

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

SYJZKFKJTSSB35KV5V2



Συσκευή Σφραγίσματος Τροφίμων σε Σακούλα 90 Κρα

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

1. Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
2. Πριν συνδέσετε το καλώδιο στην πρίζα ή το αποσυνδέσετε, βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα της συσκευής είναι σε κατάσταση ξεκλειδώματος και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε ή πριν από τον καθαρισμό.
3. Αυτή η συσκευή δεν είναι παιχνίδι. Όταν χρησιμοποιείται από ή κοντά σε παιδιά, απαιτείται προσοχή. Φυλάξτε τη συσκευή σε ασφαλές μέρος, μακριά από την πρόσβαση των παιδιών.
4. Μην χρησιμοποιείτε σακούλες ή εξαρτήματα που δεν συνιστώνται ή δεν παρέχονται από τον κατασκευαστή, και μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς πέραν της προβλεπόμενης χρήσης.
5. Διακόψτε αμέσως τη χρήση της συσκευής εάν το καλώδιο είναι κατεστραμμένο και αντικαταστήστε το από επαγγελματία.
6. Κρατήστε μακριά από κινούμενα μέρη.
7. Μην αγγίζετε το θερμαντικό στοιχείο στεγανοποίησης που βρίσκεται στην άκρη του άνω περιβλήματος της συσκευής. Είναι ζεστό και μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.
8. Μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας.
9. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν έχει πέσει ή φαίνεται κατεστραμμένη.
10. Αποφύγετε τα εξής:
 - Να τραβάτε ή να μεταφέρετε τη συσκευή από το καλώδιο.
 - Να χρησιμοποιείτε το καλώδιο ως λαβή.
 - Να κλείνετε μια πόρτα πάνω στο καλώδιο ή να το περνάτε από αιχμηρές γωνίες.
 - Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο ή το φινιρίσμα είναι υγρά.
11. Κρατήστε τη μακριά από ζεστά αέρια, θερμαινόμενο φούρνο, ηλεκτρική εστία ή άλλες ζεστές επιφάνειες. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υγρή ή ζεστή επιφάνεια ή κοντά σε πηγή θερμότητας.
12. Συνιστάται να μην χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης με αυτή τη συσκευή. Εάν χρησιμοποιηθεί, πρέπει να έχει ισχύ ίση ή μεγαλύτερη από την ισχύ αυτής της συσκευής.
13. Όταν αποσυνδέετε τη συσκευή, για να αποφύγετε τραυματισμό, αποσυνδέστε την πιάνοντας το φινιρίσμα, όχι το καλώδιο.
14. Πριν συνδέσετε τη συσκευή ή την ενεργοποιήσετε, βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι στεγνά και ασφαλή για τις απαραίτητες ενέργειες.
15. Όταν η συσκευή είναι σε θέση “ON” ή λειτουργεί, βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται σε σταθερή επιφάνεια, όπως τραπέζι ή πάγκο.
16. Δεν χρειάζεται να χρησιμοποιείτε λιπαντικά, όπως λάδια ή νερό, σε αυτή τη συσκευή.
17. Μην βυθίζετε κανένα μέρος της συσκευής, το καλώδιο ρεύματος ή το φινιρίσμα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
18. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους ή σε υγρή επιφάνεια. Συνιστάται για οικιακή, εσωτερική χρήση μόνο.
19. Αυτή η συσκευή δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω ή άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός αν τους παρέχεται επίβλεψη ή οδηγίες για τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που εμπλέκονται.

20. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη για να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

21. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα για να αποφευχθεί οποιοσδήποτε κίνδυνος.

22. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

ΠΡΟΣΟΧΗ:
ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΣΕ ΟΙΚΙΑΚΟ
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΜΟΝΟ.
ΑΒ: 1 ΛΕΠΤΟ ΑΝΑ ΚΥΚΛΟ.

ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

1. Vac & Seal:

- Σε κατάσταση αναμονής, ξεκινά την αυτόματη λειτουργία κενού του σακουλιού και στη συνέχεια σφραγίζει αυτόματα το σακουλάκι όταν ολοκληρωθεί το κενό.

2. Pulse Vacuum:

- Πατήστε αυτό το κουμπί και η συσκευή ξεκινά την αναρρόφηση. Όταν το απελευθερώσετε, σταματά. Αυτή η διαδικασία μπορεί να επαναληφθεί.
- Πατήστε "Manual Seal" όταν επιτευχθεί η επιθυμητή πίεση για να σφραγιστεί το σακουλάκι. Μπορείτε να επιλέξετε διαφορετικές πιέσεις ανάλογα με το είδος του φαγητού.

3. Sealing Time:

- Τρεις ρυθμίσεις για την επιλογή της καλύτερης διάρκειας σφράγισης:
 - **Dry Button:** Για ξηρά σακουλάκια και αντικείμενα χωρίς υγρασία, με σύντομη διάρκεια θερμοσφράγισης.
 - **Moist Button:** Για υγρά σακουλάκια ή τρόφιμα με λίγη υγρασία, με μέτρια θερμοσφράγιση.
 - **Extended Button:** Για υγρά σακουλάκια ή τρόφιμα με πολλή υγρασία, με μεγαλύτερη διάρκεια θερμοσφράγισης.
- Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι η κανονική για ξηρά σακουλάκια και σύντομο χρόνο σφράγισης.

4. Pressure:

- Δύο κουμπιά για την επιλογή διαφορετικών πιέσεων κενού:
 - **Normal Button:** Για κανονική αποθήκευση αντικειμένων με κανονική πίεση κενού.
 - **Gentle Button:** Για μαλακά ή ευαίσθητα αντικείμενα όπου απαιτείται λιγότερη πίεση κενού.
- Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι κανονική και υψηλή πίεση κενού.

5. Canister:

- Ξεκινά τη διαδικασία κενού για δοχεία, καπάκια βάζων, πόματα κρασιού ή άλλα εξαρτήματα μέσω ενός σωλήνα.

6. Manual Seal:

- Παρέχει δύο λειτουργίες:
 - Σφράγιση του ανοιχτού άκρου ενός σακουλιού χωρίς αναρρόφηση, χρησιμοποιείται για τη δημιουργία σακουλιού από ρολό σακούλας.
 - Όταν η αυτόματη λειτουργία "Vacuum & Seal" είναι ενεργή, αυτό το κουμπί σταματά την αντλία και ξεκινά αμέσως τη σφράγιση, επιτρέποντας στον χρήστη να ελέγξει τη λιγότερη πίεση κενού μέσα στο σακουλάκι για να αποφευχθεί η σύνθλιψη ευαίσθητων αντικειμένων.

7. Marinate:

- Πατήστε για να μαρινάρετε τρόφιμα σε μπολ μαρινάδας.

8. Cancel:

- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας (αναρρόφηση ή σφράγιση), σταματά τη συσκευή.

9. Hose Port:

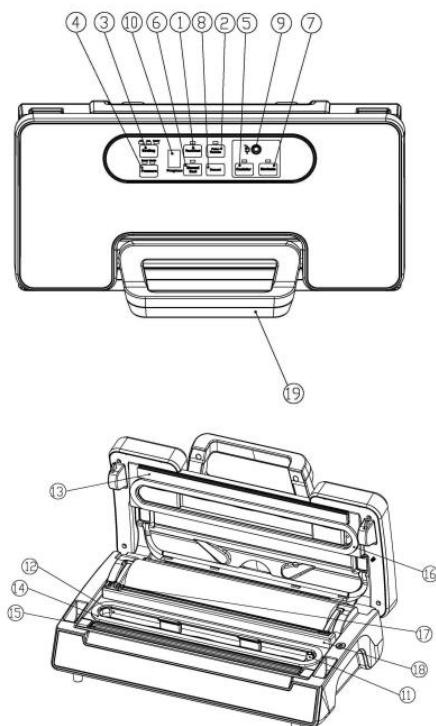
- Εισάγετε τον σωλήνα για δοχεία και πόματα κρασιού πριν από τις λειτουργίες "Marinate" ή "Canister".

10. Progress:

- Είναι η αριθμητική ένδειξη και παρέχει δύο λειτουργίες:
 - Εμφανίζει την πρόοδο της αναρρόφησης.
 - Δείχνει ότι η συσκευή είναι ενεργή και το καπάκι είναι κλειστό. Όταν η ένδειξη LED αναβοσβήνει, περιμένετε μέχρι να ανάψει κανονικά, και στη συνέχεια μπορείτε να ξεκινήσετε την επόμενη λειτουργία.

11. Air Intake:

- Η εισαγωγή αέρα συνδέεται με τον θάλαμο κενού και την αντλία.
- Μην καλύπτετε την εισαγωγή κατά την τοποθέτηση σακουλιού για λειτουργίες "Vacuum & Seal".



12. Θάλαμος Κενού (Vacuum Chamber):

Τοποθετήστε το ανοιχτό άκρο του σακουλιού μέσα στον θάλαμο, ώστε να αφαιρεθεί ο αέρας από το σακουλάκι και να συγκρατηθεί οποιαδήποτε υπερχειλίση υγρού από το σακουλάκι.

13. Ταινία Σφράγισης (Sealing Strip):

Τοποθετήστε το σακουλάκι που θέλετε να σφραγίσετε πάνω από αυτή την ταινία. Καθαρίστε και στεγνώστε την ή αντικαταστήστε την αν είναι παραμορφωμένη ή σπασμένη.

14. Κάτω Φλάντζα (Lower Gasket):

Αποτρέπει την είσοδο αέρα σχηματίζοντας θάλαμο κενού με την επάνω φλάντζα στον θάλαμο κενού. Καθαρίστε και στεγνώστε την ή αντικαταστήστε την αν είναι παραμορφωμένη ή σπασμένη.

15. Στοιχείο Σφράγισης (Sealing Element):

Θερμαντικό στοιχείο με επίστρωση Teflon που ζεσταίνεται και σφραγίζει το σακουλάκι.

16. Επάνω Φλάντζα (Upper Gasket):

Αποτρέπει την είσοδο αέρα σχηματίζοντας θάλαμο κενού με την κάτω φλάντζα. Καθαρίστε και στεγνώστε την ή αντικαταστήστε την αν είναι παραμορφωμένη ή σπασμένη.

17. Κόφτης Σακουλιών (Bag Cutter):

Πιέστε και σύρετε προς μία κατεύθυνση για να κόψετε τα σακουλάκια στο επιθυμητό μέγεθος.

18. Ράφι Κόφτη (Cutter Rack):

Υποστηρίζει τον κόφτη για να γλιστρά κατά μήκος.

19. Μπροστινή Λαβή (Front Handle):

Πιέστε προς τα κάτω για να κλειδώσετε το καπάκι. Ανασηκώστε για να ανοίξετε το καπάκι.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

I. Δημιουργία σακουλιού από ρολό σακουλιών

1. Ανοίξτε το επάνω καπάκι. (Εικόνα 1)



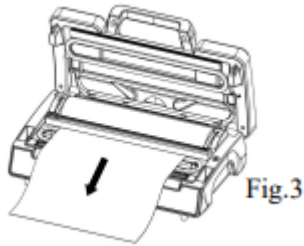
Fig.1

2. Βεβαιωθείτε ότι ο κόφτης σακουλιών βρίσκεται στο ένα άκρο της ράγας του κόφτη και στη συνέχεια τοποθετήστε τη ράγα κόφτη στο πίσω μέρος. (Εικόνα 2)

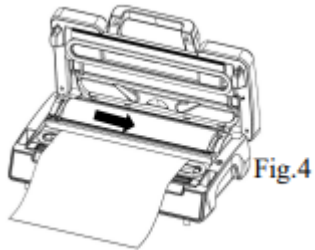


Fig.2

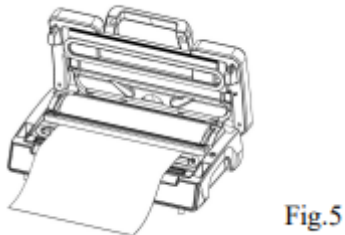
3. Τραβήξτε το σακουλάκι από το ρολό στο επιθυμητό μήκος. (Εικόνα 3)



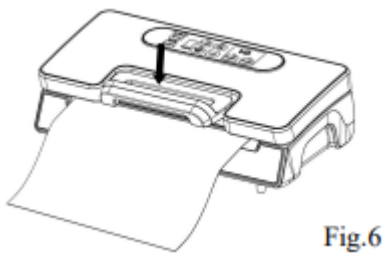
4. Κατεβάστε τη ράγα κόφτη και βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται στη σωστή θέση πάνω στο σακουλάκι. Στη συνέχεια, σύρετε τον κόφτη από τη μία άκρη στην άλλη για να κόψετε το σακουλάκι. (Εικόνα 4)



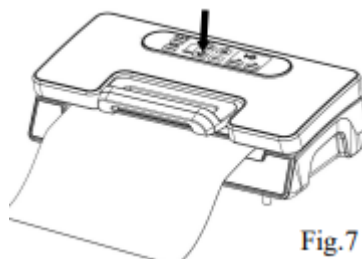
5. Τοποθετήστε το ένα άκρο του σακουλιού πάνω στο **στοιχείο σφράγισης** και μέσα στη θέση στερέωσης του σακουλιού. (Εικόνα 5)



6. Κλείστε το επάνω καπάκι και πιέστε το δυνατά μέχρι να ακούσετε ένα "κλικ" που δηλώνει ότι έχει ασφαλίσει και στις δύο πλευρές. (Εικόνα 6)



7. Πατήστε το κουμπί "**Manual Seal**" για να ξεκινήσει η σφράγιση του σακουλιού. (Εικόνα 7)



8. Σηκώστε τη λαβή για να ανοίξετε το καπάκι και βγάλτε το σακουλάκι από τη συσκευή. Το σακουλάκι είναι πλέον έτοιμο και μπορεί να χρησιμοποιηθεί για σφράγιση κενού. (Εικόνα 8)

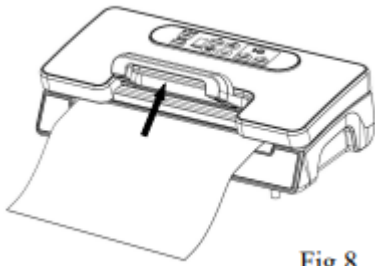


Fig.8

II. Συσκευασία κενού με σακουλάκι

1. **Τοποθετήστε τα αντικείμενα μέσα στο σακουλάκι.** Χρησιμοποιήστε μόνο ειδικά σχεδιασμένα σακουλάκια κενού με κανάλια κενού που παρέχονται από τον κατασκευαστή.
2. **Καθαρίστε και ισιώστε το ανοιχτό άκρο του σακουλιού.** Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν σκόνη, ζάρες ή πτυχές.
3. **Τοποθετήστε το ανοιχτό άκρο του σακουλιού μέσα στην περιοχή του θαλάμου κενού.** Βεβαιωθείτε ότι η εισαγωγή αέρα δεν καλύπτεται από το σακουλάκι. (Εικόνα 1)
4. **Κατεβάστε το επάνω καπάκι** και πιέστε τη μπροστινή λαβή για να κλειδώσετε το καπάκι. (Εικόνα 2)

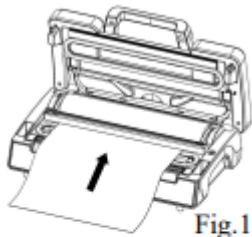


Fig.1

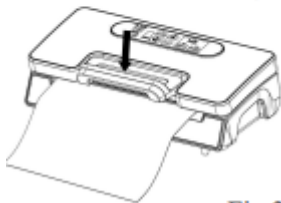


Fig.2

5. **Ελέγξτε την κατάσταση των ενδείξεων LED "Pressure" και "Sealing"** για να επιβεβαιώσετε τον χρόνο σφράγισης ανάλογα με την υγρασία των συσκευασμένων αντικειμένων (παρατεταμένο/υγρό/ξηρό) και την επιθυμητή πίεση κενού (Κανονική/Ηπια), σύμφωνα με τον τύπο του φαγητού.
6. **Πατήστε το κουμπί "Vac & Seal".** Η συσκευή ξεκινά τη διαδικασία κενού και θα σφραγίσει αυτόματα το σακουλάκι. (Εικόνα 3)



Fig.3

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Αυτή η συσκευή παρέχει πολύ υψηλή πίεση κενού κατά τη συσκευασία με σακουλάκι. Για να αποφύγετε τη σύνθλιψη ευαίσθητων αντικειμένων λόγω της υψηλής πίεσης κενού, παρατηρήστε την κατάσταση της πίεσης κενού μέσα στο σακουλάκι και πατήστε αμέσως το κουμπί "MANUAL SEAL" όταν επιτευχθεί η επιθυμητή πίεση κενού. Η αντλία θα σταματήσει και θα μεταβεί στη θερμοσφράγιση του σακουλιού.

7. Η συσκευασία κενού ολοκληρώνεται. Σηκώστε τη λαβή για να ανοίξετε το καπάκι και αφαιρέστε τα συσκευασμένα σακουλάκια. (Εικόνα 4)



Fig.4

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Για το καλύτερο αποτέλεσμα σφράγισης, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 1 λεπτό πριν τη χρησιμοποιήσετε ξανά. Σκουπίστε τυχόν περίσσεια υγρού ή υπολείμματα τροφίμων στον θάλαμο κενού μετά από κάθε συσκευασία.
- Μην σφραγίζετε συνεχόμενα χωρίς διαλείμματα για να αποφύγετε την υπερθέρμανση του θερμοαντικειμένου στοιχείου. Η συσκευή θα απορρίψει τη λειτουργία σφράγισης εάν το κουμπί "Seal" πατηθεί εντός 15 δευτερολέπτων από την τελευταία ενεργοποίηση.
- Η συσκευή σας μπορεί να λειτουργεί μόνο με τα ειδικά σακουλάκια που παρέχονται από τον κατασκευαστή. Μην προσπαθήσετε να χρησιμοποιήσετε άλλα σακουλάκια που δεν προορίζονται για συσκευασία κενού.
- Για να ανοίξετε ένα σφραγισμένο σακουλάκι, κόψτε το ίσια με ψαλίδι.

III. Συσκευασία κενού με σακουλάκι χρησιμοποιώντας τη λειτουργία Pulse Vacuum

1. Πατήστε το κουμπί **Pulse Vacuum**. Η συσκευή ξεκινά τη διαδικασία κενού για το σακουλάκι.
2. Παρατηρήστε την κατάσταση της πίεσης κενού μέσα στο σακουλάκι και αφήστε το κουμπί **Pulse Vacuum** αμέσως μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή πίεση κενού. (Εικόνα 1)

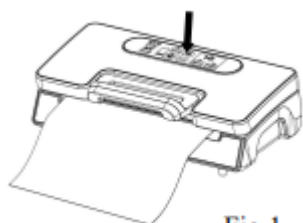


Fig.1

3. Πατήστε το κουμπί **Manual Seal** όταν η διαδικασία κενού έχει ολοκληρωθεί. Η συσκευή θα ξεκινήσει αυτόματα τη σφράγιση του σακουλιού. (Εικόνα 2)

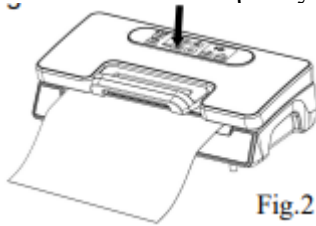


Fig.2

IV. Συσκευασία κενού σε δοχείο ή μπολ κενού

1. **Καθαρίστε το καπάκι του δοχείου, τη βάση του δοχείου** και βεβαιωθείτε ότι είναι καθαρά και στεγνά.
2. **Τοποθετήστε τα αντικείμενα μέσα στο δοχείο**, αλλά μην το γεμίσετε πολύ, ώστε το καπάκι να μπορεί να έρθει σε καλή επαφή με την άκρη του μπολ. Καθαρίστε την άκρη του καπακιού του δοχείου και τη φλάντζα στεγανοποίησης στο κάτω μέρος του καπακιού.
3. **Εισάγετε το ένα άκρο του σωλήνα στην εισαγωγή αέρα** της συσκευής και το άλλο άκρο στην κεντρική τρύπα του καπακιού του δοχείου. (Εικόνα 1)
4. **Ελέγξτε την κατάσταση του LED "Pressure"** και βεβαιωθείτε ότι είναι στη ρύθμιση "Normal".
5. Πατήστε το κουμπί **Canister** για να ξεκινήσει η διαδικασία κενού. (Εικόνα 2)
 - ο Για να διασφαλίσετε ότι δεν υπάρχει διαρροή αέρα μεταξύ του καπακιού και του δοχείου, χρησιμοποιήστε το χέρι σας για να πιέσετε το καπάκι προς τα κάτω στην αρχή της διαδικασίας κενού.
 - ο Η συσκευή θα σταματήσει αυτόματα όταν επιτευχθεί επαρκής πίεση κενού.



Fig.1

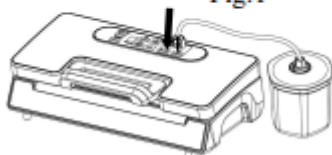


Fig.2

6. **Αφαιρέστε τον σωλήνα από το δοχείο ή το μπολ αμέσως μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας.**

Σημείωση:

Όταν υγρά τρόφιμα βρίσκονται υπό κενό, η υγρασία μπορεί να αποθηκευτεί στον προσαρμογέα. Θυμηθείτε να καθαρίσετε τον προσαρμογέα εάν υπάρχει νερό πριν από την επόμενη χρήση.

Vacuuming: Άνοιγμα Δοχείου μετά τη Συσκευασία Κενού

Για να ανοίξετε το δοχείο, πατήστε το κουμπί **"Release"** στο καπάκι του δοχείου.

Σημειώσεις:

- Στην αρχή της συσκευασίας κενού σε δοχείο ή μπολ κενού, πιέστε ελαφρώς το καπάκι ή τον προσαρμογέα του σωλήνα για να εξασφαλίσετε ότι δεν υπάρχει χαλάρωση του σωλήνα και για να αποφύγετε τη διαρροή αέρα μέσα από το κενό ανάμεσα στο καπάκι και την επάνω άκρη του δοχείου για λίγα δευτερόλεπτα.
 - Για να ελέγξετε το κενό, τραβήξτε απλά το καπάκι. Δεν θα πρέπει να κινείται.
 - Διαφορετικά δοχεία διατίθενται στην αγορά καθώς και από την **Bigland**. Η διαδικασία λειτουργίας μπορεί να διαφέρει λίγο. Ανατρέξτε στο αντίστοιχο εγχειρίδιο για το συγκεκριμένο δοχείο.
-

V. Μαρινάρισμα κρέατος με μπολ μαρινάδας

1. Βγάλτε το εξάρτημα του σωλήνα από το εσωτερικό του καπακιού και τοποθετήστε το στη θύρα δοχείου της συσκευής και στην κεντρική τρύπα του καπακιού του δοχείου. (Εικόνα 1)
2. Ελέγξτε την κατάσταση του LED **"Pressure"** για να επιβεβαιώσετε την επιθυμητή πίεση κενού (**Normal/Gentle**) ανάλογα με τον τύπο του φαγητού. Η προεπιλεγμένη επιλογή είναι η λειτουργία **Normal**.
3. Πατήστε το κουμπί **"Marinate"** για να ξεκινήσει η διαδικασία. (Εικόνα 2)



Fig.1



Fig.2

- Το φωτάκι ένδειξης αναβοσβήνει κατά τη διάρκεια της διαδικασίας.
 - Μετά την ολοκλήρωση του κενού, ο αέρας θα απελευθερωθεί αυτόματα.
 - Αυτή είναι 1 κύκλος λειτουργίας. Η συσκευή θα εκτελέσει συνολικά 5 κύκλους.
 - Η διαδικασία διαρκεί περίπου 6 λεπτά για να ολοκληρωθεί.
4. **Όταν η ένδειξη σταματήσει να αναβοσβήνει, η διαδικασία μαρινάρισματος έχει ολοκληρωθεί.**
Αφαιρέστε το εξάρτημα του σωλήνα από τη θύρα του δοχείου και το καπάκι του δοχείου.
-

Σημείωση:

- Στην αρχή της συσκευασίας κενού σε δοχείο, πιέστε ελαφρώς το καπάκι του δοχείου ή τον προσαρμογέα του σωλήνα για να εξασφαλίσετε ότι δεν υπάρχει χαλάρωση του σωλήνα και να αποφύγετε τη διαρροή αέρα μέσα από το κενό ανάμεσα στο καπάκι και την άκρη του δοχείου για λίγα δευτερόλεπτα.
- Για να ελέγξετε το κενό, τραβήξτε απλά το καπάκι. Δεν θα πρέπει να κινείται.
- Μην πατάτε κανένα κουμπί που να παρεμβαίνει στη διαδικασία μαριναρίσματος.

VI. Κουτί αποθήκευσης καλωδίου

1. Τοποθετήστε το καλώδιο τροφοδοσίας στο κουτί αποθήκευσης, το οποίο βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής, όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.
2. Μην τυλίγετε το καλώδιο γύρω από τη συσκευή.

Συμβουλές για καλύτερη απόδοση κενού

1. Μην τοποθετείτε πάρα πολλά αντικείμενα μέσα στο σακουλάκι. Αφήστε αρκετό κενό χώρο στο ανοιχτό άκρο του σακουλιού, ώστε να τοποθετηθεί σωστά στην περιοχή του θαλάμου κενού χωρίς να δημιουργηθούν ζάρες ή πτυχές.
2. Μην αφήνετε το ανοιχτό άκρο του σακουλιού υγρό. Τα υγρά σακουλάκια δυσκολεύουν τη θερμοσφράγιση. Αν το φαγητό έχει υγρασία ή το σακουλάκι είναι υγρό, μπορείτε να επιλέξετε τη λειτουργία 'Moist', η οποία έχει μεγαλύτερο χρόνο σφράγισης και είναι κατάλληλη για υγρά σακουλάκια.
3. Καθαρίστε και ισιώστε το ανοιχτό άκρο του σακουλιού πριν τη σφράγιση. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει τίποτα στην ανοιχτή περιοχή του σακουλιού και ότι δεν υπάρχουν ζάρες ή πτυχές. Αν υπάρχουν ξένα αντικείμενα ή ζάρες, η σφράγιση ενδέχεται να μην είναι σφιχτή.
4. Μην αφήνετε πολύ αέρα μέσα στο σακουλάκι. Πιέστε το σακουλάκι για να αφαιρέσετε τον επιπλέον αέρα πριν τοποθετηθεί για σφράγιση.
5. Ένας από τους εξαιρετικά επικίνδυνους τύπους βακτηρίων είναι ο *Clostridium botulinum*, ο οποίος μπορεί να αναπτυχθεί υπό τις κατάλληλες συνθήκες χωρίς αέρα: σε θερμοκρασίες από 4°C έως 46°C (40°F έως 115°F). Οι συνθήκες ανάπτυξης περιλαμβάνουν τρόφιμα χωρίς οξύ, περιβάλλον χαμηλού οξυγόνου και θερμοκρασίες άνω των 4°C για μεγάλο χρονικό διάστημα.
6. Κατεψυγμένα, αποξηραμένα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε οξύ, αλάτι ή ζάχαρη είναι ανθεκτικά στον *Clostridium botulinum*. Τρόφιμα χωρίς οξύ, όπως κρέας, θαλασσινά, ελιές σε καυστική σόδα, πουλερικά, ψάρια, αυγά και μανιτάρια· τρόφιμα με χαμηλή περιεκτικότητα σε οξύ, που είναι κυρίως λαχανικά· και τρόφιμα με μέτρια περιεκτικότητα σε οξύ, όπως υπερώριμες ντομάτες, κρεμμύδια, πιπεριές τσίλι, σύκα και αγγούρια, είναι εύκολα μολυσμένα από τον *Clostridium botulinum*.
7. Για τρόφιμα που είναι περισσότερο ευάλωτα στον *Clostridium botulinum*, συνιστάται ψύξη για βραχυπρόθεσμη αποθήκευση και κατάψυξη για μακροπρόθεσμη αποθήκευση. Να καταναλώνονται αμέσως μετά τη θέρμανση.
8. Ορισμένα αποξηραμένα τρόφιμα, όπως το αλεύρι και τα δημητριακά, μπορεί να περιέχουν προνύμφες εντόμων. Εάν δεν είναι σφραγισμένα με κενό αέρος, οι προνύμφες μπορεί να εκκολαφθούν κατά την αποθήκευση και να μολύνουν

- τα τρόφιμα. Για να αποφευχθεί η εκκόλαψη ζιζανίων και άλλων εντόμων, είναι απαραίτητη η αποθήκευση αυτών των τροφίμων σε συσκευασία κενού.
9. Αποφύγετε την αλλοίωση: τα τρόφιμα πρέπει να αποθηκεύονται σε χαμηλές θερμοκρασίες, καθώς λίγοι μικροοργανισμοί μπορούν να αναπτυχθούν χωρίς αέρα.
 10. Εάν οι θερμοκρασίες στο ψυγείο υπερβαίνουν τους 4°C (40°F) (ειδικά για παρατεταμένα χρονικά διαστήματα), θα υποστηρίξουν την ανάπτυξη επιβλαβών μικροοργανισμών. Συνεπώς, πρέπει να διατηρούμε τη θερμοκρασία στους 4°C (40°F) ή χαμηλότερη.
 11. Όταν η θερμοκρασία στην κατάψυξη είναι 0°F (-17°C) ή χαμηλότερη, είναι κατάλληλη για την αποθήκευση τροφίμων. Αν και η κατάψυξη δεν σκοτώνει τους μικροοργανισμούς, καθυστερεί την ανάπτυξή τους.
 12. Η θερμοκρασία αποθήκευσης με σφράγιση κενού επηρεάζει τα αποξηραμένα τρόφιμα: ο χρόνος ζωής τους παρατείνεται 3-4 φορές για κάθε μείωση της θερμοκρασίας κατά 10°C (18°F).
 13. Κατά τη συσκευασία μεγάλων ποσοτήτων κρέατος, ψαριών ή άλλων τροφίμων, συνιστούμε τα εξής:
 14. Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας, τα σκεύη και οι επιφάνειες που θα χρησιμοποιηθούν για το κόψιμο και τη σφράγιση των τροφίμων είναι καλά καθαρισμένα.
- **Μην συσκευάζετε σε κενό αντικείμενα με αιχμηρές άκρες**, όπως κόκαλα ψαριού και σκληρά κελύφη. Οι αιχμηρές άκρες μπορεί να διαπεράσουν και να σκίσουν το σακουλάκι. Προτιμήστε τη χρήση δοχείου αντί για σακουλάκι για τέτοιου είδους αντικείμενα.
 - **Συνιστάται να σφραγίζετε ένα σακουλάκι κάθε 1 λεπτό**, ώστε να δίνετε χρόνο στη συσκευή να επανέλθει.
 - **Αν δεν επιτευχθεί το απαιτούμενο κενό για άγνωστο λόγο**, το σύστημα κενού θα κλείσει αυτόματα μετά από 60 δευτερόλεπτα. Σε αυτή την περίπτωση:
 - Ελέγξτε αν το σακουλάκι έχει διαρροή ή αν δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.
 - Ελέγξτε για άλλους πιθανούς λόγους.
 - **Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ρωγμές, παραμορφώσεις ή μικρά σωματίδια** στις φλάντζες αφρού γύρω από τον θάλαμο κενού. Αν συμβεί αυτό, αφαιρέστε τα, πλύνετε και στεγνώστε καλά τις φλάντζες ή αντικαταστήστε τις με καινούριες.
 - **Κατά τη διαδικασία συσκευασίας κενού, μικρές ποσότητες υγρών, ψίχουλων ή σωματιδίων τροφίμων** μπορεί να εισέλθουν στον θάλαμο κενού, φράζοντας την αντλία και προκαλώντας ζημιά στη συσκευή. Για να το αποφύγετε:
 - Καταψύξτε υγρά και ζουμερά τρόφιμα πριν τα σφραγίσετε.
 - Τοποθετήστε μια διπλωμένη χαρτοπετσέτα κοντά στο εσωτερικό άκρο του σακουλιού.
 - Για σκόνες ή λεπτόκοκκα τρόφιμα, αποφύγετε την υπερπλήρωση του σακουλιού. Μπορείτε επίσης να τοποθετήσετε ένα φίλτρο καφέ μέσα στο σακουλάκι πριν από τη συσκευασία κενού.
 - **Καταψύξτε τα φρούτα και ξεματίστε τα λαχανικά πριν τη συσκευασία κενού** για καλύτερα αποτελέσματα.

- **Ψύξτε τα υγρά πριν από τη συσκευασία κενού.** Τα ζεστά υγρά μπορεί να φουσκώσουν και να ξεχειλίσουν από το βάζο κατά τη συσκευασία κενού.
 - Σημείωση: Χρειάζεται εξάρτημα βάζου για τη σφράγιση βάζων.
 - **Αποθηκεύστε τα ευπαθή τρόφιμα στην κατάψυξη ή στο ψυγείο.** Η συσκευασία κενού παρατείνει τη διάρκεια ζωής των τροφίμων, αλλά δεν τα συντηρεί.
 - **Γεμίστε ένα σακουλάκι κατά τα 2/3 με νερό, σφραγίστε το άκρο (χωρίς κενό) και καταψύξτε το.** Χρησιμοποιήστε το ως πάγο για φορητό ψυγείο ή ως παγοκύστη για τραυματισμούς.
 - **Πολλά τρόφιμα πωλούνται προ-συσκευασμένα σε επαγγελματικά σακουλάκια κενού,** όπως τυριά και αλλαντικά. Μπορείτε να διατηρήσετε τη γεύση και τη φρεσκάδα αυτών των τροφίμων επανασυσκευάζοντάς τα σε σακουλάκια κενού μετά το άνοιγμα των εμπορικά συσκευασμένων σακουλιών.
15. Είδη παντοπωλείου όπως αλεύρι, ρύζι, μείγματα για κέικ και τηγανίτες παραμένουν φρέσκα για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα όταν είναι σφραγισμένα με κενό αέρος. Οι ξηροί καρποί και τα καρυκεύματα διατηρούν τη γεύση τους, ενώ αποφεύγεται η τάγγιση.
 16. Για αντικείμενα με αιχμηρά σημεία και άκρες, όπως κόκαλα ή αποξηραμένα ζυμαρικά, καλύψτε τις άκρες με χαρτοπετσέτες για να αποτρέψετε τη διάτρηση της σακούλας.
 17. Υπάρχουν πολλές μη διατροφικές χρήσεις για τη σφράγιση με κενό αέρος. Διατηρήστε προμήθειες για κάμπινγκ, όπως σπίρτα, κιτ πρώτων βοηθειών και ρούχα, καθαρά και στεγνά. Κρατήστε φωτοβολίδες για καταστάσεις έκτακτης ανάγκης στο αυτοκίνητο έτοιμες. Διατηρήστε ασημικά και συλλεκτικά αντικείμενα χωρίς αμαύρωση.
 18. Η κύρια λειτουργία αυτής της συσκευής είναι να αποθηκεύει μεγάλη ποικιλία τροφίμων για φρεσκάδα, μακροχρόνια διατήρηση, γεύση και ευκολία. Σε γενικές γραμμές, η συσκευασία κενού διατηρεί τα τρόφιμα φρέσκα έως και τρεις φορές περισσότερο σε σύγκριση με άλλες παραδοσιακές μεθόδους αποθήκευσης τροφίμων. Όταν αυτή η συσκευή γίνει αναπόσπαστο μέρος της ζωής σας, θα μειωθεί η αλλοίωση των τροφίμων και θα εξοικονομηθούν περισσότερα χρήματα.
 - a) Μαγειρέψτε εκ των προτέρων, σφραγίστε με κενό αέρος και αποθηκεύστε μερίδες ή ολόκληρα γεύματα. Αυτή η σακούλα κενού δεν συνιστάται για μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων ή βρασμό, χρησιμοποιήστε τη γενική μέθοδο μαγειρέματος για να ζεστάνετε ξανά τα σφραγισμένα τρόφιμα.
 - b) Ετοιμάστε τρόφιμα εκ των προτέρων για πικνίκ, εκδρομές ή μπάρμπεκιου.
 - c) Εξαλείψτε τα εγκαύματα κατά την κατάψυξη.
 - d) Συσκευάστε τρόφιμα, όπως κρέας, ψάρια, πουλερικά, θαλασσινά και λαχανικά για κατάψυξη ή ψύξη.
 - e) Συσκευάστε ξηρά τρόφιμα, όπως φασόλια, ξηρούς καρπούς και δημητριακά για μακροχρόνια αποθήκευση.
 18. Είναι ιδανικό να προ-συσκευάζετε συστατικά καθώς και ατομικές μερίδες για όσους προσέχουν την υγεία τους, όπως όσους είναι σε δίαιτα ή σε διατροφικά προγράμματα με ειδικές απαιτήσεις.
 19. Αυτό το σύστημα μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για την αποθήκευση και προστασία άλλων αντικειμένων: πολύτιμα αντικείμενα, όπως φωτογραφίες, σημαντικά έγγραφα, συλλογές γραμματοσήμων, συλλογές βιβλίων,

κοσμήματα, κάρτες, κόμικς κ.λπ.· εργαλεία, όπως βίδες, καρφιά, στριφώνια και μπουλόνια· φάρμακα, τσιρότα και άλλα είδη πρώτων βοηθειών, κ.λπ.

Συμβουλές για αποθήκευση και ασφάλεια τροφίμων (Συνέχεια)

2. **Μόλις συσκευάσετε ευπαθή τρόφιμα, τοποθετήστε τα αμέσως στο ψυγείο ή την κατάψυξη.** Μην τα αφήνετε σε θερμοκρασία δωματίου.
3. **Η συσκευασία κενού αυξάνει τη διάρκεια ζωής των ξηρών τροφίμων.**
 - Τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά μπορεί να αναπτύξουν τάγγιση λόγω του οξυγόνου και της υψηλής θερμοκρασίας.
 - Η συσκευασία κενού παρατείνει τη διάρκεια ζωής τροφίμων όπως ξηροί καρποί, καρύδα ή δημητριακά. Φυλάξτε τα σε δροσερό, σκοτεινό μέρος.
4. **Η συσκευασία κενού δεν παρατείνει τη διάρκεια ζωής φρούτων και λαχανικών** όπως μήλα, μπανάνες, πατάτες και ριζώδη λαχανικά, εκτός αν τα ξεφλουδίσετε πριν τη συσκευασία.
5. **Λαχανικά όπως μπρόκολο, κουνουπίδι και λάχανο εκπέμπουν αέρια όταν συσκευάζονται κενού φρέσκα για ψύξη.**
 - Για να προετοιμάσετε αυτά τα λαχανικά για συσκευασία κενού, ζεματίστε τα και καταψύξτε τα.

Γενικοί κανόνες για την ασφάλεια τροφίμων

Οι κανόνες ασφαλείας τροφίμων βασίζονται σε επιστημονικές μελέτες και κοινή λογική. Ακολουθήστε τους παρακάτω κανόνες για βέλτιστη αποθήκευση τροφίμων:

1. **Μόλις ζεστάνετε, ξεπαγώσετε ή αφήσετε ευπαθή τρόφιμα εκτός ψυγείου, καταναλώστε τα αμέσως.**
2. **Μετά το άνοιγμα κονσερβοποιημένων ή εμπορικά συσκευασμένων κενού τροφίμων, μπορείτε να τα επανασυσκευάσετε κενού.**
 - Ακολουθήστε τις οδηγίες για ψύξη μετά το άνοιγμα και αποθηκεύστε τα σωστά.
3. **Μην ξεπαγώνετε τρόφιμα σε ζεστό νερό ή άλλες πηγές θερμότητας,** ανεξάρτητα αν είναι συσκευασμένα κενού ή όχι.
4. **Μην καταναλώνετε τρόφιμα αν είναι ευπαθή και έχουν μείνει σε θερμοκρασία δωματίου για πάνω από λίγες ώρες.**
 - Αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό για τρόφιμα που έχουν παρασκευαστεί με πηχτή σάλτσα, είναι σε συσκευασία κενού ή βρίσκονται σε περιβάλλον χαμηλού οξυγόνου.
5. **Τοποθετήστε τις συσκευασίες κενού ομοιόμορφα μέσα στο ψυγείο ή την κατάψυξη** για να κρυώσει γρήγορα η θερμοκρασία των τροφίμων.

Καθαρισμός και Συντήρηση

Συσκευή Συσκευασίας Κενού

1. Αποσυνδέστε πάντα τη συσκευή πριν από τον καθαρισμό.
2. Μην τη βυθίζετε σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
3. Αποφύγετε τη χρήση λειαντικών προϊόντων ή υλικών που μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια.
4. Χρησιμοποιήστε ήπιο απορρυπαντικό πιάτων και ένα ζεστό, υγρό πανί για να καθαρίσετε υπολείμματα τροφίμων γύρω από τα εξαρτήματα.
5. Στεγνώστε καλά πριν από την επαναχρησιμοποίηση.

Σημείωση: Οι φλάντζες αφρού γύρω από τον θάλαμο κενού πρέπει να στεγνώνουν εντελώς πριν την επανασυναρμολόγηση. Βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν υποστεί ζημιά και επανασυναρμολογήστε τις στη σωστή θέση για να αποφευχθεί διαρροή κενού.

Σακουλάκια Κενού

1. Πλύνετε τα σακουλάκια με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό πιάτων.
2. Εάν τα πλένετε στο πλυντήριο πιάτων, γυρίστε τα ανάποδα και απλώστε τα στο επάνω ράφι για να εκτεθεί όλη η επιφάνεια στο νερό.
3. Στεγνώστε τα καλά πριν από την επαναχρησιμοποίηση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

- Μην επαναχρησιμοποιείτε σακουλάκια που έχουν χρησιμοποιηθεί για αποθήκευση ωμών κρεάτων, ψαριών ή λιπαρών τροφίμων.
 - Μην επαναχρησιμοποιείτε σακουλάκια που έχουν ζεσταθεί στο φούρνο μικροκυμάτων ή έχουν βραστεί.
-

Αξεσουάρ

1. Πλύνετε όλα τα αξεσουάρ κενού με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό πιάτων.
 - Μην βυθίζετε το καπάκι σε νερό.
 2. Οι βάσεις δοχείων (όχι τα καπάκια) είναι ασφαλείς για το πλυντήριο πιάτων στο επάνω ράφι. Καθαρίστε το καπάκι με ένα υγρό πανί.
 3. Βεβαιωθείτε ότι τα αξεσουάρ έχουν στεγνώσει πλήρως πριν την επαναχρησιμοποίηση.
 4. Τα δοχεία και τα καπάκια δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται σε φούρνο μικροκυμάτων ή καταψύκτη.
-

Αποθήκευση της Συσκευής Κενού

1. Φυλάξτε τη συσκευή σε επίπεδη και ασφαλή θέση, μακριά από παιδιά.
 2. Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι της συσκευής δεν είναι κλειδωμένο όταν δεν χρησιμοποιείται. Η παρατεταμένη πίεση μπορεί να παραμορφώσει τις φλάντζες αφρού και να προκαλέσει διαρροές.
-

Οδηγίες Συντήρησης

Αντικατάσταση Φλάντζας

1. Σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα.
2. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πλήρως.
3. Ανοίξτε το ακρυλικό καπάκι κενού.
4. Αφαιρέστε τη φλάντζα από την αυλάκωση στο κάτω μέρος του καπακιού.
5. Αφαιρέστε τη φλάντζα από την αυλάκωση στον πλαστικό θάλαμο κενού.

6. Τοποθετήστε νέα φλάντζα στην αυλάκωση του πλαστικού θαλάμου κενού.
 - ο Πιέστε τη φλάντζα στην αυλάκωση με τα δάχτυλά σας μέχρι να εφαρμόσει σωστά.
7. Τοποθετήστε νέα φλάντζα στην αυλάκωση του ακρυλικού καπακιού κενού.

Αντικατάσταση Ταινίας Teflon

1. Σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα.
2. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πλήρως.
3. Ανοίξτε το ακρυλικό καπάκι κενού.
4. Με ένα νύχι ή αιχμηρό εργαλείο, αφαιρέστε την παλιά ταινία Teflon από το θερμαντικό στοιχείο.
5. Αφαιρέστε την επένδυση από τη νέα ταινία Teflon, αποφεύγοντας την επαφή με την κολλητική πλευρά.
6. Τοποθετήστε την ταινία Teflon στην αριστερή πλευρά του πλαστικού θαλάμου κενού, ακριβώς πάνω από το θερμαντικό στοιχείο, και απλώστε την από αριστερά προς τα δεξιά.
 - ο Βεβαιωθείτε ότι η ταινία είναι λεία, χωρίς ζάρες ή πτυχές, και καλύπτει πλήρως το θερμαντικό στοιχείο.

Αντιμετώπιση Προβλημάτων

Το μηχάνημα δεν ενεργοποιείται για συσκευασία κενού

1. Ελέγξτε εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι καλά συνδεδεμένο στην πρίζα.
2. Ελέγξτε αν ο διακόπτης είναι στη θέση "Ο".
3. Εξετάστε το καλώδιο για ζημιές.
4. Δοκιμάστε την πρίζα συνδέοντας μια άλλη συσκευή.
5. Ξεβιδώστε το καπάκι της ασφάλειας και ελέγξτε τον σωλήνα. Εάν η ασφάλεια είναι μαυρισμένη, αντικαταστήστε την με μία 10-amp Buss Fuse.
6. Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης λειτουργίας έχει ρυθμιστεί στη σωστή λειτουργία.
7. Ελέγξτε αν το σακουλάκι είναι σωστά τοποθετημένο μέσα στον θάλαμο κενού και κάτω από την εισαγωγή αέρα.

Ο αέρας δεν αφαιρείται πλήρως από το σακουλάκι

1. Το ανοιχτό άκρο του σακουλιού πρέπει να βρίσκεται εξολοκλήρου μέσα στην περιοχή του θαλάμου κενού.
 2. Ελέγξτε την ταινία σφράγισης και τη φλάντζα αφρού για υπολείμματα ή παραμορφώσεις. Καθαρίστε και τοποθετήστε τα στη σωστή θέση.
 3. Το σακουλάκι μπορεί να έχει διαρροή. Για δοκιμή, σφραγίστε το σακουλάκι με λίγο αέρα, βυθίστε το σε νερό και πιέστε το. Αν εμφανιστούν φυσαλίδες, υπάρχει διαρροή.
 4. Χρησιμοποιήστε μόνο τα ειδικά σακουλάκια κενού με κανάλια κενού που παρέχονται από τον κατασκευαστή.
 5. Διαρροές μπορεί να προκληθούν από ζάρες, υπολείμματα ή υγρά. Ανοίξτε το σακουλάκι, καθαρίστε το και εξομαλύνετε την επιφάνεια πριν τη σφράγιση.
-

Το μηχάνημα δεν περνά στη σφράγιση μετά το κενό

1. Ο αισθητήρας πίεσης κενού ενδέχεται να μην ενεργοποιηθεί εάν η πίεση κενού δεν φτάσει στο απαιτούμενο επίπεδο. Ελέγξτε την ταινία σφράγισης και τις φλάντζες αφρού.
 2. Βεβαιωθείτε ότι οι φλάντζες αφρού δεν έχουν ζημιές ή παραμορφώσεις. Αφαιρέστε τις, πλύνετε και στεγνώστε καλά ή αντικαταστήστε τις.
 3. Ελέγξτε για διαρροές στο σακουλάκι.
 4. Διαρροές μπορεί να προκληθούν από ζάρες, υπολείμματα ή υγρά. Καθαρίστε και εξομαλύνετε το σακουλάκι πριν το ξανασφραγίσετε.
-

Ο αέρας εισέρχεται στο σακουλάκι μετά τη σφράγιση

1. Διαρροές κατά μήκος της σφράγισης μπορεί να οφείλονται σε ζάρες, υπολείμματα ή υγρά.
 2. Η απελευθέρωση φυσικών αερίων ή η ζύμωση σε τρόφιμα όπως φρέσκα φρούτα και λαχανικά μπορεί να προκαλέσουν πρόβλημα. Ελέγξτε το φαγητό για αλλοίωση.
 3. Ελέγξτε το σακουλάκι για τρυπήματα ή οπές.
-

Το σακουλάκι λιώνει

- Αν το θερμαντικό στοιχείο ή η ταινία σφράγισης υπερθερμανθεί, αφήστε το καπάκι ανοιχτό και αφήστε τα να κρυώσουν για λίγα λεπτά.
-

Το δοχείο δεν κάνει κενό

1. Βεβαιωθείτε ότι ο προσαρμογέας είναι καλά συνδεδεμένος τόσο στη συσκευή όσο και στο δοχείο.
 2. Ελέγξτε αν ο διακόπτης του δοχείου είναι στη θέση "Seal".
 3. Πιέστε το καπάκι ή τον προσαρμογέα σωλήνα στην αρχή της διαδικασίας κενού για να αποφύγετε διαρροές.
 4. Ελέγξτε για ζημιές στο δοχείο και αντικαταστήστε το αν χρειάζεται.
 5. Εξασφαλίστε ότι η άκρη του δοχείου είναι καθαρή.
 6. Αν όλα αποτύχουν, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης.
-

Απόρριψη Συσκευής - Προστασία Περιβάλλοντος

1. Το σύμβολο στη συσκευή ή στη συσκευασία δείχνει ότι η συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται ως οικιακό απόβλητο.
2. Με την κατάλληλη απόρριψη της συσκευής, βοηθάτε στην αποτροπή αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.
3. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση της συσκευής, επικοινωνήστε με την τοπική δημοτική αρχή ή την υπηρεσία διαχείρισης αποβλήτων.

Οδηγίες Συντήρησης Τροφίμων

Κατηγορία	Είδη Τροφίμων	Θερμοκρασία	Κανονική Συντήρηση	Συντήρηση Κενού
Ψυγείο	Φρέσκο Ωμό Κρέας	5±3°C	2-3 ημέρες	8-9 ημέρες
	Φρέσκα Ψάρια/ Θαλασσινά	5±3°C	1-3 ημέρες	4-5 ημέρες
	Μαγειρεμένο Κρέας	5±3°C	4-6 ημέρες	10-14 ημέρες
	Λαχανικά	5±3°C	3-5 ημέρες	7-10 ημέρες
	Φρούτα	5±3°C	3-5 ημέρες	7-10 ημέρες
	Αυγά	5±3°C	10-15 ημέρες	30-50 ημέρες
Κατάψυξη	Κρέας	-16~20°C	3-5 μήνες	>1 έτος
	Ψάρια	-16~20°C	3-5 μήνες	>1 έτος
	Θαλασσινά	-16~20°C	3-5 μήνες	>1 έτος
Θερμοκρασία Δωματίου	Ψωμί	25±2°C	1-2 ημέρες	6-8 ημέρες
	Μπισκότα	25±2°C	4-6 μήνες	>1 έτος
	Ρύζι/Αλεύρι	25±2°C	3-5 μήνες	>1 έτος
	Ξηροί Καρποί/Όσπρια	25±2°C	3-6 μήνες	>1 έτος
	Ιατρικά Υλικά	25±2°C	5-6 μήνες	>1 έτος
	Τσάι	25±2°C	5-6 μήνες	>1 έτος

Συμβουλές:

- Η συσκευασία κενού αυξάνει σημαντικά τη διάρκεια ζωής των τροφίμων, διατηρώντας τη φρεσκάδα και τα θρεπτικά συστατικά τους.
- Ακολουθήστε τις παραπάνω οδηγίες θερμοκρασίας και χρόνου για βέλτιστη συντήρηση.