



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

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ  
ΔΟΧΕΙΑ ΚΕΝΟΥ ΓΥΑΛΙΝΑ  
ΜΕ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΚΑΠΑΚΙ**



**ΜΟΝΤΕΛΑ: CLVC-270LGP  
CLVC-480LGP  
CLVC-650LGP**



FOOD-SAFE



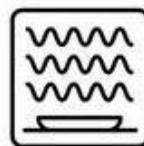
FREEZER-SAFE



OVEN-SAFE



DISHWASHER-SAFE



MICROWAVE-SAFE

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν την χρήση και  
διατηρήστε τις για μελλοντική αναφορά

## Οδηγίες Ασφαλείας

- Τα δοχεία κενού έχουν σχεδιαστεί για τη συσκευασία κενού, την αποθήκευση, τη θέρμανση και την κατάψυξη τροφίμων.
- Εάν τα δοχεία χρησιμοποιηθούν για διαφορετικούς ή μη προβλεπόμενους σκοπούς, ενδέχεται να προκληθεί κίνδυνος.
- Μελετήστε τις διαδικασίες που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών.
- Πάντα να ελέγχετε τα δοχεία για εξωτερικές φθορές πριν από τη χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ φθαρμένο δοχείο.
- Ο χρήστης φέρει την ευθύνη για τυχόν προβλήματα που μπορεί να προκύψουν λόγω μη προβλεπόμενης χρήσης.

## A. Διαδικασία Συσκευασίας Κενού στα Δοχεία

Προετοιμασία:

- Γεμίστε το δοχείο αφήνοντας 0,5 cm ελεύθερο χώρο στην κορυφή. Κλείστε το δοχείο με το καπάκι.
- Πιέστε ελαφρά προς τα κάτω το καπάκι του δοχείου όταν ξεκινάτε τη διαδικασία συσκευασίας κενού.
- Φρούτα και λαχανικά που εκλύουν αέρια, όπως τα κρεμμύδια ή το λάχανο, πρέπει να ζεματιστούν πριν τη συσκευασία κενού, καθώς απελευθερώνουν αέρια με αποτέλεσμα το κενό να χαθεί μέσα σε λίγες ώρες.

Η διαδικασία συσκευασίας κενού στα δοχεία μπορεί να πραγματοποιηθεί με διαφορετικούς τρόπους, οι οποίοι περιγράφονται παρακάτω:

### 1. Συσκευασία κενού με χρήση συσκευών κενού (Vacuum Sealers)

Τα δοχεία κενού μπορούν να συσκευαστούν με όλες τις εμπορικά διαθέσιμες συσκευές κενού που διαθέτουν σύνδεσμο σωλήνα και έναν προσαρμογέα. Για τη διαδικασία αυτή, μπορείτε να συμβουλευτείτε το εγχειρίδιο οδηγιών της συσκευής κενού σας.

Ο σωλήνας της συσκευής σας πρέπει να συνδεθεί στη συσκευή, και ο προσαρμογέας να συνδεθεί στη βαλβίδα που βρίσκεται στο καπάκι του δοχείου κενού.

Βεβαιωθείτε ότι έχετε ελέγξει όλες τις συνδέσεις πριν ξεκινήσετε τη διαδικασία κενού, ώστε να εξασφαλίσετε την καλύτερη δυνατή αεροστεγή σφράγιση.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Τα δοχεία αδειάζουν πολύ γρήγορα σε μια συσκευή κενού με θάλαμο, φτάνοντας συνήθως σε επαρκές κενό μέσα σε μόλις 5 δευτερόλεπτα. Για να αποφύγετε πιθανή ζημιά στο δοχείο λόγω υπερβολικής πίεσης, πρέπει να διακόψετε αμέσως τον κύκλο κενού μετά από αυτό το σύντομο διάστημα. Χειριστείτε αυτή τη διαδικασία με ιδιαίτερη προσοχή.

### 2. Συσκευασία κενού με χρήση ηλεκτρικής ή χειροκίνητης αντλίας

Μπορείτε επίσης να δημιουργήσετε κενό στα δοχεία με ηλεκτρικές ή χειροκίνητες αντλίες κενού.

Γεμίστε το δοχείο με την παραπάνω διαδικασία.

Στη συνέχεια, τοποθετήστε την ηλεκτρική ή χειροκίνητη αντλία στο κέντρο της βαλβίδας του καπακιού του δοχείου και ξεκινήστε τη διαδικασία κενού για να αφαιρεθεί ο αέρας από το δοχείο.

## B. Χρήση των Δοχείων για Θέρμανση ή Κατάψυξη Τροφίμων

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα δοχεία (χωρίς τα καπάκια) για να ζεστάνετε τρόφιμα σε φούρνο μικροκυμάτων ή στον φούρνο (έως 350 °C).

Αφήστε το φαγητό να κρυώσει εντελώς πριν προχωρήσετε στη σφράγιση κενού.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Για να αποφευχθούν εγκαύματα ή τραυματισμοί, χρησιμοποιήστε προστατευτικά βοηθήματα (όπως γάντια ή πιάστρες) όταν χειρίζεστε δοχεία και τρόφιμα που έχουν θερμανθεί, λόγω του κινδύνου εγκαύματος. Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει το δοχείο να θερμαίνεται απευθείας πάνω σε πηγή θερμότητας όπως φωτιά ή εστία.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε αυτά τα δοχεία για κατάψυξη τροφίμων (έως -18°C).

Κατά το γέμισμα του δοχείου, λάβετε υπόψη σας την αύξηση του όγκου των τροφίμων κατά την

κατάψυξη.

**Κίνδυνος Τραυματισμού:** Αποφύγετε τη μεταφορά δοχείων απευθείας από την κατάψυξη σε ζεστό φούρνο. Η ακραία αλλαγή θερμοκρασίας μπορεί να προκαλέσει βίαιο σπάσιμο ή ρωγμή στο υλικό του δοχείου.

### Γ. Διαδικασία Ανοίγματος των Συσκευασμένων Δοχείων

Για να ανοίξετε τα δοχεία που έχουν συσκευαστεί σε κενό, σύρετε τη βαλβίδα κενού προς τη μία πλευρά, ώστε να εισέλθει αέρας.

### Δ. Καθαρισμός

Τόσο τα δοχεία όσο και τα καπάκια πρέπει να καθαρίζονται πριν από την πρώτη χρήση και μετά από κάθε χρήση.

Αυτό μπορεί να γίνει είτε στο πλυντήριο πιάτων είτε με ζεστό νερό και υγρό πιάτων.

Μπορείτε να αφαιρέσετε τη σφράγιση (λάστιχο) στο καπάκι για να καθαρίσετε κάτω από αυτήν, καθώς μπορεί να συσσωρευτεί βρωμιά.

Μην ξεχάσετε να καθαρίσετε και τον εύκαμπτο σωλήνα κενού ξεπλένοντάς τον κάτω από τρεχούμενο νερό, καθώς και τον προσαρμογέα με ένα υγρό πανί.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Το δοχείο πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε διαδικασία κενού, διαφορετικά μπορεί να οδηγήσει στην ανάπτυξη μυκήτων και βακτηρίων και να αποτελέσει κίνδυνο για την υγεία.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ επιθετικά ή λειαντικά καθαριστικά ή διαλύτες.

Αποφύγετε τη χρήση σκληρών ή αιχμηρών αντικειμένων για την αφαίρεση επίμονων υπολειμμάτων.

### Οδηγός αποθήκευσης

| Τρόφιμο                 | Συνθήκες Αποθήκευσης         | Κανονική Αποθήκευση | Αποθήκευση με Κενό |
|-------------------------|------------------------------|---------------------|--------------------|
| Θαλασσινά               | Στο ψυγείο                   | 1-2 Ημέρες          | 4-6 Ημέρες         |
| Κρέας                   | Στο ψυγείο                   | 1-2 Ημέρες          | 4-6 Ημέρες         |
| Ψωμί/Κέικ               | Σε ξηρό & δροσερό περιβάλλον | 2-3 Ημέρες          | 7-8 Ημέρες         |
| Λαχανικά/<br>Φρούτα     | Στο ψυγείο                   | 3-5 Ημέρες          | 10-15 Ημέρες       |
| Δημητριακά              | Σε ξηρό & δροσερό περιβάλλον | 90 Ημέρες           | 365 Ημέρες         |
| Καφές/<br>Φύλλα Τσαγιού | Σε ξηρό & δροσερό περιβάλλον | 25-30 Ημέρες        | 80-100 Ημέρες      |
| Μπισκότα/<br>Καραμέλες  | Σε ξηρό & δροσερό περιβάλλον | 15-20 Ημέρες        | 70-90 Ημέρες       |