu přípravy pokrmu. Uvažovali jsme o skladování potravin při teplotě +3 °C/+5 °C v chladničce a při teplotě -18 °C v mrazničce.

7. SPRÁVNÁ LIKVIDACE VAŠEHO VAKUOVÉHO ZAŘÍZENÍ

Když již zařízení nebo části zařízení nejsou vhodné k použití, musí být zlikvidovány ve sběrně průmyslového odpadu v souladu s platnými předpisy:

- Směrnice 2012/19/EU o odpadu z elektrických a elektronických zařízení (WEEE)
- Směrnice 2011/65/EU o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrotechnice Elektronické zařízení

Komponenty a části ohrožující životní prostředí, které byly zabudovány do zařízení, musí být zlikvidovány na specializovaných místech.



Symbol na produktu nebo jeho obalu znamená, že na konci jeho životnosti se s produktem nesmí zacházet jako s běžným domovním odpadem a musí být zlikvidován v souladu s pokyny místních úřadů a na řádně určených místech. V souladu se směrnicí 2002/96/ ES můžete využít i oficiálního poskytovatele služeb sběru WEEE.

Separovaný sběr jednotlivých komponent elektrických zařízení zabraňuje negativním vlivům znečištění životního prostředí a minimalizuje nebezpečí pro lidské zdraví, které může nastat v důsledku nesprávné likvidace výrobku.

Kromě toho umožňuje opětovné použití a obnovu materiálu, čímž šetří energii a suroviny. Pro podrobné informace o sběru, třídění, opětovném použití a recyklaci produktu kontaktujte poskytovatele sběrných služeb WEEE nebo obchod, kde jste zařízení koupili.

Datum výroby vakuové svářečky HV100 naleznete na záručním listu, který jste obdrželi při koupi.

8. ODSTRANĚNÍ MOŽNÝCH PROBLÉMŮ

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Zařízení nereaguje, když stisknutí tlačítka.	<ul style="list-style-type: none"> Ujistěte se, zda je přístroj připojen do elektrické sítě. Pokud je zásuvka funkční, ale nemáte napájení, zkontrolujte zásuvku pomocí jiného zařízení, o kterém víte, že funguje. Zkontrolujte napájecí kabel, zda není poškozený – prasklý nebo roztržený.
Zařízení nelze uzamknout.	<ul style="list-style-type: none"> Ujistěte se, zda jste odpojili bezpečnostní zátky podle popisu v odstavci 2.2.
Zařízení nasálo vlhkost.	<ul style="list-style-type: none"> Zastavte všechny operace stisknutím tlačítka STOP. Vyměňte zásobník na tekutinu z vakuového kanálu. Vyčistěte jej a vysušte. Pokračujte v procesu vakuového balení.
Stiskli jste nesprávné tlačítko.	<ul style="list-style-type: none"> Zastavte všechny operace stisknutím tlačítka STOP. Začněte proces od začátku.
V sáčku zůstává vzduch.	<ul style="list-style-type: none"> Ujistěte se, zda jste celý otevřený konec sáčku umístili do středu vakuového kanálu. Ujistěte se, zda sáčky, které používáte, mají tloušťku alespoň 100/130 µm. Zkontrolujte, zda není sáček poškozený – praskliny, perforace nebo bubliny. Test: Utěsněte sáček a ponořte jej do vody. Z poškozených částí budou vycházet bubliny. Při použití fóliových rolí se ujistěte, zda je spodní okraj těsnění správně utěsněn. Neprožezávejte fólii podélně, abyste vytvořili užší sáčky, protože se narušuje rozložení žebrovaného profilu a následně nelze dostatečně odvádět vzduch. Ujistěte se, zda nástavec na vakuové uzavírací nádoby není připojen k přístroji.
Sáčky neudrží vakuum.	<ul style="list-style-type: none"> Zkontrolujte, zda těsnící oblast víka neobsahuje nečistoty, mastnotu nebo částice pokrmu a zda je pevně na svém místě. Ujistěte se, zda jsou okraje sáčku dokonale čisté – důkladně odstraňte zbytky pokrmu nebo tekutiny a ujistěte se, zda je sáček zcela suchý. Pokud uzavíráte cokoli s ostrými hranami (např. kosti), ujistěte se, zda nemohou propíchnout sáček v průběhu procesu vakuového balení. Před utěsněním obalte ostré hrany papírovou utěrkou.
Sáček se roztaví nebo nelze úplně uzavřít.	<ul style="list-style-type: none"> Ujistěte se, zda používáte sáčky o tloušťce alespoň 100/130 µm a jsou dvouvrstvé. Před zatavením se ujistěte, zda jsou okraje sáčku čisté a suché.
Přístroj zataví několik sáčků (až 5), než se zdá, že již nefunguje správně.	<ul style="list-style-type: none"> Důrazně doporučujeme vakuové sáčky o tloušťce alespoň 100/130 µm. Na trhu je k dispozici množství různých typů vakuových sáčků, proto věnujte zvláštní pozornost kvalitě. Doporučujeme používat originální vakuové sáčky od Status, které jsou dvouvrstvé a silné 100/130 µm.
Vakuová nádoba neudrží vakuum.	<ul style="list-style-type: none"> Ujistěte se, zda je víko nádoby (zejména těsnění) čisté a suché a ve správné poloze. Ujistěte se, zda je ventil na víku nádoby čistý a suchý. V případě potřeby jej znovu sundejte a vyčistěte.
Vakuovou nádobu nelze vakuově uzavřít.	<ul style="list-style-type: none"> Zkontrolujte, zda je kryt zařízení uzamčen. Ujistěte se, zda je hadička pevně vložena, jak je znázorněno na obrázku 6.

9. PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

a.) Směrnice o zpřístupnění elektrického zařízení určeného k používání v rámci určitých limitů napětí na trhu:

SMĚRNICE LVD 2014/35/EU EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY

b.) Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě: SMĚRNICE EMC 2014/30/EU EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY

Prohlášení o shodě CE pro označení CE se nachází u prodejce a může být poskytnuto na žádost zákazníka.



Prohlášení o shodě CE zaručuje, že přístroj je bezpečný a byl zkontrolován a testován, aby splňoval všechny požadavky uvedené v platných normách, směrnících a nařízeních.

10. ZÁRUKA

Tato záruka platí dva roky od data nákupu. Pro záruční servis je potřebný doklad o původním nákupu, proto je důležité uschovat si doklad o koupi.

Tato záruka se vztahuje pouze na poruchy způsobené elektrickou nebo mechanickou poruchou. Nevztahuje se na poškození způsobené vniknutím tekutiny do přístroje nebo na závadu způsobenou nedodržením pokynů výrobce.

Máte-li jakékoli dotazy týkající se fungování přístroje nebo záruky, kontaktujte nás:

STATUS d. o. o. Metlika
Ulica Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika
Slovensko
Telefon: +386 736 91 230
E-mail: info@status.si

Pro více informací navštivte naši webovou stránku
<https://www.status-innovations.eu/>

11. SOUPRAVA STATUS HV100

Souprava obsahuje:

- 1 vakuovou baličku potravin HV100
- 5 vakuových sáčků, 200 mm (Š) x 280 mm (D)
- 1 přípojku na vakuové balení nádob
- 1 čepel pro řezání fólie
- 1 návod k obsluze

STATUS HV100

VÁKUOVACÍ PRÍSTROJ

NÁVOD NA OBSLUHU



MODEL: SU-925

STATUS
innovations

1. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ÚVOD

1.1. PREVÁDZKOVÉ PODMIENKY

Maximálna okolitá teplota pri bežnom používaní je +40 °C; priemer teplôt za 24 hodín by nemal presiahnuť +35 °C. Minimálna prípustná teplota okolia je 5 °C. Okolité vzduch by mal byť čistý;

relatívna vlhkosť by nemala presiahnuť 50% pri maximálnej teplote +40 °C. Vyššia relatívna vlhkosť je prípustná pri nižšej teplote okolia (napr. 90 % pri +20 °C).

1.2. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- a.) Pracovná plocha musí byť suchá, normálnej teploty (nie horúca) a bez prekážok.
- b.) Pred pripojením spotrebiča k elektrickej zásuvke skontrolujte napájací kábel, zástrčky a zásuvku. Ak spozorujete akúkoľvek poruchu, kontaktujte našu servisnú službu uvedenú nižšie.
- c.) Zariadenie by sa malo čistiť iba suchou alebo mierne navlhčenou utierkou.
- d.) Pri používaní spotrebiča sa nikdy nedotýkajte tesniaceho prúžku (položka 11 na obrázku 1) – môže byť horúci.
- e.) Spotrebič používajte iba na účely opísané v návode na obsluhu.
- f.) Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- g.) Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dohľadom alebo sú poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú súvisiacim nebezpečenstvám
- h.) Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- i.) Záruka je neplatná, ak:
- Sa so spotrebičom manipulovalo.
 - Bol spotrebič používaný na neplánované účely.
 - Neboli rešpektované a dodržiavané bezpečnostné predpisy a pokyny v návode na obsluhu.
- Výrobca nezodpovedá za žiadne škody, ktoré môžu vzniknúť v dôsledku nedodržania návodu na obsluhu alebo nesprávneho používania spotrebiča.

1.3. ÚDRŽBA A ČISTENIE

- a.) Odpojte spotrebič.
- b.) Na čistenie spotrebiča používajte mäkkú vlhkú utierku. Nepoužívajte nič, čo by mohlo poškríabať alebo poškodiť povrch. Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani ho neumiestňujte pod tečúcu vodu. Nikdy nestriekajte čistiaci prostriedok priamo na alebo do spotrebiča.
- c.) Pred použitím spotrebiča sa uistite, či je úplne suchý.
- d.) Tesniaci prúžok je pokrytý teflónom. Pomocou mäkkej utierky odstráňte prípadné zvyšky plastov.
- e.) Tesniaci prúžok môžete čistiť až po vychladnutí spotrebiča. Nikdy sa nepokúšajte čistiť tesniaci prúžok ostrým predmetom.
- f.) Ak sa čierne penové tesnenia kontaminujú masťou alebo tekutinou, umyte ich v mydlovej vode. Pred vrátením na miesto ich opláchnite a osušte. Tým sa zvýši životnosť penových tesnení.

1.4. ČASOVÉ INTERVALY

Pre správnu funkciu spotrebiča by mali byť medzi jednotlivými cyklami zatavovania alebo vákuového balenia minimálne 20. sekundové časové intervaly. Keď cykly nasledujú po sebe veľmi rýchlo, spotrebič sa automa-

ticky zastaví a všetky indikátory začnú blikať. Počkajte, kým spotrebič vychladne (indikátory prestanú blikať), a potom môžete pokračovať v používaní spotrebiča ako obvykle. Kým spotrebič chladne, neodpájajte ho.

1.5. VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE

Status HV100 je určený na dlhodobé skladovanie potravín vo vákuu vákuovým balením potravín do vákuových vreciek alebo vákuových nádob.

Najvýznamnejšie výhody vákuového skladovania:

- Zachováva vitamíny, minerály, živiny a arómu potravín.
- Chráni potraviny pred šírením plesní a baktérií.
- Predlžuje trvanlivosť potravín.
- Zabráňuje miešaniu nepríjemných pachov v chladničke a mrazničke.

Čerstvosť a trvanlivosť potravín môžete predĺžiť aj použitím vákuových nádob Status, vrchnákov a kanvice, ktoré je možné vákuovo uzavrieť ručnou alebo elektrickou vákuovou pumpou. Všetky tieto produkty je možné pomocou tohto spotrebiča vákuovo uzavrieť pomocou dodávaného nástavca pre tento typ vákuového balenia.

Musíme taktiež spomenúť, že vám pomáha ušetriť peniaze, pretože môžete nakupovať vo veľkom, prebaľovať na menšie porcie a potom vákuovo zabalíť.

Sériové číslo sa nachádza na typovom štítku každého jednotlivého spotrebiča.

Pred prvým použitím si pozorne prečítajte návod na obsluhu a postupujte podľa pokynov.

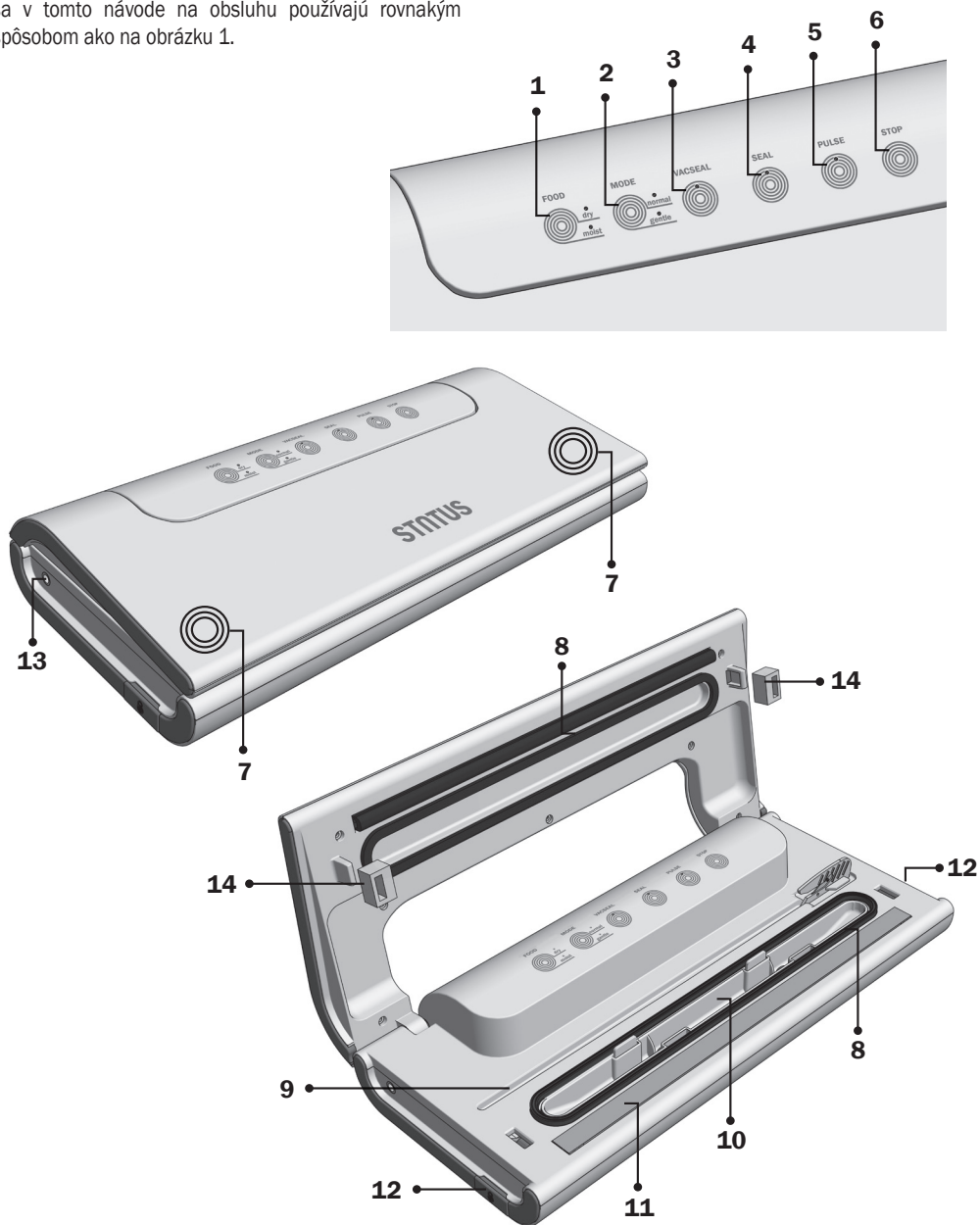
Kontaktujte nás, ak máte ďalšie otázky, názory alebo pripomienky.

Pre konkrétnejšie video pokyny navštívte našu webovú stránku <https://www.status-innovations.eu/knowledge-base/>.

Online verziu tohto návodu na obsluhu nájdete na <https://www.status-innovations.eu/knowledge-base/user-manuals/>.

1.6. KOMPONENTY A FUNKČNÉ TLAČIDLÁ

Obrázok 1 znázorňuje komponenty vákuového baliaceho prístroja. Čísla vo vysvetleniach obsluhy spotrebiča sa v tomto návode na obsluhu používajú rovnakým spôsobom ako na obrázku 1.



Obrázok 1: STATUS HV100 – komponenty sú označené číslami.

ŠTÍTK	
1.	<p>FOOD (dry/moist): Režim tesnenia (suché/vlhké)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dry (suché) prednastavené, indikátor svieti). Používa sa na uzatváranie suchých potravín, ako sú orechy, tvrdé syry, tvrdý chlieb, niektoré druhy ovocia a zeleniny a podobne. • Moist (vlhké) (zvoľte stlačením tohto tlačidla). Proces utesnenia sa predlžuje, tesnenie je pevnejšie. Použite ho len vtedy, ak si všimnete, že tesnenie nie je kvalitné. napr. v prvých cykloch pri práci v chladnom prostredí alebo v prvých cykloch pri vákuovom balení vlhkých potravín, ako sú ryby, čerstvé mäso a vlhké ovocie a zelenina. Keď si všimnete, že tesnenie je veľmi silné (zvyčajne po 3 cykloch), okamžite prepnite na možnosť Dry (suché).
2.	<p>MODE (normal/gentle): Režim vákuovania (normálny/jemný)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normal (normálny) prednastavený, indikátor svieti). Používa sa na automatické vákuové balenie pevných a suchých potravín, ako sú orechy, tvrdé syry, niektoré druhy ovocia a zeleniny a podobne. • Gentle (jemný) (zvoľte ho stlačením tohto tlačidla). Umožňuje presnejšie ovládanie nasávania vzduchu. Používa sa v manuálnom (pulznom) prevádzkovom režime na vákuové balenie jemných a vlhkých potravín, ako sú čerstvé ryby a mäso, huby, pečivo a podobne.
3.	<p>VACSEAL (proces automatického vákuového balenia)</p> <p>Umiestnite vrecko do stredu vákuového kanálka, uzamknite veko stlačením ľavého spodného a pravého rohu veka (položka 7 na obrázku 1) a stlačte tlačidlo VACSEAL. Prístroj automaticky odsáva a utesní vrecko pri prednastavenom vákuovom tlaku. Keď indikátor SEAL zhasne, proces je ukončený. Stlačením a podržaním bočných tlačidiel odomknete veko (položka 12 na obrázku 1).</p>
4.	<p>SEAL</p> <p>Použite v nasledujúcich situáciách:</p> <ul style="list-style-type: none"> • V procese premeny fóliových roliek na vrecká. • Pri manuálnom (pulznom) vákuovom balení.
5.	<p>PULSE (proces manuálneho vákuového balenia)</p> <p>Použite v nasledujúcich situáciách:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Na vákuové balenie citlivých potravín. Keď podržíte tlačidlo PULSE, prístroj vytvára vákuum (vákuová pumpa beží), po uvoľnení tlačidla sa prevádzka zastaví. Proces je možné opakovať, kým sa neodstráni požadované množstvo vzduchu. Utesnite vrecko stlačením tlačidla SEAL. • Na vákuové tesnenie vákuových dóz, viečok, džbanu a zátok Status s priloženým nástavcom. • Podržte tlačidlo, kým sa čerpadlo automaticky nezastaví.
6.	<p>STOP</p> <p>Používa sa na zrušenie akejkoľvek operácie.</p>
SASTAVNI DIJELOVI	
7.	<p>Tu stlačte na uzamknutie veka</p> <p>Pred každou operáciou uzamknite veko stlačením týchto dvoch bodov.</p>
8.	<p>Tesnenia</p> <p>Tesnenia na vákuové balenie a tesnenia na utesnenie.</p>
9.	<p>Kanálik pre čepeľ na rezanie fólie</p> <p>Vložte čepeľ do otvoru na pravej strane kanálka. Môžete ju tiež uložiť do otvoru.</p>
10.	<p>Vákuový kanálik s odnímateľným zásobníkom na tekutiny</p> <p>Ak sa tekutina z potravín dostane do prístroja, zachytí sa v zásobníku. Po vyčistení zásobníka môžete pokračovať vo vákuovom balení.</p>
11.	<p>Tesniaci prúžok</p> <p>Je potiahnutý teflonovou fóliou, ktorá sa neodstraňuje.</p>
12.	<p>Tlačidlá na odomknutie veka</p> <p>Podržte obe tlačidlá, kým nezačujete prúdenie vzduchu.</p>
13.	<p>Otvor na pripevnenie hadičky na vákuové tesnenie vákuového príslušenstva Status</p> <p>Vložte pripojku rúrky do otvoru. Umiestnite druhý koniec rúrky okolo ventilu na veku nádoby.</p>
14.	<p>Bezpečnostné zátky</p>

1.7. TECHNICKÉ INFORMÁCIE

Model SU-925

Rozmery	šírka: 385 mm, hĺbka: 171 mm, výška: 78 mm
Hmotnosť	1,5 kg
Materiál	ABS plast
Pumpa	Pumpa s jedným piestom
Vákuový tlak	až -750 mbar
Elektrický motorček	12 V ~
Objem pumpy	8 l/min
Ovládacie prvky	elektronické, dotykové
Max. dĺžka tesniacej plochy	280 mm
Menovitý výkon a napätie prístroja	130 W, 220-240 V~, 50/60Hz

2. POUŽITIE

2.1. VŠEOBECNÉ POKYNY

- Pri vyberaní prístroja z obalu sa uistite, či obsahuje všetky komponenty a či sú prístroj a jeho príslušenstvo v pôvodnom stave.
- Je nevyhnutné, aby ste si pred prvým použitím

prečítali návod na obsluhu.

- Umiestnite prístroj na rovný hladký povrch s dostatočným priestorom na vkladanie potravín do vreciek.

2.2. NÁVOD NA OBSLUHU

Pred prvým použitím vyberte bezpečnostné zátky z vnútra veka (obrázok 2). Odporúčame vám ich uschovať a použiť v prípade prepravy prístroja a pri jeho skladovaní na ochranu pružnosti tesnení. Taktiež nikdy nezamykajte veko, keď sa prístroj nepoužíva.

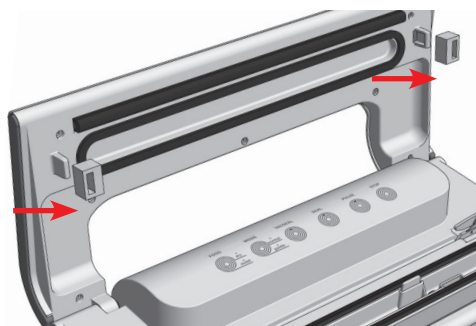


Figure 2: Zaštitne obloge.

2.2.1. PRÍSTROJ SA AKTIVUJE, KEĎ HO PRIPOJÍTE DO ELEKTRICKEJ ZÁSUVKY

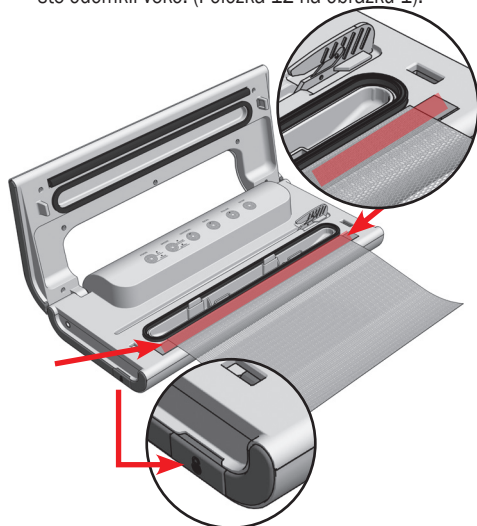
Zariadenie je prednastavené na funkciu Dry (vákuum) Food a režim Normal (utesnenie), ktoré môžete zmeniť stlačením týchto tlačidiel.

Ak používate už vyrobené vákuové vrecká, prejdite na odsek 2.2.3.

2.2.2. VYTVÁRANIE VRECIEK FÓLIOVÝCH ROLIEK: TLAČIDLO SEAL

- Určite správnu dĺžku fólie pridaním niekoľkých centimetrov k dĺžke potravín, ktoré chcete vákuovo zabaliť.
- Fóliu odrežte priloženou rezačkou.

- c.) Umiestnite jeden otvorený okraj fólie na tesniaci prúžok až po tesnenie (obrázok 3) a uzamknite veko stlačením ľavého a pravého okraja veka (položka 7 na obrázku 1).
- d.) Použite prednastavený režim Dry (suché) a stlačte tlačidlo SEAL. Ak zistíte, že tesnenie nie je kvalitné, prepnite ho do režimu Moist (vlhké), kým sa kvalita tesnenia nezlepší.
- e.) Počas procesu tesnenia svieti indikátor SEAL a pumpa je v prevádzke.
- f.) Keď indikátor zhasne, podržte bočné tlačidlá, aby ste odomkli veko. (Položka 12 na obrázku 1).



Obrázok 3: Pri utesňovaní umiestnite vrecko presne na tesniaci prúžok až po tesnenie. V spodnom detailnom pohľade sú znázornené tlačidlá na odomknutie veka.

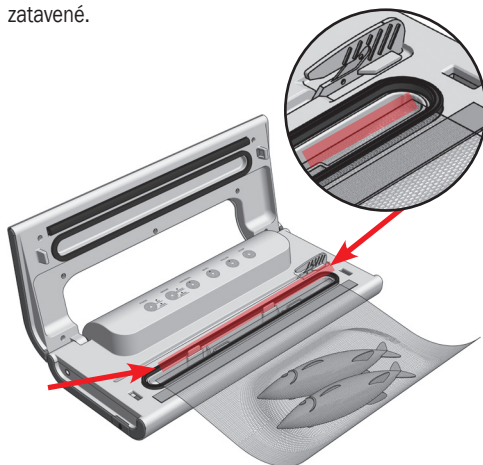
2.2.3. AUTOMATICKÝ REŽIM: TLAČIDLO VACSEAL

Používa sa na vákuové balenie pevných a tvrdých potravín ako sú údené mäsové výrobky, tvrdé syry, orechy...

- a.) Vložte potravinu do vrecka. Vrecko by malo byť vždy dlhšie ako potraviny, ktoré vákuovo balíte.
- b.) Umiestnite otvorený koniec vrecka medzi utesňovacie tesnenia (pozrite si obrázok 4).
- c.) Zatvorte veko a zaistite ho stlačením ľavého a pravého okraja veka (položka 7 na obrázku 1).
- d.) Prednastavený je režim Normal (normálny) pre automatické vákuové balenie pevných a suchých potravín (svieti indikátor). Nechajte to tak. Stlačte

- tlačidlo VACSEAL. Počas odsávania svieti indikátor VACSEAL a počas zatavovania svieti indikátor SEAL.
- e.) Keď zhasne indikátor SEAL, vrecko je vákuovo utesnené.
- f.) Podržaním bočných tlačidiel odomknete veko (položka 12 na obrázku 1).

Odporúčanie: Pri vákuovom balení masných konzervovaných mäsových výrobkov (najmä slaniny) vám odporúčame, aby ste pred vložením potravín do vrecka zložili okraje vrecka smerom von a potom okraje rozložili späť na miesto. Zabezpečíte tak, že okraje nebudú masné a vrecúško bude kvalitne zatavené.

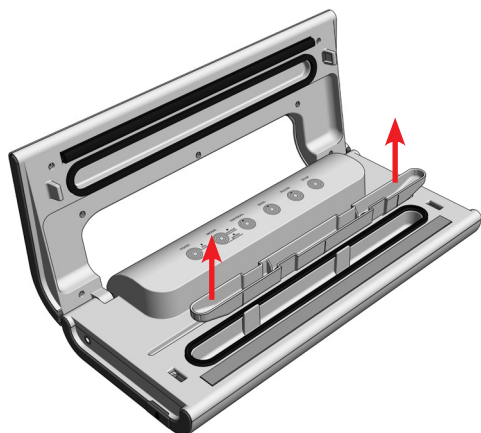


Obrázok 4: V priebehu procesu vákuového balenia musí byť okraj vrecka v strede vákuového kanálíka.

ČO ROBIŤ, AK PRÍSTROJ ZAČNE NASÁVAŤ TEKUTINU POČAS PROCESU VÁKUOVÉHO BALENIA?

Ak si všimnete, že stroj nasáva tekutinu, OKAMŽITE zastavte proces vákuového balenia stlačením tlačidla STOP. Ak sa proces vákuového balenia nezastaví včas a tekutina sa dostane do vákuového kanálíka, vyberte zásobník na tekutinu a vyčistite ho podľa postupu opísaného nižšie.

- a.) Odomknite a otvorte veko. Zdvihnite zásobník medzi tesneniami priamo nahor.
- b.) Tekutinu vylejte a zásobník celý dôkladne utrite.
- c.) Vložte zásobník späť a pokračujte vo vákuovom balení. Ak sa tekutina dostala do vákuového kanálíka pod zásobníkom, utrite a osušte taktiež kanálik.



Obrázok 5: Keď sa tekutina dostane do zásobníka na tekutinu, zdvihnite zásobník priamo nahor, vylejte tekutinu a nádobu dôkladne vysušte.

2.2.4. MANUÁLNY REŽIM: TLAČIDLO PULSE

Používa sa na vákuové balenie jemných a vlhkých potravín, ako je čerstvé mäso, ryby, blanširovaná zelenina, ovocie, koláče, chlieb, mäkké syry a podobne. Pulzný odsávač vám umožňuje postupne odsávať vzduch, kým nezistíte, že z vrečka bolo odsaté dostatočné množstvo vzduchu.

Pri vákuovom balení mäkkých a vlhkých potravín majte na pamäti, že musíte venovať osobitnú pozornosť tomu, čo sa deje vo vnútri vrečka.

- Pri vákuovom balení mimoriadne jemných potravín použite režim jemného vákua, aby ste zaistili čo najpresnejšie ovládanie odsávania vzduchu.
- Pri vákuovom balení veľmi vlhkých potravín použite funkciu Moist (vlhkého) tesnenia na pevnejšie utesnenie.

- Umiestnite otvorený koniec vrečka medzi tesnenia (pozrite si obrázok 4), zatvorte veko a zaistite ho zatlačením na okraje (položka 7 obrázok 1).
- Odsajte vzduch stlačením tlačidla PULSE: Kým je stlačené tlačidlo PULSE, vákuová pumpa je v prevádzke, keď tlačidlo uvoľníte, prevádzka sa zastaví. Špecifický vákuový tlak vo vrečku dosiahnete niekoľkými po sebe idúcimi stlačeniami. Keď zistíte, že bolo odsaté dostatočné množstvo vzduchu (sledujte, čo sa deje s potravinami a keď

- tekutina začína presakovať smerom k prístroju), prestaňte stláčať tlačidlo.
- Po dosiahnutí požadovaného podtlaku stlačte tlačidlo SEAL, aby sa vrečko uzavrelo (rozsvieti sa indikátor SEAL a pumpa sa zapne).
- Keď je vrečko utesené, indikátor SEAL zhasne.
- Podržaním bočných tlačidiel odomknete veko.

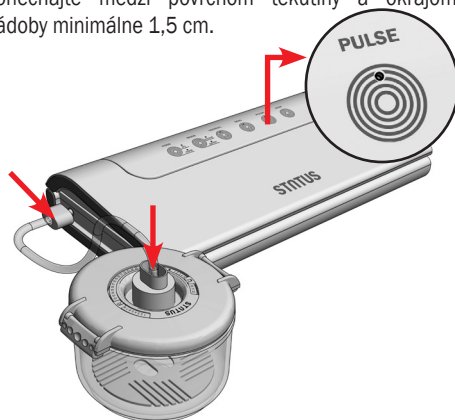
Odporúčanie: Najbezpečnejším spôsobom, ako vákuovo zabaliť takmer všetky druhy ovocia a väčšinu zeleniny, čerstvé mäso, huby a podobne, je pred vákuovým balením ich na niekoľko hodín zmraziť. Potraviny (napríklad jahody) si tak úplne zachovajú svoj tvar a nehrozí riziko presakovania tekutiny do vákuového kanálika.

2.2.5. VÁKUOVÉ TESNENIE VÁKUOVÝCH DÓZ A VRCHNÁKOV STATUS

Hadička s nastavcom na vákuové tesnenie Status vákuového príslušenstva (dózy, vrchnáky a džbán) je súčasťou súpravy.

- Zatvorte veko a zaistite ho zatlačením na okraje (Položka 7 na obrázku 1).
- Pripojte otvor hadičky k nastavcu umiestnenému na ľavej strane prístroja (Položka 13 na obrázku 1).
- Umiestnite druhú stranu nastavca okolo ventilu zvolenej vákuovej nádoby.
- Podržte tlačidlo PULSE. Po dosiahnutí vopred nastaveného podtlaku vo vnútri nádoby sa proces automaticky ukončí.

Pri skladovaní tekutín (polievky, omáčky a pod.) ponechajte medzi povrchom tekutiny a okrajom nádoby minimálne 1,5 cm.



Obrázok 6: Vyobrazenie vákuovo uzatvárateľných nádob.

3. VÁKUOVÉ BALENIE RÔZNYCH DRUHOV POTRAVÍN

Vákuové balenie nenahrádza mrazenie alebo chladenie. Napriek tomu, že sú vákuovo balené, potraviny musia byť stále skladované v chladničke, mrazničke alebo na chladnom mieste (napr. sušené mäsové výrobky v pivnici).

Polievky, omáčky a tekutiny by sa mali pred zabalením do vákuového vrečka buď vopred zmraziť, alebo vákuovo zabaliť do vákuovej nádoby. Pri vákuovom balení do vrieciek použite funkciu **manuálneho** vákuového balenia s režimom **Gentle** (jemného) vákua aby ste zaistili presnú kontrolu procesu odsávania vzduchu a režim tesnenia **Moist** (vlhké) pre silnejšie utesnenie.

Varené mäso, surové mäso a ryby: Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, odporúčame vám pred vákuovým balením mäso a ryby vopred zmraziť na 12 hodín, aby sa zabezpečilo zachovanie šťavy a tvaru a aby sa zaručilo dobré utesnenie.

Pri vákuovom balení do vrieciek použite funkciu **manuálneho** vákuového balenia s režimom **Gentle** (jemného) vákua aby ste zaistili presnú kontrolu procesu odsávania vzduchu a režim tesnenia **Moist** (vlhké) pre silnejšie utesnenie.

Ak predmrazenie nie je možné, vložte medzi mäso a hornú časť vrečka zloženú papierovú utierku, aby ste sa vyhli oblasti, ktorá sa má utesniť. Pri vákuovom balení nechajte papierovú utierku vo vrečku, aby absorbovala prebytočnú vlhkosť a šťavy.

Poznámka: Hovädzie mäso môže po vákuovom balení vyzeráť tmavšie v dôsledku odstránenia kyslíka. To však neovplyvňuje jeho kvalitu.

Zelenina: Zelenina by mala byť pred zmrazením blanširovaná. Proces blanširovania zastavuje pôsobenie enzýmu a zachováva chuť, farbu a textúru. Na čerstvú listovú zeleninu alebo fazuľu stačí 12 minút vo vriacej vode. Na nakrájanú cuketu alebo brokolicu a inú hlúbovú zeleninu nechajte 3 až 4 minúty, na mrkvu 5 minút. Po blanširovaní ponorte zeleninu do studenej vody, aby sa proces zastavil a potom ju pred vákuovým balením osušte papierovou utierkou. Použite funkciu **manuálneho** vákuového balenia s režimom **Gentle** (jemného) vákua aby ste zaistili presnú kontrolu procesu odsávania vzduchu a režim tesnenia **Moist** (vlhké) pre silnejšie utesnenie.

Listovú zeleninu odporúčame skladovať vo vákuových nádobách s odkvapkávačom. Takto špenát a šalát vydržia v chladničke čerstvé až 2 týždne.

Bylinky: Byliny s vysokým obsahom éterických olejov, ako je šalvia, tymian, rozmarín alebo mäta pieporná, nie sú vhodné na vákuové balenie, iba na sušenie.

Bazalku, estragón, záhradný kôpor, petržlenovú vňat a pažítku treba zamraziť.

Ak sú sušené, strácajú príliš veľa chuti. Použite funkciu automatického vákuového balenia s prednastavenými možnosťami **Dry** (suché) a **Normal** (normálne).

Huby, surový cesnak a surové zemiaky: Dôrazne odporúčame funkciu „manuálne pulzné vákuové balenie“. Informácie o správnej príprave (ak je potrebné blanširovanie alebo nie) nájdete v knihách o hubách. Vyčistite ich pomocou kefy, nasekajte

a potom uložte v porciách na jedno použitie. Pred vákuovým balením ich odporúčame vložiť na pol hodiny do mrazničky. Použite jemný vákuový režim na zabezpečenie presnej kontroly procesu odsávania vzduchu a režim **Moist** (vlhké) utesnenia pre silnejšie utesnenie.

Pred varením huby nerozmrazujte. Mrazené huby uvaríte v horúcej slanej vode alebo ich pridajte priamo do omáčok či polievok.

Káva: Ak chcete kávu alebo iné mleté potraviny správne vákuovo zabaliť, nechajte položky v pôvodnom obale a vložte ich do vrečka Status. Ak nemáte pôvodný obal, použite bežné vrečko a vložte ho do vrečka Status. Zabránite tak nasatiu zŕn do stroja. Použite funkciu automatického vákuového balenia s prednastavenými možnosťami **Dry** (suché) a **Normal** (normálne).

Rozmrazovanie vákuovo balených potravín: Potraviny by sa mali vždy rozmrazovať v chladničke, aby sa zachovala ich kvalita.

4. VÝHODY VÁKUOVÉHO BALENIA

4.1. ČO JE VÁKUUM?

Kyslík vyvoláva chemické zmeny na potravinách a následkom toho môže masť žltnúť, mení sa farba potravín, množia sa plesne a baktérie, stráca sa chuť,

vitamíny, aróma a minerály. Vákuové balenie takéto nežiaduce javy dramaticky spomaľuje, predlžuje trvanlivosť potravín a zachováva ich kvalitu.

4.2. ČO JE POPÁLENIE MRAZOM?

Príznaky popálenia mrazom sú zatuchnuté mäso, zhnitá zelenina a ovocie bez chuti. K popáleniu mrazom dochádza vtedy, keď je obal priepustný pre vzduch (bežné jednovrstvové PE vrecká) a mrazené potraviny prichádzajú do kontaktu s kyslíkom.

Následne sa voda vyparí a povrch mrazených potravín sa vysuší. Kyslík preniká cez pórovité trhliny a spúšťa oxidáciu. V dôsledku toho pokrm stráca svoju vôňu a čerstvú chuť. Popáleniny mrazom spoznáte podľa bielych a sivohnedých škvŕn na potravinách.

4.3. HLBOKO MRAZENÉ ALEBO CHLADENÉ

Výhodou skladovania hlboko zmrazených potravín je zachovanie ich podstaty – vitamínov, minerálov a chuti. Okrem toho pri teplotách medzi 30 °C a 40 °C sa štruktúra surových potravín mení len v minimálnej miere (napr. mäso). Potraviny by ste mali zmraziť čo najrýchlejšie, pretože ak ich zmrazíte pomaly, na povrchu sa vytvoria veľké kryštáliky ľadu. Prerastajú potravinové bunky a následne poškodzujú ich štruktúru. Pri rýchlom zmrazení potravín sa vytvoria malé kryštáliky ľadu a tie potraviny v takej miere nepoškodia. Ak je to možné, mrazené potraviny sa

musia blanširovať (opariť), aby sa predišlo nežiaducim zmenám počas mrazenia alebo hlbokého chladenia (aktivácia enzýmov, ukončenie klíčenia). Blanširované alebo akýmkoľvek iným spôsobom tepelne upravené potraviny musia byť pred zmrazením vychladené. V opačnom prípade sa už uskladnené potraviny môžu začať rozmrazovať a poškodiť alebo sa môže stratiť vákuum vo vákuových nádobách. Na zabezpečenie lepšej kvality skladovaného ovocia používajte ako prísadu cukor. Tým sa zachová aj vôňa a farby. V mrazničke by mali byť nádoby čo najbližšie k sebe.

4.4. ROZMRAZOVANIE

Rozmrazovanie by malo byť pomalý (najvhodnejšie je rozmrazovanie v chladničke) a prirodzený proces. Nemalo by byť nútené (ako rozmrazovanie v horúcej vode alebo v mikrovlnnej rúre). Po rozmrazení by sa už jedlo nemalo znova zmrazovať. Pri opakovanom zmrazení dochádza k mechanickému poškodeniu a potraviny

môžu rýchlejšie skaziť. Chuť, farba a vôňa sa rozkladajú. Mikroorganizmy (baktérie, plesne) sa množia oveľa rýchlejšie. Tieto následky nie je možné odstrániť opakovaným zmrazením. Preto sa odporúča, aby sa potraviny po rozmrazení spotrebovali čo najskôr.

4.5. VARENIE TECHNIKOU „SOUS VIDE“

Varenie „Sous Vide“ je technika varenia, pri ktorej sa pokrm varí vo vákuových vreckách ponorených do horúcej vody. Technika „Sous Vide“ poskytuje vynikajúcu chuť vášho domáceho jedla, kde si potraviny optimálne zachovávajú svoju prirodzenú chuť, farbu a textúru. Najlepšie „Sous Vide“ vákuové vrecká na trhu

sú tie, ktoré majú perfektnú kombináciu materiálov (vzduchotesný polyamid a potravinársky polyetylén) a kde je hrúbka materiálov akurát. Vrecká Status dokonale spĺňajú obe tieto vlastnosti. Potraviny na varenie technikou „Sous Vide“ je možné pred vákuovým balením ochutiť.

4.6. PLACHTENIE, KEMPOVANIE A PIKNIK

Vákuové balenie je vhodné aj na pikniky, plachtenie a kempovanie. Potraviny, vybavenie a dokumenty zostanú suché a chránené. Batérie, mobilné telefóny a fotoaparáty môžu byť tiež vákuovo zabalené, aby zostali

chránené pred vlhkosťou. Vákuové balenie zabraňuje miešaniu pachov a chráni potraviny pred skazou v dôsledku vlhkosti, čo je obzvlášť dôležité v malých priestoroch.

5. PREČO POUŽÍVAŤ VRECKÁ A FÓLIE STATUS?

Vákuové vrecká Status sú nepriepustné, bezpečné pre potraviny, neutrálne v chuti a vôni, opakovane použiteľné, bez BPA a vhodné na varenie technikou „Sous Vide“. Potraviny v nich uložené zostanú rovnaké minimálne pol roka po vákuovom balení.

Kvalitu vákuového vrecka určuje hrúbka fólie, kombinácia materiálov a výška rebrovaného profilu.

Hrúbka vrecka; : Vrecká Status sa vyznačujú 100 μm hrubou hladkou fóliou a 130 μm hrubou rebrovanou fóliou. Ich reliéfny križový vzor pomáha efektívnejšiemu odvádzaniu vzduchu počas procesu vákuového balenia.

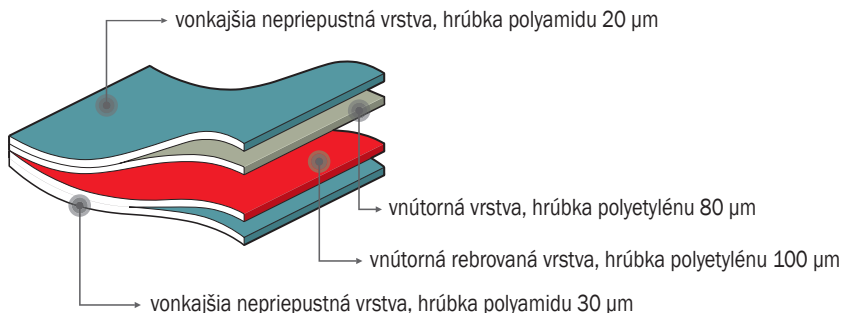
Kombinácia materiálov; Vrecká Status sú vyrobené z polyamidu a polyetylénu, z ktorých každý má svoju funkciu kvalitného vákuového balenia. Polyamid vo vonkajšej vrstve fólie zaručuje nepriepustnosť kyslíka,

čo zaručuje kvalitne uskladnené potraviny. V porovnaní s konkurenčnými značkami sa vrecká a fólie Status pýšia najhrubšou vrstvou polyamidu (20 alebo 30 μm), čo z nich robí najkvalitnejšiu možnosť skladovania potravín.

Výška rebrovaného profilu Vrecká Status majú minimálne 0,2 mm vysokú rebrovanú vrstvu, ktorá zaisťuje rovnomerný proces utesnenia počas všetkých cyklov. Tenšie vrecká sa dajú dobre vákuovo uzavrieť počas počiatočných cyklov, ale neskôr ani kvalitné vákuové baličky potravín nedokážu vytvoriť dostatočný podtlak.

Vrecká a rolky fólie Status sú kompatibilné so všetkými značkami vákuových baliacich strojov.

ŠTRUKTÚRA VRECKA



SÚPRAVY VÁKUOVÝCH VRECIEK A FÓLIÍ

Fóliová rolka	4-vrstvová fólia (PA/PE) <ul style="list-style-type: none">• dĺžka 3000 mm x šírka 200 mm, súprava 4 kusov• dĺžka 3000 mm x šírka 280 mm, súprava 3 kusov• dĺžka 3000 mm x šírka 120 mm, súprava 5 kusov
Vrecká na vákuové balenie	4-vrstvová fólia (PA/PE) <ul style="list-style-type: none">• dĺžka 280 mm x šírka 200 mm, súprava 40 kusov a súprava 100 kusov• dĺžka 360 mm x šírka 280 mm, súprava 25 kusov a súprava 100 kusov• dĺžka 550 mm x šírka 120 mm, súprava 30 kusov a súprava 100 kusov
Hrúbka fólie	100 µm (hladká, nerebrovaná časť) a 130 µm (štruktúrovaná rebrovaná časť fólie)
Kvalita fólie	Nepriepustná, dvojvrstvová, potravinárska, neutrálna v chuti a vône, opakovane použiteľná, vhodná do mikrovlnnej rúry, vhodná na varenie technikou „Sous Vide“.

6. POROVNÁVACIE TABUĽKY NA SKLADOVANIE

Zdroj: Vývojové oddelenie výrobcu Status.

6.1. POROVNÁVACIA TABUĽKA SKLADOVANIA POTRAVIN V CHLADNIČKE

Typ potravín	Bežné uskladnenie	Vákuové uskladnenie
Varený pokrm	2 dni	10 dní
Čerstvé mäso	2 dni	6 dní
Čerstvá hydina	2 dni	6 dní
Varené mäso	4-5 dní	8-10 dní
Čerstvá ryba	2 dni	4-5 dní
Chladené mäso	3 dni	6-8 dní
Údené klobásky	90 dní	365 dní
Tvrde syry	12-15 dní	50-55 dní
Mäkké syry	5-7 dní	13-15 dní
Čerstvá zelenina	5 dní	18-20 dní
Čerstvé bylinky	2-3 dni	7-14 dní
Umytý šalát	3 dni	6-8 dní
Čerstvé ovocie	3-7 dní	8-20 dní
Dezerty	5 dní	10-15 dní

Tip: Pred vákuovým balením potraviny riadne vychladte.

6.2. POROVNÁVACIA TABUĽKA SKLADOVANIA POTRAVIN V MRAZNIČKE

Typ potravín	Bežné uskladnenie	Vákuové uskladnenie
Čerstvé mäso	6 mesiacov	18 mesiacov
Mleté mäso	4 mesiace	12 mesiacov
Hydina	6 mesiacov	18 mesiacov
Ryby	6 mesiacov	18 mesiacov
Čerstvá zelenina	8 mesiacov	24 mesiacov
Huby	8 mesiacov	24 mesiacov
Bylinky	3-4 mesiace	8-12 mesiacov
Ovocie	6-10 mesiacov	18-30 mesiacov
Chladené mäso	2 mesiace	4-6 mesiacov
Pečivo	6-12 mesiacov	18 mesiacov
Kávové zrná	6-9 mesiacov	18-27 mesiacov
Mletá káva	6 mesiacov	12-34 mesiacov
Chlieb/rožky	6-12 mesiacov	18-36 mesiacov

V tabuľkách je uvedená len približná doba spotreby, pretože závisí od počiatočného stavu (čerstvosti) a spôsobu prípravy pokrmu. Uvažovali sme o skladovaní potravín pri teplote +3 °C/+5 °C v chladničke a pri teplote -18 °C v mrazničke.

7. SPRÁVNĀ LIKVIDÁCIA VÁŠHO VÁKUOVÉHO ZARIADENIA

Keď už zariadenie alebo časti zariadenia nie sú vhodné na použitie, musia byť zlikvidované v zberni priemyselného odpadu v súlade s platnými predpismi:

- Smernica 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (WEEE)
- Smernica 2011/65/EÚ o obmedzení používania niektorých nebezpečných látok v elektrotechnike a Elektronické zariadenie.

Komponenty a časti ohrozujúce životné prostredie, ktoré boli zabudované do zariadenia, musia byť zlikvidované na špecializovaných miestach.

Symbol na produkte alebo jeho obale znamená, že na konci jeho životnosti sa s produktom nesmie zaobchádzať ako s bežným domovým odpadom a musí byť zlikvidovaný v súlade s pokynmi miestnych úradov a na riadne určených miestach. V súlade so smernicou 2002/96/ ES môžete využiť aj oficiálneho poskytovateľa služieb zberu WEEE.



Separovaný zber jednotlivých komponentov elektrických zariadení zabraňuje negatívnym vplyvom znečistenia životného prostredia a minimalizuje nebezpečenstvo pre ľudské zdravie, ktoré môže nastať v dôsledku nesprávnej likvidácie výrobku.

Okrem toho umožňuje opätovné použitie a obnovu materiálu, čím šetrí energiu a suroviny. Pre podrobnejšie informácie o zbere, triedení, opätovnom použití a recyklácii produktu kontaktujte poskytovateľa zberných služieb WEEE alebo obchod, kde ste zariadenie kúpili.

Dátum výroby vákuovacieho prístroja HV100 nájdete na záručnom liste, ktorý ste dostali pri kúpe

8. ODSTRÁNENIE MOŽNÝCH PROBLÉMOV

PROBLÉM:	RIEŠENIE:
Zariadenie nereaguje, keď stlačím tlačidlo.	<ul style="list-style-type: none"> Uistite sa, či je prístroj pripojený do elektrickej siete. Ak je zásuvka funkčná, ale nemáte napájanie, skontrolujte zásuvku pomocou iného zariadenia, o ktorom viete, že funguje. Skontrolujte napájací kábel, či nie je poškodený – prasknutý alebo rozštiepený.
Zariadenie nie je možné uzamknúť.	<ul style="list-style-type: none"> Uistite sa, či ste odpojili bezpečnostné zátky podľa popisu v odseku 2.2.
Zariadenie nasalo vlhkosť.	<ul style="list-style-type: none"> Zastavte všetky operácie stlačením tlačidla STOP. Vyberte zásobník na tekutinu z vákuového kanálika. Vyčistite ho a vysušte. Pokračujte v procese vákuového balenia.
Stlačili ste nesprávne tlačidlo.	<ul style="list-style-type: none"> Zastavte všetky operácie stlačením tlačidla STOP. Začnite proces od začiatku.
Vo vrecku zostáva vzduch.	<ul style="list-style-type: none"> Uistite sa, či ste celý otvorený koniec vrecka umiestnili do stredu vákuového kanálika. Uistite sa, či vrecká, ktoré používate, majú hrúbku aspoň 100/130 µm. Skontrolujte, či nie je vrecko poškodené – praskliny, perforácie alebo bubliny. Test: Utesnite vrecko a ponorte ho do vody. Z poškodených častí budú vychádzať bubliny. Pri použití fóliových roliek sa uistite, či je spodný okraj tesnenia správne utesnený. Neprezávajte fóliu pozdĺžne, aby ste vytvorili užšie vrecká, pretože sa narušia rozloženie rebrovaného profilu a následne nie je možné dostatočne odvádzať vzduch. Uistite sa, či nástavec na vákuové uzatváracie nádoby nie je pripojený k prístroju.
Vrecká neudržia vákuum.	<ul style="list-style-type: none"> Skontrolujte, či tesniaca oblasť veka neobsahuje nečistoty, masť alebo čiastočky pokrmu a či je pevne na svojom mieste. Uistite sa, či sú okraje vrecka dokonale čisté – dôkladne odstráňte zvyšky pokrmu alebo tekutiny a uistite sa, či je vrecko úplne suché. Ak uzatvárate čokoľvek s ostrými hranami (napr. kosti), uistite sa, či nemôžu prepichnúť vrecko v priebehu procesu vákuového balenia. Pred utesnením obalte ostré hrany papierovou utierkou.
Vrecko sa roztaví alebo sa nedá úplne uzavrieť.	<ul style="list-style-type: none"> Uistite sa, či používate vrecká s hrúbkou aspoň 100/130 µm a sú dvojvrstvové. Pred zatavením sa uistite, či sú okraje vrecka čisté a suché.
Prístroj zataví niekoľko vreciek (až 5), kým sa zdá, že už nefunguje správne.	<ul style="list-style-type: none"> Dôrazne odporúčame vákuové vrecká s hrúbkou aspoň 100/130 µm. Na trhu je k dispozícii množstvo rôznych typov vákuových vreciek, preto venujte osobitnú pozornosť kvalite. Odporúčame používať originálne vákuové vrecká od Status, ktoré sú dvojvrstvové a hrubé 100/130 µm.
Vákuová nádoba neudrží vákuum.	<ul style="list-style-type: none"> Uistite sa, či je veko nádoby (najmä tesnenia) čisté a suché a v správnej polohe. Uistite sa, či je ventil na veku nádoby čistý a suchý. V prípade potreby ho znova zložte a vyčistite.
Vákuovú nádobu nie je možné vákuovo uzavrieť.	<ul style="list-style-type: none"> Skontrolujte, či je kryt zariadenia uzamknutý. Uistite sa, či je hadička pevne vložená, ako je znázornené na obrázku 6.

9. ZÁRUKA

Táto záruka platí dva roky od dátumu nákupu. Pre záručný servis je potrebný doklad o pôvodnom nákupe, preto je dôležité uschovať si doklad o kúpe.

Táto záruka sa vzťahuje iba na poruchy spôsobené elektrickou alebo mechanickou poruchou.

Nevzťahuje sa na poškodenie spôsobené vniknutím tekutiny do prístroja alebo na poruchu spôsobenú nedodržaním pokynov výrobcu.

Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa fungovania prístroja alebo záruky, kontaktujte nás:

STATUS d. o. o. Metlika

Ulica Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika, Slovinsko

Telefón: +386 736 91 230

E-mail: info@status.si

Pre viac informácií navštívte našu webovú stránku <https://www.status-innovations.eu/>.

10. VYHLÁSENIE O ZHODE

a.) Smernica o sprístupnení elektrického zariadenia určeného na používanie v rámci určitých limitov napätia na trhu: SMERNICA LVD 2014/35/EÚ EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY

b.) Smernica o elektromagnetickej kompatibilite: SMERNICA EMC 2014/30/EÚ EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY

Vyhlasenie o zhode CE zaručuje, že prístroj je bezpečný a bol skontrolovaný a testovaný, aby spĺňal všetky požiadavky uvedené v platných normách, smerniciach a nariadeniach.

Vyhlasenie o zhode CE pre označenie CE sa nachádza u predajcu a môže byť poskytnuté na žiadosť zákazníka.



11. SÚPRAVA STATUS HV100

Súprava obsahuje:

- 1 vákuovací prístroj potravín HV100
- 5 vákuových vreciek, 200 mm (Š) x 280 mm (D)
- 1 hadičku na vákuové tesnenie vákuového príslušenstva
- 1 čepeľ na rezanie fólie
- 1 návod na obsluhu

