

STATUS MINIVAC

VAKUUMIER- UND SCHWEISSGERÄT

BEDIENUNGSANLEITUNG



1. SICHERHEITSHINWEISE UND ALLGEMEINE GEBRAUCHSANWEISUNG

1.1. BETRIEBSBEDINGUNGEN

Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen bestimmt und nicht für Gewerbebetriebe geeignet. Verwenden oder lagern Sie das Gerät nicht unter feuchten Bedingungen.

Die maximale Umgebungstemperatur bei normalem Gebrauch beträgt + 40 ° C; der Durchschnitt der Temperaturen über einen Zeitraum von 24

Stunden sollte + 35 ° C nicht überschreiten. Die minimal zulässige Umgebungstemperatur beträgt -5 ° C.

Umgebungsluft sollte sauber sein; Die relative Luftfeuchtigkeit sollte 50% bei der maximalen Temperatur von + 40 ° C nicht überschreiten. Höhere relative Feuchtigkeit wird bei niedrigerer Umgebungstemperatur (z. B. 90% bei + 20 ° C) erlaubt.

1.2. WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

- a.) Die Arbeitsfläche muss trocken, normal (nicht heiß) und von Hindernissen frei sein.
- b.) Überprüfen Sie das Netzkabel und die Steckdose, bevor Sie das Gerät anschließen.
- c.) Das Gerät sollte nur mit einem trockenen oder leicht feuchten Tuch gereinigt werden.
- d.) Berühren Sie niemals den Schweißbalken, wenn Sie das Gerät benutzen (Punkt 5 in Abb. 1) - er kann heiß sein.
- e.) Verwenden Sie das Gerät nur für die im Benutzerhandbuch beschriebenen Zwecke.
- f.) Wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt wurde, lassen Sie es vom Hersteller oder einer autorisierten Serviceeinrichtung ersetzen, um Gefahren zu vermeiden.
- g.) Das Gerät ist nicht für Kinder unter 8 Jahren oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten geeignet, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht.
- h.) Vermeiden Sie es, Kinder unbeaufsichtigt zu lassen, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- i.) Die Garantie ist in folgenden Fällen aufgehoben:
 - unsachgemäße Reparaturen von unbefugten Personen,
 - nichtbestimmungsgemäße Verwendung,

- Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und der Bedienungsanleitung.

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden als Folge von nicht bestimmungsgemäßer Verwendung bzw. Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung.

1.3. ZEITINTERVALLE FÜR DIE VERWENDUNG VOM STATUS MINIVAC

Damit das Gerät ordnungsgemäß funktioniert, sollten Sie 40 Sekunden zwischen den einzelnen Vakuumver-

packungen warten. Dies verhindert eine Überhitzung des Gerätes.

1.4. WARTUNG UND REINIGUNG

- a.) Ziehen Sie den Netzstecker.
- b.) Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie nichts, was die Oberfläche zerkratzen oder beschädigen könnte. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder stellen Sie es unter fließendes Wasser. Spritzen Sie niemals Reinigungsmittel direkt auf oder in die Maschine.
- c.) Bevor Sie das Gerät benutzen, stellen Sie sicher, dass es vollständig trocken ist.
- d.) Der Schweißbalken ist mit Teflon überzogen. Entfernen Sie alle Plastikrückstände mit einem weichen Tuch. Sie können den Schweißbalken nur reinigen, wenn das Gerät abgekühlt ist. Versuchen Sie niemals, den Schweißbalken mit einem scharfen Gegenstand zu reinigen.

1.5. ALLGEMEINE INFORMATION

Das STATUS MiniVac ist ein Haushaltsgerät für die langfristige Aufbewahrung von Lebensmitteln im Vakuum und wurde entwickelt, um Vakuumbutel zu verpacken und zu versiegeln.

Die wichtigsten Vorteile der Vakuumverpackung:

- Vitamine, Mineralien, Nährstoffe und Geschmack bleiben erhalten.
- Die Vermehrung von Schimmelpilzen und Bakterien wird unterdrückt, was die Haltbarkeit der Lebensmittel verlängert.
- Die Lagerung im Vakuum verhindert, dass Gerüche von z.B. Knoblauch, Käse etc. bei der Lagerung auf andere Lebensmittel übertragen werden.

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, lesen Sie das Benutzerhandbuch sorgfältig durch und befolgen Sie die Anweisungen. Wenn Sie Fragen, Meinungen oder Kommentare haben, rufen Sie uns an oder senden Sie uns eine E-Mail.

STATUS MiniVac ist einfach zu bedienen und effizient. Sie können Lebensmittel auf eine völlig natürliche und gesündere Art aufbewahren. Es bleibt länger frisch und Sie sparen Zeit und Geld.

1.6. KOMPONENTEN UND FUNKTIONSTASTEN

Die folgende Abbildung 1 zeigt das Status MiniVac. Die Zahlen in den Erklärungen der Funktionsweise der Maschine werden auf die gleiche Weise wie in der Figur verwendet.

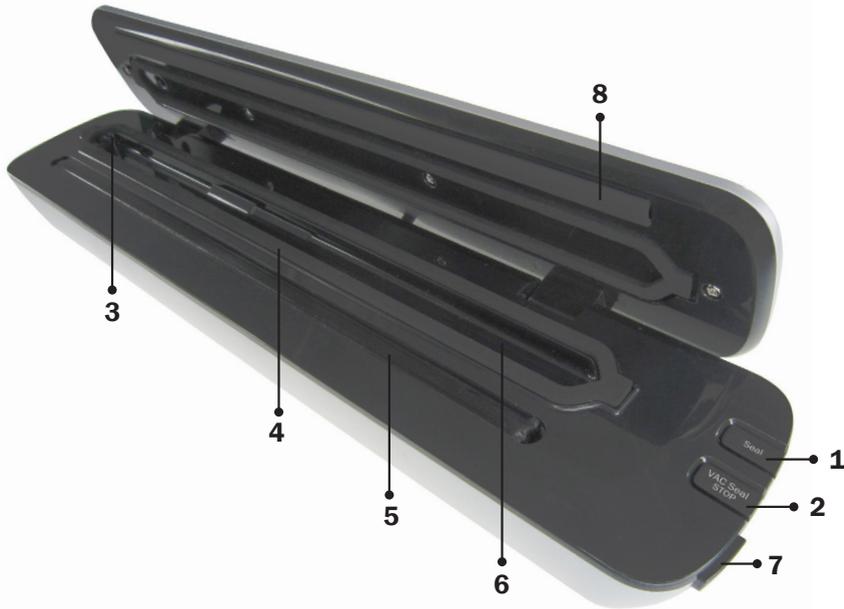


Abbildung 1: STATUS Minivac - Komponenten sind mit Nummern gekennzeichnet.

1.	Seal Button Einleitung des Schweißprozesses (ohne Vakuumverpackung). Sie können damit das offene Ende einer Rolle versiegeln.
2.	VAC Seal Button Einleitung des Vakuumverpackungs- und Schweißprozesses. Der Beutel wird zuerst vakuumverpackt und dann automatisch versiegelt. HALT Sofortige Unterbrechung des Vakuuervorgangs.
3.	Luftansaugöffnung Die Luft wird durch diese Öffnung abgesaugt.
4.	Dichtung
5.	Schweißleiste (mit Teflonfolie bezogen)
6.	Vakuumkanal Beim Vakuumverpacken muss der Beutel in der Mitte des Kanals gelegt werden.
7.	Taste zum Entsichern des Deckels
8.	Schützender Silikonstreifen Gewährleistet eine glatte Dichtkante am Beutel für das Vakuumieren.

1.7. TECHNISCHE DATEN

Abmessungen	Länge: 395 mm Breite: 81,5 mm Höhe: 57 mm
Maximale Beutelbreite	280 mm
Gewicht	ca. 0,8 kg
Material	ABS (Gehäuse)
Pumpe	Einkolbenpumpe
Vakuum Druck	ca -550 mbar
Motor	230 V AC, 50 Hz Automatische Abschaltung bei Überhitzung.
Pumpenleistung	9 liter/min
Steuerung	Elektronisch
Maschinenleistung und Spannung	100 W, 220 ~ 240 V AC

2. VERWENDUNG

2.1. ALLGEMEINE ANWEISUNGEN

- a.) Wenn Sie das Gerät aus der Verpackung nehmen, prüfen Sie, ob alle Komponenten enthalten und unbeschädigt sind.
- b.) Lesen Sie das Benutzerhandbuch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.
- c.) Das STATUS MiniVac ist ein Haushaltsgerät. Aufgrund seiner Funktionalität und Größe ist es perfekt geeignet jeden Tag genutzt zu werden. Stellen Sie es auf eine ebene, glatte Oberfläche mit ausreichend Platz zum Vakuumieren.

2.2. GEBRAUCHSANWEISUNG

Verwenden Sie das Gerät gemäß den folgenden Anweisungen:

2.2.1. SCHLIESSEN SIE DIE MASCHINE AN UND BEREITEN SIE SIE FÜR DEN BETRIEB VOR.

Jedes Mal, bevor Sie mit dem Vakuumieren beginnen, testen Sie zuerst die Maschine.

- a.) Klappen Sie den Deckel des Gerätes runter. Drücken und halten Sie den Deckel mit beiden Händen auf den „Drücken und Halten-Markierungen“.
- b.) Drücken Sie die Seal-Taste (Punkt 1 in Abbildung 1).
- c.) Der Schweißbalken ist aufgewärmt und die Maschine ist einsatzbereit.

2.2.2. FERTIGEN SIE EINEN BEUTEL VON DER ROLLE WIE FOLGT:

Bei Verwendung von Vakuumbuteln Abschnitt 2.2.2 überspringen, und fahren Sie mit den Anweisungen in Abschnitt 2.2.3 fort.

- a.) Bestimmen Sie die benötigte Länge. Ein Beutel sollte ca. 5 cm länger sein als der zu vakuumierende Artikel. Um die Beutel wiederzuverwenden, lassen Sie zusätzliche 2,5 cm Material für das nächste Mal, wenn Sie diesen wiederverwenden möchten, oder verwenden Sie das nächste Mal die Beutel für kleinere Verpackungseinheiten. Verwenden Sie die Beutel für andere Artikel, solange die Länge die Wiederverwendung ermöglicht.
- b.) Schneiden Sie die gewünschte Länge ab.
- c.) Legen Sie die Rolle auf den Dichtungstreifen und ziehen Sie diese zur grauen Silikondichtung (siehe Abbil-

- dung 2). Stellen Sie sicher, dass die Kante gerade und glatt ist.
- d.) Schließen Sie den Deckel.
- e.) Drücken und halten Sie den Deckel mit beiden Händen auf die „Drücken und Halten-Markierungen“ und drücken Sie dann den Seal-Knopf (Punkt 1 in Abbildung 1). Der Deckel wird automatisch heruntergedrückt und verschließt den Beutel. Wenn der Deckel während des Vorgangs geöffnet werden kann, haben Sie nicht fest genug gedrückt, also wiederholen Sie den Vorgang.
- f.) Wenn der Versiegelungsprozess abgeschlossen ist, hebt sich der Deckel leicht an. Öffnen Sie den Deckel vollständig und prüfen Sie die Dichtung. Es sollte über seine gesamte Breite glatt und transparent sein.



Abbildung 2: Legen Sie die Rolle auf den Vakuumkanal und ziehen Sie diese auf die graue Silikonabdichtung (siehe Pfeile).

WARNUNG: Bei Verwendung eines neuen bzw. eines Geräts, das längere Zeit nicht benutzt wurde, kann die schwarze Dichtung verhärten. Dasselbe kann passieren, wenn das Vakuumpackgerät unter Raumtemperaturen gelagert wird (im Keller). Daher schlagen wir vor, dass der Deckel mit beiden Händen auf die "Press und Hold" Markierungen gedrückt wird.

2.2.3. VAKUUMIERVORGANG

Der Beutel sollte mindestens 5 cm länger sein als der Platz, der von dem vakuumierenden Gegenstand eingenommen wird.

- a.) Legen Sie die zu vakuumierenden Gegenstände in den Beutel.
- b.) Stellen Sie sicher, dass die Innenflächen (für die Dichtkante) sauber, trocken und frei von Flüssigkeiten und Fett sind. *

- c.) Legen Sie den gefüllten Beutel auf die Arbeitsfläche vor der Maschine und ziehen Sie ihn in die Mitte des Vakuumkanals (siehe Abbildung 3 und Punkt 6 in Abbildung 1).

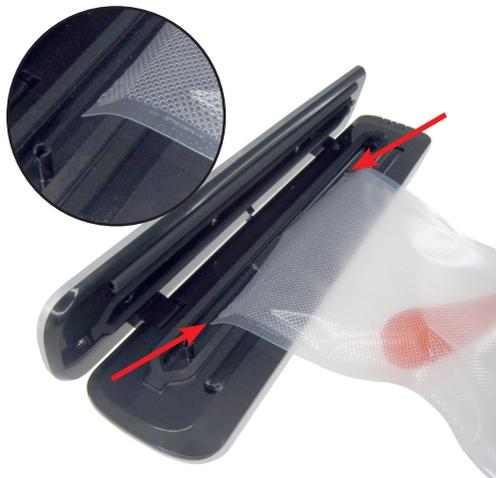


Abbildung 3: Legen Sie den gefüllten Beutel in die Mitte des Vakuumkanals (siehe Pfeile).

- d.) Vergewissern Sie sich, dass der auf dem Vakuumkanal befindliche Beutel vollständig glatt ist (nicht geknickt).
- e.) Schließen Sie das Gerät und aktivieren Sie den VAC Seal Button (Position 2 in Abbildung 1).
- f.) Drücken Sie auf den Deckel der "Press and Hold" - Markierung und halten Sie diese für einige Sekunden gedrückt. Der Beutel wird automatisch verpackt und verschweißt. Aufgrund des hohen Vakuumdrucks bleibt der Deckel geschlossen, während die Maschine arbeitet. Wenn sich der Deckel während dieses Vorgangs öffnet, drücken Sie den Deckel nochmal fest nach unten.
- g.) Wenn der Versiegelungsprozess abgeschlossen ist, warten Sie, bis sich der Deckel automatisch löst und entfernen Sie den Beutel. Überprüfen Sie die Dichtung - sie sollte über ihre ganze Breite glatt und transparent sein.

*Empfehlung:

Beim vakuumverpacken von fetthaltigen Wurstwaren (insbesondere Speck) empfehlen wir Ihnen, dass sie den Rand des Beutels nach außen falten, die Lebensmittel in den Beutel legen und diesen danach zurück falten. So werden die Ränder nicht fettig.

WARNUNG: Wenn das Gerät beginnt, beim vakuumieren Flüssigkeit anzusaugen, unterbrechen Sie den Vorgang sofort, indem Sie die Stopp-Taste drücken (Punkt 2 in Abbildung 1). Die Stopp-Taste funktioniert nur, wenn sich die Maschine gerade im Vakuumvorgang befindet. Der Stop-Button funktioniert nicht, wenn der Schweißvorgang stattfindet.

2.2.4. VAKUUMIEREN VON WEICHEN UND FEUCHTEN LEBENSMITTELN (FRISCHES FLEISCH, FISCH, GEMÜSE, FRÜCHTE, KUCHEN, WEICHER KÄSE USW.)

Druckempfindliche und feuchte Lebensmittel sowie Lebensmittel mit hohem Feuchtigkeitsgehalt (frisches Obst, Brot, Kuchen, Pilze) sollten mit einem niedrigeren Vakuumdruck (von 0 bis -300 mbar) konserviert werden.

Bei einem manuellen Vakuumvorgang ist es möglich, die Absaugung der Luft zu stoppen, wenn Sie feststellen, dass aus dem Beutel ausreichend Luft abgesaugt wurde bzw. so dass die druckempfindlichen Lebensmittel nicht beschädigt werden.

Berücksichtigen Sie dabei, dass Sie beim Vakuumieren von weichen und feuchten Lebensmitteln noch mehr darauf achten sollten, wie der Vakuumvorgang im Beutel verläuft.

a.) Legen Sie die zu vakuumierenden Gegenstände in den Beutel.

- b.) Stellen Sie sicher, dass die zu versiegelnden Innenflächen sauber, trocken und frei von Flüssigkeiten und Fett sind.
- c.) Legen Sie den gefüllten Beutel auf die Arbeitsfläche vor dem Gerät und ziehen Sie ihn in die Mitte des Vakuumkanals (Position 6 in Abbildung 1).
- d.) Vergewissern Sie sich, dass der auf dem Dichtungsstreifen befindliche Beutel vollständig glatt ist (nicht geknickt).
- e.) Schließen Sie den Deckel und drücken Sie ihn mit beiden Händen auf die PRESS AND HOLD-Markierungen.
- f.) Aktivieren Sie die VAC-Seal-Taste für einige Sekunden (Punkt 2 in Abbildung 1).
- g.) Wenn Sie mit der Menge der entfernten Luft zufrieden sind oder wenn die Flüssigkeit in Richtung des Gerätes läuft, drücken Sie den Seal-Knopf (Punkt 1 in Abbildung 1), um den Beutel zu verschließen.
- h.) Warten Sie, bis sich der Deckel leicht hebt und prüfen Sie die Dichtung, sie sollte transparent und gleichmäßig sein. Wenn dies nicht der Fall ist, wiederholen Sie den Versiegelungsvorgang nur am Rand des Beutels (wie bei der Herstellung eines Beutels aus einer Folienrolle). Es wird empfohlen, diese Anweisungen bei jeder manuellen Vakuumverpackung zu befolgen.

3. TIPS & TRICKS FÜR DIE RICHTIGE VAKUUMVERPACKUNG

Die Vakuumverpackung ersetzt nicht das Einfrieren, Aufwärmen oder Konservieren. Obwohl vakuumverpackt, müssen die Lebensmittel immer noch im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahrt werden. Nur Dörrfleisch, getrocknete Früchte und ähnliches können Sie vakuumverpackt an einem kühlen Ort aufbewahren.

Der Vakuumierer eignet sich nicht für die Vakuumverpackung von flüssigen, wasserhaltigen Lebensmitteln.

Feuchte Lebensmittel bzw. Lebensmittel mit hohem Wassergehalt können Sie vakuumverpacken, wenn Sie dabei folgende Hinweise berücksichtigen.

Suppen, Saucen und Flüssigkeiten: Wenn Sie diese in einem Beutel vakuumverpacken wollen, sollten Sie sie vorher unbedingt einfrieren. Wir empfehlen Ihnen jedoch, diese Lebensmittel mit Hilfe der Status-Vakuumbehälter zu vakuumieren.

Gekochtes und rohes Fleisch (Schweine- und Rindfleisch, Geflügel) und Fisch: Um bestmögliche Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir Ihnen, Fleisch und Fisch vor dem Vakuumieren für 1–2 Stunden in den Gefrierschrank zu stellen. So funktioniert das Vakuumieren noch besser und die Lebensmittel bleiben saftig und behalten ihre Form.

Wenn das Einfrieren nicht möglich ist, legen Sie ein

gefaltetes Papiertuch zwischen das Fleisch und den oberen Teil des Beutels. Passen Sie dabei auf, dass Sie das Papiertuch unterhalb des Schweißbereichs einlegen. Die überschüssige Flüssigkeit sammelt sich nun beim Vakuumieren im Papiertuch.

Das Papiertuch hat keinen Einfluss auf die Qualität der Lebensmittel, da beim Vakuumieren der Sauerstoff abgesaugt wird. Hinweis: Rindfleisch kann nach dem Vakuumverpacken dunkler erscheinen, da der Sauerstoff abgesaugt wird. Dies bedeutet jedoch nicht, dass es verdorben ist.

Gemüse: Gemüse sollte bei der Lagerung im Kühlschrank vor dem Vakuumieren blanchiert werden. Beim Einfrieren ist das Blanchieren optional. Blanchieren inaktiviert die Enzyme und bewahrt Geschmack, Farbe und Textur. Die optimale Blanchiert hängt von der Gemüseart ab. Eine bis zwei Minuten in kochendem Wasser reichen für frisches Blattgemüse oder Bohnen, 3 bis 4 Minuten für gehackte Zucchini oder Brokkoli und 5 Minuten für Karotten. Tauchen Sie das Gemüse nach dem Blanchieren ins kalte Wasser, um den Vorgang zu stoppen. Trocknen Sie es anschließend mit einem Papiertuch, bevor Sie es vakuumverpacken.

Wir empfehlen Ihnen, Blattgemüse in Vakuumbehältern mit Abtropfgitter aufzubewahren. So bleiben Spinat und

Salat im gekühlten Zustand bis zu 2 Wochen frisch.

Kräuter: Kräuter mit einem hohen Anteil an ätherischen Ölen wie Salbei, Thymian, Rosmarin oder Pfefferminz sind nicht zum Einfrieren, sondern nur zum Trocknen geeignet. Basilikum, Estragon, Dill, Petersilie und Schnittlauch sollten nicht getrocknet, sondern nur eingefroren werden, weil sie ansonsten ihren intensiven Geschmack verlieren.

Pilze, roher Knoblauch und rohe Kartoffeln: Wir empfehlen Ihnen, die Funktion "manuelles Vakuumverpacken" zu wählen. Um die Pilze richtig vorzubereiten, schauen Sie das am besten in einem Handbuch für Pilzsammler nach. Zum Vakuumverpacken und Einfrieren eignen sich nur harte, fleischige und frische Pilze. Reinigen Sie diese zunächst und waschen Sie die Pilze anschließend unter Wasser. Zerkleinern Sie die Pilze mit einem Messer in kleine Stücke und lagern Sie diese in kleinen Mengen. Fast alle Arten, außer Pfifferlinge, Steinpilze und Champignons, sollten vor dem vakuumverpacken

blanchiert werden. Wir empfehlen Ihnen, dass Sie die Pilze vor dem Vakuumpacken für eine halbe Stunde in den Gefrierschrank legen. Tauen Sie die Pilze vor der Verarbeitung nicht auf, sondern kochen Sie die eingefrorenen Pilze in heißem Salzwasser oder geben Sie diese direkt zu den Saucen dazu.

Kaffee: Wenn Sie Kaffee oder andere gemahlene Lebensmittel richtig vakuumieren wollen, legen Sie die originalverpackten Lebensmittel in einen Status-Beutel. Wenn Sie die Originalverpackung nicht haben, verwenden Sie einen anderen Beutel und stecken Sie diesen in einen Status-Beutel. Auf diese Weise können Sie verhindern, dass Bohnen oder gemahlene Lebensmittel in das Gerät eingesaugt werden.

Auftauen von vakuumverpackten Lebensmitteln: Lebensmittel sollten immer im Kühlschrank aufgetaut werden, um somit die Qualität zu erhalten. Tauen Sie verderbliche Lebensmittel nicht bei Raumtemperatur auf.

4. INTERESSANTE FAKTEN ÜBER DAS VAKUUMVERPACKEN

4.1. WAS IST VAKUUM?

Sauerstoff verursacht eine chemische Veränderung der Nahrung. Es kommt zu Qualitätsverlusten, z. B. Ranzigkeit, Farbveränderungen, Bildung von Schimmelpilzen und Bakterien, Verlust von Aromastoffen und Vitaminen. Das Vakuumieren hält solche unerwünschten Wirkungen auf, verlängert die Haltbarkeit und bewahrt die Qualität der

Lebensmittel. Mit Hilfe des Vakuumierens, d.h. indem Sie die Luft aus den Beuteln oder Behältern mit einer manuellen oder elektrischen Pumpe absaugen, können Sie die Haltbarkeit und Frische der Lebensmittel entscheidend verlängern. Beim Vakuumieren wird in Behältern oder Beuteln ein Unterdruck erzeugt.

4.2. WAS IST GEFRIERBRAND?

Anzeichen von Gefrierbrand sind ranziges Fleisch, geschmackloses Gemüse und Obst. Es tritt auf, wenn die Verpackung luftdurchlässig ist (z.B. die üblichen 1-lagigen PE-Beutel) und wenn eingefrorene Lebensmittel mit Sauerstoff in Berührung kommen. Infolgedessen verdunstet Wasser aus dem Lebensmittel und die Oberfläche trocknet aus. Sauerstoff dringt durch die porösen Risse und akti-

viert so die Oxidation. Als Konsequenz verliert das Essen sein Aroma und seinen frischen Geschmack. Auch Obst und Gemüse verlieren ihren Geschmack und Vitamine. Bereits nach kurzer Zeit wird das Fleisch ranzig. Da das Fleisch viel Flüssigkeit enthält, kann man da den Gefrierbrand besonders gut erkennen, und zwar durch die weißen und graubraunen Flecken.

4.3. TIEFGEFROREN ODER GEKÜHLT

Der Vorteil bei tiefgefrorenen Lebensmitteln ist, dass die Vitamine, Mineralien und Geschmack erhalten bleiben. Außerdem ändert sich bei Temperaturen zwischen -30 °C und -40 °C die Textur von Rohkost nur minimal (z. B. Fleisch). Die Lebensmittel sollten Sie so schnell wie möglich einfrieren.

Grund: Wenn die Lebensmittel langsam eingefroren werden, bilden sich große Eiskristalle an der Oberfläche. Diese verdrängen die Nahrungszellen und beschädigen ihre Struktur. Wenn Sie Lebensmittel schnell einfrieren, bilden sich kleinere Eiskristalle, die die Struktur der Lebensmittel minimal verändern. Wenn möglich, frieren

Sie die Lebensmittel immer bei einer konstanten Temperatur (mindestens -18 °C) ein. Verwenden Sie zum Einfrieren nur Lebensmittel von höchster Qualität. Einige Lebensmittel müssen blanchiert werden, um ungewollte Veränderungen beim Einfrieren oder Tiefkühlen zu vermeiden (z.B. Enzymaktivierung). Die blanchierten oder auf andere

Weise wärmebehandelten Lebensmittel müssen vor dem Einfrieren gekühlt werden. Beim Einfrieren der Früchte verwenden Sie Zucker als Zusatz, damit die Aromastoffe und Farben länger erhalten bleiben. Im Gefrierschrank sollten Sie die Lebensmittel so nah wie möglich aneinanderstellen und den Rest im Kühlschrank aufbewahren.

4.4. AUFTAUEN

Beim Auftauen sollte man sich Zeit nehmen. Die Lebensmittel sollte man langsam, am besten im Kühlschrank auftauen und nicht versuchen, den Prozess zu beschleunigen, indem man die Beutel ins heiße Wasser eintaucht oder in der Mikrowelle auftaut. Sobald das Lebensmittel aufgetaut ist, sollte es nicht wieder eingefroren werden.

Bei erneutem Auftauen treten nämlich mechanische Schäden auf und Lebensmittel können schneller verderben. Lebensmittel verlieren den Geschmack, die Farbe und das Aroma. Mikroorganismen (Bakterien, Schimmelpilze) vermehren sich viel schneller. Auch durch das erneute einfrieren können diese Prozesse nicht aufgehalten werden.

4.5. SOUS-VIDE-GAREN

Sous-Vide-Garen ist ein neuer Kochtrend, bei dem die Speisen in vakuumverpackten Plastikbeuteln in ein Wasserbad getaucht werden. Mit der Sous-Vide-Methode erzielen Sie beim Kochen perfekte Ergebnisse, denn die Lebensmittel behalten ihren vollen Geschmack, Farbe und Struktur. Benutzen Sie dafür nur die hochwertigen Status-Beutel. Diese müssen vor allem zwei Kriterien erfüllen: aus luftdich-

tem Polyamid (PA) und lebensmittelechtem Polyethylen (PE) bestehen, sowie die optimale Folienstärke haben. Die Lebensmittel für das Sous-Vide-Garen können auch schon vor dem Einfrieren zubereitet werden, indem Sie zum Beispiel die Gewürze und Kräuter schon mit dem Fleisch in den Vakuumbeutel geben.

4.6. SEGELN, CAMPING UND PICKNICKEN

Vakuumverpackung eignet sich auch perfekt für das Picknick, Segeln oder Camping. Lebensmittel, Zubehör und Dokumente bleiben so trocken und geschützt. Auch Batterien, Mobiltelefone und Kameras können vakuumverpackt

werden, damit sie nicht nass werden. Durch die Schutzbarriere des Vakuumbeutels wird eine Geruchs- und Geschmacksübertragung vermieden, was vor allem beim Aufbewahren in Räumen umso wichtiger ist.

5. WARUM SOLLTEN SIE AUSGERECHNET UNSERE STATUS-BEUTEL KAUFEN?

Status-Vakuumbeutel sind luftundurchlässig, doppelschichtig, lebensmittelecht, geschmacks- und geruchsneutral, wiederverwendbar, BPA-frei und zum Sous-Vide-Garen geeignet. Die darin aufbewahrten Lebensmittel behalten auch ein halbes Jahr nach der Vakuumierung ihre Struktur.

Die Qualität eines Beutels und einer Folienrolle wird durch die Stärke des Beutels, die Kombination der Materialien und die Höhe des Rippenprofils bestimmt.

Die Folienstärke: Status-Beutel bestehen auf der glatten Seite mit einer Dicke von 100 µm und auf der geriffelten Seite mit einer Dicke von 130 µm. Das speziell strukturierte Kreuzmuster der Beutel macht es möglich, dass die Luft viel effektiver aus dem Beutel gesaugt wird.

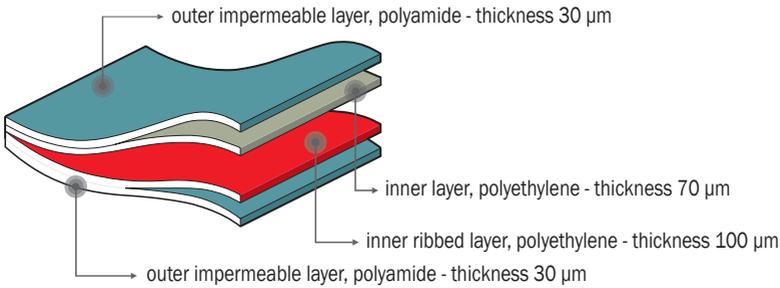
Die Kombination der Materialien: Alle Status-Beutel bestehen aus Polyamid (PA) und Polyethylen (PE), die beide ihre

eigene Funktion beim vakuumieren haben. Das Polyamid in der Außenhülle beeinflusst die Undurchlässigkeit von Sauerstoff und somit die Qualität der Lebensmittel. Im Vergleich zu konkurrierenden Marken haben die Beutel und Folien von Status die dickste Polyamid-Schicht (30 µm), was die hohe Qualität der aufbewahrten Lebensmittel gewährleistet.

Die Höhe des Rippenprofils: Die Status-Beutel haben eine mindestens 0,2 mm hohe gerippte Schicht, die es ermöglicht, dass alle Beutel gleichmäßig vakuumversiegelt werden. Bei dünneren Beuteln kann es passieren, dass der Vakuumierer während der ersten paar Zyklen gut vakuumversiegelt, später aber selbst die Profi-Vakuumierer nicht genug Unterdruck erzeugen können und damit die Beutel nicht versiegelt werden.

Status Vakuum-Beutel und Folienrollen eignen sich für alle handelsübliche Vakuumierer.

STRUKTUR DES BEUTELS



VAKKUUMFOLLIENROLLEN UND BEUTEL

Folienrolle	4-lagige Folie (PA/PE) <ul style="list-style-type: none"> • Länge 3000 mm x Breite 200 mm, 4-teiliges Set • Länge 3000 mm x Breite 280 mm, 3-teiliges Set • Länge 3000 mm x Breite 120 mm (für Salamiwurst), 5-teiliges Set
Beutel	4-lagige Folie (PA/PE) <ul style="list-style-type: none"> • Länge 280 mm x Breite 200 mm, 40-teiliges und 100-teiliges Set • Länge 360 mm x Breite 280 mm, 25-teiliges und 100-teiliges Set • Länge 550 mm x Breite 120 mm (für Salamiwurst), 30-teiliges und 100-teiliges Set
Folienstärke	100 µm (glatt, ohne Riffelung) /130 µm (strukturiert, mit Riffelung)
Folienqualität	luftundurchlässig, doppelschichtig, lebensmittelecht, geschmacks- und geruchsneutral, wiederverwendbar, mikrowellen- und kochbeuteltauglich

6. VERGLEICHSTABELLEN FÜR DIE LAGERUNG VON LEBENSMITTELN

Quelle: Daten der Entwicklungsabteilung von Fa. Status.

6.1. LEBENSMITTEL BEI LAGERUNG IM KÜHLSCHRANK

Art von Lebensmitteln	Nicht vakuumiert	Vakuumiert in Vakuumbehältern
Gekochte Lebensmittel	2 Tage	10 Tage
Frisches Fleisch	2 Tage	6 Tage
Frisches Geflügel	2 Tage	6 Tage
Gekochtes Fleisch	4-5 Tage	8-10 Tage
Frischer Fisch	2 Tage	4-5 Tage
Aufschnitt	3 Tage	6-8 Tage
Geräucherte Wurstwaren	90 Tage	365 Tage
Hartkäse	10-12 Tage	25-35 Tage
Weichkäse	5-7 Tage	13-15 Tage
Frisches Gemüse	5 Tage	18-20 Tage
Frische Kräuter	2-3 Tage	7-14 Tage
Gewaschener Salat	3 Tage	6-8 Tage
Frisches Obst	3-7 Tage	8-20 Tage
Süßspeisen	5 Tage	10-15 Tage

Hinweis: Kühlen Sie die Lebensmittel entsprechend vor dem Vakuumieren.

6.2. LEBENSMITTEL BEI LAGERUNG IM SCHRANK/ REGAL BEI ZIMMERTEMPERATUR

Art von Lebensmitteln	Nicht vakuumiert	Vakuumiert in Vakuumbehältern
Brot/Brötchen	2-3 Tage	7-8 Tage
Gebäck/Kekse	120 Tage	300 Tage
Getrocknete Lebensmittel	10-30 Tage	30-90 Tage
Roher Reis/Teigwaren	180 Tage	365 Tage
Kaffee/Tee	30-60 Tage	365 Tage
Wein	2-3 Tage	20-25 Tage
Alkoholfreie Getränke (geschlossen)	7-10 Tage	20-25 Tage
Alkoholfreie Getränke (im Vakuumkrug)	2-3 Tage	7-10 Tage
Backware	2-3 Tage	7-10 Tage
Nüsse	30-60 Tage	120-180 Tage
Kracker/Chips	5-10 Tage	20-30 Tage

6.3. LEBENSMITTEL BEI LAGERUNG IM TIEFKÜHLSCHRANK

Art von Lebensmitteln	Nicht vakuumiert	Vakuumiert in Vakuumbeuteln
Frisches Fleisch	6 Monate	18 Monate
Hackfleisch	4 Monate	12 Monate
Geflügel	6 Monate	18 Monate
Fisch	6 Monate	18 Monate
Frisches Gemüse	8 Monate	24 Monate
Pilze	8 Monate	24 Monate
Kräuter	3-4 Monate	8-12 Monate
Obst	6-10 Monate	18-30 Monate
Aufschnitt	2 Monate	4-6 Monate
Backwaren	6-12 Monate	18 Monate
Kaffeebohnen	6-9 Monate	18-27 Monate
Gemahlener Kaffee	6 Monate	12-34 Monate
Brot/Brötchen	6-12 Monate	18-36 Monate

Die Vergleichstabellen zeigen nur die ungefähre Haltbarkeitsdauer, da diese von der Frische und der Verarbeitungsart der Lebensmittel abhängt. Es wurde die Lagerung der Lebensmittel bei +3 °C / +5 °C im Kühlschrank und -18 °C im Tiefkühlschrank berücksichtigt.

9. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Das Gerät entspricht allen Anforderungen der folgenden EU-Richtlinien:

- a.) Rechtsvorschriften über die elektrischen Geräte, die zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen ausgelegt sind
(Amtsblatt der RS, Nr. 27/2004, 17/2011, 71/2011)
Niederspannungsrichtlinie 2014/35, 2006/95/EC
- b.) Rechtsvorschriften über die elektromagnetische Verträglichkeit
(Amtsblatt der RS, Nr. 84/2001, 32/2002, 132/2006)

EMV Richtlinie 2014/30, 2004/108/EC

Die EG-Konformitätserklärung garantiert, dass das Gerät sicher ist, geprüft und getestet wurde, und dass es allen geltenden Normen, Richtlinien und Vorschriften entspricht.

Die EG-Konformitätserklärung für die CE-Kennzeichnung befindet sich beim Verkäufer und kann auf Anfrage des Kunden bereitgestellt werden.

8. GARANTIE

Auf das Vakuumier- und Folienschweißgerät STATUS MiniVac bieten wir Ihnen eine Gewährleistung von zwei Jahren. Hierfür benötigen wir eine gültige Kaufrechnung. Bei Inanspruchnahme der Gewährleistung müssen Sie die Kaufrechnung vorlegen.

Diese Gewährleistungspflicht gilt ab dem Kaufdatum und deckt keine Ansprüche aus Beschädigungen, die durch Nichtbeachtung der Bedienungs-, Pflege- und Reinigungseinleitung bzw. durch unsachgemäße Behandlung oder zweckentfremdeten Einsatz entstanden sind.

Bei Fragen bezüglich der Gerätdienung und Gewähr-

leistung oder bei Kommentare stehen wir Ihnen an der folgenden Adresse zur Verfügung:

Hersteller: Status d. o. o. Metlika, Ulica Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika, Slowenien, info@status.si

Weitere Informationen Deutschland: Olaf Winter, Account Manager Germany, Im Großen Feld 58, 46459 Hünxe, Deutschland,

Tel.: +49 (0) 2064 – 6701158

Mail: info@status-innovations.com

Weitere Informationen finden Sie auf der Website <http://innovations.status.si>.

7. HINWEISE BEI STÖRUNGEN

Betriebsstörung:	Abhilfe:
MiniVac reagiert nicht, wenn ich die Tasten drücke.	<ul style="list-style-type: none"> Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingesteckt ist. Wenn der Stecker eingesteckt ist, Sie aber keine Stromversorgung haben, überprüfen Sie den Anschluss mit einem anderen Gerät, von dem Sie wissen, dass es funktioniert. Überprüfen Sie das Netzkabel auf Schäden - Risse oder Spalten. Das Drücken einer Funktionstaste muss mindestens eine Sekunde dauern, damit das Gerät reagiert. Wir empfehlen dringend, 40 Sekunden zwischen jeder Vakuumverpackung zu berücksichtigen.
Luft bleibt im Beutel.	<ul style="list-style-type: none"> Vergewissern Sie sich, dass das offene Ende des Beutels vollständig in der Mitte des Vakuumkanals liegt. Stellen Sie sicher, dass die von Ihnen verwendeten Beutel mindestens 100/130 µm dick sind. Überprüfen Sie die Beutel auf Beschädigungen - Risse, Perforationen oder Blasen. Test: Beutel verschließen und in Wasser tauchen. An den Stellen, an denen der Beutel beschädigt ist, erscheinen Blasen. Achten Sie bei Folienrollen darauf, dass die erste Schweißnaht fest verschlossen ist. Stellen Sie sicher, dass Sie während des Vakuumpackens sowohl die Druck- als auch die Haltemarkierung auf dem Deckel drücken.
Das Vakuum bleibt nicht im Beutel.	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollieren Sie, dass die Dichtflächen des Deckels frei von Schmutz, Fett oder Speiseresten sind und fest sitzen. Stellen Sie sicher, dass der Beutel an den Kanten vollkommen sauber ist - entfernen Sie alle Speisereste oder Flüssigkeiten gründlich und stellen Sie sicher, dass der Beutel vollständig trocken ist. Wenn Sie etwas mit scharfen Kanten (z. B. Knochen) versiegeln, stellen Sie sicher, dass sie den Beutel während des Vakuumprozesses nicht durchstechen können. Hinweis: Decken Sie scharfe Kanten vor dem Vakuumieren mit einem Papiertuch o.ä. ab.
Beutel schmilzt oder kann nicht vollständig versiegelt werden.	<ul style="list-style-type: none"> Stellen Sie sicher, dass Sie Beutel mit einer Dicke von mindestens 100/130 µm und 2 Lagen verwenden. Vor dem Vakuumieren sicherstellen, dass die Beutelkanten sauber und trocken sind.

Betriebsstörung:	Abhilfe:
STATUS MiniVac versiegelt mehrere Beutel (bis zu 5 Stück) und es scheint, dass es nicht mehr funktioniert. Wichtiger Hinweis zu Vakuumbeuteln:	<ul style="list-style-type: none"> Wir empfehlen Ihnen, dass Sie Beutel mit einer Dicke von mindestens 100/130 µm verwenden. Die Auswahl an verschiedenen Vakuumbeuteln ist groß, achten Sie jedoch immer auf die richtige Qualität. Wenn sie die Folienstärke der Beutel nicht feststellen können, verwenden Sie die Originalbeutel und -folienrollen von Status. Wir empfehlen Ihnen, dass sie Beutel mit einer Dicke von mindestens 100 µm (glatte Seite ohne Riffelung) und 130 µm (strukturierte Seite mit Riffelung) verwenden bzw. dass die geriffelte Folie mindestens 0,2 mm dick.

10. INFORMATION ZUR RICHTIGEN ENTSORGUNG DES GERÄTES GEMÄSS DER EG-RICHTLINIE WEEE 2002/96/EC

Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Lebensdauer gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften.

Wenn das Gerät oder Teile des Gerätes nicht mehr gebrauchsfähig sind, müssen diese gemäß den geltenden Vorschriften im Industrieabfalldepot entsorgt werden:

- Verordnung über die Entsorgung der Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE)
(Amtsblatt der RS, Nr. 107/2006)
Richtlinie 2012/19/EU über die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (Amtsblatt der RS, Nr. 102/2012)
- Rechtsvorschriften über die Änderung der Rechtsvorschriften über die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten
(Amtsblatt der RS, Nr. 20/2014)
Richtlinie 2011/65/EU über die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten



Das Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass das Gerät am Ende der Lebensdauer getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss. Nutzen Sie zur Entsorgung die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe

und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Sie können das Altgerät auch einem Entsorgungsdienstleister für Elektro- und Elektronik-Altgeräte geben.

Die ordnungsgemäße, getrennte Entsorgung elektrischer und elektronischer Produkte dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf die Gesundheit der Menschen, die sich aus einer unsachgemäßen Entsorgung der Altgeräte ergeben können. Außerdem ermöglicht es die Wiederverwendung von Stoffen, aus denen die Produkte hergestellt wurden, und spart so Energie und Rohstoffe.

Um weitere Informationen über die Sammlung, Verteilung, Wiederverwertung und Recycling dieses Produkts zu erhalten, wenden Sie sich an Ihren Entsorgungsdienstleister für Elektro- und Elektronik-Altgeräte oder an den Hersteller.

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten viele schädliche Stoffe, deswegen dürfen nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern müssen getrennt gesammelt und für das Recycling entsprechend vorbereitet bzw. weiterverarbeitet werden.

Das Herstellungsdatum Ihres Vakuuierers Status MiniVac ist auf der Garantiekarte angeführt, die Sie beim Kauf erhalten haben.

11. STATUS MINIVAC SET

Set enthält:

- a.) 1 STATUS MiniVac
- b.) 1 Bedienungsanleitung
- c.) 5 Vakuumbbeutel, Breite: 200 x Länge: 280 mm

