

COLORATO

www.colorato.net

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ VACUUM SEALER



ΜΟΝΤΕΛΟ: CLVM-36

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες
πριν την χρήση της συσκευής

Περιεχόμενα

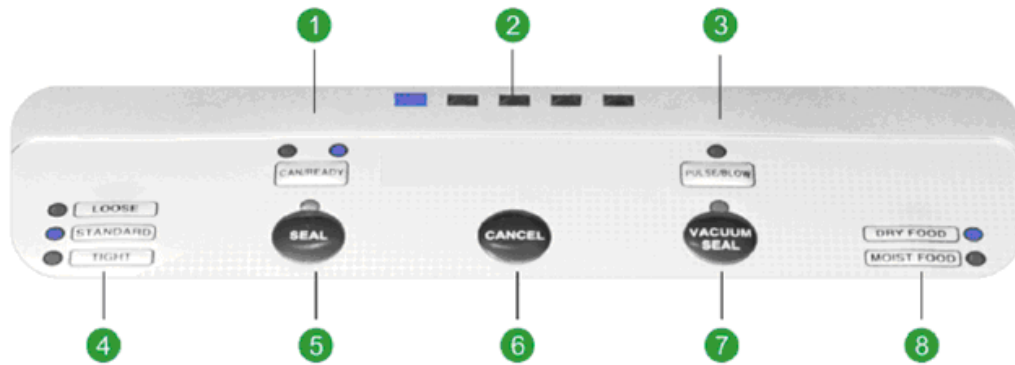
Εισαγωγή στην λειτουργία των πλήκτρων του vacuum sealer.....	2-4
Βήματα χειρισμού για τα ρολά σακούλες vacuum.....	5
Βήματα χειρισμού για τις σακούλες vacuum.....	6
Λειτουργίες “PULSE” (απορρόφηση αέρα) / “BLOW” (γέμισμα αέρα).....	7
Λειτουργία και συντήρηση εξαρτημάτων vacuum	8
Σύγκριση περιόδων αποθήκευσης τροφίμων σε vacuum και μη-vacuum.....	9
Τεχνικά χαρακτηριστικά συσκευής vacuum sealer.....	10

Συμβουλές

1. Ξεκινήστε την λειτουργία αφού ανάψει η φωτεινή ένδειξη.
2. Δεν μπορεί να διακοπεί η λειτουργία πριν σβήσει η φωτεινή ένδειξη και εξαφανιστεί ο προειδοποιητικός ήχος.
3. Επιλέξτε πλήκτρα διαφορετικών λειτουργιών ανάλογα με το αν έχετε υγρά ή ξηρά τρόφιμα.
4. Αποσυνδέστε από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείτε την συσκευή.

Εισαγωγή στην λειτουργία των πλήκτρων του vacuum sealer





1 CAN / READY

CAN: Συνδέστε τα δοχεία και έπειτα πατήστε αυτό το πλήκτρο για να ξεκινήσει να λειτουργεί.

READY: Εάν πρόκειται να κάνετε κανονικό vacuum (χωρίς δοχεία, χρησιμοποιήστε αυτό το πλήκτρο).

2 ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΛΥΧΝΙΑ

Ενδεικτικές λυχνίες προόδου δείχνουν τον χρόνο λειτουργίας.

3 PULSE / BLOW

Pulse: Το στόμιο του vacuum στο δοχείο vacuum θα πρέπει να δείχνει στην ένδειξη “vacuum”. Πατήστε το πλήκτρο “pulse” και η διαδικασία vacuum ξεκινάει. Αφήνοντας το, σταματάει. Με αυτό τον τρόπο οι χρήστες της συσκευής μπορούν να επιλέξουν διαφορετικούς βαθμούς vacuum.

Blow: Το στόμιο του vacuum στο δοχείο vacuum θα πρέπει να δείχνει στην ένδειξη “blow”. Πατήστε το πλήκτρο “blow” και η διαδικασία vacuum θα ξεκινήσει. Αφήνοντας το, θα σταματήσει.

4 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ VACUUM

LOOSE: Εφαρμόζεται σε τρόφιμα με μεγάλο ποσοστό υγρασίας. Σακούλες μεσαίου και μεγάλου μεγέθους θα έχουν καλύτερα αποτελέσματα αν χρησιμοποιηθούν για vacuum σε υγρά. Σφραγίστε αυτόματα την σακούλα αφού γίνει vacuum σε υγρά, για συγκριτικά μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

STANDARD: Η προρυθμισμένη λειτουργία για υγρά ή ξηρά τρόφιμα. Εφαρμόζεται σε διάφορα είδη σακούλες vacuum.

TIGHT: Υψηλός βαθμός vacuum, ο οποίος είναι κοντά στις βιομηχανικές απαιτήσεις, εφαρμόζεται μόνο σε ξηρά τρόφιμα. Επιλέξτε το εάν τα τρόφιμα χρειάζεται να γίνουν vacuum σε υψηλότερο βαθμό vacuum.

5 SEAL

1. Σφραγίστε το ένα στόμιο της σακούλας vacuum με δύο ασφράγιστα στόμια, η οποία έχει κοπεί από ένα ρολό σακούλα.
2. Σφραγίστε απλές σύνθετες σακούλες, π.χ. σακούλες με πατατάκια.
3. Πατήστε το και θα μπορείτε να σφραγίσετε τις σακούλες vacuum όταν έχει ολοκληρωθεί η διαδικασία vacuum.

6 CANCEL

1. Πατήστε το και τότε η συσκευή θα σταματήσει να λειτουργεί.
2. Πατήστε το οποιαδήποτε στιγμή κατά την διάρκεια του vacuum, ώστε να προστατέψετε τα μαλακά τρόφιμα από το να καταστραφούν.

7 VACUUM & SEAL

Πατήστε το για να ξεκινήσει η διαδικασία vacuum. Σφραγίζει και σταματάει αυτόματα αφού ολοκληρωθεί το vacuum.

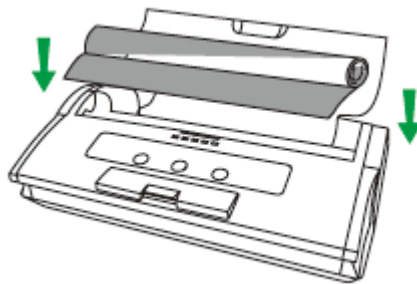
8 DRY FOOD & MOIST FOOD

DRY FOOD (ΞΗΡΑ ΤΡΟΦΙΜΑ): Η προρυθμισμένη λειτουργία για τα ξηρά τρόφιμα είναι η “Standard”, το οποίο σημαίνει ότι το vacuum γίνεται με έναν σπάνταρντ τρόπο. Η άλλη λειτουργία είναι η “Tight”, η οποία εφαρμόζεται σε τρόφιμα τα οποία χρειάζεται να γίνουν vacuum σε υψηλότερο βαθμό vacuum.

MOIST FOOD: Η προρυθμισμένη λειτουργία για τα υγρά τρόφιμα είναι η “Standard, η οποία εφαρμόζεται σε σακούλες μεγάλου μεγέθους. Η άλλη λειτουργία είναι η “Loose”, η οποία εφαρμόζεται σε μικρές σακούλες που περιέχουν πολλή υγρασία.

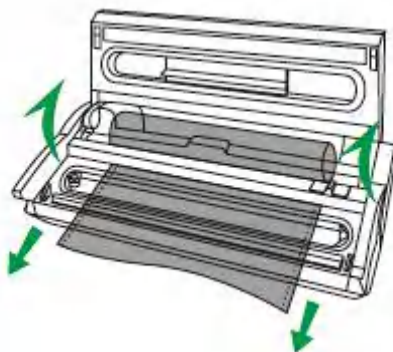
Βήματα χειρισμού για τα ρολά σακούλες vacuum

1. Ανοίξτε την υποδοχή της σακούλας και τοποθετήστε μέσα ένα ρολό σακούλες. Βάλτε τον γάντζο με την όψη προς τα κάτω και μην κλείσετε το διάφανο καπάκι προς το παρόν για να αποφύγετε το να κολλήσει η σακούλα όταν ανοίξετε το καπάκι.



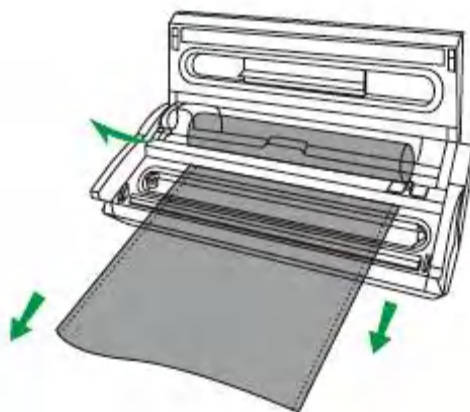
Βήμα Ένα

2. Ανυψώστε την ράβδο κοπής και τραβήξτε το ρολό από κάτω της.



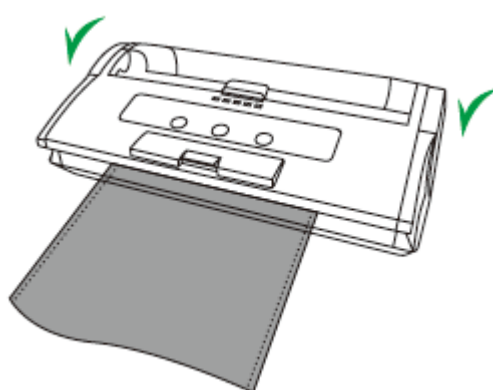
Βήμα Δύο

3. Τραβήξτε το ρολό σακούλα στο επιθυμητό μήκος ώστε να μπορεί να συσκευαστεί το τρόφιμο που θέλετε. Πιέστε την ράβδο κοπής, κυλήστε τον κόφτη από την μία μεριά στην άλλη και θα εμφανιστεί μια σακούλα με δύο ασφράγιστες πλευρές.



Βήμα Τρία

4. Τοποθετήστε οποιαδήποτε από τις δύο πλευρές της σακούλας μέσα στην ταινία σφράγισης. Το στόμιο της σακούλας δεν θα πρέπει να εξέρχει από το θάλαμο vacuum. Έπειτα κλειδώστε την ασφάλεια της κλειδαριάς και πατήστε το "SEAL". Αφού ανάψει η ενδεικτική λυχνία του vacuum και οι πέντε ενδεικτικές λυχνίες προόδου ανάψουν σταδιακά, θα ακουστούν τρία ηχητικά σήματα. Το σφράγισμα θα γίνει αφού μείνει αναμμένη μια ενδεικτική λυχνία προόδου. Ανοίξτε τη συσκευή, η σακούλα έχει σφραγιστεί.



Βήμα Τέσσερα

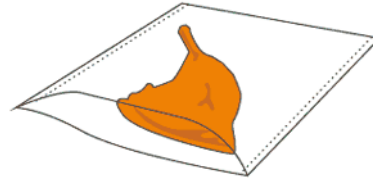
5. Αφού ολοκληρώσετε τα παραπάνω βήματα θα έχετε μια σακούλα vacuum με ένα σφραγισμένο στόμιο και ένα ασφράγιστο.



Βήμα Πέντε

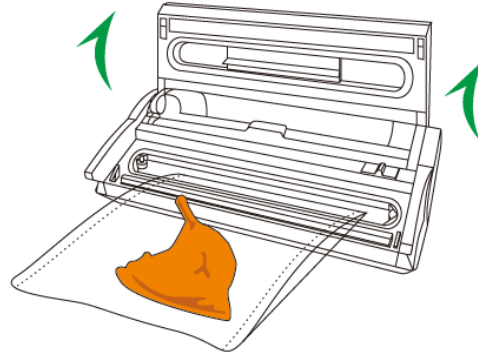
Βήματα χειρισμού για τις σακούλες vacuum

1. Βγάλτε μια σακούλα και τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα, διασφαλίζοντας ότι υπάρχει κενό μεταξύ του τροφίμου και του στομίου της σακούλας.



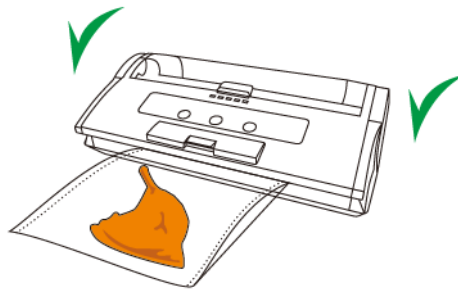
Βήμα Ένα

2. Τοποθετήστε την σακούλα με τα τρόφιμα στον θάλαμο vacuum αλλά πριν το θάλαμο του vacuum.



Βήμα Δύο

3. Κλείστε ελαφρώς το καπάκι του vacuum, συμπιέστε την ασφάλεια της κλειδαριάς και έπειτα πιέστε το πλήκτρο σφραγίσματος.



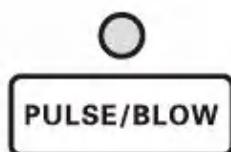
Βήμα Τρία

4. Ανοίξτε το καπάκι του vacuum και βγάλτε την σφραγισμένη σακούλα αφού σβήσει και η τελευταία ενδεικτική λυχνία και ακουστούν τα τρία ηχητικά σήματα.



Βήμα Τέσσερα

Λειτουργίες “PULSE” (απορρόφηση αέρα) / “BLOW” (γέμισμα αέρα)



BLOW: Βγάλτε έξω το θάλαμο vacuum και περιστρέψτε τον κατά 180 βαθμούς, τοποθετήστε την ευθυγράμμιση του ακροφυσίου κενού στο “BLOW” και πιέστε το πλήκτρο “BLOW”. Όταν σταματήσετε να το πιέζετε θα σταματήσει αυτή η λειτουργία. (Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για μαλακά και εύθραυστα τρόφιμα)

PULSE: Τοποθετήστε την ευθυγράμμιση του ακροφυσίου κενού στο “VACUUM” και πιέστε το πλήκτρο “PULSE” για να ξεκινήσει η διαδικασία vacuum, η οποία θα σταματήσει όταν σταματήσετε να το πιέζετε. Μπορείτε να ελέγξετε την πίεση του vacuum μόνοι σας.



Βεβαιωθείτε ότι η ευθυγράμμιση του ακροφυσίου κενού βρίσκεται στο Blow όταν χρησιμοποιείτε την λειτουργία Blow.

Βεβαιωθείτε ότι η ευθυγράμμιση του ακροφυσίου κενού βρίσκεται στο Vacuum όταν χρησιμοποιείτε την λειτουργία vacuum.

Λειτουργία με δοχείο vacuum

1. Βάλετε τα τρόφιμα μέσα στο δοχείο και συνδέστε το σωλήνα vacuum με τη συσκευή (ο σωλήνας vacuum θα πρέπει να στοχεύει στο σύνδεσμο σύνδεσης στο δοχείο)

2. Πατήστε το πλήκτρο “Canister” και έπειτα πιέσετε το πλήκτρο “Vacuum Seal” και η συσκευή θα κάνει vacuum στο δοχείο. Σημείωση: Η ένδειξη θα βυθιστεί όταν η συσκευή πραγματοποιεί vacuum σε δοχείο. Σταματήστε το vacuum όταν η ένδειξη βρίσκεται παράλληλα με το καπάκι (πατήστε το άνοιγμα εξαγωγής αέρα όταν το χρησιμοποιείτε).

3. Πατήστε το πλήκτρο “Cancel” αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία vacuum (εφαρμόζεται σε τρόφιμα ή κάτι το οποίο δεν συσκευάζεται εύκολα σε σακούλες vacuum-Σημείωση: τα βάζα vacuum θα πρέπει να αγοραστούν ξεχωριστά).

4. Τα εξαρτήματα που αναφέρονται παραπάνω δεν περιλαμβάνονται στην συσκευασία και πωλούνται ξεχωριστά.

Συμβουλές: Η συσκευή θα πρέπει να σταματάει όταν η ένδειξη vacuum βρίσκεται παράλληλα με το καπάκι, διαφορετικά το vacuum θα ξεπεράσει το όριο και τα βάζα θα σπάσουν!

Κάποια υγρά τρόφιμα (π.χ. γάλα, μέλι, χυμός και σκόνη κλπ) μπορούν να γίνουν vacuum σε βάζα vacuum.



Καθαρισμός και Συντήρηση

Καθαρισμός:

Αποσυνδέστε την συσκευή από το ρεύμα και αποφύγετε την χρήση νερού. Καθαρίστε τον δακτύλιο σφράγισης και τον δίσκο συλλογής νερού (θάλαμος vacuum).

Ο δακτύλιος σφράγισης στο καπάκι της συσκευής είναι στερεωμένος, μην τον βγάλετε για να τον πλύνετε.

Η φλάντζα μπορεί να πλυθεί με σαπουνόνερο ή με κάποια καθαριστική ουσία.



Εάν η συσκευή δεν θα χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, ανοίξτε το πάνω καπάκι για να αποφευχθεί η επίδραση της παραμόρφωσης του σπόγγου.

Σύγκριση περιόδων αποθήκευσης τροφίμων σε vacuum και μη-vacuum

Αποθήκευση σε κατάψυξη	Αποθήκευση σε μη-vacuum	Αποθήκευση σε vacuum
κρέας	6 μήνες	2-3 χρόνια
ψάρια & θαλασσινά	6 μήνες	2 χρόνια
σούπα	3-6 μήνες	1-2 χρόνια
κόκκοι καφέ	6-9 μήνες	2-3 χρόνια
ψωμί	6-12 μήνες	1-3 χρόνια
Αποθήκευση σε ψυγείο	Αποθήκευση σε μη-vacuum	Αποθήκευση σε vacuum
κρέας	2-3 ημέρες	12-13 ημέρες
ψάρια & θαλασσινά	1-3 ημέρες	6-8 ημέρες
μαγειρεμένο κρέας	3-5 ημέρες	10 ημέρες
αυγά	10-15 ημέρες	30-50 ημέρες
Αποθήκευση σε κανονική θερμοκρασία	Αποθήκευση σε μη-vacuum	Αποθήκευση σε vacuum
ρύζι & αλεύρι	6 μήνες	1-2 χρόνια
ψωμί	1-2 ημέρες	6-8 ημέρες
φιστίκια και φασόλια	2-3 μήνες	1-2 χρόνια
τσάι	3 μήνες	1-2 χρόνια

Τα παραπάνω δεδομένα εξαρτώνται από την ακεραιότητα της συσκευασίας vacuum και τα χαρακτηριστικά και την φρεσκάδα των συσκευαζόμενων προϊόντων.


Η συσκευασία σε vacuum μπορεί να επιμηκύνει την συντήρηση των τροφίμων σε ένα συγκεκριμένο βαθμό αλλά δεν μπορεί πάντοτε να τα διατηρήσει σε φρέσκια κατάσταση. Συνιστάται μαζί με την συσκευασία σε vacuum να συνδυάζονται και άλλα μέτρα όπως η χαμηλή θερμοκρασία, η απολύμανση.

Τεχνικά χαρακτηριστικά συσκευής vacuum sealer

Ισχύς	150 W
Τάση	240 V – 50 Hz
Πιστοποίηση	CE/ROHS/EMC/LVD
Υλικά	ABS
Τρόποι λειτουργίας	Πλήρως αυτοματοποιημένη σφράγιση vacuum, χειροκίνητο vacuum και σφράγιση
Πίεση εργασίας	-75Kpa—85Kpa
Μήκος σφράγισης	≤35cm
Διαστάσεις συσκευής	450mm*245mm*118mm
Βάρος συσκευής	4.2kg

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.