

# STATUS SV2000

PŘÍSTROJ NA VAKUOVÉ BALENÍ

## NÁVOD K OBSLUZE



# STATUS

innovations



# 1. BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE\*

## 1.1. PROVOZNÍ PODMÍNKY

Maximální okolní teplota pro běžné použití nesmí překročit + 40 °C, průměrná teplota v průběhu 24-hodin by neměla přesáhnout + 35 °C. Minimální okolní teplota nesmí klesnout pod - 5 °C.

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

## 1.2. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- a) Pracovní plocha musí být suchá, musí mít běžnou teplotu (nesmí být horká) a musí být bez žádných překážek.
- b) Před připojením k síti zkontrolujte přívodní kabel a zásuvku.
- c) Čištění přístroje provádějte pouze suchým, nebo lehce navlhčeným hadříkem.
- d) Nikdy se během provozu nedotýkejte svařovací lišty! (bod. 7 obr. 1) – může být horká.
- e) Přístroj používejte pouze k účelům popsaném v tomto Návodu k obsluze.
- f) Pokud přívodní kabel jeví známky poškození, musí být vyměněn a to pouze výrobcem nebo kvalifikovaným servisním střediskem.
- g) Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru. Zamezte dětem přístup k zařízení.
- h.) Záruka ztrácí platnost v případě:
  - Přístroj bude neodborně opravován, nebo s ním bude manipulováno v rozporu s tímto Návodem k obsluze.
  - Přístroj bude používán k jiným účelům, než je specifikováno v tomto Návodu k použití. Zejména intenzita používání nebude odpovídat použití v domácnosti, nebo v drobných provozovnách.
  - Že dojde k poškození přístroje v důsledku nedodržení pokynů v tomto Návodu k použití a nebo v důsledku nesprávného použití.

---

## 1.3. ČASOVÝ INTERVAL POUŽÍVÁNÍ PŘÍSTROJE STATUS SV2000

Pro řádný chod tohoto přístroje je nutné dodržet vždy alespoň 20-vteřinovou pauzu mezi jednotlivými cykly vakuování, nebo sváření.

V případě, že jednotlivé cykly následují příliš rychle za sebou, přístroj se automaticky vypne. Indikátor přehřátí se

rozsvítí (Obrázek 1, odst. 4).

V tomto případě vyčkejte přibližně 45 minut než dojde k ochlazení přístroje. Jakmile Indikátor přehřátí zhasne, můžete opět pokračovat.

V průběhu ochlazování přístroje, neodpojujte přístroj ze sítě.

---

## 1.4. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

- a) Odpojte přístroj ze sítě.
- b) K čištění přístroje použijte suchý, jemný hadřík. Nepoužívejte žádné abrazivní prostředky, které by mohly poškodit povrch přístroje. Nikdy neponořujte přístroj do vody nebo pod tekoucí vodu. Nikdy nenanášejte čistící prostředek přímo na přístroj, nebo do vnitřních částí přístroje.
- c) Před dalším použitím zkontrolujte, zda je přístroj suchý.
- d) Svařovací lišta je potažena Teflonem. Odstraňte jakékoliv zbytky plastu jemným hadříkem.
- e) Čištění svařovací lišty provádějte pouze, pokud je přístroj ochlazený. Nikdy nepoužívejte k čištění svařovací lišty ostré předměty.
- f) Černou těsnící pěnu očistěte v případě znečištění mastnotou, nebo jinou tekutinou - čistou mýdlovou vodou, pak opláchněte a dobře vysušte. Prodloužíte tím její životnost.

---

## 1.5. VŠEOBECNÉ INFORMACE

Vakuová balička STATUS SV2000 je přístroj určený pro dlouhodobé uchovávání jídla a potravin ve vakuu, bez přítomnosti kyslíku ve vakuovacích fóliích a nádobách. Výrobek je určený pro použití v domácnostech a drobných provozovnách. Výrobek byl vyvinut a vyroben firmou Status d.o.o. Metlika, Slovinsko.

Největší výhody uchování potravin ve vakuu:

- Zachovává vitamíny, minerály, výživné látky a původní chuť.
- Potlačí množení bakterií a plísní a tím prodlouží významně životnost potravin a jídla.
- Uchování ve vakuu zamezí míšení různých pachů v lednici, nebo mrazáku. Přístroj lze použít také pro va-

kuování potravin a jídla i ve vakuovacích nádobách a konvicích zn. STATUS. K tomuto účelu je přístroj vybaven nastavitelnou vakuovací hadičkou.

**Před prvním použitím přístroje, přečtěte pečlivě tento Návod k obsluze a řiďte se pokyny v Návodu.**

Více informací a podrobnější instrukce najdete na [www.status.si](http://www.status.si).

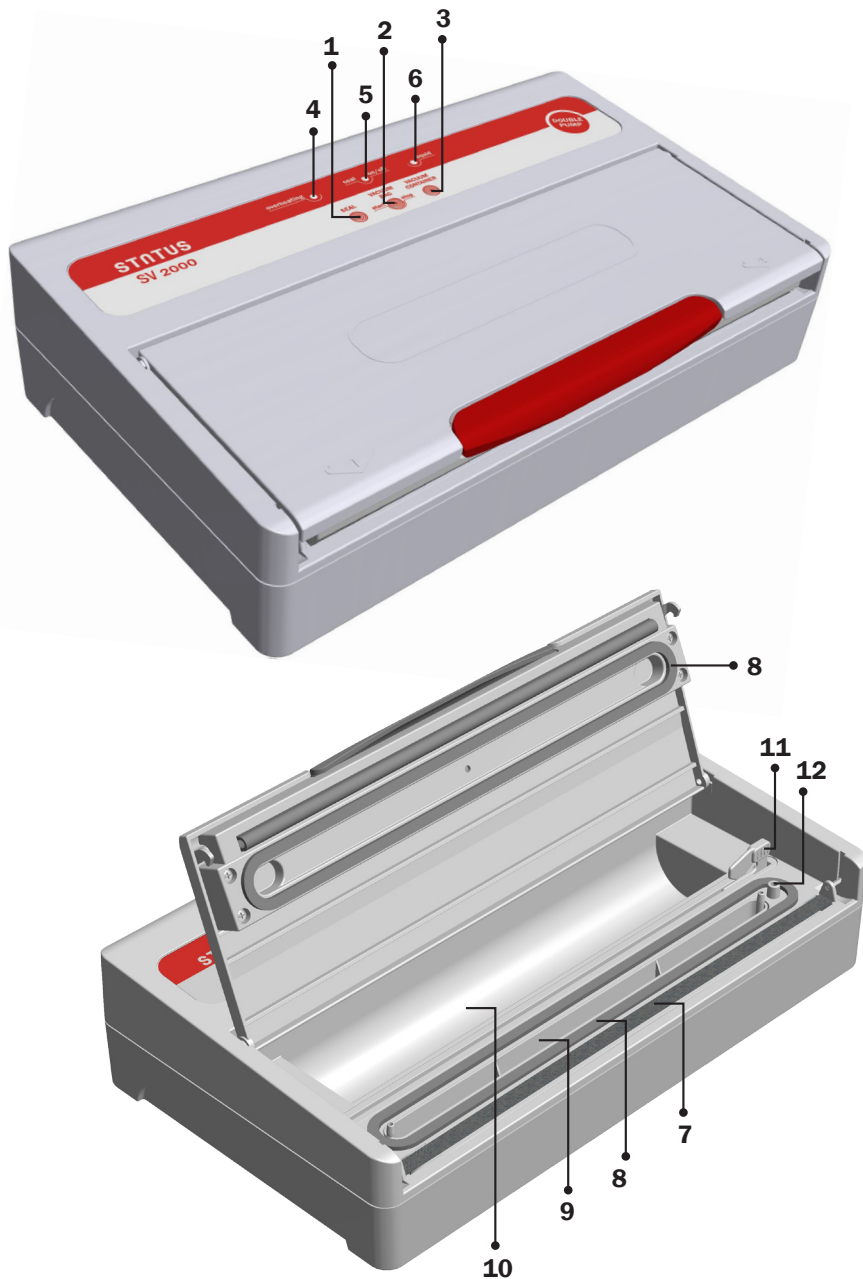
Obsluha přístroje na vakuování STATUS SV2000 je velmi snadná a efektivní. S jeho pomocí uchováte jídlo a potraviny délejší dobu přirozenou a zdravější cestou. Ušetříte čas a peníze.

---

## 1.6. TECHNICKÁ DATA

Rozměry	šířka: 385 mm hloubka: 235 mm Výška: 95mm
Max. šířka sáčku, nebo rolky	280 mm
Váha	Přibližně. 3,7 kg
Material	ABS plast (vnější plášť)
Čerpadlo	dvojitě pístové čerpadlo
Vacuovací tlak	cca -800 mbar
Motor	230 V AC, 50 Hz Se senzorem přehřátí, funkce automatického vypnutí při přehřátí.
Max RPM	2900
Transformermátor	220V AC, 50Hz/24V AC 0,8A /12V AC 0,4A
Kapacita čerpadla	22 litrů/min
Ovládání	Elektronické
Příkon a napětí	240W, 230 V AC

## 1.7. POPIS COMPONENT A FUNKČNÍCH TLAČÍTEK



Obrázek 1: STATUS SV2000 – číselné označení component a funkčních tlačítek.

1.	<b>Svařovací tlačítko "SEAL"</b> Po stisknutí zahájíte proces svařování (bez vakuování). Využijete např. při přípravě rolky – svaření otevřeného konce rolky.
2.	<b>Vakuové balení / Start / Stop tlačítko</b> Po stisknutí zahájíte proces vakuování a následně svaření sáčku. Určeno také pro vakuové balení měkkých a vlhkých potravin. Opětovným stiskem tohoto tlačítka kdykoliv v průběhu vakuování zahájíte tzv. manuální proces svařování.
3.	<b>Tlačítko - Vakuování ve vakuovacích nádobách</b> Stisknutím zahájíte vakuování ve vakuovacích nádobách, které připojíte pomocí vakuovací hadičky. Vakuovací proces se automaticky ukončí, jakmile je dosaženo správné úrovně vakua v nádobě.
4.	<b>Přehřátí</b> Automatická ochrana proti přehřátí. Indikátor se rozsvítí, pokud nejsou dodrženy pauzy mezi jednotlivými procesy vakuování (20 sekund pauza mezi jednotlivými cykly). Po rozsvícení vyčkejte cca 45 minut, dokud indikátor nezhasne. Po zhasnutí indikátoru můžete pokračovat ve vakuování.
5.	<b>On/Off Indikátor (Indikátor svařování)</b> Jakmile je přístroj připojený k síti, kontrolka se rozsvítí. Během těsnění bude indikátor (On/Off) blikat.
6.	<b>Indikátor vlhkosti</b> Indikátor se rozsvítí, pokud přístroj během procesu vakuování vysaje ze sáčku tekutinu z vakuované potraviny.
7.	<b>Svařovací lišta</b> Svařovací lišta je pokryta vrstvou teflonu, která nesmí být za žádných okolností odstraněna.
8.	<b>Vakuovací pěnové těsnění</b>
9.	<b>Vakovací kanálek s přihrádkou</b> V průběhu vakuování musí být konec sáčku umístěn doprostřed v prostoru mezi obě těsnění Vakuovacího kanálku (Obr. 4). V případě nesprávného použití bude jakákoliv přebytečná tekutina vycházející z vakuované potraviny zachycena v tomto kanálku. Indikátor vlhkosti se rozsvítí. Více najdete v kapitole 2.2.3.
10.	<b>Přihrádka pro rolky</b>
11.	<b>Řezák rolek</b>
12.	<b>Port pro vakuovací hadičku</b>

## 1.8. FÓLIOVÉ ROLKY A SÁČKY POUŽITÉ NA VAKUOVÉ ZABALENÍ

Fóliová rolka	4 vrstvy fólie (PA/PE) <ul style="list-style-type: none"> <li>• délka 3000 mm x šířka 200 mm</li> <li>• délka 3000 mm x šířka 280 mm</li> <li>• délka 3000 mm x šířka 120 mm (na salám)</li> </ul>
Sáčky	4 vrstvy fólie (PA/PE) <ul style="list-style-type: none"> <li>• délka 280 mm x šířka 200 mm</li> <li>• délka 360 mm x šířka 280 mm</li> <li>• délka 550 mm x šířka 120 mm (na salám)</li> </ul>
Síla folie	100 / 130µm
Kvalita fólie	Nepropustná, 2 vrstvy, sterilní, s neutrální chutí a vůní, lze ji opětovně použít, vhodná pro mikrovlnné trouby a na vaření.

## 2. POUŽITÍ

### 2.1. VŠEOBECNÉ INSTRUKCE

- Při vyjmutí spotřebiče z obalu se ujistěte, zda balení obsahuje veškeré komponenty a zda je jeho stav i stav jeho komponentů bezchybný. Ujistěte se, zda ve vakuovém kanálu neuzůstaly žádné zbytky polystyrénu (Položka 7 na obr. 1).
- Před prvním použitím tohoto spotřebiče si pečlivě přečtěte Návod k obsluze.**
- STATUS SV2000 – spotřebič na svařování a vakuové

balení potravin je technicky vybavený profesionální spotřebič a dostatečně účinný na uspokojení potřeb domácností. Tento spotřebič je velmi praktický a užitečný a proto jej můžete ponechat na pracovní desce. Vyžaduje si plochý, hladký povrch a dostatek místa na vkládání potravin do sáčků, proto buďte opatrní při jeho umísťování.

### 2.2. NÁVOD K POUŽITÍ

Používejte přístroj podle následujících pokynů:

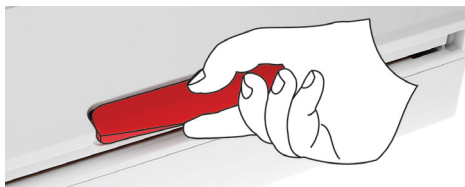
#### 2.2.1. ZAPOJENÍ PŘÍSTROJE DO SÍTĚ A UVEDENÍ DO PROVOZU

Po zapojení do sítě, zkontrolujte, zda indikátor On / Off svítí (odst. 5, obr. 1). Před každým použitím proveďte test vysušení přístroje.

Přiklopte horní kryt přístroje. Zatlačte "na oba okraje horního krytu (viz obrázek č. 2 – místa označené šipkou), dokud neuslyšíte cvaknutí. Stiskněte tlačítko Vakuové balení / Start / Stop. Vyčkejte, až indikátor On / Off přestane intenzivně svítit. Svařovací lišta je zahřátá a přístroj je připravený k použití. Zvedněte horní kryt – stlačte palcem střední části horního krytu a pomocí ukazováčku nadzdvihněte (Obr. 3).



Obrázek 2: Přiklopení horního krytu.



Obrázek 3: Zdvihnutí horního krytu.

Pokud použijete k vakuování sáčky, přeskočte odstavec 2 a pokračujte odstavcem č. 3.

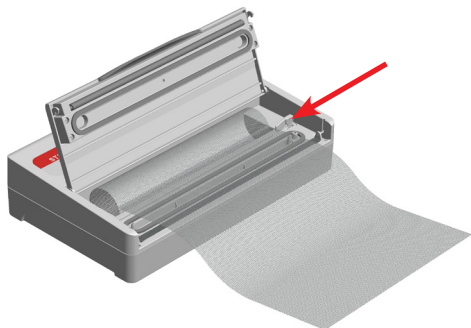
#### 2.2.2. NEJDŘÍVE, VYTVOŘTE SÁČEK Z ROLKY

- Rozmyslete si délku sáčku. Sáček by měl být o 5 cm delší, než vakuovaná potravina. Pokud chcete sáček v budoucnu znovu použít, přidejte dalších 2.5 cm folie, případně sáček použijete potraviny menších rozměrů.
- Řezákem odřízněte fólii na požadovanou délku (Obr. 4).
- Provedete svaření následujícím způsobem - umístěte jeden otevřený konec rolky na Svařovací lištu tak, aby se dotýkala černého těsnění (Obr. 5). Ujistěte se, že okraj rolky je rovný.
- Přiklopte horní kryt - Zatlačte "na oba okraje horního krytu (viz obrázek č. 2 – místa označené šipkou), dokud neuslyšíte cvaknutí.
- Stiskněte tlačítko "Seal" (svařování - odst 1, Obr. 1). Během těsnění bude indikátor (On/Off) blikat. **DOPORUČENÍ:** Pokud přístroj nezačne provádět sváření ihned po stisknutí tlač. SEAL, přitlačte jemně prstem na prostřední část horního krytu. Po-

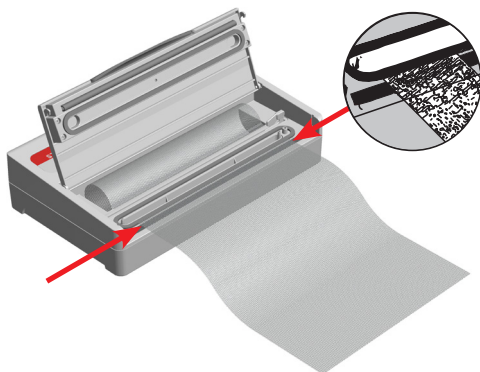


kud indikátor přestane intenzivně svítit, zvedněte horní kryt – stlačte palcem střední částí horního krytu a pomocí ukazováčku nadzdvihněte (Obr. 3).

**TIP:** Můžete nejdříve provést sváření a až poté upravit délku sáčku.



**Obrázek 4:** Seříznutí rolky přiloženým řezáčkem.



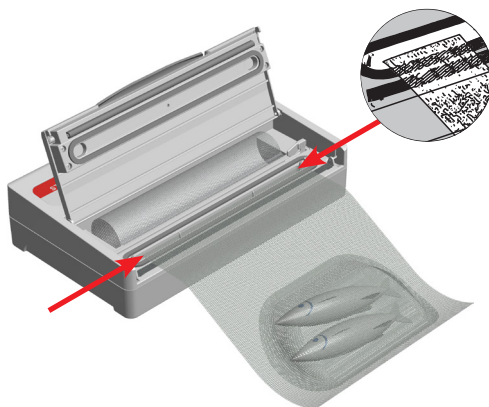
**Obrázek 5:** Umístění rolky před svařením – položte na svařovací lištu aby se konec rolky dotýkal černého těsnění.

f.) Pokud přestane indikátor blikat, zvedněte víko.

## KDYŽ JE SÁČEK HOTOVÝ, VLOŽTE DO NĚJ POTRAVINY A VAKUOVĚ 2.2.3. JE ZABALTE

Sáček by měl být vždy nejméně o 5 cm delší než prostor zaplněný potravinou, která má být vakuově zabalená.

- Vložte do sáčku potraviny, které mají být vakuově zabalené.
- Ujistěte se, zda jsou vnitřní okraje fólie čisté, suché a bez částí potravin.\*



**Obrázek 6:** Umístění naplněného sáčku doprostřed vakuového kanálku (mezi černá těsnění; viz červené šipky).

- Položte naplněný sáček na pracovní povrch v přední části přístroje a natáhněte otevřený konec sáčku až **doprostřed** vakuového kanálku (**MEZI ČERNÁ TĚSNĚNÍ**); viz obrázek níže – (Položka 7, obr. 1)
- Ujistěte se, zda je sáček položený na svařovací liště rovně, bez záhybů.
- Zavřete horní kryt, mírně na něj zatlačte a držte stlačený.
- Stiskněte tlačítko Vakuové balení / Start / Stop tlačítko (Položka 2 na obrázku 1).**  
Tento sáček bude po odsátí vzduchu automaticky svařený. Neotvírejte horní kryt během vakuování, nebo sváření! Pokud by se tento kryt otevřel v průběhu procesu, zatlačte na kryt a dovřete jej.
- Po svaření sáčku zkontrolujte svár. Měl by být plynulý a čistý.

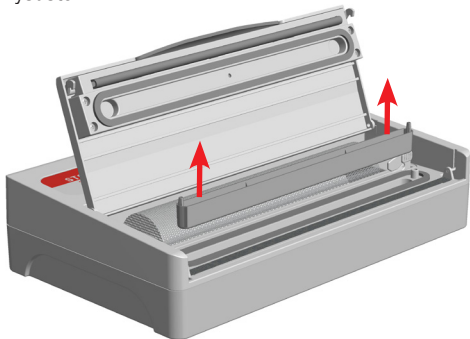
### \* Doporučení:

U vakuového balení mastných, nebo sušených masných výrobků (např. slaniny) se doporučuje, abyste obrátili vnější okraje sáčku, vložili dovnitř položku a opět obrátili sáček. Okraje zůstanou čisté a utěsněný okraj bude plynulý.

**VAROVÁNÍ:** Pokud začne spotřebič nasávat tekutiny v průběhu vakuování, ihned přerušete proces stisknutím tlačítka Stop (Položka 2 na obrázku 1, tlačítko Start / Stop). Toto tlačítko lze stisknout pouze tehdy, pokud je vakuová balička v procesu odsávání vzduchu (při sváření tlačítka Stop nefunguje). Použijte funkci "manuálního vakuového zabalení" na vakuové zabalení dané položky.

Co dělat, pokud začne přístroj během vakuování

odsávat tekutinu ven ze sáčku? Pokud zjistíte, že během vakuování dojde k odsávání tekutiny z vakuované potraviny, okamžitě přerušete proces vakuování stisknutím tlačítka Vakuové balení Start / Stop. Pokud nepřerušíte proces vakuování a tekutina se dostane do vakuovacího kanálku, přístroj se vypne automaticky. Indikátor vlhkosti se rozsvítí. Otevřete horní kryt a vyjměte nádobku směrem nahoru, pečlivě vysušte a vraťte zpět na původní místo a pokračujte ve vakuování. Pokud se dostane tekutina do vakuovacího kanálku, tuto vlhkost také opatrně vysušte.



**Obrázek 7:** Pokud se dostane tekutina do sběrné nádoby, vyjměte ji a pečlivě vysušte.

## 2.2.4. VAKUOVÁNÍ KŘEHKÝCH A JEMNÝCH POTRAVIN, KTERÉ LZE SNADNO ROZMAČKAT, NEBO ZDEFORMOVAT

Pokud vakuujete potraviny, které jsou náchylné na rozmačkání, nebo obsahují hodně vody (čerstvý salát, ovoce, houby, chleba, cukroví) použijte nižší výkon vakuování (od 0 do -300 mbar).

V režimu manuálního vakuování můžete kdykoliv tento proces přerušit, jakmile zjistíte, že bylo ze sáčku odsáto dostatečné množství vzduchu a další odsávání by mohlo poškodit vakuovanou potravinu.

Proces manuálního vakuování je velmi podobný jako při vakuování v automatickém režimu, jež je popsán výše. Avšak při vakuování křehkých potravin a potravin obsahující větší množství vody vždy pozorně sledujte co se právě děje uvnitř sáčku v průběhu vakuování. Položte sáček s vakuovanou potravinou tak, aby byl okraj otevřeného konce sáčku umístěn přesně mezi černá těsnění ve Vakuovacím kanálku (Odstavec 9, obr. 1).

- Jakmile odsajete dostatečné množství vzduchu

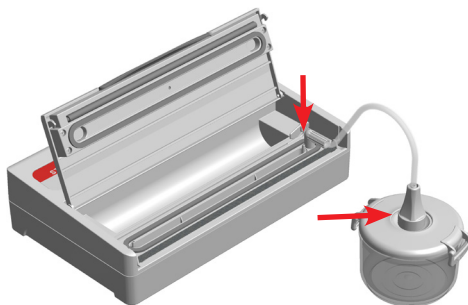
ze sáčku - sledujte pečlivě stav potraviny v sáčku, nebo jestliže tekutina začne směřovat ze sáčku do přístroje, nebo by další odsávání mohlo vakuovanou potravinu poškodit, stiskněte tlačítko Vakuové balení Start / Stop (Odst. 2, Obr. 1). Odsávání vzduchu se zastaví a začne sváření sáčku.

**TIP:** Nejsnazší cesta, jak vakuovat většinu zeleniny a ovoce, čerstvého masa a hub je vložit tyto potraviny před vakuováním na dobu 1-2 hodiny do mrazničky. Tímto způsobem (např. Jahody) si zachovají svůj tvar a zabráníte tím i úniku šťávy z ovoce během vakuování do vakuovacího kanálku přístroje.

## 2.2.5. VAKUOVÁNÍ S POUŽITÍM VACUOVACÍCH NÁDOB

Vakuovací balička obsahuje příslušenství, které umožňuje odsávání vzduchu ve vakuovacích nádobách Status. Vakuovací nádoby Status nejsou součástí balení a je nutné (v případě zájmu) zakoupit samostatně.

- Vložte vakuovací hadičku otevřeným koncem do otvoru (viz. obr. 8) na pravé straně Vakuovacího kanálku.
- Propojte přístroj vakuovací hadičkou s ventilem zvolené vakuovací nádoby.



**Obrázek 8:** Vakouvání s vakuovacími nádobami.

- Stiskněte tlačítko Vakuování ve vakuovacích nádobách (Odst. 3, obr. 1) a vakuování započne. Jakmile dojde k odsátí vzduchu z nádoby, vakuovací proces se automaticky ukončí.
- Pokud vakuujete tekuté potraviny a jídla (polévky, omáčky atd) zachovejte volný prostor alespoň 1,5 cm mezi hladinou tekuté potraviny a víčkem nádoby.

## 3. VAKUOVÉ ZABALENÍ RŮZNÝCH TYPŮ POTRAVIN

Vakuové zabalení není náhradou za mražení, ohřívání nebo konzervování. I přes vakuové zabalení musí být potraviny stále skladované v chladničce, v mrazničce nebo na chladném místě (např. sušené masové výrobky ve sklepech).

**Tento spotřebič není vhodný k vakuovému balení tekutých potravin nebo potravin obsahujících mnoho vody!**

Vlhké potraviny nebo potraviny obsahující vodu jsou vhodné k vakuovému balení, pokud zvážíte následující kroky:

**Vařené maso, syrové maso (vepřové, hovězí a drůbež) a ryby:** Pro dosažení nejlepších výsledků vám doporučujeme předmrazit maso a ryby na 1-2 hodiny před vakuovým zabalením, k zachování šťáv a tvaru a na zajištění dobrého utěsnění. Pokud předmražení není možné, vložte poskládanou papírovou utěrku mezi maso a vrchní část sáčku, vyhněte se přitom oblasti, která má být utěsněná. Ponechte papírovou utěrku v sáčku při vakuovém zabalení, k absorpci nadbytečné vlhkosti a šťáv.

**Poznámka:** Hovězí se může jevit tmavější po jeho vakuovém zabalení, z důvodu odstranění kyslíku. Avšak to neznamená, že je zkažené.

**Polévky, omáčky a tekutiny:** Pokud je chcete skladovat v sáčku, musíte je nejdříve zmrazit. Avšak, skladování těchto položek v sáčcích se nedoporučuje. Výhodnější je jejich skladování ve vakuových nádobách.

**Tvrdé sýry:** K prodloužení jejich čerstvosti je vakuově zabalte po jejich každém použití. Nezapomeňte na příslušnou délku sáčku.

**Zelenina:** Zelenina by měla být před vakuovým zabalením blanšírovaná. Tento proces blanšírování zastaví činnost enzymů a uchová chuť, barvu a strukturu. Zelenina by měla být blanšírovaná v horké vodě. Čas blanšírování u čerstvé listové zeleniny nebo fazole je 1 až 2 minuty, u nakrájené cukety nebo brokolice a jiné brukvovité zeleniny je 3 až 4 minuty, u mrkve 5 minut a 7 až 11 minut u obilnin. Po blanšírování ponořte zeleninu do studené vody, k zastavení tohoto procesu. Osušte zeleninu pomocí papírové utěrky před její vakuovým zabalením.

Listovou zeleninu doporučujeme uskladnit ve vakuových nádobách. Tato zelenina by měla být nejdříve umytá a osušená papírovou utěrkou a poté uložená do vakuové nádoby. Tak zůstane špenát a salát čerstvý až 2 týdny.

**Houby, syrový česnek a syrové brambory:** Nedoporučujeme jejich vakuové balení. Když to i přesto chcete udělat, přísně dodržujte instrukce uvedené v kapitole 9.3.

**Rozmrazování vakuově balených potravin:** Potraviny byste měli rozmrazovat v chladničce k zachování jejich kvality. Potraviny podléhající zkáze by neměly být rozmrazované při pokojové teplotě.

## 4. ZÁRUKA

STATUS SV2000, Status' vakuový a těsnící spotřebič, má záruku dva roky.

Tato záruka platí od data zakoupení a neplatnou se stává, pokud je závada spotřebiče důsledkem nedodržení provozních instrukcí, které jsou uvedené v návodu k obsluze nebo závada vyplývající z nesprávné údržby a čištění, zneužití nebo použití na jiné než stanovené účely. Doklad o koupi je nutný pro záruční služby, proto je důležité uchovat Váš doklad o zakoupení výrobku.

**AGRIKOL s.r.o.**  
Bří Lužů 125  
688 01 Uherský

**Brod, tel: 572 635589**  
**fax: 572635089**  
**E-mail: info@agrikol.cz**

[www.agrikol.cz](http://www.agrikol.cz)

## 5. PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Tento spotřebič splňuje všechny evropské směrnice:

- **Směrnice o elektrických zařízeních určených pro použití v rámci určitých limitů napětí**  
Směrnice 73/23/EEC, 93/68 EEC a její změny
- **Nařízení o elektromagnetické kompatibilitě**  
Směrnice 2004/108 EC a její změny
- **Směrnice o omezení použití určitých nebezpečných látek v**

**elektrických a elektronických zařízeních – ROHS**

RoHS směrnice 2002/95/EC

EC prohlášení o shodě zaručuje, že tento spotřebič je bezpečný a byl překontrolovaný a přezkoušený tak, aby splňoval všechny požadavky stanovené v příslušných standardech, směrnících a předpisech.

EC prohlášení o shodě je zahrnuté v návodu k obsluze.

## 6. CO DĚLAT V PŘÍPADĚ PORUCHY SPOTŘEBIČE

PORUCHA:	ŘEŠENÍ:
SV2000 nereaguje na stisknutí tlačítek.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zkontrolujte přívodní kabel z hlediska poškození a zjistěte se, zda je připojený k síťové zásuvce.</li> <li>• Ujistěte se, zda napětí na panelu tlačítek odpovídá aktuálnímu napětí ve Vaší síti. Zkontrolujte napětí pomocí zkoušečky nebo připojte jiný spotřebič k této zásuvce.</li> <li>• Spotřebič se zastaví automaticky k zabránění přehřátí. Po krátké době se bezpečnostní přepínač vypne a spotřebič bude připravený na opětovné použití. Doporučujeme počkat nejméně 120 sekund mezi každým vakuovým balením.</li> <li>• Stroj má také integrovaný bezpečnostní spínač na motoru. V případě přehřátí, se motor zastaví. Nechte ho vychladnout po dobu 45 minut a poté pokračujte ve vakuování.</li> </ul>
Vzduch je stále v sáčku.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zajistěte striktní dodržování následujících instrukcí. Opět si přečtěte návod.</li> <li>• Ujistěte se, zda je sáček umístěn uprostřed vakuového prostoru.</li> <li>• Ujistěte se, zda je první těsnící okraj Vámi vyrobených sáčků správně utěsněný.</li> <li>• Zkontrolujte sáček z hlediska poškození – neměl by být děravý, roztrhnutý ani jinak poškozený. Ujistěte se prosím, zda je profil sáčku dostatečně vysoký.</li> </ul> <p>Test: Utěsněte sáček a ponořte jej do vody. Na místech, kde je sáček poškozený se objeví bubliny. Pokud nelze sáček otevřít, vakuově zabalit nebo opětovně utěsnit, použijte nový sáček.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zkuste otevřít víčko v průběhu procesu vakuového balení. Pokud jde otevřít, neměli byste více tlačít a nemělo by být vytvořeno vakuum. Opakujte postup.</li> </ul>
Sáček ztrácí vakuum.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zkontrolujte, zda není okraj sáčku pokrčený, mastný, vlhký nebo se zbytky potravin. Otevřete sáček, vyčistěte jej a opětovně utěsněte.</li> <li>• Zkontrolujte celý sáček. Potraviny s ostrými okraji (např. kosti) by měly být zabaleny do papírových utěrek před jejich utěsněním.</li> </ul>
Sáček se taví nelze jej utěsnit. Neúplný svar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ujistěte se, zda je vnitřní strana sáčku, která má být utěsněná čistá, bez mastnoty nebo mokrá / vlhká.</li> <li>• Zjistěte si tloušťku vakuového sáčku. Doporučujeme používat vakuové sáčky o síle nejméně 100/130 <math>\mu</math>.</li> </ul>

PORUCHA:	ŘEŠENÍ:
STATUS SV2000 nezabalí nádoby vakuově, tj. nádoby neudrží vakuuum.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ujistěte se, zda je příslušná hadička použita na vnější vakuové zabalení zasunutá správně.</li> <li>• Ujistěte se, zda je těsnění nádoby ve správné poloze a dobrém stavu.</li> <li>• Ujistěte se, zda je ventil nádoby čistý a suchý. Je-li to nutné, rozeberte jej, vyčistěte a opět poskládejte.</li> </ul>
Pokusili jste se vakuově zabalit potraviny, které obsahují mnoho vody.	Speciální nádobka nacházející se ve spodní části spotřebiče slouží k shromáždování tekutin, které náhodně vniknou do systému spotřebiče. Držte se instrukcí v kapitole číslo 2.2.7.
Závadu nelze určit.	Ohledně nás prosím kontaktujte na uvedené servisní adrese. Opravy mohou provádět pouze autorizované servisy. V opačném případě nebudete mít již záruční práva a výrobce nebude nést odpovědnost za jakékoliv závady, které se mohou vyskytnout.
SV2000 utěsnil několik sáčků (až do 5 položek) a zdá se, že již nebude fungovat. Důležité upozornění o vakuových sáčcích:	Doporučujeme vám používat vakuové sáčky o síle nejméně 100/130 $\mu$ . Na trhu je v současnosti k dispozici mnoho různých typů vakuových sáčků, proto věnujte mimořádnou pozornost kvalitě. Doporučujeme používat originální vakuové sáčky od společnosti Status, které mají 2 vrstvy a sílu 100/130 $\mu$ .

## 7. VÝHODY VAKUOVÉHO BALENÍ A PREZENTACE VAKUOVÝCH ZAŘÍZENÍ A PŘÍSLUŠENSTVÍ ZNAČKY STATUS POUŽÍVANÉHO NA PRODLOUŽENÍ ČERSTVOSTI POTRAVIN

Kyslík způsobuje chemické změny na potravinách. V tomto důsledku může dojít k zažloutnutí tuku, změnám ve zbarvení potravin, množení plísní a bakterií a ztrátě chuti, vitamínů, aroma a minerálů. Vakuové zabalení chrání před těmito nežádoucími účinky, prodlužuje trvanlivost a zachovává kvalitu potravin. Pouze pomocí vakuového zabalení, tj. odsátím vzduchu z obalu pomocí manuálního způsobu nebo čerpadla, můžete vytvořit vhodné prostředí potřebné na prodloužení čerstvosti potravin. Proces vakuového zabalení v nádobách nebo sáčcích vytváří podtlak.

Vakuové zařízení, nádoby a univerzální víčka jsou nenahraditelné v každé kuchyni. Jsou určeny pro **přirozené skladování potravin a prodloužení trvanlivosti nezpracovaných a vařených potravin bez ztráty jejich kvality**. Skladováním v chladničce, komoře nebo obalech, které

prodlužují čerstvost potravin nezabrání přístupu kyslíku k potravinám. Nádoby a víčka určené na vakuové zabalení slouží ke skladování potravin v chladničce a jejich ohřívání v mikrovlnné troubě (bez víčka) nebo ve vodní lázni.

Vakuové nádoby značky Status můžete používat tak na zabalení bez odsátí vzduchu. V takovém případě nemají žádnou speciální funkci a neprodlužují čerstvost a trvanlivost potravin.

Musíme také zmínit fakt, že SV2000 značky Status Vám pomůže ušetřit peníze, protože si můžete udělat velký nákup, zabalit si Váš nákup do jednotlivých porcí a následně vakuově zabalit. Potraviny můžete rozdělit do menších porcí, vakuově zabalit a odložit do chladničky na delší dobu.

## 8. UŽITEČNÉ RADY

### 8.1. CO JE TO VAKUUM?

Vakuum nebo podtlak slouží na odstranění kyslíku z uzavřeného prostoru, ve Vašem případě ze sáčku nebo vakuové nádoby. Snížením úrovně kyslíku z obalu snižíte riziko škodlivých oxidačních reakcí. Kyslík je vý-

znamným činitelem při tvorbě plísní a bakterií. Odsátím kyslíku (vytvořením vakua) z uzavřené nádoby nebo sáčku zabráníte nebo zpomalíte zkažení potravin.

### 8.2. CO JE TO SPÁLENÍ MRAZEM?

Znakem spálením mrazem je zatuchlé maso, hnijící zelenina a ovoce bez chuti. Spálení mrazem se vyskytne tehdy, když obal přepouští vzduch (běžně 1 vrstevové PE sáčky) a mražené potraviny přicházejí do kontaktu s kyslíkem. V důsledku toho se odpařuje voda a povrch zmražených potravin vyschne. Kyslík proniká prostřednictvím pórovitých prasklin a iniciuje oxidaci. V tomto důsledku ztrácejí potraviny svoji aroma a čerstvou chuť. Ovoce a zelenina také ztrácí svou chuť a vitaminy. Mastné části masa rychle nabudou zatuchlou chuť. Negativní důsledky spálení mrazem jsou obzvláště zřejmé, protože maso obsahuje mnoho vody. Spálení mrazem můžete rozeznat

bílými a šedohnědými skvrnami na potravinách.

Jak můžeme tomu zabránit? Je důležité používat správné zabalení. To je jediný způsob na trvalou ochranu kvality potravin. Dříve, než si koupíte nádoby nebo mrazicí sáčky si zkontrolujte jednotlivé výrobky, pozorně si přečtete návod k obsluze a zjistěte účel, na který jsou určené. Nádoby a sáčky nedostatečné kvality mohou při velmi nízkých teplotách prasknout. Pokud jsou vaše potraviny napadené spálením mrazem, odřízněte postižené části. Ačkoli z mikrobiologického aspektu nejsou tyto potraviny zkažené, ztrácejí svou chuť.

### 8.3. HLUBOKÉ ZMRAŽENÍ NEBO ZCHLAZENÍ

Výhodou skladování hluboko zmražených potravin je zachování jejich podstaty – vitamínů, minerálů a chuti. Kromě toho, při teplotách mezi  $-30^{\circ}\text{C}$  a  $-40^{\circ}\text{C}$  se struktura nezpracovaných potravin mění pouze v minimálním rozsahu (např. maso). Potraviny zmrazte tak rychle, jak to je jen možné.

Příčina: Pokud zmrazíte potraviny pomalu, na jejich povrchu se vytvoří ledové krystaly. Tyto krystaly přerostou buňky potravin a následně poškodí jejich strukturu. Když zmrazíte potraviny rychle, vytvoří se malé ledové krystalky, které nepoškodí potraviny v takovém rozsahu. Pokud to je možné, zmrazte potraviny při konstantní teplotě ( $-18^{\circ}\text{C}$  nejvíc). Zmrazujte pouze potraviny nejvyšší kvality. Některé potraviny

musíte blanširovat (spařit) k zabránění nežádoucím změnám při zmrazování nebo hlubokém, zchlazení (aktivace enzymů, zabránění klíčení). Blanširované nebo jinak tepelně upravené potraviny musí být před zmražením vychlazené. V opačném případě se již uskladněné potraviny mohou začít rozmrazovat a následně rozmrazit nebo může dojít ke ztrátě vakua při uskladnění potravin ve vakuových nádobách. K zajištění lepší kvality uskladněného ovoce použijte cukr jako přísadu. Tím budete chránit také aroma a barvu. V mrazničce by měly být nádoby umístěné tak blízko u sebe, jak je to jen možné. Zbytek těchto nádob můžete odložit do chladničky.

### 8.4. ROZMRAZOVÁNÍ

Rozmrazování by měl být pomalý (nejvhodnější způsob rozmrazování je v chladničce) a přirozený proces. Roz-

mrazování by nemělo být urychlené (jako je to v případě vložení sáčku do horké vody nebo rozmrazování

potravin v mikrovlnné troubě). Neproblematictějšími potravinami na rozmrazování je drůbež. Když jsou tyto potraviny rozmražené, neměly by být opět zmrazované. Při rozmrazování se vyskytnou mechanické poškození a potraviny se mohou mnohem rychleji zkažit. Chuť, barva a vůně se zhorší. Mikroorganismy (bakterie, plísně)

se množí mnohem rychleji. Tyto důsledky nemohou být eliminované opětovným zmražením. Proto doporučujeme, pokud jsou již potraviny rozmražené, použijte je ihned, jak je to jen možné, minimálně v průběhu následujících dvou dnů.

## 8.5. PLACHTĚNÍ, KEMPOVÁNÍ A PIKNIK

Vakuové zabalení je také vhodné na pikniky, plachtění a kempování. Potraviny, vybavení a dokumenty zůstanou suché a chráněné. Baterie, mobilní telefony a fotoaparáty můžete také vakuově zabalit, pro jejich

ochranu před vniknutím vlhkosti. Vakuové zabalení brání míchání vůní a chrání potraviny před zkažením z důvodu vlhkosti. To je především důležité v malých prostorách.

## 9. POROVNÁVACÍ TABULKA SKLADOVÁNÍ POTRAVIN

(V souladu s údaji oddělení vývoje společnosti Status.)

### 9.1. POROVNÁVACÍ TABULKA SKLADOVÁNÍ POTRAVIN V CHLADNIČCE

Typ potravin	Běžné uskladnění	Vakuové uskladnění
Vařené potraviny	2 dny	10 dnů
Čerstvé maso	2 dny	6 dnů
Čerstvá drůbež	2 dny	6 dnů
Vařené maso	4 - 5 dnů	8 - 10 dnů
Čerstvé ryby	2 dny	4 - 5 dnů
Chlazené maso	3 dny	6 - 8 dnů
Uzené klobásy	90 dnů	365 dnů
Tvrdé sýry	12 - 15 dnů	50 - 55 dnů
Měkké sýry	5 - 7 dnů	13 - 15 dnů
Čerstvá zelenina	5 dnů	18 - 20 dnů
Čerstvé bylinky	2 - 3 dny	7 - 14 dnů
Umytý salát	3 dny	6 - 8 dnů
Čerstvé ovoce	3 - 7 dnů	8 - 20 dnů
Zákusky	5 dnů	10 - 15 dnů

**Tip:** Před vakuovým zabalením nechte potraviny správně vychladnout.



## 9.2. POROVNÁVACÍ TABULKA SKLADOVÁNÍ POTRAVIN VE SKŘÍŇKÁCH A NA POLIČKÁCH

Typ potravin	Běžné uskladnění	Vakuové uskladnění
Chléb/rohlíky	2 - 3 dny	7 - 8 dnů
Pečivo	120 dnů	300 dnů
Sušené potraviny	10 - 30 dnů	30 - 90 dnů
Nevařená rýže/těstoviny	180 dnů	365 dnů
Káva/čaj	30 - 60 dnů	365 dnů
Víno	2 - 3 dny	20 - 25 dnů
Nealkoholické nápoje (uzavřené)	7 - 10 dnů	20 - 25 dnů
Nealkoholické nápoje ve vakuové sklenici	2 - 3 dnů	7 - 10 dnů
Pečené výrobky	2 - 3 dny	7 - 10 dnů
Lískové, vlašské ořechy apod.	30 - 60 dnů	120 - 180 dnů
Sušenky/bramborové lupínky	5 - 10 dnů	20 - 30 dnů

## 9.3. 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 (poznámka číslo 1)	8 měsíců	24 měsíců
Houby (poznámka číslo 3)	8 měsíců	24 měsíců
Bylinky (poznámka číslo 4)	3 - 4 měsíce	8 - 12 měsíců
Ovoce	6 - 10 měsíců	18 - 30 měsíců
Chlazené maso	2 měsíce	4 - 6 měsíců
Pečené výrobky	6 - 12 měsíců	18 měsíců
Zrnková káva	6 - 9 měsíců	18 - 27 měsíců
Mletá káva (poznámka číslo 2)	6 měsíců	12 - 34 měsíců
Chléb/rohlíky	6 - 12 měsíců	18 - 36 měsíců

V tabulkách je uváděná pouze přibližná doba trvání, neboť to závisí od počátečního stavu (čerstvosti) a způsobu přípravy potravin. Vzali jsme v úvahu skladování potravin při + 3 °C / + 5 °C v chladničce a při - 18 °C v mrazničce.

(1)

Potraviny před zmrazením blanširujte nebo umyjte před jejich uskladněním v chladničce. Nakrájené potraviny obsahující mnoho vody nejsou vhodné na vakuové zabalení (okurky, cukety apod.).

(2)

Pokud chcete správně vakuově zabalit kávu nebo jiné mleté potraviny pomocí SV2000, nechte tyto položky v jejich původním obalu a vložte je do sáčku značky Status. Pokud nemáte původní obal, použijte běžný sáček a vložte jej



do sáčku značky Status. Tímto způsobem můžete zabránit nasátí zrn nebo mletých položek do tohoto spotřebiče.

(3)

*Houby: Doporučujeme především použití funkce "manuálního vakuového zabalení". Držte se instrukcí uvedených v knize o sběru hub, k zajištění správného zacházení s houbami. Pouze tvrdé, masité a čerstvě nasbírané houby jsou vhodné na vakuové zabalení a zmrazení. Houby nejdříve očistěte a umyjte, poté je nakrájejte pomocí vhodného nože a uskladněte je v malých množstvích. Téměř všechny typy hub by se měly blanširovat. Doporučujeme vám vložit houby na půl hodiny do mrazničky před jejich vakuovým zabalením. Nerozmrazujte houby před jejich přípravou. Uvařte zmrazené houby v horké osolené vodě nebo je přidejte do omáčky.*

(4)

*Bylinky obsahující vysoký podíl esenciálních olejů, jako je šalvěj, tymián, rozmarýn nebo máta, nejsou vhodné na vakuové balení, ale výhradně k sušení. Bazalka, estragon, kopr, petržel a pažitka by měly být zmrazené. Při jejich vysušení ztratí velké množství chutě.*

## 10. DŮLEŽITÉ INFORMACE O SPRÁVNÉ LIKVIDACI VÝROBKU V SOULADU SE SMĚRNICÍ 2002/96/EC O LIKVIDACI ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ (WEEE)



Tento symbol na produktu nebo jeho obalu znamená, že na konci jeho životnosti se nesmí tento výrobek likvidovat společně s běžným domovním odpadem.

Je na vaší odpovědnosti likvidovat nepotřebné spotřebiče na speciálních místech určených

na separovaný sběr odpadu ve vašem místním společenství nebo odnést spotřebič poskytovateli sběrných služeb WEEE.

Separovaný sběr jednotlivých komponentů EE

zařízení brání před negativními vlivy znečištění životního prostředí a minimalizuje nebezpečí pro lidské zdraví, které se může vyskytnout v důsledku nesprávné likvidace produktu.

Kromě toho to umožňuje opětovné použití a využití materiálu, čímž se šetří energie a cenné suroviny.

Pro podrobnější informace o sběru, třídění, opětovném použití a recyklaci daného produktu se obraťte na poskytovatele sběrných služeb WEEE nebo prodejnu, kde jste si výrobek zakoupili.

Datum výroby spotřebiče SV2000 můžete najít v záručním listě, který jste obdrželi při nákupu.

## 11. SV2000 OBSAH BALENÍ

Tato sada zahrnuje:

- 1 SV2000 spotřebič
- 1 rolka fólie – 200 mm (Š) X 3000 mm (D)
- 1 rolka fólie – 280 mm (Š) X 3000 mm (D)
- 5 malých sáčků – 200 mm (Š) x 280 mm (D)
- 5 velkých sáčků – 280 mm (Š) x 360 mm (D)
- 1 spojka používaná u vakuového zabalení nádob
- 1 manuální řezač k řezání fólie
- 1 návod k obsluze





# STATUS INNOVATIONS

Status d.o.o. je rodinná firma. Od roku 1995 plánujeme a řídíme celý životní cyklus našich produktů a snažíme se přinášet inovativní řešení do života každého našeho zákazníka.

Nové produkty jsou vyvinuty na základě podrobné analýzy trhu. Spotřebitelé hrají důležitou roli v procesu rozvoje, jak naše výrobky mohou vyřešit jejich každodenní problémy.

Přibližně 85% STATUS produktů se vyváží do evropských zemí. V roce 2015 jsou tyto produkty k dispozici na 25 trzích po celém světě.

