

STATUS SOLID 300

SEMI-PROFESSIONELLE VAKUUMIERMASCHINE

BEDIENUNGSANLEITUNG



STATUS

innovations

1. SICHERHEITSHINWEISE UND EINFÜHRUNG

1.1. BETRIEBSBEDINGUNGEN

Die maximale Umgebungstemperatur im Normalbetrieb beträgt $+40^{\circ}\text{C}$; der Durchschnitt der Temperaturen über einen Zeitraum von 24 Stunden sollte $+35^{\circ}\text{C}$ nicht überschreiten. Die zulässige Mindestumgebungstemperatur beträgt -5°C .

Die Umgebungsluft sollte sauber sein; die relative Luftfeuchtigkeit sollte

bei einer maximalen Temperatur von $+40^{\circ}\text{C}$ 50 % nicht überschritten werden. Bei niedrigerer Umgebungstemperatur ist eine höhere relative Luftfeuchtigkeit zulässig (z. B. 90 % bei $+20^{\circ}\text{C}$).

Wenn die Maschine 5 Minuten lang nicht in Betrieb ist, schaltet sie sich aus. Sie müssen die Ein-/Aus-Taste drücken, um sie wieder einzuschalten.

1.2. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- a.) Die Arbeitsfläche muss trocken, normal temperiert (nicht heiß) und frei von Hindernissen sein.
- b.) Bevor Sie das Gerät an die Netzsteckdose anschließen, überprüfen Sie das Netzkabel, die Stecker und die Steckdose. Wenn Sie einen Defekt feststellen, wenden Sie sich an unseren unten aufgeführten Reparaturservice.
- c.) Die Maschine sollte nur mit einem trockenen oder leicht feuchten Tuch gereinigt werden.
- d.) Berühren Sie niemals den Schweißbalken, wenn Sie die Maschine benutzen (Position 15 in Abbildung 1) – er kann heiß sein.
- e.) Verwenden Sie die Maschine nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke.
- f.) Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- g.) Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- h.) Kinder dürfen nicht mit der Maschine spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- i.) Die Garantie ist ungültig, wenn:
 - Die Maschine manipuliert wurde.
 - Die Maschine für nicht vorgeseh-

ene Zwecke verwendet wurde.

- Sicherheitsvorschriften und Anweisungen in der Bedienungsanleitung nicht beachtet und befolgt wurden.

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder unsachgemäße Verwendung entstehen können.

1.3. ZEITINTERVALLE

Für den ordnungsgemäßen Betrieb der Maschine sollte zwischen jedem Versiegelungs- oder Vakuumierzyklus ein Zeitintervall von mindestens 120 Sekunden liegen. Wenn die Zyklen zu schnell aufeinanderfolgen, stoppt die

Maschine automatisch. Warten Sie, bis die Maschine abgekühlt ist (ca. 45 Minuten), und Sie können die Maschine dann wie gewohnt weiterverwenden. Während die Maschine abkühlt, ziehen Sie nicht den Stecker.

1.4. WARTUNG UND REINIGUNG

- a.) Ziehen Sie den Stecker der Maschine.
- b.) Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch, um die Maschine zu reinigen. Verwenden Sie nichts, was die Oberfläche zerkratzen oder beschädigen könnte. Tauchen Sie die Maschine niemals in Wasser und halten Sie sie niemals unter fließendes Wasser. Spritzen Sie niemals Reinigungsmittel direkt auf oder in die Maschine.
- c.) Vergewissern Sie sich vor der Benutzung der Maschine, dass sie vollständig trocken ist.
- d.) Der Schweißbalken ist mit Teflon beschichtet. Entfernen Sie eventuelle Kunststoffrückstände mit einem weichen Tuch.
- e.) Sie können den Schweißbalken nur reinigen, wenn die Maschine abgekühlt ist. Versuchen Sie niemals, den Schweißbalken mit einem scharfen Gegenstand zu reinigen.
- f.) Wenn die Maschine nicht in Gebrauch ist, verriegeln Sie den Deckel nicht. Dies erhöht die Lebensdauer der Schaumdichtungen.

1.5. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Status Solid 300 ist ein semiprofessionelles Gerät zum Vakuumverpacken von Lebensmitteln in Vakuumbeuteln, Status (Gastro-)Vakuumbehältern, einem Vakuumkrug oder Behältern, die mit universellen Vakuumdeckeln verschlossen sind. Es ist ideal für kleinere professionelle Küchen und anspruchsvolle Haushalte.

Die wichtigsten Vorteile der Vakuumlagerung:

- Bewahrt Vitamine, Mineralien, Nährstoffe und das Aroma von Lebensmitteln.
- Schützt Lebensmittel vor der Ausbreitung von Schimmel und Bakterien.
- Verlängert die Haltbarkeit von Lebensmitteln.
- Verhindert das unangenehme Vermischen von Gerüchen in Kühl- und Gefrierschrank.

Wir müssen auch erwähnen, dass der Status Solid 300 Ihnen hilft, Geld zu sparen, da Sie in großen Mengen einkaufen, Ihren Einkauf in Portionen umpacken und dann vakuumverpacken können. Lebensmittel können in kleinere Portionen aufgeteilt, vakuumverpackt und länger im Kühlschrank oder Gefrierschrank gelagert werden.

Die Verwendung des Geräts ist einfach und effizient. Sie lagern Lebensmittel auf eine völlig natürliche und gesunde Weise, die Lebensmittel bleiben länger frisch und Sie sparen Zeit und Geld.

Status Solid 300 wird von Status d.o.o. Metlika, Slowenien. Die Seriennummer befindet sich auf dem technischen Etikett jeder einzelnen Maschine.

Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung gründlich durch und befolgen Sie die Anweisungen.

Kontaktieren Sie uns, wenn Sie weitere Fragen, Meinungen oder Kommentare haben.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website www.status-innovations.eu/knowledge-base/, wo Sie auch eine Online-Version dieser Bedienungsanleitung finden.

1.6. TECHNISCHE INFORMATIONEN

Abmessungen	Länge: 416 mm Breite: 265 mm Höhe: 118 mm
Gewicht	Ca. 5,13 kg
Material	ABS-Kunststoff (Außengehäuse)
Pumpe	Doppelpumpe
Vakuumdruck	Bis zu -800 mbar
Elektromotor	230 V~, 50 Hz Automatische Abschaltung bei Überhitzung.
Transformator	230 V~, 50 Hz / 16 V~, 5,7 A (91 VA) Automatische Abschaltung bei Überhitzung.
Pumpenleistung	22 Liter/Min.
Steuerung	Elektronisch
Max. Länge des Schweißbereichs	Doppelschweißnaht bei 300 mm Länge
Nennleistung, Spannung und Frequenz des Geräts	400 W, 230-240 V~, 50 Hz

1.7. KOMPONENTEN UND FUNKTIONSTASTEN

Abbildung 1 unten zeigt die Komponenten des Vakuu-
miergeräts. Zahlen in Erklärungen zur Maschinenbedi-
enung werden im gesamten Benutzerhandbuch auf die
gleiche Weise verwendet.

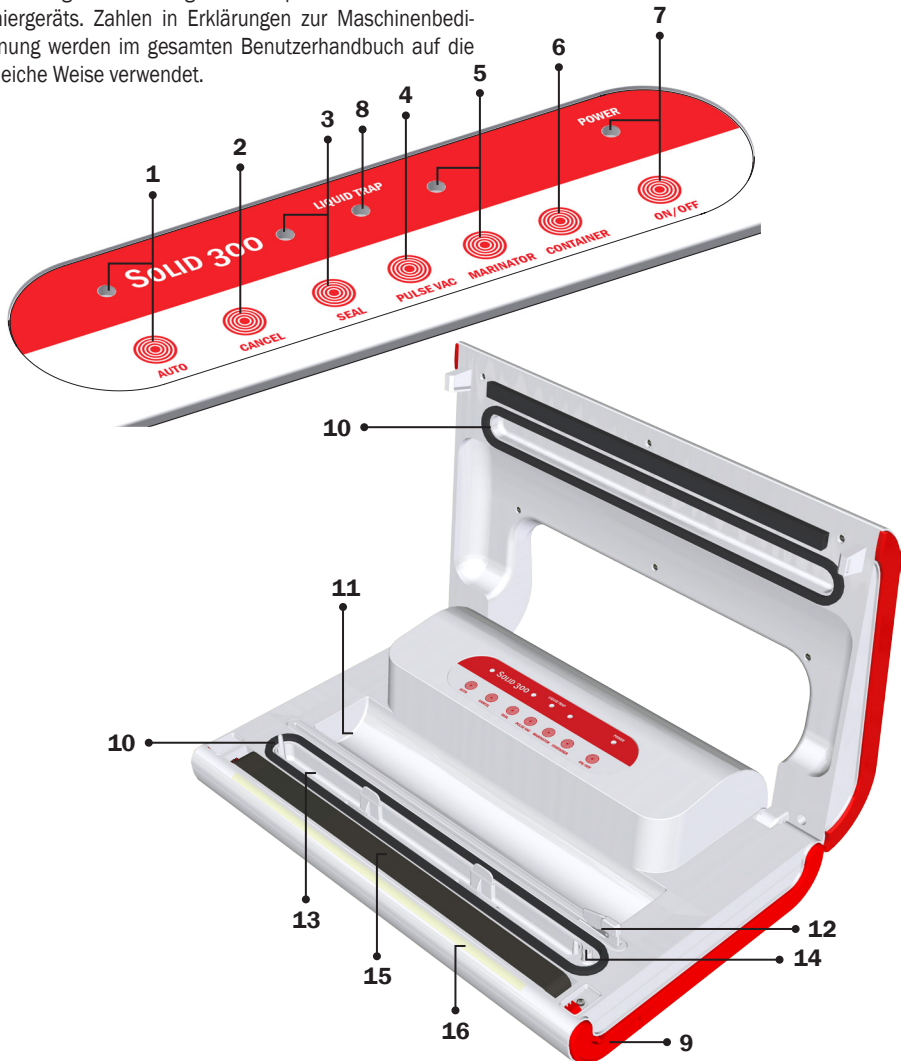


Abbildung 1: Status Solid 300 – Komponenten sind mit Nummern gekennzeichnet.

ETIKETT	
1.	Taste-Auto (automatischer Vakuumverpackungsprozess) Die Maschine vakuumiert und versiegelt den Beutel automatisch bei einem voreingestellten Vakuumdruck. Die Leuchte leuchtet, während die Pumpe läuft. Der Vorgang ist beendet, wenn die Leuchten Auto und Seal erlöschen (Punkt 3 in Abbildung 1).
2.	Taste-Abbrechen (CANCEL) Die Maschine bricht jeden laufenden Vorgang ab.

3.	Taste-Verschweißen (SEAL) Wird in zwei Situationen verwendet: • Beim Formen von Beuteln aus Folienrollen. • Beim manuellen Vakuumverpacken. Wenn die Leuchte erlischt, ist der Vorgang beendet.
4.	Pulse Vac (manueller Vakuumverpackungsprozess) Solange Sie Pulse Vac drücken, erzeugt das Gerät ein Vakuum (Vakuumpumpe läuft). Wenn Sie die Taste loslassen, stoppt der Vorgang. Der Vorgang kann wiederholt werden, bis die gewünschte Luftmenge entfernt wurde. Zum Schluss den Beutel durch Drücken von Seal verschließen. Der Vorgang ist beendet, wenn die Leuchte Seal erlischt.
5.	Marinator (Marinieren) Startet ein vollautomatisches 18-minütiges Marinierprogramm in einem Vakuumbehälter. Der Vorgang ist beendet, wenn das Licht ausgeht. Ein Vakuumbehälter und ein Marinieraufsatz (Provac 360 Marinator Set) sind separat erhältlich.
6.	Behälter Die Maschine vakuumiert automatisch das Vakuumzubehör von Status (Gastro- und Haushaltsbehälter, Universaldeckel, Kannen und Verschlüssen) bei einem voreingestellten Vakuumdruck. Ein Schlauch mit Aufsatz ist im Lieferumfang enthalten.
7.	Taste-Ein/Aus (ON/OFF) Schalten Sie die Maschine ein oder aus. Das Licht erlischt, wenn die Maschine ausgeschaltet ist.
8.	Flüssigkeitserkennung Das Licht leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Maschine während des Vakuumverpackungsprozesses Flüssigkeit aus Lebensmitteln aus dem Vakuumbeutel in den Vakuumkanal gezogen hat. Bevor Sie mit dem Vakuumverpacken fortfahren, befolgen Sie die Anweisungen in 2.4.1.
KOMPONENTEN	
9.	Verriegelungssystem mit Tasten zum Entriegeln des Deckels • Verriegelter Modus: Wird mit der Versiegelungs- und Pulsfunktion verwendet. Bevor Sie einen Vorgang starten, muss der Deckel durch Drücken auf die linke und rechte untere Ecke des Deckels verriegelt werden. Entriegeln Sie am Ende des Vorgangs den Deckel, indem Sie beide Tasten drücken (Position 9 in Abbildung 1). • Entriegelter Modus: Wird mit der automatischen Vakuumverpackungsfunktion verwendet. Nach dem Drücken der Auto-Taste drücken und halten Sie den Deckel im unteren mittleren Teil, bis Sie eine Veränderung im Vakuumbeutel bemerken.
10.	Dichtungen Dichtungen für Vakuumverpackungen und Dichtungen zum Versiegeln.
11.	Folienrollenfach
12.	Kanal für Folienschneideklinge mit integriertem Messer
13.	Vakuumkanal mit Flüssigkeitserkennungs-Sensor Wenn Flüssigkeit aus einem Lebensmittel in die Maschine gelangt, stoppt die Maschine den Betrieb und die Leuchte der Flüssigkeitserkennung leuchtet auf. Nach der Reinigung des Vakuumkanals können Sie mit dem Vakuumverpacken fortfahren (siehe 2.4.1.).
14.	Ein Anschluss für einen Aufsatz zum Vakuumieren von Status Vakuumbehältern und des Marinierbehälters.
15.	Doppelte Schweißnaht Sie ist mit Teflonfolie beschichtet und verschweißt den Beutel doppelt.
16.	Status Stiki™ Ein wiederverwendbares und leicht abnehmbares doppelseitiges Klebeband für das einfachste Vakuumverpacken der Welt. Der Hauptzweck von Stiki ist die Erleichterung des Vakuumverpackungsprozesses und die Gewährleistung der sparsamsten Verwendung des Beutels. Das Set enthält 5 doppelseitige Status Stiki Klebebänder.

2. VERWENDUNG

2.1. ALLGEMEINE ANWEISUNGEN

- a.) Stellen Sie beim Entnehmen der Maschine aus der Verpackung sicher, dass alle Komponenten enthalten sind und dass die Maschine und ihr Zubehör in einwandfreiem Zustand sind.
- b.) **Es ist wichtig, dass Sie die Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch lesen.**
- c.) Stellen Sie die Maschine auf eine ebene, glatte Fläche mit ausreichend Platz, um Lebensmittel in die Beutel zu legen.

müssen zu Beginn des Vakuumverpackungsvorgangs auf den unteren mittleren Teil des Deckels drücken, bis Sie eine Veränderung im Vakuumbeutel bemerken.

Um vom verriegelten in den entriegelten Modus zu wechseln, drücken Sie den Knopf und schieben Sie den Riegel nach vorne. Um in den verriegelten Modus zurückzukehren, schieben Sie den Riegel nach hinten.

2.1.1. VERRIEGELUNGSSYSTEM

Das System kann in zwei Positionen eingestellt werden:

- Der Verriegelungsmodus wird für die manuelle Vakuumverpackungsfunktion und zum Verschweißen des Beutels beim Formen von Beuteln aus Folienrollen verwendet. Sie müssen den Deckel verriegeln, indem Sie vor Beginn des Vakuumverpackungs-/Verschweißvorgangs auf die rechte und linke Ecke des Deckels drücken. Am Ende dieser Vorgänge müssen Sie die Tasten drücken, um den Deckel zu entriegeln.
- Der entriegelte Modus wird für die automatische Vakuumverpackungsfunktion verwendet. Sie

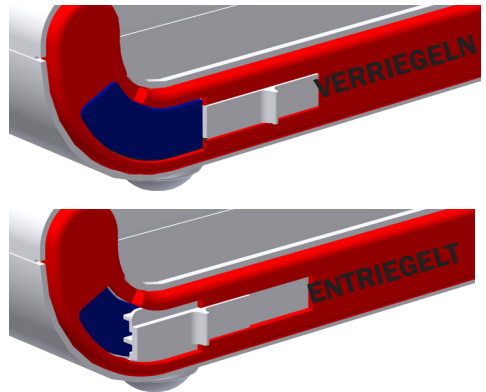


Abbildung 2: Verriegelungssystem.

2.2. VORBEREITUNG DER MASCHINE FÜR DEN GEBRAUCH

2.2.1. ANBRINGEN DES DOPPELSEITIGEN KLEBEBANDS STATUS STIKI:

- a.) Reinigen Sie die Stelle, an der das Status Stiki Klebeband angebracht werden soll, mit Alkohol oder Aceton.
- b.) Ziehen Sie eine Seite des doppelseitigen Klebbands ab und kleben Sie es auf die gereinigte Oberfläche. Drücken Sie fest darauf, damit der Klebstoff haftet.
- c.) Ziehen Sie die obere Seite des Klebbands ab. Stiki ist jetzt einsatzbereit.
- d.) Der Vakuumbeutel haftet am Stiki-Band und bleibt während des gesamten Vakuumverpackungsprozesses an Ort und Stelle.
- e.) Entfernung: Wenn Stiki schmutzig wird oder nicht mehr am Beutel haftet, entfernen Sie es manuell und

bringen Sie ein neues an. Das doppelseitige Status Stiki Klebeband hinterlässt keine Spuren an der Maschine.



Abbildung 3: Kleben Sie das Status Stiki Klebeband unter den Schweißstreifen.

2.2.2. SCHALTEN SIE DIE MASCHINE EIN

Schalten Sie die Maschine ein, indem Sie die Ein-/Aus-Taste (Position 7 in Abbildung 1) drücken. Stellen Sie sicher, dass die Kontrollleuchte „Power“ leuchtet.

2.3. FOLIENROLLEN ZU BEUTELN VERARBEITEN: SIEGELKNOPF

Stellen Sie das Verriegelungssystem wie in 2.1.1 beschrieben auf den Verriegelungsmodus ein.

- Bestimmen Sie die richtige Länge der Folie, indem Sie die Länge der Lebensmittel, die Sie vakuumverpacken möchten, um einige Zentimeter verlängern.
- Schneiden Sie die Folie mit der integrierten Klinge zu.
- Legen Sie die Folie über den Schweißbalken und richten Sie sie an der Dichtung aus (siehe Detailabbildung 4).
- Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn, indem Sie auf die rechte und linke Ecke des Deckels drücken.
- Drücken Sie die Taste „Seal“. Während des Versiegelungsvorgangs blinkt die „Seal“-Leuchte und die Vakuumpumpe schaltet sich ein, um den Deckel für eine bessere Versiegelung an die Maschine zu pressen.
- Der Beutel ist versiegelt, wenn die Leuchte „Seal“ erlischt. Entriegeln Sie die Maschine und öffnen Sie den Deckel.

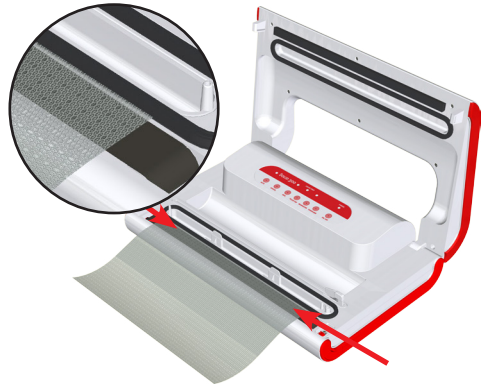


Abbildung 4: Legen Sie beim Verschweißen den Beutel über den Schweißbalken bis zur Dichtung.

2.4. AUTO-MODUS: VAKUUMVERPACKUNG VON FESTEN UND TROCKENEN LEBENSMITTELN (GERÄUCHERTE FLEISCHPRODUKTE, HARTKÄSE, NÜSSE UND ÄHNLICHES)

Stellen Sie das Verriegelungssystem wie in 2.1.1 beschrieben auf den entriegelten Modus ein.

- Legen Sie die Lebensmittel in einen Beutel. Der Beutel sollte immer länger sein als die Länge des Lebensmittels, das vakuumiert werden soll.
- Positionieren Sie das offene Ende des Beutels im Vakuumkanal, zwischen den Dichtungen. Kleben Sie es auf das Status Stiki Klebeband, um sicherzustellen, dass der Beutel an der richtigen Stelle und faltenfrei bleibt (siehe 2.2.1. zum Anbringen des Status Stiki).
- Schließen Sie den Deckel und drücken Sie Auto. Drücken und halten Sie die untere Mitte des Deckels, bis Sie eine Veränderung im Beutel bemerken.

- Die Leuchte Auto leuchtet, während die Pumpe arbeitet. Wenn die Maschine auf Versiegeln umschaltet, beginnt die Leuchte Seal zu blinken. Wenn die Leuchte „Seal“ erlischt, ist der Beutel vakuumiert und mit einer doppelten Schweißnaht versiegelt.
- Heben Sie den Deckel an und lösen Sie den Beutel vom doppelseitigen Klebeband Status Stiki.

Empfehlung: Beim Vakuumieren von fettigen Pökelfleischprodukten (insbesondere Speck) falten Sie die Ränder des Beutels nach außen, bevor Sie das Lebensmittel in den Beutel legen, und falten Sie die Ränder dann wieder zurück. Dadurch wird sichergestellt, dass die Ränder nicht fettig werden.



Abbildung 5: Positionieren Sie während des Vakuumierens den offenen Rand des Beutels in der Mitte des Vakuumkanals.

2.4.1. WAS TUN, WENN DIE MASCHINE BEIM VAKUUMIEREN BEGINNT, FLÜSSIGKEIT ANZUSAUGEN?

Wenn Sie bemerken, dass die Maschine SOFORT Flüssigkeit ansaugt, stoppen Sie den Vakuumierprozess, indem Sie die Taste „Abbrechen“ drücken. Wird der Vakuumierprozess nicht rechtzeitig gestoppt und gelangt Flüssigkeit in den Vakuumkanal, stoppt der Liquid Trap Sensor den Vakuumierprozess und die Kontrollleuchte Liquid Trap leuchtet auf. Gehen Sie wie folgt vor:

- Öffnen Sie den Deckel. Heben Sie die Flüssigkeitserkennungs-Schale (Position 13 in Abbildung 1) direkt nach oben aus dem Vakuumkanal.
- Gießen Sie die Flüssigkeit aus und wischen Sie die Schale gründlich trocken. Wenn die Flüssigkeit unter die Schale gelangt ist, wischen und trocknen Sie auch den Kanal.
- Setzen Sie die Schale wieder ein und fahren Sie mit dem Vakuumverpacken fort.



Abbildung 6: Wenn Flüssigkeit in den Vakuumkanal gelangt, heben Sie die Flüssigkeitserkennungs-Schale direkt nach oben, gießen Sie die Flüssigkeit aus und trocknen Sie die Schale gründlich ab.

2.5. PULSE-VAC-MODUS: MANUELLES VAKUUMVERPACKEN FÜR EMPFINDLICHE UND FEUCHTE LEBENSMITTEL (FRISCHES FLEISCH, FISCH, GEMÜSE, OBST, KUCHEN, WEICHKÄSE)

Das Pulse-Vakuumverpacken ermöglicht es Ihnen, die Luft schrittweise aus dem Beutel zu entfernen. Die Vakuumpumpe läuft, solange Sie die Taste Pulse Vac drücken, und stoppt, wenn Sie sie loslassen. Sie können mit mehreren aufeinanderfolgenden Drückvorgängen einen bestimmten Unterdruck im Beutel erreichen.

Stellen Sie das Verriegelungssystem wie in 2.1.1 beschrieben und in Abbildung 8 gezeigt auf den Verriegelungsmodus ein.

- Legen Sie die Lebensmittel in einen Beutel. Der Beutel sollte immer länger sein als das Lebensmittel, das vakuumiert werden soll.
- Positionieren Sie das offene Ende des Beutels im Vakuumkanal, zwischen den Dichtungen. Kleben Sie es auf das Status Stiki Klebeband, um sicherzustellen, dass der Beutel an der richtigen Stelle und faltenfrei bleibt (siehe 2.2.1. zum Anbringen des Status Stiki).

- c.) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn, indem Sie auf die untere rechte und linke Ecke des Deckels drücken.
- d.) Entfernen Sie die Luft aus dem Beutel, indem Sie die Pulse Vac-Taste gedrückt halten, bis Sie schätzen, dass genügend Luft aus dem Beutel entfernt wurde.
- e.) Verschließen Sie den Beutel, indem Sie die Seal-Taste drücken. Während des Versiegeln blinkt die Leuchte „Seal“ und die Vakuumpumpe schaltet sich ein, um den Deckel für eine bessere Versiegelung an die Maschine zu pressen.
- f.) Wenn die Leuchte „Seal“ erlischt, ist der Vorgang beendet. Entriegeln Sie den Deckel, indem Sie die seitlichen Tasten drücken (Position 9 in Abbildung 1). Entfernen Sie den Beutel, indem Sie ihn vom Status Stiki Klebeband lösen.

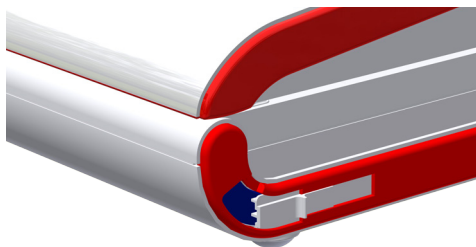


Abbildung 7: Im manuellen Modus muss das Verriegelungssystem verriegelt sein.

Empfehlung: Die einfachste Art, fast alle Obstsorten und die meisten Gemüsesorten, frisches Fleisch, Pilze und Ähnliches zu vakuumieren, ist, sie vor dem Vakuumieren für einige Stunden in den Gefrierschrank zu legen. Auf diese Weise behalten Lebensmittel wie Erdbeeren ihre Form vollständig und es besteht kein Risiko, dass Flüssigkeit in den Vakuumkanal sickert.

2.6. MARINIERMODUS: SCHNELLE MARINIERFUNKTION KOMPATIBEL MIT DEM PROVAC 360 MARINIERSET (NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN)

Fleisch und Fisch werden im Vakuum schneller mariniert, da das Vakuum die Poren der Lebensmittel öffnet und die Marinade schnell und gründlich tief in die Lebensmittel eindringen lässt. Durch eine Reihe aufeinanderfolgender Vakuumier- und Vakuumfreigabevorgänge kann der gleiche Effekt in 18 Minuten statt über Nacht erzielt werden. Das Programm ist vollständig automatisiert.

- a.) Verbinden Sie die Schlauchöffnung mit dem Schlitz am äußersten rechten Rand des Vakuumkanals (Position 14 in Abbildung 1).
- b.) Verbinden Sie ihn mit dem Behälter zum Marinieren (siehe Abbildung 9).
- c.) Drücken Sie „Marinator“, um das Marinierprogramm zu starten. Während des Vorgangs blinkt die Leuchte.
- d.) Der Vorgang ist beendet, wenn die Leuchte erlischt.



Abbildung 8: Mariniervorgang.

2.7. BEHÄLTERMODUS: VAKUUMIERSTATUS (GASTRO) VAKUUMBEHÄLTER, DECKEL UND KRUG

Ein Schlauch mit einem Aufsatz zum Vakuumieren von Status-Vakuumbehör (Gastro- und Haushaltsbehälter, Deckel und Krug) ist im Set enthalten.

- a.) Verbinden Sie die Öffnung des Schlauchs mit dem Aufsatz, der sich am äußersten rechten Rand des Vakuumkanals befindet (Position 14 in Abbildung 1).
- b.) Platzieren und halten Sie das andere Ende des Aufsatzes um das Ventil des gewählten Vakuumbehälters (siehe Abbildung 10).
- c.) Drücken Sie „Behälter“. Sobald der voreingestellte Unterdruck im Behälter erreicht ist, endet der Vorgang automatisch.

Wenn Sie flüssige Lebensmittel (Suppen, Soßen und Ähnliches) in Vakuumbehältern lagern, füllen Sie diese nicht bis zum Rand. Lassen Sie mindestens 1,5 cm

Platz zwischen der Oberfläche der Flüssigkeit und dem Deckel.



Abbildung 9: Vakuumieren von Vakuumbehältern.

3. VAKUUMVERPACKEN VERSCHIEDENER LEBENSMITTELARTEN

Vakuumverpackung ist kein Ersatz für das Einfrieren oder Kühlen. Vakuumverpackte Lebensmittel müssen weiterhin im Kühlschrank oder Gefrierschrank oder an einem kühlen Ort (z. B. getrocknete Fleischprodukte in einem Keller) gelagert werden.

Suppen, Soßen und Flüssigkeiten sollten entweder vor dem Verpacken in einem Vakuumbbeutel vorgefroren oder in einem Vakuumbehälter vakuumverpackt werden.

Gekochtes Fleisch, rohes Fleisch und Fisch: Für beste Ergebnisse empfehlen wir Ihnen, Fleisch und Fisch 1-2 Stunden vor dem Vakuumverpacken vorzufrieren, um den Saft und die Form zu erhalten und eine gute Versiegelung zu gewährleisten. Wenn ein Vorfrieren nicht möglich ist, legen Sie ein gefaltetes Papiertuch zwischen das Fleisch und die Oberseite des Beutels, wobei der zu versiegelnde Bereich ausgespart werden sollte. Lassen Sie das Papiertuch beim Vakuumverpacken in dem Beutel, um überschüssige Feuchtigkeit und Säfte aufzunehmen.

Hinweis: Rindfleisch kann nach dem Vakuumverpacken aufgrund des Sauerstoffentzugs dunkler erscheinen. Dies beeinträchtigt jedoch nicht die Qualität.

Gemüse: Gemüse sollte vor dem Einfrieren blanchiert werden. Der Blanchiervorgang stoppt die Enzymaktivität und bewahrt Geschmack, Farbe und Textur. 1 bis 2 Minuten in kochendem Wasser reichen für frisches Blattgemüse oder Bohnen aus. Für gehackte Zucchini oder Brokkoli und andere Kreuzblütler 3 bis 4 Minuten, für Karotten 5 Minuten einplanen. Nach dem Blanchieren das Gemüse in kaltes Wasser tauchen, um den Vorgang zu stoppen, und es dann vor dem Vakuumverpacken mit einem Papiertuch trocknen.

Wir empfehlen Ihnen, Blattgemüse in Vakuumbehältern mit Abtropfschalen aufzubewahren. Auf diese Weise bleiben Spinat und Salat bis zu 2 Wochen im Kühlschrank frisch.

Kräuter: Kräuter mit einem hohen Gehalt an ätherischen Ölen, wie Salbei, Thymian, Rosmarin oder Pfefferminze, sind nicht zum Vakuumverpacken, sondern

nur zum Trocknen geeignet. Basilikum, Estragon, Gartendill, Petersilie und Schnittlauch sollten eingefroren werden. Getrocknet verlieren sie zu viel Aroma.

Pilze, roher Knoblauch und rohe Kartoffeln: Wir empfehlen dringend die manuelle Puls-Vakuumverpackungsfunktion. Informationen zur richtigen Zubereitung (ob Blanchieren erforderlich ist oder nicht) finden Sie in Pilzbüchern. Reinigen Sie sie mit einer Bürste, hacken Sie sie und lagern Sie sie dann in Einzelportionen. Wir empfehlen, sie eine Stunde vor dem Vakuumverpacken in den Gefrierschrank zu legen. Tauen Sie die Pilze vor dem Kochen nicht auf. Kochen Sie gefrorene Pilze in heißem Salzwasser oder geben Sie sie direkt in Saucen oder Suppen.

Kaffee: Wenn Sie Kaffee oder andere gemahlene Lebensmittel richtig vakuumverpacken möchten, lassen Sie die Artikel in ihrer Originalverpackung und legen Sie sie in den Status-Beutel. Wenn Sie die Originalverpackung nicht haben, verwenden Sie einen normalen Beutel und legen Sie ihn in den Status-Beutel. Auf diese Weise verhindern Sie, dass Körner in die Maschine gesaugt werden.

Auftauen von vakuumverpackten Lebensmitteln: Lebensmittel sollten immer im Kühlschrank aufgetaut werden, um die Qualität zu erhalten.

4. VORTEILE DES VAKUUMVERPACKENS

4.1. WAS IST VAKUUM?

Sauerstoff verursacht chemische Veränderungen an den Lebensmitteln, und infolgedessen kann Fett ranzig werden, die Farbe der Lebensmittel ändert sich,

Schimmel und Bakterien vermehren sich, Geschmack, Vitamine, Aroma und Mineralien gehen verloren. Vakuumverpackungen verlangsamen solche unerwünschten Effekte drastisch, verlängern die Haltbarkeit von Lebensmitteln und bewahren deren Qualität.

4.2. WAS IST GEFRIERBRAND?

Anzeichen für Gefrierbrand sind ranziges Fleisch, verdorbenes Gemüse und geschmackloses Obst. Gefrierbrand entsteht, wenn die Verpackung luftdurchlässig ist (übliche einlagige PE-Beutel) und gefrorene Lebensmittel Sauerstoff ausgesetzt sind. Infolgedessen verdunstet Wasser und die Oberfläche der gefrorenen

Lebensmittel trocknet aus. Sauerstoff dringt durch die porösen Risse ein und leitet die Oxidation ein. Daher verlieren Lebensmittel ihr Aroma und ihren frischen Geschmack. Gefrierbrand erkennen Sie an den weißen und fahlen Flecken auf den Lebensmitteln.

4.3. TIEFGEFROREN ODER GEKÜHLT

Der Vorteil der Lagerung von tiefgekühlten Lebensmitteln liegt in der Bewahrung ihrer Essenz – Vitamine, Mineralien und Geschmack. Außerdem verändert sich bei Temperaturen zwischen -30 °C und -40 °C die Textur von Rohkost nur minimal (z. B. Fleisch). Lebensmittel sollten so schnell wie möglich eingefroren werden, denn wenn Sie sie langsam einfrieren, bilden sich große Eiskristalle auf der Oberfläche. Sie überwuchern die Lebensmittelzellen und beschädigen anschließend deren Struktur. Wenn Sie Lebensmittel schnell einfrieren, bilden sich kleine Eiskristalle, die die Lebensmittel nicht so stark beschädigen. Wenn möglich, frieren Sie Leben-

smittel bei einer konstanten Temperatur (höchstens -18 °C) ein. Einige Lebensmittel müssen blanchiert (überbrüht) werden, um unerwünschte Veränderungen während des Einfrierens oder Tiefkühlens zu vermeiden (Enzymaktivierung, Keimungsstopp). Blanchierte oder auf andere Weise wärmebehandelte Lebensmittel müssen vor dem Einfrieren gekühlt werden. Um eine bessere Qualität der gelagerten Früchte zu gewährleisten, verwenden Sie Zucker als Zusatzstoff. Dadurch bleiben auch das Aroma und die Farben erhalten. Im Gefrierschrank sollten Behälter so dicht wie möglich beieinander stehen.

4.4. AUFTAUEN UND ERNEUTES EINFRIEREN

Das Auftauen sollte ein langsamer und natürlicher Prozess sein (die am besten geeignete Art des Auftauens ist im Kühlschrank). Es sollte nicht erzwungen werden (wie Auftauen in heißem Wasser oder in der Mikrowelle). Sobald das Lebensmittel aufgetaut ist, sollte es nicht wieder eingefroren werden. Beim erneuten Einfrieren treten mechanische Schäden auf und Lebensmittel

können schneller verderben. Geschmack, Farbe und Aroma werden zersetzt. Mikroorganismen (Bakterien, Schimmel) vermehren sich viel schneller. Diese Folgen können durch erneutes Einfrieren nicht beseitigt werden. Es wird daher empfohlen, aufgetaute Lebensmittel so schnell wie möglich zu verwenden.

4.5. SOUS-VIDE-GAREN

Sous-Vide-Garen ist eine Kochtechnik, bei der Lebensmittel in vakuumverpackten Beuteln in heißem Wasser gegart werden. Die Sous-Vide-Technik sorgt für einen überragenden Geschmack Ihrer hausgemachten Speisen, wobei die Lebensmittel ihren natürlichen Geschmack, ihre Farbe und Textur optimal bewahren. Lebensmittel für das Sous-Vide-Garen können vor dem Vakuumverpacken gewürzt werden.

Die besten Sous-Vide-Vakuumbeutel auf dem Markt sind diejenigen, die die perfekte Materialkombination (luftdichtes Polyamid und lebensmittelechtes Polyethylen) und die richtige Materialstärke aufweisen. Die Beutel von Status erfüllen beide dieser Eigenschaften perfekt.

4.6. SEGELN, CAMPING UND PICKNICK

Vakuumverpacken eignet sich auch für Picknicks, Segeltörns und Camping. Lebensmittel, Ausrüstung und Dokumente bleiben trocken und geschützt. Batterien, Mobiltelefone und Kameras können ebenfalls vakuum-

verpackt werden, um geschützt zu bleiben. Vakuumverpacken verhindert das Vermischen von Gerüchen und schützt Lebensmittel vor dem Verderben durch Feuchtigkeit, was besonders in kleinen Räumen wichtig ist.

5. WARUM BEUTEL UND FOLIENROLLEN VON STATUS VERWENDEN?

Status Vakuumbeutel sind undurchlässig, lebensmittelecht, geschmacks- und geruchsneutral, wiederverwendbar, BPA-frei und für das Sous-Vide-Garen geeignet. Die darin gelagerten Lebensmittel bleiben mindestens ein halbes Jahr nach dem Vakuumieren gleich.

Die Qualität eines Vakuumbeutels wird durch die Dicke der Folie, die Materialkombination und die Höhe des gerippten Profils bestimmt.

Die Dicke des Beutels: Status-Beutel zeichnen sich durch eine 100 µm dicke glatte Folie und eine 120 µm dicke gerippte Folie aus. Ihr geprägtes Kreuzmuster trägt dazu bei, dass die Luft während des Vakuumierens effektiver entfernt wird.

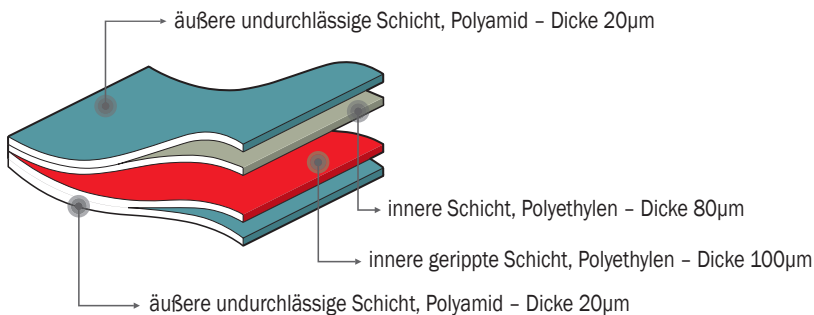
Die Materialkombination: Die Beutel von Status bestehen aus Polyamid und Polyethylen, wobei jedes Material seine Funktion bei der hochwertigen Vakuumverpackung hat. Polyamid in der äußeren Folienschicht garantiert die Undurchlässigkeit von Sauerstoff, was eine qualitativ hochwertige Lagerung von Lebensmitteln gewährleistet. Im Vergleich zu Konkurrenzmarken weisen die Beutel und Folien von Status die dickste Polyamidschicht (20 oder 20 µm) auf, was sie zur hochwertigsten Option für die Lagerung von Lebensmitteln macht.

Die Höhe des gerippten Profils: Die Beutel von Status verfügen über eine mindestens 0,2 mm hohe gerippte Schicht, die einen gleichmäßigen Versiegelungsprozess über alle Zyklen hinweg gewährleistet. Dünnere Beutel

lassen sich in den ersten Zyklen gut vakuumieren, später können aber selbst hochwertige Vakuumiergeräte keinen ausreichenden Unterdruck erzeugen.

Status-Beutel und Folienrollen sind mit allen Marken von Vakuumverpackungsmaschinen kompatibel.

BEUTELSTRUKTUR



VAKUUMBEUTEL UND FOLIENROLLEN-SETS

Folienrolle	4-lagige Folie (PA/PE) • 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 Salami), 5-teiliges Set • Länge 3000 mm x Breite 350 mm, 3-teiliges Set
Beutel zum Vakuumverpacken	4-lagige Folie (PA/PE) • Länge 280 mm x Breite 200 mm, 40-teiliges Set und 100-teiliges Set • Länge 360 mm x Breite 280 mm, 25-teiliges Set und 100-teiliges Set • Länge 550 mm x Breite 120 mm (für Salami), 30-teiliges Set und 100-teiliges Set • Länge 400 mm x Breite 350 mm, 25-teiliges Set und 100-teiliges Set
Dicke der Folie	100 µm (glatter, ungerippter Teil) und 120 µm (strukturierter, gerippter Teil der Folie)
Qualität der Folie	Undurchlässig, zweilagig, lebensmittelecht, geschmacks- und geruchsneutral, wiederverwendbar, mikrowellengeeignet, geeignet für Sous-Vide-Garen.

6. VERGLEICHSTABELLE ZUR LAGERUNG

(Quelle: Status' Entwicklungsabteilung Hersteller)

6.1. VERGLEICHSTABELLE DER LEBENSMITTELLAGERUNG IM KÜHLSCHRANK

Art des Lebensmittels	Reguläre Lagerung	Vakuumlagerung
Gekochte Speisen	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
Wurstwaren	3 Tage	6-8 Tage
Geräucherte Würste	90 Tage	365 Tage
Hartkäse	12-15 Tage	50-55 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
Desserts	5 Tage	10-15 Tage

Tipp: Vor dem Vakuumieren die Lebensmittel gut kühlen.

6.2. VERGLEICHSTABELLE FÜR DIE LAGERUNG VON LEBENSMITTELN IM GEFRIERSCHRANK

Art des Lebensmittels	Reguläre Lagerung	Vakuumlagerung
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
Wurstwaren	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

In den Tabellen ist nur die ungefähre Dauer angegeben, da diese vom Ausgangszustand (Frische) abhängt und der Art der Zubereitung von Lebensmitteln. Wir haben die Lagerung von Lebensmitteln bei +3 °C / +5 °C im Kühlschrank und bei -18 °C im Gefrierschrank berücksichtigt.

7. FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM:	WAS IST ZU TUN:
Das Gerät reagiert nicht, wenn ich die Tasten drücke.	• Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingesteckt und eingeschaltet ist (Position 7 in Abbildung 1). • Wenn die Steckdose eingeschaltet ist, Sie aber keinen Strom haben, überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät, von dem Sie wissen, dass es funktioniert. • Überprüfen Sie das Netzkabel auf Beschädigungen – Risse oder Spaltungen.
Die Maschine ist eingeschaltet, aber die Pumpe funktioniert nicht.	• Der Elektromotor wurde wegen Überhitzung abgeschaltet. Warten Sie 45 Minuten, bis die Maschine abgekühlt ist. Ziehen Sie den Stecker nicht, während die Maschine abkühlt.
Alle Leuchten auf dem Bedienfeld blinken.	• Der Dichtungsstreifen ist überhitzt. Warten Sie 45 Minuten, bis die Maschine abgekühlt ist. Ziehen Sie den Stecker nicht, während die Maschine abkühlt.
Die Maschine kann nicht verriegelt werden.	• Stellen Sie das Verriegelungssystem wie in 2.1.1 beschrieben auf den Verriegelungsmodus ein.
Sie haben die falsche Taste gedrückt.	• Verwenden Sie die Taste „Abbrechen“, um alle Vorgänge zu beenden. Starten Sie den Vorgang von Anfang an.
Die Maschine hat Feuchtigkeit angesaugt.	• Beenden Sie alle Vorgänge, indem Sie Abbrechen drücken. Befolgen Sie das in 2.4.1 beschriebene Verfahren.
Es bleibt Luft im Beutel.	• Stellen Sie sicher, dass Sie das gesamte offene Ende des Beutels mittig in den Vakuumkanal gelegt haben. • Stellen Sie sicher, dass die von Ihnen verwendeten Beutel mindestens 100/120 µm dick sind. • Überprüfen Sie den Beutel auf Beschädigungen – Risse, Perforationen oder Blasen. Test: Verschließen Sie den Beutel und tauchen Sie ihn in Wasser. Aus den beschädigten Stellen treten Blasen aus. • Stellen Sie bei der Verwendung von Folienrollen sicher, dass die erste Schweißnaht korrekt verschlossen ist. • Schneiden Sie die Folie nicht der Länge nach, um schmalere Beutel herzustellen, da dies die Verteilung des gerippten Profils stört und folglich die Luft nicht ausreichend entfernt werden kann.
Der Beutel hält kein Vakuum.	• Stellen Sie sicher, dass Sie Beutel verwenden, die mindestens 100/120 µm dick und zweilagig sind. • Stellen Sie vor dem Verschließen sicher, dass die Ränder des Beutels sauber und trocken sind.
Beutel schmilzt oder kann nicht verschlossen werden vollständig.	• Stellen Sie sicher, dass Sie Beutel verwenden, die mindestens 100/120 µm dick und zweilagig sind. • Stellen Sie vor dem Verschließen sicher, dass die Ränder des Beutels sauber und trocken sind.

PROBLEM:	WAS IST ZU TUN:
Das Gerät verschleißt mehrere Beutel (bis zu 5 Stück), dann scheint es nicht mehr richtig zu funktionieren.	Wir empfehlen dringend Vakuumbbeutel, die mindestens 100/130 µm dick sind. Es gibt viele verschiedene Arten von Vakuumbbeuteln auf dem Markt, achten Sie daher besonders auf die Qualität. Unsere Empfehlung ist die Verwendung von originalen Vakuumbbeuteln von Status, die zweilagig und 100/130 µm dick sind.
Der Vakuumbbehälter hält das Vakuum nicht.	- Stellen Sie sicher, dass Ihr Aufsatz korrekt eingesetzt ist (wie in Abbildung 10 gezeigt). - Stellen Sie sicher, dass der Behälterdeckel (insbesondere die Dichtungen) sauber und trocken und in der richtigen Position ist. - Stellen Sie sicher, dass das Ventil am Deckel des Behälters sauber und trocken ist. Falls erforderlich, bauen Sie ihn wieder zusammen und reinigen Sie ihn.
Woher weiß ich, dass der Marinierprozess abgeschlossen ist?	Beobachten Sie den Marinator. Wenn der Vorgang beendet ist, hört das Licht auf zu blinken.

8. GARANTIE

Diese Garantie ist gültig für **zwei Jahre** ab Kaufdatum. Für Garantieleistungen ist ein Nachweis des Originalkaufs erforderlich, daher ist es wichtig, Ihren Kaufbeleg aufzubewahren.

Diese Garantie deckt nur Ausfälle ab, die durch elektrische oder mechanische Defekte verursacht wurden. Sie deckt keine Schäden ab, die durch das Eindringen von Flüssigkeit in die Maschine verursacht wurden, oder Ausfälle, die durch Nichtbeachtung der Herstelleranweisungen entstanden sind.

Sollte etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein oder Fragen offen bleiben, rufen Sie uns einfach an oder schreiben uns eine E-Mail. Zusammen finden wir eine Lösung.

Telefon: +49 4961 664990

E-Mail: service@allpax.de

Näheres zur Gewährleistung finden Sie in den Allgemeinen

Geschäftsbedingungen unter: [HYPERLINK /www.allpax.de/allgemeine_geschaeftsbedingungen](https://www.allpax.de/allgemeine_geschaeftsbedingungen)

9. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

a.) Richtlinie zur Bereitstellung von elektrischen Betriebsmitteln, die zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen bestimmt sind, auf dem Markt:

LVD-RICHTLINIE 2014/35/EU DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

b.) Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit: EMV-RICHTLINIE 2014/30/EU DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES



Die CE-Konformitätserklärung garantiert, dass die Maschine sicher ist und geprüft und getestet wurde, um alle in den anwendbaren Normen, Richtlinien und Vorschriften festgelegten Anforderungen zu erfüllen.

Die CE-Konformitätserklärung für die CE-Kennzeichnung befindet sich beim Verkäufer und kann auf Kundenwunsch zur Verfügung gestellt werden.

10. KORREKTE ENTSORGUNG IHRER VAKUUMMASCHINE

Wenn die Geräte oder Teile des Geräts nicht mehr gebrauchstauglich sind, müssen sie gemäß den geltenden Vorschriften auf der Deponie für Industrieabfälle entsorgt werden:

- Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE)
- Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten

Umweltgefährdende Komponenten und Teile, die in das Gerät eingebaut wurden, müssen an spezialisierten Standorten entsorgt werden.



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht als gewöhnlicher Hausmüll behandelt werden darf und gemäß den Anweisungen Ihrer örtlichen Behörde und an ordnungsgemäß ausgewiesenen Stellen entsorgt werden muss.

Die getrennte Sammlung einzelner Komponenten von Elektro- und Elektronikgeräten verhindert negative Auswirkungen der Umweltverschmutzung und minimiert die Gefahr für die menschliche Gesundheit, die durch unsachgemäße Produktentsorgung entstehen kann. Darüber hinaus ermöglicht es die Wiederverwendung und Rückgewinnung des Materials, wodurch Energie und Rohstoffe gespart werden. Detaillierte Informationen zur Sammlung, Sortierung, Wiederverwendung und zum Recycling des Produkts erhalten Sie beim Anbieter von WEEE-Sammeldiensten oder in dem Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

Das Herstellungsdatum des Vakuuiergeräts Solid 300 finden Sie auf dem Garantieschein, den Sie beim Kauf erhalten haben.

11. STATUS SOLID 300 SET

Das Set beinhaltet:

- 1 Status Solid 300 Semi-professionelle Vakuumpackungsmaschine
- 1 Folienrolle – 280 x 1500 mm
- 1 Folienrolle – 200 x 1500 mm
- 3 Vakuumbbeutel – 200 x 280 mm
- 3 Vakuumbbeutel – 280 x 360 mm
- 5 doppelseitige Status Stiki Klebebänder
- 1 Aufsatz zum Vakuumieren von Behältern
- 1 Folienschneideklänge

