

# KLEINE VAKUUMBEUTEL, 200 X 280 MM, 40 STÜCK SET

Bedienungsanleitung

42096

## BESCHREIBUNG

Beutel und Folienrollen, die auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten werden können, sind für die langfristige Aufbewahrung von Lebensmitteln im Vakuum vorgesehen und werden mit den Vakuumiergeräten von Status verwendet.

### Die wichtigsten Vorteile der Vakuumverpackung:

- Vitamine, Mineralien, Nährstoffe und Geschmack bleiben erhalten.
- Vermehrung von Schimmelpilzen und Bakterien wird verhindert, was die Haltbarkeit verlängert.
- Vakuumverpackte Lebensmittel können auch im Kühl- oder Gefrierschrank aufbewahrt werden.
- Die Lagerung im Vakuum verhindert das Vermischen von unangenehmen Gerüchen im Kühlschrank oder Gefrierschrank.

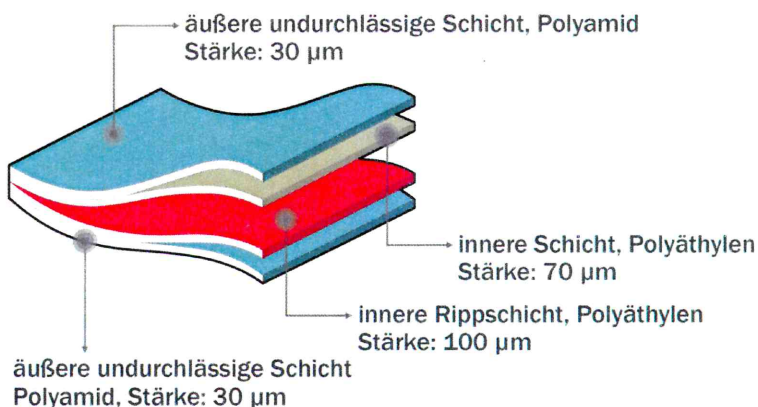
### Hauptmerkmale der Vakuumbeutel und Folienrollen von Status:

- Undurchlässig,
- keimfrei, BPA-frei,
- Geruchs- und Geschmacksneutral,
- mikrowellengeeignet,
- für die Sous-Vide Küche geeignet,
- für alle Balkenvakuumierer geeignet.

### Die Qualität der Beutel und Rollen wird gewährleistet durch:

- Kombination von Material und seiner Beschaffenheit (Temperaturbehandlung von Material, das bei gerippten Beuteln entsteht), siehe Folienstruktur.
- Sie werden aus 2-lagiger Folie hergestellt, aus PA (Polyamid - für Undurchlässigkeit) und PE (Polyethylen - für Qualitätsversiegelung).
- Die Foliendicke beträgt 100 und 130 µm. Dies ist eine professionelle Stärke, die eine hochwertige Lagerung und Dichtigkeit von Lebensmitteln ermöglicht.

### FOLIENSTRUKTUR:



### Status Vakuumsets:

- Kleine Vakuumbeutel, 200 x 280 mm, 40 Stück Set
- Grosse Vakuumbeutel, 280 x 360 mm, 25 Stück Set
- Vakuumbeutel, 120 x 550 mm, 30 Stück Set
- Schmale Vakuum Rolle, 200 x 3000 mm, 4 Stück Set
- Breite Vakuum Rolle, 280 x 3000 mm, 3 Stück Set
- Vakuum Rolle, 120 x 3000 mm, 5 Stück Set

## HANDHABUNG

### Automatische Vakuumverpackung für trockene und feste Lebensmittel:

- Verwenden Sie Vakuumbeutel oder Folienrollen. Versiegeln Sie die offene Kante der Folie, indem Sie sie auf die Dichtleiste bis zur Dichtung legen, schließen Sie den Deckel und drücken Sie auf Dichtung. Die Folie wird automatisch verschweißt.
- Füllen Sie die Lebensmittel in den Beutel und legen Sie den Beutel über den Dichtstreifen in den Vakuumkanal. Schließen Sie den Deckel, drücken Sie die Taste für Vakuumieren der Beutel und drücken Sie vorsichtig auf den Deckel, um den Vorgang zu starten. Der Beutel wird automatisch vakuumverpackt und verschweißt. Warten Sie, bis der Vorgang beendet ist.

### Manuelle Vakuumverpackung von feuchten und empfindlichen Lebensmitteln:

- Füllen Sie die Lebensmittel in den Beutel und legen Sie diesen über den Dichtstreifen in den Vakuumkanal.
- Schließen / Verriegeln Sie den Deckel und drücken Sie Start zum manuellen Vakuumverpacken.
- Wenn Sie feststellen, dass genug Luft entfernt wurde, drücken Sie die Stopp-Taste. Der Beutel wird verschweißt.
- Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, entriegeln Sie den Deckel und entfernen Sie den Beutel.

Für detaillierte Gebrauchsanweisungen lesen Sie immer das Benutzerhandbuch zu jedem Vakuumgerät.

*Entwickelt und hergestellt in Slowenien, Europa.*

Bei Status planen und durchführen wir den ganzen Lebenszyklus unserer Produkte – von der Entwicklung, der Herstellung, der Marketingkommunikation und dem Verkauf bis zu den Serviceleistungen. Wir berücksichtigen unsere Benutzer bei allen Herstellungsprozessen, so versuchen wir unsere Produkte ihren Wünschen anzupassen. Wir bemühen uns, dass die Produkte der Marke Status – originelles Zubehör hochwertig, wirksam und einfach zu benutzen sind. Unser Angebot umfasst Produkte für Lebensmittelaufbewahrung mit und ohne Vakuum, Zubehör für das Kochen und für die Lebensmittelzubereitung wie auch Produkte für Zuhause.

## SMALLER BAGS: 200 MM X 280 MM, 40 PCS PER SET

### User manual

#### DESCRIPTION

Bags and foil rolls, which can be cut to fit your needs, are intended for **long term food storage in vacuum** and used with Status' vacuum sealing machines. They have been developed and manufactured by the **Status d. o. o. Metlika**, company from Metlika, Slovenia.

#### The most important advantages of vacuum packaging:

- Vitamins, minerals, nutrients and flavour are preserved.
- Multiplication of moulds and bacteria is prevented, which extends food shelf life.
- Vacuum-packaged food can also be stored in the refrigerator or freezer.
- Storage in vacuum prevents mixing of unpleasant odours in the refrigerator or freezer.

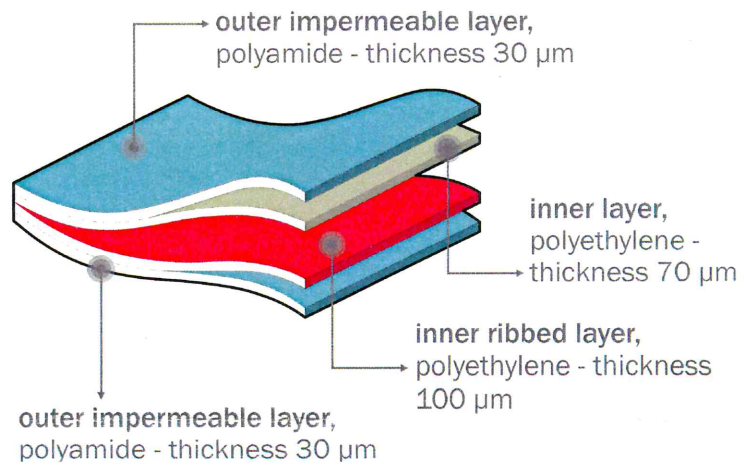
#### Its main characteristics are:

- impermeable,
- 2 ply,
- germ-free,
- with neutral flavour and odour,
- can be reused,
- suitable for microwave and boiling.

Quality of bags and rolls assures combination of material and its way of cording (temperature treatment of material which results with ribbed bags). They are produced from 2 ply foil, from **PA (polyamide – for impermeability)** and **PE (polyethylene – for quality sealing)**.

Foil thickness is **100 and 130 µm (micrometer)**, which is professional thickness to enable quality food storage and impermeability (usual bags are 20 µm thick).

#### BAG STRUCTURE



#### Status' sets:

- smaller bags: width 200 mm x length 280 mm, 40 pcs per set
- bigger bags: width 280 mm x length 360 mm, 25 pcs per set
- vacuum bags for salami: width 120 mm x length 550 mm, 30 pcs per set
- narrow rolls: width 200 mm x length 3000 mm, 4 pcs per set
- wide rolls: width 280 mm x length 3000 mm, 3 pcs per set
- foil rolls for salami: width 120 mm x length 3000 mm, 5 pcs per set

#### USAGE

- Activate the appliance.
- First, a bag should be made from foil according to the following procedure: Cut the foil to get desired length. Place the foil on the Sealing Strip and close the appliance. Press Seal. If necessary press a little on the lid to activate the procedure.
- Insert the food in the prepared bag. Place the filled bag on the working surface in front of the appliance and pull it to the middle of the Vacuum Channel with the open part. Close the Lid.
- Activate the Start button and press a little on the Lid to start the process. Due to high vacuum power of the appliance the Lid stays closed during operation. The bag is vacuum packed and sealed automatically. When the process is complete, the Lid releases the grip. Check the sealed bag – the sealed rim should be smooth and clean.
- When vacuuming sensitive foods, lock the Lid and press Start for manual vacuum packing. When you assess that enough air has been removed (further process would crush the items or the liquid is slipping towards the machine), press the Stop button. The sealing is activated.

Detailed usage instructions are attached to each vacuum packing machine.

**Developed and produced in Slovenia, EU.**

At Status we carry out the whole life cycle of our products. We take care of development, manufacture, market communication and sales, as well as provide a service centre for our users. We continuously complement our products with the wish to accommodate our users, who are our first and last checkpoint. We strive to make **Status - kitchen innovations** a brand of high-quality products that are efficient and easy to use. Our range of products includes **products for storing food in vacuum as well as without vacuum, utensils for cooking and preparing food, home equipment products** and others.

## MINDRE POSER: 200 MM X 280 MM, 40 STK PER SETT

### Brukerhåndbok

#### BESKRIVELSE

Poser og folieruller, som kan tilpasses dine behov, er beregnet på **langvarig matlagring i vakuum** og brukes med vakuumposeglingsmaskiner fra Status. De er utviklet og produsert av **Status doo Metlika**, et firma fra Metlika, Slovenia.

#### De viktigste fordelene med vakuumballasje:

- Vitaminer, mineraler, næringsstoffer og smak bevares.
- Spredning av mugg og bakterier forhindres, noe som øker levetiden til maten.
- Vakuumpakket mat kan også oppbevares i kjøleskap eller fryser.
- Oppbevaring i vakuum forhindrer blanding av ubehagelige lukter i kjøleskap eller fryser.

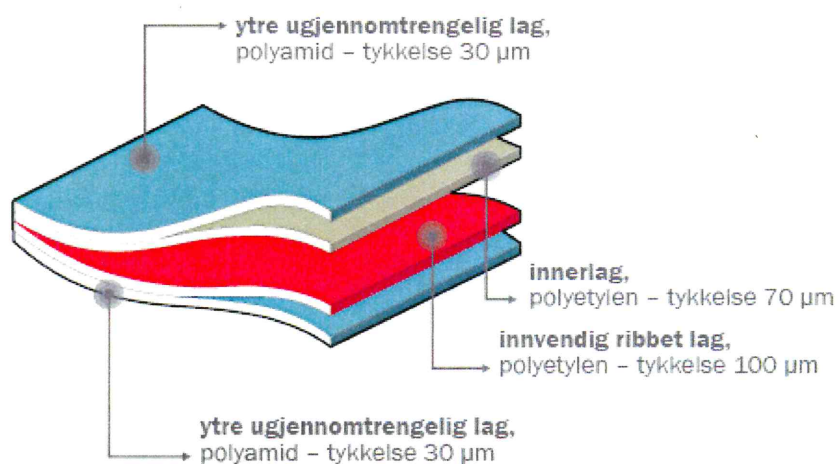
#### Dens hovedkarakteristikk er:

- ugjennomtrengelig,
- 2-lags,
- bakteriefri,
- med nøytral smak og lukt,
- kan gjenbrukes,
- egnet for mikrobølgeovn og koking.

Kvaliteten på posene og rullene sikrer kombinasjon av materiale og dens måte å binde på (temperaturbehandling av materiale som resulterer i ribbeformede poser). De er produsert av 2-lags folie fra **PA (polyamid - for ugjennomtrengelighet)** og **PE (polyetylen - for kvalitetsforsegling)**.

Folietykkelsen er **100 og 130 µm (mikrometer)**, som er profesjonell tykkelse for å muliggjøre kvalitetsmatlagring og ugjennomtrengelighet (vanlige poser er 20 µm tykke).

#### POSESTRUKTUR



#### Sett fra Status:

- mindre poser: bredde 200 mm x lengde 280 mm, 40 stk per sett
- større poser: bredde 280 mm x lengde 360 mm, 25 stk per sett
- poser: bredde 120 mm x lengde 550 mm, 30 stk per sett
- smale ruller: bredde 200 mm x lengde 3000 mm, 4 stk per sett
- brede ruller: bredde 280 mm x lengde 3000 mm, 3 stk per sett
- folieruller: bredde 120 mm x lengde 3000 mm, 5 stk per sett

#### BRUK

- Aktiver apparatet.
- For det første bør en pose være laget av folie i henhold til følgende prosedyre: Klipp folien for å få ønsket lengde. Plasser folien på tetningsstrimlen og lukk apparatet. Trykk på forseglingsknappen. Trykk om nødvendig litt på lokket for å aktivere prosedyren.
- Sett maten i den forberedte posen. Plasser den fylte posen på arbeidsflaten foran apparatet og trekk den til midten av vakuumkanalen med den åpne delen. Lukk lokket.
- Aktiver Start-knappen og trykk litt på lokket for å starte prosessen. På grunn av maskinens høyvakuumeffekt forblir lokket lukket under drift. Posen er vakuumpakket og forsegles automatisk. Når prosessen er fullført, frigjør lokket grepet. Kontroller den forseglede posen – den forseglede randen skal være jevn og ren.
- Når du støvsuger følsomme matvarer, låser du lokket og trykker på Start for manuell vakuumpakning. Når du mener at nok luft er fjernet (videre behandling vil knuse gjenstandene eller væsken vil gli mot maskinen), trykker du på Stopp-knappen. Tetningen er aktivert.

Detaljert bruksanvisning er festet til hver vakuumpakkemaskin.

**Utviklet og produsert i Slovenia, EU.**

Hos Status utfører vi hele livssyklusen til våre produkter. Vi tar oss av utvikling, produksjon, markedskommunikasjon og salg, samt tilbyr et servicesenter for våre brukere. Vi supplerer våre produkter kontinuerlig med ønske om å imøtekomme våre brukere, som er vårt første og siste kontrollpunkt.

Vi streber etter å gjøre **Status – kjøkkeninnovasjoner** et merke av høykvalitetsprodukter som er effektive og enkle å bruke. Vårt produktspekter omfatter **produkter for lagring av mat i vakuum, samt uten vakuum, kjøkkenutstyr for matlagning og tilberedning, hjemmestyringsprodukter** og annet.

Produsent: **Status d.o.o. Metlika, Ulica Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika, Slovenia +386 (0)7 36 91 230**

## SACHETS PETITS: 200 MM X 280 MM, KIT DE 40 PIÈCES

### Mode d'emploi

#### DÉSCRIPTION

Les sachets sous vide et le film en rouleau, qui peut être découpé aux dimensions en fonction des besoins, sont destinés à une conservation des aliments sous vide à long terme avec les machines sous vide Status. Ils sont développés et fabriqués dans l'entreprise Status d. o. o. Metlika, dont le siège se trouve à Metlika, en Slovénie.

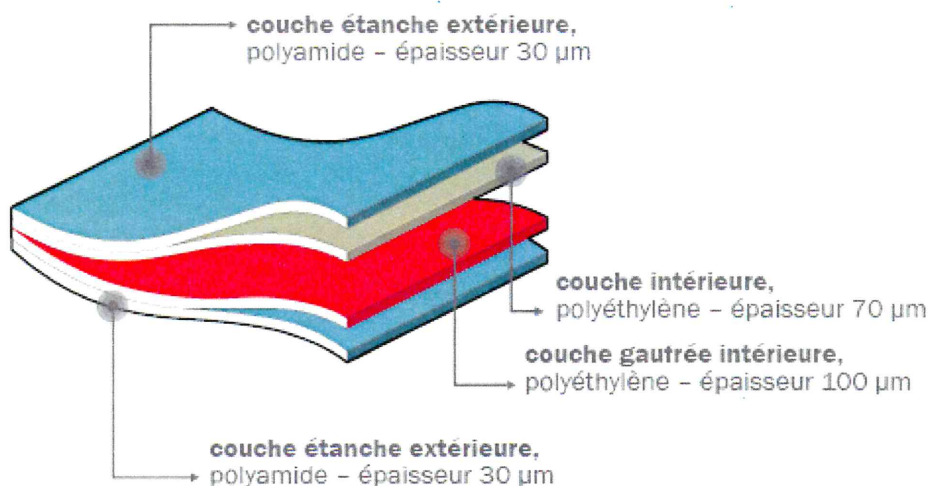
#### Les avantages les plus importants de la conservation sous vide:

- maintient les vitamines, les minéraux, et les substances nutritives et l'arôme dans un aliment,
- protège les aliments du développement des moisissures et des bactéries, pour cela la conservation des aliments est prolongée,
- empêche que les odeurs désagréables dans le réfrigérateur et dans le congélateur ne se mélangent.

#### Les caractéristiques principales:

- étanches,
- de deux couches (PA et PE)
- empêchent le développement des microorganismes
- neutres à l'odorat et au goût
- possibilité de réutilisation
- appropriés à l'usage au micro-ondes et à la cuisson sous vide.

#### COMPOSITION DU SACHET



La qualité des sachets et des films est garantie par la combinaison des matériaux et le mode de gaufrage (traitement thermique, le résultat est le profil gaufré). Ils sont fabriqués de deux couches de films, de **PA (polyamide – garantit l'étanchéité)** et **PE (polyéthylène – garantit une soudure de qualité)**.

L'épaisseur du film est de **100 et 130 µm (micromètre)**, ce qui est l'épaisseur professionnelle pour la conservation de qualité et l'étanchéité (les sachets ordinaires sont d'une épaisseur de 20 µm).

#### Les kits de Status à disposition:

- sachets petits: largeur 200 mm x longueur 280 mm, kit de 40 pièces
- sachets grands: largeur 280 mm x longueur 360 mm, kit de 25 pièces
- sachets sous vide: largeur 120 mm x longueur 550 mm, kit de 30 pièces
- film étroit en rouleau: largeur 200 mm x longueur 3000 mm, kit de 4 pièces
- film large en rouleau: largeur 280 mm x longueur 3000 mm, kit de 3 pièces
- film en rouleau: largeur 120 mm x longueur 3000 mm, kit de 5 pièces

#### UTILISATION

- Préparer la machine pour le travail.
- D'abord, faire le sachet du film en rouleau en suivant les étapes suivantes : découper la longueur souhaitée et déposer le film sur le ruban de soudure. Fermer le couvercle et appuyer sur Soudure (Seal). Si la machine ne commence pas le processus automatiquement, appuyer légèrement sur le couvercle.
- Mettre les aliments dans le sac préparé. Déposer le sachet sur la surface de travail devant la machine et la tirer au milieu du canal sous vide derrière la partie ouverte. Fermer le couvercle.
- Appuyer le bouton Start et si nécessaire, appuyer sur le couvercle pour démarrer le processus. À cause de la puissance sous vide de la machine, le couvercle reste fermé au cours du processus. Le sachet est mis sous vide et soudé automatiquement. Le processus fini, le couvercle se relâche. L'ouvrir et vérifier le sachet – le bord soudé doit être lisse et net/propre.
- Lors de la mise sous vide des aliments sensibles, verrouiller le couvercle et appuyer sur Start pour la mise sous vide manuelle. Lorsque vous estimez que la quantité de l'air aspirée est suffisante (la continuation du processus endommagerait les aliments ou le liquide des aliments glisse vers la machine), appuyer sur Stop. La soudure est activée.

Le mode d'emploi détaillé est joint à chaque machine sous vide.

#### Développé et fabriqué en Slovénie, UE.

Chez Status, on projette et réalise le cycle de vie entier des articles – du développement, de la fabrication, de la communication commerciale et de la vente jusqu'au centre de service après-vente. Vous, les utilisateurs, vous êtes les premiers et les derniers points de contrôle, on essaye d'adapter les articles à vos souhaits. On fait des efforts pour que les ustensiles de la marque Status – ustensiles ménagers originaux soient de qualité, efficaces et simples à utiliser. Dans notre offre, vous trouvez les articles pour la conservation des aliments sous vide et non sous vide, les ustensiles pour la cuisson et la préparation de la nourriture et les articles pour la maison. L'offre est continuellement complétée. Vous êtes également invités dans le magasin Status à Metlika, Ulica Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika, Slovénie.

## KLEINE ZAKKEN: 200 MM X 280 MM, 40-DEELIG SET GEBRUIKSAANWIJZINGEN

### BESCHRIJVING

Vacuümzakken en -rollen die op maat en volgens uw behoeften gesneden worden, zijn bedoeld om voedsel met Status vacuümsysteem langer vers te houden. Vacuümzakken en -rollen zijn ontworpen en gefabriceerd in het bedrijf Status d.o.o. Metlika, zetelt in Metlika, Slovenië.

### De belangrijkste voordelen van vacumeren:

- bewaart vitamines, mineralen, voedingsstoffen en aroma van voedsel,
- beschermt het voedsel tegen schimmels en bacteriën en zo blijven levensmiddelen langer vers,
- voorkomt vermengen van onaangename geuren in de koelkast en de diepvriezer.

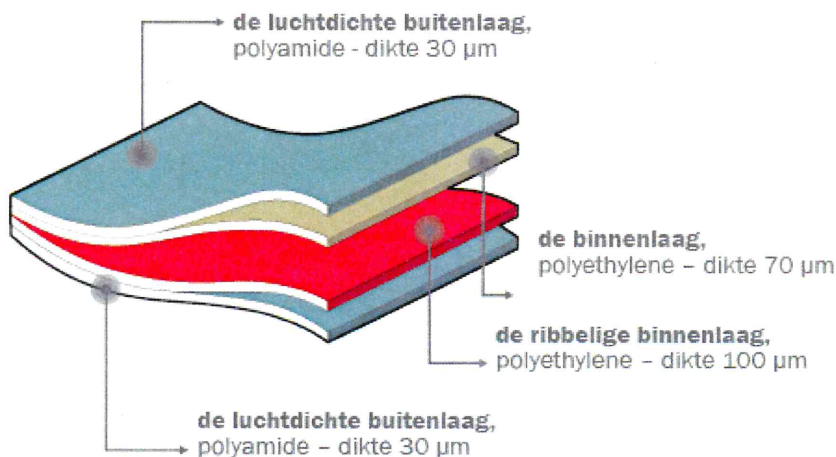
### Hoofdkenmerken:

- luchtdicht,
- tweelaagssysteem (PA en PE),
- voorkomt ontwikkeling van micro-organismen,
- geur- en smaakneutraal,
- herbruikbaar,
- geschikt voor de magnetron en sous vide.

De combinatie van de materialen en ribbelige textuur zorgt voor de kwaliteit van vacuümzakken en de vacuümfolie (het resultaat van thermische behandeling is een ribbelig profiel). Ze zijn gefabriceerd van een folie op basis van het tweelaagssysteem: **PA (polyamide – die zorgt voor luchtdichtheid)** en **PE (polyethyleen zorgt voor een hoge kwaliteit van solderen)**.

De folie is **100 en 130 µm (micrometer)** dik en dit betekent een professionele dikte voor een kwaliteitsvolle vacumeren van voedsel onder luchtdichte omstandigheden (normale vacuümzakken zijn 20 µm dik).

### MATERIALEN EN COMPOSITIE VAN DE ZAK



### Beschikbare Status assortimenten:

- kleine zakken: breedte 200 mm x lengte 280 mm, 40-deelig set
- grote zakken: breedte 280 mm x lengte 360 mm, 25-deelig set
- zakken: breedte 120 mm x lengte 550 mm, 30-deelig set
- dunnere folie op rol: breedte 200 mm x lengte 3000 mm, 4-deelig set
- dikkere folie op rol: breedte 280 mm x lengte 3000 mm, 3-deelig set
- folie op rol: breedte 120 mm x lengte 3000 mm, 5-deelig set

### GEBRUIK

- Maak het apparaat klaar voor gebruik.
- Op eerst maak een zakje uit de folie op rol volgens de stappen: snijd de gewenste lengte en leg de folie op de vacuumstrip. Doe de deksel dicht en druk op de knop 'Seal'. Als het apparaat niet automatisch met vacumeren begint, dan druk op de deksel.
- Zet het voedsel in de voorbereide zak. Leeg de zak op de werkplek vóór het apparaat en trek de zak in het midden van het vacuumkanaal achter het geopend deel. Nu sluit de deksel.
- Druk op de knop 'Start' en als nodig druk op de deksel om het proces te starten. De deksel blijft dicht tijdens het vacumeren dankzij de vacuümkracht. De zak is automatisch gevacuumeerd en gesoldeerd. Nadat vacumeren klaar is, is de deksel weer open. Doe de deksel open en controleer de zak – de gesoldeerde rand van de zak moet schoon en glad zijn.
- Bij het vacumeren van het luchtgevoelig voedsel doe de deksel dicht, druk op knop 'Start' voor handmatige vacumeren. Als u kunt inschatten of voldoende lucht gevacuumeerd is (verder met vacumeren gaan zou kunnen betekenen dat de inhoud op het apparaat verspreid), druk op knop 'Stop'. De solderen is geactiveerd.

Gedetailleerde gebruiksaanwijzingen komen inclusief bij elk vacuumapparaat.

**Ontwikkeld en geproduceerd in Slovenië, EU.**

Bij Status ontwikkelen en uitvoeren we de compleet productlevenscyclus – van de **ontwikkeling, de productie, de marktcommunicatie, verkoop tot servicecentrum**. Jullie, de gebruikers, zijn het eerste en het laatste controlepunt, we streven om de producten aan jullie wensen aan te passen. We proberen om de **unieke Status huishoudapparaten** als kwaliteits- en efficiënt producten te leveren die makkelijk te gebruiken zijn. In onze offerte vinden ze Status vershoudsystemen, met of zonder vacuüm, keukenapparaten en huishoudapparaten. Onze offerte wordt regelmatig uitgebreid. U bent uitgenodigd om ons Status winkel in Metlika te bezoeken: Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika, Slovenië.

Gemaakt door **Status d.o.o. Metlika, Ulica Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika, Slovenië: +386 (0)7 36 91 230.**