

STATUS PROVAC 360

PROFESIONÁLNÍ VAKUOVAČKA

NÁVOD K OBSLUZE



STATUS
innovations

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A ÚVOD

1.1. PROVOZNÍ PODMÍNKY

Nejvyšší teplota okolí při normálním použití je +40 °C, průměrná teplota za 24 hodin by neměla překročit +35 °C. Nejnižší povolená teplota je -5 °C. Okolní vzduch by měl být čistý; relativní vlhkost by neměla přesáhnout 50 % při nejvyšší teplotě +40 °C. Vyšší

relativní vlhkost je povolena při nižší okolní teplotě (např. 90 % při +20 °C).

Pokud se přístroj po dobu 5 minut nepoužívá, přejde do pohotovostního stavu a režim práce se pak bude muset zvolit znovu – Auto nebo Manual.

1.2. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- a.) Pracoviště musí být suché, s normální teplotou (ne horké) a bez překážejících předmětů.
- b.) Před připojením přístroje do zásuvky zkontrolujte stav kabelu, zástrčky i zásuvky. Zpozorujete-li nějakou závadu, požádejte o pomoc naše servisní středisko. Kontaktní údaje najdete dále.
- c.) Přístroj čistěte pouze suchou nebo mírně navlhčenou utěrkou.
- d.) Při práci s přístrojem se nedotýkejte svařovací lišty (položka 17 na obrázku 1) – může mít vysokou teplotu.
- e.) Přístroj používejte jen k účelům popsaným v tomto návodu.
- f.) Je-li napájecí kabel poškozený, musí být nahrazen výrobcem, servisním technikem nebo osobou s odpovídající kvalifikací, aby se vyloučilo možné riziko.
- g.) Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženou fyzickou, smyslovou či duševní schopností nebo nedostatkem zkušeností, pokud jsou pod dozorem, případně byly poučeny o bezpečném používání a chápou možná rizika.
- h.) Děti by si s přístrojem neměly hrát. Čištění ani údržbu zařízení nesmí provádět děti bez dozoru.
- i.) Záruka nebude uznána, pokud:
 - Byl proveden nějaký zásah do přístroje.
 - Přístroj byl použit k jinému než stanovenému účelu.
 - Nebyly respektovány a dodrženy bezpečnostní nařízení a pokyny tohoto návodu.

Výrobce nepřijme odpovědnost za škody, které by mohly vzniknout v důsledku nedodržování pokynů v návodu k obsluze nebo nesprávného způsobu používání.

1.3. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- a.) Přístroj odpojte ze zásuvky.
- b.) Měkkou suchou utěrkou přístroj vyčistěte. Nepoužívejte prostředky, které by mohly poškrábat nebo poškodit povrch. Přístroj v žádném případě nenamáčejte do vody a nedávejte ho pod tekoucí vodu. Čisticí prostředek nestříkejte přímo na přístroj.
- c.) Než přístroj zase použijete, ujistěte se, že je úplně suchý.
- d.) Svařovací lišta je opatřena teflonovým povlakem. Případně zbytky plastu odstraňte suchou utěrkou.
- e.) Svařovací lištu můžete čistit až po úplném vychladnutí přístroje. Nečistěte ji ostrými předměty.
- f.) Pokud na černém pěnovém těsnění ulpí zbytky tuků nebo tekutin, omyjte ho mýdlovou vodou, opláchněte a než ho vrátíte na místo, osušte ho. Tím se prodlouží jeho životnost.

1.4. VŠEOBECNÉ INFORMACE

Status Provac 360 je prvním přístrojem pro profesionální použití z programu Status Innovations. Je určený pro dlouhodobé skladování potravin ve vakuu a pro vakuové balení potravin do plastových sáčků nebo vakuových nádob. Vyvinuli jsme jej speciálně pro profesionální kuchyně, řeznictví, sýrárny a další výrobní podniky, kde denně skladují velké množství potravin. Jistě jej využijí ti, kdo chtějí mít jen to nejlepší a mají velké objemy potravin, které potřebují rychle a efektivně uskladnit.

Tento přístroj je reprezentantem nové generace vakuovaček Status, který byl konstruován s ohledem na snadnou a nenáročnou obsluhu. Vyvinula a vyrábí ho společnost Status d.o.o. Metlika, Slovinsko.

Disponuje zcela NOVÝMI FUNKCEMI:

- **Chytré svařování Status: Proces svařování je zárukou zvlášť rychlých vakuovacích cyklů a navíc je energeticky úsporný.**

- Přístroj automaticky přizpůsobuje svařovací čas teplotě svařovacího mechanismu (čím déle vakuovačka pracuje, tím kratší čas je zapotřebí pro dokončení svařovacího procesu).
- Během svařování je přístroj úplně tichý a energeticky úsporný. Provac 360 není třeba před zahájením práce předehtřít, protože je vybavený dvojicí svařovacích lišt. Dvojitý svar funguje jako pojistka pro případ, že by tekutina z vakuově balené vlhké a delikátní potraviny prosákla prvním svarem.

- **Chytré otvírání/zamykání Status:**

- Víko přístroje se v automatickém režimu otevírá samo.
- Výjimečně snadné zamykání a odemykání je zásluha dobře přístupné páčky na víku.
- Otočný systém zámku urychluje a usnadňuje ovládání zámku bez použití velké síly. Konstrukce zámku je navržena tak, aby spolehlivě držel a nepodléhal opotřebení, což přispívá k dlouhé životnosti výrobku.

- **Pásky Status Stiki:** Opakovaně použitelné a lehce odstranitelné oboustranné lepicí pásky pro nejsnazší vakuování na světě. Lepicí pásku Stiki nalepte na určené místo, sloupněte vrchní ochrannou vrstvu a sáček před vakuováním jednoduše přitiskněte na

lepicí pásku. Sáček bude držet perfektně rovně, bez záhybů, a díky přesnému umístění jeho okraje na svařovací liště se může ekonomicky využít. Přístroj se dodává s pěti lepicími páskami Status Stiki, s nimiž lze dosáhnout až 1000 vakuovacích cyklů.

Nejvýznamnější přednosti vakuového balení:

- Zachování obsahu vitamínů, minerálů, výživné hodnoty a aroma potravin.
- Ochrana potravin před plísněmi a bakteriemi.
- Prodloužená skladovatelnost potravin.
- Ochrana před šířením nepříjemných pachů v lednici nebo mrazáku.

Čerstvost a skladovatelnost potravin můžete také prodloužit použitím vakuových nádob Status, víček, zavařovacích sklenic a plechovek, které lze vakuově uzavřít pomocí ruční či elektrické vakuové pumpy. Všechny tyto prostředky lze vakuově uzavřít vakuovačkou Provac 360, která se dodává se speciální hadicí určenou k tomuto způsobu vakuového balení.

Musíme rovněž připomenout, že vám bude Provac 360 společnosti Status šetřit peníze, protože budete moci nakupovat ve velkém, potraviny pak rozdělit na vhodné porce a vakuově zabalit. Potraviny můžete rozdělit na menší porce, které lze najednou spotřebovat, vakuově je zabalit a uložit do ledničky na delší dobu.

Výrobní číslo je umístěné na technickém štítku každého jednotlivého přístroje.

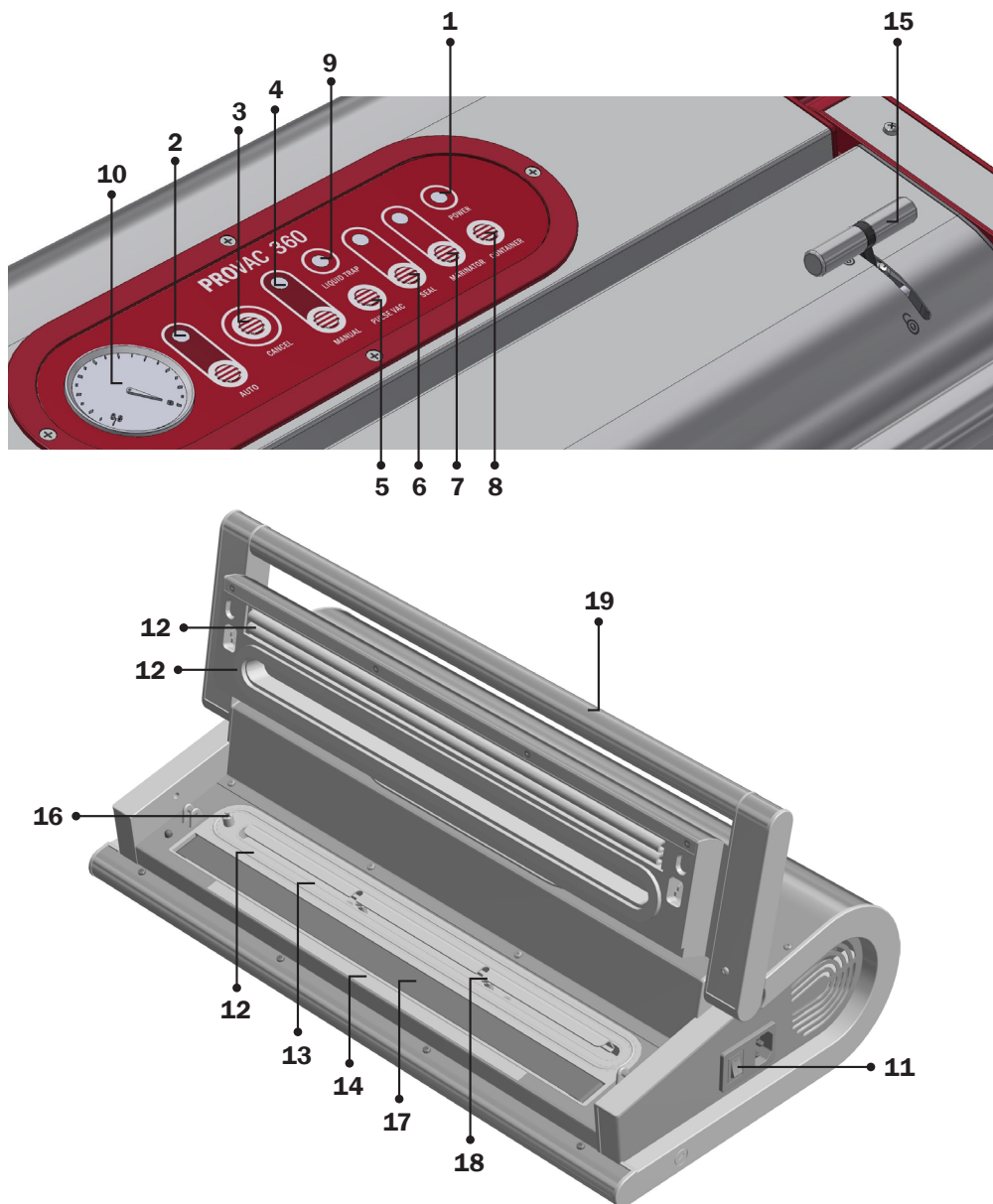
Před prvním použitím vakuovačky si pozorně přečtěte návod k obsluze a postupujte podle pokynů.

Budete-li mít další dotazy, přání nebo komentáře, spojte se s námi.

Použití přístroje je jednoduché a efektivní. Budete moci skladovat potraviny naprosto přirozeným a zdravým způsobem. Potraviny vydrží déle čerstvé a vy ušetříte čas a peníze.

1.5. SOUČÁSTI A OVLÁDACÍ TLAČÍTKA

Obrázek 1 ukazuje součásti vakuovačky. Čísla v popisu práce přístroje se používají stejná jako na obrázku, a to v celém návodu.



Obrázek 1: STATUS PROVAC 360 – součásti jsou označené čísly.

OVLÁDACÍ PANEL	
1.	Power (napájení Zap./Vyp.) Indikátor zapnutí. Je-li vakuovačka zapnutá nebo v pohotovostním stavu, indikátor svítí zeleně.
2.	Auto (automatický vakuovací proces) Stisknete tlačítko Auto, upravte potraviny v sáčku, sklopte víko a na několik vteřin je přitlačte dolů. Vakuovačka provede úkol automaticky. Po dokončení procesu se víko otevře.
3.	Cancel (zrušit) Vakuovačka přeruší činnost a vrátí se na začátek vybraného programu.
4.	Manual (ruční) Používá se v následujících případech: • Při vakuování delikátních, měkkých a vlhkých potravin (pak následuje použití tlačítek Pulse Vac (pulsní vakuování) a Seal (svařování)). • Při výrobě sáčků z rolí fólie.
5.	Pulse Vac (pulsní vakuování) Používá se v režimu ručního ovládání nebo s ručním vakuováním. Dokud budete držet tlačítko Pulse Vac stisknuté, bude přístroj vyvíjet vakuum (vakuová pumpa poběží), jakmile tlačítko pustíte, práce se přeruší. Postup můžete opakovat, dokud se nepodaří odčerpat požadované množství vzduchu.
6.	Seal (svařování) Používá se ve dvou případech (oba v režimu ručního ovládání): • Při výrobě sáčků z rolí fólie. • Při ručním vakuováním.
7.	Marinator (marinování) Zahajuje program marinování ve vakuové nádobě. Jedná se o plně automatizovaný proces, který trvá 18 minut. Zhasnutí indikátoru signalizuje konec procesu. Vakuová nádoba a marinovací přípojka patří k příslušenství, které se prodává zvlášť.
8.	Container (nádob) Funkce se používá při vakuovém uzavírání vakuových výrobků Status (nádob, víček, sklenic a zátek) pomocí přípojky a hadice. Vakuovací proces se automaticky zastaví po dosažení předem nastaveného tlaku.
9.	Liquid trap (detektor kapaliny) Rozsvícený indikátor signalizuje, že přístroj během vakuování nasál kapalinu z potraviny v sáčku do vakuovacího kanálu.
10.	Manometr Ukazuje dosaženou úroveň vakua.
SOUČÁSTI	
11.	Vypínač Přístroj se zapne stisknutím vypínače do polohy I.
12.	Těsnění Těsnění pro vakuování a těsnění pro svařování.
13.	Vakuový kanál Jestliže kapalina z potravin pronikne do vakuovacího kanálu, přístroj operaci přeruší a rozsvítí se indikátor Liquid Trap. Po vyčištění vakuového kanálu můžete pokračovat ve vakuování.
14.	Pásky Status Stiki™ Opakovaně použitelné a lehce odstranitelné oboustranné lepicí pásky pro nejsnazší vakuování na světě. Hlavním účelem lepicích pásek Stiki je usnadnění procesu vakuování a dosažení ekonomického využití sáčků. Společně s přístrojem dodáváme 5 oboustranných lepicích pásek Status Stiki.

15.	Páčka zámku - Poloha Lock (zamčeno): uzamčení v ručním režimu a při svařování sáčku, pokud si budete vyrábět sáčky z role fólie. - Poloha Unlock (odemčeno): provozní poloha, při níž se víko otevírá automaticky.
16.	Přípojka pro vakuování nádob Status a marinovací nádoby. Používá se s hadicí a spojuje nádobu s vakuovačkou.
17.	Svařovací lišta Je potažena teflonovou fólií a provádí dvojitý svar sáčku.
18.	Značka pozice / zarážka Ukazuje, kam umístit okraj sáčku během procesu vakuování.
19.	Držadlo na víku

1.6. TECHNICKÉ PARAMETRY

Rozměry	délka: 510 mm (s připojeným kabelem: 570 mm) šířka: 288 mm výška: 137 mm
Hmotnost	přibližně 8,9 kg
Materiál	nerezová ocel (vnější kryt)
Pumpa	pumpa s dvojicí pístů
Tlak vakua	až - 900 mbar
Elektromotor	230 V ~, 50/60 Hz Automatické vypnutí v případě přehřátí
Maximální otáčky elektromotoru za minutu	2900 ot/min
Transformátor	230 V~, 50 Hz / 16 V~, 6 A (100 VA) Automatické vypnutí v případě přehřátí
Výkon pumpy	30 litrů/min
Ovládání	Elektronické
Největší délka svařovací oblasti	Dvojitý svar na délce 360 mm
Jmenovitý příkon a napětí přístroje	400 W, 220-240 V~, 50/60 Hz

2. POUŽITÍ

2.1. VŠEOBECNÉ POKYNY

- a.) Při vybalování vakuovačky z krabice zkontrolujte, že balení obsahuje všechny součásti, a že je jak samotný přístroj, tak příslušenství v bezvadném stavu.
- b.) **Před prvním použitím je nezbytné, abyste si přečetli návod k obsluze.**
- c.) Přístroj položte na vodorovnou podložku s dostatkem místa kolem na plnění potravin do sáčků.

Při vakuování potravin přístroj používá dva základní režimy:

- Automatický režim slouží k vakuování tuhých a pevných potravin. Tato funkce je prakticky zcela automatická – Tlačítko 2
- Ruční režim je vhodný při vakuování jemnějších, měkkých a vlhkých potravin, případně pro výrobu sáčků z rolíčky fólie – Tlačítko 4.

POZNÁMKA: Když volíte automatický nebo ruční režim, je třeba zvednout kryt přístroje.

Páčka na víko:

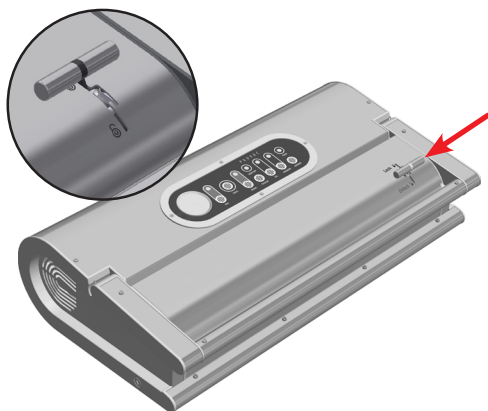
Páčka na víko má dvě polohy. Před použitím vakuovačky ji přesuňte do příslušné polohy.

- Poloha Lock (zamčeno): se používá v ručním režimu a při svařování sáčků, pokud si budete vyrábět sáčky

z role fólie.

- Polohu Unlock použijte v automatickém režimu, v této poloze se víko otevírá automaticky.

Při přesouvání páčky z jedné polohy do druhé silně přitlačte na střed držadla přístroje.



Obrázek 2: Páčka.

2.2. PŘÍPRAVA PŘÍSTROJE NA POUŽITÍ

2.2.1. NALEPTE OBOUSTRANNOU LEPICÍ PÁSKU STATUS STIKI

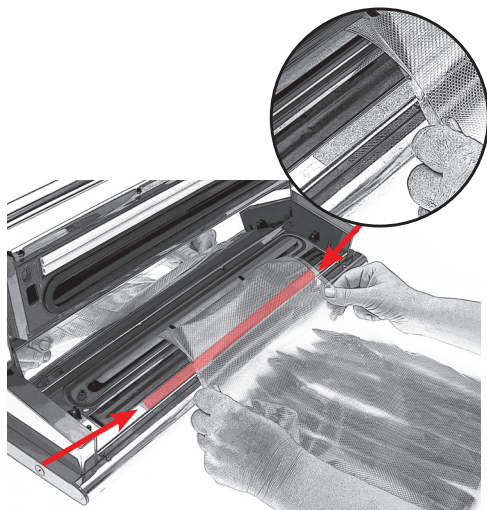
- a.) Místo, kam se bude lepit páska Status Stiki očistíte lihem nebo acetonem. Viz pozice 14 na obrázku 1.
- b.) Sloupněte ochrannou vrstvu oboustranné lepicí pásky a pásku nalepte na očištěný povrch. Pevně přitiskněte, aby lepidlo přilnulo.
- c.) Před použitím vakuovačky odstraňte vrchní vrstvu pásky a Stiki je připravena k použití.
- d.) Při práci s vakuovačkou se sáček přichytí k pásce Stiki (sáček přilne při kontaktu – není třeba ho přitlačit) a už se nemusíte bát, že by se pohnul.

- e.) Odstranění: Jakmile se Stiki páska zašpiní nebo už se na ni sáčky nelepí, odstraňte ji a nalepte novou. Oboustranná páska Status Stiki nezanechává v přístroji stopy.



Obrázek 3: Před lepením nové Stiki pásky nezapomeňte povrch očistit.

DOPORUČENÍ: Přítomnost Stiki pásky umožňuje vakuovat několik úzkých sáčků najednou. Největší šířka sáčku (jednoho nebo několika vedle sebe) je 36 cm. Navíc, tím že je sáček páskou přichycený, je možné jej mnohem lépe využít, než kdyby byl vložený volně.



Obrázek 4: Sáček pokládejte na Status Stiki pásku, to vám ulehčí umístění ve správné poloze.

2.2.2. ZAPNUTÍ PŘÍSTROJE

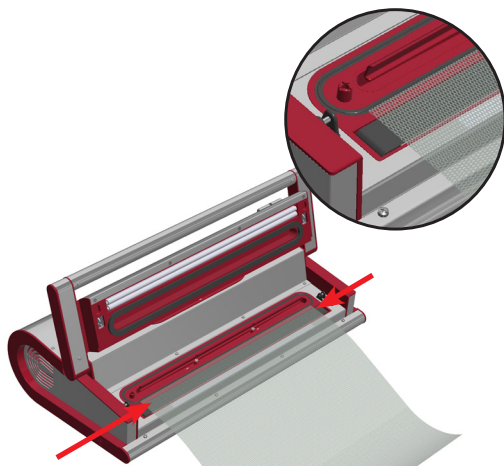
Přístroj zapněte stisknutím vypínače na pravé straně (pozice 11 na obrázku 1). Zkontrolujte, jestli se rozsvítil indikátor označený Power (pozice 1 na obrázku 1).

2.3. VÝROBA SÁČKŮ Z FÓLIE V ROLI: TLAČÍTKO SEAL

Role fólie Status se dodávají ve čtyřech šířkách: 200, 280 a 120 mm (na salám) a 350 mm.

- Odhadněte správnou délku fólie s přídavkem několika centimetrů podle délky potraviny, kterou budete vakuovat.
- Fólii odřízněte pomocí ostří, které je součástí role.
- S pomocí Status Stiki pásky položte fólii na širokou svařovací lištu rovnoběžně s těsněním (viz detail obrázku 3).
- Stiskněte tlačítko Manual. Přístroj bude v tomto případě pracovat jen se zvednutým víkem.
- Stiskněte tlačítko Seal (svařit, pozice 6 na obrázku 1). Během procesu svařování bude tlačítko Seal blikat a do konce procesu zůstane rozsvícené.
- Jakmile světlo zhasne, můžete odjistit a otevřít víko.

Během svařování je přístroj úplně tichý a energeticky úsporný. Provac 360 není třeba před zahájením práce předehřívat, protože je vybavený dvojicí svařovacích lišt.



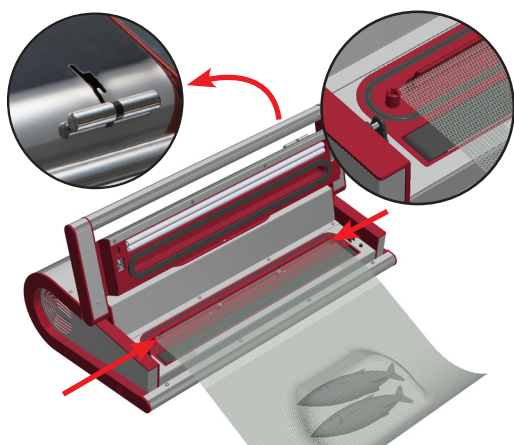
Obrázek 5: Při svařování položte sáček přesně na svařovací lištu okrajem až k těsnění.

2.4. AUTOMATICKÝ REŽIM: VAKUOVÁNÍ TUHÝCH A PEVNÝCH POTRAVIN (MASNÉ PRODUKTY, TVRDÉ SÝRY...)

- Stisknutím tlačítka Auto (pozice 2 na obrázku 1) spustíte kompletní cyklus, aby bylo dosaženo maximálního podtlaku. Nezapomeňte, že víko musí zůstat otevřené.
- Do sáčku vložte potraviny. Sáček musí být vždy delší než vakuovaná potravina.
- Sáček položte mezi svařovací těsnění. Polohu sáčku vymezuje značka u vakuovacího kanálu.
- Využijte Status Stiki pásku, která zajistí, že sáček zůstane na správném místě a nevytvoří se na něm záhyby – viz bod 2.2.1 návodu k obsluze.
- Páčka na víko by měla být v poloze Unlock.
- Uchopte držadlo víka, víko sklopte a dolů a několikrát vteřin podržte.

Jakmile sklopíte víko:

- přístroj se automaticky spustí,
 - po několika vteřinách převezme kontrolu víka (jakmile podtlak dosáhne hodnoty -300 mbar, můžete ho pustit),
 - zavaří sáček (dvojitým svarem),
 - po skončení svařovacího procesu automaticky otevře víko.
- g.) Potraviny v sáčku jsou vakuově zabalené a sáček bude zavařený dvojitým svarem. Při vyjímání je třeba sáček odlepit od Stiki pásky.



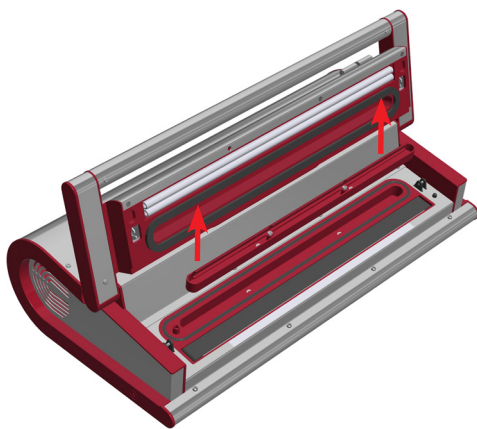
Obrázek 6: Během vakuovacího procesu musí okraj sáčku dosahovat až k zářezce uprostřed vakuovacího kanálu.

***DOPORUČENÍ:** Při vakuování tučných masných výrobků (např. bůčku) doporučujeme okraj sáčku srolovat ven, pak vložit obsah a okraje zase narovnat. Tak zajistíte, aby se okraj sáčku neumastil.

JAK POSTUPOVAT, KDYŽ PŘÍSTROJ BĚHEM VAKUOVÁNÍ NASÁVÁ TEKUTINU?

Zpozorujete-li, že přístroj vysává tekutinu, OKAMŽITĚ přerušte vakuování stisknutím tlačítka Cancel (pozice 3 na obrázku 1). Jestliže se proces vakuování nepodaří přerušit včas a kapalina pronikne do vakuovacího kanálu, přístroj proces automaticky zastaví sám. Indikátor označený jako Liquid Trap se rozsvítí.

- Otevřete víko. Mezi těsněními je nádobka, kterou je třeba zvednout přímo vzhůru.
- Kapalinu vylejte a vnitřek nádoby vytřete.
- Nádobku vraťte na místo a můžete pokračovat ve vakuování. Pokud se kapalina dostala až do vakuovacího kanálu, vytřete a vysušte ho také.



Obrázek 7: Jestliže se kapalina dostane do nádoby, vyndejte ji směrem vzhůru, vylijte a důkladně vysušte.

2.5. RUČNÍ REŽIM: VAKUOVÁNÍ DELIKÁTNÍCH A MĚKKÝCH POTRAVIN (ČERSTVÉ MASO, RYBY, ZELENINA, OVOCE, ZÁKUSKY, MĚKKÉ SÝRY...)

Potraviny citlivé na tlak, potraviny s vysokým obsahem vlhkosti (čerstvé ovoce, chleba, zákusky, houby), je vhodné konzervovat s použitím nižší hodnoty podtlaku (od 0 do -300 mbar).

Při ručním vakuování můžete proces zastavit, jakmile uvidíte, že už je ze sáčku odsáté dostatečné množství vzduchu a dalším zvyšováním podtlaku by se potravina poškodila.

Je třeba mít na paměti, že při vakuování měkkých a vlhkých potravin musíte věnovat pozornost dění uvnitř sáčku.

Abyste mohli regulovat velikost dosaženého podtlaku, tzn. pracovat v ručním režimu, stiskněte tlačítko Manual (pozice 4 na obrázku 1).

- a.) Sáček umístíte mezi těsnění až k záračce uprostřed vakuovacího kanálu (využijte lepicí Stiki pásku, aby sáček zůstal na správném místě).
- b.) Uchopte držadlo víka, sklopte ho dolů a páčku na víku přesuňte do polohy Lock (současně).
- c.) Stisknutím tlačítka Pulse Vac (pozice 5) spustíte vakuování a proces dokončete stisknutím tlačítka Seal (pozice 6):
 - Dokud budete držet tlačítko Pulse Vac stisknuté, bude přístroj vyvíjet vakuum (vakuová pumpa poběží), jakmile tlačítko pustíte, práce se přeruší. Smyslem tohoto způsobu práce je, že jsme schopni dosáhnout určitého žádoucího podtlaku několikerým postupným mačkáním tlačítka. Jakmile odhadnete, že už se odsálo dostatečné množství vzduchu (sledujte, co se děje uvnitř sáčku s potravinou a jestli se případná tekutina nezačíná nasávat do přístroje, případně jestli by se už potravina nezačala podtlakem poškodovat), přestaňte tlačítko mačkat (pozice 5 na obrázku 1).

- Jestliže už bylo dosaženo požadovaného podtlaku, stiskněte tlačítko Seal, aby se spustil proces svaření sáčku (indikátor Seal se rozsvítí a přístroj ztichne).
- Když se svařovací proces dokončí (indikátor Seal zhasne), odjistěte víko přístroje páčkou (Unlock) a zvedněte víko.



Obrázek 8: V ručním režimu musí být víko v uzamčené poloze.

DOPORUČENÍ: Nejjednodušší způsob, jak vakuovat skoro všechny druhy ovoce a většiny zeleniny, čerstvé maso, houby apod., je nechat je před vakuováním pár hodin v ledničce. Tak si potraviny, např. jahody, zachovají tvar a sníží se riziko nasátí kapaliny do vakuovacího kanálu.

2.6. MARINOVÁNÍ

Maso a ryby se marinují rychleji ve vakuu, protože se otevřou póry potravin a marináda tak pronikne do větší hloubky. Několikeym postupným odčerpáním a opětovným vpuštěním vzduchu lze dosáhnout výrazného efektu během 18 minut, jaký by za normálních okolností trval několik hodin.

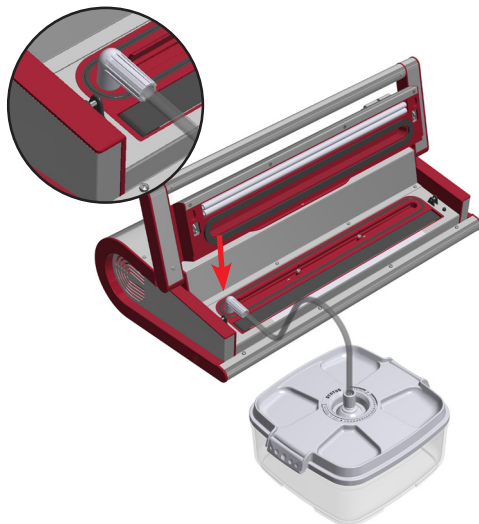
POZNÁMKA: Hadice s přípojkou na vakuové balení není předmětem dodávky a je třeba ji koupit samostatně. Na marinování můžete použít kteroukoli nádobu Status, nicméně doporučujeme použít 2litrovou čtvercovou nádobu, případně 2-, 3- nebo 4,5litrové obdélníkové vakuové nádoby.

- Hadici nasadte na nástavec na levém konci vakuového kanálu (pozice 16 na obrázku 1).
- Druhý konec hadice připojte k marinovací nádobě (viz obrázek 9).
- Program marinování spusťte tlačítkem Marinator.

Program je plně automatizovaný a trvá celkem 18 minut. Během procesu marinování bude indikátor s označením Marinator blikat (pozice 7 na obrázku 1). Jakmile indikátor zhasne, program je dokončený. Jeden cyklus se skládá ze 150 vteřin vakuování a 60 vteřin klidu a opakuje se pětkrát.

Během procesu marinování bude indikátor s označením Marinator blikat.

Po dokončení přístroj přejde do pohotovostního stavu – indikátor Power svítí.



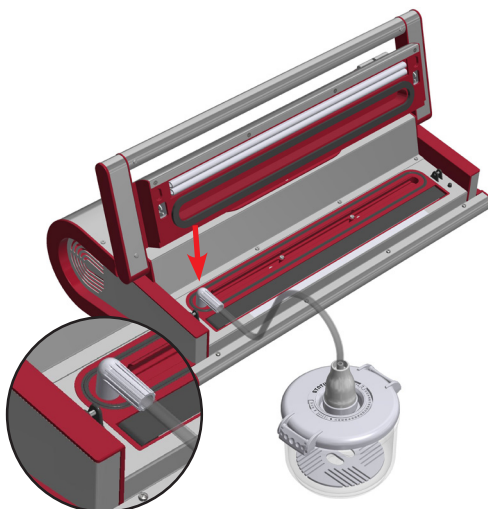
Obrázek 9: Proces marinování.

2.7. VAKUOVÁNÍ NÁDOB A VÍČEK STATUS

Hadice s přípojkou na vakuové těsnění vakuovacího příslušenství Status (nádoby, víčka, sklenice) je součástí balení.

- Hadici připojte k nástavci na levém okraji vakuovacího kanálu.
- Přípojku na opačném konci hadice navlékněte na ventil vybrané vakuovací nádoby (ventil je ta kulatá součástka uprostřed víka).
- Stiskněte tlačítko Container (pozice 8 na obrázku 1). Jakmile se dosáhne předem nastaveného podtlaku v nádobě, proces se automaticky zastaví.

Použijete-li nádoby na skladování tekutin (polévky, omáčky apod.), neměli byste je plnit až po okraj. Mezi víčkem a hladinou by měla zůstat vzdálenost minimálně 1,5 cm.



Obrázek 10: Zobrazení vakuování nádoby.

3. VAKUOVÉ BALENÍ RŮZNÝCH DRUHŮ POTRAVIN

Vakuové balení nenahrazuje chlazení nebo mrazení. Naopak, vakuově balené potraviny byste měli skladovat v ledničce, v mrazáku nebo aspoň na chladném místě (např. masné produkty ve sklepě).

Na vakuové balení potravin s vysokým obsahem tekutin nepoužívejte sáčky nebo fólii.

Polévky, omáčky a další tekutiny byste měli před vakuovým balením do sáčku buď zmrazit, nebo použít vakuovou nádobu.

Vařené maso, čerstvé maso a ryby: Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme maso a ryby nejprve 1-2 hodiny mrazit, aby si zachovaly šťávu a tvar, tím se usnadní spolehlivé svaření obalu. Jestliže zmrazení nepřichází v úvahu, vložte mezi maso a horní část sáčku složený papírový ručník, přičemž část sáčku, která se bude svařovat, musí zůstat volná. Papírový ručník v sáčku nechte, aby absorboval přebytečnou vlhkost a šťávu. Poznámka: Hovězí maso bude po vakuování vypadat tmavší kvůli vyčerpání kyslíku. To však není známkou znehodnocení.

Zelenina: Budete-li zeleninu skladovat v ledničce, měli byste ji nejprve blanšírovat. Budete-li ji mrazit, není blanšírování nutné. Blanšírování zastaví činnost enzymů a zachová barvu a strukturu. Jedna až dvě minuty ve vařící vodě stačí pro čerstvou listovou zeleninu nebo fazole. Nakrájenou cuketu nebo brokolici a jiné druhy zeleniny bohaté na železo nechte vařit 3 až 4 minuty, mrkev 5 minut. Po blanšírování zeleninu ponořte do studené vody, aby se proces zastavil, a před vakuováním ji osušte papírovým ručníkem.

Listovou zeleninu doporučujeme skladovat ve vakuových nádobách. Zeleninu je třeba omýt a osušit papírovým ručníkem a potom uložit do vakuové nádoby. Po takovéto úpravě vydrží špenát a hlávkový salát v ledničce až 2 týdny čerstvý.

Bylinky: Bylinky obsahují vysoký podíl esenciálních olejů a druhy jako šalvěj, tymián, rozmarýn nebo máta nejsou vhodné pro vakuové balení, ale jen na sušení. Bazalka, estragon, kopr, petržel a pažitka by se měly zamrazit. Při sušení by ztratily příliš mnoho vůně.

Houby, česnek a brambory: Důrazně doporučujeme funkci ručního vakuování. K vakuování a mrazení se hodí jen tvrdší, masité druhy hub. Houby opláchněte a osušte. Potom je nakrájejte ostrým nožem a uložte je po malých dávkách. Skoro všechny druhy hub by se měly blanšírovat. Před vakuováním je doporučujeme vložit na půl hodiny do mrazáku. Zmrazené houby nenechávejte před přípravou jídla roztát. Zmrazené houby vařte ve slané vodě nebo je přidejte do omáčky.

Káva: Chcete-li správně vakuově zabalit kávu nebo jiné mleté potraviny v přístroji Provac 360, nechte je v jejich původním balení a vložte je do sáčku Status. Jestliže už původní obal nemáte, nasypejte je do normálního sáčku a ten vložte do sáčku Status. Tímto způsobem lze zajistit, aby se zrnka nebo mleté produkty nenasály do přístroje.

Rozmrazení vakuově balených potravin: Potraviny by se měly vždy rozmrazovat v ledničce, aby zůstala zachována jejich kvalita.

4. VÝHODY VAKUOVÉHO BALENÍ

4.1. CO JE VAKUUM?

Kyslík podněcuje chemické změny potravin a je důležitým faktorem pro růst plísní a bakterií. Důsledkem jeho působení tuky žluknou, mění se zbarvení potravin, množí se plísně a bakterie, zatímco chuť, vitamíny, minerály a vůně se ztrácejí. Vakuování zpomaluje takové nežádoucí efekty, prodlužuje skladovatelnost a zachovává kvalitu

potravin. Pouze pomocí vakuového balení, tzn. odstraněním vzduchu z obalu prostřednictvím ruční nebo elektrické pumpy, lze vytvořit vhodné prostředí, v němž potraviny vydrží déle čerstvé. Procesem vakuování se v nádobách nebo sáčcích vytvoří záporná hodnota tlaku (podtlak).

4.2. CO ZNAMENÁ SPÁLENÍ MRAZEM?

Známkou spálení mrazem je zkažené maso, nahnílá zelenina nebo ovoce bez chuti. Spálení mrazem se projeví, když obalový materiál propouští vzduch (běžné u jednovrstvých polyetylénových sáčků) a ke skladovaným potravinám se dostane kyslík. V důsledku

toho se vypařuje voda a povrch zmrzlých potravin vyschne. Kyslík pronikne póry v materiálu a spustí oxidaci. Potraviny proto ztratí aroma a čerstvou chuť. Spáleniny mrazem poznáte podle bílých nebo šedých skvrn na potravinách.

4.3. HLUBOKÉ ZMRAZENÍ NEBO ZCHLAZENÍ

Výhoda skladování hluboce zmrazených potravin spočívá v zachování jejich podstaty – vitamínů, minerálů a chuti. Kromě toho, při teplotách mezi -30 °C a -40 °C se struktura čerstvých potravin mění jen minimálně (např. maso). Potraviny zmrazujte co nejrychleji.

Důvod: Když budete potraviny zmrazovat pomalu, budou se na povrchu vytvářet velké krystaly ledu. Ty naruší buněčné stěny a poškodí strukturu potravin. Při rychlém zmrazování vznikají jen malé krystalky ledu, které nenaruší strukturu potravin v takové míře. Pokud je to možné, zmrazujte potraviny při konstantní teplotě (nejvýše -18 °C) Zamrazovat byste měli pouze potraviny nejvyšší kvality. Některé potraviny je třeba blanširovat

(spařit), čímž se předejde nežádoucím změnám při zamrazení nebo hlubokém chlazení (aktivace enzymů, zastavení klíčení) Blanširované nebo jinak tepelně upravené potraviny se musí před zmrazením nechat zchladnout. Jinak by se již uložené potraviny začaly rozehřívat a kazit se, případně by mohlo dojít ke ztrátě vakua v nádobách, pokud v nich potraviny skladujete. Chcete-li dosáhnout lepší kvality skladovaného ovoce, přidejte k němu cukr. Pomůže to také zachovat aroma a barvy. V mrazáku stavějte nádoby co nejbližší k sobě. Zbývající nádoby můžete dát do ledničky.

4.4. ROZMRAZOVÁNÍ

Rozmrazování by měl být pozvolný a přirozený proces (nejlepší je nechat potraviny rozmraznout v ledničce). Neměl by být vynucený (jako např. vložení sáčku do horké vody nebo do mikrovlnky). Jakmile potraviny jednou rozmrazíte, už by se neměly znovu zmrazovat. Při zamrazování nastává mechanické poškození buněk

a potraviny jsou náchylnější ke zkažení. Chuť a aroma se rozloží. Mikroorganismy (bakterie, plísňe) se rozmnožují mnohem rychleji. Takové následky nelze eliminovat zamrazením. Z uvedeného důvodu je třeba rozmrazené potraviny spotřebovat co nejdříve.

4.5. VAŘENÍ SOUS VIDE

Příprava pokrmů metodou Sous Vide je moderní technika, při níž vaříme potraviny zabalené ve vakuových sáčcích ponořených do vroucí vody. Metoda Sous Vide zachovává vynikající chuť doma připraveného jídla, kdy si potraviny udrží svou přirozenou chuť, barvu a strukturu.

Při vakuování používejte funkci Pulse Vac a kvalitní vakuovací sáčky Status. K nejlepším vakuovacím

sáčkům pro metodu Sous Vide na trhu patří ty, které využívají správnou kombinaci materiálů (vzduchotěsný polyamid a potravinářský polyetylén), a jejichž tloušťka je tak akorát. Sáčky Status perfektně vyhovují oběma kritériím.

Suroviny pro vaření Sous Vide lze také připravit předem ještě před zmrazením, např. přidáním koření a bylinek do sáčku spolu s masem.

4.6. JACHTAŘENÍ, TÁBOŘENÍ A POŘÁDÁNÍ PIKNIKŮ

Vakuové balení je užitečné při pořádání pikniků, jachtaření či táboření. Potraviny, vybavení a doklady zůstanou v suchu. Do vakuového obalu můžete uložit baterie, telefon nebo fotoaparát a ochránit je tak před

vlhkostí. Vakuové balení brání smíchování vůní a pachů a chrání potraviny před zkažením působením vlhkosti. To je zvláště důležité zejména v malých prostorech.

5. PROČ POUŽÍVAT SÁČKY A FÓLIE STATUS?

Vakuovací sáčky Status jsou nepropustné, určené pro potravinářské použití, jsou bez chuti a zápachu, lze je použít opakovaně, neobsahují BPA (bisfenol A) a vyhovují požadavkům vaření Sous Vide. Potraviny skladované v těchto sáčcích si zachovají svoje vlastnosti nejméně půl roku.

Kvalita sáčků a fólie je daná tloušťkou a kombinací materiálů a výškou vroubkovaného profilu.

Tloušťka sáčku Sáčky Status mají hladkou fólii tloušťky 100 µm a vroubkovaná část je silná 130 µm. Jejich křížové vroubkování pomáhá účinnějšímu vyčerpání vzduch při vakuování.

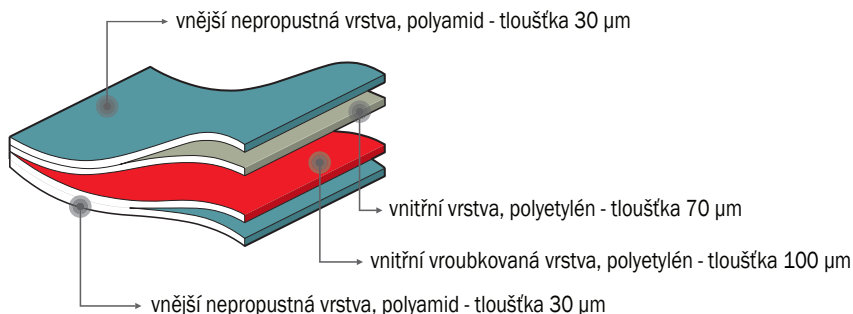
Kombinace materiálů Kombinace polyamidu polyetylénu má zásadní vliv na (ne)propustnost sáčku. Polyamid je materiál, který má hlavní vliv na propustnost, přičemž pronikání kyslíku materiálem sáčku nejvíce ovlivňuje

kvalitu skladovaných potravin. Ve srovnání s konkurenčními značkami vynikají sáčky Status tloušťkou polyamidové vrstvy (30 µm), a proto jsou nejlepší volbou pro skladování potravin.

Výška vroubkovaného profilu určuje kvalitu vakuového balení. Sáčky Status mají nejméně 0,2 mm vysoké vroubkování, které je zárukou kvalitního svaření bez ohledu na to, jestli se jedná o první nebo padesátý vakuovací cyklus. Tenčí sáčky bude možné dobře uzavřít v prvních několika cyklech (max. 10), ale později ani nejkvalitnější vakuovací přístroje nedokážou dosáhnout vakua nebo alespoň dostatečného podtlaku.

Sáčky a fólie jsou vhodné pro všechny značky vakuovacích přístrojů.

STRUKTURA SÁČKŮ



SADY VAKUOVACÍCH SÁČKŮ A FÓLIÍ

Role fólie	4vrstvá fólie (PA/PE) - 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 (na salám), sada 5 kusů - délka 3000 mm x šířka 350 mm, sada 3 kusů
Sáčky pro vakuové balení	4vrstvá fólie (PA/PE) - délka 280 mm x šířka 200 mm, sada 40 nebo 100 kusů - délka 360 mm x šířka 280 mm, sada 25 nebo 100 kusů - délka 550 mm x šířka 120 mm (na salám), sada 30 nebo 100 kusů - délka 400 mm x šířka 350 mm, sada 25 nebo 100 kusů
Tloušťka fólie	100 µm (hladká část bez vroubků) a 130 µm (vroubkovaná část fólie)
Kvalita fólie	Nepropustná, dvouvrstvá, potravinářská, bez chuti a zápachu, opakovatelně použitelná, vhodná do mikrovlnky, vhodná pro vaření Sous Vide.

6. POROVNÁVACÍ TABULKY SKLADOVÁNÍ

Zdroj: Vývojové oddělení výrobce Status

6.1. POROVNÁVACÍ TABULKA SKLADOVÁNÍ POTRAVIN V LEDNÍČCE

Druh potraviny	Normální skladování	Vakuové skladování
Vařené jídlo	2 dny	10 dní
Čerstvé maso	2 dny	6 dní
Čerstvá drůbež	2 dny	6 dní
Vařené maso	4-5 dní	8-10 dní
Čerstvé ryby	2 dny	4-5 dní
Studené maso	3 dny	6-8 dní
Uzené klobásky	90 dní	365 dní
Tvrdé sýry	12-15 dní	50-55 dní
Měkké sýry	5-7 dní	13-15 dní
Čerstvá zelenina	5 dní	18-20 dní
Čerstvé bylinky	2-3 dny	7-14 dní
Omytý salát	3 dny	6-8 dní
Čerstvé ovoce	3-7 dní	8-20 dní
Dezerty	5 dní	10-15 dní

Rada: Před vakuováním potraviny dobře vychlaďte.

6.2. POROVNÁVACÍ TABULKA SKLADOVÁNÍ POTRAVIN V KREDENCI A NA POLICÍCH

Druh potraviny	Normální skladování	Vakuové skladování
Chleba/rohlíky	2-3 dny	7-8 dní
Sladké pečivo	120 dní	300 dní
Sušené potraviny	10-30 dní	30-90 dní
Přírodní rýže/těstoviny	180 dní	365 dní
Káva/čaj	30-60 dní	365 dní
Víno	2-3 dny	20-25 dní
Nealkoholické nápoje (neotevřené)	7-10 dní	20-25 dní
Nealkoholické nápoje ve vakuovém obalu	2-3 dny	7-10 dní
Pečené potraviny	2-3 dny	7-10 dní
Vlašské, lískové ořechy atd.	30-60 dní	120-180 dní
Sušenky/chipsy	5-10 dní	20-30 dní

6.3. POROVNÁVACÍ TABULKA SKLADOVÁNÍ POTRAVIN V MRAZÁKU

Druh potraviny	Normální skladování	Vakuové skladování
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
Houby	8 měsíců	24 měsíců
Bylinky	3-4 měsíce	8-12 měsíců
Ovoce	6-10 měsíců	18-30 měsíců
Studené maso	2 měsíce	4-6 měsíců
Pečené potraviny	6-12 měsíců	18 měsíců
Nemletá káva	6-9 měsíců	18-27 měsíců
Mletá káva	6 měsíců	12-34 měsíců
Chleba/rohlíky	6-12 měsíců	18-36 měsíců

Lhůty trvanlivosti uvedené v tabulkách jsou přibližné, protože je ovlivňuje výchozí stav (čerstvost) a způsob přípravy.

Údaje o skladovatelnosti vycházejí z předpokládané teploty +3 °C / +5 °C v ledničce a -18 °C v mrazáku.

7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM:	ŘEŠENÍ:
Provac 360 nereaguje na stisknutí tlačítek.	- Zkontrolujte, jestli je přístroj připojený do zásuvky a zapnutý. - Pokud je kabel připojený, ale přístroj se nezapne, zkontrolujte funkčnost zásuvky pomocí jiného zařízení, u něhož máte jistotu, že funguje. - Prohlédněte napájecí kabel, jestli není mechanicky poškozený (praskliny, trhliny).
Nefunguje svařování.	- Zkontrolujte, jestli je zapnuté tlačítko Manual (svítí indikátor). - Zkontrolujte, jestli je páčka zámku v poloze Lock.
Funkce Pulse Vac nefunguje.	- Zkontrolujte, jestli je zapnuté tlačítko Manual (svítí indikátor). - Zkontrolujte, jestli je páčka zámku v poloze Lock.
Stiskli jste nesprávné tlačítko.	- Ukončete všechny operace stisknutím tlačítka Cancel a přístroj přejde do pohotovostního stavu. - Spusťte operaci od začátku (vyberte režim Auto/Manual, nastavte páčku zámku do správné polohy Lock/Unlock) a stiskněte tlačítko požadované operace.
V sáčku zůstává vzduch.	- Zkontrolujte, jestli jste sáček vložili otevřeným koncem až k záračce uprostřed vakuovacího kanálu. - Ověřte si, jestli má použitý sáček tloušťku aspoň 100/130 µm. - Prohlédněte sáček, jestli není poškozený (trhliny, proražení nebo bublinky). - Test: Sáček zavařte a ponořte ho do vody. Pokud se objeví bubliny, je sáček poškozený. - Pokud používáte roli fólie, ujistěte se, že je první okraj dokonale svařený.

PROBLÉM:	ŘEŠENÍ:
Sáčky neudrží vakuum.	• Prohlédněte svařovací plochy víka, jestli na nich nejsou nečistoty, mastnota, zbytky potravin, a všechny drží pevně na svých místech. • Zkontrolujte, jestli jsou okraje sáčku naprosto čisté – pečlivě odstraňte veškeré částechy potravin nebo tekutin a sáček je suchý. • Pokud vakuujete cokoliv, na čem jsou ostré hrany, např. kosti, zajistěte, aby při vakuování nemohli prorazit sáček. • Poznámka: před svařováním ostré hrany překryjte papírovým ručníkem nebo něčím podobným.
Sáčky se taví, případně se úplně nesvaří.	• Ujistěte se, že používáte sáčky, které jsou aspoň 100/130 µm silné a mají dvě vrstvy. • Před svařením zkontrolujte, jestli jsou okraje sáčku čisté a suché.
Provac 360 zavařil několik sáčků (asi 5) a zdá se, že už dál nefunguje. Důležitá poznámka k vakuovacím sáčkům:	• Důrazně doporučujeme používat sáčky aspoň 100/130 µm silné. Na trhu je existuje nepřeberné množství vakuovacích sáčků, výběru věnujte zvláštní pozornost. My doporučujeme používat originální sáčky Status, které jsou dvouvrstvé a 100/130 µm silné.
Vakuum nedrží, když použiji nádobu.	• Zkontrolujte správné připojení hadice, jak ukazují obrázky 9 a 10. • Zkontrolujte, jestli je víčko nádoby čisté, suché a správně nasazené. • Prohlédněte si ventilek nádoby, musí být rovněž čistý a suchý.
Jak poznám, že je marinování dokončené?	• Sledujte indikátor na přístroji. • Když proces marinování skončí, indikátor označený Marinator přestane blikat a přístroj přejde do pohotovostního stavu (indikátor Power svítí zeleně).

8. ZÁRUKA

Zařízení je určeno k vakuování potravin. Jakékoliv jiné využití zařízení není vhodné a výrobce nenese žádnou odpovědnost za škody způsobené nesprávným použitím. Záruka je platná po dobu 5 let ode dne prodeje koncovému uživateli.

Záruka se vztahuje pouze na závady způsobené vadami materiálu nebo chybou výroby. Záruka se nevztahuje na opotřebení vzniklé běžným provozem a užíváním výrobku.

Nárok na záruku je možné uplatnit pouze po předložení řádně vyplněného záručního listu v okamžiku prodeje. Nárok lze uplatnit u prodejce nebo v autorizovaném servisu. Do záruční opravy se přijímají pouze kompletní zařízení. V případě oprávněné reklamace se záruční doba prodlužuje o dobu od okamžiku uplatnění reklamace do okamžiku převzetí výrobku uživatelem nebo okamžiku, kdy je uživatel povinen výrobek převzít.

Dokladem o této době jsou přepravní listy.

Nárok na bezplatnou záruční opravu zaniká zejména v případech:

- výrobek byl používán v nesouladu s návodem k obsluze,
- byl poškozen přetěžováním, znečištěním, zanedbanou údržbou,
- zásahem do výrobku neautorizovanou osobou,
- byl používán pro jiné účely než obvyklé,
- byl mechanicky poškozen,
- byl poškozen zpracováním nevhodných látek nebo materiálu,
- byl poškozen zásahem vyšší moci.

Máte-li nějaké připomínky či otázky týkající se fungování spotřebiče či záruky, obraťte se na své servisní středisko.

SERVISNÍ STŘEDISKO

MIPAM bio s.r.o.

Rudolfovská 11

370 01 České Budějovice

Telefon: +420 386 351 961

Mobil: +420 776 584 237

E-mail: servis@mipam.cz

Web: www.sana-store.cz

9. PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Přístroj vyhovuje všem evropským směrnicím:

a.) Směrnici o elektrických zařízeních určených pro používání v určitých mezích napětí (Úřední věstník Republiky Slovinsko, č. 27/2004, 17/2011, 71/2011)

Směrnici 2014/35, 2006/95/ES o zařízeních pro nízká napětí

b.) Pravidlům elektromagnetické kompatibility (Úřední věstník Republiky Slovinsko, č. 84/2001, 32/2002, 132/2006)

Směrnice 2014/30, 2004/108/ES o elektromagnetické kompatibilitě

Evropské prohlášení o shodě garantuje, že je přístroj bezpečný a byl přezkoušen a testován, zda vyhovuje všem požadavkům specifikovaným v relevantních normách, směrnicích a nařízeních.

Evropské prohlášení o shodě pro označení CE je uloženo u prodejce a lze ho na požádání získat.

10. SPRÁVNÝ ZPŮSOB LIKVIDACE VAKUOVACÍHO PŘÍSTROJE

Pokud již zařízení nebo jeho součásti nelze používat, musí se zlikvidovat odevzdáním do sběrný průmyslových odpadů v souladu s relevantní legislativou:

- Dekret o nakládání s použitým elektrickým a elektronickým zařízením (Úřední věstník Republiky Slovinsko, č. 107/2006)
Směrnice 2012/19/ES o použitých elektrických a elektronických zařízeních
- Pravidla o zákazu používání určitých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (Úřední věstník Republiky Slovinsko, č. 102/2012)
- Pravidla doplňující pravidla o zákazu používání určitých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (Úřední věstník Republiky Slovinsko, č. 20/2014)
Směrnice 2011/65/ES o zákazu používání určitých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (RoHS).

Součásti ohrožující životní prostředí, které jsou zabudované v přístroji, se musí likvidovat ve specializovaných provozech.



Tento symbol na výrobku nebo jeho obalu vyjadřuje, že výrobek po skončení své životnosti nesmí být likvidován jako obyčejný domovní odpad, ale musí se likvidovat na určených místech podle místně platných předpisů a pokynů místních úřadů. Můžete také využít služeb firmy, která zajišťuje sběr použitých elektrických a elektronických zařízení podle směrnice 2002/96/ES.

Tříděný sběr jednotlivých komponent elektrických a elektronických zařízení brání negativním dopadům na životní prostředí a minimalizuje ohrožení lidského zdraví, k nimž by mohlo dojít při nesprávné likvidaci výrobku. Kromě tohoto cíle ještě dovoluje recyklaci některých materiálů a jejich opětovné využití, čímž se šetří energie a suroviny. Podrobnější informace o sběru, třídění a recyklaci výrobků vám podá nejbližší poskytovatel sběrných služeb nebo prodejna, kde jste si výrobek koupili.

Datum výroby najdete na záručním listu, který dostanete při nákupu.

11. STATUS PROVAC 360

Balení obsahuje:

- 1 Profesionální vakuovačka STATUS PROVAC 360
- 1 Role fólie – 280 mm (Š) X 3000 mm (D)
- 1 Role fólie – 350 mm (Š) X 3000 mm (D)
- 5 Vakuových sáčků – 200 mm (Š) X 280 mm (D)
- 5 Vakuových sáčků – 120 mm (Š) X 550 mm (D)
- 5 Oboustranných lepicích pásek Status Stiki
- 1 Přípojka používaná při vakuování v nádobách
- 1 Nůž na odřezávání fólie
- 1 Návod k obsluze

POZNÁMKY

[illegible]

