

STATUS MINIVAC

VACUUMAPPARAAT EN SEALER

GEBRUIKSAANWIJZING



1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN TOELICHTING VAN DE WERKING

1.1. BEDRIJFSOMSTANDIGHEDEN

De maximale temperatuur bij normaal gebruik is +40 °C, terwijl de gemiddelde temperatuur tijdens een periode van 24 uur mag niet +35 °C overschrijden. De laagste toegestane omgevingstemperatuur is -5 °C.

De omgevingslucht moet schoon zijn en de relatieve vochtigheid mag niet hoger zijn dan 50% bij een maximale temperatuur van +40 °C. De hogere relatieve vochtigheid is toegestaan bij een lagere omgevingstemperatuur (bijv. 90 % bij +20 °C).

1.2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- a.) Kies de plaats voor het apparaat zorgvuldig. De oppervlakte moet droog zijn met een normale temperatuur (niet te heet) en mag niet naast een warmtebron (bijv. verwarmingsoppervlak) of een waterbron staan.
- b.) Controleer de elektriciteitskabel end de stekker voordat u het apparaat aansluit.
- c.) Gebruik voor het schoonmaken van het apparaat alleen een droge of licht bevochtigde doek.
- d.) Let erop: geen huidcontact met sealbalk (nu. 5, op de foto 1) tijdens het gebruik; de strip kan heet zijn en u kunt zich verbranden.
- e.) Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- f.) Als de elektriciteitskabel defect is, moet de vervaardiger, een erkend reparatiebedrijf of een gekwalificeerd personeel deze vervangen om elk mogelijk gevaar te voorkomen.
- g.) Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar oud en door personen met verminderde lichamelijke, gevoels- of mentale capaciteiten of met een gebrekkige ervaring en kennis, tenzij ze m.b.t. het gebruik van dit apparaat onder toezicht staan van of geïnstrueerd zijn door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- h.) Kinderen dienen onder toezicht te staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mag niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- i.) De garantie is eveneens ongeldig in de volgende gevallen:
 - bij een reparatie door onbevoegde personen die op enigerlei wijze wijzigingen of reparaties uitvoeren,
 - als u dit apparaat verkeerd en onjuist gebruikt,

- als u dit apparaat niet volgens veiligheidsinstructies en gebruiksaanwijzingen gebruikt.

De fabrikant aanvaardt geen enkele

aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door het niet volledig naleven van de gebruiksaanwijzingen.

1.3. TIJDELIJKE DEFINITIES VAN DE OPERATIES

Voor een juiste werking van het apparaat moet er een minimaal 40 seconden

interval tussen twee vacuümcyclussen zijn.

1.4. ONDERHOUD EN REINIGING

- a.) Koppel de kabel eerst los voordat u het apparaat schoonmaakt.
- b.) Gebruik een zachte, droge of licht bevochtigde doekje om het apparaat te reinigen. Gebruik geen sponzen, agressieve doeken, poetsmiddelen, ontsmettingsmiddelen of agressieve schoonmaakmiddelen die het oppervlak van de componenten kunnen beschadigen. Dompel het apparaat nooit onder in water en plaats het nooit onder stromend water. Spreek het reinigingsmiddel nooit aan de binnen- of buitenkant van het apparaat.

- c.) Het apparaat moet voor het gebruik altijd volledig droog zijn.
- d.) Raadpleeg de handelaar of een onbevoegde reparateur als er de vloeistoffen per ongeluk in het apparaat terechtkomen.
- e.) De sealbalk heeft een teflonlaag. De mogelijke restende vacuümfolie stukjes kunt u met een zacht doekje reinigen. De reiniging van de sealbalk is alleen mogelijk als het apparaat gekoeld is. Gebruik nooit scherpe voorwerpen om het oppervlak te reinigen.

1.5. BESCHRIJVING EN DE TOELICHTING VAN HET FUNCTIONERING

Minivac vacuümapparaat is een huishoudapparaat voor vacumeren en sealen van vacuümzakken en verhoudozzen, namelijk om een langbare en kwaliteitssomgeving te creëren voor bewaren van het voedsel in het vacuüm en in de vacuümzakken.

De belangrijkste voordelen van het vacuümsysteem:

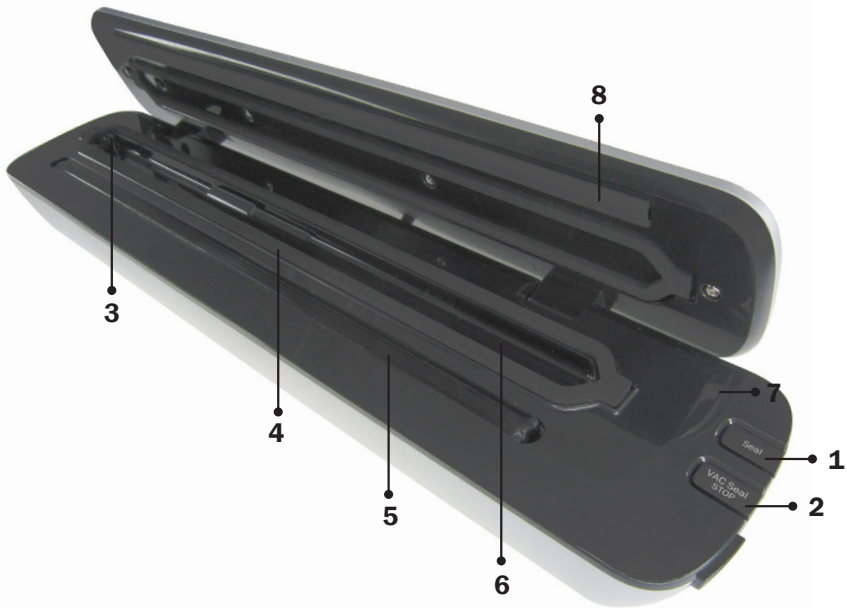
- bewaart vitamines, mineralen, voedingsstoffen en aroma van het eten,
- beschermt het voedsel tegen schimmels en bacteriën,
- verlengt de langbaarheid van de levensmiddelen,
- voedsel kunnen we bewaren in vacuümzakjes in de koelkast en de diepvriezer,
- voorkomt vermengen van onaangename geuren in de koelkast en de diepvriezer.

Lees de gebruiksaanwijzing a.u.b. zorgvuldig door voordat u dit apparaat gebruikt. Als u vragen, meningen of opmerkingen hebben, laat ons weten per telefoon of per post. Gebruiksaanwijzing is ook beschikbaar online op de webpagina www.status.si.

Het gebruik van elektrische vacuümpomp is eenvoudig en efficiënt. Met het vacuümsysteem zal het eten volledig natuurlijk en meer gezond bewaard zijn, het eten zal langer vers blijven en met deze bespaar je tijd en geld.

1.6. COMPONENTEN VAN FUNCTIONELE TABELE

Op de afbeelding 1 is er een model van het vacuümapparaat. In de volgende tekst zijn er de nummers bij de verklaringen van de bedieningsprocedures hetzelfde als op de afbeelding.



Afbeelding 1: STATUS Minivac is ingericht met gemarkeerde componenten

1.	Seal / Solderen Begint het proces van solderen (zonder vacumeren). Het indicatielampje gaat branden tijdens sealen.
2.	VAC Seal / Zakken vacumeren Het begin van vacumeren en sealen. De vacuüm uit de zak wordt gezogen en vacumeerd en daarna automatisch geseald. Het indicatielampje brandt tijdens vacumeren. Stop Knop voor onmiddellijke onderbreking van het vacuümproces.
3.	De aanzuigopening voor de lucht
4.	Het zegel
5.	De sealbalk In zwaarte kleur, let op: nooit te verwijderen.
6.	Het vacuüm kanaal Om een voedsel te vacumeren moet de open rand van een zak in het midden van het vacuüm kanaal gezet worden (afbeelding 3).
7.	De openingsknop voor het deksel Het deksel gaat automatisch openen na 10 seconden.
8.	De siliconen aandrukker Zorgt voor een fijne seal.

1.7. TECHNISCHE GEGEVENS

Maten	lengte: 395 mm breedte: 81,5 mm hoogte: 57 mm
Gewicht	ongeveer 0,84 kg
Materiaal	ABS plastic (behuizing)
Pomp	Membraanpomp
Vacuümtrekt	- 550 mbar
Pompevolume	9 l/min
Stuurrichting	elektronisch
Voltage, krachtstroom	100 W, 220-240 V~

2. HANDELING

2.1. DE ALGEMENE HANDELING

- Haal het apparaat uit de verpakking en controleer of alle componenten verpakt zijn en of het apparaat en bijbehorende componenten in goede orde zijn.
- Lees voor het eerst gebruik zorgvuldig de gebruiksaanwijzing.
- Dankzij de functionaliteit en zijn kleinheid is het apparaat geschikt voor.
- Vanwege zijn functionaliteit en zijn kleinheid u kunt dit apparaat makkelijk op het werkblad in de keuken opslaan en makkelijk elk dag gebruiken. Plaats het apparaat op een vlakke en een stabiele ondergrond met voldoende ruimte om voedsel in zakken te vacuumeren is.

2.2. GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Nadat u welingelicht over de algemene en veiligheidsinstructies bent u kunt met het gebruik van het apparaat beginnen volgens de volgende gebruiksaanwijzingen:

2.2.1 STEEK DE STEKER VAN HET APPARAAT IN DE STOPCONTACT EN MAAK HET APPARAAT KLAAR VOOR HET WERK

Elke keer dat u begint met het vacuumeren start het apparaat in een »test mode«.

- Doe de deksel van het apparaat dicht met beide handen en druk op de gemarkeerde knoppen (PRESS AND HOLD) op de deksel.
- Druk op de knop Seal (op de afbeelding gemarkeerd met nummer 1). Het indicatielampje brandt 'Seal'.
- De sealbalk is opgewarmd en het apparaat is klaar voor het gebruik.

2.2.2. MAAK EEN ZAK VAN DE FOLIE OP DE ROL

Als u al voorgemaakte zak gebruikt sla dan de stap bij de punt 2.2.2. en ga verder naar de punt 2.2.3.

Status folie op de rol zijn beschikbaar in drie maten: 200, 280 en 120 millimeter (voor de salami).

- Bepaal de gewenste lengte van de folie. De zak met geschikte lengte is een zak met een voedsel erin plus extra paar centimeters. Voor het herhalende gebruik van een zak laat 2,5 cm extra voor elke solderen/sealen (of tot de lengte van de zak met die u vacumereert).
- Snijd de gewenste lengte van de folie af.
- Leg de folie op de sealbalk do de zwarte seal. Let op: de rand van de folie moet glad zijn (zonder kreuken) en zonder oprollen (zie de afbeelding 2).
- Doe de deksel van het apparaat dicht met beide handen en druk op de twee knoppen (PRESS AND SEAL) op de deksel en druk met een vinger van de rechte

hand op de knop 'Seal' (op de afbeelding 1 gemarkeerd met het nummer 1). De deksel van het apparaat zal automatisch aanzuigen en daarna de zak solderen (het indicatielampje brandt Seal).

- e.) Na solderen gaat de deksel een klein beetje van de zak omhoog. Doe de deksel compleet open en controleer de vacuumeerde rand die moet op de hele lengte glad en even zijn, dus niet gekreukeld.

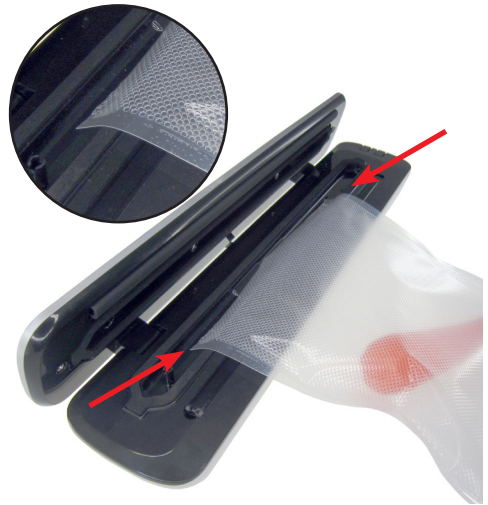


Afbeelding 2: Bij solderen moet de zak op de sealbalk gelegd zijn – tot de zwarte seal gemarkeerd met twee pijlen (en niet verder).

LET OP: Met een nieuw apparaat of lang ongebruikt apparaat kunnen de afdichtingen hard zijn. Hetzelfde gebeurt ook als het apparaat op de lagere temperatuur opgeladen is. Daarom raden we u sterk aan om bij het vacumeren van de vacuümzakken met beide handen op de gemarkeerde knoppen op de deksel voor een paar seconden drukken.

2.2.3. PLAATS DE VOEDSEL IN DE ZAK EN BEGIN MET HET VACUMEREN

- a.) De vacuümzak moet altijd een paar centimeters langer zijn daarom laat in de zak met het voedsel erin genoeg plaats vrij.
- b.) Plaats het gewenst voedsel voor het vacumeren in de zak.
- c.) Let op dat binnenrand van de folie schoon, droog en zonder het restende voedsel is.*
- d.) Plaats de gevulde zak op het werkoppervlak vóór het apparaat en trek de zak naar het midden van het vacuümkanaal – zie de afbeelding 3.
- e.) Let op dat de zak niet gekreukeld is (de zak moet op de sealbalk gelegd zijn en zich in een vacuümruimte vinden).



Afbeelding 3: Bij het vacumeren moet de open rand van de zak in het midden van het vacuümkanaal geplaatst worden.

- f.) Sluit het apparaat, druk het de deksel naar de gemarkeerde posities (PRESS AND HOLD) en op de knop VAC Seal (op de afbeelding 1 gemarkeerd met het nummer 2). Houd de deksel met beide handen op de gemarkeerde punten.
- g.) De zak wordt automatisch gevacuumeerd en geseald met een warmtestrip. De zuigkracht zorgt ervoor dat de deksel tijdens de procedure gesloten is. Tijdens het vacumeren brandt het indicatielampje VAC Seal (op de afbeelding 1 gemarkeerd met het nummer 2).
- h.) Na het einde van het vacumeren wacht tot de deksel is losgelaten en controleer even de gevacuumeerde zak – de gesealde rand van de zak moet glad en schoon zijn.

* AANBEVELING:

Bij het vacumeren van vleesproducten die van vet bevat (voornamelijk de spek), wordt aanbevolen om de randen van de zak eerst naar buiten te zwaaien, het voedsel in de zak plaatsen en daarna de randen alweer terug te zwaaien. De randen worden dus met vet gesmeerd.

2.2.4. VACUMEREN VAN ZACHTEN EN VOCHTIGE LEVENSMIDDELEN

Drukgevoelige voedingsmiddelen, vochtige levensmiddelen en voedingsmiddelen die van veel vloeistof bevat (verse vrucht, salades, brood, gebak, paddenstoelen) moeten met een kleiner vacuüm (van 0 tot/met 300 mbar) worden bewaard. In dit geval wordt het luchtextrac-

tieproces onderbroken als u schat dat de lucht van de zak wordt genoeg gevacuumeerd zodat de levensmiddelen worden niet beschadigt door de druk.

Houdt u er rekening mee dat u bij drukgevoelige en zachte levensmiddelen de gebeurtenissen tijdens het vacumeren op goed moeten opletten.

- a.) Plaats de gevoelde zak in het midden van het vacuümkanaal.
- b.) Sluit de deksel en druk op de gemarkeerde punten op de deksel. Druk op de knop VAC Seal (op de afbeelding 1 gemarkeerd met het nummer 2). Houd de deksel dicht.
- c.) Als u schat dat er genoeg lucht uitgezogen is (bij een optimale hoeveelheid in de zak zal dat betekenen tot wanneer u niet de levensmiddelen niet beschadigt of tot wanneer de vloeistof niet uit de zak komt), druk op de knop SEAL (op de afbeelding 1 gemarkeerd met het nummer 1). Nu begint het sealen.

d.) Tijdens het sealen brandt het indicielampje Seal (de knop Stop kunt u drukken alleen het apparaat aan het vacumeren is; toen het apparaat begint met sealen dan functioneert de knop Stop niet meer).

e.) Controleer de gesealde rand – als de rand niet schoon of gelijkmatig is dan moet u het sealen herhalen alleen op de rand van de zak (net zoals bij het maken van de zakken van de rollen). We raden aan dat als u vacuumeert handmatig dit altijd doen.

WAARSCHUWING:

Als u opmerkt dat tijdens het vacumeren het apparaat van de zak de vloeistof zuigt onderbreek **METEEN** het vacumeren door de knop VAC Seal **STOP** (op de afbeelding 1 gemarkeerd met het nummer 2). De knop **STOP** kunt u drukken alleen tijdens het vacumeren (bij het sealen de knop **STOP** functioneert niet meer).

De drukgevoelige en vochtige levensmiddelen vereisen meer aandacht bij het vacumeren.

3. PRAKTISCHE TIPS BIJ HET VACUMEREN

Vacuümverpakking is er geen vervanging voor invriezen, opwarmen of conserveren. Levensmiddelen, ondanks de vacuümverpakking, moeten in de koelkast of de diepvriezer bewaard zijn. Uitzondering zijn er de gedroogde vleeswaren en gedroogde vruchten en fruit die in een koude kelder kunnen bewaard worden.

Apparaat is niet geschikt voor het vacumeren van vloeibare levensmiddelen.

Vochtige levensmiddelen en voedingsmiddelen met veel vloeistoffen gevacuumeerd kunnen worden maar let op de volgende tips:

Soepen, sauzen en vloeistoffen: Als u dergelijke levensmiddelen in een vacuümzak willen bewaren dan moet u ze eerst invriezen, maar we raden u sterk aan dat u deze voedingsmiddelen bij voorkeur in Status vershouddozen bewaart.

Gekookt en rauw vlees (varkensvlees, rundvlees, gevogelte) en vis: Voor de beste resultaten raden we u aan om het vlees en de vis 1-2 uur vóór het vacumeren in de diepvriezer te bewaren. Dit helpt het sap van het vlees te bewaren en houdt de vorm van het vlees voor de optimale vacuümverpakking.

Als diepvriezen niet mogelijk is dan plaats tussen het vlees en de rand van de zak een papierhanddoek zodat die niet op de punt van de sealen geplaatst is. De papierhanddoek zal overtollige vochtigheid en sappen absorberen. De papierhanddoek heeft geen negatieve invloed op het gevacuumeerd voedsel, omdat we de zuurstof al

weggehaald heb. Waarschuwing: het rundvlees kan na het vacumeren wat donkerder zijn als gevolg van de weggehaalde zuurstof van de zak.

Groeten: Om de groenten in de koelkast te bewaren blancheer ze vóór het vacumeren, voor de invriezen is dat niet nodig. Blancheren stopt enzymen, beschermt tegen het smaak-, kleur- en structuurverlies. Blancheer in een kokend water. De tijd van blancheren hangt het vanaf de groenten: 1-2 minuten spinazie, snijbiet en bonen, 3-4 minuten voor courgettes, broccoli of andere vertakte groenten en 5 minuten voor wortels. Na het blancheren dompel de groenten in koud water om het proces te stoppen. Vóór het vacumeren droog de groenten op een papierhanddoek. Voor het bewaren van de bladgroenten (zoals sla) raden we u aan om Status vershouddouzen en zeven met het vacuümsysteem te gebruiken. Zo blijven de groenten tot 2 weken vers en knapperig.

Kruiden: de kruiden met een hoog gehalte aan etherische oliën, zoals salie, tijm, rosmarijn, munt zijn niet geschikt om te invriezen maar alleen om te drogen. Basilicum, dragon, dille, peterselie en bieslook zijn niet geschikt om te drogen maar voor de diepvries omdat ze anders te veel smaak verliezen.

Paddenstoelen, rauwe knoflook en rauwe aardappelen: We raden u sterk aan om de handmatige vacuümfunctie te gebruiken. Voor een juiste bereiding van paddenstoelen raden we u aan dat u instructies in de boeken over paddenstoelen leest. Voor het vacumeren en diepvriezen

zijn er alleen vlezig en vers geoogste paddenstoelen geschikt. Maak ze eerst droog en schoon, spoel ze en snijdt ze af met een mes om kleine porties te maken. Behalve chanterellen, champignons en eekhoortjesbrood moeten de meeste andere paddenstoelen worden geblancheerd. We raden u aan om de paddenstoelen invriezen voor een uur of zo vóór het vacumeren. Ontdooi de paddenstoelen niet vóór de bereiding maar kook ze in kokend (gezouten) water of voeg bevroren bij de sauzen toe.

Koffie: Als u de koffie of andere levensmiddelen die moeten worden gemalen vóór het gebruik op de juiste manier

wilt vacumeren, dan gebruik de originele verpakking en plaats het voedsel in Status vacuümzakken. Als u geen originele verpakking hebt dan kunt u elke andere tas gebruiken en in Status vacuümzakken plaatsen. Op deze manier kunt u voorkomen het opzuigen van de granen en van de gemalde levensmiddelen.

Ontdooing van vacuümverpakte en bevrorene levensmiddelen: Ontdooi de levensmiddelen altijd in de koelkast omdat dit de voedselkwaliteit gegarandeerd. Ontdooi het bederfelijk voedsel nooit bij de kamertemperatuur.

4. PRAKTISCHE TIPS

4.1. WAT IS VACUÛM?

De zuurstof in de levensmiddelen veroorzaakt ongewenste chemische reacties met gevolgen zoals ranzigheid, kleurverandering, schimmel- en bacterievorming, verlies van smaak, vitaminen en aromen. Vacuümverpakking vertraagt dit soort van ongewenste gevolgen waardoor een verlenging van houdbaarheid en kwaliteitsbehoud mogelijk wordt. Alleen door vacuümverpakking, met het

verwijderen van zuurstof van vacuümzakken en vershoudozen met een handmatig of een elektrische pomp, bereiken we de noodzakelijke voorwaarde voor het verlengen van de houdbaarheid van de levensmiddelen. Bij het vacumeren creëren we een onderdruk in de vershoudozen en vacuümzakken.

4.2. WAT IS DE VERBRANDING WEGENS DE DIEPVRIES?

De tekenen van de verbranding zijn ranzigheid van het vlees, magere groenten, smaakloze vruchten. De verbranding is veroorzaakt door het doorlaatbaar verpakking (bijv. gewone eenbladige PE zakken) en door bevrorene voedselmiddelen die in contact met de zuurstof komen. De gevolgen zijn het verdampen van de vloeistoffen van voedsel en het droge oppervlak van de bevrorene levensmiddelen. Door de resulterende pore-

uze scheuren komt de zuurstof binnen en veroorzaakt de oxidatie. Het resultaat is het verlies van aroma en verse smaak. Vruchten en groenten verliezen ook hun smaken en hun vitaminen. Gauw ook de vet van het vlees wordt ranzig. Want het vlees van veel vloeistoffen bevat zijn er de negatieve gevolgen bijzonder goed bekend. Die kunnen we erkennen door het grijsbruine vlekken.

4.3. DIEPVRIES OF GEKOELD

Het voordeel van de diepvries is dat de levensmiddelen hun essentie behouden tijdens de opslag in de diepvriezer vitaminen, mineralen en smaak. Verse levensmiddelen moeten we zo snel mogelijk volledig doorvroren. De reden: tijdens een langzaam vriesproces vormen voedingsmiddelen grote ijskristallen die ontgroeien de cellen en veroorzaken schade op de celstructuren. Met een snel vriesproces zijn er kleine ijskristallen gevormd die minder schadelijk voor celstructuren zijn. Als mogelijk, moeten de levensproducten doorvroren bij de een constante temperatuur (maximaal -18 °C). Voor de diepvries gebruiken we alleen levensmiddelen van

de beste kwaliteit. Bij sommige levensmiddelen blancheren is nodig (middelen in het water brouwen) om ongewenste veranderingen te verminderen bij het invroren of bij de diepvries, bijv. activatie van enzymen. De levensmiddelen die we blancheren of op een andere thermische manier behandelen moeten we in elk geval afkoelen vóór het doorvroren. Voor de opslag van vruchten gebruiken we suiker om de aroma en de kleur te behouden. In de diepvriezer plaatsten we de levensmiddelen dat we makkelijk op elkaar kunnen plaatsen, de rest houden we in de koelkast.

4.4. ONTDOOIEN EN OPNIEUW INVRIEZEN

Ontdooien moet langzaam gebeuren (het meest geschikte plek is in de koelkast) en op een natuurlijke manier en niet »gewelddadig« (bijv. in een zak in warm water of in een magnetron). Besteed meer aandacht aan ontdooien van gevogelte. Zodra de levensmiddelen ontdooid zijn, mogen ze niet opnieuw invriezen. Bij het opnieuw invriezen worden mechanische schaden

veroorzaakt en dit vermindert de houdbaarheid van de levensmiddelen. Smaak, kleur en aroma zijn gedegradeerd. Micro-organismen (bacteriën, schimmels) verspreiden sneller onder deze omstandigheden. Opnieuw invriezen leidt niet tot de vernietiging van deze gevolgen.

4.5. KEUKEN SOUS-VIDE

Keuken Sous-vide is een moderne kooktechniek met die we het eten in een vacuümverpakking keuken, gedompeld in kokend water. Techniek Sous-vide biedt een topsmaak van thuis gekookt eten, waarbij de levensmiddelen hun eigen natuurlijke smaak, kleur en textuur bewaren. Zorg ervoor dat u alleen hoogwaardige Status vacuümzakken gebruikt. De beste vacuümzakken zijn diegene die een ideale combinatie van materialen he-

bben (luchtdichte polyamide en polyethyleen, voedselvriendelijk materiaal) en waar de dikte van materialen ideaal is. Status vacuümzakken hebben dus beide.

Het eten gekookt met Sous-vide kooktechniek kan al voorbereid zijn vóór de diepvries, bijv. met kruiden in een vacuümverpakking samen met het vlees.

4.6. ZEILEN, KAMPEREN EN PICNICKS

Vacuümverpakking is geschikt voor picknicks, schepen en kamperen. Het voedsel, apparaten en documenten blijven droog en beschermd. Vacumeren is ook bedoelt voor batterijen, mobilapparaten, fototoestellen om

droog te blijven. Vacuümverpakking voorkomt ook vermenging van geuren en vertraagt de doorlaatbaarheid wegens de vochtigheid, wat vooral belangrijk is voor kleine ruimtes.

5. WAAROM ZIJN DE STATUS VACUÛMZAKKEN DE BESTE TER WERELD?

Status vacuümzakken zijn waterdicht, tweelagig, voedselvriendelijke, smaakneutraal, geurbestendig en herbruikbaar, BPA-vrij en geschikt voor keuken sous-vide. Het voedsel vacuumeerd in een Status vacuümverpakking blijft zelfs een half jaar later onveranderd.

De kwaliteit van vacuümzakken en folie op rol resulteren van de dikte van de zak en een combinatie van materialen en een ribbelige buitenlaag.

De dikte van de zak; Status vacuümzakken zijn geproduceerd met 100 µm van gladde folie en met 130 µm van ribbelige folie. Het ribbelige profiel in een zigzagpatroon maakt het mogelijk om de lucht uit de zak te verwijderen.

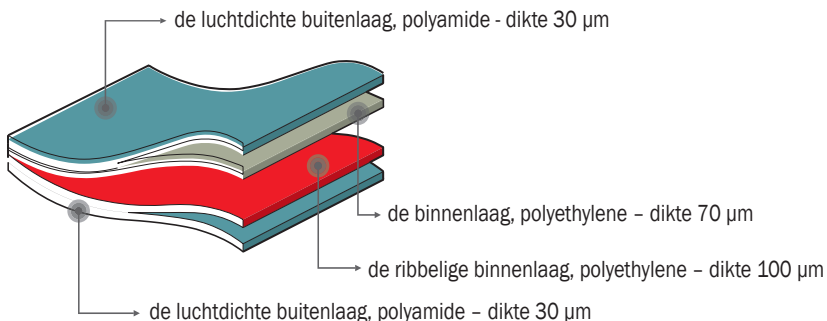
Combinatie van materialen; Status vacuümzakken zijn gemaakt van polyamide (PA) en polyethyleen (PE) die elk hun eigen functie bij een kwaliteitsvolle vacumeren. Polyamide in de buitenlagen zorgt voor de luchtdichtheid die resulteert in een goede opslag van

de levensmiddelen. In vergelijking met concurrerende merken hebben Status vacuümzakken de dikste laag van polyamide PA (30 µm) die betekent een uitstekende kwaliteit van de opgeslaagde levensmiddelen.

De hoogte van het geribbelde profiel bij Status vacuümzakken is minimaal 0,2 mm wat zorgt voor een gelijkmatig vacuümverpakking door alle cyclussen. Bij dunnere zakken kan er gebeuren dat de begincyclussen bevedigend zijn maar later kunnen ook kwaliteit-apparaten het optimale niveau niet bereiken en dus kunnen niet voldoende sealen.

Status vacuümzakken en folie op rol zijn geschikt voor het gebruik met alle mekren van vacuümapparaten.

MATERIALEN EN COMPOSITIE VAN DE ZAK



FOLIE OP ROL EN VACUÛMZAKKEN

Folie op rol	Vierlaag folie (PA/PE) <ul style="list-style-type: none"> • lengte 3000 mm x breedte 200 mm, 4-deel set • lengte 3000 mm x breedte 280 mm, 3-deel set • lengte 3000 mm x breedte 120 mm (voor de salami), 5-deel set • lengte 3000 mm x breedte 350 mm, 3-deel set
Zakken	Vierlaag folie (PA/PE) <ul style="list-style-type: none"> • lengte 280 mm x breedte 200 mm, 40-deel en 100-deel set • lengte 360 mm x breedte 280 mm, 25-deel en 100-deel set • lengte 550 mm x breedte 120 mm (voor de salami), 30-deel en 100-deel set • lengte 400 mm x breedte 350 mm, 25-deel en 100-deel set
De dikte van de folie	100 µm (glad, deel zonder preeg) / 130 µm (geribbeld, deel met preeg folie)
Kwaliteit van de folie	Luchtdicht, tweelaag, voedselvriendelijk, een neutrale smaak en een neutrale geur, herbruikbaar, geschikt voor een magnetron of keuken sous-vide.

6. TABEL MET VOEDSELHOUDBAARHEID

Volgens de gegevens van Status ontwikkelingsafdeling.

6.1. VOEDSELOPSLAG IN DE KOELKAST

Voedseltype	Normaal bewaren in de koelkast	Onder vacuüm in vershouddozen in de koelkast
Gekookt eten	2 dagen	10 dagen
Vers vlees	2 dagen	6 dagen
Vers gevogelte	2 dagen	6 dagen
Gekookt vlees	4-5 dagen	8-10 dagen
Verse vis	2 dagen	4-5 dagen
Koude vleeswaren	3 dagen	6-8 dagen
Gerookte worsten	90 dagen	365 dagen
Oud/belegen kaas	12-15 dagen	50-55 dagen
Jong/zachte kaas	5-7 dagen	13-15 dagen
Verse groenten	5 dagen	18-20 dagen

Voedseltype	Normaal bewaren in de koelkast	Onder vacuüm in vershouddozen in de koelkast
Verse kruiden	2-3 dagen	7-14 dagen
Sla	3 dagen	6-8 dagen
Vers fruit	3-7 dagen	8-20 dagen
Delicatessen/toetjes	5 dagen	10-15 dagen

Tip: Vóór het vacumeren laat de levensmiddelen afkoelen.

6.2. VOEDSELOPSLAAG IN DE KEUKENKASTEN EN OP DE PLANKEN

Voedseltype	Bewaren zonder vacuüm	Vacuümverpakking in vershouddozen
Brood/broodjes	2-3 dagen	7-8 dagen
Gebak	120 dagen	300 dagen
Gedroogd voedsel	10-30 dagen	30-90 dagen
Rauw rijst/pasta	180 dagen	365 dagen
Koffie/thee	30-60 dagen	365 dagen
Wijn	2-3 dagen	20-25 dagen
Alcoholvrije dranken (dicht)	7-10 dagen	20-25 dagen
Alcoholvrije dranken in een vacuümkruid	2-3 dagen	7-10 dagen
Bakkerijproducten	2-3 dagen	7-10 dagen
Walnoten, noten ...	30-60 dagen	120-180 dagen
Crackers/chips	5-10 dagen	20-30 dagen

6.3. VOEDSELOPSLAAG IN DE DIEPVRIEZER

Voedseltype	Bewaren zonder vacuüm	Vacuümverpakking in de vacuümzakken
Vers vlees	6 maanden	18 maanden
Gehakt vlees	4 maanden	12 maanden
Gevogelte	6 maanden	18 maanden
Vis	6 maanden	18 maanden
Verse groenten	8 maanden	24 maanden
Paddenstoelen	8 maanden	24 maanden
Kruiden	3-4 maanden	8-12 maanden
Fruit	6-10 maanden	18-30 maanden
Koude vleeswaren	2 maanden	4-6 maanden
Bakkerijproducten	6-12 maanden	18 maanden
Grankoffie	6-9 maanden	18-27 maanden
Gemalen koffie	6 maanden	12-34 maanden
Broods/broodjes	6-12 maanden	18-36 maanden

In de tabel staan er alleen de schattingen van de voedselhoudbaarheid omdat de waarde hangt af van de oorspronkelijke toestand (versheid) en de manier waarop voedsel wordt bereid. Voor het bewaren van voedsel in de koelkast is er het uitgangspunt met de temperatuur van +3 °C / +5 °C genomen en -18 °C in de diepvriezer.

7. TIPS BIJ STORINGEN

OPSPOREN VAN STORINGEN	HULP:
Minivac reageert niet op de startknop.	<ul style="list-style-type: none"> Controleer of de snoer onbeschadigd is en de stekker in de stopcontact zit. Controleer of de hoogte van de spanning (aangegeven op de het technische etiket hieronder) geschikt is voor de spanning van uw thuisnetwerk. Controleer de netspanning met de stroomtester of sluit een ander elektrisch apparaat aan op dezelfde stopcontact. Maak een pauze van minimaal 40 seconden met de deksel van het apparaat open tijdens elk vacumeren.
De zakken zijn niet compleet vacumeerd.	<ul style="list-style-type: none"> Controleer of de juiste methode van het vacumeren was gebruikt. Lees de instructies opnieuw. Controleer of de zak bij het vacumeren in het midden van de sealbalk geplaatst is. Controleer of de zelfgemaakte zak en de gesealde rand van de zak op de juiste manier gevacumeerd waren. Controleer de vacuümzak – dat de zak niet doorboord, gescheurd of anderszins beschadigd is. <p>Test: Dompel de gesealde zak in het water. Luchtbellen verschijnen op de beschadigde plaatsen.</p>
De zak verliest het vacuüm.	<ul style="list-style-type: none"> Controleer of de rand van de zak gekreukeld, vettig of vochtig is of op de rand de voedselresten zitten. Doe de zak open, maak het schoon en seal opnieuw. Controleer de hele zak. Bedek de levensmiddelen met scherpe randen (bijv. botten) in een keukenpapier vóór het vacumeren.
De zak smelt of kan niet compleet sealen.	<ul style="list-style-type: none"> Controleer de binnenkant van de zak waar u sealen wilt dat het schoon en niet vettig, nat en vochtig is Controleer de dikte van uw vacuümzak. We raden u aan dat u de vacuümzakken met minstens 100 µm dikte gebruikt (glad, de folie zonder preeg) en 130 µm (ribbelig, de folie met preeg) of de dat de dikte van de folie met preeg boven 0,2 mm is.
De storingen kunnen niet worden opgelost.	Neem dan rechtstreeks contact met de Status servicedienst op (080 18 38). De fabrikant is verantwoordelijk alleen in het geval dat u de gebruiksaanwijzingen volgt en het apparaat nooit zelf probeert te repareren.
Het apparaat sealed de zak meerdere keer (tot vijf keer) en daarna lijkt het op dat het vacumeerd niet meer. BELANGRIJKE MEDEDELING OVER VACUÛZAKKEN:	We raden u aan dat u vacumeerd alleen met vacuümzakken met de dikte 100/130 µm. Er zijn veel vacuümzakken op de markt maar let dan goed op de kwaliteit. Als u de dikte van de gewenste zak niet kunt bepalen, is het raadzaam om de originele Status vacuümzakken en Status folie op de rol met tweelaagsysteem met dikte 100 en 130 µm te gebruiken.

8. CONFORMITEITSVERKLARING

Dit product is ontworpen, gefabriceerd en op de markt gebracht in overeenstemming met:

- Veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" (Staatsblad van de Republiek van Slovenië nr. 27/2004, 17/2011, 71/2011) LVD-richtlijn 2014/35, 2006/95/EC
- De toepassing van de richtlijnen betreffende elektromagnetische compatibiliteit (Staatsblad van de

Republiek van Slovenië, nr. 84/2001, 32/2002, 132/2006) EMC-richtlijn nr. 2014/30, 2004/108/EC

De CE-conformiteitsverklaring zorgt ervoor dat het apparaat veilig is en in overeenstemming met alle vereisten vermeld in toepasselijke normen, richtlijnen en voorschriften.

DE CE-conformiteitsverklaring kunt u vinden bij de dealer en kan op verzoek van de koper worden verkregen.

9. GARANTIEBEPALINGEN

STATUS geeft voor de STATUS Minivac 2 jaar garantie. De garantie gaat in op het moment van aankoop en de garantie vervalt indien het defect is ontstaan door schade als gevolg misbruik, van het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, onjuist gebruik, verwaarlozing (bijv. niet goed reinigen). De garantie is geldig met een factuur daarom adviseren wij u dat u uw aankoopbewijs bewaart om gebruik van uw garantie te maken.

Als u vragen over functionering van het apparaat, de garantie of commentaren hebben graag neem contact

op naar onderstaand adres:

STATUS d.o.o. Metlika
Ulica Belokranjskega odreda 19
8330 Metlika
Slovenië

Service telefoon: + 386 07/36 91 228
e-mail: info@status.si

Meer informatie op de webpagina: www.status.si.

10. AANWIJZINGEN TER BESCHERMING VAN HET MILIEU IN EEN OVEREENSTEMMING MET WEE 2002/96/EC

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het industriële afval in overeenstemming met volgende richtlijnen:

- Richtlijn Inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA) (Staatsblad van de Republiek van Slovenië, nr. 107/2006) Richtlijn 2012/19/EU Inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA)
- Richtlijn Inzake Het Gebruik van Bepaalde Gevaarlijke Stoffen in Elektrische en Elektronische Apparaten (ROHS)(Staatsblad van de Republiek van Slovenië, nr. 102/2012)
- Richtlijnen Inzake Betreffende Beperking van Het Gebruik van Bepaalde Gevaarlijke Stoffen in elektrische en elektronische apparatuur. (Staatsblad van de Republiek van Slovenië, nr. 20/2014) Richtlijn 2011/65/EU betreffende beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur.

Componenten en milieuvriendelijke delen in dit appa-

raat moeten worden gedeponeerd bij een speciaal inzamelpunt.



Het symbool op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten. Volg de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking

op wanneer u het apparaat afdankt. Voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product hebt aangeschaft.

Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.

11. STATUS MINIVAC SET

SET BEVAT VAN:

- • 1 STATUS Minivac vacuümapparaat en sealer
- • 1 gebruiksaanwijzing

