

Zariadenie na vákuové balenie STATUS HV500

Návod na obsluhu



1. ÚVOD

STATUS HV500 vákuová balička je domáci spotrebič určený pre **dlhodobé skladovanie potravín vo vákuu** a je navrhnutý pre vákuové balenie a tesniace vrecká a vákuové nádoby. Tento spotrebič bol vyvinutý a vyrobený spoločnosťou **Status d.o.o.** so sídlom v meste Metlika v Slovinsku.

Najdôležitejšie výhody vákuového balenia:

- Sú zachovávané vitamíny, minerály, výživné látky a chuť.
- Je potlačený rast plesní a baktérií, čím sa predlžuje trvanlivosť potravín.
- Uskladnenie vo vákuu bráni miešaniu vôní v chladničke alebo mrazničke.

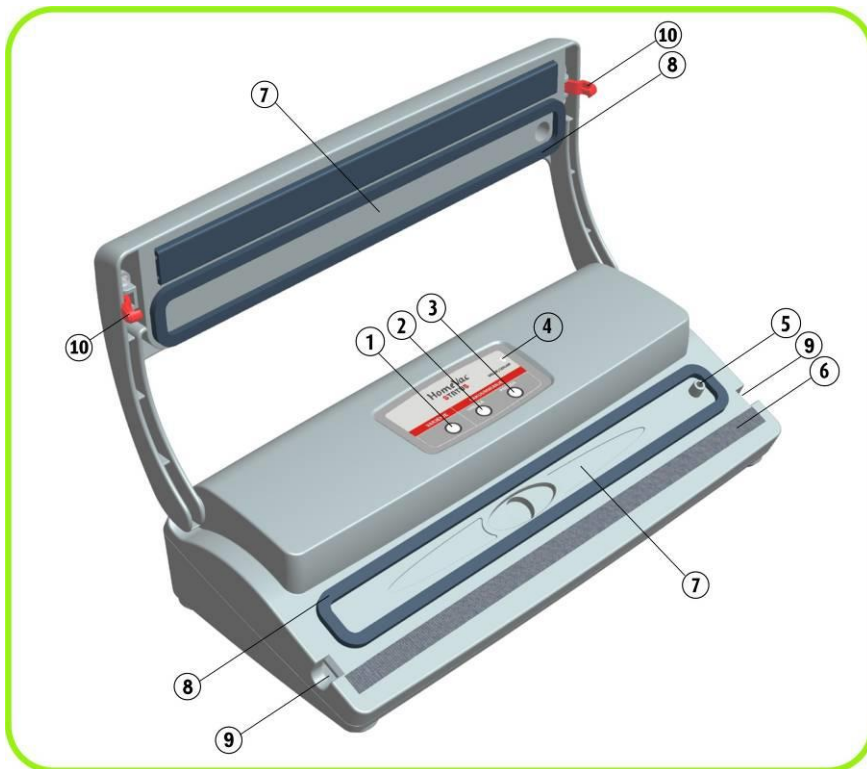
Pred úplne prvým použitím spotrebiča si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu a riadte sa uvedenými inštrukciami. Ak máte nejaké otázky, názory alebo pripomienky, zavolajte alebo napíšte nám prosím.

HV500 je jednoduchý na použitie a účinný. Budete môcť skladovať potraviny v úplne prirodzenej a oveľa zdravšej forme. Potraviny zostanú dlhšie čerstvé a vďaka tomu ušetríte množstvo času a peňazí.

1.1. JEDNOTLIVÉ PRVKY A FUNKČNÉ TLAČIDLÁ

Nižšie uvedený obrázok zobrazuje vákuovú baličku. Dôležité body sú označené číslami a popísané v tabuľke.

1.	Tlačidlo utesnenia Spustenie procesu utesnenia (bez vákuového zabalenia).
2.	Tlačidlo vákuového zabalenia vreciek Spustenie procesu vákuového zabalenia a utesnenia. Vrecko bude najskôr vákuovo zabalené a potom automaticky utesnené. Start/Stop Tlačidlo spustenia a prerušenia manuálneho vákuového zabalenia (manuálne vákuové zabalenie potravín obsahujúcich väčšie množstvo tekutín)
3.	Tlačidlo vákuového zabalenia nádob Vákuové zabalenie nádob s príslušným otvorom a hadicou. Proces vákuového zabalenia sa automaticky ukončí vtedy, keď spotrebič dosiahne nastavený podtlak približne -500 MB.
4.	On/Off Keď je spotrebič pripojený k elektrickej sieti, rozsvieti si indikátor. V priebehu procesu utesnenia, tento indikátor dvakrát zasvieti jasným svetlom.
5.	Otvor slúžiaci na vákuové zabalenie nádob
6.	Tesniaci prúžok (pokrytý teflónovou fóliou)
7.	Vákuový kanálik Priestor pre akúkoľvek tekutinu vytekajúcu z vrečka v priebehu procesu vákuového zabalenia. Pri vákuovom balení musí byť vrecko nastavené na určenom bode v strede tohto kanáliku.
8.	Tesnenie vákuového kanáliku
9.	Priestor vyhradený pre uzamknutie
10.	Zámok na zaistenie spotrebiča (manuálne vákuové zabalenie)



Obrázok 1: HV500 – jednotlivé prvky sú označené číslami

1.2. TECHNICKÉ ÚDAJE

Rozmery	Šírka: 340 mm Hĺbka: 170 mm Výška: 90 mm
Hmotnosť	Približne 3,5 kg
Materiál	ABS plast (vonkajší kryt)
Čerpadlo	Jedno-piestové čerpadlo (so samostatným mazaním – bez potreby údržby)
Podtlak	-750 mbar
Napájanie	230 V AC, 50 Hz Automatické vypnutie napájania v prípade prehriatia.

Maximálny počet rotácií	2900 rpm
Transformátor	230 V AC, 50 Hz/24 V AC 0, 8A /12 V AC 0,4 A
Objem čerpadla	14 litrov/min
Ovládacie prvky	Elektronické
Menovitý výkon a napätie spotrebiča	200 W, 230 V AC

Fóliové rolky a vrecká použité na vákuové zabalenie

Fóliová rolka	4 vrstvy fólie (PA/PE) 1. dĺžka 3000 mm x šírka 200 mm 2. dĺžka 3000 mm x šírka 280 mm 3. dĺžka 3000 mm x šírka 120 mm (na salámu)
Vrecká	4 vrstvy fólie (PA/PE) 1. dĺžka 280 mm x šírka 200 mm 2. dĺžka 360 mm x šírka 280 mm 3. dĺžka 550 mm x šírka 120 mm (na salámu)
Hrúbka fólie	100 / 130µm
Kvalita fólie	Nepriepustná, 2 vrstvy, sterilná, s neutrálnou chuťou a vôňou, je možné ju použiť znovu, vhodná pre mikrovlnné rúry a na varenie.

1.3. PREVÁDZKOVÉ PODMIENKY

Maximálna teplota okolia pri štandardnom použití je +40°C; priemerné teploty počas 24 hodinovej fázy by nemali presiahnuť +35°C. Minimálna povolená 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 povolená pri nižšej teplote okolia (napr. 90 % pri +20°C).

1.4. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA – dodržiavajte ich prosím.

- Pozorne vyberte bezpečné miesto pre tento spotrebič. Pracovná plocha musí byť suchá, so štandardnou teplotou (nie horúca) a bez výhrevných prvkov (napr. výhrevná platňa) alebo zdrojov vody.
- Skontrolujte elektrické vedenie a elektrickú zásuvku skôr, ako pripojíte tento spotrebič. Uistite sa, či spotrebič nie je nefunkčný. Ak je, odneste ho k predajcovi alebo kontaktujte naše servisné oddelenie. Ďalšie kontaktné informácie získate ďalej v texte.
- Spotrebič by mal byť čistený výhradne pomocou suchej alebo jemne navlhčenej tkaniny.
- Nikdy sa nedotýkajte tesniaceho prúžku počas používania spotrebiča (Položka 6 na obrázku 1) – môže byť horúci a mohli by ste sa popáliť.
- Tento spotrebič používajte výhradne na účely popísané v tomto návode na obsluhu.
- Ak je sieťová šnúra poškodená, musí byť vymenená výrobcom, jeho servisným zástupcom alebo akoukoľvek podobne kvalifikovanou osobou, aby nedošlo k nebezpečným situáciám.
- Tento spotrebič nie je určený pre používanie fyzicky a duševne nespôsobilými osobami, osobami so špeciálnymi potrebami alebo deťmi mladšími ako 12 rokov. Tieto osoby môžu používať tento spotrebič len v prítomnosti ľudí kvalifikovaných na prácu s osobami so špeciálnymi potrebami, v prítomnosti rodičov alebo dozoru.

h.) Deti musia byť stále pod dozorom, aby sa nehrali s týmto spotrebičom.

i.) Záruka neplatí ak:

- bol spotrebič opravovaný niekým, kto nie je autorizovaná osoba alebo profesionál.
- používate tento spotrebič na iné ako tu špecifikované účely.
- nerešpektujete bezpečnostné predpisy a nedodržiavate inštrukcie v návode na obsluhu.

Výrobca nebude niesť zodpovednosť za akékoľvek škody, ktoré sa môžu vyskytnúť ako dôsledok nedodržiavania tohto návodu na obsluhu alebo nesprávneho používania.

2. POUŽITIE

2.1. VŠEOBECNÉ INŠTRUKCIE

a.) Pri vyberaní spotrebiča z jeho obalu sa uistite, či sú zahrnuté všetky jeho komponenty a či je jeho stav ako aj stav jeho komponentov bezchybný. Uistite sa, či vo vákuovom kanáliku nezostali žiadne zvyšky polystyrénu (Položka 7 na obrázku 1).

b.) Pre prvým použitím tohto spotrebiča si prečítajte návod na obsluhu.

c.) HV500 – spotrebič na utesnenie a vákuové zabalenie je technicky vybavený profesionálny spotrebič a dostatočne účinný na vyplnenie potrieb domácnosti. Tento spotrebič je veľmi užitočný a preto je možné ho ponechať na pracovnej doske. Vyžaduje si plochý, hladký povrch a dostatok miesta na vkladanie potravín do vreciek, takže buďte opatrní pri jeho umiestňovaní.

2.2. INŠTRUKCIE PRE POUŽÍVANIE

Po oboznámení sa so všeobecnými a bezpečnostnými inštrukciami, môžete začať používať tento spotrebič v súlade s nasledujúcimi inštrukciami:

2.2.1. Pripojte spotrebič k elektrickej sieti a pripravte ho na používanie.

Pripravenosť spotrebiča je indikovaná indikátorom (Položka 4 na obrázku 1) zapnutým na ½ osvetlenia napájania.

Vždy keď začnete používať HV500, použite spotrebič najskôr bez fólie. Zatvorte spotrebič, stlačte tlačidlo utesnenia na štítku (Položka 1 na obrázku 1) a zatlačte na kryt. Tesniaci prúžok sa zohreje a HV500 je pripravený na použitie.

Pri používaní s už použitým vákuovým vreckom, preskočte kapitolu 2.2.2 a pokračujte podľa inštrukcií v kapitole 2.2.3.

2.2.2. Najskôr by malo byť vrečko vytvorené z fólie podľa nasledujúceho procesu:

Fóliové rolky sú dostupné v troch šírkach; 130, 200 a 280 milimetrov.

a.) Určite potrebnú dĺžku fólie. Vrečko by malo byť **približne o 5 cm dlhšie** ako je položka, ktorá bude vákuovo zabalená. Pri väčších položkách ponechajte ešte niekoľko centimetrov. Pre opätovné použitie vrečka ponechajte ďalších 2.5 cm materiálu vrečka vždy, keď ho budete chcieť ešte raz použiť (pri každom ďalšom utesnení) alebo nabudúce použite vrečko pre menšie položky.

b.) Odrežte fóliu pomocou dodávaného rezača.

c.) Položte fóliu na **tesniaci prúžok** (položka 6) a roztiahnite ju po čierne tesnenie. Uistite sa, či je okraj fólie hladký (bez pokrčenia) a či na nej nie sú žiadne záhyby.

- d.) Zatvorte spotrebič a stlačte tlačidlo **tesnenia** na štítiku (Položka 1 na obrázku 1). Zatlačte na kryt rukou a podržte ho. Kryt automaticky prilíne k spotrebiču a utesní vrečko. Ak je možné kryt otvoriť v priebehu tohto procesu, netlačte viac ale opakujte postup. V priebehu utesnenia sa svetlo na štítiku (On/Off) rozsvieti úplne.
- e.) Keď je proces utesnenia kompletný, kryt sa mierne zdvihne. Otvorte kryt úplne a skontrolujte tesniaci okraj. Mal by byť plynulý a pravidelný po celej jeho šírke.



Obrázok 2: Položenie fólie na tesniaci prúžok a jej roztiahnutie po čierne tesnenie na utesnenie (viď červené šípky).

2.2.3. Keď je vrečko vyrobené, vložte doň potraviny a vákuovo ich zabalte.

Vrečko by malo byť vždy najmenej o 5 cm dlhšie ako priestor zaplnený položkou, ktorá má byť vákuovo zabalená.

- a.) Vložte do vrečka položky, ktoré majú byť vákuovo zabalené.
- b.) Uistite sa, či sú **vnútorné okraje fólie** (pre tesniaci okraj) **čisté, suché** a bez častí potravín.*
- c.) Položte naplnené vrečko na pracovný povrch v prednej časti spotrebiča a potiahnite ho **do stredu** vákuového kanálika (**medzi čierne tesnenia**; viď obrázok nižšie– Položka 7 na obrázku 1)
- d.) Uistite sa, či je vrečko položené na tesniacom prúžku úplne plynule (bez pokrčenia).
- e.) Zatvorte spotrebič, zatlačte na kryt a podržte ho.
- f.) Aktivujte tlačidlo **vákuového zabalenia vreciek** (Položka 2 na obrázku 1). Toto vrečko bude vákuovo zabalené a automaticky utesnené. Z dôvodu vyššieho podtlaku spotrebiča zostane kryt zatvorený v priebehu fungovania spotrebiča. Ak by sa tento kryt otvoril v priebehu daného procesu, zatlačte na kryt silnejšie.
- g.) Keď je tento proces kompletný, počkajte kým kryt uvoľní zovretie a skontrolujte utesnené vrečko – utesnený okraj by mal byť **plynulý a čistý**.



Obrázok 3: Umiestnenie naplneného vrečka do stredu vákuového kanálika (medzi čierne tesnenia; vid' čerene šípky)

*** Odporúčanie:**

Pri vákuovom balení masných sušených mäsových výrobkov (predovšetkým slaniny) je odporúčané, aby ste obrátili vonkajšie okraje vrečka, vložili dovnútra položku a opäť obrátili vrečko. Okraje zostanú čisté a utesnený okraj bude plynulý.

VAROVANIE: Ak začne spotrebič nasávať tekutiny pri vákuovom zabalení položky, ihneď prerušte proces vákuového balenia stlačením tlačidla Stop (Položka 2 na obrázku 1, rovnaké tlačidlo pri vákuovom zabalení vreciek/Start/Stop). Toto tlačidlo je možné stlačiť len vtedy, ak je vákuová balička v procese odsávania (pri utesnení, tlačidlo Stop nefunguje). Použite funkciu "manuálneho vákuového zabalenia" na vákuové zabalenie danej položky.

2.2.4. Vákuové zabalenie potravín citlivých na tlak: manuálne vákuové zabalenie

Pri vákuovom balení potravín, ktoré sú citlivé na tlak alebo obsahujú väčšie množstvo vody (čerstvé ovocie, šaláty, huby, chlieb, pečivo), by mal byť použitý menší podtlak (od 0 do -300 MB).

Pomocou funkcie "manuálneho vákuového zabalenia" môžete prerušiť proces odsávania vzduchu po odsatí dostatočného množstva vzduchu z vrečka.

Toto vrečko by malo byť vždy najmenej o 5 cm dlhšie ako je priestor zaplnený položkou, ktorá má byť vákuovo zabalená.

- a.) Vložte do vrečka položky, ktoré majú byť vákuovo zabalené.
- b.) Uistite sa, či sú **vnútorné okraje fólie** (pre tesniaci okraj) **čisté, suché** a bez častí potravín.
- c.) Položte naplnené vrečko na pracovný povrch v prednej časti spotrebiča a potiahnite ho **do stredu** vákuového kanálika (**medzi čierne tesnenia**; vid' obrázok nižšie – Položka 7 na obrázku 1)
- d.) Uistite sa, či je vrečko položené na tesniacom prúžku úplne plynule (bez pokrčenia)
- e.) Zatvorte kryt a zaistite ho pomocou bočných poistiek (Položka 9 a 10 na obrázku 1): zatlačte na jednu stranu okrajov krytu a potlačte poistku horizontálne na jej zaistenie vo vymedzenom priestore (vid' obrázky nižšie).
- f.) Aktivujte tlačidlo **Start/Odsávania vreciek** (Položka 2 na obrázku 1) a podržte kryt na niekoľko sekúnd.
- g.) Keď ste spokojní s množstvom odsatého vzduchu (optimálne množstvo) alebo keď tiecť tekutina smerom k spotrebiču, stlačte tlačidlo **Stop** (Položka 2 na obrázku 1). Čerpadlo sa ihneď zastaví a spustí sa proces utesnenia.
- h.) V priebehu utesnenia, sa svetlo (On/Off) rozsvieti úplne.
- i.) Odstiňte spotrebič: stlačte na jeden z okrajov krytu na jeho odomknutie. Môžete stlačiť oba okraje krytu súčasne alebo jednotlivo.
- j.) Skontrolujte utesnený okraj – ak okraj nie je čistý a plochý, opakujte proces utesnenia len na hrane vrečka (podobne ako pri procese tvorby vrečka z rolky fólie). Je odporúčané dodržiavať tieto inštrukcie pri každom manuálnom vákuovom zabalení.



Obrázok 4: Zaistenie spotrebiča: zatlačte na okraje krytu (súčasne alebo jednotlivo) a zatlačte bočné poistky dovnútra.



Obrázok 5: Odomknutá vákuová balička (poistka je otvorená)

Obrázok 6: Zamknutá vákuová balička (poistka je uzavretá)

TIP: Vákuová balička môže byť uzamknutá každou funkciou (utesnenie, automatické alebo manuálne vákuové zabalenie). V oboch prípadoch bude vákuová balička fungovať rovnako, len kryt už nemusí byť zatlačený tak silno.

Odporúčame vám používať funkciu "manuálneho vákuového zabalenia" taktiež pri vákuovom balení čerstvého mäsa, ktoré chcete uložiť do chladničky.

Ak budete vákuovo baliť pomocou funkcie "automatického vákuového zabalenia" (Tlačidlo 4), budete môcť zastaviť tento proces stlačením tlačidla Stop (napríklad vtedy, ak potraviny obsahujú viac vody, ako ste odhadovali). - VEN

Pre viac inštrukcií o vákuovom balení rozličných typov potravín - viď Položka 3. Pozorne si prečítajte inštrukcie a dodržiavajte ich.

2.2.5. Utesnenie vreciek bez vákuového zabalenia

Je možné opätovne zabaliť každé otvorené vrecko zemiakových lupienkov, kávy a podobných potravín.

- Položte vrecko na tesniaci prúžok a roztiahnite ho po čierne tesnenie (položka 6 na obrázku 1).
- Uistite sa, či je vnútorná strana tesniaceho okraja bez častí potravín.
- Zatvorte kryt a zatlačte ho.
- Stlačte tlačidlo **utesnenia** (položka 1 na obrázku 1).
- Skontrolujte kvalitu utesneného okraja.

2.2.6. Vákuové zabalenie vákuových nádob a viečok

Základné vybavenie HV500 taktiež zahŕňa **príslušnú hadičku a otvor** slúžiaci na vákuové zabalenie vákuových nádob a viečok.

- a.) Zasuňte otvor príslušnej hadičky do otvoru (viď obrázok 5) na pravej strane okraja vákuového kanálika.
- b.) Pripevnite príslušnú hadičku a otvor k ventilu na zvolenej vákuovej nádobe.
- c.) Stlačte tlačidlo **vákuového zabalenia nádob** na vákuové zabalenie nádoby. Keď dosiahnete nastavený podtlak, daný proces sa zastaví automaticky.
- d.) Pri vákuovom zabalení tekutých potravín (polievky, omáčky a podobné), by nemali dosahovať po okraj nádoby. Vzdialenosť medzi polievkou a viečkom by mala byť najmenej 1.5 cm

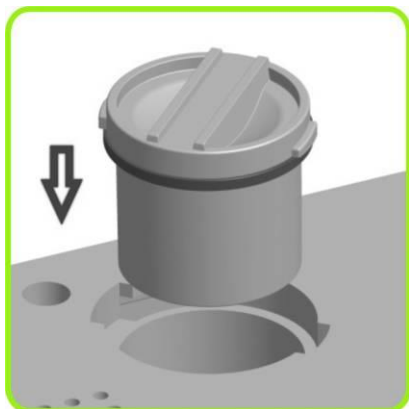


Obrázok 7: Vákuové zabalenie nádob

2.2.7. Odstránenie možných problémov: vákuovo balíte položku obsahujúcu veľa vody?

Nepoužívajte tento spotrebič na vákuové zabalenie potravín, ktoré obsahujú veľa vody!

Na zabránenie akýchkoľvek poškodení spotrebiča, ktoré sa môžu vyskytnúť ako dôsledok nedodržania nasledujúcich inštrukcií a na zabránenie zhromaždenia tekutín, ktoré môžu nepredvídane vniknúť do systému spotrebiča, je v spotrebiči zahrnutá špeciálna nádobka. Táto nádobka môže byť v prípade potreby vyprázdnená.



Obrázok 8: Nádobka na prebytok tekutín.

Funkcia tejto malej nádoby je zhromaždenie malého množstva prebytočných tekutín z potravín. Táto nádoba sa nachádza v spodnej časti spotrebiča – priehľadná, okrúhla časť. Ak je potrebné vyliať tekutiny z nádoby, riadte sa inštrukciami nižšie.

- a.) Odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- b.) Zdvihnite spotrebič rovno
- c.) Nádobku vyberiete jej otáčaním smerom doľava a vytiahnutím.
- d.) Vylejte tekutiny, vyčistite nádobku, dôkladne vyčistite filter (tmavá podložka) a vysušte ho.
- e.) Vráťte túto nádobku späť do spotrebiča a nezabudnite ju zakrútiť úplne smerom doprava.

VAROVANIE: Táto nádoba je určená výhradne na zhromažďovanie malého množstva tekutín (niekoľko kvapiek). Ak do spotrebiča vnikne väčšie množstvo tekutín (až ½ dl), ihneď zastavte vákuové zabalenie a kontaktujte autorizovaný servis. Na zabránenie akýchkoľvek problémov a na optimálnu a správnu funkčnosť spotrebiča, pozorne dodržiavajte vyššie spomínané inštrukcie.

2.3. ÚDRŽBA A ČISTENIE

- a.) Pred čistením, odpojte koncovku sieťovej šnúry od elektrickej zásuvky.
- b.) Na čistenie spotrebiča použite jemnú, suchú alebo navlhčenú tkaninu. Nepoužívajte drsné špongie alebo leštidlá, ktoré by mohli poškríbať alebo poškodiť povrchy jednotlivých častí. Nikdy neponárajte spotrebič do vody ani ho nedržte pod tečúcou vodou. Nikde nestriekajte čistiaci prostriedok priamo dovnútra alebo na vonkajší povrch spotrebiča.
- c.) Štítok s tlačidlami je kompletne pokrytý bezpečnostnou fóliou a je možné ho utrieť navlhčenou tkaninou.
- d.) Pred používaním tohto spotrebiča, ho musíte úplne vysušiť.
- e.) Ak **do spotrebiča vnikne tekutina**, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.
- f.) Tesniaci prúžok je pokrytý teflónom. Pomocou jemnej tkaniny odstráňte akékoľvek zvyšky fólie. Tesniaci prúžok môžete čistiť len vtedy, keď spotrebič vychladne. V žiadnom prípade sa nepokúšajte odstraňovať zvyšky pomocou ostrých predmetov.

2.4. ČASOVÝ INTERVALS PRE POUŽITIE HV500

Pre správne fungovanie tohto spotrebiča, ponechajte **najmenej 120 sekundové** intervaly medzi vákuovými baleniami.

3. VÁKUOVÉ ZABALENIE ROZLIČNÝCH TYPOV POTRAVÍN

Vákuové zabalenie nie je náhradou za zmrazenie, ohrievanie alebo konzervovanie. Aj napriek vákuovému zabaleniu, musia byť potraviny stále skladované v chladničke, v mrazničke alebo na chladnom mieste (napr. sušené mäsové výrobky v pivnici).

Tento spotrebič nie je vhodný na vákuové zabalenie tekutých potravín alebo potravín obsahujúcich veľa vody!

Vlhké potraviny alebo potraviny obsahujúce vodu sú vhodné na vákuové balenie vtedy, ak zväžite nasledujúce kroky:

Varené mäso, surové mäso (bravčové, hovädzie a hydina) a ryby: Pre dosiahnutie najlepších výsledkov vám odporúčame predmraziť mäso a ryby na 1-2 hodiny pred vákuovým zabalením, na zaistenie zachovania štiav a tvaru a na zabezpečenie dobrého utesnenia. Ak predmrazenie nie je možné, vložte zloženú papierovú utierku medzi mäso a vrchnú časť vrečka, vyhnúť sa oblasti, ktorá má byť utesnená. Ponechajte papierovú utierku vo vrecku pri vákuovom balení, na absorbovanie nadbytočnej vlhkosti a štiav.

Poznámka: Hovädzie sa môže javiť tmavšie po jeho vákuovom zabalení, z dôvodu odstránenia kyslíka. Avšak to neznamená, že je pokazené.

Polievky, omáčky a tekutiny: Ak ich budete chcieť skladovať vo vrecku, budete ich musieť najskôr zmraziť. Avšak, skladovanie spomenutých položiek vo vreckách nie je odporúčané. Výhodnejšie je ich skladovanie vo vákuových nádobách.

Tvrde syry: Na predĺženie ich čerstvosti, ich vákuovo zabalte po ich každom použití. Nezabudnite na príslušnú dĺžku vrecka.

Zelenina: Zelenina by mal byť pred vákuovým zabalením blanširovaná. Tento proces blanširovania zastaví činnosť enzýmov a uchová chuť, farbu a štruktúru. Zelenina by mal byť blanširovaná v horúcej vode. Čas blanširovania pri čerstvej listovej zelenine alebo fazuli je 1 až 2 minúty, pri nakrájanej cukete alebo brokolici a inej kapustovitej zelenine je 3 až 4 minúty, pri mrkve 5 minút a 7 až 11 minút pri obilninách. Po blanširovaní, ponorte zeleninu v studenej vode, na zastavenie tohto procesu. Osušte zeleninu pomocou papierovej utierky pred jej vákuovým zabalením.

Listovú zeleninu vám odporúčame uskladniť vo vákuových nádobách. Táto zelenina by mala mal byť najskôr umytá a osušená papierovou utierkou a potom uložená do vákuovej nádoby. Takto zostane špenát a šalát čerstvý až 2 týždne.

Huby, surový cesnak a surové zemiaky: Neodporúčame ich vákuové zabalenie. Ak to aj tak chcete vykonať, prísne dodržiavajte inštrukcie uvedené v kapitole 9.3.

Rozmrazovanie vákuovo zabalených potravín: Potraviny by mali byť vždy rozmrazované v chladničke na zachovanie ich kvality. Potraviny podliehajúce skaze by nemali byť rozmrazované pri izbovej teplote.

4. ZÁRUKA

HV500, Status' vákuový a tesniaci spotrebič, má dva roky záruky.

Táto záruka platí od dátumu zakúpenia a neplatnou sa stáva vtedy, ak je porucha spotrebiča dôsledkom nedodržavania prevádzkových inštrukcií, ako sú uvedené v návode dna obsluhu alebo porucha vyplývajúca z nesprávnej údržby a čistenia, zneužitia alebo použitia na iné účely, ako sú stanovené. Doklad pôvodného zakúpenia je potrebný pre záručné služby, takže je dôležité odložiť si váš doklad o kúpe.

Ak budete mať nejaké pripomienky alebo otázky týkajúce sa funkčnosti spotrebiča alebo jeho záruky, kontaktujte nás prosím na nasledujúcej adrese, telefónnom čísle alebo e-mail:

STATUS d.o.o. Metlika

Ulica Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika, Slovinsko

Zákaznícke číslo: **+386 736 91 228**

E-mail: info@status.si

Pre viac informácií navštívte našu webovú stránku www.status.si.

5. PREHLÁSENIE O ZHODE

Tento spotrebič spĺňa všetky európske smernice:

- **Smernica o elektrických zariadeniach určených pre použitie v rámci určitých limitov napätia (OJ Slovinskej republiky, č. 27/04)**

- **Nariadenie o elektromagnetickej kompatibilite (OJ Slovinskej republiky, č. 132/2006)**

Smernica 2004/108 EC a jej zmeny

- **Smernica o obmedzení používania určitých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach – ROHS**

RoHS smernica 2002/95/EC

EC prehlásenie o zhode zaručuje, že tento spotrebič je bezpečný a bol prekontrolovaný a preskúšaný tak, aby spĺňal všetky požiadavky stanovené v príslušných štandardoch, smerniciach a predpisoch.

EC prehlásenie o zhode je zahrnuté v návode na obsluhu.

6. ČO ROBIŤ V PRÍPADE PORUCHY SPOTREBIČA

Porucha:	Pomoc:
HV500 nereaguje na stlačenie jeho tlačidiel.	<ul style="list-style-type: none"> • Skontrolujte sieťovú šnúru na akékoľvek poškodenia a uistite sa, či je pripojená k elektrickej sieti. • Uistite sa, či napätie na paneli tlačidiel korešponduje s aktuálnym napätím vo vašej sieti. Skontrolujte napätie pomocou skúšačky alebo pripojte iný spotrebič k tejto zásuvke. • Spotrebič sa zastaví automaticky na zabránenie prehriatiu. Po krátkom čase sa bezpečnostný prepínač vypne a spotrebič bude pripravený na opätovné používanie. Odporúčame vám ponechať čas približne 120 sekúnd medzi každým vákuovým balením.
Vzduch je stále vo vrecku.	<ul style="list-style-type: none"> • Zaisťte striktné dodržiavanie nasledujúcich inštrukcií. Opäť si prečítajte návod. • Uistite sa, či je vrecko umiestnené v strede vákuového priestoru. • Uistite sa, či je prvý tesniaci okraj vami vyrobených vreciek správne utesnený. • Skontrolujte vrecko na akékoľvek poškodenia – nemalo by byť prederavené, roztrhnuté alebo inak poškodené. Taktiež sa prosím uistite, či je profil vrecka dostatočne vysoký. <p>Test: Utesnite vrecko a ponorte ho do vody. Na miestach, kde je vrecko poškodené sa vyskytnú bublinky. Ak vrecko nie je možné otvoriť, vákuovo zabaliť alebo opätovne utesniť, použité nové vrecko.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Skúste otvoriť viečko v priebehu procesu vákuového balenia. Ak ho môžete otvoriť, nemali by ste viac tlačiť a nemalo by byť vytvorené vákuum. Opakujte postup.
Vrecko stráca vákuum.	<ul style="list-style-type: none"> • Skontrolujte, či okraj vrecka nie je pokrčený, mastný, vlhký alebo so zvyškami potravín. Otvorte vrecko, vyčistite ho a opätovne utesnite. • Skontrolujte celé vrecko. Potraviny s ostrými okrajmi (napr. kosti) by mali byť zabalené do papierových utierok pred ich utesnením.
Vrecko sa taví alebo ho nie je možné úplne utesniť.	<ul style="list-style-type: none"> • Uistite sa, či je vnútorná strana vrecka, ktorý má byť utesnený čistá, bez mastnoty alebo mokrá/vlhká. • Zistite si hrúbku vákuového vrecka. Odporúčame používať vákuové vrecká s hrúbkou najmenej 100/130 µ.
HV500 nezabaliť nádoby vákuovo, t.j. nádoby neudržia vákuum.	<ul style="list-style-type: none"> • Uistite sa, či je príslušná hadička použitá na vonkajšie vákuové zabalenie zasunutá správne. • Uistite sa, či je tesnenie nádoby v správnej polohe a v dobrom stave. • Uistite sa, či je ventil nádoby čistý a suchý. Ak je to potrebné, rozoberte ho, vyčistite ho a opätovne zložte.
Pokúsili ste sa vákuovo zabaliť potraviny, ktoré obsahujú veľa vody	<ul style="list-style-type: none"> • Špeciálna nádobka nachádzajúca sa v spodnej časti spotrebiča slúži na zhromažďovanie tekutín, ktoré náhodne vniknú do systému spotrebiča. Riadte sa inštrukciami v kapitole číslo 2.2.7.
Poruchu nie je možné určiť.	<ul style="list-style-type: none"> • Ihneď nás prosím kontaktujte na poskytnutej servisnej adrese. Opravy by mali byť vykonané výhradne autorizovanými osobami. V opačnom prípade, nebudete mať viac

	záručné práva a výrobca nebude niesť zodpovednosť za akékoľvek poruchy, ktoré sa môžu vyskytnúť.
HV500 utesnil niekoľko vreciek (až do 5 položiek) a zdá sa že viac nebude fungovať. Dôležité upozornenie o vákuových vreckách:	<ul style="list-style-type: none"> • Odporúčame vám používať vákuové vrecká s hrúbkou najmenej 100/130 µ. Na trhu je v súčasnosti k dispozícii mnoho rozličných typov vákuových vreciek, takže venujte mimoriadnu pozornosť kvalite. Naším odporúčaním, je používať originálne vákuové vrecká od spoločnosti Status, ktoré majú 2 vrstvy a hrúbku 100/130 µ.

7. VÝHODY VÁKUOVÉHO BALENIA a PREZENTÁCIA VÁKUOVÝCH ZARIADENÍ A PRÍSLUŠENSTVA ZNAČKY STATUS POUŽÍVANÉHO NA PREDĹŽENIE ČERSTVOSTI POTRAVÍN

Kyslík spôsobuje chemické zmeny na potravinách. V dôsledku toho, môže dôjsť k zožltnutiu tuku, zmenám v zafarbení potravín, množeniu plesní a baktérií a strate chute, vitamínov, arómy a minerálov. Vákuové zabalenie chráni pred takýmito nežiaducimi účinkami, predlžuje trvanlivosť a zachováva kvalitu potravín. Len s pomocou vákuového zabalenia, t.j. odsatím vzduchu z obalu pomocou manuálneho spôsobu alebo čerpadla, môžete vytvoriť vhodné prostredie potrebné na predĺženie čerstvosti potravín. Proces vákuového zabalenia v nádobách alebo vreckách vytvára podtlak.

Vákuové zariadenie, nádoby a univerzálne viečka sú nenahraditeľné v každej kuchyni. Sú určené na **prirodené skladovanie potravín a predĺženie trvanlivosti nespracovaných a varených potravín bez straty ich kvality**. Skladovaním v chladničke, komore alebo obaloch, ktoré predlžujú čerstvosť potravín nezabránia prístupu kyslíka k potravinám. Nádoby a viečka určené na vákuové zabalenie slúžia na skladovanie potravín v chladničke a ich zohrievanie v mikrovlnnej rúre (bez viečka) alebo vo vodnom kúpeli.

Vákuové nádoby značky Status môžu byť taktiež použité na zabalenie bez odsatia vzduchu. V tomto prípade, však nemajú žiadne špeciálne funkcie a nepredlžujú čerstvosť a trvanlivosť potravín.

Musíme taktiež spomenúť fakt, že SmartVac značky Status vám pomôže ušetriť peniaze, pretože si môžete spraviť veľký nákup, zabaliť si váš nákup do jednotlivých porcií a následne vákuovo zabaliť. Potraviny môže byť rozdelené do menších porcií, vákuovo zabalené a odložené do chladničky na dlhší čas.

8. UŽITOČNÉ RADY

8.1. Čo je to vákuum?

Vákuum alebo podtlak slúži na odstránenie kyslíka z uzavretého priestoru, vo vašom prípade z vrečka alebo vákuovej nádoby. Znížením úrovne kyslíka z obalu znížite riziko škodlivých oxidačných reakcií. Kyslík je významným činiteľom pri tvorbe plesní a baktérií. Odsatím kyslíka (vytvorením vákua) z uzavretej nádoby alebo vrečka zabránite alebo spomalíte pokazenie potravín.

8.2. Čo je to spálenie mrazom?

Znamením spálenia mrazom je stuchnuté mäso, hnijúca zelenina a ovocie bez chuti. Spálenie mrazom sa vyskytne vtedy, keď obal prepúšťa vzduch (bežne 1 vrstvové PE vrecká) a mrazené potraviny prichádzajú do kontaktu s kyslíkom. V dôsledku toho sa odparuje voda a povrch zmrazených potravín vyschne. Kyslík preniká prostredníctvom pórovitých prasklín a iniciuje oxidáciu. V dôsledku toho strácajú potraviny svoju arómu a čerstvú chuť. Ovocie a zelenina taktiež stráca svoju chuť a vitamíny. Mastné časti mäsa čoskoro získajú zatuchnutú chuť. Negatívne dôsledky spálenia mrazom sú obzvlášť zrejmé, pretože mäso obsahuje veľa vody. Spálenie mrazom môžete rozoznať bielymi a sivohnedými škvrkami na potravinách.

Ako tomu môžeme zabrániť? Je dôležité používať správne zabalenie. Toto je jediným spôsobom na trvalú ochranu kvality potravín. Skôr ako si kúpite nádoby alebo mraziace vrecká, skontrolujte si jednotlivé výrobky, pozorne si prečítajte návod na obsluhu a zistite si účel na ktorý sú určené. Nádoby a vrecká nedostatočnej kvality môžu pri veľmi nízkych teplotách popraskať. Ak sú vaše potraviny napadnuté spálením mrazom, odrežte postihnuté časti. Hoci z mikrobiologického aspektu nie sú tieto potraviny pokazené, strácajú svoju chuť.

8.3. Hlboké zmrazenie alebo schladenie

Výhodou skladovania hlboko zmrazených potravín je zachovanie ich podstaty – vitamínov, minerálov a chute. Okrem toho, pri teplotách medzi -30°C a -40°C sa štruktúra nespracovaných potravín zmení len v minimálnom rozsahu (napr. mäso). Potraviny zmrazte tak rýchlo, ako to len bude možné.

Príčina: Ak zmrazíte potraviny pomaly, na ich povrchu sa vytvoria veľké ľadové kryštáliky. Tieto kryštáliky prerastú bunky potravín a následne poškodia ich štruktúru. Keď zmrazíte potraviny rýchlo, vytvoria sa malé ľadové kryštáliky, ktoré nepoškodia potraviny v takomto rozsahu. Ak je to možné, zmrazte potraviny pri konštantnej teplote (-18°C najviac). Len potraviny tej najvyššej kvality by mali byť zmrazené. Niektoré potraviny musia byť blanširované (sparené) na zabránenie nechceným zmenám pri zmrazovaní alebo hlbokom schladení (aktivácia enzýmov, zabránené klíčenie). Blanširované alebo inak tepelne upravené potraviny musia byť pre zmrazením vychladené. V opačnom prípade, sa už uskladnené potraviny môžu začať rozmrazovať a následne rozmraziť alebo môže dôjsť k strate vakuu pri uskladnení potravín vo vákuových nádobách. Na zaistenie lepšej kvality uskladneného ovocia, použite cukor ako prísadu. Tým budete taktiež chrániť arómu a farbu. V mrazničke, by mali byť nádoby umiestnené tak blízko pri sebe, ako to bude možné. Zvyšok týchto nádob môžete odložiť do chladničky.

8.4. Rozmrazovanie

Rozmrazovanie by mal byť pomalý (najvhodnejší spôsob rozmrazovania je v chladničke) a prirodzený proces. Rozmrazovanie by nemalo byť urýchlené (ako je to v prípade vloženia vrecka do horúcej vody alebo rozmrazovania potravín v mikrovlnnej rúre). Najproblematickejšími potravinami na rozmrazovanie je hydina. Keď sú už tieto potraviny rozmrazené, nemali byť opäť zmrazované. Pri rozmrazovaní sa vyskytnú mechanické poškodenia a potraviny sa môžu oveľa rýchlejšie pokaziť. Chuť, farba a vôňa sa zhorší. Mikroorganizmy (baktérie, plesne) sa množia oveľa rýchlejšie. Tieto dôsledky nemôžu byť eliminované opätovným zmrazením. Preto je odporúčané, že keď sú už potraviny rozmrazené, mali byť použité hneď ako to bude možné, minimálne v priebehu nasledujúcich dvoch dní.

8.5. Plachtenie, kempovanie a piknik

Vákuové zabalenie je taktiež vhodné na pikniky, plachtenie a kempovanie. Potraviny, vybavenie a dokumenty zostanú suché a chránené. Batérie, mobilné telefóny a fotoaparáty môžu byť taktiež vákuovo zabalené, na ich ochranu pred vniknutím vlhkosti. Vákuové zabalenie bráni miešaniu vôní a chráni potraviny pred pokazením z dôvodu vlhkosti. Toto je predovšetkým dôležité v malých priestoroch.

9. POROVNÁVACIA TABUĽKA SKLADOVANIA POTRAVÍN (v súlade s údajmi oddelenia vývoja spoločnosti Status)

9.1. Porovnávací tabuľka skladovania potravín V CHLADNIČKE

Typ potravín	Bežné uskladnenie	Vákuové uskladnenie
Varené potraviny	2 dni	10 dní
Čerstvé mäso	2 dni	6 dní

Čerstvá hydina	2 dni	6 dní
Varené mäso	4 - 5 dní	8 - 10 dní
Čerstvé ryby	2 dni	4 - 5 dní
Chladené mäso	3 dni	6 - 8 dní
Údene 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
Zákusky	5 dní	10 - 15 dní

Tip: Pred vákuovým zabalením nechajte potraviny správne vychladnúť.

9.2 Porovnávací tabuľka skladovania potravín V SKRINKÁCH A NA POLICIÁCH

Typ potravín	Bežné uskladnenie	Vákuové uskladnenie
Chlieb/rožky	2 - 3 dni	7 - 8 dní
Pečivo	120 dní	300 dní
Sušené potraviny	10 - 30 dní	30 - 90 dní
Nevarená ryža/cestoviny	180 dní	365 dní
Káva/čaj	30 - 60 dní	365 dní
Víno	2 - 3 dni	20 - 25 dní
Nealkoholické nápoje (uzavreté)	7 - 10 dní	20 - 25 dní
Nealkoholické nápoj vo vákuovom pohári	2 - 3 dni	7 - 10 dní
Pečený tovar	2 - 3 dni	7 - 10 dní
Lieskové, vlašské orechy atď.	30 - 60 dní	120 - 180 dní
Sušienky/zemiakové lupienky	5 - 10 dní	20 - 30 dní

9.3 Porovnávací tabuľka skladovania potravín 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 (poznámka číslo 1)	8 mesiacov	24 mesiacov
Huby (poznámka číslo 3)	8 mesiacov	24 mesiacov
Bylinky (poznámka číslo 4)	3 - 4 mesiace	8 - 12 mesiacov
Ovocie	6 - 10 mesiacov	18 - 30 mesiacov
Chladené mäso	2 mesiace	4 - 6 mesiacov
Pečený tovar	6 - 12 mesiacov	18 mesiacov

Zrnková káva	6 - 9 mesiacov	18 - 27 mesiacov
Mletá káva (poznámka číslo 2)	6 mesiacov	12 - 34 mesiacov
Chlieb/rožky	6 - 12 mesiacov	18 - 36 mesiacov

V tabuľkách je uvádzaný len približný čas doby trvania, pretože to závisí na počiatočnom stave (čerstvosti) a spôsobe prípravy potravín. Zvážili sme skladovanie potravín pri +3 °C / +5°C v chladničke a pri –18 °C v mrazničke.

(1) Potraviny pred zmrazením blanšírujte alebo umyte pred ich uskladnením v chladničke. Nakrájané potraviny obsahujúce veľa vody nie sú vhodné na vákuové zabalenie (uhorky, cukety atď.).

(2) Ak chcete správne vákuovo zabaliť kávu alebo iné mleté potraviny pomocou SmartVac, ponechajte tieto položky v ich pôvodnom obale a vložte ich do vrečka značky Status. Ak nemáte pôvodný obal, použite bežné vrečko a vložte ho do vrečka značky Status. Týmto spôsobom môžete zabrániť nasatiu zrn alebo mletých položiek do tohto spotrebiča.

(3) Huby: Odporúčame predovšetkým použitie funkcie "manuálneho vákuového zabalenia". Riadte sa inštrukciami uvedenými v knihe o zbere húb, na zaistenie správneho zaobchádzania s hubami. Len tvrdé, mäsité a čerstvo pozbierané huby sú vhodné na vákuovo zabalenie a zmrazenie. Huby najskôr očistite a umyte, potom ich nakrájajte pomocou vhodného noža a uskladnite ich v malých množstvách. Takmer všetky typy húb by mali byť blanšírované. Odporúčame vám vložiť huby na pol hodiny do mrazničky pred ich vákuovým zabalením. Nerozmrazujte huby pred ich prípravou. Uvarte zamrazené huby v horúcej posolenej vode alebo ich pridajte do omáčky.

(4) Bylinky obsahujúce vysoký podiel esenciálnych olejov, ako je šalvia, tymian, rozmarín alebo mäta, nie sú vhodné na vákuové zabalenie, ale výhodne na vysušenie. Bazalka, estragón, kôpor, petržlen a pažitka by mal byť zmrazená. Pri ich vysušení stratia veľké množstvo chuti.

10. DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O SPRÁVNEJ LIKVIDÁCII VÝROBKU V SÚLADE SO SMERNICOU 2002/96/EC O LIKVIDÁCII ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ (WEEE)

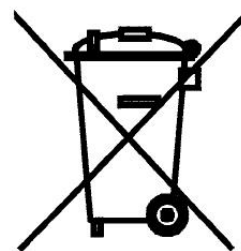
Tento symbol na produkte alebo jeho obale znamená, že na konci jeho životnosti nesmie byť tento produkt likvidovaný ako iný domáci odpad.

Je vašou zodpovednosťou likvidovať nepotrebné spotrebiče na špeciálnych miestach určených na separovaný zber odpadu vo vašom miestnom spoločenstve alebo odnieť spotrebič poskytovateľovi zberných služieb WEEE.

Separovaný zber jednotlivých komponentov EE zariadenia bráni pred negatívnymi vplyvmi znečistenia životného prostredia a minimalizuje nebezpečenstvo pre ľudské zdravie, ktoré sa môže vyskytnúť v dôsledku nesprávnej likvidácie produktu

Okrem toho to umožňuje opätovné použitie a využitie materiálu, čím sa šetrí energia a suroviny.

Pre podrobnejšie informácie o zbere, triedení, opätovnom používaní a recyklácii daného produktu sa obráťte na poskytovateľa zberných služieb WEEE alebo predajňu, kde ste si výrobok zakúpili.



Dátum výroby spotrebiča SmartVac môžete nájsť v záručnom liste, ktorý ste obdržali pri nákupe.

11. HV500 sada

Táto sada zahŕňa:

- a.) 1 HV500 spotrebič
- b.) 1 rolka fólie – 200 mm (Š) X 1500 mm (D)
- c.) 1 rolka fólie – 280 mm (Š) X 1500 mm (D)
- d.) 3ks malých vreciek – 200 mm (Š) x 280 mm (D)
- e.) 3ks veľkých vreciek – 280 mm (Š) x 360 mm (D)
- f.) 1 manuálny rezač slúžiaci na rezanie fólie
- g.) 1 hadica pre odsávanie vzduchu z boxov
- h.) 1 vákuová nádoba 0,5 l
- i.) 1 vákuová nádoba 2 l

- j.) 1 vákuová pokrievka (priemer 13 cm)
- k.) 1 powerseal – klip pro utesnenie sáčkov (22 cm)
- l.) 1 ručná vákuová pumpa
- m.) 1 návod na obsluhu