

EN RECTANGULAR VACUUM CONTAINERS, 5 PCS SET

Instruction manual

BENEFITS OF VACUUM PACKING

Vacuum containers enable natural storing of food and extending shelf life of raw and boiled food without losing its quality.

The most important advantages of vacuum packing:

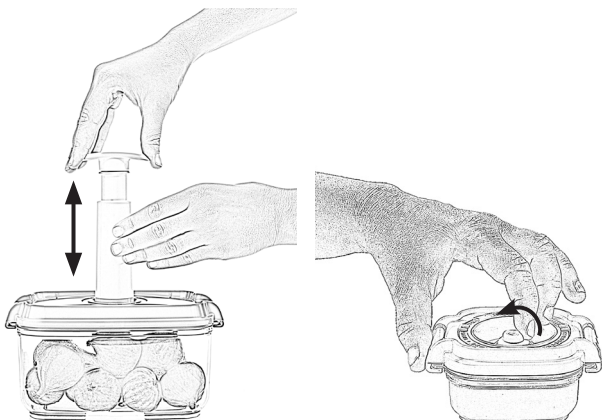
- Vitamins, minerals, nutrients and flavour are preserved.
- Multiplication of moulds and bacteria is suppressed, which extends food shelf life.
- Storage in vacuum prevents mixing of odours in the refrigerator or freezer.

SET INCLUDES: rectangular vacuum containers volume 3 litres, 4.5 litres, 1 manual vacuum pump.

Developed and produced in Slovenia, EU.

INSTRUCTIONS FOR USE

- Before use ensure that the lid, container and sealing ring are completely clean and dry.
- Fill the container to maximum 1.5 cm below the edge. The edge of the container, seal, lid and valve must be clean (very important, particularly for powdery products).
- Close the container with the lid, fold the clip downwards and place the vacuum pump on the valve located in the centre of the lid.
- Remove the air from the container by actuating the pump several times until resistance is noticeable.



- To open the container, press the valve in the centre of the lid. When the air has escaped, fold the clip upwards and remove the lid.
- Vacuum containers are stackable to ensure the quality use of space.

Calendar on the lid: We suggest marking a date of foods expiry date (especially when vacuuming delicate foods – for example mozzarella) or the date the food was stored (for long term storage like flour, cereals, coffee, etc.).

Note: To ensure that vacuumed food remains fresh, a check must be made every few days to ensure that the vacuum is present. Please convince yourself once more by pumping until resistance is noticeable.

The vacuum within the container does not prevent bacterial growth. For this reason, perishable goods must be stored in the fridge after vacuuming. However, the perishability is considerably extended.

Vacuum containers may be used for reheating dishes in microwave oven, but only uncovered and up to 2 min.

MAINTENANCE AND CLEANING

The vacuum container and lid should be cleaned prior to initial use. Vacuum containers can be cleaned with normal washing up liquid or in the dishwasher.

Do not use any abrasive pads, rough cloths, sponges or abrasive cleaning agents. When cleaning, ensure that the locking parts (container rim, sealing ring and valve attachment for the pump) are not scratched or damaged.

Vacuum pump should only be cleaned with a moist cloth (do not put the pump in the dishwasher). To ensure smooth movement, the outer tube should be lubricated on the inside with paraffin or edible oil.



MATERIALS USED

- Containers are made of Eastman Tritan™, high quality BPA free material (health-friendly, extra resistant to impact and does not absorb the colours or aromas of stored foods).
- Valves on the lid and on the pump are from silicone.
- Lids are from ABS plastic which ensures the durability and usability of products.

COMPARATIVE FOOD STORAGE TABLE

(according to Status' Research and Development Department)

Type of food	Normal storage in refrigerator	Storage in the vacuum container set
Cooked food	2 days	up to 10 days
Fresh meat	2 - 3 days	up to 6 days
Cooked meat	4 - 5 days	8 - 10 days
Fresh fish	2 - 3 days	4 - 5 days
Smoked salami (cold cuts etc.)	7 days	15 - 18 days
Hard cheese	10 - 12 days	25 - 35 days
Soft cheese	5 - 7 days	13 - 15 days
Raw vegetables	5 days	18 - 20 days
Washed salad greens	3 days	5 - 8 days
Fresh fruits	8 - 10 days	8 - 20 days
Bread	3 - 4 days	7 - 8 days
Desserts	5 days	15 - 20 days

The table lists estimated shelf life (due to variables such as the initial state i.e. freshness of a foodstuff, or the manner in which it was prepared). We presuppose that the food is stored in the fridge at a temperature of +3 °C / +5 °C.

The entire life cycle of our products is envisioned and realized at Status – from development, through production, marketing, and sales, to the service centre. As our customers you represent the first and the last quality control point as we constantly strive to adapt our products to your needs. We are working hard to ensure that the Status Innovations brand is synonymous with quality, efficient and user-friendly products. Our range includes products for storing food in vacuum as well as without vacuum, utensils for food preparation and cooking, and other household products. Our range of products continues to expand.

Manufacturer:

Status d.o.o. Metlika, Ulica Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika, Slovenia
info@status.si

More information Germany: Olaf Winter, Account Manager Germany, Im Großen Feld 58, 46459 Hünxe, Deutschland, Tel.: +49 (0) 2064 – 6701158

Mail: info@status-innovations.com

NL RECHTHOEKIGE VACUÛM VERSHOUDOZEN, 5-DEILIGE SET

Instructies en handleiding

VOORDELEN VAN HET VACUMEREN VAN VOEDSEL

Vacuüm vershouddozen zijn bedoeld om de houdbaarheid van vers en reeds bereid voedsel zonder het verliezen van voedselkwaliteit op een natuurlijke manier te verlengen. Alleen met het bewaren onder vacuüm kunnen we omgeving creëren waarin houdbaarheid en versheid van voedsel wordt verlengd.

De belangrijkste voordelen van het vacumeersysteem:

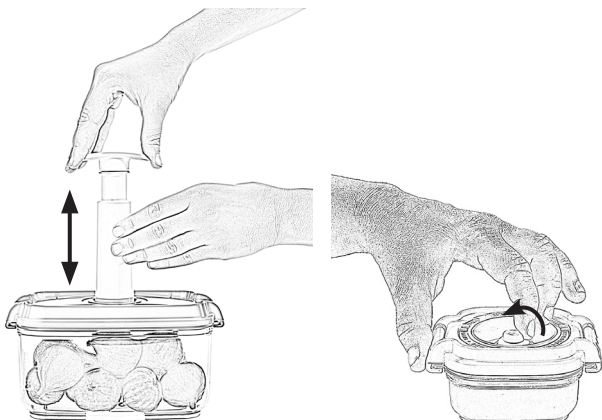
- bewaart vitamines, mineralen, voedingsstoffen en aroma van het eten,
- beschermt het voedsel tegen schimmels en bacteriën en zo blijven levensmiddelen langer vers,
- voorkomt vermengen van onaangename geuren in de koelkast en de diepvriezer.

Een 5-delige set van kleine vacuüm vershouddozen omvat: vacuüm vershouddozen van 3 liter, 4,5 liter, een handmatige vacuümpomp.

Ontwikkeld en vervaardigd in Slovenië, de EU.

TOEPASSING

- Was vóór het gebruik alle vershouddozen en deksels. Zorg ervoor dat de randen van de dozen, afdichtingen en deksels schoon en droog zijn.
- Plaats het voedsel in de doos, sluit ze en duw de clips naar beneden.



- Plaats de vacuümpomp exact op de ventielzitting in het midden van het deksel. Door het herhaaldelijk in – en uittrekken van de pomp naar boven en naar beneden, zuig de lucht uit de doos totdat er aanzienlijke weerstand ontstaat (ongeveer 5-10 keer uitzuigen).
- U doet de doos open op het manier dat u met uw wijsvinger het ventiel op het deksel in een willekeurige richting omdraait (u hoort het geluid van de lucht). Zet de clips van het deksel open en verwijder het deksel van de doos.

Kalender op deksel: We raden aan om de houdbaarheidsdatum van het voedsel te markeren (met name bij het zuigen van kwetsbaar voedsel (bijvoorbeeld mozzarella) of de datum waarop het voedsel werd bewaard (voor langdurige opslag zoals meel, ontbijtgranen, koffie, enz.).

Let op: De dozen zijn ontworpen met een oog voor maximale efficiëntie en rangschikking in de ruimte. Ze zijn gemakkelijk op te slaan en stapelbaar als ze vol zijn en te nesten als ze leeg zijn.

Vershouddozen kunnen worden gebruikt om voedsel in een magnetron op te warmen gedurende maximaal twee minuten en zonder deksel.

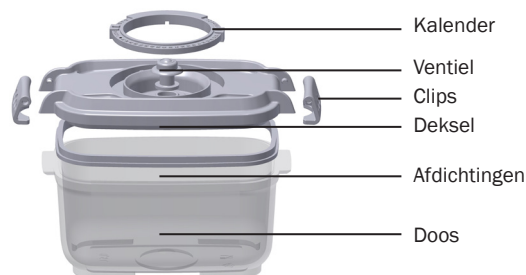
ONDERHOUD EN REINIGING

Vacuüm vershouddozen en deksels kunnen worden gewassen met conventionele handafwasmiddelen of in de afwasmachine. Let er op bij het reinigen dat de sluitdelen (de randen van de dozen, de afdichting- en het ventielkleppen voor de pomp) niet worden bekrast of beschadigt.

Als de pomp na een langdurige vacuümeren niet naadloos glijdt, smeer licht dan het binnendeel van de pomp met paraffineolie of eetbare olie.

MATERIALEN

Afdichtingen op het deksel, op de pomp en op het ventiel zijn gemaakt van silicium, deksels van bewaardozen van ABS plastic (elastisch materiaal voor een langdurige stabiliteit) en bewaardozen van Eastman Tritan™.



TABEL MET VOEDSELHOUDBAARHEID (volgens de gegevens van de ontwikkelingsafdeling bij Status)

Voedseltype	Normaal bewaren in de koelkast	Onder vacuüm in de koelkast bewaren
Gekookt eten	2 dagen	tot 10 dagen
Vers vlees	2 – 3 dagen	tot 6 dagen
Gekookt vlees	4 – 5 dagen	8 – 10 dagen
Verse vis	2 – 3 dagen	4 – 5 dagen
Gerookte salami/ worst (vleeswaren enz.)	7 dagen	15 - 18 dagen
Oude/belegen kaas	12 - 15 dagen	25 - 35 dagen
Jonge/zachte kaas	5 – 7 dagen	13 – 15 dagen
Verse groente	5 dagen	18 – 20 dagen
Sla	3 dagen	5 – 8 dagen
Vers fruit	8 – 10 dagen	12 – 20 dagen
Brood	3 – 4 dagen	7 – 8 dagen
Delicatessen/toetjes	5 dagen	15 – 20 dagen

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

Het aanbod wordt voortdurend uitgebreid:
Status d.o.o. Metlika, Ulica Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika, Slovenia
info@status.si
Aanvullende informatie: Olaf Winter, Account Manager Germany,
Im Großen Feld 58, 46459 Hünxe, Deutschland, Tel.: +49 (0) 2064 – 6701158
Mail: info@status-innovations.com

DE RECHTECKIG VAKUUMBEHÄLTER, 5-TEILIGES SET

Bedienungsanleitung

ZWECK DES VAKUUMIERENS

Vakuumieren ist natürliche Aufbewahrung und Verlängerung der Haltbarkeit von rohen und gekochten Lebensmitteln ohne Qualitätsverluste.

Vorteile des Vakuumierens:

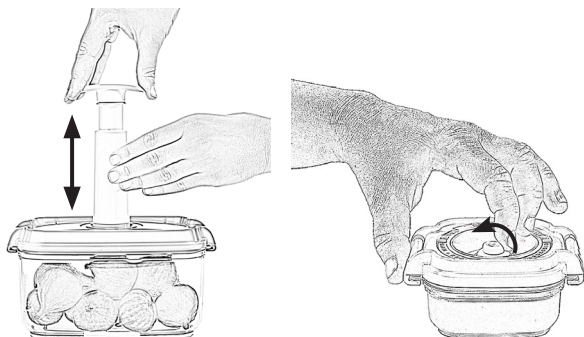
- Aroma, Geschmack und Farbe des Weines erhalten.
- Der Oxidationsprozess wird verlangsamt, was gleichzeitig die Haltbarkeit verlängert.
- Die Lagerung im Vakuum verhindert das Auftreten von Gerüchen im Kühlschrank oder Gefrierschrank.

5-teiliges kleines Set beinhaltet: rechteckige Vakuumbehälter mit Deckel 3 L, 4.5 L und 1 manuelle Vakuumpumpe.

Entwickelt und hergestellt in Slowenien, Europa.

BEDIENUNGSANLEITUNG

- Die Behälter bis maximal 1.5 cm unter dem Rand füllen. Beim Verschließen der Behälter mit dem Deckel darauf achten, dass Deckel- und Behälterrand, Ventil und Dichtungsring komplett sauber und trocken sind.
- Die Behälter mit dem Deckel verschließen, Bügel nach unten klappen und die Vakuumpumpe exakt auf das sich in der Mitte des Deckels befindliche Ventil aufsetzen. Durch mehrmaliges Betätigen der Pumpe die Luft aus der Box herausziehen bis ein spürbarer Widerstand bemerkbar wird. Pumpvorgang beenden – fertig!
- Zum Öffnen der Behälter das Ventil mit dem



Finger seitlich anheben. Die Luft strömt wieder in den Behälter. Bügel nach oben klappen und Deckel abnehmen.

Der Kalender auf dem Deckel: Wir empfehlen Ihnen, das Datum, an dem die vorbereitete Mahlzeit gelagert wurde, oder das Verfallsdatum der gelagerten Produkte (besonders bei der Lagerung von leicht verderblichen Lebensmitteln, wie zum Beispiel Mozzarella) zu markieren.

Hinweis: Zu erwähnen wäre auch Geldsparen. Sie können Portionsgröße Einteilungen machen, sie vakuumieren und im Kühlschrank für längere Zeit aufbewahren.

Die Behälter sind stapelbar und so konzipiert, dass ein maximaler Platzbedarf in Kühlschränken, Schränken, Regalen und anderswo möglich ist, wo sich eine optimale Anordnung der Gegenstände als nützlich erweisen kann.

Behälter verwenden wir für Aufbewahrung in dem Kühlschrank und Gefrierschrank und auch zum Erwärmen in der Mikrowelle, aber nur ohne Deckel und max. 2 Minuten.

PFLEGE- UND BEDIENUNGSANLEITUNG

Grundsätzlich sollte vor der ersten Benutzung eine Reinigung erfolgen. Reinigung der Vakuumbehälter mittels eines handelsüblichen Geschirrspülmittels per Hand oder in der Geschirrspülmaschine.

Die Pumpe darf die nur mit einem feuchten Lappen gereinigt werden. Um die Gleitfähigkeit der Pumpe zu erhalten, können Sie die Innenseite des Außenrohres mit etwas Paraffinöl oder Speiseöl einreiben.

Bitte keine Topfkratzer, rauen Tücher/Schwämme oder scharfe Reinigungsmittel benutzen. Bei der Reinigung darauf achten, dass die Verschlusssteile (Behälter- und Deckelrand, Dichtungsringe, Ventile) nicht verkratzt oder beschädigt werden.

VERWENDETE MATERIALIEN



- Die Behälter: Eastman Tritan™ (ein hochwertiges Material, das lebensmittelgeeignet und gesundheitsfreundlich ist, da es kein schädliches Bisphenol A (BPA) enthält).
- Die Befestigungen am Deckel, an der Pumpe und am Ventil: Silikon.
- Die Deckel: ABS-Kunststoff (die Haltbarkeit und Verwendbarkeit der Produkte gewährleistet).

LEBENSMITTEL-LAGERZEITEN: VERGLEICHENDE TABELLE (Nach Angaben der Status-Entwicklungsabteilung.)

Lebensmittel	Kühlschrank herkömmliche Lagerrung	Kühlschrank mit Status Vakuumbehältern
Gekochte Speisen	2 Tage	Bis zu 10 Tagen
Frisches Fleisch	2 – 3 Tage	Bis zu 6 Tagen
Gekochtes Fleisch	4 – 5 Tage	8 – 10 Tage
Frischer Fisch	2 – 3 Tage	4 – 5 Tage
Salami, Schinken und Wurst	7 Tage	15 - 18 Tage
Käse (Gouda, Emmentaler usw.)	10 – 12 Tage	25 - 35 Tage
Weichkäse	5 – 7 Tage	13 – 15 Tage
Rohes Gemüse	5 Tage	18 – 20 Tage
Gewaschener Salat	3 Tage	5 – 8 Tage
Obst	8 – 10 Tage	12 – 20 Tage
Brot	3 – 4 Tage	7 – 8 Tage
Desserts	5 Tage	15 – 20 Tage

Die vorliegenden Tabellen enthalten nur ungefähre Richtwerte, da die Haltbarkeit der Lebensmittel von deren anfänglicher Frische und Zubereitungsart abhängig ist. Es wird bei allen Lebensmitteln von einer Kühltemperatur von +3°C/+5°C ausgegangen.

Hersteller:
Status d.o.o. Metlika, Ulica Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika, Slovenia
info@status.si
Weitere Informationen Deutschland: Olaf Winter, Account Manager Germany,
Im Großen Feld 58, 46459 Hünxe, Deutschland, Tel.: +49 (0) 2064 – 6701158
Mail: info@status-innovations.com

FR

BOÎTES SOUS VIDE RECTANGULAIRES, L'ENSEMBLE DE 5 PIÈCES

Mode d'emploi

LES AVANTAGES DE CONSERVER SOUS VIDE

Les boîtes sous vide permettent de ralentir naturellement le processus de dégradation des aliments frais et des aliments préparés sans diminuer leur qualité. Conserver sous vide permet de créer l'environnement qui prolonge la durée de conservation et la fraîcheur des aliments.

Les avantages principaux de la conservation sous vide :

- participe à préserver les vitamines et minéraux, les substances nutritives et les arômes des aliments,
- empêche le développement de moisissures et de micro-organismes, ce qui permet de prolonger la durée de conservation des aliments,
- élimine les odeurs désagréables d'aliments au réfrigérateur et au congélateur.

L'ensemble de 5 pièces comprend : boîtes sous vide de 3 litres, 4.5 litres et pompe manuelle sous vide.

Développé et produit en Slovénie, l'UE.

CONSEILS D'UTILISATION

- Avant toute utilisation lavez les récipients et les couvercles sous vide. Assurez-vous que les bords des récipients, les joints d'étanchéité et les couvercles sont propres et secs.
- Disposez les aliments dans le récipient, posez le couvercle et baissez les poignées.
- Appliquez précisément la pompe manuelle sous vide sur la soupape située au milieu du couvercle. Retirez l'air du récipient tout en actionnant la pompe à plusieurs reprises jusqu'à résistance considérable de la pompe (environ 5-10 reprises).
- Pour ouvrir le récipient, penchez avec votre pouce la soupape sur le couvercle dans n'importe quelle direction (vous entendez le son de l'air). Montez les poignées et retirez le couvercle du récipient.

Calendrier sur le couvercle : Il est conçu pour marquer la date de conservation ou la date de péremption des aliments (surtout quand vous conservez des aliments délicats, par exemple mozzarella, saucisson, salami).

Note : Le vide ralentit l'action des micro-organismes, toutefois

il ne peut pas l'empêcher. Pour cette raison, stockez toujours la nourriture et les aliments dans le réfrigérateur.

Vous pouvez utiliser les récipients sans le couvercle pour rechauffer les aliments au micro-ondes pendant maximum 2 minutes.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Les récipients et les couvercles sous vide sont lavables à la main en utilisant des détergents à vaisselle usuels ou au lave-vaisselle. Lors du nettoyage, veillez à ne pas gratter ou endommager les unités de fermeture (les bords des récipients, les joints d'étanchéité et la soupape de la pompe).

Si après la conservation de longue durée, la pompe ne fonctionne pas impeccablement, lubrifiez le côté intérieur avec de l'huile de parafine ou alimentaire.

MATÉRIAUX

Les joints d'étanchéité sur le couvercle, les pompes manuelles et la soupape sont en silicone, les couvercles sont en plastique ABS (un matériau élastique qui garantit une longue durée d'utilisation), les récipients sont en Eastman Tritan™.

NO

REKTANGULÆRE VAKUUMBEHOLDERE, 5 STK SETT

Instruksjonsmanual

FORDELER MED VAKUUMPAKKING

Vakuumbeholdere er uunnværlig i et hvert kjøkken. De er laget for naturlig lagring av mat og for å forlenge levetiden til rå og behandlet mat uten at maten mister sin kvalitet.

De viktigste fordelene med vakuumpakking:

- Vitaminer, mineraler, næringsstoffer og smak bevares.
- Mugg og bakterier blir hindret fra å formere seg.
- Lagring i vakuum motvirker blanding av smaker og lukter i kjøleskapet og fryseren.

5 stk mindre sett inkluderer: rektangulær vakuumbeholder volum 3 litres, 4.5 litres, manuell vacuum pumpe.

Utviklet og produsert i Slovenia, EU.

BRUKSINSTRUKSJONER

- Sørg for at lokket, beholderen og forseglingsringen er helt rene og tørre før bruk.
- Ikke fyll beholderen opp til mer enn 1,5 cm under kanten. Kantene på beholderen, lokket og ventilen er rene. Dette er svært viktig, spesielt ved pulveriserte produkter.
- Lukk beholderen med lokket, brett klaffen ned og plassér vakuumpumpen på ventilen i midten av lokket.
- Fjern luften fra beholderen ved å starte pumpen flere ganger helt til motstanden merkes.
- For å åpne beholderen, trykk på ventilen i midten av lokket. Når luften har sluppet ut, brett klaffen opp og fjern lokket.

En kalender på lokket: Vi anbefaler å markere av matens utløpsdato (spesielt ved vakuumpakking av ømfintlig mat, for eksempel mozzarella).

Merk: For å være sikker på at den vakuumpakkede maten holder seg frisk bør vakuumnivået i beholderne sjekkes med jevne mellomrom. Dersom du er usikker på vakuumnivået, forsøk å pumpe ut mer luft til motstanden merkes.

Vakuumet stopper ikke all bakterievekst, men prosessen skjer mye saktere. På grunn av dette må mat som forringes fortsatt oppbevares i kjøleskapet etter vakuumpakkingen.

Vakuumbeholdere kan brukes til oppvarming av oppvask i mikrobølgeovn, men bare avdekket og opptil 2 min.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING:

Vakuumbeholderen og lokket bør vaskes før bruk. Vakuumsettet (utenom den manuelle pumpen) kan rengjøres i vasken eller oppvaskmaskinen. Ikke bruk grove kluter, svamper eller noen form for vaskemiddel med slipemiddel. Sørg for at ingen av delene til lukkemekanismen (beholderkanten, forseglingsringen og ventilen) blir oppripet eller skadet på noen måte.

Pumpen bør kun vaskes med en fuktig klut. Den ytre delen av slangen bør smøres på innsiden med vanlig matolje for å sikre jevne bevegelser.

MATERIALER BRUKT

Beholdere er laget av Eastman Tritan™, BPA-materiale av høy kvalitet (helsevennlig, ekstra motstandsdyktig mot slag og absorberer ikke fargene eller aromaene av lagrede matvarer). Ventiler på lokket og på pumpen er av silikon. Lokkene er fra ABS plast som sikrer holdbarheten og bruken av produkter.