

# STATUS PROVAC 360

PROFESIONÁLNÍ ZAŘÍZENÍ PRO VAKUOVÉ BALENÍ

## NÁVOD K OBSLUZE





# 1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A ÚVOD

## 1.1. PROVOZNÍ PODMÍNKY

Maximální teplota okolí při standardním použití je +40 °C; průměrné teploty během 24 hodinové fáze by neměly přesáhnout +35 °C. Minimální povolená teplota okolí je -5 °C. Okolní vzduch by měl být čistý; relativní vlhkost by neměla přesáhnout 50% při maximální teplotě +40 °C.

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

Pokud zařízení nepoužíváte 5 minut, přepne se do pohotovostního režimu a režim provozu musíte zvolit znovu – automatický nebo manuální.

## 1.2. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- a.) Pracovní plocha musí být suchá, se standardní teplotou (ne horká) a bez překážek.
- b.) Před připojením spotřebiče k elektrické zásuvce zkontrolujte napájecí kabel, zástrčky a zásuvku. Pokud zaznamenáte závadu, kontaktujte naše servisní středisko.
- c.) Spotřebič byste měli čistit výhradně pomocí suché nebo mírně navlhčené tkaniny.
- d.) Nikdy se nedotýkejte těsnícího proužku během použití spotřebiče (Položka 17 na obrázku 1) – může být horký.
- e.) Tento spotřebič používejte výhradně na účely popsané v tomto návodu k obsluze.
- f.) Pokud je napájecí kabel poškozený, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo jakákoliv podobně kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k nebezpečným situacím.
- g.) Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi, nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, jen pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny ohledně použití spotřebiče bezpečným způsobem a pochopili příslušná rizika.
- h.) Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.
- i.) Záruka neplatí, pokud:
  - jste se spotřebičem manipulovali nesprávným způsobem.
  - používáte tento spotřebič pro jiné, než zde popsané účely.
  - nerespektujete bezpečnostní předpisy a nedodržujete instrukce v návodu k obsluze.

Výrobce nenese odpovědnost za jakékoliv škody, které se mohou vyskytnout jako důsledek nedodržení tohoto návodu k obsluze nebo nesprávného použití.

---

### **1.3. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ**

- a.) Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- b.) K čištění spotřebiče používejte jemnou, vlhkou utěrku. Nepoužívejte nic, co by mohlo poškrábat nebo poškodit povrch. Nikdy neponořujte spotřebič do vody, ani jej nedávejte pod tekoucí vodu. Nikdy nestříkejte čisticí prostředek přímo na nebo do spotřebiče.
- c.) Před použitím spotřebiče se ujistěte, zda je zcela suchý.
- d.) Těsnící proužek je pokrytý teflonem. Odstraňte veškeré plastové zbytky pomocí měkké tkaniny.
- e.) Těsnící proužek můžete čistit jen pokud spotřebič vychladnul. Nikdy se nepokoušejte čistit těsnící proužek pomocí ostrého předmětu.
- f.) Pokud je černé pěnové těsnění kontaminované mastnotou nebo tekutinou, můžete jej umýt mýdlovou vodou, opláchnout a vysušit, před nasazením zpět na své místo. Tímto způsobem se prodlouží životnost pěnového těsnění.

## 1.4. VŠEOBECNÉ INFORMACE

Status Provac 360 je první zařízení pro profesionální použití od společnosti Status Innovations. Je určené pro dlouhodobé uskladnění potravin ve vakuu a pro vakuové balení potravin v sáčcích nebo vakuových nádobách. Bylo vyvinuté speciálně pro profesionální kuchyně, řeznictví, prodejny sýra a jiná výrobní zařízení, která každodenně skládají veliké množství potravin. Může se také používat těmi, kteří chtějí jen to nejlepší a mají velká množství potravin, které chtějí uložit rychle a efektivně.

Toto zařízení představuje novou generaci vakuových balících zařízení Status, navržena tak, aby byly ještě více uživatelsky přívětivá. Je vyvinuté a vyráběné společností Status d.o.o. Metlika, Slovinsko.

Má neobvyklé NOVÉ FUNKCE:

- **Status Smart Seal: proces těsnění, který zajišťuje mimořádně rychlé cykly vakuového balení a co víc, než energetická účinnost.**
  - Zařízení automaticky nastaví čas utěsnění dle teploty těsnícího mechanismu (čím déle je zařízení aktivní, tím méně času potřebuje na dokončení procesu utěsnění).
  - Během procesu utěsnění je zařízení zcela tiché a energeticky účinné. Vzhledem k tomu, že má dva těsnící proužky, nepotřebuje Provac 360 předeřhátí před použitím. Dvojitě utěsnění působí jako dodatečná ochrana při vakuovém balení vlhkých a jemných potravin v případě, že tekutina pronikne přes první těsnění.
- **Status šikovní otevření/zajištění:**
  - Víko zařízení se otevře automaticky v automatickém režimu.
  - Výjimečně snadné zajištění/odjistiění díky snadno dostupné páčce na víku.
  - Otáčivý zajišťovací mechanismus umožňuje rychlý a snadný provoz zámku a nevyžaduje velkou sílu. Konstrukce je navržena tak, aby bezpečně a bez nepřiměřeného opotřebení materiálů zajistila dlouhou životnost výrobku.
- **Status Stiki:** opětovně použitelná a snadno odpojitelná oboustranná lepicí páska pro nejsnazší vakuové balení na světě. Lepicí pásku přilepte na určené místo, odlepte horní ochrannou vrstvu a jednoduše přilepte sáček na Stiki lepicí pásku před vakuovým balením. Sáček je dokonale vyrovnaný a bez záhybů, zatímco co přesnost umístění sáčku na těsnícím proužku zajišťuje ekonomické použití sáčku.

Zařízení je vybavené pěti Status Stiki lepicími páskami, které vám umožňují provést až 1000 cyklů vakuového balení.

Nejvýraznější výhody vakuového skladování:

- Vitamíny, minerály, živiny a chuť potravin zůstává zachována.
- Chrání potraviny před šířením plísní a bakterií.
- Prodlužuje životnost potravin.
- Skladování ve vakuu brání míchání pachů v chladničce nebo mrazničce.

Čerstvost a trvanlivost potravin můžete prodloužit také pomocí vakuových nádob, krytů, zavařovacích sklenice a konvic Status, které lze všechny vakuově utěsnit buď manuálně nebo elektrickou vakuovou pumpou. Všechny tyto výrobky lze také vakuově uzavřít pomocí zařízení Provac 360, které je vybavené speciální trubkou pro tento typ vakuového balení.

Musíme také uvést, že tento Provac 360 od Status vám pomáhá šetřit peníze, protože si můžete udělat velký nákup, přebalit svůj nákup do menších porcí a následně jej vakuově zabalit.

Jídlo můžete rozdělit na menší porce, vakuově zabalit a uložit v chladničce na delší dobu.

Sériové číslo se nachází na výrobním štítku každého jednoho zařízení.

**Před prvním použitím spotřebiče si pozorně přečtete návod k obsluze a postupujte dle pokynů.**

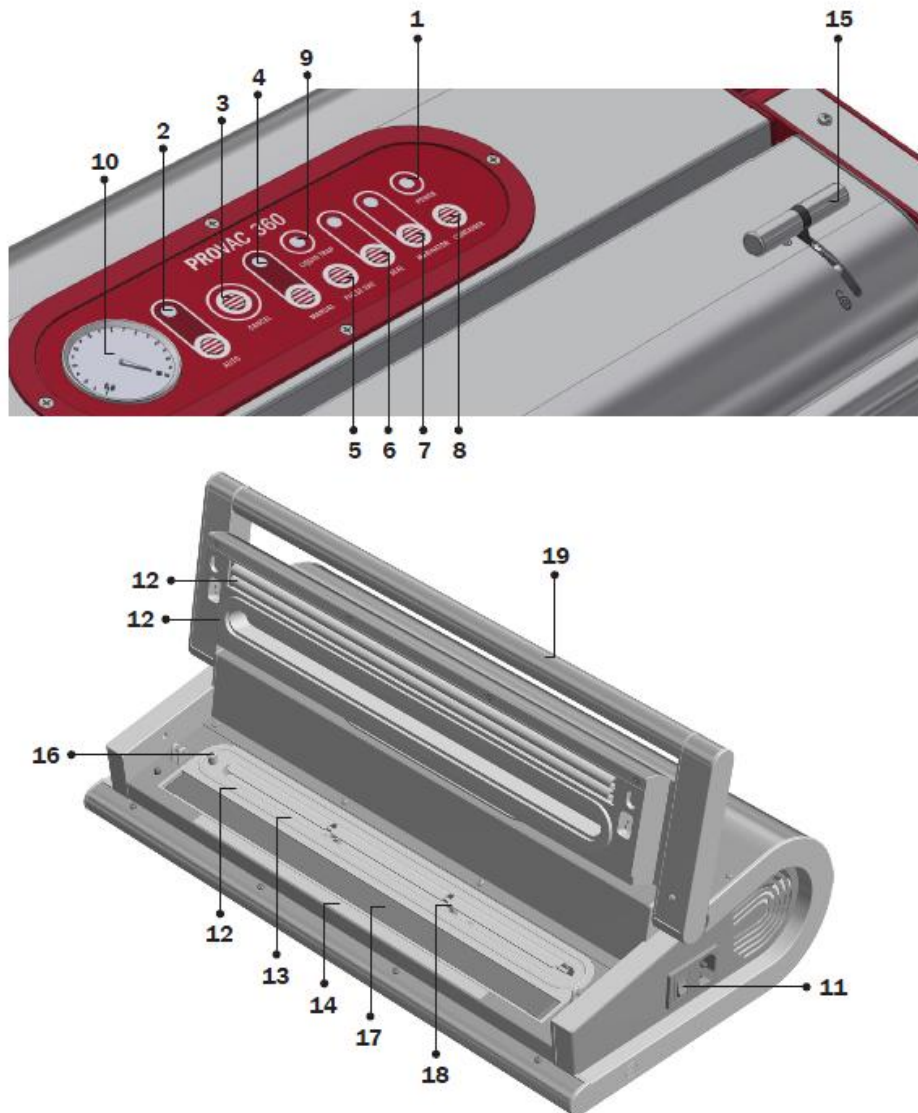
Pokud máte jakékoliv otázky, názory nebo připomínky, kontaktujte nás.

Podrobnější pokyny najdete na naší webstránce <http://innovations.status.si/shop/vacuum-packing-machines>. Stejnou adresu použijte pro vyhledání online verze tohoto návodu k obsluze.

Používání tohoto zařízení je snadné a účinné. Můžete skladovat potraviny zcela přirozeným a zdravějším způsobem, potraviny zůstanou déle čerstvé a ušetříte tak čas a peníze.

## 1.5. SOUČÁSTÍ A FUNKČNÍ TLAČÍTKA

Obrázek 1 níže znázorňuje součásti zařízení pro vakuové balení. Čísla v příkladech používání zařízení mají stejný význam, jako čísla na obrázku v celém návodu k obsluze.



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

ŠTÍTEK	
1.	<b>POWER (Zap./Vyp.)</b> Indikátor zapnutí/vypnutí. Když je zařízení zapnuté a v pohotovostním režimu, indikátor je zelený.
2.	<b>AUTO (automatický proces vakuového balení)</b> Stiskněte tlačítko AUTO, upravte potraviny v sáčku, sklopte víko a na několik sekund jej zatlačte. Zařízení funguje automaticky. Po dokončení procesu se víko otevře.
3.	<b>CANCEL</b> Zařízení zruší operaci a vrátí se na začátek zvoleného programu.
4.	<b>MANUAL</b> Používá se v následujících dvou situacích: <ul style="list-style-type: none"> <li>• V průběhu vakuového balení jemných, měkkých a vlhkých potravin (následuje použití tlačítka PULSE VAC a SEAL).</li> <li>• V průběhu tvorby sáčků z fóliových rolek.</li> </ul>
5.	<b>PULSE VAC (pulsní vakuum)</b> Používá se v manuálním provozním režimu nebo při manuálním vakuovém balení. Pokud podržíte PULSE VAC, zařízení vytváří vakuum (vakuová pumpa funguje), když tlačítko uvolníte, operace se zastaví. Proces lze opakovat, dokud neodstraníte požadované množství vzduchu.
6.	<b>SEAL</b> Používá se ve dvou situacích (obě v manuálním provozním režimu): <ul style="list-style-type: none"> <li>• V průběhu tvorby sáčků z fóliových rolek.</li> <li>• Při manuálním vakuovém balení.</li> </ul>
7.	<b>MARINATOR (marinování)</b> Spouští marinovací program ve vakuové nádobě. Tento zcela automatizovaný proces trvá 18 minut. Když indikátor zhasne, znamená to, že proces se skončil. Vakuová nádoba a marinovací vybavení je příslušenství, které se prodává samostatně.
8.	<b>CONTAINER</b> Slouží pro vakuové utěsnění vakuových výrobků Status (nádobky, víka, sklenice a zátky) pomocí úchytky a trubky. Proces vakuového uzavírání se automaticky zastaví, když je dosažen přednastavený tlak.
9.	<b>LIQUID TRAP</b> Když se rozsvítí tento indikátor, znamená to, že zařízení v průběhu vakuového balení nasálo tekutinu z potravin ve vakuovém sáčku a do vakuového kanálu.
10.	<b>Manometer</b> Zobrazuje stanovenou úroveň vakua.
SOUČÁSTI	
11.	<b>Přepínač zapnutí/vypnutí</b> Zařízení zapnete přepnutím tohoto tlačítka do polohy I.
12.	<b>Těsnění</b> Těsnění pro vakuové balení a těsnění pro uzavření.
13.	<b>Vakuový kanál</b> Pokud se tekutina z potravin dostane do zařízení, zařízení přestane pracovat a rozsvítí se indikátor LIQUID TRAP. Po vyčištění vakuového kanálu můžete pokračovat ve vakuovém balení.
14.	<b>Status Stiki™</b> Opětovně použitelná a snadno odpojitelná oboustranná lepící páska pro nejsnazší vakuové balení na světě. Hlavním účelem Stiki je usnadnění procesu vakuového balení a zajištění co nejehospodárnějšího použití sáčku. Souprava obsahuje 5 oboustranných lepících pásek Status Stiki.

15.	<b>Páčka na zajištění/odjištění</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zajištění: zajištění v manuálním režimu a pro uzavření sáčku při tvorbě sáčků z rolek fólie.</li> <li>• Odjištění: pracovní poloha s automatickým otvíráním víka.</li> </ul>
16.	<b>Nástavec pro vakuové utěsnění vakuových nádob Status a marinovací nádoby.</b> Používá se s trubicou a spojuje vakuovou nádobu s vakuovým balčím zařízením.
17.	<b>Těsnící proužek</b> Je pokrytý teflonovou fólií a oboustranně uzavírá sáček.
18.	<b>Označení pozice/bariéra</b> Označuje, kam máte umístit sáček v průběhu vakuového balení.
19.	<b>Madlo na víku</b>

## 1.6. TECHNICKÉ INFORMACE

<b>Rozměry</b>	délka: 510 mm (s připojeným kabelem: 570 mm) šířka: 288 mm výška: 137 mm
<b>Hmotnost</b>	přibližně 8,9 kg
<b>Materiál</b>	nerezavějící ocel (vnější plášť)
<b>Pumpa</b>	pumpa s dvojitým pístem
<b>Vakuový tlak</b>	až do - 900 mbar
<b>Elektrický motor</b>	230 V ~, 50/60 Hz Automatické vypnutí v případě přehřátí
<b>Maximální otáčky elektromotoru za minutu</b>	2900 ot./min.
<b>Transformátor</b>	230 V~, 50 Hz / 16 V~, 6 A (100 VA) Automatické vypnutí v případě přehřátí
<b>Objem pumpy</b>	30 litrů/min.
<b>Ovládací prvky</b>	elektronické
<b>Max. délka těsnící oblasti</b>	dvojitě utěsnění s délkou 360 mm
<b>Jmenovitý výkon a napětí zařízení</b>	400 W, 220-240 V~, 50/60 Hz



## 2. POUŽITÍ

### 2.1. VŠEOBECNÉ POKYNY

- Při vybalení spotřebiče z obalu zkontrolujte, zda jsou komponenty úplné a zda je zařízení a jeho příslušenství v nedotčeném stavu.
- Před prvním použitím tohoto zařízení si přečtěte návod k obsluze.**
- Umístěte zařízení na rovný hladký povrch s dostatečným prostorem pro vkládání potravin do sáčků.

#### Při vakuovém balení potravin má zařízení dva základní režimy provozu:

- Automatický režim je určený pro automatické vakuové balení pevných a tvrdých potravin; tato funkce je téměř zcela automatizovaná – tlačítko 2.
- Manuální režim je určený pro vakuové balení mnohem jemnější, měkkých a vlhkých potravin nebo pro výrobu sáčků z rolky – tlačítko 4.

**POZNÁMKA:** víko zařízení musí být zvednuté při volbě automatického nebo manuálního režimu.

**Páčka na víko:** páčka na víko zařízení může být nastavená ve dvou polohách. Před použitím zařízení ji umístěte do příslušné polohy.

- Zajištění – poloha zajištění se používá při vakuovém balení v manuálním režimu a pro uzavření sáčku při výrobě sáčků z fólie.
- Odjištění – pro automatickou funkci, v této poloze se víko otevře automaticky.

Pokud chcete posunout páčku zajištění/odjištění, pevně ji zatlačte na střed madla zařízení.



Obrázek 2: páčka.

### 2.2. PŘÍPRAVA ZAŘÍZENÍ PRO POUŽITÍ

#### 2.2.1. PŘILEPTE STATUS STIKI OBOUSTRANNOU LEPÍCÍ PÁSKU

- Alkoholem nebo acetonem vyčistěte povrch oblasti, kde bude Status Stiki páska přilepená. Viz bod 14 na obrázku 1.
- Odlepte jednu stranu oboustranné pásky a přilepte ji na vyčištěný povrch. Pevně zatlačte na pásku, aby se mohlo lepidlo přilepit.
- Před použitím zařízení odlepte horní stranu pásky a Stiki je připravená na použití.
- Při použití zařízení bude vakuový sáček přilepený k pásce Stiki (sáček se přichytí při kontaktu – není nutné tlačít) a nemusíte se tak obávat toho, že by se sáček pohnul.

- Odlepení: když se páska Stiki znečistí nebo již nedokáže přilepit sáček, manuálně ji odlepte a přilepte novou. Oboustranná páska Status Stiki nezanechává na zařízení žádné stopy.



Obrázek 3: před přilepením pásky Stiki nezapomeňte vždy vyčistit povrch.

**DOPORUČENÍ:** páka Stiki vám umožňuje volně vakuově utěsnit několik užších sáčků najednou; maximální šířka sáčku (či už jednoho nebo více dohromady) je 36 cm. Kromě toho, protože je sáček přilepený, použijte se z něj mnohem méně, jako kdyby byl jen položený na místě.



**Obrázek 4:** vždy položte sáček na pásku Status Stiki pro snazší umístění sáčku.

## 2.2.2. ZAPNĚTE ZAŘÍZENÍ

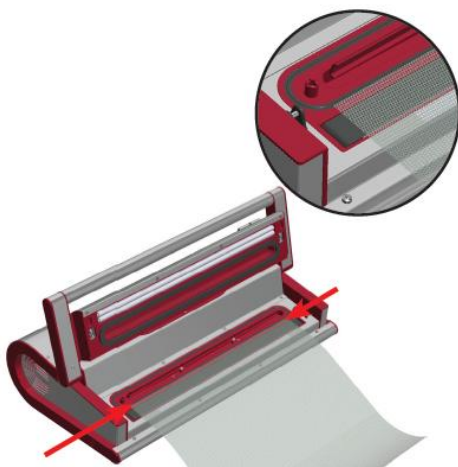
Zařízení zapnete stisknutím tlačítka na pravé straně zařízení (položka 11 na obrázku 1). Ujistěte se, zda se rozsvítil indikátor s označením POWER (položka 1 na obrázku 1).

## 2.3. VÝROBA SÁČKŮ Z FÓLIE: TLAČÍTKO SEAL

Rolky fólie Status jsou dodávány ve čtyřech šířkách: 200, 280 a 120 mm (pro salám) a 350 mm.

- Zvolte správnou délku fólie přidáním několika centimetrů navíc k délce potravin, které máte v úmyslu vakuově zabalit.
- Odřízněte fólii pomocí připojeného nože.
- Pomocí pásky Status Stiki položte fólii na široký těsnící proužek, přičemž ji zarovnejte s těsněním (viz obrázek 3).
- Stiskněte tlačítko MANUAL. Fungovat bude jen, pokud je víko zařízení zvednuté.
- Stiskněte tlačítko SEAL (položka 6 na obrázku 1). V průběhu procesu zalepení začne tlačítko SEAL blikat a svítit zůstane na konci tohoto procesu.
- Když indikátor zhasne, odjistěte zařízení a otevřete víko.

Během procesu utěsnění je zařízení zcela tiché a energeticky účinné. Vzhledem k tomu, že má dva těsnící proužky, nepotřebuje Provac 360 predehřátí před použitím.



**Obrázek 5:** při utěsnění umístěte sáček na těsnící proužek přesně a po celém těsnění.

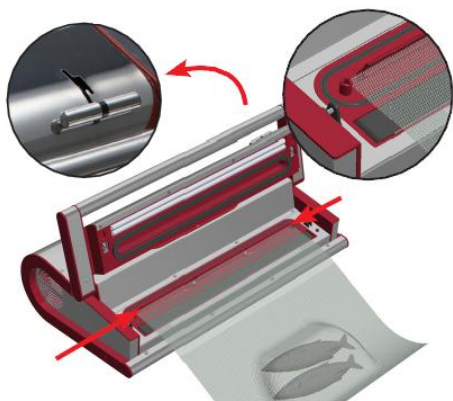
## 2.4. AUTOMATICKÝ REŽIM: VAKUOVÉ BALENÍ PEVNÝCH A TVRDÝCH POTRAVIN (KONZERVOVANÉ MASOVÉ VÝROBKY, TVRDÉ SÝRY...)

- Stiskněte tlačítko AUTO (položka 2 na obrázku 1) pro spuštění celého cyklu a pro dosažení maximálního podtlaku. Ujistěte se, zda je víko zařízení zvednuté.
- Vložte potraviny do sáčku. Sáček by měl být vždy delší, než je délka potravin, které chcete vakuově zabalit.
- Položte sáček mezi zavírací těsnění; označení polohy na vakuovém kanálu určuje místo, kde máte umístit sáček.
- Pomocí pásky Status Stiki zajistěte, aby zůstal sáček na správném místě a bez záhybů – viz návod k obsluze, 2.2.1..
- Páčka na víku by měla být v poloze odjištění.
- Uchopte madlo na víku, sklopte víko a podržte jej na místě na několik sekund.

Když je víko spuštěné dolů, zařízení:

- se automaticky spustí,
- ovládá víko po několika sekundách (když dosáhne podtlak -300 mbar, můžete jej nechat),
- utěsní sáček (pomocí dvojitého spoje),
- po dokončení procesu utěsnění se víko automaticky zvedne.

- Potraviny v sáčku jsou vakuově zabaleny a zapečetěny dvojitým těsněním. V případě vyjmutí sáčku je nutné sáček odlepit od oboustranné lepicí pásky Status Stiki.



**Obrázek 6:** v průběhu procesu vakuového balení musí okraj sáčku sahat zcela po bariéru ve střední části vakuového kanálu.

**\*DOPORUČENÍ:** při vakuovém balení masných výrobků (zejména slaniny) doporučujeme, abyste nejdříve prohnuli okraje sáčku směrem ven předtím, než do sáčku vložíte potraviny a pak narovnejte okraje sáčku zpět na místo. Díky tomu ochráníte těsnění přes masnatou.

### CO DĚLAT, KDYŽ ZAŘÍZENÍ ZAČNE NASÁVAT TEKUTINU BĚHEM VAKUOVÉHO BALENÍ?

Pokud si všimnete, že zařízení nasává tekutiny, IHNED zastavte proces vakuového balení stisknutím tlačítka CANCEL (položka 3 na obrázku 1). Pokud není proces vakuového balení zastavený ihned a tekutina vnikne do vakuového kanálu, zařízení automaticky zastaví proces vakuového balení. Rozsvítí se indikátor LIQUID TRAP.

- Otevřete víko. Mezi těsněními je nádoba, která musí být zvednutá přímo nahoru.
- Vylijte tekutinu a důkladně utřete tuto nádobu.
- Vraťte nádobu zpět na své místo a pokračujte ve vakuovém balení. Pokud se tekutina dostane i do prostoru kanálu, utřete a vysušte také kanál.



**Obrázek 7:** pokud se tekutina dostane do nádoby, zvedněte nádobu nahoru, tuto tekutinu vylijte a důkladně vysušte nádobu.

## 2.5. MANUÁLNÍ REŽIM: VAKUOVÉ BALENÍ JEMNÝCH A MĚKKÝCH POTRAVIN (ČERSTVÉ MASO, RYBY, ZELENINA, OVOCE, KOLÁČE, MĚKKÉ SÝRY...)

Potraviny citlivé na tlak, vlhké potraviny a potraviny, které mají vysoký obsah vlhkosti (čerstvé ovoce, chléb, koláče, houby), by se měly konzervovat použitím nižších úrovní vakuového tlaku (od 0 do -300 mbar).

Manuální vakuové balení vám umožňuje zastavit proces odsávání, když zjistíte, že ze sáčku bylo vytaženo dostatečné množství vzduchu předtím, než se potraviny poškodí.

**Při vakuovém balení měkkých a vlhkých potravin mějte na paměti, že musíte věnovat zvýšenou péči tomu, co se děje v sáčku.**

Pro ovládání množství vytvořeného podtlaku – např. při procesu manuálního vakuového balení – stiskněte tlačítko MANUAL (položka 4 na obrázku 1).

- a.) Položte sáček mezi těsnění zcela až k bariéře uprostřed vakuového kanálu (použijte samolepící pásku Status Stiki pro zajištění toho, aby sáček zůstal ve správné poloze).
- b.) Uchopte víko za madlo, spusťte víko dolů a přesuňte páčku na víko do polohy zajištění (současně).
- c.) Proveďte vakuové balení stisknutím tlačítka PULSE VAC (položka 5) a proces dokončete stisknutím tlačítka SEAL (položka 6):
  - Když podržíte stisknuté tlačítko PULSE VAC, vakuová pumpa začne fungovat, když tlačítko uvolníte, provoz se zastaví. Záměrem toho je, abyste byli schopni dosáhnout určitého podtlaku v sáčku pomocí několika po sobě jdoucích stisknutí. Když odhadnete, že bylo odstraněno dostatečné množství vzduchu (pozorujte, co se děje se s potravinami a když se začne tekutina dostávat směrem k zařízení, nebo když se může měkká potravina poškodit), přestaňte tisknout tlačítko (položka 5 na obrázku 1).

- Po dosažení požadovaného podtlaku stiskněte tlačítko SEAL pro spuštění procesu utěsnění (rozsvítí se indikátor SEAL a zařízení zůstane tiše).
- Po dokončení procesu utěsnění (indikátor SEAL zhasne), odjistěte zařízení pomocí páčky (odjistit) a víko se vrátí do své původní polohy.



**Obrázek 8:** v průběhu manuálního režimu musí být páčka v poloze zajištění.

**DOPORUČENÍ:** nejsnazší způsob vakuového balení téměř všech druhů ovoce a většiny zeleniny, čerstvého masa, hub a podobných potravin, je jejich vložení do mrazničky na několik hodin před vakuovým balením. Tímto způsobem si potraviny, například, zcela zachovají svůj tvar a nebude hrozit riziko vniknutí tekutiny do vakuového kanálu.

## 2.6. MARINOVÁNÍ

Maso a ryby se rychleji marinují ve vakuu, protože vakuum otevírá póry potravin a umožňuje marinádě rychle a důkladně proniknout hluboko do jídla. Vykonáním mnoha postupných vakuových balení a vybalení lze dosáhnout jedinečného účinku za 18 minut, což by jinak trvalo i několik hodin.

**POZNÁMKA:** trubka není součástí dodávky příslušenství vakuového balení a musíte ji zakoupit samostatně. Jakoukoliv nádobu Status lze použít pro marinování, i když doporučujeme 2-litrové čtvercové nebo 2-, 3- nebo 4,5-litrové obdélníkové vakuové nádoby.

- Připojte otvor trubky k přípojce na levém okraji vakuového kanálu (položka 16 na obrázku 1).
- Připojte ji k nádobě určené na marinování (viz obrázek 9).
- Stisknutím tlačítka MARINATOR spustíte marinovací program.

Program je zcela automatizovaný a dohromady trvá 18 minut. V průběhu procesu marinování bude indikátor MARINATOR blikat (položka 7 na obrázku 1). Když indikátor zhasne, program je dokončený. 150 sekund vakuu a 60 sekund klidu se rovná jednomu cyklu, který je opakován pětkrát.

V průběhu proces marinování bude indikátor MARINATOR blikat.

Po jeho dokončení se zařízení přepne do pohotovostního režimu – rozsvítí se indikátor POWER.



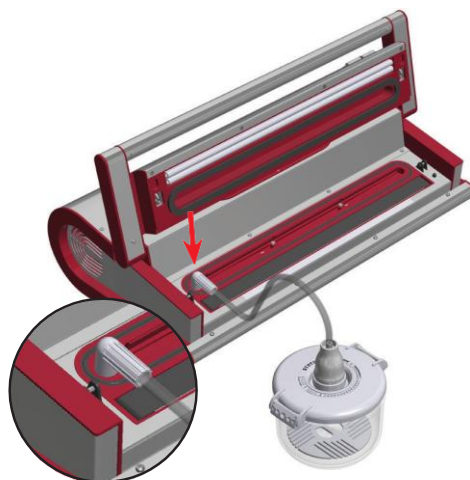
Obrázek 9: proces marinování.

## 2.7. VAKUOVÉ UTĚSNĚNÍ VAKUOVÝCH NÁDOB A KRYTŮ STATUS

V soupravě je zahrnutá trubka s úchytkou pro vakuové utěsnění vakuového příslušenství Status (nádob, víko a sklenice).

- Propojte otvor trubky k přípojce umístěné na levém okraji vakuového kanálu.
- Přesuňte nástavec na druhém konci trubky na ventil zvolené vakuové nádoby (ventil je okrouhlá část uprostřed víka).
- Stiskněte CONTAINER (položka 8 na obrázku 1), když je dosažen přednastavený podtlak uvnitř nádoby, proces se automaticky skončí.

Při použití vakuových nádob pro skladování tekutých potravin (polévky, omáčky a podobné), by neměly být tyto pokrmy naplněné po okraj. Mezi povrchem tekutiny a víkem by měla být zachována vzdálenost minimálně 1,5 cm.



Obrázek 10: zobrazení vakuového utěsnění vakuových nádob.

## 3. VAKUOVÉ BALENÍ RŮZNÝCH TYPŮ POTRAVIN

Vakuové balení není náhradou za zmrazení nebo chlazení. I přes vakuové balení se musí potraviny stále skladovat v chladničce nebo mrazničce, nebo na chladném místě (např. sušené masové výrobky ve sklepech).

**Pro balení potravin s vysokým obsahem tekutin nepoužívejte sáčky nebo roliky.**

Polévky, omáčky a tekutiny před balením ve vakuovém sáčku předem zmrazte nebo vakuově zabalte do vakuové nádoby.

**Vařené maso, syrové maso a ryby:** pro dosažení nejlepších výsledků vám doporučujeme předem zmrazit maso a ryby na 1 - 2 hodiny před vakuovým balením, pro zajištění zachování šťavnatosti a tvaru a pro zajištění dobrého utěsnění. Pokud není mražení předem možné, vložte složenou papírovou utěrku mezi maso a vrchní část sáčku, což zabrání kontaktu s oblastí, která má být utěsněná. Ponechte papírovou utěrku v sáčku při vakuovém balení, pro absorpci nadbytečné vlhkosti a šťáv.

Poznámka: hovězí maso se může zdát tmavší po jeho vakuovém zabalení, z důvodu odstranění kyslíku. Neznamená to, že je zkažené.

**Zelenina:** zelenina uchovávaná v chladničce by měla být před vakuovým balením blanširovaná. Při mrazení je blanširování dobrovolné. Proces blanširování zastaví činnost enzymů a zachová chuť, barvu a strukturu. Jedna až dvě minuty ve vařící vodě je dostatek času pro čerstvou listovou zeleninu nebo fazulku. Při nakrájené cuketě nebo brokolici a jiné brukvovité zelenině nechte 3 až 4 minuty, u mrkve nechte 5 minut a 7 až 11 minut pro obilniny. Po blanširování ponořte zeleninu do studené vody pro zastavení daného procesu, pak zeleninu osušte papírovou utěrkou před vakuovým zabalením.

Listovou zeleninu doporučujeme skladovat ve vakuových nádobách. Tuto zeleninu byste měli nejdříve umýt a osušit papírovou utěrkou a následně uložit do vakuové nádoby. Takto zůstane špenát a salát čerstvý až 2 týdny při uskladnění v chladničce.

**Bylinky:** bylinky s velkým obsahem esenciálních olejů, jako je šalvěj, tymián, rozmarýn nebo máta, nejsou vhodné pro vakuové balení, pouze pro sušení. Bazalka, estragon, kopr, petržel a pažitka by se měla zmrazit. Pokud se vysuší, ztratí hodně ze své chuti.

**Huby, syrový česnek a syrové brambory:** doporučujeme funkci „manuální vakuové balení“. Jen tvrdé, masité a čerstvé houby jsou vhodné pro vakuové balení a mražení. Houby nejdříve umyjte a osušte, pak je nakrájejte jemným nožem a vložte je v malých množstvích. Téměř všechny typy hub by se měli blanširovat. Doporučujeme, abyste je vložili do mrazničky půl hodiny před vakuovým balením. Nerozmrazujte houby před jejich přípravou. Mražené houby vařte v horké slané vodě nebo je přidejte do omáček.

**Káva:** pokud chcete správně vakuově zabalit kávu nebo jiné mleté potraviny pomocí Provac 360, ponechte je v původním balení a nebo je vložte do sáčku Status. Pokud nemáte původní balení, použijte běžný sáček a vložte jej do sáčku Status. Takto zabráníte nasátí zrněk nebo mletých potravin do do zařízení.

**Rozmrazování vakuově zabalených potravin:** potraviny rozmrazujte v chladničce, aby byla zachována jejich kvalita.

## 4. VÝHODY VAKUOVÉHO BALENÍ

### 4.1. CO JE VAKUUM?

Kyslík způsobuje chemické změny v potravinách a je významným faktorem při tvorbě plísní a bakterií. V důsledku toho může dojít k zežloutnutí tuku, změnám v zbarvení potravin, množení plísní a bakterií a ztrátě chuti, vitamínů, vůně a minerálů. Vakuové balení chrání před těmito nežádoucími účinky, prodlužuje jejich trvanlivost a zachovává kvalitu potravin.

Jen s pomocí vakuového balení to znamená vysátím vzduchu z obalu manuálně nebo pomocí pumpy, můžete vytvořit vhodné prostředí potřebné k prodloužení čerstvosti potravin. Proces vakuového balení v nádobách nebo sáčcích vytváří podtlak.

---

## 4.2. CO JE SPÁLENÍ MRAZEM?

Znamením spálení mrazem je ztuhlé maso, hnijící zelenina a ovoce bez chuti. Spálení mrazem se vyskytne, když obal přepouští vzduch (běžně 1 vrstevné PE sáčky) a mražené potraviny tak přicházejí do kontaktu s kyslíkem. V důsledku toho se odpařuje voda a povrch mražených potravin vysychá.

Kyslík proniká přes pórovité praskliny a iniciuje oxidaci. V důsledku toho ztrácejí potraviny svoji vůni a čerstvou chuť. Spálení mrazem můžeme rozeznat podle bílých a sivohnědých skvrn na potravinách.

---

## 4.3. HLUBOKÉ ZMRAZENÍ NEBO ZCHLAZENÍ

Výhodou skladování hluboce zmražených potravin je zachování jejich podstaty – vitaminů, minerálů a chuti. Kromě toho, při teplotách mezi  $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$  a  $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$  se struktura nezpracovaných potravin změní jen na minimum (např. maso). Potraviny zmrazte tak rychle, jak to je možné.

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

Některé potraviny se musí blanširovat (spařit), aby nedocházelo k nechtěným změnám při mrazení nebo hlubokém chlazení (aktivace enzymů, zabránění klíčení). Blanširované nebo jinak tepelně zpracované potraviny se musí před zmrazením vychladit. V opačném případě se již uskladněné potraviny mohou začít rozmrazovat a následně poškodit, nebo může dojít ke ztrátě vakua při uskladnění potravin ve vakuových nádobách. Pokud chcete zajistit lepší kvalitu uskladněného ovoce, použijte cukr jako přísadu. Takto také ochráníte vůni a barvu. V mrazničce byste měli nádoby umístit tak blízko u sebe, jak to je možné. Zbytek těchto nádob můžete odložit do chladničky.

---

## 4.4. ROZMRAZOVÁNÍ

Rozmrazování by měl být pomalý (nejvhodnější způsob rozmrazování je v chladničce) a přirozený proces. Rozmrazování by se nemělo urychlit (jako je to v případě vložení sáčku do teplé vody nebo rozmrazování potravin v mikrovlnné troubě). Po rozmrazení potraviny opět nezmrazujte.

Při opětovném zmrazení se vyskytnou mechanická poškození a potraviny se mohou mnohem rychleji kazit. Chuť, barva a vůně se zhorší. Mikroorganismy (bakterie, plísně) se šíří mnohem rychleji. Tyto důsledky lze potlačit opětovným zmrazením. Proto doporučujeme, pokud jsou již potraviny rozmrazené, měli by ihned zpracovat.

---

## 4.5. VAŘENÍ SOUS VIDE

Vaření Sous Vide je moderní technika přípravy, při které připravujeme jídlo ve vakuové balených sáčcích ponořených v horké vodě. Technika Sous Vide nabízí vynikající chuť vašeho doma připraveného jídla, kde si jídlo optimálně zachovává svoji přirozenou chuť, barvu a strukturu.

Nezapomeňte použít funkci Pulse vac pro vakuové balení a vysoce kvalitní vakuové sáčky Status.

Nejlepší vakuové sáčky Sous Vide na trhu jsou ty, které mají dokonalou kombinaci materiálů (neprodyšný polyamid a potravinářský polyetylen) a kde je správná tloušťka materiálů. Sáčky Status perfektně splňují obě tyto vlastnosti. Potraviny pro vaření Sous Vide lze také připravit před zmrazením, například přidáním koření a bylinek do vakuového sáčku společně s masem.

---

## 4.6. PLACHTĚNÍ, KEMPOVÁNÍ A PIKNIK

Vakuové balení je vhodné také pro pikniky, plachtění a kempování. Potraviny, vybavení a dokumenty zůstanou suché a chráněné. Baterie, mobilní telefony a fotoaparáty lze také vakuově zabalit, aby byla zajištěna ochrana před vlhkostí.

Vakuové balení brání míchání vůni a chrání potraviny před zkažením z důvodu působení vlhkosti. Toto je důležité zejména v malých prostorách.

# 5. PROPOUŽÍVATSÁČKYAFÓLIESTATUS?

Vakuové sáčky Status jsou nepropustné, bezpečné pro potraviny, s neutrální chutí a vůní, opětovně použitelné, bez BPA a vhodné pro vaření Sous Vide. Potraviny v nich uložené zůstanou stejné nejméně půl roku po uložení.

Kvalita sáčku a fóliové rolky je určena tloušťkou sáčku, kombinací materiálů a výškou vroubkovaného profilu.

**Tloušťka sáčků** Status se vyznačuje hladkou fólií s tloušťkou 100  $\mu\text{m}$  a vroubkovanou fólií s tloušťkou 130  $\mu\text{m}$ . Jejich reliéfní křížový vzor pomáhá tomu, aby byl vzduch v průběhu vakuového utěsnění nejlíp odstraněn.

**Kombinace materiálů**, polyamidu a polyetylénu, ovlivňuje (ne)propustnost sáčku.

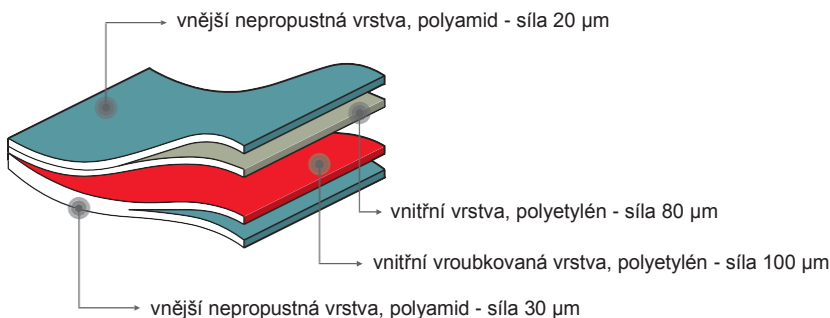
Polyamid je materiál, který nejvíce ovlivňuje propustnost sáčku, zatímco průchod kyslíku přes sáček ovlivňuje kvalitu skladovaných potravin.

Ve srovnání s konkurenčními značkami se mohou sáčky a fólie Status pochválit nejtvrďší vrstvou polyamidu (30  $\mu\text{m}$ ), což z nich dělá nejkvalitnější možnost skladování potravin.

**Výška vroubkovaného profilu** určuje kvalitu vakuového balení. Sáčky Status mají nejméně 0,2 mm vysokou vroubkovanou vrstvu, která jim umožňuje rovnoměrně uzavřít vakuum, či už jde o první z 50. vakuového cyklu. Tenčí sáčky mohou být dobře vakuově utěsněné v průběhu několika počátečních cyklů (maximálně 10 sáčků), ale později ani kvalitní zařízení pro vakuové balení nedokáže vytvořit vakuum nebo dostatečný podtlak.

Sáčky a rolky fólií jsou kompatibilní se všemi značkami zařízení pro vakuové balení.

## STRUKTURA SÁČKU



## SOUPRAVY VAKUOVÝCH SÁČKŮ A FÓLÍÍ

<b>Rolka fólie</b>	4-vrstvá fólie (PA/PE) <ul style="list-style-type: none"> <li>délka 3000 mm x šířka 200 mm, 4-dílná souprava</li> <li>délka 3000 mm x šířka 280 mm, 3-dílná souprava</li> <li>délka 3000 mm x šířka 120 mm (pro salám), 5-dílná souprava</li> <li>délka 3000 mm x šířka 350 mm, 3-dílná souprava</li> </ul>
<b>Sáčky pro vakuové balení</b>	4-vrstvá fólie (PA/PE) <ul style="list-style-type: none"> <li>délka 280 mm x šířka 200 mm, 40-dílná souprava a 100-dílná souprava</li> <li>délka 360 mm x šířka 280 mm, 25-dílná souprava a 100-dílná souprava</li> <li>délka 550 mm x šířka 120 mm (pro salám), 30-dílná souprava a 100-dílná souprava</li> <li>délka 400 mm x šířka 350 mm, 25-dílná souprava a 100-dílná souprava</li> </ul>
<b>Síla fólie</b>	100 $\mu\text{m}$ (hladká, nevroubkovaná část) a 130 $\mu\text{m}$ (strukturovaná vroubkovaná část fólie)
<b>Kvalita fólie</b>	Nepropustná, dvouvrstvá, potravinářská, s neutrální chutí a vůní, opětovně použitelná, bezpečná pro použití s mikrovlnami, vhodná pro vaření Sous Vide.



# 6. SROVNÁVACÍ TABULKAUSKLADNĚNÍ

Zdroj: vývojové oddělení výrobce Status

## 6.1. SROVNÁVACÍ TABULKA SKLADOVÁNÍ POTRAVIN V CHLADNIČCE

Typ potravin	Běžné uskladnění	Vakuové uskladnění
Vařené potraviny	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
Chlazené maso	3 dny	6 - 8 dní
Uzené klobásy	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
Umytý salát	3 dny	6 - 8 dní
Čerstvé ovoce	3 - 7 dní	8 - 20 dní
Koláče	5 dní	10 - 15 dní

Tip: Před vakuovým balením nechte potraviny správně vychladnout.

## 6.2. SROVNÁVACÍ TABULKA SKLADOVÁNÍ POTRAVIN VE SKŘÍŇKÁCH A NA POLIČKÁCH

Typ potravin	Běžné uskladnění	Vakuové uskladnění
Chléb/rožky	2 - 3 dny	7 - 8 dní
Pečivo	120 dní	300 dní
Sušené potraviny	10 - 30 dní	30 - 90 dní
Nevařená rýže/těstoviny	180 dní	365 dní
Káva/čaj	30 - 60 dní	365 dní
Víno	2 - 3 dny	20 - 25 dní
Nealkoholický nápoj (uzavřený)	7 - 10 dní	20 - 25 dní
Nealkoholický nápoj ve vakuové sklenici	2 - 3 dny	7 - 10 dní
Pečený tovar	2 - 3 dny	7 - 10 dní
Lískové, vlašské ořechy apod.	30 - 60 dní	120 - 180 dní
Sušenky/bramborové lupínky	5 - 10 dní	20 - 30 dní

## 6.1. SROVNÁVACÍ TABULKA SKLADOVÁNÍ POTRAVIN V MRAZNIČCE

Typ potravin	Běžné uskladnění	Vakuové uskladnění
Čerstvé maso	6 měsíců	18 měsíců
Mleté maso	4 měsíce	12 měsíců
Drůbež	6 měsíců	18 měsíců
Ryby	6 měsíců	18 měsíců
Čerstvá zelenina	8 měsíců	24 měsíců
Houby	8 měsíců	24 měsíců
Bylinky	3 - 4 měsíce	8 - 12 měsíců
Ovoce	6 - 10 měsíců	18 - 30 měsíců
Chlazené maso	2 měsíce	4 - 6 měsíců
Pečený tovar	6 - 12 měsíců	18 měsíců
Zrnková káva	6 - 9 měsíců	18 - 27 měsíců
Mletá káva	6 měsíců	12 - 34 měsíců
Chléb/rožky	6 - 12 měsíců	18 - 36 měsíců

V tabulkách je uváděný jen přibližná doba, protože to závisí na počátečním stavu (čerstvosti) a způsobu přípravy potravin. Zvažovali jsme skladování potravin při +3 °C / +5 °C v chladničce a při -18 °C v mrazničce.

## 7. ODSTRANĚNÍ MOŽNÝCH PROBLÉMŮ

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
<b>Provac 360 nereaguje na stisknutí tlačítek.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ujistěte se, zda je zařízení připojené k elektrické síti.</li> <li>• Pokud je zásuvka zapnutá, není k dispozici napájení, zkontrolujte zásuvku pomocí jiného spotřebiče, abyste se ujistili, zda je funkční.</li> <li>• Zkontrolujte, zda není napájecí kabel poškozený – praskliny nebo pukliny.</li> </ul>
<b>Funkce utěsnění nefunguje.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zkontrolujte, zda je zapnuté tlačítko MANUAL (dle indikátoru).</li> <li>• Zkontrolujte, zda je páčka v poloze zajištění.</li> </ul>
<b>Funkce Pulse Vac nefunguje.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zkontrolujte, zda je zapnuté tlačítko MANUAL (dle indikátoru).</li> <li>• Zkontrolujte, zda je páčka v poloze zajištění.</li> </ul>
<b>Stiskli jste nesprávné tlačítko.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pomocí tlačítka CANCEL zastavte všechny operace a zařízení se přepne do pohotovostního režimu.</li> <li>• Spusťte proces od začátku (zvolte mezi automatickým/manuálním, nastavte páčku do příslušné polohy zajištění/odjištění) a stiskněte tlačítko dle vaší volby.</li> </ul>
<b>V sáčku zůstal vzduch.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ujistěte se, zda je otevřený konec sáčku zcela vložený uprostřed vakuového kanálu.</li> <li>• Ujistěte se, zda mají vámi používané sáčky sílu nejméně 100/130 µm.</li> <li>• Zkontrolujte, zda není sáček poškozený – pukliny, perforace nebo bubliny.</li> <li>• Test: utěsňte sáček a ponořte jej do vody. Na místech, kde je sáček poškozený, se vyskytnou bublinky.</li> <li>• Při používání delší roľky se ujistěte, zda je první těsnící okraj pevně utěsněný.</li> </ul>

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
<b>Sáček ztrácí vakuum.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zkontrolujte, zda jsou těsnící plochy víka bez nečistoty, mastnoty nebo zbytků potravin a zda jsou pevně na svém místě.</li> <li>• Ujistěte se, zda je sáček zcela čistý po okrajích – důkladně odstraňte všechny zbytky potravin nebo tekutiny a ujistěte se, zda je sáček zcela suchý.</li> <li>• Pokud utěšňujete cokoliv s ostrými hranami (např. kosti), ujistěte se, zda nedošlo k proděravění sáčku v průběhu vakuového procesu.</li> <li>• Poznámka: ostré hrany zakryjte papírovou utěrkou, nebo podobným materiálem, ještě před utěsněním.</li> </ul>
<b>Sáček se roztaví nebo jej nelze zcela utěsnit.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ujistěte se, či používáte sáčky s minimální tloušťkou 100/130 µm a 2 vrstvami.</li> <li>• Ještě před utěsněním se ujistěte, zda jsou okraje sáčku vrecka čisté a suché.</li> </ul>
<b>Provac 360 utěsnil několik sáčků (až 5 položek) a zdá se, že více nebude fungovat. Důležité upozornění o vakuových sáčcích:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Doporučujeme používat vakuové sáčky o síle nejméně 100/130 µ. Na trhu je momentálně k dispozici mnoho typů vakuových sáčků, takže věnujte mimořádnou pozornost kvalitě. Doporučujeme používat originální vakuové sáčky značky Status, které mají 2 vrstvy a sílu 100/130 µ.</li> </ul>
<b>Vakuum se neudrží při používání nádoby.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ujistěte se, zda je hadička správně zasunutá, dle obrázku 9 a 10.</li> <li>• Ujistěte se, zda je víko nádoby čisté a suché a ve správné poloze.</li> <li>• Ujistěte se, zda je ventil vaší nádoby čistý a suchý.</li> </ul>
<b>Jak budu vědět, že proces marinování je dokončený?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sledujte indikátory na zařízení.</li> <li>• Když proces skončí, indikátor MARINATOR přestane blikat a zařízení se přepne do pohotovostního režimu (rozsvítí se zelený indikátor POWER).</li> </ul>

## 8. ZÁRUKA

Tato záruka platí **pět let** ode dne zakoupení. Originální doklad o zakoupení je nutný pro záruční služby, proto je důležité mít jej k dispozici doklad o zakoupení.

Tato záruka se vztahuje jen na škody způsobené elektrickou nebo mechanickou závadou. Nevztahuje se na škody způsobené tekutinou vniknutou do spotřebiče, nebo poruchou způsobenou nedodržením pokynů výrobce.

Pokud máte jakékoli připomínky nebo otázky týkající se fungování spotřebiče nebo záruky, kontaktujte nás:

**DSI Czech, spol. s r.o.,  
Pernerova 35a, 186 00 Praha 8 – Karlín**  
**Servisní středisko:  
DSI Slovakia spol. s r.o.,  
Južná trieda 117, 040 01 Košice, SR**  
**Tel.č: 225 386 191**  
**E-mail: servis@dsi.sk**

**Více informací získáte na naší  
webstránce [www.status-innovations.eu](http://www.status-innovations.eu).**

## 9. PROHLÁŠENÍ OSHODĚ

Toto zařízení splňuje všechny evropské směrnice:

- a.) Směrnice o harmonizaci právních předpisů členských států týkajících se dodávání elektrických zařízení určených pro používání v určitých mezích napětí na trh  
SMĚRNICE EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY 2014/35/EU
- b.) Nařízení o harmonizaci právních předpisů členských států týkajících se elektromagnetické kompatibility (přepracované znění)  
SMĚRNICE EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY 2014/30/EU

EU prohlášení o shodě zaručuje, že toto zařízení je bezpečné a bylo překontrolované a přezkoušené tak, aby vyhovovalo všem požadavkům stanoveným v příslušných normách, směrnících a předpisech.

EU prohlášení o shodě pro označení CE se nachází u prodejce a může být poskytnuté na žádost zákazníka.

## 10. SPRÁVNÁ LIKVIDACE VAKUOVÉHO ZAŘÍZENÍ

Pokud není zařízení nebo jeho díly více vhodné pro použití, musí se zlikvidovat na skládce průmyslových odpadů v souladu s platnými předpisy:

- Pravidla o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ)  
SMĚRNICE EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY 2012/19/EU
- Pravidla o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních  
SMĚRNICE EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY 2011/65/EU

Separovaný sběr jednotlivých komponentů EE zařízení, brání před negativními vlivy na životní prostředí a minimalizuje nebezpečí pro lidské zdraví, které se může vyskytnout v důsledku nesprávné likvidace výrobku. Kromě toho, to umožňuje opětovné využití materiálu, čímž se šetří energie a suroviny. Podrobnější informace o sběru, třídění, opětovném použití a recyklaci výrobku získáte u poskytovatele služeb sběru WEEE nebo v prodejně, kde jste si zařízení zakoupili.

Datum výroby můžete najít na záručním listě, který jste získali při zakoupení.

Součásti a díly, které jsou nebezpečné pro životní prostředí, které byly začleněné do zařízení, se musí likvidovat na specializovaných místech.



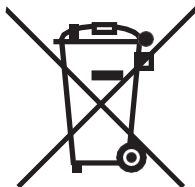
Tento symbol na výrobku nebo na jeho obalu znamená, že na konci jeho životnosti nesmí být tento výrobek likvidován jako běžný domovní odpad a musí se likvidovat v souladu s pokyny místní správy a na příslušných sběrných místech. Můžete použít také oficiálního poskytovatele služeb sběru WEEE v souladu se směrnicí 2012/19/EU.

# 11. SADA STATUS PROVAC 360

Sada obsahuje:

- 1 STATUS PROVAC 360 profesionální zařízení pro vakuové balení
- 1 rolka fólie – 280 mm (Š) X 3000 mm (D)
- 1 rolka 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 lepících pásek Status Stiki
- 1 spojka používaná při vakuovém balení nádob
- 1 manuální řezač používaný na řezání fólie
- 1 návod k obsluze

## Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

### **Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie**

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

### **Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii**

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

### **Autorizovaný dovozce a distributor pro ČR:**

DSI Czech, spol. s.r.o.  
Křižíkova 237/36A  
186 00 Praha 8 – Karlín  
Česká republika  
Tel: + 420 225 386 130



