

STATUS HOME 280

VAKUUMIERGERÄT

BENUTZERHANDBUCH



STATUS

innovations

1. SICHERHEITSHINWEISE UND EINFÜHRUNG

1.1. BETRIEBSBEDINGUNGEN

Die maximale Umgebungstemperatur im Normalbetrieb beträgt +40 °C; der Durchschnitt der Temperaturen über einen Zeitraum von 24 Stunden sollte +35 °C nicht überschreiten. Die zulässige minimale Umgebungstemperatur beträgt -5 °C.

Die Umgebungsluft sollte sauber sein; die relative Luftfeuchtigkeit sollte bei einer maximalen Temperatur von +40°C 50 % nicht überschritten werden. Bei niedrigeren Umgebungstemperaturen ist eine höhere relative Luftfeuchtigkeit zulässig (z. B. 90 % bei +20 °C).

1.2. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- a.) Die Arbeitsfläche muss trocken sein, eine normale Temperatur (nicht heiß) haben 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 Versiegelungsstreifen, wenn Sie die Maschine benutzen (Position 8 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 vorgesehene Zwecke verwendet wurde.

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

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

1.3. ZEITINTERVALLE

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

(ausführliche Informationen siehe Kapitel 7, Fehlerbehebung). Warten Sie, bis die Maschine abgekühlt ist (ca. 45 Minuten), und dann können Sie die Maschine wie gewohnt weiterverwenden. Ziehen Sie den Stecker nicht, während die Maschine abkühlt.

1.4. WARTUNG UND REINIGUNG

- a.) Stecken Sie die Maschine aus.
- 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 nicht unter fließendes Wasser. Spritzen Sie niemals Reinigungsmittel direkt auf oder in die Maschine.
- c.) Stellen Sie vor der Verwendung der Maschine sicher, dass sie vollständig trocken ist.
- d.) Der Versiegelungsstreifen ist mit Teflon beschichtet. Entfernen Sie alle Kunststoffrückstände mit einem weichen Tuch.
- e.) Sie können den Versiegelungsstreifen nur reinigen, wenn die Maschine abgekühlt ist. Versuchen Sie niemals, den Versiegelungsstreifen mit einem scharfen Gegenstand zu reinigen.
- f.) Wenn die Maschine nicht in Gebrauch ist, verriegeln Sie den Deckel nicht. Dies verlängert die Lebensdauer der Schaumdichtungen.

1.5. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Status Home 280 ist ein Vakuumiergerät zum Vakuumverpacken von Lebensmitteln in Vakuumbuteln, Status Vakuumbehältern, einer Vakuumkanne oder Behältern, die mit universellen Vakuumdeckeln verschlossen sind. Es ist ideal für die Lagerung wöchentlich gekaufter Lebensmittel oder das tägliche Vakuumverpacken kleinerer Lebensmittelmengen.

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 Kühlschrank und Gefrierschrank.

Wir müssen auch erwähnen, dass Status' Home 280 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

für längere Zeit im Kühlschrank oder Gefrierschrank gelagert werden.

Die Bedienung der Maschine 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 Home 280 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. Eine Online-Version dieses Benutzerhandbuchs finden Sie unter www.status-innovations.eu/knowledge-base/.

1.6. TECHNISCHE INFORMATIONEN

Abmessungen	Länge: 418 mm Breite: 200 mm Höhe: 100 mm
Gewicht	ca. 3,4 kg
Material	ABS-Kunststoff (Außengehäuse)
Pumpe	Einzelkolbenpumpe (selbstschmierend – keine Wartung erforderlich)
Vakuumdruck	bis zu -750 mbar
Elektromotor	230 V~, 50 Hz Automatische Abschaltung bei Überhitzung.
Transformator	220 V~, 50 Hz / 24 V~, 0,8 A / 12 V~, 0,4 A Automatische Abschaltung bei Überhitzung.
Pumpenvolumen	14 Liter/Min
Steuerung	elektronisch
Max. Länge des Siegelbereichs	280 mm
Nennleistung, Spannung und Frequenz der Maschine	210 W, 220-240 V~, 50/60 Hz

1.7. KOMPONENTEN UND FUNKTIONSTASTEN

Abbildung 1 unten zeigt die Komponenten des Vakuumiergeräts. Die Nummern in den Erläuterungen zur Maschinenbedienung werden im gesamten Benutzerhandbuch auf die gleiche Weise verwendet.

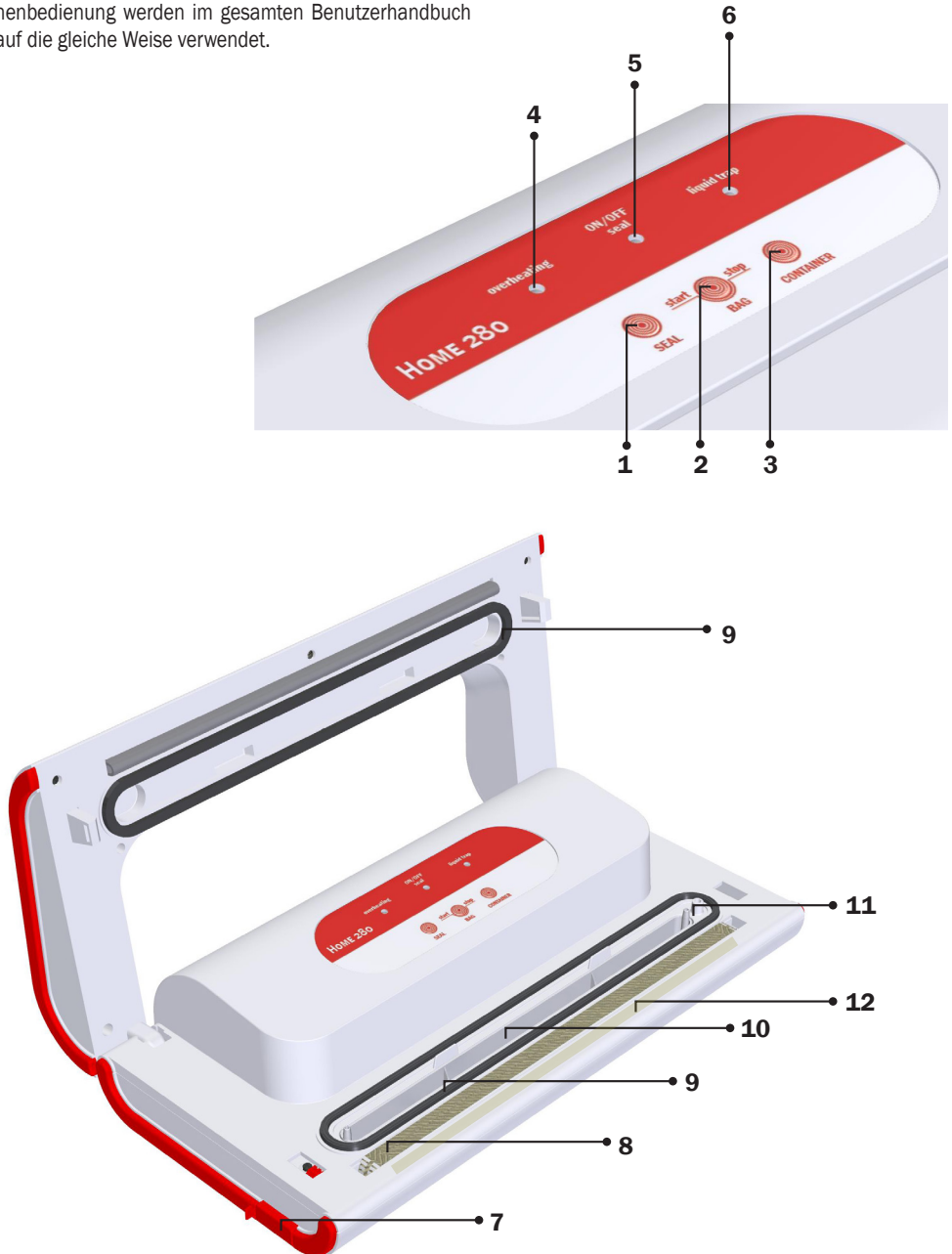


Abbildung 1: Status Home 280 – Komponenten sind mit Nummern gekennzeichnet.

ETIKETT	
1.	Siegel-Taste (SEAL) Startet den Versiegelungsvorgang (ohne Vakuumverpackung). Verwenden Sie diese Taste, um das offene Ende einer Folienrolle zu versiegeln.
2.	Taste „Vakuumverpackung von Beuteln“ (BAG) Start des Vakuumverpackungs- und Versiegelungsvorgangs. Der Beutel wird zuerst vakuumiert und dann automatisch versiegelt. Start / Stopp Starten und Stoppen des Vakuumverpackungsvorgangs bei der Lagerung empfindlicher Lebensmittel.
3.	Taste „Vakuumverpackung von Behältern“ (CONTAINER) Vakuumverpackung von Behältern mit Zubehöranschluss und Schlauch. Der Vakuumverpackungsprozess stoppt automatisch, wenn das korrekte Vakuum erreicht ist.
4.	Überhitzung (OVERHEATING) Automatischer Überhitzungsschutz. Die Anzeige leuchtet auf, wenn das Zeitintervall zwischen einzelnen Prozessen nicht lang genug ist (120 s zwischen einzelnen Zyklen). Warten Sie 45 Minuten, bis die Anzeige erlischt, und verwenden Sie das Vakuumiergerät dann wie gewohnt weiter.
5.	Ein-/Aus-Anzeige / Versiegelungsanzeige (ON/OFF SEAL) Wenn das Gerät angeschlossen ist, leuchtet die Anzeige auf. Während das Gerät versiegelt, blinkt die Anzeige.
6.	Anzeige-Flüssigkeitserkennung- (LIQUID TRAP) Die Anzeige leuchtet auf, wenn die Maschine beim Vakuumverpacken Flüssigkeit aus dem Vakuumbeutel gesaugt hat.
KOMPONENTEN	
7.	Verriegelungssystem mit Tasten zum Entriegeln des Deckels • Verriegelter Modus: Wird mit der Versiegelungs- und manuellen Vakuumverpackungsfunktion 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 7 in Abbildung 1). • Entriegelter Modus: Wird mit der automatischen Vakuumverpackungsfunktion verwendet. Nachdem Sie die Taste „BAG“ gedrückt haben, halten Sie den Deckel im unteren mittleren Teil gedrückt, bis Sie eine Veränderung im Vakuumbeutel bemerken.
8.	Schweißband Der Schweißstreifen ist mit einer Teflonfolie überzogen, die auf keinen Fall entfernt werden darf.
9.	Dichtungen Obere Schaumdichtung und untere Silikondichtung zum Vakuumverpacken und Versiegeln.
10.	Vakuumkanal mit Flüssigkeitserkennungs-Sensor Wenn Flüssigkeit aus Lebensmitteln in die Maschine gelangt, stoppt die Maschine den Betrieb und die Leuchte der Flüssigkeitserkennung schaltet sich ein. Nach der Reinigung des Vakuumkanals können Sie mit dem Vakuumverpacken fortfahren (siehe 2.4.1.).
11.	Ein Steckplatz für einen Aufsatz zum Vakuumversiegeln von Status Vakuumbehältern
12.	Status Stiki™ Ein wiederverwendbares und leicht ablösbares 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.) Achten Sie beim Entnehmen des Geräts aus der Verpackung darauf, dass alle Komponenten erhalten sind und dass das Gerät und sein Zubehör in einwandfreiem Zustand sind.
- b.) **Es ist unerlässlich, dass Sie die Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch lesen.**
- c.) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, glatte Fläche mit ausreichend Platz, um Lebensmittel in die Beutel zu legen.

2.1.1. VERRIEGELUNGSSYSTEM

Das System kann in zwei Positionen eingestellt werden:

- **Der verriegelungsfreie Modus wird für die automatische Vakuumverpackungsfunktion verwendet.** Sie müssen zu Beginn des Vakuumverpackungsvorgangs auf den unteren mittleren Teil des Deckels drücken, bis Sie eine Veränderung im Vakuumbeutel bemerken.
- **Der verriegelte Modus wird bei der manuellen Vakuumverpackungsfunktion und zum Verschweißen des Beutels beim Formen von Beuteln aus Folienrollen verwendet.** Sie müs-

sen 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. Um vom verriegelten in den entriegelten Modus zu wechseln, drücken Sie die Taste und schieben Sie den Riegel nach vorne. Um in den verriegelten Modus zurückzuschalten, schieben Sie den Riegel nach hinten.

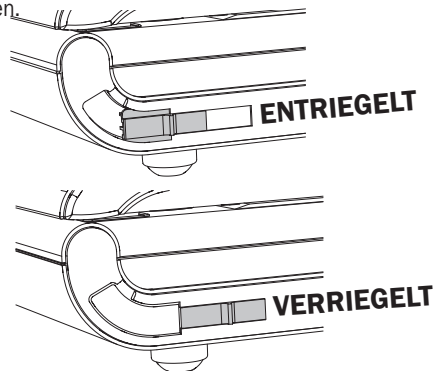


Abbildung 2: Ver-/Entriegelungssystem

2.2. VORBEREITUNG DES GERÄTS FÜR DEN GEBRAUCH

2.2.1. DAS DOPPELSEITIGE KLEB-BAND STATUS STIKI ANBRINGEN

- 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 Klebebands ab und kleben Sie es auf die gereinigte Oberfläche. Drücken Sie fest darauf, damit der Klebstoff haftet.
- c.) Ziehen Sie die obere Seite des Klebebands ab. Stiki ist jetzt einsatzbereit.
- d.) Der Vakuumbeutel haftet am Stiki-Klebeband und bleibt während des gesamten Vakuumierprozesses 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 gemäß dem oben

beschriebenen Verfahren an. Das doppelseitige Status Stiki Klebeband hinterlässt keine Spuren auf dem Gerät.



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

2.3. MASCHINE ANSCHLIESSEN UND FÜR DEN BETRIEB VORBEREITEN

Prüfen Sie, ob die Ein-/Aus-Anzeige leuchtet (Position 5 in Abbildung 1). Jedes Mal, bevor Sie mit dem Vakuumieren beginnen, testen Sie das Gerät zuerst trocken.

- Bereiten Sie das Verriegelungssystem für den verriegelten Modus vor: Der Riegel sollte zurückgeschoben und die Tasten frei sein (siehe Abbildung 2).
- Verriegeln Sie den Deckel, indem Sie zuerst auf die rechte und dann auf die linke Ecke des Deckels drücken, bis ein Klicken zu hören ist.
- Drücken Sie die Taste „Seal“ (Verschweißen). Warten Sie, bis die Ein-/Aus-Anzeige nicht mehr intensiv leuchtet.
- Der Schweißstreifen hat sich erwärmt und das Gerät ist einsatzbereit. Um den Deckel anzuheben, drücken Sie auf jeder Seite des Deckels eine Taste.



Abbildung 4: Verriegeln des Deckels durch Drücken auf die linke und rechte Seite des Deckels.

2.4. FOLIE IN BEUTEL VERWANDELN: SEAL-TASTE

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

- Bestimmen Sie die richtige Länge der Folie, indem Sie der Länge der Lebensmittel, die Sie vakuumverpacken möchten, einige zusätzliche Zentimeter hinzufügen.
- Schneiden Sie die Folie mit der beiliegenden Klinge zu.
- Legen Sie die Folie über das Schweißband und richten Sie sie an der Dichtung aus (siehe detaillierte Abbildung 5). Befestigen Sie den Beutel mit dem Status Stiki Klebeband, um Bewegungen und Falten des Beutels zu verhindern.
- Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn, indem Sie auf die rechte und linke Ecke des Deckels drücken.
- Drücken Sie die Taste „Seal“ (Verschweißen). Während des Schweißvorgangs ist das Vakuumiergerät leise und die „Seal“-Leuchte blinkt.

- Der Beutel ist versiegelt, wenn die Leuchte „Seal“ aufhört zu blinken. Entriegeln Sie das Gerät, indem Sie die seitlichen Tasten drücken.

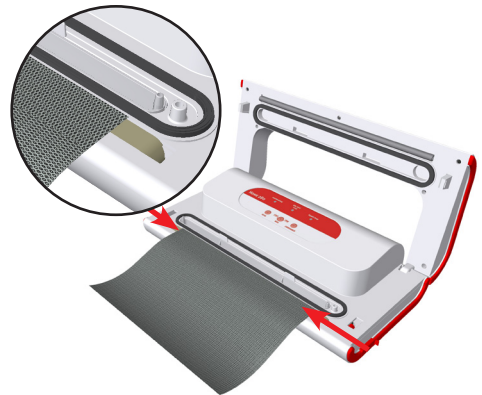


Abbildung 5: Beim Verschweißen den Beutel über den Schweißstreifen bis zur Dichtung positionieren.

2.5. BEUTELTASTE: VAKUUMVERPACKUNG VON FESTEN UND TROCKENEN LEBENSMITTELN (GERÄUCHERTE FLEISCHPRODUKTE, HARTKÄSE, NÜSSE UND ÄHNLICHES)

Stellen Sie das Verriegelungssystem des Verschlusses 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 ihn auf das Status Stiki Band, um sicherzustellen, dass der Beutel an der richtigen Stelle und faltenfrei bleibt (siehe 2.2.1. zur Anbringung des Status Stiki).
- Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Taste „Bag“. Drücken und halten Sie die Mitte des Deckels unten, bis Sie die Veränderung im Beutel bemerken. Die Leuchte „Seal“ leuchtet.
- Wenn das Gerät mit dem Versiegeln beginnt, stoppt die Pumpe und die Leuchte „Seal“ beginnt zu blinken. Der Vakuumbeutel ist vakuumiert und versiegelt, wenn die Leuchte „Seal“ aufhört zu blinken.
- Heben Sie den Deckel an und lösen Sie den Beutel vom doppelseitigen Klebeband Status Stiki.

Empfehlung: Beim Vakuumieren von fettreichen 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 verhindert, dass die Ränder fettig werden.

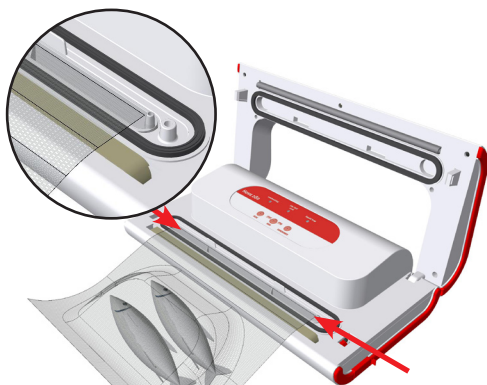


Abbildung 6: Positionieren Sie beim Vakuumverpacken den offenen Rand des Beutels in der Mitte des Vakuumkanals.

2.5.1. WAS TUN, WENN DIE MASCHINE BEIM VAKUUMVERPACKEN BEGINNT, FLÜSSIGKEIT ANZUSSAUGEN?

Wenn Sie bemerken, dass die Maschine Flüssigkeit ansaugt, stoppen Sie den Vakuumverpackungsprozess SOFORT durch Drücken der Stopp-Taste. Die Stopp-Taste stoppt nur den Vakuumverpackungsprozess (die Taste funktioniert nicht mehr, wenn die Maschine versiegelt). Wird der Vakuumverpackungsprozess nicht rechtzeitig gestoppt und gelangt Flüssigkeit in den Vakuumkanal, stoppt der Flüssigkeitsfallen-Sensor den Vakuumverpackungsprozess und die Kontrollleuchte „Flüssigkeitserkennung“ leuchtet auf. Gehen Sie wie folgt vor:

- Öffnen Sie den Deckel. Heben Sie die Flüssigkeitserkennungsschale (Position 10 in Abbildung 1) direkt nach oben aus dem Vakuumkanal.
- Gießen Sie die Flüssigkeit aus und wischen Sie die Schale gründlich ab, bis sie vollständig trocken ist. Wenn die Flüssigkeit unter die Schale gelangt ist, wischen und trocknen Sie auch den Kanal. Verwenden Sie den Haartrockner, um sicherzustellen, dass die Flüssigkeitsauffangschale und der Flüssigkeitssensor vollständig trocken sind.
- Setzen Sie die Schale wieder ein und fahren Sie mit dem Vakuumverpacken fort.

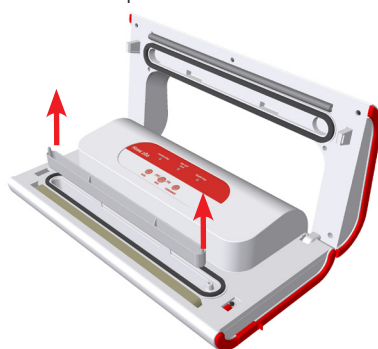


Abbildung 7: Wenn Flüssigkeit in den Vakuumkanal gelangt, heben Sie die Flüssigkeitsauffangschale direkt nach oben, gießen Sie die Flüssigkeit aus, waschen Sie die Schale und trocknen Sie sie gründlich.

2.6. START-/STOPP-TASTE: VAKUUMVERPACKEN VON EMPFINDLICHEN UND FEUCHTEN LEBENSMITTELN (FRISCHES FLEISCH, FISCH, GEMÜSE, OBST, KUCHEN, WEICHKÄSE)

Beim Vakuumverpacken von Lebensmitteln, die leicht zerdrückt werden könnten oder viel Wasser enthalten (frisches Obst, Salate, Pilze, Brot, Gebäck), verwenden Sie weniger Vakuumdruck (von 0 bis -300 mbar).

Mit der manuellen Vakuumverpackungsfunktion können Sie den Vakuumvorgang stoppen, sobald Sie der Meinung sind, dass genügend Luft aus dem Beutel entfernt wurde oder dass eine weitere Luftentfernung empfindliche Lebensmittel beschädigen könnte.

Stellen Sie das Verriegelungssystem des Verschlusses wie in 2.1.1 beschrieben und in Abbildung 2 gezeigt auf den Verriegelungsmodus ein.

- a.) Beim manuellen Vakuumverpacken sollten Sie beachten, dass Sie bei weichen und feuchten Lebensmitteln besonders darauf achten müssen, was während des Vakuumverpackens im Beutel passiert.
- b.) Legen Sie die Lebensmittel in einen Beutel. Der Beutel sollte immer länger sein als die Länge des Lebensmittels, das vakuumiert werden soll.
- c.) Positionieren Sie das offene Ende des Beutels im Vakuumkanal, zwischen den Dichtungen. Kleben Sie ihn auf das Status Stiki Band, um sicherzustellen, dass der Beutel an der richtigen Stelle und faltenfrei bleibt (siehe 2.2.1. zur Anbringung des Status Stiki).
- d.) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn, indem Sie auf die untere rechte und linke Ecke des Deckels drücken.
- e.) Entfernen Sie die Luft aus dem Beutel, indem Sie die Starttaste drücken, und achten Sie darauf, was

mit dem Lebensmittel geschieht. Wenn Flüssigkeit in Richtung des Geräts zu fließen beginnt oder wenn weiteres Entfernen von Luft weiche Lebensmittel beschädigen könnte, drücken Sie die Stopptaste. Die Pumpe stoppt und die Versiegelung wird aktiviert (die Leuchte „Seal“ blinkt).

- f.) Wenn die Leuchte „Seal“ aufhört zu blinken, ist der Vorgang beendet. Entriegeln Sie den Deckel, indem Sie die seitlichen Tasten drücken (Position 7 in Abbildung 1). Entfernen Sie den Beutel, indem Sie ihn vom Status Stiki Band lösen.

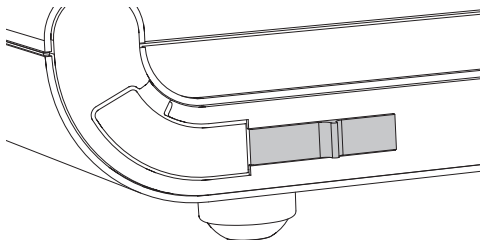


Abbildung 8: Im manuellen Modus muss das Verriegelungssystem im verriegelten Zustand sein.

Empfehlung: Die einfachste Methode, fast alle Obst- und die meisten Gemüsesorten, frisches Fleisch, Pilze und Ähnliches zu vakuumieren, ist, sie vor dem Vakuumieren für einige Stunden in einem Gefrierschrank aufzubewahren. Auf diese Weise behalten Lebensmittel wie Erdbeeren ihre Form vollständig, und es besteht keine Gefahr, dass Flüssigkeit in den Vakuumkanal eindringt.

2.7. BEHÄLTER-TASTE: VAKUUMVERSIEGELUNG VON STATUS-VAKUUMBEHÄLTERN, DECKELN UND KRÜGEN

Ein Schlauch mit einem Aufsatz zum Vakuumversiegeln von Status-Vakuumzubehör (Behälter, 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 11 in Abbildung 1).
- b.) Platzieren und halten Sie das andere Ende des Aufsatzes auf dem Ventil des gewählten Vakuumbehälters (siehe Abbildung 9).
- c.) Drücken Sie die Taste Behälter. Sobald der voreingestellte Unterdruck im Behälter erreicht ist, endet der Vorgang automatisch.

Wenn Sie flüssige Lebensmittel (Suppen, Soßen und Ähnliches) in Vakuumbehältern aufbewahren, füllen Sie diese nicht bis zum Rand. Lassen Sie mindestens 1,5 cm Platz zwischen der Oberfläche der Flüssigkeit und dem Deckel.



Abbildung 9: Vakuumversiegelung von Vakuumbehältern.

3. VAKUUMVERPACKEN VERSCHIEDENER LEBENSMITTELARTEN

Vakuumverpacken ist kein Ersatz für das Einfrieren oder Einmachen. 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 im 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, eignen sich nicht zum Vakuumverpacken, sondern nur zum Trocknen. Basilikum, Estragon, Dill, Petersilie und Schnittlauch sollten eingefroren werden. Wenn sie getrocknet werden, verlieren sie zu viel Geschmack.

Pilze, roher Knoblauch und rohe Kartoffeln: Wir empfehlen dringend die manuelle Puls-Vakuumierfunktion. 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 Ihnen, sie eine Stunde vor dem Vakuumieren in den Gefrierschrank zu legen. Die Pilze vor dem Kochen nicht auftauen. Gefrorene Pilze in heißem Salzwasser kochen oder direkt zu Saucen oder Suppen geben.

Kaffee: Wenn Sie Kaffee oder andere gemahlene Lebensmittel richtig vakuumieren möchten, lassen Sie die

Artikel in ihrer Originalverpackung und legen Sie sie in den Status Vakuumbeutel. Wenn Sie die Originalverpackung nicht haben, verwenden Sie einen normalen Beutel und legen Sie ihn in den Vakuumbeutel. 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 in den Lebensmitteln, wodurch Fett ranzig werden kann, die Farbe der Lebensmittel sich ändert, sich Schimmel und Bakterien vermehren und Geschmack, Vitami-

ne, Aroma und Mineralien verloren gehen. 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, verrottetes 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 des Gefrierguts

trocknet aus. Sauerstoff dringt durch die porösen Risse ein und leitet die Oxidation ein. Dadurch 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 rohen Lebensmitteln nur minimal (z. B. Fleisch). Lebensmittel sollten so schnell wie möglich eingefroren werden, denn wenn man sie langsam einfriert, bilden sich große Eiskristalle an der Oberfläche. Sie überwuchern die Lebensmittelzellen und schädigen anschließend deren Struktur. Wenn man Lebensmittel schnell einfriert, bilden sich kleine Eiskristalle, die die Lebensmittel nicht so stark schädigen. Wenn möglich,

Lebensmittel bei konstanter Temperatur einfrieren (höchstens -18 °C). Einige Lebensmittel müssen blanchiert (überbrüht) werden, um unerwünschte Veränderungen während des Einfrierens oder Tiefkühlens zu vermeiden (Enzymaktivierung, eingestellte Keimung). 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 Aroma und Farben erhalten. Lebensmittel sollten im Gefrierschrank so dicht wie möglich beieinander gelagert werden.

4.4. AUFTAUEN UND ERNEUTES EINFRIEREN

Das Auftauen sollte ein langsamer und natürlicher Prozess sein (am besten im Kühlschrank). Es sollte nicht erzwungen werden (z. B. durch 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, die Lebensmittel nach dem Auftauen 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 behalten. 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 Kombination von Materialien (luftdichtes Polyamid und lebensmittelechtes Polyethylen) aufweisen und bei denen die Materialstärke genau richtig ist. Die Beutel von Status erfüllen beide Eigenschaften perfekt.

4.6. SEGELN, CAMPING UND PICKNICK

Vakuumverpackungen eignen sich auch für Picknicks, Segeltörns und Camping. Lebensmittel, Ausrüstung und Dokumente bleiben trocken und geschützt. Batterien, Mobiltelefone und Kameras können ebenfalls vakuumverpackt werden, um geschützt zu bleiben.

Vakuumverpackungen verhindern das Vermischen von Gerüchen und schützen Lebensmittel vor dem Verderben durch Feuchtigkeit, was besonders in kleinen Räumen wichtig ist.

5. WARUM DIE 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 Vakuumverpacken gleich.

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

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 sorgt dafür, dass die Luft während des Vakuumierens effektiv entfernt wird.

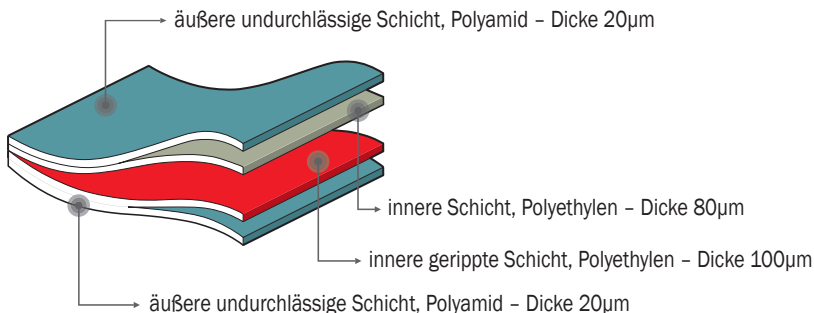
Die Materialkombination: Status-Beutel bestehen aus Polyamid und Polyethylen, die jeweils ihre Funktion bei

der hochwertigen Vakuumverpackung haben. Polyamid in der äußeren Folienschicht garantiert die Sauerstoffundurchlässigkeit, was eine qualitativ hochwertige Lagerung von Lebensmitteln gewährleistet. Im Vergleich zu Konkurrenzmarken weisen Status-Beutel und -Folien die dickste Polyamidschicht (20 µm) auf, was sie zur hochwertigsten Option für die Lagerung von Lebensmitteln macht.

Die Höhe des gerippten Profils: Status-Beutel verfügen über eine mindestens 0,2 mm hohe gerippte Schicht, die einen gleichmäßigen Versiegelungsprozess über alle Zyklen hinweg gewährleistet. Dünnere Beutel können während der ersten Zyklen gut vakuumiert werden, aber später können selbst hochwertige Vakuumiergeräte nicht genügend 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. VERGLEICHSTABELLEN ZUR LAGERUNG

(Quelle: Status' Entwicklungsabteilung)

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
Aufschnitt	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 ZUR 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
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

In den Tabellen ist nur die ungefähre Haltbarkeitsdauer angegeben, da diese vom Ausgangszustand (Frische) und der Zubereitungsart der Lebensmittel abhängt. 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:
Die Maschine reagiert nicht, wenn ich die Tasten drücke.	• Stellen Sie sicher, dass die Maschine eingeschaltet und angeschlossen ist. • 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 Brüche. • Ihre Maschine kann sich automatisch abschalten, um eine Überhitzung zu vermeiden. Lassen Sie sie 45 Minuten abkühlen und fahren Sie dann wie gewohnt fort. Wir empfehlen dringend, zwischen jedem Vakuumvorgang 120 Sekunden zu warten. • Die Maschine verfügt auch über einen integrierten Sicherheitsschalter am Motor. Im Falle einer Überhitzung stoppt der Motor. Lassen Sie sie 45 Minuten abkühlen und fahren Sie dann wie gewohnt fort.
Die Maschine kann nicht verriegelt werden.	• Stellen Sie das Verriegelungssystem des Verschlusses wie in 2.1.1 beschrieben auf den Verriegelungsmodus ein.
Die Maschine hat Feuchtigkeit angesaugt.	• Die Flüssigkeitserkennungsleuchte schaltet sich ein und das Vakuumiergerät stoppt. Befolgen Sie das unter 2.5.1 beschriebene Verfahren.
Luft verbleibt im Beutel.	• Stellen Sie sicher, dass Sie das gesamte offene Ende des Beutels mittig im Vakuumkanal platziert 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. • Achten Sie bei der Verwendung von Folienrollen darauf, dass die erste Schweißnaht korrekt verschlossen ist. • Schneiden Sie die Folie nicht der Länge nach, um schmalere Beutel herzustellen, da die Luft nicht ausreichend entfernt werden kann. • Stellen Sie sicher, dass Sie vor dem Vakuumverpacken fest genug auf beide Pfeile an den Rändern des Deckels gedrückt haben. Sie müssen zwei Klicks hören.
Der Beutel hält kein Vakuum.	• Stellen Sie vor dem Verschweißen sicher, dass die Ränder des Beutels sauber und faltenfrei sind. Reinigen und trocknen Sie den Rand gründlich. Entfernen Sie bei Bedarf alle Lebensmittelpartikel. • Wenn Sie Lebensmittel mit scharfen Kanten (z. B. Knochen) vakuumverpacken, decken Sie diese mit einem Papiertuch ab.
Beutel schmilzt oder kann nicht vollständig versiegelt werden.	• Stellen Sie sicher, dass Sie Beutel verwenden, die mindestens 100/120 µm dick und zweilagig sind. • Stellen Sie vor dem Verschweißen sicher, dass die Ränder des Beutels sauber und trocken sind.
Das Gerät verschleißt mehrere Beutel (bis zu 5 Mal), dann scheint es nicht mehr richtig zu funktionieren.	• Wir empfehlen dringend Vakuumbeutel, die mindestens 100/120 µm dick sind. Es gibt viele verschiedene Arten von Vakuumbeuteln auf dem Markt, achten Sie daher besonders auf die Qualität. Unsere Empfehlung ist die Verwendung von originalen Vakuumbeuteln von Status, die zweilagig und 100/120 µm dick sind.

PROBLEM:	WAS IST ZU TUN:
Der Vakuumbehälter hält das Vakuum nicht.	• Stellen Sie sicher, dass Ihr Aufsatz korrekt eingesetzt ist (wie in Abbildung 9 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 es wieder zusammen und reinigen Sie es.

8. GARANTIE

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

Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die durch das Eindringen von Flüssigkeit in die Maschine oder durch eine Störung verursacht werden, die auf die Nichtbeachtung der Anweisungen des Herstellers für Gebrauch, Reinigung und Wartung zurückzuführen ist, oder die durch die Verwendung der Maschine für andere als die empfohlenen Zwecke entstehen.

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: www.allpax.de/allgemeine_geschaeftsbedingungen

9. KORREKTE ENTSORGUNG IHRER VAKUUMMASCHINE

Wenn das Gerät 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 des Europäischen Parlaments und des Rates über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE)
- Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten



Umweltgefährdende Komponenten und Teile, die in das Gerät eingebaut wurden, müssen an spezialisierten Stellen 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. Für detaillierte Informationen zur Sammlung, Sortierung, Wiederverwendung und zum Recycling des Produkts wenden Sie sich an den Anbieter von WEEE-Sammeldiensten oder an das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

Das Herstellungsdatum des Vakuumiergeräts Home 280 finden Sie auf dem Garantieschein, den Sie beim Kauf erhalten haben.

10. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

- a.) Richtlinie zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt:

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

- b.) Richtlinie zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit:

EMV-RICHTLINIE 2014/30/EU DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

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



11. STATUS HOME 280 SET

Das Set beinhaltet:

- 1 Status Home 280 Vakuumiergerät
- 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

