NL

STATUS PROVAC 360

PROFESSIONELE VACUÜM- EN SEALAPPARAAT

GEBRUIKSAANWIJZING



STATUS
innovations

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN TOELICHTHING VAN DE WERKING

1.1. BEDRIJFSOMSTANDIGEHEDEN

Het maximale tempartuur bij normaal gebruik is +40 °C, terwijl de gemiddelde temperatuur tijdens een periode van 24 uur mag niet +35 °C overschrijden. De laagste toegestane omgevingstemperatuur is -5 °C.
De omgevingslucht moet schoon zijn en de relatieve vochtigheid mag niet hoger zijn dan 50 % bij een maximale temperatuur van +40 °C. De hoger relatieve vochtigheid is toegestaan bij een lagere omgevingstemperatuur (bijv. 90 % bij +20 °C).
Dit apparaat schakelt zich automatisch in de auto stand-by mode wanneer niet in gebruik voor langer dan 5 minuten en dan moet u opnieuw de werking-modus opstellen – automatisch of handmatig.

1.2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

a.) Kies de plaats voor het apparaat zorgvuldig. De oppervlakte moet droog zijn met een normale temperatuur (niet te heet) en mag niet naast een warmtebron (bijv. verwarmingsoppervlak) of een waterbron staan.
b.) Controleer het snoerkabel end de stekker voordat u het apparaat aansluit.
c.) Gebruik voor het schoonmaken van het apparaat alleen een droge of licht bevochtigde doekje.
d.) Let op: geen huidcontact met sealbalk (nu. 17, op de afbeelding 1) tijdens het gebruik; de strip kan heet zijn en u kunt zich verbranden.
e.) Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
f.) Als het snoer defect is, moet de vervaardiger, een erkend reparatiebedrijf of een gekwalificeerd personeel deze vervangen om elk mogelijk gevaar te voorkomen.
g.) Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar oud en door personen met verminderde lichamelijke, gevoels- of mentale capaciteiten of met een gebrekkige ervaring en kennis, tenzij ze m. b. t. het gebruik van dit apparaat onder toezicht staan van of geïnstrueerd zijn door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
h.) Kinderen dienen onder toezicht te staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mag niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

i.) De garantie is eveneens ongeldig in de volgende gevallen:
- Bij een reparatie door onbevoegde personen die op enigerlei wijze wijzigingen of reparaties uitvoeren,
- als u dit apparaat verkeerd en onjuist gebruikt,
- als u dit apparaat niet volgens veiligheidsinstructies en gebruiksaanwijzingen gebruikt.

De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door het niet volledig naleven van de gebruiksaanwijzingen.

1.3. ONDERHOUD EN REINIGING

a.) Koppel het snoer eerst los voordat u het apparaat schoonmaakt.

b.) Gebruik een zachte, droge of licht bevochtigde doekje om het apparaat te reinigen. Gebruik geen sponzen, agressieve doeken, poetsmiddelen, ontsmettingsmiddelen of agressieve schoonmaak-middelen die het oppervlak van de componenten kunnen beschadigen. Dompel het apparaat nooit onder in water en plaats het nooit onder stromend water. Sproei het reinigingsmiddel nooit aan de binnen- of buitenkant van het apparaat.

c.)Het apparaat moet vóór het gebruik altijd volledig droog zijn.

d.) Op de met de teflon gecoate sealstrip kunt u potentiële resten van de vacuümfolie met een zacht reiniginsdoekje verwijderen.

e.) De teflon coat is toegestaan om te reinigen zodra het apparaat genoeg afgekoeld is. Gebruik om beschadiging ter voorkomen geen scherpe objecten.

f.) Indien de zwarte ventielen vervuild zijn door vet of vloeistof kunt u die makkelijk met water en zeep wassen. Afwas en droog nadien de ventielen goed af voordat u die terugplaatst. Op deze manier zal de levensduur van de ventielen verlengen.

1.4. ALGEMENE INFORMATIE

Status Provac 360 is de eerste professionele apparaat van de fabrikant Status d.o.o. Metlika. Het apparaat is geschikt voor langdurig bewaren onder vacuüm of voor het vacumeren in de vacuümzakken en in de vacuümdozen. Dit apparaat is speciaal ontwikkeld voor professionele keuken, slagerijen, kaasfabrieken en andere productiebedrijven waar dagelijks grote hoeveelheden van voedsel worden ongeslaagd. Er is ook geschikt voor degene die alleen de best willen en hebben een groot aantal van voedsel die ze snel en in een kwalitetisomgeving willen bewaren.

Status Provac 360 is de vertegenwoordiger van de nieuwe generatie van Status-vacuümapparaaten die zijn ontwikkeld om nog gebruikersvriendelijker te zijn. Dit apparaat is ontwikkeld en geproduceerd in Status d.o.o. Metlika.

Status Provac 360 onderscheidt zich op het wereldniveau door de NIEUWE FUNCTIES:

- **Status Smart Seal: Vacuüm sealen met de bijzonder snelle vacuümcycli die sparen met energie.**
  - Status Smart Seal zet de sealtijd automatisch en volgens de voorgaande temperatuur van sealinstelling (hoe langer we vacuümeren hoe minder tijd is er nodig om te sealen).
  - Dankzij de dubbel seal is er bij Provac 360 geen voorgaande opwarming nodig. De dubbel seal functie geeft een extra bescherming bij het vacumeren van vochtige en delicate levensmiddelen in het geval dat bij de eerste sealen vloeistoffen zouden leken.

- **Status Smart Open/Lock:**
  - Functie automatisch vacumeren hoort erbij met de automatische opening van de deksel.
  - Apparaat is extreem simpel te sluiten/te openen met de handgreep van de deksel die altijd ter beschikking is.
  - "Sluiten met schaarsysteem": schakelt zeer simpele manier om het apparaat te sluiten zonder druk. Dankzij de smartconstructie is het apparaat gemakkelijk veilig te sluiten en is daardoor materiaalvriendelijk wat ook een garantie voor de levensduur betekent.

- **Status Stiki**: Dubbelzijdige plakband is herbruik- en afneembaar en zorgt voor de makkelijkste vacumeren ter wereld. Het plakband zetten we op de gemarkeerde plek, we halen de bovenste beschermlaag af en we plakken de vacuümzak vóór het vacumeren eenvoudig op de band "Stiki". De vacuümzak moet volledig glad en zonder plooiingen zijn. Met een juiste en precies gemonteerde instelling op het sealband kunt u vacuümzakken besparen. Provac 360 Set bevat van vijf Status Stiki plakbanden die voor 1000 vacuümcycli voldoend zou moeten zijn.

De belganrijkste voordelen van het vacuumsysteem:
- bewaart vitaminen, mineralen, voedingsstoffen en aroma van het eten,
- beschermt het voedsel tegen schimmels en bacteriën,
- verlengt de langbaarheid van de levensmiddelen,
- voedsel kunnen we bewaren in vacuumzakjes in de koelkast en de diepvriezer
- voorkomt vermengen van onaangename geuren in de koelkast en de diepvriezer.

Om de versheid en houdbaarheid van levensmiddelen te verlegen gebruik ook Status vacuümdozen, deksels en Status-karaf die u handmatig of met een elektrische pomp kunt vacumeren. Alle accessoires kunt u makkelijk vacumeren ook met Provac 360 want de set bevat ook van een speciale vacuümslang.

Geld besparen is toch ook goed om te noemen. Met het vacumeren kunnen we van de levensmiddelen in bulk te kopen want die kunnen we in kleinere zakken verdelen en onder vacuum te bewaren. Verdeelt en gevacuumeerd per maaltijden kunnen we die dan in de koelkast voor een langere tijd te bewaren.

U kunt het serienummer van elke apparaat op een sticker op de achterzijde van het apparaat vinden.

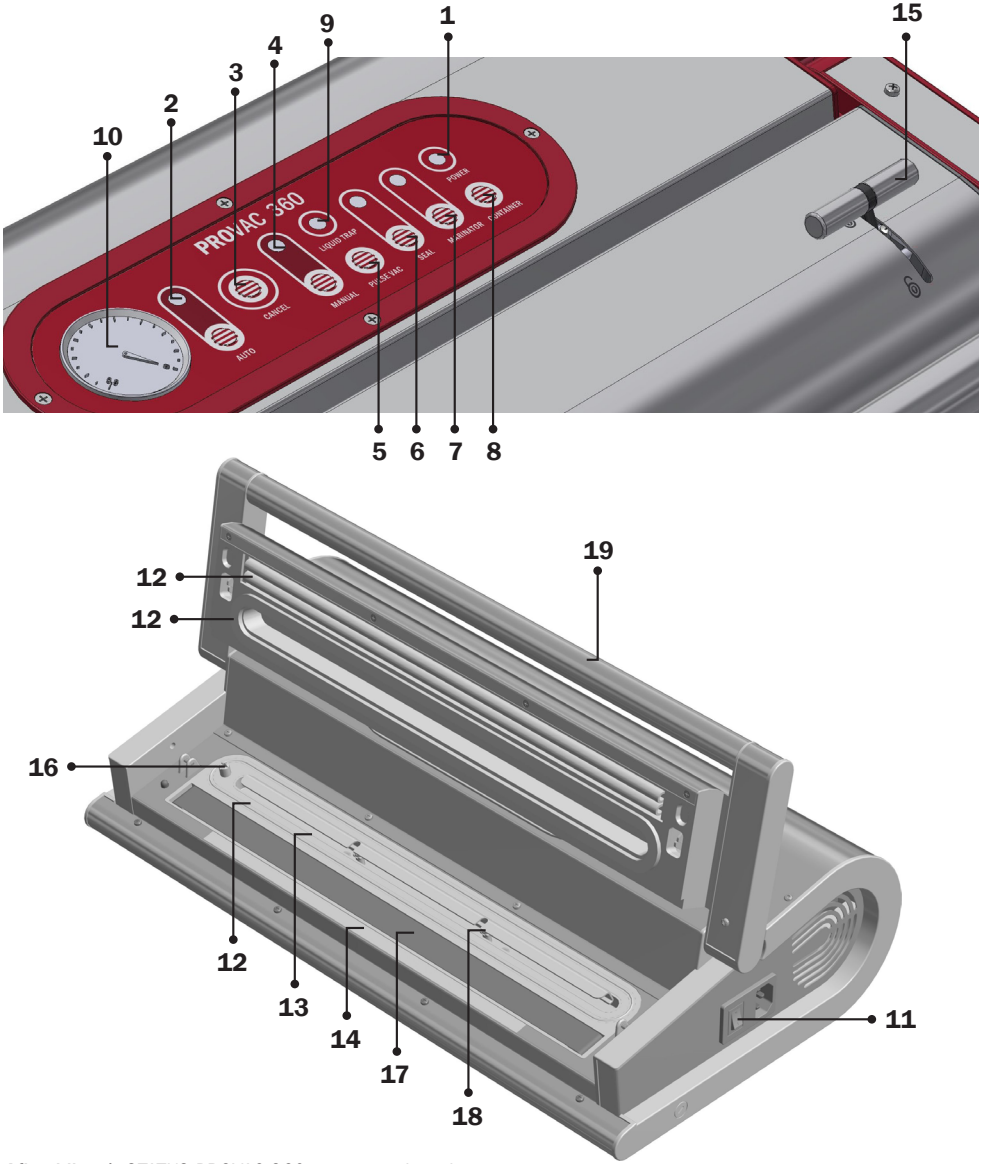
Lees de gebruiksaanwijzing graag zorgvuldig door voordat u dit apparaat gebruikt.

Als u vragen, meningen of opmerkingen hebben, laat ons weten per telefoon of per post. Voor meer gedetailleerde gebruiksaanwijzingen kunt u video-gebruiksinstructies van het vacuumeerapparaat op de webpagina www.status.si vinden.

Het gebruik van het apparaat is eenvoudig en efficiënt. Met het vacuumeersysteem zal het eten volledig natuurlijk en meer gezond bewaard zijn, het eten zal langer vers blijven en met deze bespaar ook uw tijd en geld.

1.5. COMPONENTEN EN FUNCTIETOETSEN

Op de afbeelding 1 is er het model van vacuümapparaat voorgesteld. Het nummers bij de procesuitleggen volgen het schema die op de foto staat.



Afbeelding 1: *STATUS PROVAC 360 met gemarkeerde componenten.*

FUNKCTIESTICKERS	
1.	**Power (Aan/Uit)** Aan/uit-indicator. Inschakelknop vindt u op de rechte zijde van het apparaat. Zolang het apparaat aan staat of is de stand-by mode blijft de controleverlichting groen.
2.	**Auto (automatisch proces van het vacumeren)** Nadat u deze Auto knop drukt plaatst u het levensmiddel even in de zak en sluit de deksel en houdt die voor een paar seconden dicht. Het apparaat doet de rest automatisch. Als het vacumeren en sealen klaar is gaat de deksel open.
3.	**Cancel (onderbreking)** Om alle operaties direct te onderbreken. Apparaat ontbreekt de procedure en begint opnieuw met het gekozen programma.
4.	**Manual (handmatig)** Gebruik bij twee gevallen: • vacumeren van delicate, zachte en vochtige levensmiddelen (wat volgt nog is om de knop Pulse Vac en Seal te drukken), • bij het maakproces van zakken uit de vacuümfolie.
5.	**Pulse Vac (pulsvacumeren knop)** Gebruik bij in handmatig mode of bij handmatig vacumeren. Tijdens het gebruik van functie Pulse Vac is het apparaat aan het vacumeren (d. w. z. de vacuümpomp werkt) en als de functie niet in gebruik is dan het apparaat werkt niet. De procedure kunt u herhalen zodat u de juiste onderdruk bereikt.
6.	**Seal (sealen)** Gebruik in twee gevallen (de beide bij het handmatig vacumeren): • Bij het maakproces van zakken uit de vacuümfolie. • Bij de handmatige vacumeerproces.
7.	**Marinator (marineren)** Het begin van marineerprogramma in een vacuümdoos. Programma functioneert compleet automatisch en duurt in totaal 18 minuten lang. Als de controleverlichting uitgegaan is dan is het programma klaar. Vacuümdoos en marineer-aansluiting zijn toebehoren en zijn apart te koop.
8.	**Container (doos)** VVacumeren met Status vacuüm accessoires (vacuümdozen, deksels en vacuüm-karaf) en met de hulp van een inzetstuk en een vacuümslang. Vacuümprocedure ontbreekt automatisch als de voorgezet onderdruk wordt bereikt.
9.	**Liquid trap (vloeistofbescherming)** Het controlelampje knippert als het apparaat zuigt de vloeistof vanuit de vacuümzak in de lekbak.
10.	**Manometer** Toont de luchtdruk.
COMPONENTEN	
11.	**Aan/Uit-knop** Zet het apparaat aan zodat u de knop gemarkeerd met 'I' innschakelt.
12.	**Dichtingen** Vacuüm- en seal-dichtingen.
13.	**Vacuümkamer** In het geval dat de vloeistof van de levensmiddelen in het apparaat leekt stopt het apparaat direct met vacumeren en het indicatielampje Liquid trap brandt. Reinig de vacuümkamer en dan ga verder met het vacumeren.

14.	**Status Stiki ™** Dubbelzijdige plakband is herbruik- en afneembaar en zorgt voor de makkelijkste vacumeren ter wereld. Met Status Stiki functie bewegen de zakken niet bij het vacumeren. De set bevat van 5 dubbelzijde Status Stiki banden.
15.	**Handvat om deksel te openen/sluiten** • Op slot: gebruik voor handmatig vacumeren en sealen. • Open: bij automatisch vacumeren doet de deksel automatisch open.
16.	**Aansluiting voor vacumeren van Status vacuümdozen en marineerdozen** Sluit de vacuümslang met de aansluiting aan en verbind verder met vacuümdoos.
17.	**Sealstrip** De met de teflon gecoate sealstrip sealt de zakjes tweekeer.
18.	**Verdeler** De ruimte tot die moet de zakje tijdens het vacumeren gezet worden.
19.	**Dekselhandgreep**

1.6. TECHNISCHE GEGEVENS

Maten	lengte: 510 mm (met aansluitsnoer: 570 mm) breedte: 288 mm hoogte: 137 mm
Gewicht	ongeveer 8,9 kg
Materiaal	Roestvrij staal
Pomp	dubbelzuigerpomp
Vacuümtrekt	-900 mbar
Motor	230 V ~, 50/60 Hz Om de verhitting te voorkomen stopt het apparaat automatisch.
Maximaal aantal omwentelingen	2900 omw/min
Transformator	230 V~, 50 Hz / 16 V~, 6 A (100 VA) Om de verhitting te voorkomen stopt het apparaat automatisch.
Pompevolume	30 l/min
Stuurrichting	elektronisch
Maximale lengte van de sealstrip	Dubbele sealstrip met de lengte van 360 mm.
Nominale strom, spaning en frequentie	400 W, 220-240 V~, 50/60 Hz

2. HANDELING

2.1. DE ALGEMENE HANDELING

a.) Haal het apparaat uit de verpakking en controleer of alle componenten verpakt zijn en of het apparaat en de bijbehorende componenten in goede orde zijn.
b.) **Lees voor het eerst gebruik zorgvuldig de gebruiksaanwijzing.**
c.) Plaats het apparaat op een vlakke en een stabiele ondergrond met voldoende ruimte om voedsel in zakken te vacuumeren is.

Bij het vacumeren van de levensmiddelen kunt een van de twee basiskeuzes kiezen;

- AUTO functie voor automatisch vacumeren van solide en stevige levensmiddelen; deze functie is bijna volledig automatisch – kies functieknop Auto (nu. 2 op de afbeelding 1).
- MANUAL functie voor het vacumeren van delicate, zachte en vochtige levensmiddelen en bij het maken van de vacuümzakjes uit de vacuümfolie kies functieknop Manual (nu. 4 op de afbeelding 1).

OPMERKING: De deksel moet openblijven tijdens u vacuümprocess kiest.

Het dekselhandvat:
Het dekselhandvat kunt u in twee verschillende posities instellen;

- Lock/Sluiten kiest u bij handmatige vacumeren functie en bij de sealen.
- Unlock/Ontgrendel kiest u bij automatisch vacumeren, de deksel doet automatisch open.

Om de positie Sluiten/Ontgrendel van het handvat te veranderen druk hard in het midden van de dekselhandgreep.



Afbeelding 2: *Positie van het handvat (sluit/ ontgrendel).*

2.2. INBEDRIJFNAME

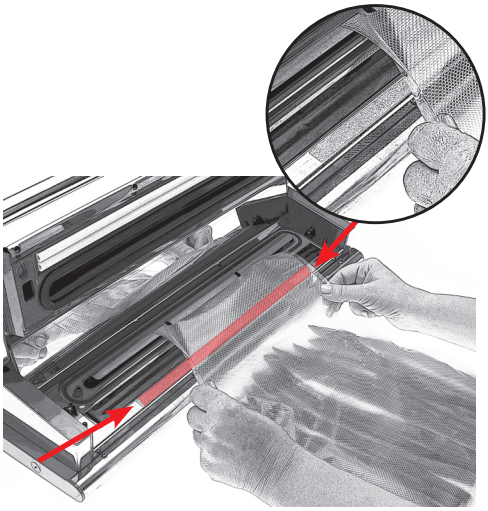
2.2.1. PLAK DE DUBBELZIJDIG PLAKBAND STATUS STIKI AAN

a.) Reinig eerst het oppervlak die voor Status Stiki bedoeld is met alcohol of aceton (nu. 14 op de afb. 1) .
b.) Maak een zijde van de dubbelzijdig plakband Status Stiki los en dan plak die op het gereinigde oppervlak aan. Druk hard met de vinger aan zodat het plakband op het apparaat vast houdt.
c.) Voordat u met het vacumeren begint maak nog de topzijde van het plakband Stiki los. Nu is Stiki klaar om te beginnen.
d.) Tijdens het vacuümproces is de vacuümzak vastgezet op het Stiki plakband (de zak plakt vast op het plakband al op het eerst contact, zonder het plakband te drukken). Er is geen risico dat de zak tijdens het vacumeren of tijdens de sealen zich beweegt.
e.) Verwijdering: Als Stiki vies wordt of houdt de zak niet meer vast dan kunt u die verwijderen en een nieuwe op zetten volgens de instructies boven. Het dubbelzijdige plakband laat geen sporen op het vacuümapparaat.



Afbeelding 3: *Voordat u het dubbelzijdig plakband opzet is schoonmaken van de oppervlakte verplicht.*

AANWIJZIGING: Met het dubbelzijdige plakband kunt u meer enge vacuümzakken tegelijk vacumeren. Het grootste breedte van een zak is 36 cm (een zak of aantal van enge zakjes). Tijdens het vacuümproces zit de zak vast op en het verbruik is lager en het werk makkelijker.



Afbeelding 4: ***Om uw werk makkelijker te maken zet de zak altijd op het dubbelzijdig plakband Status Stiki.***

2.2.2. HET APPARAAT STARTEN

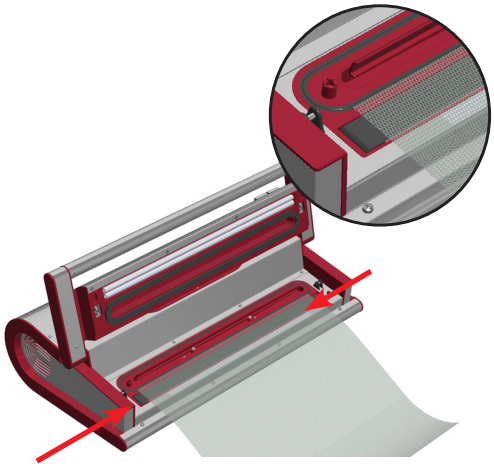
Op de rechte zijde van het apparaat vindt u de inschakelknop (nu. 11 op de afbeelding 1). Controleer of de controleverlichting knippert (nu. 1 op de afbeelding 1).

2.3. EEN ZAK VAN DE VACUÜMFOLIE MAKEN: DE SEAL KNOP

Status vacuümfolie zijn in vier verschillende maten beschikbaar: 200, 280 en 120 mm (voor de salami) en van 350 mm.

a.) Bepaal de juiste zaklengte van de folie en geef nog een paar centimeters extra op de lengte van de levensmiddelen.
b.) Knip de folie met de bijhorende beitel.
c.) Profiteer van het Status Stiki dubbelzijdig plakband en leg de folie op de sealstrip tot de afdichting (afbeelding 3).
d.) Druk op de knop Manual (nu. 4 op de afb. 1). Controleer dat de deksel van het apparaat dicht is.
e.) Sluit het apparaat af, druk hard op de dekselhandgreep en zet de handel in de positie Sluit.
f.) Druk op de knop Seal (nu. 6 op de afb. 1). Tijdens sealen de controleverlichting knippert in het begin en dan brandt tot het einde van het sealproces.
g.) Als het lampje uitgaat ontgrendel het apparaat en doe de deksel open.

Status Provac 360 maakt een double seal daarom heeft het apparaat geen opwarming nodig.

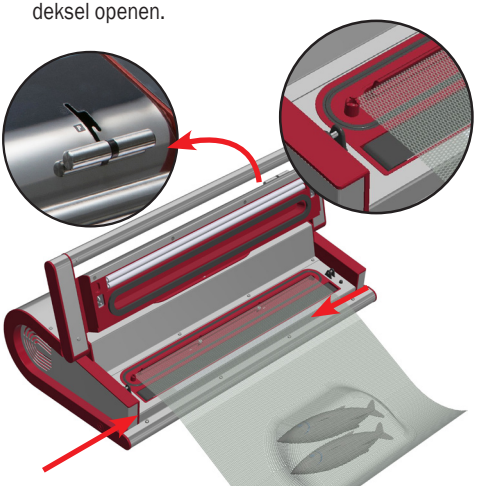


Afbeelding 5: ***Leg een zak bij sealen op de sealstrip tot de afdichting.***

2.4. AUTOMATISCH VACUMEREN: VACUÜMPROCES BIJ STEVIGE EN HARDE LEVENSMIDDELEN (GEROOKTE VLEESWAREN, OUDE KAAS...)

a.) Open de deksel van het apparaat. Druk op de knop Auto (nu. 2 op de afb. 1). Op deze manier zal het apparaat automatisch alle cycli uitvoeren en de maximale onderdruk in de zak bereiken.
b.) Leg de levensmiddelen in de zak. De zaklengte moet altijd een beetje langer dan de lengte van de levensmiddelen.
c.) Leg de volle zak tussen de afdichtingen tot de verdeler in het midden van de vacuümkamer (afb. 6).
d.) Zorg met het gebruik van het dubbelzijdig plakband Status Stiki dat de zak tijdens het vacuümoroces op het juiste plek zit dat de zak glad is (zie punt 2.2.1.)
e.) Zet de dekselhandelsgreep in de positie Ontgrendel.
f.) Sluit de dekselhandgreep en druk voor een par seconden.

Toen de deksel dicht is zal het apparaat:
- automatisch met het vacumeren beginnen,
- de deksel op het apparaat voor een paar seconden opzuigen (toen de onderdruk van -300 mbar wordt bereikt) en dan kunt u de deksel loslaten,
- de zak sealen (met een dubbele sealnaad),
- na het einde van vacuümproces automatisch de deksel openen.



Afbeelding 6: *Bij het vacumeren leg de rand van de zak tot de verdeler in het midden van de vacuümkamer.*

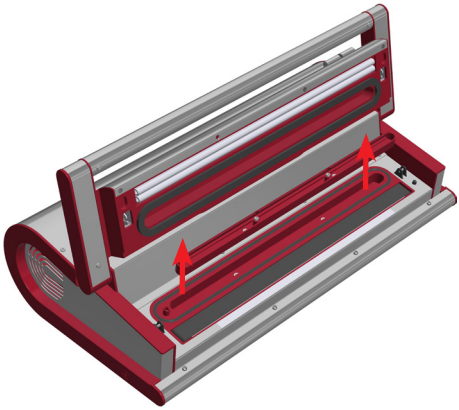
g.) De levensmiddelen in de zak zijn gevacuumeerd en met een dubbele sealnaad gesealed. Om de zak te verwijderen laat de zak van het dubbelzijdige plakband Status Stiki los.

***AANBEVELIGING**: Bij het vacumeren van de gerookte vleeswaren (vooral bij de reuzel) raden we u aan dat u de raden van de zaken naar buiten oprollen, de levensmiddelen in de zak legen en dan opweer de randen terug inrollen. Op deze manier blijven de randen van de zak bij vette levensmiddelen schoon.

WAT TE DOEN TOEN HET APPARAAT DE VLOEISTOF VAN DE ZAK AFZUIGT?

Als u ziet dat het apparaat tijdens het vacumeren begint de vloeistoffen te zuigen druk METEEN de knop Cancel (nu. 3 op de afbeelding 1). Als u het vacuümproces niet op tijd ontbreekt gehad en de vloeistoff al in de vacuümkamer komt dan stopt het apparaat automatisch. De controleverlichting Liquid trap gaat knipperen (nu. 9 op de afbeelding 1).

a.) Open de deksel. Tussen de afdichtigen is er een bakje en die tilt u naar boven
b.) Giet de vloeistof het bakje eruit en maak het bakje compleet droog.
c.) Zet het bakje terug en ga verder met het vacumeren. Als de vloeistof in de vacuümkamer komt waar het bakje ligt dan droog de vacuümkamer ook.



Afbeelding 7: *Als de vloeistof in het bakje komt dan til het bakje naar boven en giet de vloeistof eruit. Dan droog het bakje goed.*

2.5. HANDMATIG VACUMEREN: VACUÜMPROCES VAN ZACHTE EN VOCHTIGE LEVENSMIDDELEN (VERS VLEES, VIS, GROENTEN, VRUCHTEN, KOEKEN, JONGE KAAS ...)

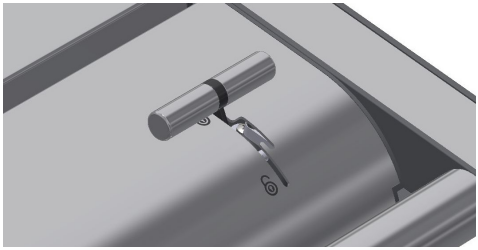
De drukgevoelige levensmiddelen, vochtige levensmiddelen en etenswaren met veel vocht (verse vrucht, brood, koeken, paddenstoelen) bewaren we met een kleinere druk (van 0 tot – 300 mbar).

Handmatige vacumeren betekent dat u het afzuigproces ontbreekt als u beoordeelt dat er genoeg lucht uit de zak afzuigt was, d. w. z. dat u niet de drukgevoelige levensmiddelen beschadigt.

Houdt u in de gaten dat u bij de zachte en vochtige levensmiddelen alles wat in de zak gebeurt goed volgen moeten.

Om de onderdruk in de zak te controleren — dus bij de functie handmatige vacumeren — druk op de knop Manual (nu. 4 op de afbeelding 1).

a.) Leg de volle zak tussen de afdichtingen op de sealstrip, tot de verdeler in het midden van de vacuümkamer. Met het gebruik van het dubbelzijdig plakband Status Stiki zorg ervoor dat de zak bij het vacumeren op het juiste plek en zonde scheuren is.
b.) Druk de dekselhandgreep naar benden en zet tegelijk de dekselhandvat in de positie Sluiten.
c.) Begin met het vacumeren en druk op de knop Pulse Vac (nu. 5 op de afbeelding 1) en eind het vacuümproces met druk op de knop Seal (nu. 6 op de afb. 1).
    - Als de knop Pulse Vac geactiveerd is dan werkt de vacuümpomp die stopt meteen als u de knop niet meer gebruikt. Op deze manier kunt u met meerdere drukken op de knop de juiste onderdruk in de zak bereiken. Als u beoordeelt dat er genoeg lucht uit de zak afzuigt was, d. w. z. u volgt wat er met de levensmiddelen in de zak gebuurd en als de vloeistoffen ter ver in de buurt van de vacuümslang komen en dat het vacuüm de levensmiddelen beschadigt) dan laat u de knop los (nu. 5 op de afb. 1).
    - Als de gewenste onderdruk is bereikt dan druk op de knop Seal en sealproces gaat beginnen (de contoleverlichting Seal brandt, het apparaat sealt, u hoort ook de vacuümpomp).
    - Als het vacuümproces klaar is (de controleverlichting Seal gaat uit), zet het handvat in de positie Ontgrendel en de deksel gaat automatisch terug naar de originele positie.



Afbeelding 8: *Tijdens het handmatige vacumeren moet het dekselhandvat in de positie Sluiten zijn.*

AANBEVELIGING: Bijna alle soorten van vruchten en meeste van groeten, vers vlees, paddenstoelen ezv. kunt u het makkelijkst vacumeren zodat u die eerst in te vriezen voordat u deze in de zak gaat vacumeren. Op deze manier gaan bijv. aardbeien hun vorm houden en er is geen gevaar dat er kleine vloeistoffen in de vacuümkamer gezogen worden.

2.6. MARINEREN

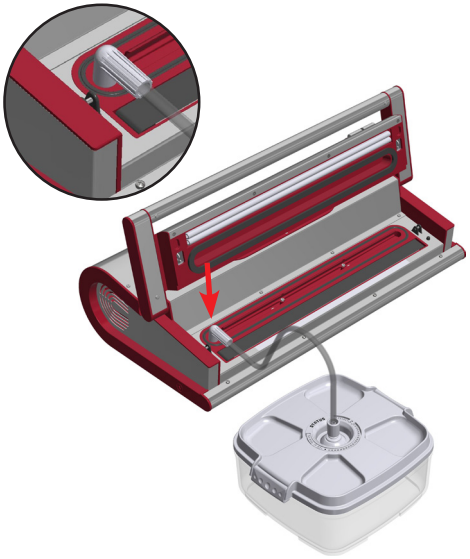
Marineren gaat sneller onder vacuüm want het vacuüm de poriën van de levensmiddelen open maakt en absorbeert de marinade sneller en volledig in het etenswaren. Met enkel minutenlang vacumeren en met de lucht in de doos te inserteren kunnen we al in 18 minuten dezelfde effect ontvangen als bij het urenlang marineren.

OPMERKING: Vacuümslang is een deel van het toebehoren en is apart te koop. Voor het marineer-programma kunt u alle Status vacuümdoos gebruiken, maar we raden u de 2-liter rechthoekige doos aan. De 3- of 4,5-liter rechthoekige dozen zijn ook passend.

a.) Zet de opening van de vacuümslag op de aansluiting in de uiterste linkse zijde van de vacuümkamer (nu. 16 op de afbeelding 1).
b.) Sluit de vacuümslang met het marineerdoos (afbeelding 9).
c.) Druk op de knop Marinator die start het marineer-programma.

Programma functioneer volledig automatisch en duurt in totaal 18 minuten lang. Tijdens het marineren knippert de controleverlichting (nu. 7 op de afb. 1). Als de controleverlichting uitgaat is het programma klaar. Het marineerprogramma cyclus duurt 150 seconden lang onder het vacuüm en 60 seconden lang op de stand-by mode, de cyclus is herhaald vijf keer.

Als het marineerprogramma klaar is blijft het apparaat op stand-by mode — de controleverlichting Power brandt.



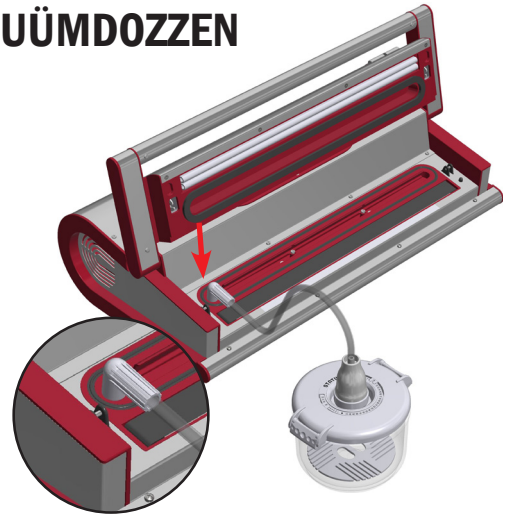
Afbeelding 9: *Het marineerproces.*

2.7. VACUMEREN VAN VACUÜMDOZZEN EN DEKSELS

Basisuitrusting van het apparaat bevat o. a. ook vacuümdoos van Status vacuüm accessoires (de bewaardozen, de deksels en de vacuümkaraf).

a.) Zet de opening van de vacuümslang op de aansluiting die u op de uiterste rand de vacuüm-kamer vindt.
b.) Steek de vacuümslang samen met de aansluiting op de afdichting van de gekozen vacuümdoos (het ventiel is het ronde deel in het midden van de deksel).
c.) Druk op de knop Container (nummer 8 op de afbeelding 1). Als de onderdruk in de vacuümdoos bereikt is dan stopt het vacuümproces automatisch.

Als u in de vacuümdozen de vloeistoffen (soepen, sauzen, ezv.) vacuumeert zorg ervoor dat de doos niet compleet vol is. Houdt tussen de vloeistoffen en de rand tenminste 1,5 cm afstand.



Afbeelding 10: *Illustratie van het vacumeren met de vacuümdozen.*

3. PRAKTISCHE TIPS BIJ HET VACUMEREN

Vacuümverpakking is er geen vervanging voor invriezen, opwarmen of conserveren. Levensmiddelen, ondanks de vacuümverpakking, moeten in de koelkast of de diepvriezer bewaard zijn. De gerokte vleeswaren en gedroogde vruchten en fruit die in een koude kelder kunnen bewaard worden zijn de uitzonderingen.

Apparaat is niet geschikt voor het vacumeren van vloeibare levensmiddelen.
Vochtige levensmiddelen en voedingsmiddelen met veel vloeistoffen gevacuumeerd kunnen worden maar let op de volgende tips:

Soepen, sauzen en vloeistoffen: Als u dergelijke levensmiddelen in een vacuümzak willen bewaren dan moet u ze eerst invriezen, maar we raden u sterk aan dat u deze voedingsmiddelen bij voorkeur in Status vershouddozen bewaart.

Gekookt en rauw vlees (varkensvlees, rundvlees, gevogelte) en vis: Voor de beste resultaten raden we u aan om het vlees en de vis 1-2 uur vóór het vacumeren in de diepvriezer te bewaren. Dit helpt het vleessap te bewaren en houdt de vorm van het vlees voor de optimaal vacuümverpakking.

Als diepvriezen niet mogelijk is dan plaats tussen het vlees en de rand van de zak een papierhanddoek zodat die niet op de punt van de sealen geplaatst is. De papierhanddoek zal overtollige vochtigheid en sappen absorberen.

De papierhanddoek heeft geen negatieve invloed op het gevacuumeerd voedsel, omdat we de zuurstof al weggehaald heb. Waarschuwing: het rundvlees kan na het vacumeren wat donkerder zijn als gevolg van de weggehaalde zuurstof van de zak.

Groeten: Om de groenten in de koelkast te bewaren blancheer ze vóór het vacumeren, voor de invriezen is dat niet nodig. Blancheren stopt enzymen, beschermt tegen het smaak-, kleur- en structuurverlies. Blancheer in een kokend water. De tijd van blancheren hangt het vanaf de groenten: 1-2 minuten spinazie, snijbiet en bonen, 3-4 minuten voor courgettes, broccoli of andere vertakte groenten en 5 minuten voor wortels. Na het blancheren dompel de groenten in koud water om het proces te stoppen. Vóór het vacumeren droog de groeten op een papierhanddoek. Voor het bewaren van de bladgroeten (zoals sla) raden we u aan om Status vershouddouzen en zeven met het vacuümsysteem te gebruiken. Zo blijven de groeten tot 2 weken vers en knapperig.

Kruiden: de kruiden met een hoog gehalte aan etherische oliën, zoals salie, tijm, rosmarijn, munt zijn niet geschikt om te invriezen maar alleen om te drogen. Basilicum, dragon, dille, peterselie en bieslook zijn niet geschikt om te drogen maar voor de diepvries omdat ze anders te veel smaak verliezen.

Paddenstoelen, rauwe knoflook en rauwe aardappelen: We raden u sterk aan om de handmatige vacuümfunctie te gebruiken. Voor een juiste bereiding van paddenstoelen raden we u aan dat u instructies in de boeken over paddenstoelen leest. Voor het vacumeren en diepvriezen zijn er alleen vlezig en vers geoogste paddenstoelen geschikt. Maak ze eerst droog en schoon, spoel ze en snijdt ze af met een mes om kleine porties te maken. Behalve chanterellen, champignons en eekhoorntjesbrood moeten de meeste andere paddenstoelen worden geblancheerd. We raden u aan om de paddenstoelen invriezen voor een uur of zo vóór het vacumeren. Ontdooi de paddenstolen niet vóór de bereiding maar kook ze in kokend (gezouten) water of voeg bevroren bij de sauzen toe.

Koffie: Als u de koffie of andere levensmiddelen die moeten worden gemalen vóór het gebruik op de juiste manier wilt vacumeren, dan gebruik de originele verpakking en plaats het voedsel in Status vacuümzakken. Als u geen originele verpakking hebt dan kunt u elke andere tas gebruiken en in Status vacuümzakken plaatsen. Op deze manier kunt u voorkomen het opzuigen van de granen en van de gemalde levensmiddelen.

Ontdooing van vacuümverpakte en bevrorene levensmiddelen: Ontdooi de levensmiddelen altijd in de koelkast omdat dit de voedselkwaliteit gegarandeerd. Ontdooi het bederfelijk voedsel nooit bij de kamertemperatuur.

4. PRAKTISCHE TIPS

4.1. WAT IS VACUÜM?

De zuurstof in de levensmiddelen veroorzaakt ongewenste chemische reacties met gevolgen zoals ranzigheid, kleurverandering, schimmel- en bacterievorming, verlies va smaak, vitaminen en aromen. Vacuümverpakking vertraagt dit soort van ongewenste gevolgen waardoor een verlenging van houdbaarheid en kwaliteitsbehoud mogelijk wordt. Alleen door vacuümverpakking, met het verwijderen van zuurstof van vacuümzakken en vershouddozen met een handmatig of een elektrische pomp, bereiken we de noodzakelijke voorwaarde voor het verlengen van de houdbaarheid van de levensmiddelen. Bij het vacumeren creëren we een onderdruk in de vershouddozen en vacuümzakken.

4.2. WAT IS DE VERBRANDING WEGENS DE DIEPVRIES?

De tekenen van de verbranding zijn ranzigheid van het vlees, magere groenten, smaakloze vruchten. De verbranding is veroorzaakt door het doorlaatbar verpakking (bijv. gewone eenbladige PE zakken) en door bevrorene voedselmiddelen die in contact met de zuurstof komen. De gevolgen zijn het verdampen van de vloeistoffen van voedsel en het droge oppervlak van de bevrorene levensmiddelen. Door de resulterende poreuze scheuren komt de zuurstof binnen en veroorzaakt de oxidatie. Het resultaat is het verlies van aroma en verse smaak. Vruchten en groenten verliezen ook hun smaken en hun vitaminen. Gauw ook de vet van het vlees wordt ranzig. Want het vlees van veel vloeistoffen bevat zijn er de negatieve gevolgen bijzonder goed bekend. Die kunnen we erkennen door het grijsbruine vlekken.

4.3. DIEPVRIES OF GEKOELD

Het voordeel van de diepvries is dat de levensmiddelen hun essentie behouden tijdens de opslag in de diepvriezer — vitaminen, mineralen en hun smaak. Verse levensmiddelen moeten we zo snel mogelijk volledig doorvroren. De reden: tijdens een langzaam vriesproces vormen voedingsmiddelen grote ijskristalen die ontgroeien de cellen en veroorzaken schade op de celstructuren. Met een snel vriesproces zijn er kleine ijskristallen gevormd die minder schadelijk voor celstructuren zijn. Als mogelijk, moeten de levensproducten doorvroren bij de een constante temperatuur (maximaal - 18 °C). Voor de diepvries gebruiken we alleen levensmiddelen van de beste kwaliteit. Bij sommige levensmiddelen blancheren is nodig (middelen in het water brouwen) om ongewenste veranderingen te verminderen bij het invroren of bij de diepvries, bijv. activatie van enzymen. De levensmiddelen die we blancheren of op een andere thermische manier behandelen moeten we in elk geval afkoelen vóór het doorvroren. Voor de opslag van vruchten gebruiken we suiker om de aroma en de kleur te behouden. In de diepvriezer plaatsten we de levensmiddelen dat we makkelijk op elkaar kunnen plaatsen, de rest houden we in de koelkast.

4.4. ONTDOOIEN EN OPNIEUW INVRIEZEN

Ontdooien moet langzaam gebeuren (het meest geschikte plek is in de koelkast) en op een natuurlijke manier en niet »gewelddadig« (bijv. in een zak in warm water of in een magnetron). Besteed meer aandacht aan ontdooien van gevogelte. Zodra de levensmiddelen ontdooid zijn, mogen ze niet opnieuw invriezen. Bij het opnieuw invriezen worden mechanische schaden veroorzaakt en dit vermindert de houdbaarheid van de levensmiddelen. Smaak, kleur en aroma zijn verslechterd. Micro-organisme (bacteriën, schimmels) verspreiden sneller onder deze omstandigheden. Opnieuw invriezen leidt niet tot de vernietiging van deze gevolgen.

4.5. KEUKEN SOUS-VIDE

Keuken Sous-vide is een moderne kooktechniek met die we het eten in een vacuümverpakking keuken, gedompeld in kokend water. Techniek Sous-vide biedt een topsmaak van thuis gekokt eten, waarbij de levensmiddelen hun eigen natuurlijke smaak, kleur en textuur bewaren. Zorg ervoor dat u alleen hoogwaardige Status vacuümzakken gebruikt. De beste vacuümzakken zijn diegene die een ideale combinatie van materialen hebben (luchtdichte polyamide en polyethyleen, voedselvriendelijk materiaal) en waar de dikte van materialen ideaal is. Status vacuümzakken hebben dus beide. Het eten gekookt met Sous-vide kooktechniek kan al voorbereid zijn vóór de diepvries, bijv. met kruiden in een vacuümverpakking samen met het vlees.

4.6. ZEILEN, KAMPEREN EN PICNICKS

Vacuümverpakking is geschikt voor picknicks, schepen en kamperen. Het voedsel, apparaten en documenten blijven droog en beschermd. Vacumeren is ook bedoelt voor batterijen, mobielapparaten, fototoestellen om droog te blijven. Vacuümverpakking voorkomt ook vermenging van geuren en vertraagt de doorlaatbaarheid wegens de vochtigheid, wat vooral belangrijk is voor kleine ruimtes.

5. WAAROM ZIJN DE STATUS VACUÜMZAKKEN DE BESTE TER WERELD?

Status vacuümzakken zijn waterdicht, tweelagig, voedselvriendelijke, smaakneutraal, geurbestendig en herbruikbaar, BPA-vrij en geschikt voor keuken sous-vide. Het voedsel vacuumeerd in een Status vacuümverpakking blijft zelfs een half jaar later onveranderd.
De kwaliteit van vacuümzakken en folie op rol resulteerden van de dikte van de zak en een combinatie van materialen en een ribbelige buitenlaag.

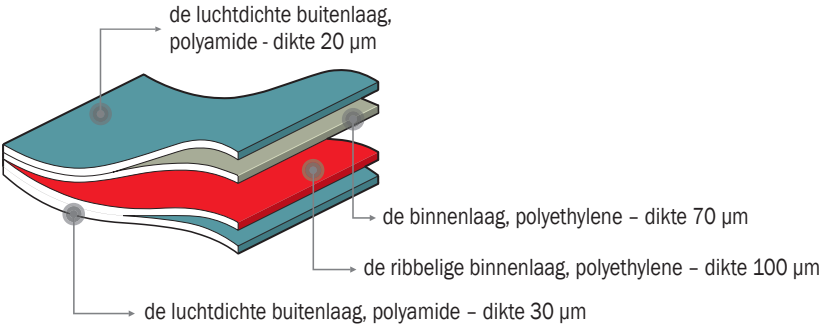
De dikte van de zak; Status vacuümzakken zijn geproduceerd met 100 µm van gladde folie en met 130 µm van ribbelige folie. Het ribbelige profiel in een zigzagpatroon maakt het mogelijk om de lucht uit de zak te verwijderen.

Combinatie van materialen; Status vacuümzakken zijn gemaakt van polyamide (PA) en polyethylene (PE) die elk hun eigen functie bij een kwaliteitsvolle vacumeren. Polyamide in de buitenlagen zorgt voor de luchtdichtheid die resulteert in een goede opslag van de levensmiddelen. In vergelijking met concurrerende merken hebben Status vacuümzakken de dikste laag van polyamide PA (30 µm) die betekent een uitstekende kwaliteit van de opgeslagen levensmiddelen.

De hoogte van het geribbelde profiel; bij Status vacuümzakken is minimaal 0,2 mm en dit leidt tot een gelijkmatig vacuümverpakking door alle cycli. Bij dunnere zakken kan er gebeuren dat de begincycli bevredigend zijn maar later kunnen ook kwaliteits-apparaten het optimale niveau niet bereiken en dus kunnen niet voldoend sealen.

Status vacuümzakken en vacuümfolie zijn geschikt voor het gebruik met alle merken van vacuümapparaten.

MATERIALEN EN DE COMPOSITIE VAN DE ZAK



FOLIE OP ROL EN VACUÜMZAKKEN

Folie op rol	Vierlaag folie (PA/PE) • lengte 3000 mm x breedte 200 mm, 4-deel set • lengte 3000 mm x breedte 280 mm, 3-deel set • lengte 3000 mm x breedte 120 mm (voor de salami), 5-deel set • lengte 3000 mm x breedte 350 mm, 3-deel set
Zakken	Vierlaag folie (PA/PE) • lengte 280 mm x breedte 200 mm, 40-deel en 100-deel set • lengte 360 mm x breedte 280 mm, 25-deel en 100-deel set • lengte 550 mm x breedte 120 mm (voor de salami), 30-deel en 100-deel set • lengte 400 mm x breedte 350 mm, 25-deelt en 100-deel set
De dikte van de folie	100 µm (glad, vouwvrij) /130 µm (geribbeld, met vouwen)
Kwaliteit van de folie	luchtdicht, tweelaag, voedselvriendelijk, een neutrale smaak en een neutrale geur, herbruikbaar, geschikt voor een magnetron of keuken sous-vide

6. TABEL MET VOEDSELHOUDBAARHEID

(Volgens de gegevens van Status ontwikkelingsafdeling.)

6.1. VOEDSELOPSLAAG IN DE KOELKAST

Voedseltype	Normaal bewaren in de koelkast	Onder vacuüm in vershouddozen in de koelkast bewaren
Gekookt eten	2 dagen	10 dagen
Vers vlees	2 dagen	6 dagen
Vers gevogelte	2 dagen	6 dagen
Gekookt vlees	4-5 dagen	8-10 dagen
Verse vis	2 dagen	4-5 dagen
Koude vleeswaren	3 dagen	6-8 dagen
Gerookte worsten	90 dagen	365 dagen
Oud/belegen kaas	10-12 dagen	25-35 dagen
Jong/zachte kaas	5-7 dagen	13-15 dagen
Verse groenten	5 dagen	18-20 dagen
Verse kruiden	2-3 dagen	7-14 dagen
Sla	3 dagen	6-8 dagen
Vers fruit	3-7 dagen	8-20 dagen
Delicatessen/toetjes	5 dagen	10-15 dagen

Tip: Vóór het vacumeren laat de levensmiddelen afkoelen.

6.2. VOEDSELOPSLAAG IN DE DIEPVRIEZER

Voedseltype	Bewaren zonder vacuüm	Vacuümverpakking in de vacuümzakken
Vers vlees	6 maanden	18 maanden
Gehakt vlees	4 maanden	12 maanden
Gevogelte	6 maanden	18 maanden
Vis	6 maanden	18 maanden
Verse groenten	8 maanden	24 maanden
Paddenstoelen	8 maanden	24 maanden
Kruiden	3-4 maanden	8-12 maanden
Fruit	6-10 maanden	18-30 maanden
Koude vleeswaren	2 maanden	4-6 maanden
Bakkerijprodcuten	6-12 maanden	18 maanden
Granenkoffie	6-9 maanden	18-27 maanden
Gemalen koffie	6 maanden	12-34 maanden
Broos/broodjes	6-12 maanden	18-36 maanden

In de tabel staan er alleen de schattingen van de voedselhoudbaarheid omdat de waarde hangt het 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 °C genomen en -18 °C in de diepvriezer.

7. TIPS BIJ STORINGEN

OPSPOREN VAN STORTINGEN:	OPLOSSING:
Provac 360 werkt niet.	• Controleer of het apparaat gekoppeld is en of de zijde knop gedrukt was. • Controleer of het snoer onbeschadigd is en de steker goed in het stopcontact zit. • Controleer de netspanning met een stroomtester en probeer een ander elektronisch apparaat aan te sluiten.
De seal-functie werkt niet.	• Controleer of u de knop Manual indrukt heeft (de controleverlichting Manual brandt, nu. 4 op de afb. 1) • Controleer of het dekselhandvat in de positie Ontgrendel is.
Functie Pulse Vac werkt niet.	• Controleer dat u de knop Manual indrukt heeft (de controleverlichting Manual brandt, nu. 4 op de afb. 1) • Controleer of het dekselhandvat in de positie Ontgrendel is.
U de onjuise knop indrukt.	• Druk op de knop Cancel (nu. 3 op de afbeelding 1) en u gaat allen processen stopen. Het apparaat schakelt op stand-by mode. • Start het programma van het begin (kies tussen Auto of Manual, zet het dekselhandvat in de juiste positie Sluit/Ontgrendel en druk op de gewenste knop).
Er ontstaat lucht in de zak.	• Controleer of de geopende deel van de vacuümzak juist op de verdeler in het van de vacuümkamer zit. • Controleer of de dikte van de vacuümzak tenminste 100/300 µm heeft. • Controleer of de zak eventueel een gat heeft of is gescheurd of beschadigd Test: Sealt u de zak met nog wat lucht erin en dompelt u deze daarna onder water. Als er bellen ontstaan is de zak lek. • Controleer of de gesealde rand van de vacuümfolie correct compleet en goed geseald was.
Vacuüm blijft niet in de zak.	• Controleer de afdichtingen op de deksel of die schoon en zonder restende eten zijn en dat ze vastzitten op hun plekken. • Controleer de sealnaad van de zak of die glad en zonder scheuren is en zonder vet of vocht is. Open de zak en maak de binnenkant en de rand schoon en seal opnieuw. • Controleer de hele zak. Dekt u vóór de sealen de randen van de scherpe levensmiddelen (bijv. botten) met papierdoekjes.
De zak smelt of sealt de zak onvolledig	• Controleer of de binnenkant van de zak op de plek die wilt u sealen schoon en zonder vet, nat of vocht is. • Controleer de dikte van de vacuümzak. We raden u aan dat u gebruikt vacuümzakken met de dikte van tenminste 100 µm (glad, vouwvrij) en 130 µm (geribbelde, vouwvrije) dzw. de dikte van de vouwdeel moet tenminste 0,2 mm zijn.
Provac 360 sealt de zak par keer (tot 5 keer) dan het lijkt het op dat het apparaat vacuumeert niet meer.	• We raden u aan dat u voor het vacumeren de zaken met dikte van tenminste 100/130 µm gebruiken. Op de markt zijn er veel vacuümzakken te vinden maar u moet op de kwaliteit opletten. Als de dikte van de gewenste zak niet bekent is we raden u aan dat u de originele Status- zakken en vacuümfolie gebruikt met de dikte van 100 µm (glad, vouwvrije deel) en 130 µm (geribbeld, folie met vouw).

OPSPOREN VAN STORTINGEN:	OPLOSSING:
Apparaat vacumeert de dozen niet of de dozen blijven zonder vacuüm.	• Controleer of de vacuümslang met de vacuümaansluiting voor de dozen goed gepositioneerd zijn (zie afbeelding 9 en afb. 10). • Controleer de positie en de staat van de afdichtingen op de dozen. • Controleer of het ventiel op de doos schoon en droog is. Als nodig ontmantel het ventiel, maak die schoon en zet die opnieuw op de doos.
Hoe kan ik weten of het marineerproces klaar is?	• Controleer de controleverlichting op het apparaat (nu. 7 op de afbeelding 1). • Als het marineerproces klaar is gaat de controleverlichting uit en het apparaat gaat in stand-by mode (de groene controleverlichting brandt).

8. GARANTIEBEPALINGEN

STATUS d.o.o. geeft voor STATUS Provac 360 **5 jaar garantie**. De garantie gaat in op de dag van de aankoop.

De garantie gaat in op de dag van aankoop en de garantie vervalt indien het defect is ontstaan door schade als gevolg misbruik, van het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, onjuist gebruik, verwaarlozing (bijv. niet goed reinigen). De garantie is geldig met een factuur daarom adviseren wij u dat u uw aankoopbewijs bewaart om gebruik van uw garantie te maken.

Als u vragen over functionering van het apparaat, de garantie of commentaren hebben graag neem contact op naar onderstaand adres:

LINUM EUROPE NV
Pieter Verhaeghestraat 20
8520 Kuurne
Belgium
Service telefoon: +32 56 35 92 94
e-mail: info@linum.eu

Meer informatie op de webpagina: www.linum.eu.

9. CONFORMITEITSVERKLARING

Dit product is ontworpen, gefabriceerd en op de markt gebracht in overeenstemming met:

a.) RICHTLIJN 2014/35/EU VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD betreffende de harmonisatie van de wetgevingen van de lidstaten inzake het op de markt aanbieden van elektrisch materiaal bestemd voor gebruik binnen bepaalde spanningsgrenzen.

b.) RICHTLIJN 2014/30/EU VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD betreffende de harmonisatie van de wetgevingen van de lidstaten inzake elektromagnetische compatibiliteit (herschikking).

De CE-conformiteitsverklaring zorgt ervoor dat het apparaat veilig is en in overeenstemming met alle vereisten vermeld in toepasselijke normen, richtlijnen en voorschriften.

DE CE-conformiteitsverklaring kunt u vinden bij de dealer en kan op verzoek van de koper worden verkregen.

CE

10. INFORMATIE OVER RECYCLING EN AFVOER

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het industriële afval in overeenstemming met volgende richtlijnen:

- RICHTLIJN 2012/19/EU VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).

- RICHTLIJN 2011/65/EU VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD betreffende beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur.

Componenten en milieuonvriendelijke delen in dit apparaat moeten worden gedeponeerd bij een speciaal inzamelpunt.



Het symbool op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten. Volg de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking op wanneer u het apparaat afdankt. Voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product hebt aangeschaft.

Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.

Afgedankte elektrische en elektronische (AEEA) mag door de stoffen en gevaarlijke ingrediënten aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het industriële afval.

De productiedatum van STATUS Provac 360 vindt u op de garantiekaart die bij uw aankoop geleverd is.

11. STATUS PROVAC 360 SET

Set bevat van:
- Status Provac 360 professionele vacuüm- en sealapparaat
- 1 vacuümfolie rol met de breedte van 280 mm en de lengte van 3000 mm
- 1 vacuümfolie rol met de breedte van 350 mm en de lengte van 3000 mm
- 5 vacuümzakken, dim. 200 x 280 mm
- 5 vacuümzakken, dim. 120 x 550 mm
- 5 stukken van dubbelzijdig plakband Status Stiki™
- 1 aansluiting voor vacuümdoos
- 1 handmatige mes voor de vacuümfolie
- 1 gebruiksaanwijzingen



09022021