

STATUS MINIVAC

VAKUUMPAKKEMASKIN

BRUKERVEILEDNING



STATUS

innovations

1. SIKKERHETSINSTRUKSJONER OG INNLEDNING

1.1. DRIFTSFORHOLD

Maskinen er konstruert for bruk i hjemmet ved normal romtemperatur. Ikke bruk eller oppbevar maskinen under fuktige forhold.

Maksimal omgivelsestemperatur ved normal bruk er +40 °C; gjennomsnittet av temperaturer over en 24-timers periode bør ikke overstige +35 °C.

Minste tillatte omgivelsestemperatur er -5 °C.

Omliggende luft skal være ren; relativ luftfuktighet bør ikke overstige 50 % ved maksimal temperatur på +40 °C. Høyere relativ fuktighet er tillatt ved lavere omgivelsestemperatur (f.eks. 90 % ved +20 °C).

1.2. VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

- a.) Arbeidsflaten må være tørr, ha normal temperatur (ikke varm) og være fri for hindringer.
- b.) Kontroller strømkabelen og stikkontakten før du kobler til apparatet.
- c.) Apparatet skal bare rengjøres med en tørr eller litt fuktig klut.
- d.) Ikke rør tetningslisten når du bruker apparatet (punkt 5 i figur 1) – den kan være varm.
- e.) Bruk bare apparatet til de formålene som er beskrevet i brukerhåndboken.
- f.) Hvis strømledningen eller kontakten er skadet, må den byttes ut av produsenten eller et autorisert serviceverksted for å unngå fare.
- g.) Apparatet er ikke beregnet til bruk for barn under 8 år eller personer

med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne, med mindre de er under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

h.) Unngå at barn blir uovervåket for å forhindre at de leker med apparatet.

i.) Garantien blir ugyldig hvis:

- apparatet har blitt manipulert med,
- du bruker apparatet til utilsiktet bruk,
- du ikke overholder sikkerhetsforskriften og ikke følger instruksjonene i brukerhåndboken.

Produsenten aksepterer ikke ansvar for eventuelle skader som måtte oppstå som følge av feil bruk eller manglende overholdelse av instruksjonene i brukerhåndboken.

1.3. TIDSINTERVALLER FOR BRUK AV STATUS MINIVAC

For at apparatet skal fungere riktig, la det gå 40 sekunder mellom hver va-

kuumpakning. Dette forhindrer overoppheting av maskinen.

1.4. VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

- a.) Trekk ut støpselet.
- b.) Bruk en myk, fuktig klut for å rengjøre maskinen. Ikke bruk noe som kan skrape eller skade overflaten. Dypp aldri apparatet i vann eller plasser det under rennende vann. Sprøyt aldri vaskemiddel direkte på eller inn i maskinen.
- c.) Før du bruker maskinen, må du kontrollere at den er helt tørr.
- d.) Hvis væske trenger inn i innsiden av enheten, må du konsultere selgeren eller en autorisert reparasjonstjeneste.
- e.) Tetningslisten er dekket med teflon. Fjern eventuelle plastrester med en myk klut. Du kan bare rengjøre tetningslisten når apparatet er avkjølt. Forsøk aldri å rengjøre tetningslisten ved hjelp av en skarp gjenstand.

1.5. GENERELL INFORMASJON

STATUS MiniVac Vacuum Appliance er et husholdningsapparat beregnet for langvarig matlagring i vakuum og er konstruert for vakuumpakning og tetningsposer.

De viktigste fordelene med vakuumpakning:

- Vitaminer, mineraler, næringsstoffer og smak bevares.
- Formering av mugg og bakterier undertrykkes, noe som forlenger holdbarheten på mat.
- Oppbevaring i vakuum forhindrer blanding av lukt i kjøleskap eller fryser.

Før du bruker maskinen for første gang, les brukerhåndboken nøye og følg instruksjonene. Hvis du har spørsmål, meninger eller kommentarer, vennligst ring eller send oss en e-post. Du finner denne brukerveiledningen på www.status.si.

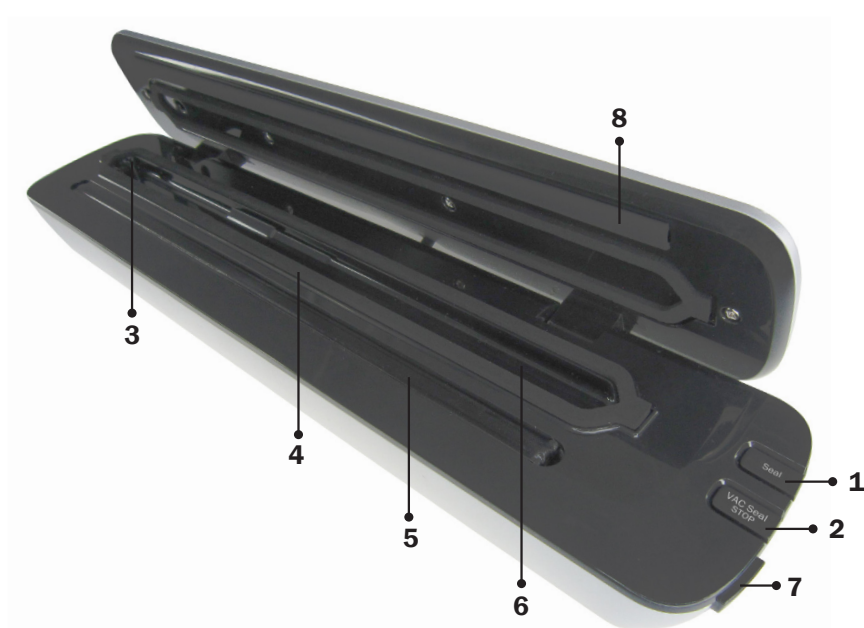
STATUS MiniVac er enkel å bruke og effektiv. Du vil kunne oppbevare mat på en helt naturlig og sunnere måte. Maten vil holde seg ferskt lenger, og du vil spare tid og penger.

1.6. TEKNISKE DATA

Mål	Bredde: 390 mm Dybde: 80,5 mm Høyde: 53 mm
Vekt	Ca. 0,8 kg
Materiale	ABS-plast (ytre hylse)
Pumpe	Membran
Vakuumtrykk	Ca. -550 mbar
Pumpevolum	9 l/min
Kontroller	Elektronisk
Maskinens nominelle effekt og spenning	100 W, 220-240 V~

1.7. KOMPONENTER OG FUNKSJONSKNAPPER

Figur 1 nedenfor viser vakuumpakkemaskinen. Tallene i forklaringene av driften av maskinen brukes på samme måte som i figuren.



Figur 1: STATUS Minivac - komponenter er merket med tall

1.	Knappen Seal Igangsettelse av forseglingsprosessen (uten vakuumpakning). Du kan bruke dette til å forsegle den åpne enden av en rull.
2.	VAC Seal-knapp Initiering av vakuumpakning og tetningsprosess. Posen blir først vakuumpakket og deretter automatisk forseglet. STOP (STOPP) Umiddelbart avbrudd av vakuumpakkeprosessen.
3.	Luftsugehull Luften vil gå ut gjennom dette hullet.
4.	Pakning
5.	Tetningslister (dekket med teflonfolie)
6.	Vakuumkanal Ved vakuumpakking må posen settes til punktet midt på kanalen.
7.	Lås for sikring av lokket
8.	Beskyttende silikonstrimmel Sikrer glatt tetningskant på posen.

2. BRUK

2.1. GENERELLE INSTRUKSJONER

- Når du tar maskinen ut av emballasjen, må det kontrolleres at alle komponenter er inkludert og uskadet.
- Les brukerhåndboken før du bruker maskinen for første gang.**
- STATUS MiniVac er en husholdningsmaskin. På grunn av dens funksjonalitet kan den oppbevares på kjøkkenbenken og brukes hver dag. Plasser den på en jevn, glatt overflate med nok plass til å plassere mat i poser.

2.2. INSTRUKSJONER FOR BRUK

Bruk maskinen i henhold til følgende instruksjoner:

2.2.1. PLUGG INN MASKINEN OG KLARGJØR DEN FOR DRIFT.

Hver gang før du begynner å vakuumpakke, må du først teste maskinen.

- Senk lokket på maskinen. Trykk og hold lokket med begge hender på merkene Press og Hold.
- Trykk på Seal-knappen (punkt 1 i figur 1).
- Tetningslisten er oppvarmet og maskinen er klar til bruk.

2.2.2. FØRST LAGER DU EN POSE FRA RULLEN:

Når du bruker vakuumposer, hopper du over punkt 2.2.2. og fortsetter med instruksjonene i avsnitt 2.2.3.

- Bestem lengden som trengs. En pose skal være ca. 5 cm lengre enn det som skal vakuumpakkes. For å gjenbruke posen lar du det være ytterligere 2,5 cm posemateriale for hver gang du planlegger å gjenbruke den eller neste gang du bruker posen til mindre gjenstander. Bruk posen til en annen gjenstand så lenge lengden muliggjør gjenbruk.
- Klipp av ønsket lengde.
- Legg rullen på tetningslisten og strekk den til den grå silikonpakningen (se figur 2). Pass på at kanten er rett og jevn.
- Lukk lokket. Trykk og hold lokket med begge hender på merkene Press og Hold, og trykk deretter på knappen Seal (tetning, punkt 1 i figur 1) med høyre finger. Lokket vil automatisk holde seg fast og tette posen (mens tetningen pågår, slås Seal-lyset på).
- Når forseglingsprosessen er fullført, hever lokket seg litt. Åpne lokket helt og kontroller forseglingen. Den skal være glatt og gjennomsiktig over hele bredden.

ADVARSEL: Ved bruk av nytt vakuumparat eller ett

som ikke har vært i bruk på en stund, kan den svarte pakningen bli stiv. Det samme kan skje dersom vakuumparatet lagres ved temperaturer under romtemperatur (i kjelleren). Derfor foreslår vi at lokket presses ned med begge hender på merkene Press og Hold.



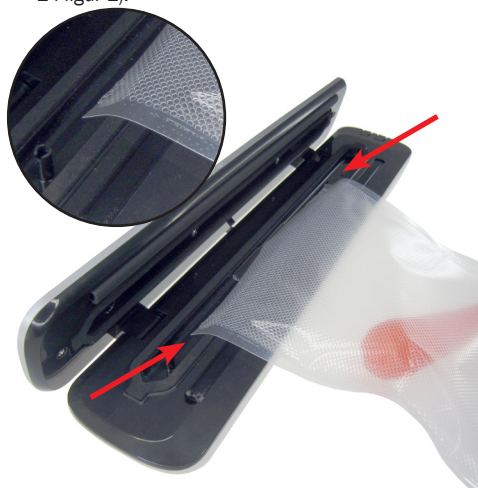
Figur 2: Legg rullen på tetningslisten og strekk den til den grå silikonpakningen for å forsegle (se piler).

2.2.3. NÅR POSEN ER LAGET, KAN DU LEGGER MAT I DEN OG VAKUUMPAKKE

Posen skal alltid være minst et par cm. lengre enn plassen som varen som skal vakuumpakkes, opptar.

- Plasser elementene som skal vakuumpakkes, i posen.
- Pass på at indre overflater (for tetningskanten) er rene, tørre og frie for matvarer. *
- Plasser den fylte posen på arbeidsflaten foran maskinen og trekk den til midten av vakuumkanalen (se figur 3 og punkt 6 i figur 1).
- Pass på at posen som er plassert på tetningslisten,

- er helt glatt (ikke krøllet).
- e.) Lukk apparatet og aktiver VAC Seal-knappen (punkt 2 i figur 1).



Slika 3: Pri vakuumiranju mora biti odprti rob vrečke nameščen v sredino vakuumskega kanala.

- f.) Trykk på lokket på merkene Press og Hold, og hold det nede i noen sekunder. Posen vakuumpakkes og forsegles automatisk. På grunn av høyt vakuumtrykk, holder lokket seg stengt mens maskinen går. Hvis lokket åpnes under denne prosessen, trykker du lokket godt ned.
- g.) Når forseglingsprosessen er fullført, vent på at lokket løsner automatisk og fjern posen. Kontroller forseglingen – den skal være glatt og gjennomsiktig over hele bredden.

*** ANBEFALING:**

Når du vakuumpakker fettete produkter (spesielt bacon), anbefales det sterkt å vende de ytre kantene av posen, sette inn gjenstanden og snu kantene tilbake igjen. Dette gjør at området blir forseglet uten fett.

ADVARSEL: Hvis maskinen begynner å suge væske når en gjenstand er vakuumpakket, må du avbryte prosessen

umiddelbart ved å trykke på knappen Stop (punkt 2 i figur 1). Stop-knappen virker bare når maskinen er i ferd med å vakuumpakke. Under forsegling slutter Stop-knappen virke.

2.2.4. VAKUUMPAKKING AV MATVARER SOM LETT KNUSES

Ved vakuumpakking av mat som lett blir knust eller inneholder mye vann (fersk frukt, salater, sopp, brød, bakverk), skal det brukes mindre vakuum (fra 0 til -300 mbar). I dette tilfellet kan vakuumpakkingen stoppes når du vurderer at nok luft er fjernet, slik at matvarene ikke går i stykker.

Husk at med myke og fuktige matvarer må du være ekstra oppmerksom på hva som skjer i posen under vakuumpakking.

- Plasser elementene som skal vakuumpakkes, i posen.
- Sørg for at indre overflater som skal lukkes, er rene, tørre og frie for matvarer.
- Plasser den fylte posen på arbeidsflaten foran apparatet og trekk den til midten av vakuumkanalen (punkt 6 i figur 1).
- Pass på at posen som er plassert på tetningslisten, er helt glatt (ikke krøllet).
- Lukk lokket og trykk med begge hender på merkene Press og Hold. Aktiver VAC Seal-knappen (punkt 1 i figur 1).
- Når du mener at luften er fjernet eller når væsken begynner å strøme mot apparatet, trykker du på tetningsknappen (punkt 2 i figur 1) for å forsegle posen. Under forsegling tennes lyset (forsegling).
- Vent til lokket hever seg litt og kontroller forseglingen – den skal være gjennomsiktig og jevn. Hvis det ikke er tilfelle, gjentar du forseglingsprosessen bare på kanten av posen (som i prosedyren for å lage en pose fra en folierull). Det anbefales å følge disse instruksjonene hver gang du vakuumpakker manuelt.

3. VAKUUMPAKKING AV ANDRE TYPER MAT

Vakuumpakking er ikke en erstatning for frysing eller nedkjøling. Selv om matvarer er vakuumpakket, må de likevel lagres i kjøleskap, fryser eller et annet kjølig sted (f.eks. tørkede kjøttprodukter i en kjeller).

Ikke bruk poser eller ruller til pakking av matvarer som inneholder mye væske.

Supper, sauser og væsker bør enten være frosne før de pakkes i en vakuumpose eller vakuumpakkes i en vakuumbeholder.

Kokt kjøtt, rått kjøtt og fisk: For best resultat anbefaler vi at du fryser kjøtt og fisk i 1-2 timer før vakuumpakking for å bevare fuktighet og form, og for å sikre en god for-

segling. Hvis det ikke er mulig å fryse matvarene på forhånd, kan du legge et brettet papirhåndkle mellom kjøttet og toppen av posen, slik at området ikke tettes. Legg papirhåndkleet i posen når det vakuumpakkes for å absorbere overflødig fuktighet og kraft.

Merk: Oksekjøtt kan virke mørkere etter vakuumpakning på grunn av fjerning av oksygen. Dette indikerer imidlertid ikke at det er råttent.

Grønnsaker: Grønnsaker som etterfølgende skal oppbevares i kjøleskap, blansjeres før vakuumpakning. Ved frysing er blansjeringen valgfri. Blansjeringsprosessen stopper enzymvirkningen og bevarer smak, farge og tekstur. Ett til to minutter i kokende vann er nok for friske bladgrønnsaker og bønner. Hakket squash, brokkoli og andre kålplanter trenger 3 til 4 minutter, gulrøtter 5 minutter. Etter blansjering legges grønnsakene i kaldt vann for å stoppe kokeprosessen. Tørk dem deretter med papirhåndkle før vakuumpakningen.

Vi anbefaler at bladgrønnsaker lagres i vakuumbeholder. De skal først vaskes og tørkes med et papirhåndkle, og deretter lagres i en vakuumbeholder. På denne måten kan spinat og salat holde seg frisk i opptil 2 uker i kjøleskap.

Urter: Urter som inneholder en høy andel eteriske oljer, som salvie, timian, rosmarin og peppermynte, egner seg ikke til vakuumpakning, men kan tørkes. Basilikum, estragon, hagedill, persille og gressløk bør fryses. Hvis de tørkes, mister de for mye smak.

Sopp, rå hvitløk og rå poteter: Vi anbefaler sterkt funksjonen "manuell vakuumpakning". Bare hard, kjøttfull og frisk sopp egner seg til vakuumpakning og frysing. Skyll og tørk soppene, deretter hakker du dem med en skarp kniv og oppbevarer dem i små mengder. Nesten alle typer sopp skal blansjeres. Vi anbefaler at du legger dem i fryseren i en halv time før vakuumpakning. Ikke tin soppene før du forbereder dem. Kok frossen sopp i varmt saltvann eller tilsett dem i sauser.

Kaffe: Hvis du vil vakuumpakke kaffe eller annen malt mat med MiniVac, lar du varene være i originalemballasjen og plasserer denne i Status-posen. Hvis du ikke har originalemballasjen, kan du bruke en vanlig pose og sette den inn i Status-posen. På denne måten kan du forhindre bønner eller malte ting fra å bli sugd inn i maskinen.

Tining av vakuumpakkede matvarer: Matvarer skal alltid tines opp i kjøleskapet for å bevare kvaliteten.

4. FORDELER MED VAKUUMPAKKING

4.1. HVA ER VAKUUM?

Oksygen fremprovoserer en kjemisk forandring på mat og er en viktig faktor i dannelsen av mugg og bakterier. Som en konsekvens kan fett bli harskt, fargen på maten kan endre seg, mugg og bakterier formere seg, og smak, vitaminer, aroma og mineraler kan gå tapt. Vakuumpakning forsinker slike uønskede effekter, forlen-

ger holdbarheten og opprettholder matkvaliteten. Kun ved hjelp av vakuumpakning, dvs. å fjerne luft under innpakning, enten manuelt eller med pumpe, kan det opprettes et egnet miljø som gjør det mulig å forlenge matens friskhet. Prosessen med vakuumpakning i beholdere eller poser skaper undertrykk.

4.2. HVA ER FRYSEBRENNING?

Tegn på frysebrenning er harskt kjøtt, råtne grønnsaker og smakløs frukt. Frysebrenning oppstår når emballasjen er gjennomtrengelig for luft (vanlig 1-lags PE-pose) og frossen mat kommer i kontakt med oksygen. Som en følge av dette fordampes vannet og overflaten på frossen mat tørker ut. Oksygen trenger gjennom de

porøse sprekkene og setter i gang oksidasjon. Som en konsekvens mister maten sin aroma og friske smak. Vi kan gjenkjenne frysebrenning ved de hvite og gråbrune flekkene på maten.

4.3. DYPFRYST ELLER KJØLT

Fordelen med å dypfryst mat er at vitaminer, mineraler og smak bevares på en god måte. I tillegg er det slik at ved temperaturer på mellom -30 °C og -40 °C skjer

det kun få endringer i rå mat (f.eks. kjøtt). Frys mat så raskt som mulig.

Grunn: Når du fryser mat sakte, dannes store iskry-

staller på overflaten. De vokser over matcellene og ødelegger deretter strukturen. Når du fryser maten raskt, dannes små iskrySTALLER som ikke skader maten i en slik grad. Hvis mulig, frys maten ved konstant temperatur (-18 °C på det meste). Kun mat av høyeste kvalitet skal fryses. Noen matvarer må blansjeres (kokes) for å unngå uønskede endringer når de fryses eller dypkjøles (enzymaktivering, opphør av spiring). Mat som er blans-

jert eller på annen måte varmebehandlet, må avkjøles før frysing. Ellers kan allerede lagret mat begynne å tine og bli skadet, eller vakuum kan gå tapt ved oppbevaring av mat i vakuumbeholdere. For å sikre bedre kvalitet på lagret frukt brukes sukker som tilsetningsmiddel. Dette bevarer også aroma og farger. I fryserne skal beholderne holdes sammen så nært som mulig. Resten av dem kan oppbevares i kjøleskapet.

4.4. TINGING

Tining skal helst være en langsom (den beste måten å tine mat på, er i kjøleskapet) og naturlig prosess. Den bør ikke fremskyndes (som f.eks. å legge en pose i varmt vann eller tine mat i mikrobølgeovn). Når maten er opptint, bør den ikke fryses på nytt. Ved gjenfrysing oppstår mekaniske skader og mat kan forderves raskere.

Smak, farge og aroma brytes ned. Mikroorganismer (bakterier, mugg) sprer seg mye raskere. Disse konsekvensene kan ikke fjernes ved gjenfrysing. Det anbefales derfor at matvarer brukes så snart som mulig etter tining.

4.5. SOUS VIDE-TILBEREDNING

Sous vide-tilberedning er en moderne matlagingsteknikk hvor vi lager mat i vakuumpakkede poser nedsenket i varmt vann. Sous vide-teknikken gir en overlegen smak av hjemmelaget mat, der matvarene optimalt beholder sin naturlige smak, farge og tekstur.

De beste sous vide-vakuumposene på markedet er de som har den perfekte kombinasjonen av materia-

ler (lufttett polyamid og polyetylen av høy kvalitet) og hvor tykkelsen på materialene er perfekt. Status-poser oppfyller begge disse egenskapene perfekt.

Mat til sous vide-matlaging kan også tilberedes på forhånd før frysing, for eksempel ved å legge krydder og urter inn i vakuumposen sammen med kjøtt.

4.6. SEILING, CAMPING OG PIKNIK

Vakuumpakking er også egnet for piknik, seiling og camping. Mat, utstyr og dokumenter forblir tørre og beskyttet. Batterier, mobiltelefoner og kameraer kan også vakuumpakkes slik at de ikke blir våte. Vakuumpakning

forhindrer blanding av lukt og forhindrer mat fra å bli dårlig på grunn av fuktighet. Dette er spesielt viktig på områder med lite plass.

5. HVORFOR BRUKE POSER OG FOLIERULLER FRA STATUS?

Status-vakuumposer er ugjenomtregelige, matvaresikre, nøytrale i smak og lukt, gjenbrukbare, BPA-fri og egnet for sous vide-matlaging. Maten som lagres i dem, forblir den samme i minst et halvt år etter at du har lagret dem.

Kvaliteten på en pose og en folierull bestemmes av tykkelsen på posen, kombinasjonen av materialer og høyden på den ribbeformede profilen.

Tykkelsen på posen; Status-poser kjennetegnes av en 100 µm tykk og glatt folie og en 130 µm tykk ribbet folie. Deres pregede kryss-mønster bidrar til at luften fjer-

nes mer effektivt under vakuumforseglingsprosessen.

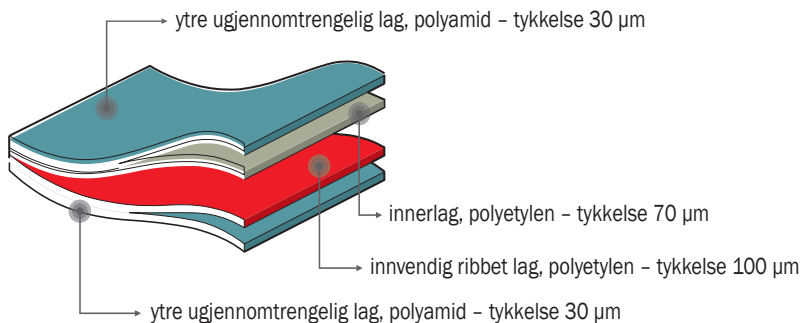
Kombinasjonen av materialer, av polyamid og polyetylen, påvirker (u)gjennomtrengeligheten til posen. Polyamid er materialet som påvirker gjennomtrengeligheten til en pose mest, mens passasjen av oksygen gjennom posen påvirker kvaliteten på lagret mat. Sammenlignet med konkurrerende merker har poser og folier fra Status det tykkeste laget av polyamid (30 µm), noe som gjør dem til det beste alternativet for lagring av mat.

Høyden på den ribbeformede profilen er avgjørende for kvaliteten på vakuumpakningen. Status-posere har et minst 0,2 mm høyt ribbet lag som gjør at de alle kan vakuumses jevnt, uansett om det er den første eller den femtiende vakuumsyklusen. Tynnere poser kan vakuumses godt i løpet av de første få syklusene

(maksimalt 10 poser), men senere kan ikke en gang vakuumpakkemaskiner av høy kvalitet opprette vakuum eller generere tilstrekkelig undertrykk.

Poser og folieruller er kompatible med alle merker av vakuumpakkemaskiner.

POSESTRUKTUR



VAKUUMPOSER OG FOLIERULLSETT

Folierull	4-lags folie (PA / PE) <ul style="list-style-type: none"> • lengde 3000 mm x bredde 200 mm, 4-delt sett • lengde 3000 mm x bredde 280 mm, 3-delt sett • lengde 3000 mm x bredde 120 mm (til salami), 5-delt sett • lengde 3000 mm x bredde 350 mm, 3-delt sett
Poser til vakuumpakking	4-lags folie (PA / PE) <ul style="list-style-type: none"> • lengde 280 mm x bredde 200 mm, 40 deler sett og 100 deler sett • lengde 360 mm x bredde 280 mm, 25 deler sett og 100 deler sett • lengde 550 mm x bredde 120 mm (til salami), 30 deler sett og 100 deler sett • lengde 400 mm x bredde 350 mm, 25 deler sett og 100 deler sett
Tykkelse på folien	100 µm (glatt, ubøyeleg del) og 130 µm (strukturert ribbet del av folien)
Kvaliteten på folien	Ugjennomtrengelig, tolags, matkvalitet, nøytral i smak og lukt, gjenbrukbar, mikrobølgeovnsikker, egnet til sous vide-matlagning.

6. SAMMENLIGNINGSTABELL

Kilde: Status' utviklingsavdeling, produsent

6.1. SAMMENLIGNINGSTABELL FOR OPPBEVARING AV MAT I KJØLESKAP

Type matvare	Vanlig oppbevaring	Vakuumpoppbevaring
Kokt mat	2 dager	10 dager
Ferskt kjøtt	2 dager	6 dager
Ferskt fjærfe	2 dager	6 dager
Kokt kjøtt	4-5 dager	8-10 dager
Fersk fisk	2 dager	4-5 dager

Type matvare	Vanlig oppbevaring	Vakuumpoppbevaring
Kaldt kjøtt	3 dager	6-8 dager
Røkte pølser	90 dager	365 dager
Harde oster	12-15 dager	50-55 dager
Myke oster	5-7 dager	13-15 dager
Ferske grønnsaker	5 dager	18-20 dager
Friske urter	2-3 dager	7-14 dager
Vasket salat	3 dager	6-8 dager
Fersk frukt	3-7 dager	8-20 dager
Desserter	5 dager	10-15 dager

Tips: Sørg for at maten er avkjølt før vakuumpakking.

6.2. SAMMENLIGNINGSTABELL FOR OPPBEVARING AV MAT I SKAP OG PÅ HYLLER

Type matvare	Vanlig oppbevaring	Vakuumpoppbevaring
Brød/rundstykker	2-3 dager	7-8 dager
Fint bakverk	120 dager	300 dager
Tørket mat	10-30 dager	30-90 dager
Rå ris / pasta	180 dager	365 dager
Kaffe/te	30-60 dager	365 dager
Vin	2-3 dager	20-25 dager
Ikke-alkoholholdig drikke (forseglet)	7-10 dager	20-25 dager
Ikke-alkoholholdig drikke i vakuumbeholder	2-3 dager	7-10 dager
Bakevarer	2-3 dager	7-10 dager
Hasselnøtter, valnøtter osv.	30-60 dager	120-180 dager
Kjeks/potetgull	5-10 dager	20-30 dager

6.3. SAMMENLIGNINGSTABELL FOR OPPBEVARING AV MAT I FRYSER

Type matvare	Vanlig oppbevaring	Vakuumpoppbevaring
Ferskt kjøtt	6 måneder	18 måneder
Kjøttdeig	4 måneder	12 måneder
Fjærfe	6 måneder	18 måneder
Fisk	6 måneder	18 måneder
Ferske grønnsaker	8 måneder	24 måneder
Sopp	8 måneder	24 måneder
Urter	3-4 måneder	8-12 måneder
Frukt	6-10 måneder	18-30 måneder
Kaldt kjøtt	2 måneder	4-6 måneder
Bakevarer	6-12 måneder	18 måneder
Kaffebønner	6-9 måneder	18-27 måneder
Malt kaffe	6 måneder	12-34 måneder
Brød/rundstykker	6-12 måneder	18-36 måneder

Angitt holdbarhet er bare omtrentlig og avhenger av innledende tilstand (friskhet) og tilberedningsmåte. Vi har vurdert lagring av mat ved +3 °C / +5 °C i kjøleskapet og ved -18 °C i fryseren.

7. GARANTI

Denne garantien gjelder i to år fra kjøpsdato. Bevis for originalkjøp er nødvendig for garanti tjenester, så det er viktig at du tar vare på kvitteringen.

Denne garantien dekker bare svikt som skyldes elektrisk eller mekanisk feil. Den dekker ikke skader forårsaket av væske som kommer inn i maskinen eller sammenbrudd som følge av manglende overholdelse av produsentens instruksjoner.

Hvis du har noen kommentarer eller spørsmål angående maskinens funksjon eller garantien, vennligst kontakt oss:

STATUS d.o.o. Metlika

Ulica Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika, Slovenia

Kundetelefon: +386 736 91 228

E-post: info@status.si

Du finner mer informasjon på vår hjemmeside <http://innovations.status.si/>.

8. FEILSØKING

PROBLEM:	LØSNING:
MiniVac reagerer ikke når jeg trykker på knappene.	<ul style="list-style-type: none">• Kontroller at maskinen er koblet til.• Hvis stikkkontakten er på, men du ikke har strøm, må du kontrollere kontakten med et annet apparat som du vet fungerer. Kontroller strømledningen for eventuelle skader – sprekker eller oppsplitting.• Hvis du trykker på en funksjonsknapp, må du gi maskinen minst ett sekunds reaksjonstid.• Vi anbefaler på det sterkeste at du lar det gå 40 sekunder mellom hver vakuumpakning.
Luft er igjen i posen.	<ul style="list-style-type: none">• Pass på at du har en fullstendig åpen ende av posen midt i vakurommet.• Kontroller at posene du bruker, har en tykkelse på minst 100/130 µm.• Sjekk posen din for eventuelle skader – revner, huller eller bobler. <p>Test: Forsegle posen og nedsenk den i vann. På de stedene hvor posen er skadet, vil det oppstå bobler.</p> <ul style="list-style-type: none">• Når du bruker kontinuerlige ruller, sørg for at den første tetningskanten er tett lukket.• Pass på at du trykker på både Press og Hold-merkene på lokket mens du vakuumpakker.
Vakuomet holder ikke på posene.	<ul style="list-style-type: none">• Kontroller at tetningsområdene på lokket er fri for smuss, fett eller matpartikler, og at de er ordentlig på plass.• Sørg for at posen er helt ren på kantene. Fjern grundig matpartikler eller væske og sørg for at posen er helt tørr.• Hvis du forseglar noe med skarpe kanter (f.eks. bein), må du sørge for at de ikke kan stikke gjennom posen under vakuumprosessen.• Merk: dekk til skarpe kanter med et papirhåndkle eller lignende før forsegling.
Posen smelter eller kan ikke forsegles helt.	<ul style="list-style-type: none">• Pass på at du bruker poser som har en tykkelse på minst 100/130 µm og 2 lag.• Før tetningen må du sikre at kanten på posen er ren og tørr.
STATUS MiniVac forseglet flere poser (opptil 5 gjenstander) og det virker som om det ikke fungerer lenger. Viktig merknad om vakuumposene:	<p>Vi anbefaler på det sterkeste vakuumposer med tykkelse på minst 100/130 µ. Det finnes mange forskjellige typer vakuumposer tilgjengelig på markedet, så vær spesielt oppmerksom på kvalitet. Vår anbefaling er å bruke originale vakuumposer fra Status, som har 2 lag og tykkelser på 100/130 µ.</p>

9. SAMSVARSERKLÆRING

Maskinen overholder alle europeiske direktiver:

- a.) Regler for elektrisk utstyr bestemt til bruk innenfor visse spenningsgrenser
(Official Journal of RS nr. 27/2004, 17/2011, 71/2011) LVD-direktiv 2014/35, 2006/95/EF
- b.) Bestemmelser om elektromagnetisk kompatibilitet
(Official Journal of RS nr. 84/2001, 32/2002, 132/2006)
EMC-direktiv 2014/30, 2004/108/EF

EF-samsvarserklæring garanterer at maskinen er trygg og har blitt inspisert og testet for å oppfylle alle krav som er angitt i gjeldende standarder, direktiver og forskrifter.

EF-erklæring om samsvar for CE-merking finnes hos forhandleren og kan fremvises på kundens forespørsel.

10. KORREKT DEPONERING AV VAKUUMMASKINEN

Når utstyret eller deler av enheten ikke lenger er egnet til bruk, må dette leveres til avfallsmottak i henhold til gjeldende forskrifter:

- WEEE-direktivet om håndtering av elektrisk og elektronisk avfall (Official Journal of RS, nr. 107/2006) Direktiv 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE)
- Bestemmelser om begrensning av bruk av visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr (RoHS) (Official Journal of RS, nr. 102/2012)
- Bestemmelser om endring av bestemmelsene om begrensning av bruk av visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr (Official Journal of RS, nr. 20/2014)
Direktiv 2011/65/EU om begrensning av bruk av visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr

Miljøskadelige komponenter og deler som ble bygget inn i enheten, må kastes på spesialiserte steder.

Symbolet på produktet eller emballasjen indikerer at produktet ved slutten av levetiden ikke kan behandles som vanlig husholdningsavfall, men må deponeres i henhold til lokale myndigheters anvisninger og på ut-



pekte steder. Du kan også bruke en offisiell leverandør av WEEE-samlingstjenester i henhold til direktiv 2002/96 / EF.

Separat innsamling av individuelle komponenter av EE-utstyr forhindrer negative effekter av miljøforurensning og minimerer fare for menneskers helse, noe

som kan oppstå som følge av feilaktig deponering av produktet. I tillegg muliggjør det gjenbruk og gjenvinning av materialet, og sparer dermed energi og råmaterialer. For detaljerte opplysninger om innsamling, sortering, gjenbruk og resirkulering av produktet, kan du kontakte leverandøren av WEEE-samlingstjenester eller butikken der du kjøpte utstyret.

Produksjonsdatoen finner du på garantibladet du mottok ved kjøp.

11. STATUS MINIVAC-SETT

Settet inkluderer:

- 1 STATUS MiniVac-maskin
- 1 brukerhåndbok

