



[www.colorato.net](http://www.colorato.net)

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ  
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ VACUUM SEALER  
ΜΕ ΘΑΛΑΜΟ ΚΕΝΟΥ**



**ΜΟΝΤΕΛΟ: CLVM-980CS**

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες  
πριν την χρήση της συσκευής

Σας ευχαριστούμε για την αγορά του επαγγελματικού vacuum sealer με θάλαμο κενού CLVM-980CS. Με την βοήθεια αυτής της συσκευής θα είστε σε θέση να διατηρείτε φρέσκα τα τρόφιμα στο ψυγείο, τον καταψύκτη ή την αποθήκη τροφίμων για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Η συσκευή αυτή απομακρύνει αποτελεσματικά τον αέρα και επεκτείνει την φρεσκάδα για διάστημα έως και 5 φορές μεγαλύτερο από τις συνηθισμένες μεθόδους διατήρησης. Επίσης, η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί προκειμένου να διατηρήσει και να οργανώσει είδη οικιακής χρήσης όπως αναμνηστικά, μικρά παιχνίδια και αντικείμενα που χάνονται εύκολα. Σύντομα θα ανακαλύψετε ότι η συσκευή αυτή είναι τόσο εύχρηστη και βολική που δεν θα την απομακρύνετε ποτέ από τον πάγκο της κουζίνας σας.

Η συσκευή CLVM-980CS είναι ένα σύστημα vacuum με θάλαμο κενού, το οποίο προσφέρει δύο ξεχωριστά πλεονεκτήματα σε σχέση με τα συστήματα με σακούλες εξωτερικού κενού, που δεν έχουν θάλαμο κενού. Πρώτον, μπορεί να επιτευχθεί υψηλότερο επίπεδο vacuum, το οποίο σημαίνει μεγαλύτερη διάρκεια ζωής για τα τρόφιμα που συσκευάζετε. Δεύτερον, τα υγρά και τα πλούσια σε υγρασία τρόφιμα μπορούν να συσκευαστούν σε κενό πολύ αποτελεσματικά. Τα τρόφιμα όπως τα φρέσκα κρέατα, τα ψάρια, οι σούπες, τα βραστά κλπ δεν είναι πλέον πρόβλημα για την συσκευασία σε vacuum. Τα μαριναρισμένα λαχανικά και τα κρέατα συσκευάζονται γρήγορα και με ευκολία, χωρίς προβλήματα.

Το μοντέλο CLVM-980CS έχει κατασκευαστεί με επαγγελματικές προδιαγραφές. Απλά τοποθετήστε την σακούλα που θέλετε να σφραγίσετε μέσα στον θάλαμο και κλείστε το καπάκι. Πατήστε το πλήκτρο της έναρξης και ξεκινάει η διαδικασία σφραγίσματος! Αρχικά, απομακρύνεται ο αέρας από ολόκληρο τον θάλαμο και την σακούλα vacuum. Μόλις επιτευχθεί το επιθυμητό επίπεδο vacuum, η σακούλα σφραγίζεται. Με την ολοκλήρωση του κύκλου σφραγίσματος, μπαίνει και πάλι αέρας μέσα στον θάλαμο. Περιμένετε για το ηχητικό σήμα και η διαδικασία έχει ολοκληρωθεί.

Με τη συσκευή αυτή, μπορείτε εύκολα να συσκευάσετε μια μεγάλη γκάμα μεγεθών και σχημάτων. Προετοιμάστε και αποθηκεύστε μικρότερες, ατομικές μερίδες σερβιρίσματος καθώς και αντικείμενα μεγάλου όγκου. Το μέγιστο πλάτος σακούλας vacuum είναι 300 mm.

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.....	3
Συσκευασία σε vacuum και ασφάλεια των τροφίμων.....	4
Τα χαρακτηριστικά του vacuum sealer.....	6
Πώς να γεμίσετε/αδειάσετε λάδι στην αντλία .....	7
Συντήρηση.....	8
Ξεκινήστε να συσκευάζετε σε vacuum.....	8
Συσκευασία με σακούλες vacuum.....	9
Οδηγίες λειτουργίας.....	9
Πληροφορίες για την αποθήκευση και την ασφάλεια των τροφίμων.....	11
Προβλήματα λειτουργίας.....	12


## ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Για την δική σας ασφάλεια, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες προφύλαξης όταν χρησιμοποιείτε την συσκευή CLVM-980CS:

- Για λόγους ασφάλειας κατά την μεταφορά, οι συσκευές δεν είναι γεμισμένες με λάδι. Όταν η συσκευή χρησιμοποιηθεί για πρώτη φορά, θα πρέπει πρώτα να γεμιστεί με το λάδι που σας παρέχεται από τον κατασκευαστή. Για τον τρόπο γεμίσματος / αδειάσματος του λαδιού στην αντλία θα πρέπει να απευθυνθείτε στις αντίστοιχες οδηγίες που σας παρέχονται .
- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως πριν την χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή σε υγρές ή ζεστές επιφάνειες, ή κοντά σε πηγή θερμότητας.
- Μην βυθίζετε την συσκευή ή το καλώδιο ισχύος σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Συνδέστε την συσκευή σε γειωμένες πρίζες μόνο και μην χρησιμοποιείτε καλώδιο επιμήκυνσης.
- Για να αποσυνδέσετε την συσκευή, βγάλτε απευθείας το βύσμα από την πρίζα. Μην την αποσυνδέετε τραβώντας το καλώδιο.
- Μην λειτουργείτε την συσκευή με χαλασμένο καλώδιο ισχύος.
- Χρησιμοποιείτε την συσκευή CLVM-980CS μόνο για την χρήση για την οποία προορίζεται.
- Κατά την λειτουργία της συσκευής, μην αγγίζετε το καπάκι του vacuum, τον θάλαμο του vacuum και την μπάρα σφραγίσματος για να αποφύγετε τον κίνδυνο μελανιάσματος, εγκαύματος ή βλάβης της συσκευής.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης εάν επιβλέπονται ή καθοδηγούνται σχετικά με την χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και έχουν κατανοήσει του κινδύνους που εμπεριέχονται.
- Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με την συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν θα πρέπει να γίνονται από παιδιά, χωρίς επίβλεψη.
- Μαζί με την συσκευή θα πρέπει να παρέχονται και οδηγίες, ούτως ώστε η συσκευή να χρησιμοποιείται με ασφάλεια.
- Η συσκευή δεν θα πρέπει να βρίσκεται σε χώρο όπου υπάρχουν εύφλεκτα ή εκρηκτικά αέρια.
- Διατηρήστε μια απόσταση των 10 cm μεταξύ της συσκευής και των τοίχων ή άλλων αντικειμένων, για αερισμό.
- Διατηρήστε την συσκευή μακριά από συσκευές παραγωγής ζέστης ή ατμού (όπως χύτρες ταχύτητας, πλυντήριο πιάτων ή σόμπα).

## ΠΡΟΣΟΧΗ



Το σύμβολο  επάνω στο προϊόν σημαίνει ότι στο τέλος της ζωής της, η συσκευή δεν πρέπει να θεωρηθεί κοινό απόβλητο. Είναι ένα ειδικό απόβλητο και πρέπει καταστραφεί σε ειδικό χώρο περισυλλογής και απόρριψης, όπως επιβάλλει η οδηγία EC 2002/96/EC(WEEE). Με τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος, μπορείτε να αποφύγετε τις αρνητικές επιπτώσεις για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, λόγω της ύπαρξης πιθανών επικίνδυνων ουσιών στο προϊόν.

## Συσκευασία σε vacuum και ασφάλεια τροφίμων

Η συσκευασία σε vacuum επεκτείνει την διάρκεια ζωής των προϊόντων απομακρύνοντας τον περισσότερο αέρα από τα σφραγισμένα δοχεία και εμποδίζει τον φρέσκο αέρα να εισχωρήσει μέσα στα σφραγισμένα δοχεία, μειώνοντας έτσι την οξειδωση. Η συσκευασία σε vacuum βοηθάει στην διατήρηση της γεύσης και της γενικής ποιότητας. Βοηθάει επίσης στην αποτροπή ανάπτυξης αερόβιων μικροοργανισμών, ο οποίοι κάτω από συγκεκριμένες συνθήκες μπορεί να οδηγήσουν σε προβλήματα που επισημαίνονται παρακάτω:

**Μούχλα** – Η μούχλα μπορεί να αναπτυχθεί σε περιβάλλον με χαμηλό επίπεδο οξυγόνου, για αυτό η συσκευασία σε vacuum μπορεί ουσιαστικά να την εξαλείψει.

**Μύκητες** – Έχουν ως αποτέλεσμα την ζύμωση, η οποία μπορεί να ανιχνευτεί με την όσφρηση και την γεύση. Οι μύκητες χρειάζονται νερό, ζάχαρη και μέτρια θερμοκρασία για να αναπτυχθούν. Μπορούν επίσης να επιζήσουν με ή χωρίς αέρα. Για να επιβραδυνθεί η ανάπτυξη των μυκήτων απαιτείται ψύξη ενώ η κατάψυξη την σταματάει εντελώς.

**Βακτήρια** – Έχουν ως αποτέλεσμα δυσάρεστη οσμή, αποχρωματισμό και/ή μαλακή ή λιπαρή υφή. Κάτω από τις κατάλληλες συνθήκες, το *clostridium botulinum* (ο οργανισμός που προκαλεί Αλλαντίαση) μπορεί να αναπτυχθεί χωρίς αέρα και δεν μπορεί να ανιχνευτεί με την όσφρηση ή την γεύση. Παρόλο που είναι πολύ σπάνιος, μπορεί να είναι πολύ επικίνδυνος.

Όπως και με κάθε άλλο δοχείο αποθήκευσης, είναι σημαντικό να επιθεωρείτε το φαγητό για αλλοιώσεις πριν το καταναλώσετε.

Για να διατηρήσετε τα τρόφιμα με ασφάλεια, είναι σημαντικό να διατηρείτε χαμηλές θερμοκρασίες. Μπορείτε να μειώσετε σημαντικά την ανάπτυξη μικροοργανισμών σε θερμοκρασίες των 4°C ή παρακάτω. Η ψύξη στους -17°C δεν σκοτώνει τους μικροοργανισμούς, αλλά σταματάει την ανάπτυξη τους. Για μακροχρόνια αποθήκευση, να ψύχετε πάντοτε τα ευπαθή προϊόντα τα οποία έχουν συσκευαστεί σε vacuum.

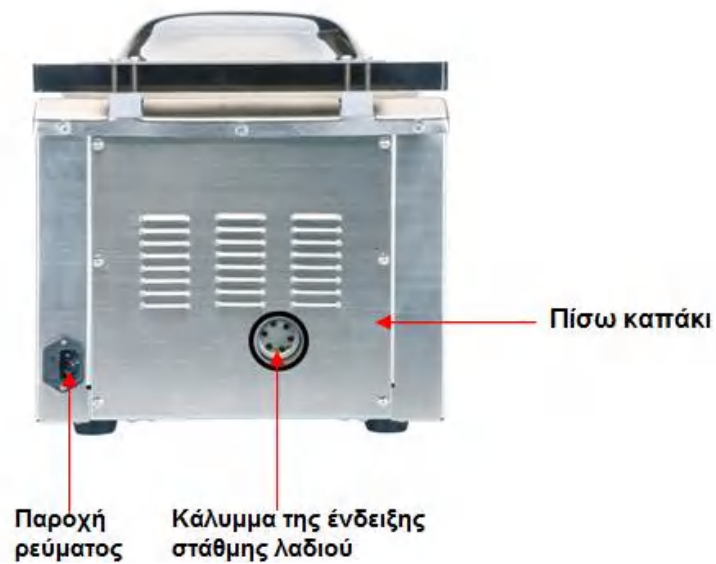
Είναι σημαντικό να προσέξετε ότι η συσκευασία σε vacuum δεν μπορεί να αντιστρέψει την επιδείνωση των τροφίμων. Μπορεί μόνο να επιβραδύνει τις αλλαγές στην ποιότητα. Είναι δύσκολο να προβλέψεις για πόσο διάστημα τα τρόφιμα θα διατηρήσουν την υψηλής ποιότητας γεύση τους, εμφάνιση ή υφή, καθώς εξαρτάται από την ωρίμανση και την κατάσταση του τροφίμου κατά την ημέρα που συσκευάστηκε σε vacuum.

**Σημείωση:** η συσκευασία σε vacuum δεν είναι υποκατάστατο της ψύξης ή κατάψυξης. Όλα τα ευπαθή προϊόντα που χρειάζονται ψύξη εξακολουθούν να χρειάζονται ψύξη ή κατάψυξη και μετά την συσκευασία σε vacuum.

### **Οδηγίες προετοιμασίας:**

Τα λαχανικά πρέπει να μπλανσαριστούν πριν συσκευαστούν σε vacuum. Αυτή διαδικασία σταματάει την δράση των ενζύμων, η οποία οδηγεί στην απώλεια της γεύσης, του χρώματος και της υφής. Για να μπλανσάρετε τα λαχανικά, τοποθετήστε τα σε βραστό νερό ή στα μικροκύματα έως ότου μαγειρευτούν, αλλά εξακολουθούν να είναι τραγανά. Έπειτα, βυθίστε τα λαχανικά σε κρύο νερό για να σταματήσετε την διαδικασία μαγειρέματος. Τέλος, στεγνώστε τα λαχανικά με μια πετσέτα πριν τα συσκευάσετε σε vacuum. Τα σταυρανθή λαχανικά (μπρόκολο, λαχανάκια, λάχανο, κουνουπίδι, λαχανίδα, γογγύλια) από την φύση τους εκπέμπουν αέρια κατά την αποθήκευση. Για αυτό τον λόγο, αφού μπλανσαριστούν, θα πρέπει να αποθηκευτούν μόνο στο ψυγείο.

# Τα χαρακτηριστικά του vacuum sealer



#### **A. Πλήκτρο Έναρξης/Παύσης Λειτουργίας (ON/OFF)**

Αφού η συσκευή συνδεθεί με το ηλεκτρικό ρεύμα, η οθόνη LED (G) θα εμφανίσει την ένδειξη "OFF". Πατήστε το πλήκτρο "ON/OFF", και η οθόνη LED (G) θα εμφανίσει τον χρόνο (την τελευταία ρύθμιση). Τώρα η συσκευή είναι έτοιμη για λειτουργία. Αφού χρησιμοποιήσετε την συσκευή, πατήστε το πλήκτρο "ON/OFF" πριν την αποσυνδέσετε. Κατά την διάρκεια των διαφόρων λειτουργιών, πατήστε το πλήκτρο "ON/OFF" για να σταματήσετε την οποιαδήποτε λειτουργία.

#### **B. Πλήκτρο Αυτόματου Vacuum (START)**

Αφού κλείσετε το καπάκι, εάν η συσκευή δεν ξεκινήσει να λειτουργεί αυτόματα, πατήστε το πλήκτρο "START" και η συσκευή αυτόματα θα κάνει vacuum και σφράγισμα.

#### **Γ. Πλήκτρο Σφραγίσματος (SEAL)**

Πατήστε το πλήκτρο "SEAL" για να σταματήσετε τον κύκλο vacuum και άμεσα να σφραγίσετε την σακούλα για να αποφύγετε την σύνθλιψη ευαίσθητων αντικειμένων.

#### **Δ. Πλήκτρο Ρύθμισης (SET)**

Όταν το καπάκι είναι ανοιχτό, πατήστε αυτό το κουμπί για να ενεργοποιήσετε την ρύθμιση του χρόνου vacuum, του χρόνου σφραγίσματος και μαριναρίσματος. Πατήστε τα πλήκτρα "Λ" ή "V" για να προσαρμόσετε τον χρόνο της κάθε ρύθμισης.

#### **Ε. Μετρητής Πίεσης**

Εμφανίζει το επίπεδο vacuum μέσα στο θάλαμο vacuum.

#### **ΣΤ. Ενδεικτική Λυχνία**

1. Όταν το καπάκι είναι ανοιχτό και η ενδεικτική λυχνία είναι αναμμένη, πατήστε τα πλήκτρα "Λ" ή "V" για να προσαρμόσετε τον χρόνο της κάθε ρύθμισης.
2. Κατά την λειτουργία, η σχετική ενδεικτική λυχνία είναι αναμμένη, το οποίο σημαίνει ότι αυτή η λειτουργία έχει ρυθμιστεί την τελευταία φορά.

#### **Z. Οθόνη LED**

1. Εμφανίζει τον χρόνο vacuum/σφραγίσματος/μαριναρίσματος.
2. Όταν το vacuum και το σφράγισμα έχουν ολοκληρωθεί, ή αφού έχετε πατήσει το πλήκτρο ON/OFF ενώ η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, εάν το καπάκι του vacuum δεν είναι ανοιχτό, η οθόνη LED θα εμφανίζει την ένδειξη "CLO".

#### **Η. Πλήκτρο Ρύθμισης Χρόνου ("Λ" "V")**

Όταν το καπάκι είναι ανοιχτό, πατήστε το πλήκτρο "Λ" ή "V" για να ρυθμίσετε τον χρόνο της κάθε ρύθμισης.

### **Τεχνικά Χαρακτηριστικά**

Τάση: 220-240V / 50Hz

Ισχύς: 950W

Αντλία vacuum: αντλία λαδιού

Πίεση: -29.9"Hg / -1012mbar (+0-3‰) απευθείας στην αντλία  
-29.8"Hg/-1009mbar (±3‰) στο θάλαμο vacuum

Πάχος σφράγισης: 5 mm

**Μέγιστο μήκος σφράγισης: 300 mm**

Διαστάσεις: 425x359x356mm

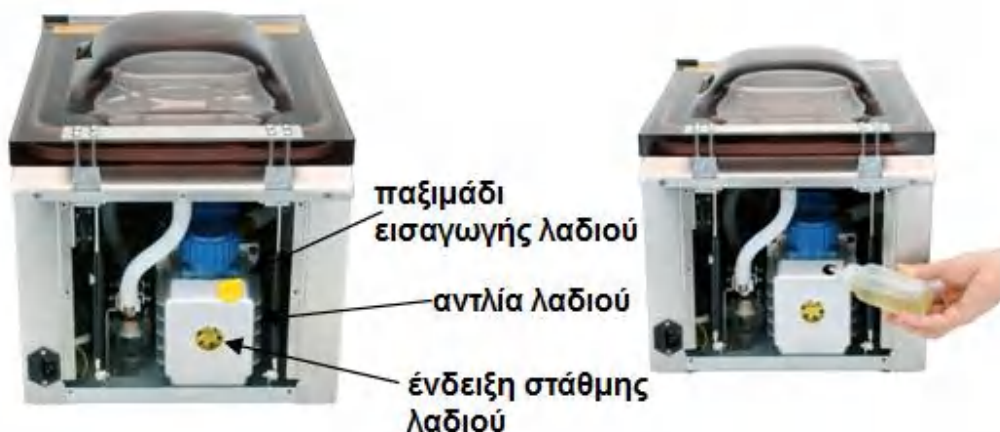
## Πώς να γεμίσετε/αδειάσετε λάδι στην αντλία

Στις παρακάτω περιπτώσεις θα χρειαστεί να γεμίσετε την αντλία με λάδι

- 1) Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε την συσκευή, θα χρειαστεί να γεμίσετε την αντλία με λάδι. Και αφού θα χρησιμοποιήσετε την συσκευή για 25 ώρες την 1<sup>η</sup> φορά, θα χρειαστεί και πάλι να την γεμίσετε με λάδι.
- 2) Όταν ο όγκος του λαδιού στην αντλία είναι κάτω από το κατώτατο όριο, θα πρέπει να την γεμίσετε με λάδι.
- 3) Εάν η απόδοση της συσκευής έχει χειροτερέψει σημαντικά, χρειάζεται γέμισμα με λάδι.
- 4) Αφού η συσκευή έχει χρησιμοποιηθεί για 60 ώρες ή για μισό χρόνο, θα πρέπει να γεμιστεί με λάδι.

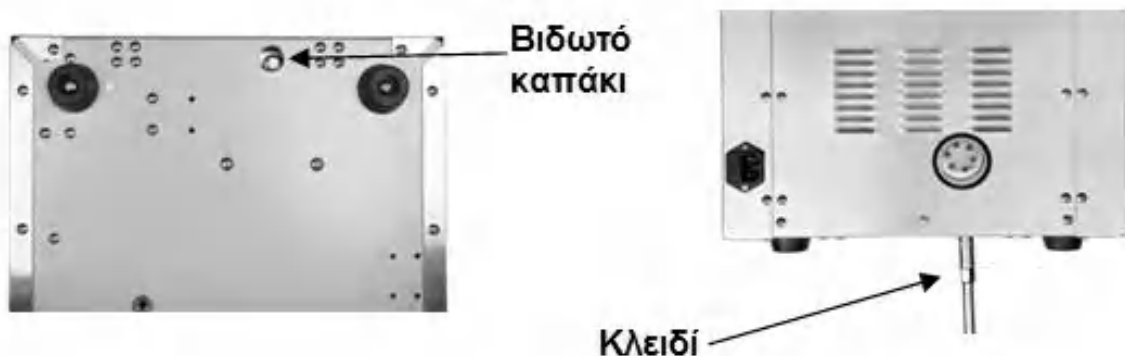
Βήματα γέμισματος με λάδι:

- 1) Χρησιμοποιήστε το κατασβίδι για να ανοίξετε το πίσω καπάκι, ώστε να είναι ορατή η αντλία.
- 2) Περιστρέψτε το βιδωτό καπάκι (το κόκκινο).
- 3) Γεμίστε με λάδι την αντλία μέσω του μπουκαλιού με το λάδι έως ότου το λάδι στην αντλία μείνει στο 1/2~3/4.
- 4) Σφίξτε το βιδωτό καπάκι.
- 5) Επανατοποθετήστε το πίσω καπάκι.



Βήματα αδειάματος λαδιού

- 1) Ετοιμάστε ένα δοχείο και τοποθετήστε το απευθείας κάτω από το σημείο έκχυσης λαδιού.
- 2) Χρησιμοποιήστε το κλειδί (το οποίο σας παρέχεται από το εργοστάσιο) για να βγάλετε το βιδωτό καπάκι γυρνώντας το αριστερόστροφα και τότε θα αρχίσει η αποστράγγιση του λαδιού.
- 3) Αφού αδειάσει όλο το λάδι, βιδώστε σφιχτά το καπάκι στην θέση του.





Σημείωση:

- 1) Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή βρίσκεται σε σημείο το οποίο αερίζεται επαρκώς. Αυτό γιατί θα είναι επικίνδυνη για την ανθρώπινη υγεία, με μακροχρόνιες επιπτώσεις, η εισπνοή του αερίου (το οποίο μπορεί να περιέχει κατάλοιπα λαδιού) το οποίο εξέρχεται από την αντλία κατά την διάρκεια λειτουργίας.
- 2) Φροντίστε το λάδι που αποστραγγίζετε σύμφωνα με τους περιβαλλοντικούς κανονισμούς.
- 3) Αφού τελειώσετε με το γέμισμα του λαδιού, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει τοποθετηθεί σε σωστή θέση. Μην την αναποδογυρίσετε και μην την αφήσετε να γύρει στην μια πλευρά της.

## Συντήρηση

- Αποσυνδέστε την συσκευή από το ρεύμα πριν την καθαρίσετε.
- Σε τακτά διαστήματα καθαρίστε την συσκευή με ένα νωπό ύφασμα και μαλακό σαπούνι για να απομακρύνετε ψίχουλα, σκόνη, υπολείμματα.

## Ξεκινήστε να συσκευάζετε σε vacuum

Εάν είστε μέρος της βιομηχανίας επεξεργασίας τροφίμων ή παροχής τροφίμων, υπάρχει μεγάλη πιθανότητα να γνωρίζετε ήδη τα πλεονεκτήματα της συσκευασίας σε vacuum. Έχει χρησιμοποιηθεί με επιτυχία για πολλά χρόνια ως μία ασφαλής και οικονομικά αποδοτική μέθοδος για την επιμήκυνση της διάρκειας ζωής και την διατήρηση της ποιότητας των τροφίμων. Εάν η συσκευασία σε vacuum είναι κάτι καινούριο στο σπίτι ή την επιχείρησή σας, σύντομα θα αναρωτιέστε πως ζούσατε χωρίς αυτήν την διαδικασία!

Είτε είστε αρχάριος είτε είστε εξειδικευμένος, υπάρχουν κάποιες βασικές οδηγίες που πρέπει πάντοτε να ακολουθείτε για να συσκευάζετε με ασφάλεια τρόφιμα ασφαλή για φαγητό. Η παραβίαση αυτών των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε αλλοίωση των τροφίμων και σε κάποιες περιπτώσεις σε ασθένεια ή θάνατο.

Μόλις εξοικειωθείτε με τις διαδικασίες της συσκευής CLVM-980CS, θα σας είναι πολύ εύκολο να την χρησιμοποιήσετε και να απολαύσετε υψηλότερης ποιότητας αποθηκευμένα τρόφιμα.

- Συσκευάζετε μόνο φρέσκα τρόφιμα. Μην συσκευάζετε τρόφιμα παλιά ή που έχουν αλλοιωθεί. Ένα τρόφιμο που έχει ήδη αλλοιωθεί δεν πρόκειται να βελτιωθεί εάν συσκευαστεί σε vacuum.
- Φρέσκα τρόφιμα (Κρέατα, λαχανικά, τυριά κλπ.) θα πρέπει να ψύχονται στους 3°C (ή 34°F) και κάτω ή να καταψύχονται μετά την συσκευασία σε vacuum.
- Η συσκευασία σε vacuum απομακρύνει ένα υψηλό ποσοστό αέρα. Αυτό επιβραδύνει την ανάπτυξη των περισσότερων ζωντανών οργανισμών οι οποίοι αλλοιώνουν τα τρόφιμα, όπως τα αερόβια βακτήρια και η μούχλα. Ωστόσο, ορισμένες μορφές βακτηρίων όπως το *clostridium botulinum* (το οποίο είναι υπεύθυνο για την Αλλαντίαση) είναι αναερόβιες και αναπτύσσονται χωρίς οξυγόνο.
- Τα τρόφιμα που είναι ευαίσθητα στην αλλαντίαση θα πρέπει να ψύχονται για μικρό χρονικό διάστημα και να καταψύχονται όταν πρόκειται για μακροχρόνια αποθήκευση. Θα πρέπει να καταναλώνονται άμεσα αφού ζεσταθούν.
- Τα λαχανικά όπως το κουνουπίδι, το μπρόκολο και το λάχανο θα απελευθερώνουν αέρια όταν σφραγιστούν σε vacuum. Για να ετοιμάσετε αυτά τα τρόφιμα για συσκευασία σε vacuum θα πρέπει πρώτα να τα μπλανσάρετε.
- Όλα τα ευπαθή προϊόντα θα πρέπει να ψύχονται ή να καταψύχονται για την αποφυγή αλλοιώσεων.
- Η συσκευασία σε vacuum δεν υποκαθιστά την κονσερβοποίηση.

## Συσκευασία με σακούλες vacuum

Με αυτή την συσκευή, μπορείτε εύκολα να συσκευάσετε μια μεγάλη γκάμα μεγεθών και σχημάτων. Μπορείτε επίσης να ετοιμάσετε και να αποθηκεύσετε ατομικές μερίδες σερβιρίσματος καθώς και αντικείμενα μεγάλης χωρητικότητας.

- Διατηρεί τα τρόφιμα για 3-5 φορές μεγαλύτερο χρονικό διάστημα από τις συμβατικές σακούλες αποθήκευσης.
- Υπάρχουν διαθέσιμα διάφορα μεγέθη, που μπορούν να ανταποκριθούν στις ανάγκες συσκευασίας σας.
- Είναι ιδανικές για εκατοντάδες εφαρμογές μέσα και έξω από την κουζίνα.
- Είναι ασφαλείς για χρήση σε ψυγείο, καταψύκτη και φούρνο μικροκυμάτων. Οι σακούλες vacuum μπορούν επίσης και να βράσουν.
- Οι σακούλες είναι οικονομικές, δίνοντας σας περισσότερη αξία.
- Τα λαχανικά θα πρέπει να μπλανσάρονται πριν συσκευαστούν. Τοποθετείστε τα σε βραστό νερό ή στο φούρνο μικροκυμάτων έως ότου να ζεσταθούν αλλά να εξακολουθούν να είναι τραγανά. Συσκευάστε τα κανονικά σε vacuum.

## Οδηγίες Λειτουργίας

**Διαβάστε όλες τις οδηγίες πριν χειριστείτε τη συσκευή.**

### 1. Επιλέξτε την σακούλα vacuum.

Επιλέξτε το κατάλληλο μέγεθος σακούλας vacuum. Αφήστε τουλάχιστον 2,54 cm με 5,08 cm επιπλέον χώρο στο πάνω μέρος της σακούλας, για να διασφαλίσετε ποιοτικό, αεροστεγές σφράγισμα.

### 2. Συνδέστε τη συσκευή σε γειωμένη ηλεκτρική πρίζα.

Η οθόνη LED στο πλαίσιο ελέγχου θα εμφανίσει την ένδειξη "OFF".

### 3. Πατήστε το πλήκτρο "ON/OFF"

- Όταν το καπάκι του vacuum είναι ανοικτό, η οθόνη LED θα εμφανίσει την τελευταία ρύθμιση του χρόνου vacuum, του χρόνου σφραγίσματος ή του χρόνου μαριναρίσματος. Τοποθετήστε την σακούλα vacuum με τα τρόφιμα απευθείας μέσα στον θάλαμο και έπειτα κλείστε το καπάκι του vacuum. Η συσκευή θα ξεκινήσει αυτόματα να λειτουργεί.

- Όταν το καπάκι του vacuum είναι κλειστό, η οθόνη LED θα εμφανίσει την ένδειξη "CLO". Ανοίξτε πρώτα το καπάκι του vacuum και έπειτα εισάγετε την σακούλα vacuum με τα τρόφιμα μέσα στον θάλαμο vacuum και κλείστε το καπάκι του vacuum. Η συσκευή θα λειτουργήσει αυτόματα.

**Σημείωση:** Όταν η οθόνη LED εμφανίσει την ένδειξη "CLO", η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση προστασίας. Σε αυτή την κατάσταση, ασχέτως με το ποιο πλήκτρο πιέσετε, η συσκευή δεν θα λειτουργήσει. Ανοίξτε το καπάκι ούτως ώστε η συσκευή να επιστρέψει σε κανονική λειτουργία.

### 4. Προσαρμόστε / Ρυθμίστε τα χειριστήρια χρονισμού

- **Χρόνος vacuum:** Κρατήστε το καπάκι ανοικτό, πατήστε το πλήκτρο SET και βεβαιωθείτε ότι η φωτεινή ένδειξη του χρόνου vacuum (Vac Time) ανάβει. Πατήστε το πλήκτρο "Λ" ή "V" για να αυξήσετε ή να μειώσετε το χρόνο vacuum. Για τον αρχικό έλεγχο, ρυθμίστε το χρόνο vacuum στα 30 δευτερόλεπτα. Προσαρμόστε το χρόνο vacuum ανάλογα για να επιτύχετε το επιθυμητό vacuum. Ανάλογα με το μέγεθος της σακούλας και τον όγκο του προϊόντος μέσα στο πακέτο, ο χρόνος vacuum μπορεί να ρυθμιστεί από 5 έως 90 δευτερόλεπτα.
- **Χρόνος σφραγίσματος:** Κρατήστε το καπάκι ανοικτό, πατήστε το πλήκτρο SET και

βεβαιωθείτε ότι η φωτεινή ένδειξη του χρόνου σφραγίσματος (Seal Time) ανάβει. Πατήστε το πλήκτρο “Λ” ή “V” για να αυξήσετε ή να μειώσετε το χρόνο σφραγίσματος. Για τον αρχικό έλεγχο, ρυθμίστε τον χρόνο σφραγίσματος στα 5 δευτερόλεπτα. Προσαρμόστε τον χρόνο ανάλογα για να επιτύχετε ένα τέλειο σφράγισμα, ο χρόνος σφραγίσματος μπορεί να ρυθμιστεί από 0 έως 6 δευτερόλεπτα.

- **Χρόνος μαριναρίσματος:** Ο προρυθμισμένος χρόνος μαριναρίσματος είναι 9 λεπτά και οι χρήστες μπορούν να πατήσουν το πλήκτρο “Λ” ή “V” για να ρυθμίσουν τον χρόνο μαριναρίσματος από 9 έως 99 λεπτά ανάλογα με την ανάγκη σας. (Ο κάθε κύκλος κρατάει 9 λεπτά)

**Σημείωση:** Όλες οι ρυθμίσεις χρόνου θα πρέπει να γίνουν με την συσκευή σε θέση “ON”. Επιπλέον, θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι ανοικτό.

## 5. Γεμίστε την σακούλα και τοποθετήστε την στο θάλαμο

- α. Οι σακούλες οι οποίες περιέχουν υγρά και άλλα υγρά προϊόντα κάτω από το ύψος της ράβδου σφράγισης.
- β. Ανοίξτε το σφικτήρα, βάλτε την σακούλα μέσα στον θάλαμο και βεβαιωθείτε ότι το άνοιγμα της σακούλας διασχίζει την ράβδο σφράγισης και ασφαρίζεται με τον σφικτήρα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Ολόκληρη η σακούλα, συμπεριλαμβανομένου του ανοίγματος πρέπει να παραμένει μέσα στον θάλαμο.

## 6. Η διαδικασία (vacuum και σφράγισμα)

- α. Κλείστε το καπάκι του vacuum, η συσκευή θα κάνει vacuum και θα σφραγίσει αυτόματα.
- β. Όταν το καπάκι του vacuum έχει κλείσει, η συσκευή θα μπει σε διαδικασία vacuum αυτόματα, οι αριθμοί στην οθόνη LED θα μετρήσουν αντίστροφα από τον προρυθμισμένο αριθμό (χρόνος vacuum) στο 0.
- γ. Όταν η διαδικασία vacuum έχει τελειώσει, η συσκευή θα κάνει αυτόματα την σφράγιση. Οι αριθμοί στην οθόνη LED θα μετρήσουν αυτόματα από τον προρυθμισμένο αριθμό (χρόνος σφραγίσματος) στο 0.
- δ. Ο αέρας θα μπορέσει να μπει και πάλι στο θάλαμο. Θα προσέξετε ότι η σακούλα θα σφίξει γύρω από το προϊόν στην σακούλα vacuum.
- ε. Όταν η συσκευή κάνει ένα ηχητικό σήμα BEEP ο κύκλος θα έχει ολοκληρωθεί.

## 6'. Η διαδικασία (vacuum και μαρινάρισμα)

Εάν έχει επιλεγθεί η λειτουργία μαριναρίσματος, όταν κλείσετε το καπάκι, η συσκευή θα μπει αυτόματα σε λειτουργία vacuum-μαριναρίσματος. Ένας κύκλος θα περιλαμβάνει κάποιες διαδικασίες μερικές διαδικασίες—1 λεπτό για το vacuuming, 8 λεπτά για την διατήρηση της κατάστασης του vacuum, και έπειτα ο αέρας επιστρέφει στο θάλαμο ξανά για τον επόμενο κύκλο. Όταν η λειτουργία έχει ολοκληρωθεί, η συσκευή θα εκπέμψει το ηχητικό σήμα. Μετά από αυτό, ανοίξτε το καπάκι και βγάλτε έξω το φαγητό για την επόμενη διαδικασία εάν είναι απαραίτητο.

## 7. Επιθεώρηση σακουλών

**Vacuum** – ελέγξτε την ποιότητα του vacuum κοιτάζοντας το σφίξιμο της σακούλας με το προϊόν. Εάν παρατηρήσετε θύλακες αέρα αυξήστε τον χρόνο vacuum κατά 5 δευτερόλεπτα και ελέγξτε το ξανά. Ο χρόνος vacuum μπορεί να διαρκέσει μέχρι και 60 δευτερόλεπτα ανάλογα με το μέγεθος της σακούλας και τον όγκο του προϊόντος που συσκευάζεται.

**Σφράγισμα** – Επιθεωρήστε το σφράγισμα της σακούλας.

**Σημείωση:** Ένα σωστό σφράγισμα θα φαίνεται «καθαρό» κατά την επιθεώρηση. Εάν το σφράγισμα είναι «ανώμαλο ή ημιτελές» αυξήστε τον χρόνο σφραγίσματος κατά 1 δευτερόλεπτο. Εάν το σφράγισμα είναι «λευκό ή γαλακτώδες» μειώστε τον χρόνο σφραγίσματος κατά 1 δευτερόλεπτο.

## Επαναφορά προεπιλογών

Όταν η συσκευή είναι αναμμένη και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη OFF, πατήστε τα πλήκτρα SEAL+SET ταυτόχρονα για 3 δευτερόλεπτα. Όταν ακουστεί ο ήχος DE από την συσκευή και στην

οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη rS, τότε έχει γίνει με επιτυχία η επαναφορά των προεπιλογών.

## Πληροφορίες για την αποθήκευση και την ασφάλεια των τροφίμων

Η συσκευή CLVM-980CS θα φέρει επανάσταση στον τρόπο αγοράζετε και αποθηκεύετε τα τρόφιμα. Λόγω του ότι η συσκευασία σε vacuum λειτουργεί έτσι ώστε να εξαλείψει το κάψιμο του καταψύκτη και να επιβραδύνει την αλλοίωση των τροφίμων, μπορείτε να επωφεληθείτε και να αγοράσετε μαζικές ποσότητες τροφίμων χωρίς την απειλή απώλειας τους.

Η συσκευασία vacuum με την συσκευή CLVM-980CS αφαιρεί έως και το 90% του αέρα από το πακέτο. Με αυτό τον τρόπο βοηθάει στο να διατηρηθεί το φαγητό φρέσκο για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα από ότι κάτω από φυσιολογικές συνθήκες. Τα στεγνά τρόφιμα όπως τα ζυμαρικά, τα δημητριακά και το αλεύρι θα παραμείνουν φρέσκα από την αρχή μέχρι το τέλος. Επιπλέον η συσκευασία σε vacuum εμποδίζει τους σκόρους και τα άλλα έντομα να εισβάλλουν στα στεγνά τρόφιμα. Συσκευάστε μόνο όσο το δυνατόν πιο φρέσκα τρόφιμα γίνεται.

Παρόλα αυτά, θα πρέπει να γνωρίζετε ότι δεν επωφελούνται όλα τα τρόφιμα από την συσκευασία σε vacuum. Δεν θα πρέπει ποτέ να συσκευάζετε σκόρδα ή μύκητες όπως τα μανιτάρια. Μια επικίνδυνη χημική αντίδραση γίνεται όταν ο αέρας αφαιρείται, κάνοντας αυτές τις τροφές να είναι επικίνδυνες εάν καταναλωθούν. Τα λαχανικά θα πρέπει να μπλανσάρονται πριν την συσκευασία ώστε να σκοτωθούν οποιαδήποτε ένζυμα μπορεί να προκαλέσουν την αλλοίωση τους βγάζοντας αέρια όταν γίνει η διαδικασία του vacuum.

Τρόφιμα	Vacuum Αποθήκευση κατάψυξη	σε	Vacuum Αποθήκευση ψυγείο	σε	Τυπική αποθήκευση
Νωπό Βόειο & Μοσχαρίσιο κρέας	1-3 χρόνια		1 μήνας		1-2 εβδομάδες
Κιμάς	1 χρόνος		1 μήνας		1-2 εβδομάδες
Νωπό Χοιρινό	2-3 χρόνια		2-4 εβδομάδες		1 εβδομάδα
Νωπά Ψάρια	2 χρόνια		2 εβδομάδες		3-4 ημέρες
Νωπά Πουλερικά	2-3 χρόνια		2-4 εβδομάδες		1 εβδομάδα
Καπνιστά Κρέατα	3 χρόνια		6-12 εβδομάδες		2-4 εβδομάδες
Φρέσκα Προϊόντα, Μπλανσαρισμένα	2-3 χρόνια		2-4 εβδομάδες		1-2 εβδομάδες
Φρέσκα Φρούτα	2-3 χρόνια		2 εβδομάδες		3-4 ημέρες
Σκληρά Τυριά	6 μήνες		6-12 εβδομάδες		2-4 ημέρες
Αλλαντικά σε Φέτες	Δεν συστήνεται		6-12 εβδομάδες		1-2 εβδομάδες
Φρέσκα ζυμαρικά	6 μήνες		2-3 εβδομάδες		1 εβδομάδα

## Προβλήματα λειτουργίας

Υπό τις κατάλληλες συνθήκες, η συσκευή CLVM-980CS θα σας παρέχει κορυφαία απόδοση vacuum. Σε κάποιες περιπτώσεις, μπορεί να προκύψουν προβλήματα. Σε αυτή την περίπτωση, θα πρέπει να συμβουλευτείτε την ενότητα με την επίλυση προβλημάτων, πριν επικοινωνήσετε με το εξουσιοδοτημένο συνεργείο επισκευών.

### Η συσκευή δεν ανάβει

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει συνδεθεί σωστά σε κάποια γειωμένη πρίζα.
- Ελέγξτε το καλώδιο ισχύος για κοψίματα και χτυπήματα. Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή εάν το καλώδιο ισχύος είναι κατεστραμμένο.
- Βεβαιωθείτε ότι έχετε πατήσει σωστά το πλήκτρο ON/OFF. Η οθόνη LED θα πρέπει να φωτιστεί όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία.

### Η συσκευή δεν πραγματοποιεί ένα πλήρες vacuum με την σακούλα

- Οι χρόνοι vacuum/σφραγίσματος μπορεί να μην έχουν ρυθμιστεί αρκετά ψηλά. Ρυθμίστε τους χρόνους vacuum και σφραγίσματος υψηλότερα και κάντε την διαδικασία vacuum ξανά.
- Για να κάνετε σωστά vacuum και σφράγισμα, το άνοιγμα της σακούλας θα πρέπει να είναι μέσα στο θάλαμο του vacuum.
- Εάν η συσκευασία γίνεται από ρολό σακούλα, βεβαιωθείτε ότι το πρώτο σφράγισμα έχει ολοκληρωθεί και δεν υπάρχουν κενά σε οποιοδήποτε σφράγισμα.
- Η συσκευή και η σακούλα πρέπει να είναι καθαρές, στεγνές και λες και χωρίς υπολείμματα προκειμένου η διαδικασία του vacuum να είναι επιτυχής. Σκουπίστε την επιφάνεια της μπάρας σφραγίσματος και το εσωτερικό της σακούλας και δοκιμάστε ξανά.

### Η σακούλα vacuum χάνει το vacuum αφού σφραγιστεί

- Τα αιχμηρά αντικείμενα μπορεί να δημιουργήσουν μικρές τρύπες στις σακούλες. Για να το αποφύγετε αυτό, καλύψτε τις αιχμηρές άκρες με μια χαρτοπετσέτα και κάντε vacuum σε μια καινούρια σακούλα.
- Κάποια φρούτα και λαχανικά μπορεί να απελευθερώσουν αέρα εάν δεν μπλανσαριστούν ή καταψυχθούν σωστά πριν συσκευαστούν. Ανοίξτε την σακούλα. Εάν πιστεύετε ότι έχει αρχίσει η αλλοίωση του τροφίμου, απορρίψτε το. Εάν η αλλοίωση του τροφίμου δεν έχει αρχίσει ακόμα, καταναλώστε το άμεσα. Εάν αμφιβάλλετε, απορρίψτε το τρόφιμο.

### Η συσκευή δεν σφραγίζει σωστά την σακούλα

- Ο χρόνος σφράγισης δεν είναι αρκετά μεγάλος. Αυξήστε τον χρόνο σφράγισης και δοκιμάστε ξανά.
- Οι σακούλες δεν θα σφραγιστούν εάν υπάρχει υγρασία, υπολείμματα τροφίμων ή σκουπιδάκια στο σημείο σφραγίσματος. Σκουπίστε το εσωτερικό της σακούλας ώστε να καθαρίσει και δοκιμάστε ξανά.
- Η σακούλα θα πρέπει να τοποθετηθεί σωστά στην μπάρα σφραγίσματος. Βεβαιωθείτε ότι ολόκληρη η σακούλα βρίσκεται πάνω στην μπάρα σφραγίσματος και δεν υπάρχουν ζάρες στο υλικό της σακούλας.

## Προβλήματα λειτουργίας και κωδικοί σφαλμάτων

Κωδικός σφάλματος	Αιτία	Αντιμετώπιση
E01	Όταν η συσκευή είναι σε διαδικασία vacuum για κάποιο διάστημα, ο διακόπτης πίεσης δεν κλείνει	Ελέγξτε αν το καπάκι έχει κλείσει σωστά
		Ελέγξτε αν η φλάντζα έχει τοποθετηθεί στο σωστό σημείο
		Ελέγξτε αν η αντλία λειτουργεί ή όχι
		Ελέγξτε αν το σύστημα του διακόπτη πίεσης λειτουργεί σωστά ή όχι (λάστιχο, διακόπτης πίεσης και καλώδιο δεδομένων 10P)
E02	Όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία σφράγισης, ο μικροδιακόπτης δεν κλείνει	Ελέγξτε αν το καπάκι έχει κλείσει σωστά
		Ελέγξτε αν το σύστημα του μικροδιακόπτη λειτουργεί σωστά ή όχι (καλώδιο GAS1, μικροδιακόπτης, καλώδιο δεδομένων 10P)
LP	Η συσκευή χάνει ισχύ ενώ λειτουργεί	Ελέγξτε την παροχή ρεύματος
		Ελέγξτε το σύστημα παροχής ρεύματος της συσκευής