

STATUS PROVAC 360

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



STATUS
innovations

1. ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОМУ ОБРАЩЕНИЮ И ВВЕДЕНИЕ

1.1. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Максимальная температура окружающей среды при нормальном использовании составляет +40°C; среднее значение температуры в течение 24 часов не должно превышать +35°C. Минимальная допустимая температура окружающей среды составляет -5°C.

Окружающий воздух должен быть чистым; относительная влажность не должна превышать 50% при максимальной температуре +40°C. Более высокая относительная влажность допускается при более низкой температуре окружающей среды (например, 90% при +20°C).

Если аппарат не работает в течение 5 минут, он переходит в режим ожидания, и режим работы требуется выбрать снова - автоматический или ручной.

1.2. ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- b) Рабочая поверхность должна быть сухой, должна иметь нормальную температуру (не быть горячей) и быть очищенной.
- c) Перед подключением прибора к шнуру питания проверьте силовой шнур, вилки и розетки. Если вы наблюдаете дефекты, обращайтесь в ремонтную мастерскую, указанную ниже.
- d) Прибор следует очищать только сухой или слегка влажной тканью.
- e) Никогда не прикасайтесь к уплотнительной ленте при использовании прибора (*позиция 17 на Рисунке 1*) – она может быть горячей.
- f) Используйте прибор только для целей, описанных в Руководстве по эксплуатации.
- g) Если шнур питания поврежден, его должен заменить изготовитель, его сервисный представитель или лица, имеющие подобные полномочия, чтобы избежать опасности.
- h) Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или отсутствием опыта и знаний, если им был предоставлен надзор или инструкция по использованию прибора безопасным способом и им понятны возможные опасности.
- i) Дети не должны играть с данным устройством. Дети не должны производить чистку и пользовательское обслуживание без надзора.
- j) Гарантия недействительна, если:
 - Было несанкционированное вмешательство в машину.
 - Машина использовалась не по назначению.
 - Не соблюдались правила техники безопасности и инструкции, изложенные в Руководстве пользователя.

Производитель не несет ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения Руководства по эксплуатации или неправильного использования.

1.3. ИНТЕРВАЛЫ ВРЕМЕНИ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ STATUS PROVAC 360

Для надлежащей работы машины должно пройти минимум 20 секунд между упаковками.

1.4. УХОД И ЧИСТКА

- a) Отключите машину от розетки.
- b) Для чистки машины используйте мягкую влажную ткань. Не используйте ничего, что могло бы поцарапать или повредить поверхность. Никогда не погружайте устройство в воду или не подставляйте его под проточную воду. Никогда не разбрызгивайте моющее средство непосредственно на машину или в нее.
- c) Перед использованием машины убедитесь, что она полностью сухая.
- d) Уплотнительная лента покрыта тефлоном. Удалите остатки пластмассы с помощью мягкой ткани.

- e) Вы можете очищать уплотнительную ленту только после охлаждения прибора. Никогда не пытайтесь очистить уплотнительную ленту острым предметом.
- f) Если черные пенные уплотнения загрязнены смазкой или жидкостью, вы можете помыть их в мыльной воде, промыть и высушить, прежде чем заменять. Это увеличит срок службы пенных уплотнений.

1.5. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Status Provac 360 - первая машина для профессионального использования от Status Innovations. Она предназначена для длительного хранения пищевых продуктов в вакууме и для вакуумной упаковки пищевых продуктов в пакетах или вакуумных контейнерах. Она была разработана специально для профессиональных кухонь, мясных лавок, сыроварен и других предприятий, ежедневно хранящих большое количество продуктов. Её также могут использовать те, кто хочет только лучшего и имеет большое количество продуктов, которые они хотят хранить быстро и эффективно.

Эта машина представляет собой новое поколение вакуумных упаковочных машин Status, разработанное еще более удобно для пользователя. Она разработана и изготовлена компанией Status d.o.o. из Метлики, Словения.

Она характеризуется непревзойденными **НОВЫМИ ФУНКЦИЯМИ**:

- Уплотнение смарт от Status: Процесс запечатывания, который обеспечивает чрезвычайно быстрые циклы вакуумной упаковки и, кроме того, энергоэффективность.
 1. Машина автоматически регулирует время запечатывания в зависимости от температуры уплотнительного механизма (чем дольше машина работает, тем меньше времени требуется для выполнения процесса запечатывания).
 2. Во время процесса запечатывания машина полностью бесшумна и энергоэффективна. Так как машина имеет две уплотнительные планки, Provac 360 не нужно предварительно нагревать перед операцией. Двойное уплотнение действует как дополнительная защита при вакуумной упаковке влажных и деликатных продуктов питания в случае просачивания жидкости через первое уплотнение.
- Открытие/БЛОКИРОВКА Status Smart:
 1. В автоматическом режиме Auto крышка машины открывается автоматически.
 2. Исключительно легкая блокировка /разблокировка благодаря легко доступной ручке на крышке.
 3. Шарнирная система блокировки позволяет быстро и легко управлять замком и не требует большой силы. Конструкция предназначена для надежного блокирования без чрезмерного износа материалов, что обеспечивает долговечность изделия.
- Status Stiki: Многоцветная и легко отделяемая двухсторонняя липкая лента для самой простой вакуумной упаковки в мире. Прикрепите клейкую ленту в указанное положение, снимите верхний защитный слой и просто наклейте пакет на клейкую ленту Stiki перед вакуумной упаковкой. Пакет абсолютно прямой и без складок, в то время как точность размещения пакета на уплотнительной ленте обеспечивает его наиболее экономичное использование. Машина оснащена пятью клейкими лентами Status Stiki, которые обеспечивают до 1000 циклов вакуумных упаковок.

Наиболее значащие преимущества хранения в вакууме:

- Сохраняет витамины, минералы, питательные вещества и аромат пищевых продуктов.
- Защищает продукты питания от распространения плесени и бактерий.
- Увеличивает срок хранения пищевых продуктов.
- Предотвращает неприятное смешивание запахов в холодильнике и морозильнике.

Вы также можете продлить свежесть и срок годности продуктов питания, используя вакуумные контейнеры Status, крышки, укупорочную машину для стеклянных банок и керамическую банку, которые могут герметично закрываться с помощью ручного или электрического вакуумного насоса. Все эти продукты также могут герметично

закрываются в вакууме с помощью машины Provac 360, которая оснащена специальной трубкой для вакуумной упаковки этого типа.

Мы также должны упомянуть, что Status' Provac 360 помогает вам сэкономить деньги, так как вы можете покупать оптом, переупаковать свою покупку по частям, а затем производить вакуумную упаковку. Продукты питания можно разделить на более мелкие порции, упакованные в вакууме и хранящиеся в холодильнике в течение более длительного периода времени.

Серийный номер указан на технической этикетке каждой отдельной машины.

Перед первым использованием внимательно прочитайте руководство пользователя и следуйте инструкциям.

Свяжитесь с нами, если у вас появятся дополнительные вопросы, мнения или комментарии. Более точные инструкции смотрите на нашем сайте [website
 http://innovations.status.si/shop/vacuum-packing-machines](http://innovations.status.si/shop/vacuum-packing-machines). Используйте тот же адрес, чтобы найти онлайн-версию этого руководства пользователя.

Машину очень легко и эффективно использовать. Вы будете хранить продукты питания совершенно естественным и здоровым способом, еда будет оставаться свежей дольше, и вы сэкономите время и деньги.

1.6. КОМПОНЕНТЫ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КНОПКИ

На рисунке 1 ниже показаны компоненты вакуумной упаковочной машины. Цифры в описании работы машины используются так же, как на рисунке в руководстве пользователя.

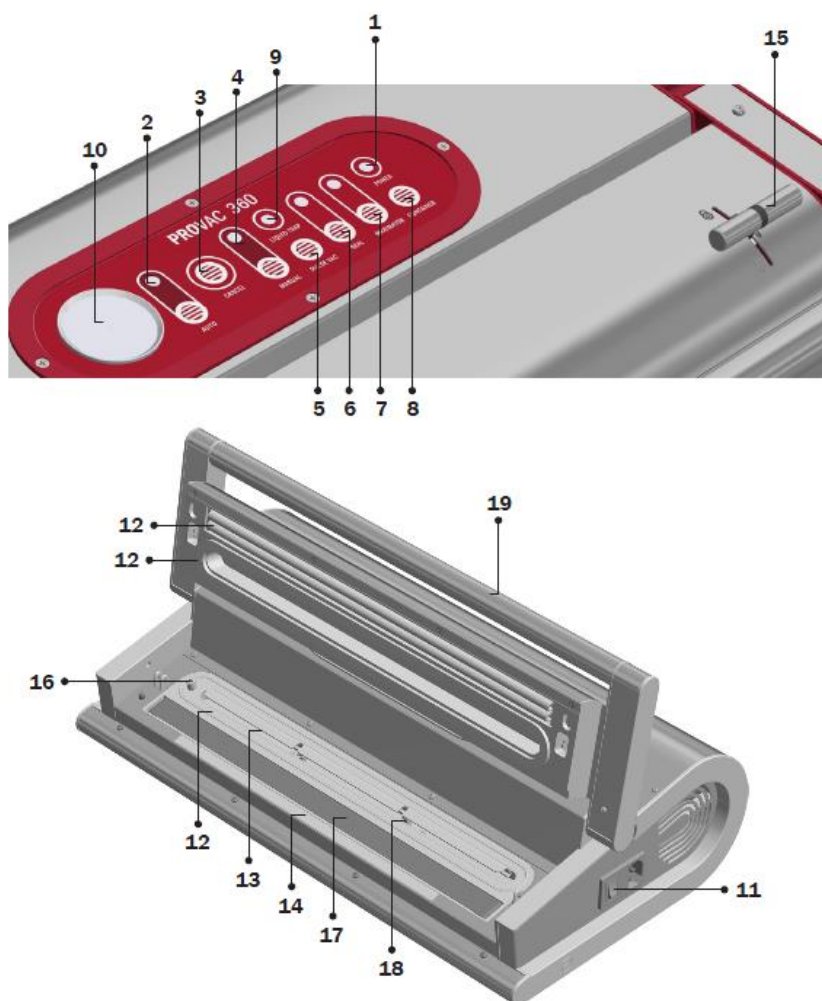


Рисунок 1: STATUS PROVAC 360 – компоненты маркируются цифрами

ЯРЛЫК	
1.	Питание (Вкл/Выкл) Индикатор Вкл/Выкл. Когда устройство включено и находится в режиме ожидания, индикатор светится зеленым цветом.
2.	Auto (автоматический процесс вакуумной упаковки) Нажмите кнопку «Auto», отрегулируйте продукты питания в пакете, опустите крышку и нажмите ее на несколько секунд. Машина выполняет задачу автоматически. После завершения процесса крышка открывается.
3.	Отмена При нажатии этой кнопки машина отменяет операцию и возвращается к началу выбранной программы.
4.	Ручной режим Эта кнопка используется для двух следующих ситуаций: • В процессе вакуумной упаковки деликатесов, мягких и влажных пищевых продуктов (с последующим использованием кнопок “Pulse Vac” и “Seal”) • В процессе заворачивания рулонов пленки в пакеты.
5.	Pulse Vac (импульсное вакуумирование) Кнопка используется в ручном режиме работы или при ручной вакуумной упаковке. Когда вы держите нажатой кнопку «Pulse Vac», машина создает вакуум (работает вакуумный насос), когда вы отпускаете кнопку, операция останавливается. Процесс можно повторять до тех пор, пока необходимое количество воздуха не будет удалено.
6.	Seal (Запечатывание) Эта кнопка используется в двух ситуациях (в ручном режиме работы): • В процессе заворачивания рулонов пленки в пакеты. • При ручной вакуумной упаковке.
7.	Устройство для маринования (маринование) Эта кнопка начинает программу маринования в вакуумном контейнере. Это полностью автоматизированный процесс, который длится 18 минут. Световой индикатор отключается, показывая, что процесс завершен. Вакуумный контейнер и насадка для маринования - это приспособления, которые продаются отдельно.
8.	Контейнер Для вакуумной герметизации вакуумных продуктов Status (контейнеры, крышки, банка и укупорочное устройство) с помощью насадки и трубки. Процесс вакуумной закупорки автоматически останавливается при достижении заданного давления.
9.	Влагоотделитель Загорается индикаторная лампочка, указывая на то, что во время процесса вакуумной упаковки машина удаляет жидкость из пищевого продукта из вакуумного пакета в вакуумный канал.
10.	Манометр Показывает установленный уровень вакуума.
КОМПОНЕНТЫ	
11.	Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ Машина включается посредством перемещения кнопки в положение “I”.
12.	Прокладки Прокладки для вакуумной упаковки и прокладки для запечатывания.

13.	Вакуумный канал Если жидкость из пищевого продукта попадает в машину, машина перестает работать и загорается индикатор "Liquid Trap" (влагоотделитель). После очистки вакуумного канала вы можете продолжать вакуумную упаковку.
14.	Status Stiki TM Многоразовая и легко отделяемая двухсторонняя липкая лента для самой простой вакуумной упаковки в мире. Основная цель Stiki - облегчить процесс вакуумной упаковки и обеспечить наиболее экономичное использование пакета. Данный комплект включает 5 двухсторонних клейких лент Status Stiki.
15.	Рукоятка для запираания и отпираания (Lock/Unlock) Запирание: запирание в ручном режиме Отпирание: рабочее положение с автоматическим открыванием крышки
16.	Приспособление для вакуумной герметизации вакуумных контейнеров и контейнера для маринования Status . Насадка используется с трубкой и соединяет вакуумный контейнер с вакуумной упаковочной машиной.
17.	Герметизирующая лента Она покрывается тефлоновой пленкой, и обеспечивает двойную герметизацию пакета.
18.	Маркер положения/ барьер Указывает, где разместить пакет во время процесса вакуумной упаковки.
19.	Захват на крышке

1.7. ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Размеры	длина: 510 мм (с прикрепленным шнуром: 570 мм) ширина: 288 мм высота: 137 мм
Масса	примерно 8.9 кг
Материал	нержавеющая сталь (внешний кожух)
Насос	двух-поршневой насос
Вакуумметрическое давление	максимум около 900 мбар
Приводной электродвигатель	230 В ~, 50/60 Гц Автоматическое отключение в случае перегрева
Максимальное число оборотов электродвигателя в минуту	2900 об/мин
Трансформатор	230 В~, 50 Гц / 16В~, 6А (100 ВА) Автоматическое отключение в случае перегрева
Объем насоса	30 литров/мин
Управление	Электронное
Максимальная длина зоны запечатывания	Двойное запечатывание на длине максимум 360 мм
Номинальная мощность и напряжение машины	400 Вт, 220-240 В~, 50/60 Гц

Наименование продукта:

профессиональная вакуумная упаковочная машина Provac 360

Название модели: SV360

Торговое название: Status

Страна происхождения: Словения

Паспортная табличка:



2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

2.1. ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ

- При распаковке машины убедитесь, что все компоненты на месте и что машина и ее принадлежности находятся в первозданном состоянии.
- Перед первым использованием важно сначала прочитать Руководство по эксплуатации.
- Поместите машину на ровную гладкую поверхность, где достаточно места для размещения продуктов в пакетах.

2.2. ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

После ознакомления с общими инструкциями и инструкциями по технике безопасности начните использовать устройство в соответствии со следующими инструкциями:

2.2.1. ПОДГОТОВКА МАШИНЫ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Прикрепите двухстороннюю клейкую ленту Status Stiki:

- Очистите поверхность, где будет прикреплена лента Status Stiki спиртом или ацетоном. См. позицию 14 на рис. 1.
- Очистите одну сторону двухсторонней ленты и прикрепите ее к очищенной поверхности. Плотно прижмите, чтобы клей схватился.
- Перед использованием машины очистите верхнюю сторону ленты, и Stiki готова к использованию.
- При работе с машиной к ленте Stiki прикрепляется вакуумный мешок (мешок прилипает к контакту - нет необходимости нажимать), и нет необходимости беспокоиться о смещении мешка.
- Удаление: Когда Stiki загрязняется или больше не прилипает к мешку, удалите её вручную и прикрепите новую, следуя приведенным выше инструкциям. Двухсторонняя лента Status Stiki не оставляет следов на машине.



Рисунок 2: Старайтесь всегда очищать поверхность перед креплением Stiki.

РЕКОМЕНДАЦИЯ: Лента Stiki позволяет вам свободно запечатывать в вакууме нескольких более узких пакетов за раз; максимальная ширина пакета (одного или нескольких вместе) составляет 36 см. Кроме того, поскольку мешок прикреплен дальше, он используется меньше, чем если бы он был просто расположен на месте.

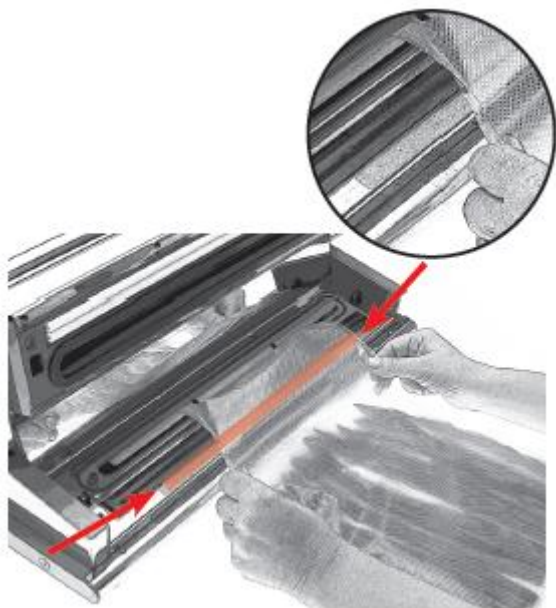


Рис. 3: Всегда кладите пакет на ленту Status Stiki для более легкого размещения.

При вакуумной упаковке продуктов питания машина имеет два основных режима работы:

- Автоматический режим Auto предназначен для автоматической вакуумной упаковки твердых и плотных пищевых продуктов; эта функция почти полностью автоматизирована - кнопка 2
- Ручной режим Manual предназначен для вакуумной упаковки более тонких, мягких и влажных пищевых продуктов или для заворачивания рулонов в фольге в пакеты - кнопка 4

Перед использованием машины выберите соответствующий режим.

ПРИМЕЧАНИЕ: При выборе автоматического или ручного режима крышка машины должна быть поднята.

Ручка на крышке:

Ручка на крышке машины может быть настроена на два положения. Перед использованием машины поместите её в соответствующее положение.

- Запирание - запертое положение используется для вакуумной упаковки в ручном режиме
- Отпирание - в этом положение крышка открывается автоматически

Чтобы переместить рукоятку в запертое/отпертое (Lock / Unlock) положение, плотно нажмите на ручку машины.



Рис. 4: Рукоятка.

2.2.2. ПОДГОТОВКА МАШИНЫ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Включите машину, нажав на кнопку с правой стороны машины (№11 на рис. 1). Убедитесь, что горит контрольная лампочка Power (питание) (№ 1 на рис.1).

2.2.3. ЗАВОРАЧИВАНИЕ РУЛОНЫ ПЛЕНКИ В МЕШОЧКИ: КНОПКА ЗАПЕЧАТЫВАНИЯ

Рулоны пленки Status поступают в диапазоне четырех значений ширины: 200, 280 и 120 мм (для салями) и 350 мм.

- a) Определите правильную длину пленки, добавив дополнительные сантиметры к длине продуктов питания, которые вы собираетесь использовать в вакуумной упаковке.
- b) Обрежьте пленку прикрепленным ножом.
- c) Используя ленту Status Stiki, поместите пленку на широкую уплотнительную ленту, совместив ее с прокладкой (см. Рис. 3).
- d) Закройте машину, с силой плотно нажмите на ручку и установите рукоятку на крышке в запертое положение .
- e) Нажмите кнопку Manual (ручной режим)
- f) Нажмите кнопку Seal (запечатывание) (№6 на рис. 1). Во время процесса герметизации кнопка «Seal» (запечатывание) мигает и будет светиться до конца процесса.
- g) Как только лампочка отключается, машина разблокируется, и откроется крышка.

Во время процесса запечатывания машина полностью бесшумна и энергоэффективна. Так как машина имеет две уплотнительные планки, Provac 360 не нужно предварительно нагревать перед операцией.

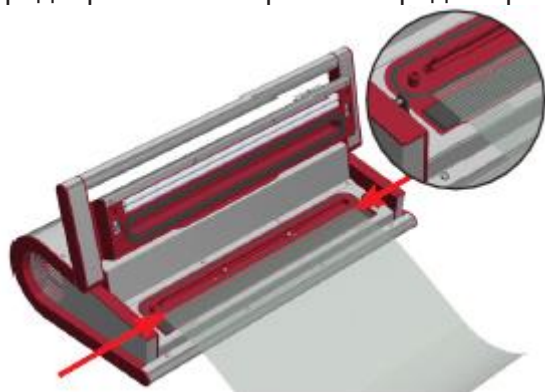


Рис. 5: При запечатывании положите мешок на уплотнительную ленту точно и полностью на прокладку. Лента Status Stiki позволяет пакету лежать на уплотнительной ленте без складок или морщин.

Нажимая кнопки Auto или Manual, мы выбираем режим работы в зависимости от типа пищевого продукта, который мы собираемся хранить.

2.2.4. АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ АВТО: ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА ТВЕРДЫХ И ПЛОТНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (КОНСЕРВИРОВАННЫЕ МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ, ТВЕРДЫЕ СЫРЫ...)

Подключив питание и включив машину, нажмите кнопку Auto (№ 2 на рисунке 1), чтобы запустить полный цикл и достичь максимального отрицательного давления.

- a) Поместите продукты в мешочек. Мешочек всегда должен быть длиннее, чем пищевой продукт, который должен быть упакован в вакууме.
- b) Расположите мешок между уплотнительными прокладками; маркер положения в вакуумном канале определяет, где разместить мешок.

- с) Используйте ленту Status Stiki, чтобы убедиться, что мешочек остается в правильном месте и без складок - см. Руководство пользователя, 2.2.1 ..
- д) Рукоятка на крышке должна быть в разблокированном положении.
- е) Возьмитесь за ручку на крышке, опустите крышку и удерживайте её на месте в течение нескольких секунд.

При опущенной крышке машина будет:

- запускаться автоматически,
- начнет контролировать крышку через несколько секунд (когда давление достигнет -300 мбар, её можно отпустить),
- запечатает мешочек (двойная герметизация),
- после завершения процесса запечатывания крышка автоматически поднимется.

f.) Продукты в мешочке упаковываются в вакууме и подвергаются двойной герметизации. Для удаления мешочек необходимо отсоединить от двухсторонней клейкой ленты машины Status Stiki.

*** Рекомендация:** При вакуумной упаковке жирных консервированных мясных продуктов (в частности, бекона) мы советуем вам сначала складывать края мешка наружу, прежде чем помещать продукт в мешок, а затем развернуть края. В результате края не засалятся.

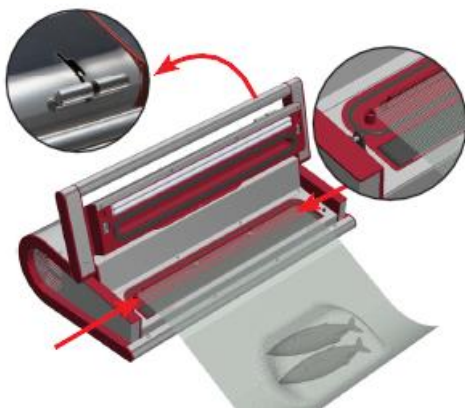


Рис. 6: Во время процесса вакуумной упаковки край мешочка должен доходить до барьера посередине вакуумного канала.

КАК ДЕЙСТВОВАТЬ, ЕСЛИ МАШИНА НАЧИНАЕТ ВТЯГИВАТЬ ЖИДКОСТЬ ВО ВРЕМЯ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ?

Если вы заметили, что машина втягивает жидкость, НЕМЕДЛЕННО остановите процесс вакуумной упаковки, нажав кнопку «Отмена» (Cancel) (№ 3 на рисунке 1). Если процесс вакуумной упаковки не прекращается вовремя и жидкость попадает в вакуумный канал, машина автоматически останавливает процесс вакуумной упаковки. Загорится индикаторная лампочка Liquid Trap (влагоотделитель).

- а. Откройте крышку. Между прокладками, которые необходимо поднять непосредственно, имеется контейнер.
- б. Вылейте жидкость и тщательно протрите контейнер.
- с. Поставьте контейнер на место и продолжайте вакуумную упаковку. Если жидкость попала в канал, содержащий контейнер, протрите и высушите канал.



Рис. 7: Когда жидкость попадает в контейнер, поднимите контейнер вверх, вылейте жидкость и тщательно высушите контейнер.

2.2.5. РУЧНОЙ РЕЖИМ: ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА ДЕЛИКАТНЫХ И МЯГКИХ ПРОДУКТОВ (СВЕЖЕЕ МЯСО, РЫБА, ОВОЩИ, ФРУКТЫ, ПЕЧЕНЬЕ, МЯГКИЙ СЫР...)

Продукты, чувствительные к давлению, влажные продукты питания и пищевые продукты, которые содержат высокий уровень влажности (свежие фрукты, салат, хлеб, торты, грибы), должны консервироваться с использованием более низких уровней вакуумного давления (от 0 до -300 мбар).

Ручная вакуумная упаковка позволяет остановить процесс всасывания, когда вы определяете, что из мешочка было удалено достаточное количество воздуха, прежде чем нежные продукты будут повреждены.

При вакуумной упаковке мягких и влажных продуктов питания имейте в виду, что вы должны уделять особое внимание тому, что происходит внутри мешочка.

Чтобы определить, какое отрицательное давление достигнуто, - например, при ручном процессе вакуумной упаковки - нажмите кнопку Manual (кнопка 4 на рисунке 1).

Процедура:

- a. Поместите мешочек между прокладками до упора в середине вакуумного канала (используйте самоклеющуюся ленту Status Stiki, чтобы мешочек оставался в правильном положении).
- b. Возьмитесь за ручку на крышке, опустите крышку и передвиньте рукоятку на крышке в положение Lock (заперто) (одновременно).
- c. Начните вакуумную упаковку, нажав кнопку Pulse Vac (№ 5), и завершите процесс, нажав кнопку Seal (запечатывание) (№ 6):
 - Когда вы держите кнопку Pulse Vac в нажатом положении, вакуумный насос работает, когда вы отпускаете кнопку, работа прекращается. Цель состоит в том, что мы можем добиться определенного отрицательного давления в мешочке несколькими последовательными нажатиями. Когда вы решите, что удалено достаточно воздуха (наблюдайте, что происходит с пищевыми продуктами, и когда жидкость начинает просачиваться в машину или когда может быть поврежден мягкий пищевой продукт), прекратите нажимать кнопку (№ 5 на рисунке 1).
 - Как только достигается желаемое отрицательное давление, нажмите кнопку Seal (запечатывание), чтобы начать процесс запечатывания (загорается индикатор запечатывания, и машина остается бесшумной).
 - Когда процесс запечатывания завершен (индикатор запечатывания погаснет), разблокируйте машину с помощью рукоятки (Unlock), и крышка вернется в исходное положение.



Рис. 8: При работе в ручном режиме рукоятка должна быть в заблокированном положении.

РЕКОМЕНДАЦИЯ: Самый простой способ вакуумной упаковки почти всех видов фруктов и большинства овощей, свежего мяса, грибов и т. п. - держать их в морозильной камере в течение 1-2 часов перед вакуумной упаковкой. Таким образом, продукты, например клубника, полностью сохраняют свою форму и не будет риска просачивания жидкости в вакуумный канал.

2.2.6. МАРИНОВАНИЕ

Мясо и рыба маринуются быстрее в вакууме, так как вакуум открывает поры пищевых продуктов и позволяет маринаду быстро и глубоко проникать в пищу. Выполняя ряд последовательных операций вакуумной упаковки и распаковки, можно добиться отличного эффекта за 18 минут, на что в противном случае потребовалось бы несколько часов.

ПРИМЕЧАНИЕ: Трубка с насадкой для вакуумной упаковки не входит в комплект и ее необходимо приобретать отдельно. Любой контейнер Status может использоваться для маринования, хотя мы рекомендуем использовать 2-литровые квадратные или 2-, 3- или 4,5-литровые прямоугольные вакуумные контейнеры.

- a. Соедините отверстие в трубке с насадкой на левом краю вакуумного канала (№ 16 на Рис. 1).
- b. Подсоедините её к контейнеру для маринования (см. Рис. 9).
- c. Нажмите кнопку маринования *Marinator*, чтобы запустить программу маринования.

Эта программа полностью автоматизирована и длится 18 минут в совокупности. Как только погаснет индикаторная лампочка, программа будет завершена. 150 секунд в вакууме и 60 секунд выдержки равны одному циклу, который повторяется пять раз.

Индикаторная лампочка маринования *Marinator* мигает на протяжении всего цикла маринования.

После его завершения машина переходит в спящий режим - включается индикатор питания.



Рис. 9: Процесс маринования.

2.2.7. ЗАПЕЧАТЫВАНИЕ В ВАКУУМЕ ВАКУУМНЫХ КОНТЕЙНЕРОВ STATUS И КРЫШЕК

В комплект входит трубка с насадкой для вакуумного уплотнения вакуумных принадлежностей Status (контейнеры, крышки, банка, закупорочное устройство и пробки).

- a. Подсоедините отверстие трубки к насадке, расположенной на крайнем левом краю вакуумного канала.
- b. Сдвиньте насадку на другой конец трубки к клапану выбранного вакуумного контейнера (клапан представляет собой круглую деталь в центре крышки).
- c. Нажмите на кнопку *Container* (контейнер) (№8 на Рис. 1). Как только внутри контейнера будет достигнуто заданное отрицательное давление, процесс завершится автоматически.

При использовании вакуумных контейнеров для хранения жидких пищевых продуктов (супов, соусов и т. п.) их нельзя заполнять доверху. Расстояние между поверхностью жидкости и крышкой должно быть не менее 1,5 см.



Рис. 10: Описание вакуумной закупорки вакуумных контейнеров.

3. ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ ПРОДУКТОВ

Вакуумная упаковка не заменяет замораживание или охлаждение. Несмотря на упаковку в вакууме продукты все еще нужно хранить в холодильнике или морозильнике или в прохладном месте (например, сушеные мясные продукты в погребе).

Не используйте пакеты или рулоны для упаковки пищевых продуктов, которые содержат много жидкости

Супы, соусы и жидкости должны быть предварительно заморожены перед упаковкой в вакуумный мешок или упакованы в вакууме в вакуумный контейнер.

Отварное мясо, сырое мясо и рыба: Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем предварительно заморозить мясо и рыбу в течение 1-2 часов перед вакуумной упаковкой, чтобы обеспечить сохранение соков и формы, а также гарантировать хорошее запечатывание. Если предварительное замораживание невозможно, поместите сложенное бумажное полотенце между мясом и верхней частью пакета, стараясь, чтобы продукт не касался запечатываемой зоны. Оставьте бумажное полотенце в пакете в процессе вакуумной упаковки для поглощения избытка влаги и соков.

Примечание: По причине удаления кислорода говядина может казаться более темной после процесса вакуумной упаковки. Однако это не означает, что она испорчена.

Овощи: Перед вакуумной упаковкой овощи следует обварить. Процесс обварки останавливает действие ферментов и сохраняет вкус, цвет и текстуру. Одной - двух минут в кипящей воде достаточно для свежих листовых овощей или бобов. Для измельченных кабачков или брокколи и других крестоцветных овощей допустимое время составляет от 3 до 4 минут, для моркови – 5 минут и от 7 до 11 минут для злаков. После обварки окуните овощи в холодную воду, чтобы остановить процесс, затем высушите их бумажным полотенцем перед вакуумной упаковкой.

Мы рекомендуем хранить листовые овощи в вакуумных контейнерах. Сначала их следует вымыть и высушить бумажным полотенцем, а затем поместить в вакуумный контейнер. Таким образом, шпинат и салат остаются свежими до 2 недель при хранении в холодильнике.

Грибы, сырой чеснок и сырой картофель: Мы не рекомендуем использовать вакуумную упаковку. Если вы все равно выполняете ее, строго следуйте инструкциям в пункте 9.3.

Разморозка упакованных в вакууме пищевых продуктов: Продукты питания всегда должны быть разморожены в холодильнике для сохранения качества.

4. ПРЕИМУЩЕСТВА ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ

4.1. Что такое вакуум?

Кислород провоцирует химическое изменение пищевых продуктов и является важным фактором в формировании плесени и бактерий. Как следствие, жир может протухнуть, цвет пищи изменяется, размножаются плесень и бактерии, а запах, витамины, аромат и минералы теряются. Вакуумная упаковка отсрочивает такие нежелательные эффекты, продлевает срок годности и сохраняет качество продуктов питания. Только с помощью вакуумной упаковки, то есть удаления воздуха из упаковки вручную или с помощью насоса, может быть создана подходящая среда, необходимая для продления свежести продуктов питания. Процесс вакуумной упаковки в контейнеры или пакеты создает отрицательное давление.

4.2. Что такое ожог при замораживании?

Признаки ожога при замораживании – это прогорклые мясо, гнилые овощи и безвкусные фрукты. Ожог при замораживании появляется, когда упаковка проницаема для воздуха (обычные однослойные полиэтиленовые пакеты), а замороженная пища контактирует с кислородом. Впоследствии, вода испаряется, и поверхность замороженных продуктов высыхает. Кислород проникает через пористые трещины и инициирует окисление. Как следствие, продукт теряет свой аромат и свежий вкус. Мы можем распознать ожог при замораживании по белым пятнам на пище.

4.3. Глубокая заморозка или охлаждение

Преимущество хранения глубокомороженных продуктов заключается в сохранении их сути – витаминов, минералов и вкуса. Кроме того, при температуре от -30°C до -40°C текстура сырой продуктов изменяется только в минимальной степени (например, мясо). Замораживайте пищу как можно быстрее.

Причина: Когда вы медленно замораживаете пищу, на поверхности образуются большие кристаллы льда. Они перерастают пищевые клетки и впоследствии повреждают их структуру. Когда вы быстро замораживаете пищу, образуются маленькие кристаллы льда, которые не наносят вреда пищевому продукту. Если возможно, замораживайте продукт при постоянной температуре (максимум -18°C). Замораживать следует только продукты самого высокого качества. Некоторые продукты должны быть обварены (ошпарены), чтобы избежать нежелательных изменений при замораживании или глубоком охлаждении (активация фермента, прекращение прорастания). Обваренные или любым другим способом термообработанные продукты должны быть охлаждены перед замораживанием. В противном случае уже хранящиеся продукты могут начать оттаивать и повреждаться, или может быть потерян вакуум при хранении продуктов в вакуумных контейнерах. Чтобы обеспечить лучшее качество хранящихся фруктов, используйте сахар в качестве добавки. Это также сохраняет аромат и цвета. В морозильной камере контейнеры следует хранить как можно ближе друг к другу. Остальные могут храниться в холодильнике.

4.4. Размораживание

Размораживание должно быть медленным (наиболее подходящий способ размораживания – в холодильнике) и естественным процессом. Этот процесс не должен быть принудительным (как если положить пакет в горячую воду или

размораживать продукт в микроволновой печи). Продукт не следует замораживать повторно сразу после разморозки. При повторном замораживании возникают механические повреждения, и продукт может быстро испортиться. Вкус, цвет и аромат пропадают. Микроорганизмы (бактерии, плесень) размножаются намного быстрее. Эти последствия не могут быть устранены путем повторного замораживания. Поэтому рекомендуется использовать размороженные продукты как можно скорее.

4.5. Приготовление пищи Sous Vide

Приготовление пищи Sous Vide представляет собой современную технику приготовления пищи, когда мы готовим пищу в мешочках, упакованных в вакууме, погружая их в горячую воду. Метод Sous Vide обеспечивает превосходный вкус вашей домашней пищи, когда продукты оптимально сохраняют свой естественный вкус, цвет и текстуру.

Обязательно используйте функцию импульсного вакуумирования (Pulse vac) для вакуумной упаковки и используйте высококачественные вакуумные пакеты. Лучшие вакуумные пакеты Sous Vide на рынке - это те, которые имеют идеальное сочетание материалов (воздухонепроницаемый полиамид и пищевой полиамид) при правильной толщине материалов. Пакеты Status идеально соответствуют этим характеристикам. Продукты для приготовления методом Sous Vide также можно приготовить заранее перед замораживанием, например, добавить специи и травы в вакуумный мешок вместе с мясом.

4.6. Выход в море, кемпинг и пикник

Вакуумная упаковка также подходит для пикников, выходов в море и кемпинга. Продукты, оборудование и документы остаются сухими и защищенными. Батарейки, мобильные телефоны и камеры также могут быть упакованы в вакууме, чтобы они не промокли. Вакуумная упаковка предотвращает смешение запахов и порчу продуктов из-за влаги. Это особенно важно в небольших пространствах.

5. Зачем нужно использовать пакеты Status и рулоны из фольги?

Вакуумные пакеты Status непроницаемы, безопасны для здоровья, нейтральны по вкусу и запаху, многоразовые, не содержат BPA и подходят для приготовления Sous Vide. Пищевые продукты, хранящиеся в них, останутся неизменными по меньшей мере через полгода после того, как вы их положили на хранение.

Качество пакета и рулона пленки определяется толщиной пакета, комбинацией материалов и высотой ребристого профиля.

Толщина пакетов Status составляет 100 мкм гладкой пленки и 130 мкм ребристой пленки. Их тисненый крестообразный рисунок помогает более эффективно удалять воздух во время процесса вакуумной герметизации.

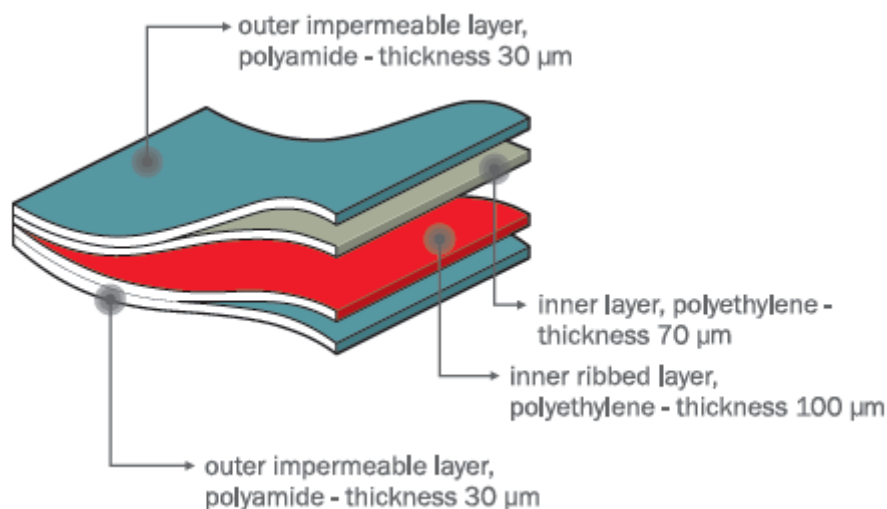
Комбинация материалов из полиамида и полиэтилена влияет на проницаемость пакета. Полиамид - это материал, который наиболее сильно влияет на проницаемость пакета, в то время как прохождение кислорода через пакет влияет на качество хранимой пищи. По сравнению с конкурирующими брендами пакеты и пленка Status имеют самый толстый слой полиамида (30 мкм), что делает их наиболее качественным вариантом для хранения продуктов.

Высота ребристого профиля определяет качество вакуумной упаковки. Пакеты Status имеют ребристый слой толщиной не менее 0,2 мм, что позволяет равномерно изолировать вакуум в этих пакетах, даже если это первый пакет из 50-го вакуумного цикла. Более тонкие пакеты могут быть хорошо герметизированы в вакууме в течение первых нескольких циклов (максимум 10 пакетов), но позже даже качественные

вакуумные упаковочные машины не могут создать вакуум или создать достаточное отрицательное давление.

Пакеты и рулоны пленки совместимы со всеми марками вакуумных упаковочных машин.

Структура пакета:



Outer impermeable layer, polyamide – thickness 30 µm	Наружный непроницаемый слой, полиамид, толщина 30 мкм
Inner layer, polyethylene- thickness 70 µm	Внутренний слой, полиэтилен – толщина 70 мкм
Inner ribbed layer, polyethylene- thickness 100 µm	Внутренний ребристый слой, полиэтилен – толщина 100 мкм
Outer polyamide- thickness 30 µm	Наружный слой полиамида – толщина 30 мкм

Вакуумные пакеты и комплекты рулонов пленки

Рулоны пленки	4 слойная пленка (ПА/ПЭ) • длина 3000 мм х ширина 200 мм, комплект из 4 штук • длина 3000 мм х ширина 200 мм, комплект из 3 штук • длина 3000 мм х ширина 120 мм (для салями), комплект из 5 штук • длина 3000 мм х ширина 350 мм, комплект из 3 штук
Пакеты для вакуумной упаковки	4 слойная пленка (ПА/ПЭ) • длина 280 мм х ширина 200 мм, комплект из 40 штук и комплект из 100 штук • длина 360 мм х ширина 280 мм, комплект из 25 штук и комплект из 100 штук • длина 550 мм х ширина 120 мм (для салями), комплект из 30 штук и комплект из 100 штук • длина 400 мм х ширина 350 мм, комплект из 25 штук и комплект из 100 штук
Толщина пленки	100 мкм (гладкая нерребристая часть) и 130 мкм (структурированная ребристая часть пленки)
Качество пленки	Непроницаемая, двухслойная, пищевая, нейтральная по вкусу и запаху, многоразовая, безопасная для приготовления в микроволновой печи, подходящая для приготовления Sous Vide.

6. СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ТАБЛИЦЫ ХРАНЕНИЯ

(Источник: Отдел разработок Status)

6.1. Сравнительная таблица хранения продуктов В ХОЛОДИЛЬНИКЕ

Тип продукта	Обычное хранение	Вакуумное хранение
Отварной продукт	2 дня	10 дней
Свежее мясо	2 дня	6 дней
Свежая птица	2 дня	6 дней
Отварное мясо	4-5 дней	8-10 дней
Свежая рыба	2 дня	4-5 дней
Холодное мясо	3 дня	6-8 дней
Копченые колбасы	90 дней	365 дней
Твердые сыры	12-15 дней	50-55 дней
Мягкие сыры	5-7 дней	13-15 дней
Свежие овощи	5 дней	18-20 дней
Свежие травы	2-3 дня	7-14 дней
Промытые листья салата	3 дня	6-8 дней
Свежие фрукты	3-7 дней	8-20 дней
Десерты	5 дней	10-15 дней

Примечание: Перед вакуумной упаковкой правильно охладите продукты питания.

6.2. Сравнительная таблица хранения продуктов В КУХОННЫХ ШКАФАХ И НА ПОЛКАХ

Тип продукта	Обычное хранение	Вакуумное хранение
Хлеб/булочки	2-3 дня	7-8 дней
Кондитерские изделия	120 дней	300 дней
Сушеные продукты	10-30 дней	30-90 дней
Сырой рис/макароны	180 дней	365 дней
Кофе/чай	30-60 дней	365 дней
Вино	2-3 дня	20-25 дней
Безалкогольные напитки (запечатанные)	7-10 дней	20-25 дней
Безалкогольные напитки в вакуумных банках	2-3 дня	7-10 дней
Выпечка	2-3 дня	7-10 дней

Фундук, грецкие орехи и т.д.	30-60 дней	120-180 дней
Крекеры/картофельные чипсы	5-10 дней	20-30 дней

6.3. Сравнительная таблица хранения продуктов В МОРОЗИЛЬНОЙ КАМЕРЕ

Тип продукта	Обычное хранение	Вакуумное хранение
Свежее мясо	6 месяцев	18 месяцев
Фарш	4 месяца	12 месяцев
Птица	6 месяцев	18 месяцев
Рыба	6 месяцев	18 месяцев
Свежие овощи (примечание номер 1)	8 месяцев	24 месяца
Грибы (примечание номер 2)	8 месяцев	24 месяца
Травы (примечание номер 3)	3-4 месяца	8-12 месяцев
Фрукты	6-10 месяцев	18-30 месяцев
Холодное мясо	2 месяца	4-6 месяцев
Выпечка	6-12 месяцев	18 месяцев
Кофейные зерна	6-9 месяцев	18-27 месяцев
Молотые кофе (примечание номер 4)	6 месяцев	12-34 месяца
Хлеб/булочки	6-12 месяцев	18-36 месяцев

В таблицах указано только приблизительное время хранения, так как оно зависит от начального состояния (свежести) и способа приготовления продукта питания. Мы рассмотрели возможность хранения продуктов питания при температуре +3°C/+5°C в холодильнике и при –18°C в морозильной камере.

(1)

Обварите продукт перед замораживанием или вымойте его перед хранением в холодильнике. Измельченная пища, содержащая много воды, не подходит для вакуумной упаковки (огурцы, цуккини и т.д.).

(2)

Грибы: Мы настоятельно рекомендуем функцию "ручной вакуумной упаковки". Только твердые, мясистые и свежие грибы подходят для вакуумной упаковки и замораживания. Сначала вымойте и вытрите грибы, затем нарежьте их острым ножом и сложите их в небольших количествах. Почти все виды грибов следует обваривать. Мы рекомендуем вам положить их в морозильник на полчаса перед вакуумной упаковкой. Не размораживайте грибы перед их приготовлением. Прокипятите замороженные грибы в горячей соленой воде или добавьте их к соусу.

(3)

Травы с высоким содержанием эфирных масел, такие как шалфей, тимьян, розмарин или мята, не подходят для вакуумной упаковки, только для сушки. Базилик, эстрагон, садовый укроп, петрушка и лук должны быть заморожены. При высушивании, они слишком теряют вкус.

(4)

Если вы хотите правильно упаковать в вакуум кофе или другие молотые продукты с помощью MiniVac, оставьте предметы в оригинальной упаковке и поместите их в пакет Status. Если у вас нет оригинальной упаковки, используйте обычный пакет и поместите его в пакет Status. Таким образом, вы сможете предотвратить попадание зерен или молотых предметов в машину.

7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА:	ЧТО ДЕЛАТЬ:
Provac 360 не реагирует при нажатии на кнопки.	• Убедитесь, что машина включена и подключена к источнику питания. • Если машина подключена к розетке, но у вас нет питания, проверьте розетку на другом устройстве, которое, как вы точно уверены, работает. • Проверьте шнур питания на предмет повреждений – трещины или расщепления.
Функция запечатывания не работает.	• Проверьте, не нажата ли кнопка Manual (ручной режим) (по световому индикатору) • Проверьте, не находится ли рукоятка в заблокированном положении (Lock)
Функция импульсного вакуумирования Pulse Vac не работает.	• Проверьте, не нажата ли кнопка Manual (ручной режим) (по световому индикатору) • Проверьте, не находится ли рукоятка в заблокированном положении (Lock)
Вы нажали неправильную кнопку.	• Используйте кнопку Cancel (Отмена), чтобы остановить все операции, и машина вернется в режим ожидания. • Запустите процесс с самого начала (выберите Auto или Manual, установите ручку в соответствующем положении Lock / Unlock) и нажмите кнопку по вашему выбору.
В пакете остается воздух.	• Убедитесь, что вы поместили полностью открытый конец пакета в середину вакуумного канала. • Убедитесь, что используемые вами пакеты имеют толщину не менее 100/130 мкм. • Проверьте пакет на предмет повреждений – расщеплений, перфораций или пузырьков. • Тест: Запечатайте пакет и окуните его в воду. Если пакет поврежден, появятся пузырьки. • При использовании рулонов пленки убедитесь, что первый уплотнительный край плотно запечатан.
Вакуум в пакетах не держится.	• Убедитесь, что в уплотняющих зонах крышки нет грязи, жира или частиц пищи, и они прочно закреплены. • Убедитесь, что края пакета абсолютно чистые - тщательно удалите все частицы пищи или жидкость и убедитесь, что пакет полностью высох. • Если вы запечатываете что-либо, имеющее острые края (например, кости), убедитесь, что они не могут проткнуть пакет во время процесса вакуумирования. • Примечание: перед запечатыванием накрывайте острые края бумажным полотенцем или аналогичным материалом.
Пакет плавится	• Убедитесь, что вы используете двухслойные пакеты толщиной минимум 100/130 мкм.

ПРОБЛЕМА:	ЧТО ДЕЛАТЬ:
или не может быть запечатан целиком.	• Перед запечатыванием убедитесь, что края пакета чистые и сухие.
Provac 360 запечатал несколько пакетов (до 5 штук), и больше не работает. Важное примечание о вакуумных пакетах:	• Мы настоятельно рекомендуем вакуумные пакеты толщиной не менее 100/130 мкм. На рынке существует множество различных типов вакуумных пакетов, поэтому обратите особое внимание на качество. Наша рекомендация - использовать оригинальные двухслойные вакуумные пакеты от Status толщиной 100/130 мкм.
При использовании контейнера вакуум не держится.	• Следите, чтобы был правильно вставлен шланг, как показано на рисунках 9 и 10. • Следите, чтобы крышка контейнера была чистой и сухой, и находилась в правильном положении. • Следите, чтобы клапан контейнера был чистый и сухой.
Как узнать, завершён ли процесс маринования ?	• Следите за индикаторной лампочкой на машине. • Когда процесс заканчивается, индикаторная лампочка Marinator (устройство маринования) перестаёт мигать, и машина переходит в режим ожидания (загорается зелёный индикатор питания).

8. ГАРАНТИЯ

Настоящая гарантия действует в течение 1 года со дня покупки.

Эта гарантия распространяется только на поломку, вызванную электрическим или механическим повреждением. Она не распространяется на ущерб, вызванный попаданием жидкости в машину или сбой, вызванный несоблюдением инструкций производителя.

Если у вас имеются какие-либо замечания или вопросы относительно функционирования машины или гарантии, свяжитесь с нами:

Дополнительную информацию смотрите на сайте <http://status-bt.ru/>

9. ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Машина соответствует всем европейским директивам:

- а. Правила для электрооборудования, предназначенные для использования в определенном диапазоне напряжений
(Официальный журнал правил, № 27/2004, 17/2011, 71/2011)
Директива ЕС по низковольтному электрооборудованию 2014/35, 2006/95/ЕС
- б) Правила по электромагнитной совместимости
(Официальный журнал правил, № 84/2001, 32/2002, 132/2006)
Директива ЕС по электромагнитной совместимости 2014/30, 2004/108/ЕС

Декларация соответствия ЕС гарантирует, что машина безопасна и была проверена и протестирована в соответствии со всеми требованиями, указанными в применимых стандартах, директивах и правилах.

Декларация соответствия ЕС для маркировки CE находится у продавца и может быть предоставлена по запросу клиента.

Серийное производство соответствует требованиям:

- Технический регламент Таможенного союза 010/2011 "Технические регламенты по безопасности механизмов и оборудования", утвержденные решением Комиссии Таможенного союза № 823 от 18 октября 2011 года
- Технический регламент Таможенного союза 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств", утвержденные решением Комиссии Таможенного союза № 879 от 09 декабря 2011 года

Декларация соответствия Таможенного союза для маркировки CE находится у продавца и может быть предоставлена по запросу клиента.



10. Правильная утилизация вашей вакуумной машины



Символ на изделии или его упаковке указывает, что по истечении срока его службы изделие нельзя рассматривать как обычный бытовой отход и следует утилизировать в соответствии с инструкциями вашего местного органа власти и в специально обозначенных местах. Вы также можете использовать официального поставщика услуг по сбору отходов электрического и электронного оборудования в соответствии с директивой 2002/96/ЕС.

Отдельный сбор отдельных компонентов электронного и электрического оборудования предотвращает негативные последствия загрязнения окружающей среды и сводит к минимуму опасность для здоровья человека, которая может возникнуть в результате неправильной утилизации продукта. Кроме того, это позволяет повторно использовать и восстанавливать материал, тем самым экономя энергию и сырье. Для получения подробной информации о сборе, сортировке, повторном использовании и повторной переработке изделия обратитесь к поставщику услуг по сбору отходов электрического и электронного оборудования или в магазин, в котором вы приобрели оборудование.

Дату изготовления можно найти на гарантийном листе, который вы получили при покупке.

11. Комплект STATUS Provac 360

Комплект включает:

- 1 Профессиональная вакуумная упаковочная машина STATUS PROVAC 360
- 1 рулон пленки – 280 мм (Ш) X 3000 мм (Д)
- 1 рулон пленки – 350 мм (Ш) X 3000 мм (Д)
- 5 вакуумных пакетов – 200 мм (Ш) X 280 мм (Д)
- 5 вакуумных пакетов – 120 мм (Ш) X 550 мм (Д)
- 5 двухсторонних клеящих лент Status Stiki
- 1 соединитель, используемый для вакуумной упаковки контейнеров
- 1 ручной резак для обрезания пленки
- 1 Руководство по эксплуатации