

# Οδηγίες Χρήσης

Πριν από κάθε χρήση, καθαρίστε προσεκτικά την συσκευή σας και τα εξαρτήματα που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα (δοχεία, καπάκια, βάζα κ.λ.π.) ακολουθώντας τις οδηγίες που παρέχονται στην παράγραφο "ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ".

- 1. Τοποθέτηση Συσκευής:** Τοποθετήστε την συσκευή σε ένα στεγνό μέρος, σε οριζόντια επιφάνεια, προσέχοντας να έχετε αφήσει τη ζώνη εργασίας γύρω από την συσκευή χωρίς εμπόδια και με αρκετό ελεύθερο χώρο ώστε να επιτρέπεται η συσκευασία των τροφίμων στις σακούλες.
- 2. Σύνδεση της Συσκευής:** Τοποθετήστε το βύσμα καλωδίου τροφοδοσίας (11) στην πρίζα (δείτε τεχνικές πληροφορίες). Οι λυχνίες LED 1.2 και 1.4 για τα κουμπιά Normal και Humid θα ανάψουν.
- 3. Ρυθμίσεις:** Οι ρυθμίσεις πρέπει να γίνονται κάθε φορά που το καλώδιο τροφοδοσίας (11) είναι συνδεδεμένο στην πρίζα. Για να ορίσετε την επιθυμητή ρύθμιση, πατήστε το αντίστοιχο κουμπί.

**3.1 Ρυθμίστε την ταχύτητα αναρρόφησης της αντλίας.** Η συσκευή **Dinamika** είναι εξοπλισμένη με ρυθμιστή ταχύτητας αναρρόφησης της αντλίας για να διευκολύνει τη διαδικασία συσκευασίας. Όταν ενεργοποιηθεί το μηχάνημα, η ταχύτητα ρυθμίζεται αυτόματα σε **Normal - Κανονική**, η οποία είναι η υψηλότερη που μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε κανονικές εργασίες συσκευασίας. Ωστόσο, όταν συσκευάζετε εύθραυστα τρόφιμα σε σακούλες **MAGIC VAC®**, είναι προτιμότερο να επιλέξετε τη λειτουργία **Slow - Αργά**, η οποία μειώνει την ταχύτητα της αντλίας, επιτρέποντας έτσι τον έλεγχο της απόδοσης της λειτουργίας ενεργοποιώντας χειροκίνητα τη διαδικασία

στεγανοποίησης με το κουμπί Manual Seal - Χειροκίνητη Στεγανοποίηση την κατάλληλη στιγμή.

**3.2 Ρυθμίστε τον τύπο της σφράγισης.** Η συσκευή **Dinamika** είναι εξοπλισμένη με ρυθμιστή τύπου σφράγισης. Στην πραγματικότητα, το τελικό αποτέλεσμα σφράγισης της σακούλας μπορεί να επηρεαστεί από τον τύπο της τροφής που πρόκειται να συσκευαστεί ή τη θερμοκρασία του δωματίου.

Έτσι, για να βελτιστοποιήσετε το τελικό αποτέλεσμα, μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε 2 τρόπους σφράγισης:

**Dry - Ξηρό** για ξηρά τρόφιμα όπως μπισκότα, ρύζι και καφέ

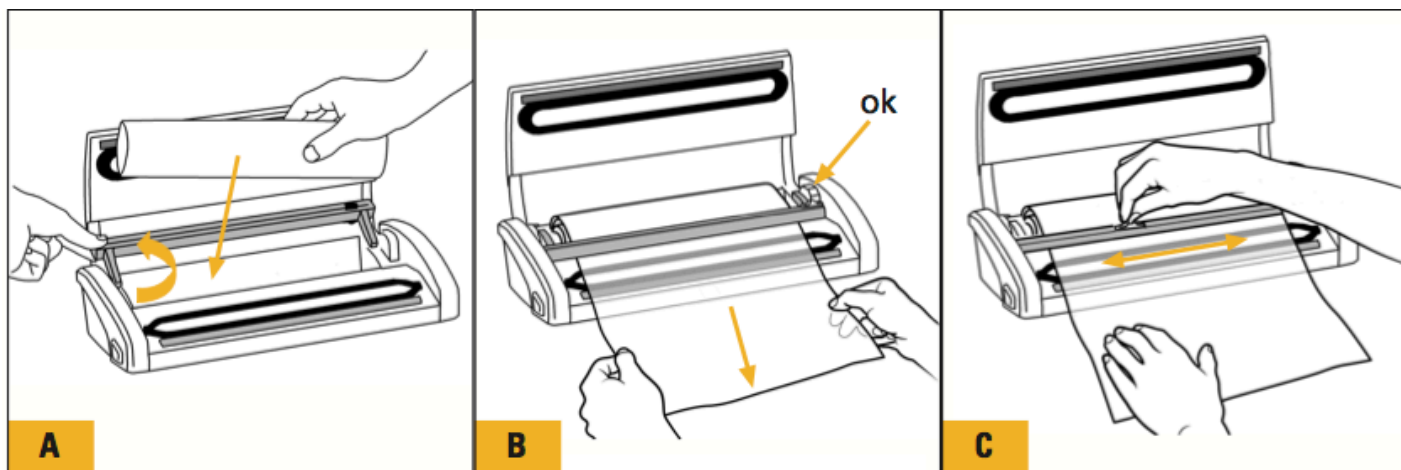
**Humid - Υγρό** για κόκκινα κρέατα και ψάρια που απελευθερώνουν υγρά ή αίμα.

**4. Συστάσεις για τη χρήση σακούλας:** Οι σακούλες **MAGIC VAC®** διατίθενται σε διάφορα μεγέθη. Ελέγξτε το ιδανικό μέγεθος σακούλας για το φαγητό που σκοπεύετε να αποθηκεύσετε. Βεβαιωθείτε ότι το μήκος της σακούλας που θα χρησιμοποιηθεί είναι τουλάχιστον 8 εκατοστά μεγαλύτερο από το τρόφιμο που πρόκειται να αποθηκευτεί και προσθέστε άλλα 2 εκατοστά για κάθε φορά που θα επαναχρησιμοποιηθεί η σακούλα. **Σημείωση:** Αν χρησιμοποιείτε σακούλες που έχουν κοπεί από πριν τότε πηγαίνετε στο σημείο 6 των οδηγιών.

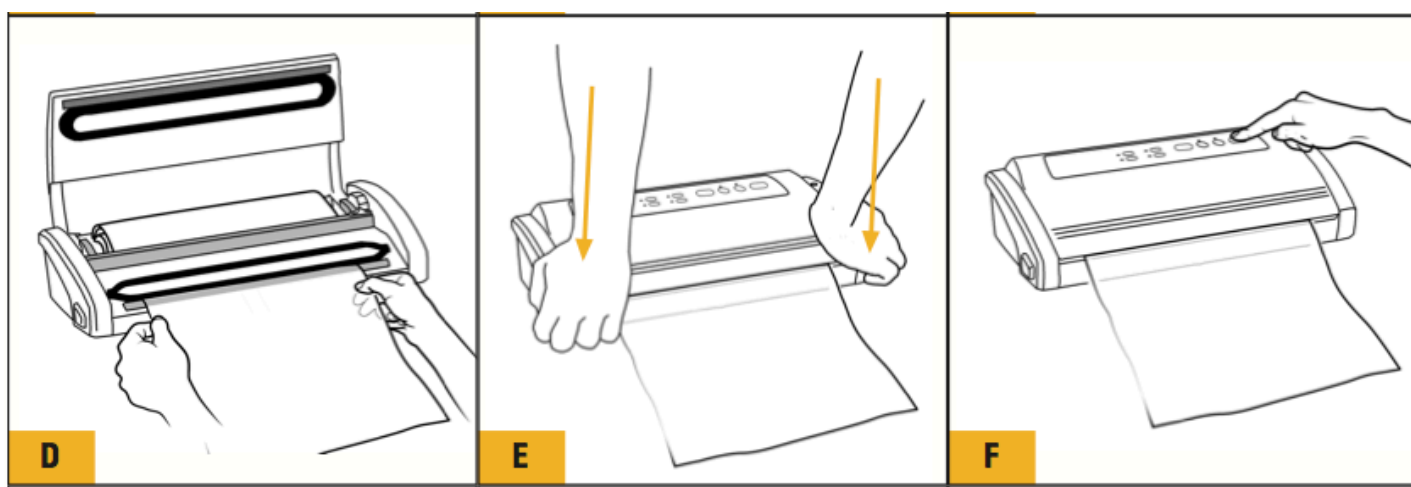
**5. Φτιάχνοντας σακούλες από ρολά **MAGIC VAC®**:**

- Σηκώστε το καπάκι (4) και τη μπάρα κοπής του ρολού (6), τοποθετήστε το ρολό σακούλας (εικ. Α) επιτρέποντας να προεξέχει κάποιο μήκος, ώστε να μπορεί να τραβηχτεί έξω. Στην συνέχεια κλείστε την μπάρα κοπής (6). **Προσοχή:** Κάθε φορά που κλείνετε την μπάρα κοπής (6), πρέπει να προσέξετε να έχετε τοποθετήσει την λεπίδα κοπής του ρολού σε ένα από τα δύο άκρα της σχισμής. Η λεπίδα κοπής του ρολού δεν πρέπει να είναι στο κέντρο της μπάρας κοπής (6) (εικ. Β).
- Ξετυλίξτε το σωστό μήκος από το ρολό (εικ. Β). Πιέστε την λεπίδα της μπάρας κοπής (6) ξεκινώντας από μία από τις δύο πλευρές της σακούλας και τρέξτε

την κατά μήκος σύμφωνα με το πλάτος της. Αυτό θα κόψει το κομμάτι καθαρά και με ακρίβεια (εικ. C).

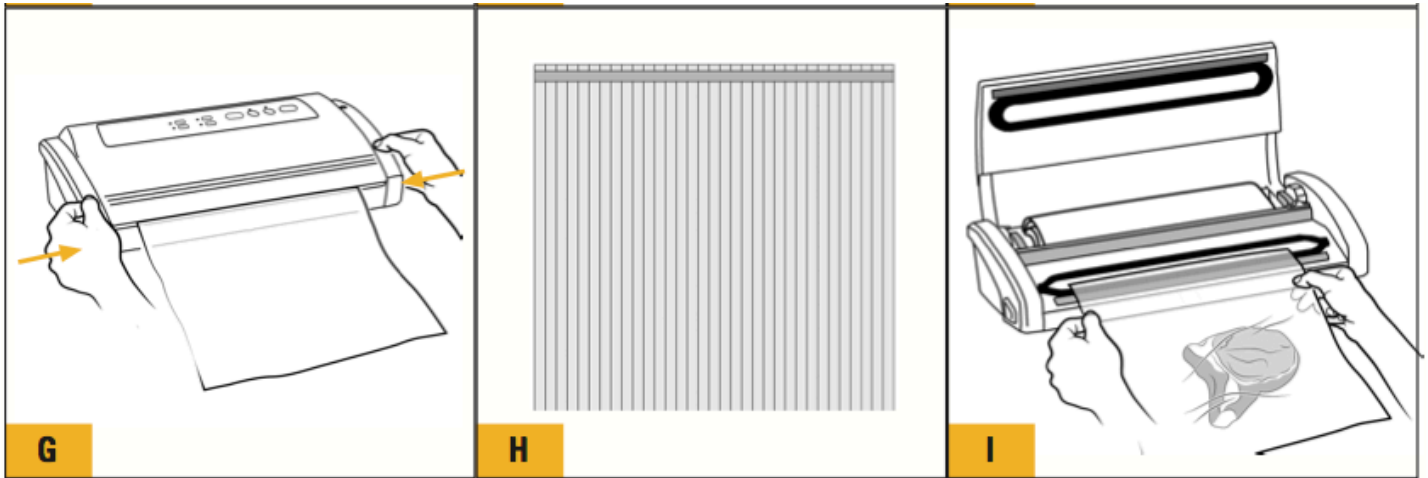


- Τώρα μπορείτε να σφραγίσετε την μια ανοιχτή πλευρά του κομματιού ακολουθώντας τα παρακάτω βήματα:
- Ανασηκώστε το καπάκι της συσκευής (4) και αφήστε το στην ανοικτή θέση.
- Τοποθετήστε ένα από τα δύο ανοικτά άκρα της σακούλας κοντά στην φλάντζα σφράγισης (9) (εικ. D).
- Κλείστε το καπάκι (4) και πιέστε τα δύο αντίθετα άκρα (εικ. E), θα ακούσετε ένα κλικ, που σημαίνει ότι το καπάκι είναι κλειδωμένο.
- Πατήστε το πλήκτρο χειροκίνητης στεγανοποίησης (1.8) (εικόνα F) για να εκτελέσετε τη διαδικασία στεγανοποίησης. Περιμένετε να απενεργοποιηθεί το πλήκτρο χειροκίνητης σφράγισης (1.8).



- Πατήστε τα κουμπιά Ξεκλειδώματος (2) (εικ. G) για να ανοίξετε το καπάκι (4).
- Ανασηκώστε το καπάκι (4) της συσκευής και αφαιρέστε την σακούλα.

- Ελέγξτε τη λαμβανόμενη σφράγιση που θα πρέπει να μοιάζει με μια κανονική οριζόντια γραμμή, απαλή και χωρίς ρυτίδες (εικ. Η). Σε περίπτωση ελλιπούς σφράγισης, επαναλάβετε τον κύκλο συσκευασίας.



## 6. Συσκευασία κενού με σακούλες από ρολά ή με έτοιμες σακούλες:

- Ανασηκώστε το καπάκι της συσκευής (4) και αφήστε το στην ανοικτή θέση.
- Τοποθετήστε το φαγητό στη σακούλα και απομακρύνετε τυχόν υγρά ή κατάλοιπα τροφίμων από το εσωτερικό άκρο της σακούλας που πρέπει να σφραγιστεί.
- Τοποθετήστε την σακούλα με τα περιεχόμενά της μπροστά από την συσκευή, τοποθετώντας το ανοιχτό άκρο μέσα στο θάλαμο κενού (7) (εικ. Ι).
- Κλείστε το καπάκι (4) και πιέστε τα δύο αντίθετα άκρα (εικ. L), θα ακούσετε ένα κλικ, που σημαίνει ότι το κάλυμμα είναι κλειδωμένο.
- Πιέστε το πλήκτρο Vacuum & Seal - Κενό & Σφράγιση (1.5) (εικ. M) για να εκτελέσετε τον κύκλο συσκευασίας. Περιμένετε μέχρι να απενεργοποιηθεί το κουμπί Vacuum & Seal - Κενό & Σφράγιση (1.5).



- Πατήστε τα κουμπιά Unlock - Ξεκλειδώματος (2) (εικ. N) για να ανοίξετε το καπάκι (4).
- Ελέγξτε τη λαμβανόμενη σφραγίδα που θα πρέπει να μοιάζει με μια κανονική οριζόντια γραμμή, απαλή και χωρίς ρυτίδες (εικ. H). Σε περίπτωση ελλιπούς σφράγισης, επαναλάβετε τον κύκλο συσκευασίας.

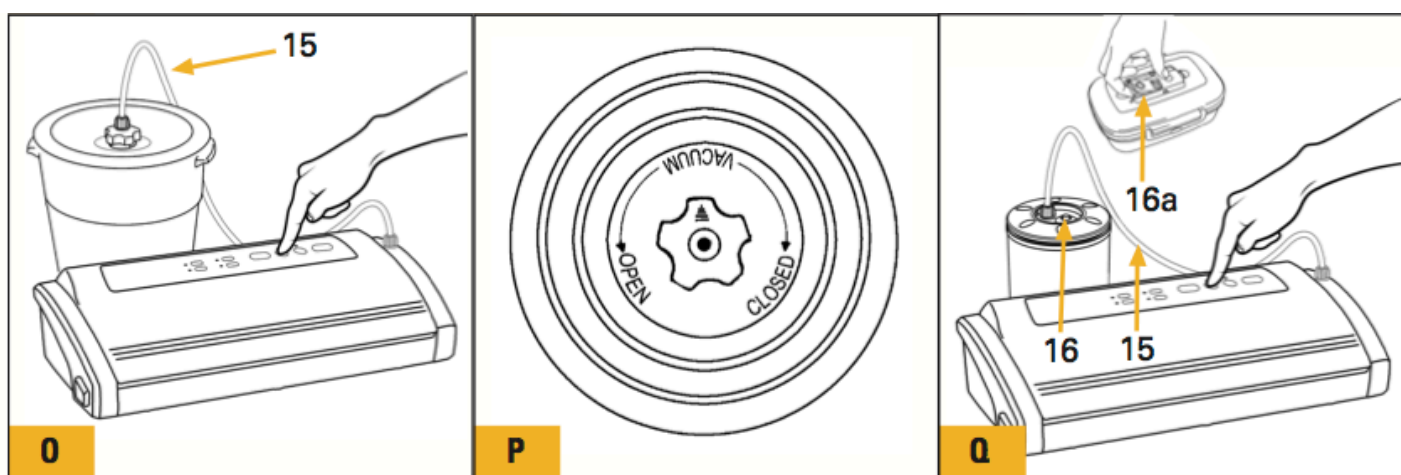
### **7. Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία χειροκίνητης σφράγισης (1.8):**

Πατώντας αυτό το κουμπί ενεργοποιείται αμέσως η φάση σφράγισης της σακούλας. Προφανώς, ο τύπος της σφράγισης θα είναι αυτός που προηγουμένως είχε οριστεί (βλ. Ενότητα 3- Ρυθμίσεις). Όταν συσκευάζετε εύθραυστα και ευπαθή τρόφιμα (π.χ. μπισκότα, ρύζι, καφέ κ.λπ.), είναι καλύτερο να ρυθμίσετε την ταχύτητα της αντλίας χρησιμοποιώντας το πλήκτρο Slow. Αυτό σας επιτρέπει να ελέγχετε τις φάσεις εκκένωσης και να αποτρέψετε τη σύνθλιψη. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί χειροκίνητης σφράγισης όταν πιστεύετε ότι ο αέρας έχει εκκενωθεί επαρκώς.

### **8. Συσκευασία στα δοχεία MAGIC VAC® Executive ή σε δοχεία σφραγισμένα με καπάκια MAGIC VAC® Universal**

- Χρησιμοποιείτε μόνο δοχεία MAGIC VAC® Executive, επειδή είναι ανθεκτικά στο κενό που δημιουργείται από την συσκευή Dinamika, ενώ οι άλλοι τύποι δοχείων μπορεί να σκάσουν εξαιτίας του κενού που αποκτήθηκε με την συσκευή και να προκαλέσουν τραυματισμούς.
- Τα καπάκια MAGIC VAC® Universal, που διατίθενται σε δύο διαμέτρους - 100 mm και 125 mm - μπορούν να χρησιμοποιηθούν με δοχεία αποθήκευσης τροφίμων, κατσαρόλες και γυάλινα δοχεία. Τα καπάκια MAGIC VAC® Universal λειτουργούν ακριβώς όπως τα καπάκια για τα δοχεία MAGIC VAC® Executive.
- Με τα καπάκια MAGIC VAC® Universal, μην χρησιμοποιείτε πλαστικά δοχεία ή δοχεία από γυαλί που δεν είναι κατασκευασμένα για συσκευασία σε κενό, καθώς θα μπορούσαν να υποστούν βλάβη λόγω της πίεσης κενού που επιτυγχάνεται με το μηχάνημα και να προκαλέσουν τραυματισμό.

- Γεμίστε το δοχείο αφήνοντας τουλάχιστον 3 εκ. από το πάνω χείλος του δοχείου και τοποθετήστε το καπάκι στο δοχείο. Γυρίστε το κουμπί στη θέση "VACUUM" (εικ. P).
- Χρησιμοποιείτε το σωλήνα σύνδεσης (15). Συνδέστε την μια άκρη του σωλήνα σύνδεσης (15) στον στρόγγυλο διακόπτη στο καπάκι του δοχείου και την άλλη άκρη στο Accessory Port - Άνοιγμα για εισαγωγή αέρα σε σωλήνα (3) στην συσκευή (εικ. O).
- Κλείστε το καπάκι (4).
- Πατήστε το κουμπί Canister - Δοχείο (1.6) (εικ. O): η συσκευή θα εκτελέσει αυτόματα τον κύκλο κενού και θα κλείσει όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία.
- Αποσυνδέστε τον σωλήνα σύνδεσης (15) από το στρόγγυλο διακόπτη στο καπάκι του δοχείου.
- Γυρίστε τον στρόγγυλο διακόπτη στο καπάκι του δοχείου στην θέση CLOSED - ΚΛΕΙΣΤΟ (εικ. P).
- Για να ανοίξετε το δοχείο, γυρίστε τον στρόγγυλο διακόπτη στο καπάκι του δοχείου στην θέση OPEN - ΑΝΟΙΧΤΟ (εικ. P). Θα ακούσετε τον αέρα να σφυρίζει όπως μπαίνει στο δοχείο. Αυτός ο ήχος είναι η εγγύηση ότι το δοχείο σας είχε συσκευαστεί σε κενό αέρος.



## 9. Συσκευασία σε δοχεία MAGIC VAC® Family

- Αυτά είναι τα πολυχρηστικά δοχεία, ιδανικά για την αποθήκευση προϊόντων που χρησιμοποιούνται συχνά όπως ξηρά και εύθραυστα τρόφιμα. Τρόφιμα σε σκόνη, φρέσκα φρούτα και λαχανικά καθώς και αναμεμειγμένα ή

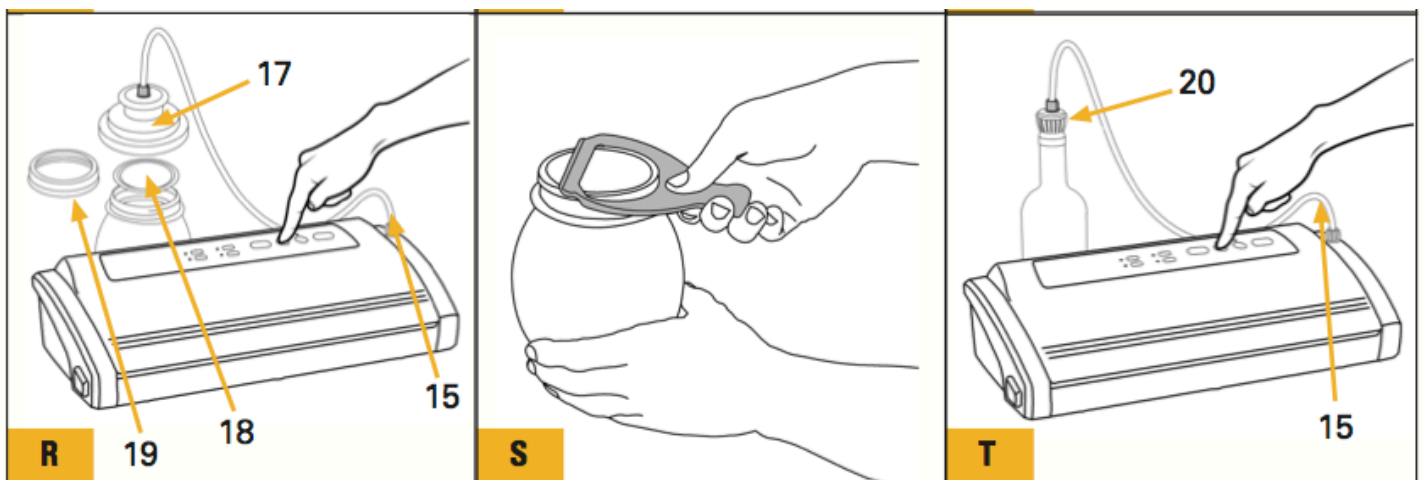
πολτοποιημένα. Λόγω του σχεδιασμού τους και επειδή είναι διάφανα, είναι ελκυστικά στα ράφια κουζίνας και εγγυώνται την άριστη ορατότητα του περιεχομένου τους.

- Γεμίστε το δοχείο αφήνοντας τουλάχιστον 3 cm από το πάνω χείλος του δοχείου και τοποθετήστε το καπάκι στο δοχείο.
- Χρησιμοποιείτε το σωλήνα σύνδεσης (15). Συνδέστε την μια άκρη του σωλήνα σύνδεσης (15) στην υποδοχή εισόδου στο καπάκι του δοχείου και την άλλη άκρη στο Accessory Port - Άνοιγμα για εισαγωγή αέρα σε σωλήνα (3) στην συσκευή (εικ. Q).
- Κλείστε το καπάκι (4). Πατήστε το πλήκτρο Canister - Δοχείο (1.6) (εικ. Q), η συσκευή θα εκτελέσει την διαδικασία του κενού αέρος στο δοχείο και θα κλείσει μόνο όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία.
- Αποσυνδέστε τον σωλήνα από το καπάκι του δοχείου.
- Για να ανοίξετε τα στρόγγυλα δοχεία πατήστε το κεντρικό κουμπί (16). Για να ανοίξετε τα τετράγωνα δοχεία, πρώτα πατήστε να το απελευθερώσετε (16a) και στην συνέχεια ανοίξτε το κλείστρο ασφαλείας (εικ. Q).

## **10. Συσκευασία σε γυάλινα δοχεία σφραγισμένα με μεταλλικά καπάκια (τύπου Leifheit).**

- Για να αφαιρέσετε τον αέρα από γυάλινα δοχεία με μεγάλο στόμιο και να τα σφραγίσετε με μεταλλικά καπάκια, πρέπει να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα Μεγάλο Καπάκι (Large Lid Attachment). Το οποίο είναι επίσης διαθέσιμο σε μικρότερο μέγεθος για γυάλινα δοχεία με μικρό στόμιο σφραγισμένα με μεταλλικά καπάκια και δακτύλιους (Metal Lids and Rings).
- Γεμίστε το γυάλινο δοχείο αφήνοντας ένα κενό τουλάχιστον 3 cm από το πάνω χείλος του βάζου.
- Χρησιμοποιείτε τον σωλήνα σύνδεσης (15). Συνδέστε την μια άκρη του σωλήνα σύνδεσης στο καπάκι στο εξάρτημα (17) και την άλλη άκρη στο Accessory Port - Άνοιγμα για εισαγωγή αέρα σε σωλήνα (3) στην συσκευή (εικ. R). Τοποθετήστε το εξάρτημα (17) απευθείας στο καπάκι του γυάλινου δοχείου

- (18) και σπρώξτε το προς τα κάτω, βεβαιώνοντας ότι έχει τοποθετηθεί σωστά (εικ. R).
- Κλείστε το καπάκι (4). Πιέστε το κουμπί Canister - Δοχείο (1.6) (εικ. R). Η συσκευή θα εκτελέσει την διαδικασία του κενού αέρος στο γυάλινο δοχείο και θα κλείσει μόνο όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία.
  - Βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα για το καπάκι έχει σφραγίσει κρατώντας το κάτω με το χέρι σας.
  - Αποσυνδέστε το σωλήνα σύνδεσης (15) από το εξάρτημα για το καπάκι (17). Αφαιρέστε το εξάρτημα για το καπάκι (17) από το γυάλινο δοχείο.
  - Εφαρμόστε και βιδώστε σφιχτά τον Δακτύλιο (19) που παρέχεται με το γυάλινο δοχείο (εικ. R).
  - Για να ανοίξετε ένα γεμάτο γυάλινο δοχείο που έχει συσκευαστεί σε κενό αέρος και είναι σφραγισμένο με μεταλλικό καπάκι, χρησιμοποιήστε το σωστό ανοιχτήρι για το καπάκι με τη γραμμένη πλευρά προς τα πάνω.
  - Αυτό το εξάρτημα επιτρέπει την επαναχρησιμοποίηση του καπακιού. Τοποθετήστε το ανοιχτήρι για το καπάκι όπως στην εικόνα S και ασκείστε απαλά πίεση έως ότου απελευθερωθεί η στεγανοποίηση κενού. Αφαιρέστε το μεταλλικό καπάκι.



## 11. Συσκευασία σε μπουκάλι MAGIC VAC®

- Το MAGIC VAC® Carper για μπουκάλια μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την κάλυψη μερικώς γεμάτων μπουκαλιών κρασιού ή μη αφρωδών ποτών. Το MAGIC VAC® Carper για μπουκάλια θα σας επιτρέψει να στεγανοποιήσετε με



κενό το μπουκάλι, διατηρώντας την ποιότητα και τη γεύση του περιεχομένου του για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

- Χρησιμοποιείτε τον σωλήνα σύνδεσης (15). Συνδέστε την μια άκρη του σωλήνα σύνδεσης στο Accessory Port - Άνοιγμα για εισαγωγή αέρα σε σωλήνα (3) στην συσκευή και την άλλη άκρη στο εξάρτημα MAGIC VAC® Carper (20) στο μπουκάλι (εικ. T). Πιέστε σταθερά το MAGIC VAC® Carper στο μπουκάλι.
- Κλείστε το καπάκι (4). Πιέστε το κουμπί Canister - Δοχείο (1.6) (εικ. R). Η συσκευή θα εκτελέσει την διαδικασία του κενού αέρος στο μπουκάλι και θα κλείσει μόνο όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία.
- Αποσυνδέστε αμέσως τον σωλήνα σύνδεσης (15) τόσο από το μπουκάλι όσο και από την συσκευή.
- Για να ανοίξετε ένα μπουκάλι σφραγισμένο με το MAGIC VAC® Carper, απλώς αφαιρέστε το πώμα από το μπουκάλι. Θα ακούσετε τον αέρα που εισέρχεται στο μπουκάλι.

## **12. Συσκευασία στα δοχεία MAGIC VAC® Executive ή σε δοχεία σφραγισμένα με καπάκια MAGIC VAC® Universal εξοπλισμένα με την προηγούμενη έκδοση του στρόγγυλου διακόπτη**

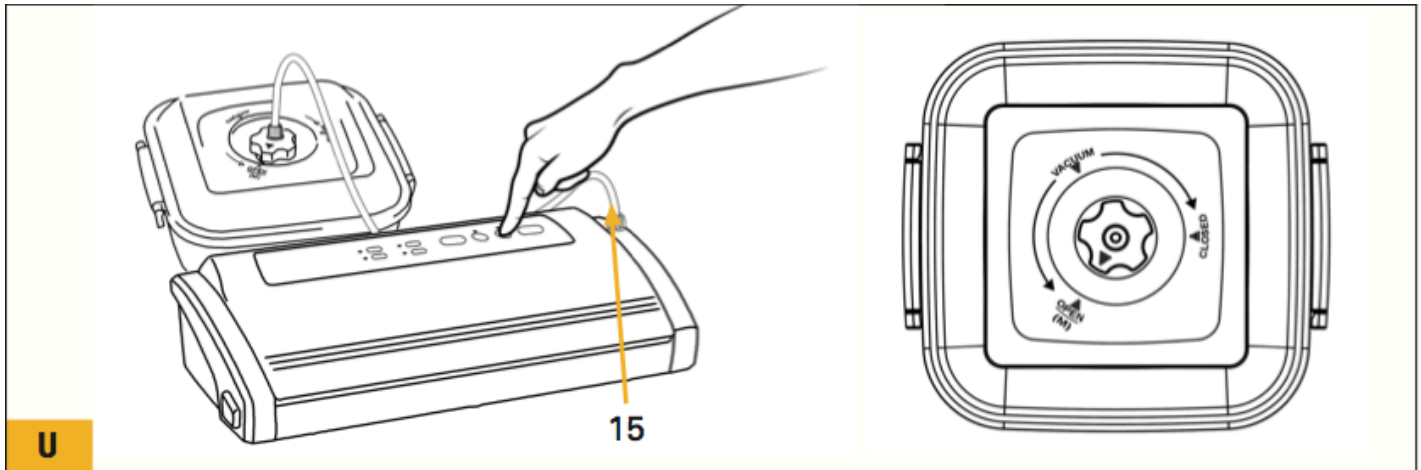
- Για να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα καπακιού για τα δοχεία MAGIC VAC® Executive ή σε δοχεία σφραγισμένα με MAGIC VAC® Universal Lids εξοπλισμένα με την προηγούμενη έκδοση κομβίου, συμβουλευτείτε τις οδηγίες στην ιστοσελίδα <http://www.flaemnuova.it>.

## **13. Γρήγορο Μαρινάρισμα**

- Το μαρινάρισμα είναι η καλύτερη μέθοδος για την προσθήκη γεύσης ή την τομαλάκωμα ενός πιάτου κρέατος ή θηράματος. Το φαγητό μαρινάρεται σε λίγα λεπτά όταν συσκευάζεται υπό κενό επειδή η διαδικασία συσκευασίας υπό κενό ανοίγει τους πόρους στο φαγητό, επιτρέποντας μεγαλύτερη και ταχύτερη απορρόφηση της μαρινάδας.
- Χρησιμοποιώντας την αποκλειστική λειτουργία γρήγορου μαριναρίσματος, η συσκευή διατηρεί το κενό για αρκετά λεπτά και στη συνέχεια το

απελευθερώνει, επιτρέποντας στο φαγητό να "ξεκουραστεί" για 30 δευτερόλεπτα. Αυτή η διαδικασία θα επαναληφθεί αρκετές φορές. Η παλμική δράση κενού και ανάπαυσης επιτρέπει σε πολύ πιο γρήγορο χρόνο να γίνει η διαδικασία του μαριναρίσματος.

- Ολόκληρος ο κύκλος μαριναρίσματος διαρκεί περίπου 12 λεπτά.



- Για να μαρινάρετε το κρέας, τα πουλερικά και τα ψάρια, σκουπίστε την επιφάνεια του φαγητού και τοποθετήστε το στο δοχείο MAGIC VAC® Executive 2,5 λίτρων, καλυμμένο με τη μαρινάδα της επιλογής σας, αφήνοντας κενό χώρο περίπου 3 cm από το άνω χείλος του δοχείου και τοποθετήστε το καπάκι στο δοχείο.
- Συνδέστε τα πλαϊνά χερούλια στο καπάκι και στη συνέχεια γυρίστε τον στρόγγυλο διακόπτη στο καπάκι στη θέση OPEN (M) - ΑΝΟΙΧΤΟ (M) (εικ. U).
- Χρησιμοποιείτε την σωλήνα σύνδεσης (15). Συνδέστε την μια άκρη του σωλήνα σύνδεσης στο Accessory Port - Άνοιγμα για εισαγωγή αέρα σε σωλήνα (3) στην συσκευή και την άλλη άκρη στον στρόγγυλο διακόπτη στο καπάκι του δοχείου (εικ. U).
- Κλείστε το καπάκι (4). Πατήστε το κουμπί Marinating - Μαρινάδα (1.7) και η διαδικασία μαριναρίσματος θα ξεκινήσει. Κατά τη διάρκεια του κύκλου μαριναρίσματος (περίπου 12 λεπτά), ο LED φωτισμός του κουμπιού Marinating - Μαρινάρισμα αναβοσβήνει. Η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά την τρίτη φάση κενού.
- Όταν ο φωτισμός LED του κουμπιού Marinating - Μαρινάρισμα σβήσει, τότε η διαδικασία μαριναρίσματος έχει ολοκληρωθεί.

- Αφαιρέστε τον σωλήνα σύνδεσης (15) πρώτα από το δοχείο και στην συνέχεια από το Accessory Port - Άνοιγμα για εισαγωγή αέρα σε σωλήνα (3) της συσκευής. **Σημείωση:** Στο τέλος του κύκλου, εάν θέλετε να συσκευάσετε το μαριναρισμένο φαγητό σας, στρέψτε τον στρόγγυλο διακόπτη στο καπάκι του δοχείου στην θέση CLOSED - ΚΛΕΙΣΤΟ.
- Μπορείτε να σταματήσετε την συσκευή ανά πάσα στιγμή πατώντας το κουμπί Cancel - Ακύρωση (1.5). Εάν θέλετε να επαναλάβετε την διαδικασία μαριναρίσματος, πρέπει να αποσυνδέσετε το σωλήνα σύνδεσης από το δοχείο και να περιμένετε να γεμίσει πλήρως με αέρα. Στη συνέχεια, επανασυνδέστε το σωλήνα σύνδεσης με τον στρόγγυλο διακόπτη στο καπάκι του δοχείου στην θέση OPEN (M) - ΑΝΟΙΧΤΟ (M) και ξανά ξεκινήστε τον κύκλο γρήγορου μαριναρίσματος πατώντας το κουμπί Marinating - Μαρινάρισμα (1.7).
- Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαριναρίσματος, ο στρόγγυλος διακόπτης στο καπάκι του δοχείου πρέπει να στραφεί στη θέση OPEN (M) - ΑΝΟΙΧΤΟ (M).
- Βεβαιωθείτε ότι η σφράγιση στο καπάκι του δοχείου με την στεφάνη του δοχείου είναι καθαρή και στεγνή.

## Οδηγίες Καθαρισμού

- Πάντοτε να αποσυνδέετε την συσκευή από το ρεύμα πριν την καθαρίσετε.
- Καθαρίστε καλά τα χέρια πριν προχωρήσετε στον καθαρισμό του μηχανήματος και των εξαρτημάτων.
- Τόσο πριν όσο και μετά τη χρήση, καθαρίστε την εξωτερική επιφάνεια της συσκευής με ένα υγρό σφουγγάρι και απορρυπαντικό πιάτων (μη λειαντικό ή διαλυτικό).
- Σε περίπτωση τυχαίας διείσδυσης υγρών στο εσωτερικό της δομής, μην συνδέετε τη συσκευή, μην την χρησιμοποιείτε και επικοινωνήστε με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις ή τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο.

- Καθαρίστε σχολαστικά τα αξεσουάρ MAGIC VAC® (κουτιά, καπάκια, βάζα κλπ.) Όπως και κάθε άλλο αντικείμενο κουζίνας, επιτρέποντάς τους να στεγνώσουν εντελώς. Εάν πλένετε στο πλυντήριο πιάτων, τα τοποθετείτε στο επάνω ράφι.
- Ανατρέξτε στις οδηγίες στη συσκευασία του εξαρτήματος.

## Τεχνικά Χαρακτηριστικά

### Τεχνικά χαρακτηριστικά

- Ηλεκτρική Τάση: 220V
- Συχνότητα Ρεύματος: 50Hz
- Ισχύς Μοτέρ 130W

### Διαστάσεις:

Μήκος: 45.5 εκ.

Πλάτος: 22.2 εκ.

Ύψος: 11.9 εκ.

Βάρος 2.3 Κιλά



Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα Το MAGIC VAC® Dinamika δημιουργήθηκε για να ικανοποιήσει τις τρέχουσες απαιτήσεις ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας.

Σε κάθε περίπτωση, εάν υποψιάζεστε ότι η συσκευή παρεμβαίνει στην κανονική λειτουργία της τηλεόρασής σας, του ραδιοφώνου ή άλλης ηλεκτρικής συσκευής, προσπαθήστε να εντοπίσετε τη συσκευή σε άλλη θέση για να απομακρύνετε τις παρεμβολές ή να συνδέσετε τη συσκευή σε άλλη πρίζα.

**Απόρριψη:** Σύμφωνα με την Οδηγία 2002/96 / ΕΚ, το σύμβολο που εμφανίζεται στη συσκευή δηλώνει ότι ο εξοπλισμός που πρόκειται να απορριφθεί θεωρείται απόβλητο και πρέπει συνεπώς να υπόκειται σε «χωριστή

συλλογή». Ως εκ τούτου, ο χρήστης πρέπει να παραδώσει (ή να παραδώσει) τα προαναφερθέντα απόβλητα σε σημεία συλλογής αποβλήτων που έχουν δημιουργηθεί από τις τοπικές αρχές ή να τα επιστρέψει απευθείας στον αντιπρόσωπο κατά την αγορά ενός παρόμοιου προϊόντος.

Η συλλογή ταξινομημένων αποβλήτων και οι επακόλουθες επεξεργασίες, εργασίες ανάκτησης και διάθεσης ενθαρρύνουν την παραγωγή εξοπλισμού με ανακυκλωμένα υλικά και περιορίζουν τις αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον και την υγεία που προκαλούνται από την ακατάλληλη διαχείριση των αποβλήτων. Η παράνομη διάθεση του προϊόντος εκ μέρους του χρήστη συνεπάγεται την εφαρμογή διοικητικών κυρώσεων όπως ορίζεται στο άρθρο 50 του Νόμου. Απόφαση αριθ. 22/1997 και επακόλουθες ενημερώσεις.

## **ΤΑ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ MAGIC VAC® VACUUM**

Η συσκευασία κενού θα φέρει επανάσταση στον τρόπο με τον οποίο αγοράζετε και διατηρείτε φαγητό. Διατηρώντας τα τρόφιμα υπό κενό αέρα (δηλ. Χωρίς αέρα), η διάρκεια ζωής των τροφίμων αυξάνεται σε μεγάλο βαθμό, ανεξάρτητα από το αν διατηρείται στο ντουλάπι, στο ψυγείο ή στον καταψύκτη. Ο αέρας μπορεί να κάνει τα τρόφιμα μπαγιάτικα, μπορεί να προκαλέσει ένζυμα, ξηρότητα ή εγκαύματα κατάψυξης. Η συσκευασία με κενό αέρος κρατά το φαγητό σας πιο φρέσκο και πιο γευστικό για περισσότερο καιρό.

Τώρα μπορείτε να συσκευάσετε φρέσκα τρόφιμα που αγοράστηκαν από την αγορά ή τρόφιμα που συλλέγονται από τον κήπο λαχανικών σας, σε εύχρηστες μερίδες για μελλοντική χρήση, ακόμη και σε μεγάλες ποσότητες. Τα τρόφιμα που έχουν αγοραστεί ήδη σε κενό, όπως το τυρί και το κρέας, θα διατηρήσουν τη γεύση και τη φρεσκάδα τους ανοιχτά, χωρίς προβλήματα υγρασίας και μούχλας, εάν συσκευάζονται υπό κενό μετά τη χρήση σε σακούλες και δοχεία MAGIC VAC®. Το κρέας, τα ψάρια και τα λαχανικά μπορούν να καταψυχθούν χωρίς τον κίνδυνο εγκαυμάτων από παγετό και να

διατηρήσουν τη φρεσκάδα και την ποιότητά τους. Τα τρόφιμα όπως ο καφές, το ρύζι, το αλεύρι και τα καρύδια θα διαρκέσουν πολύ περισσότερο εάν συσκευάζονται υπό κενό. Φρέσκα ή ευπαθή τρόφιμα πρέπει σε κάθε περίπτωση να καταψυχθούν ή να διατηρηθούν στο ψυγείο.

Η αρχική ποιότητα του φαγητού πρέπει να είναι της απόλυτης τάξης, όσον αφορά τη φρεσκάδα και την περιβαλλοντική υγιεινή, όταν αποφασίζετε να το συσκευάσετε με κενό. Στην πραγματικότητα δεν υπάρχουν μέθοδοι συντήρησης που θα μετατρέπουν ένα κακό προϊόν σε ένα καλό. Διατηρείτε πάντα τις τσάντες και τα δοχεία MAGIC VAC® εύχρηστες και θα εκτιμήσετε γρήγορα τα πολλά πλεονεκτήματα και την ευκολία χρήσης που προσφέρει το MAGIC VAC® όταν πρόκειται για τη διατήρηση της ποιότητας των τροφίμων.

Συμβουλευτείτε το διάγραμμα "Χρόνοι συντήρησης τροφίμων με το MAGIC VAC®" για να δείτε πώς η συσκευασία κενού μπορεί να επεκτείνει τη διάρκεια ζωής κάθε τροφής χωρίς να αλλοιώνει ή να παρεμποδίζει τη γεύση, τη μυρωδιά, την εμφάνιση, την υγιεινή και τη θρεπτική αξία.

### **ΧΡΟΝΟΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ MAGIC VAC®**

	<b>Χρόνος συντήρησης Τροφίμων σε ατμοσφαιρική πίεση</b>	<b>Χρόνος συντήρησης Τροφίμων με το MAGIC VAC®</b>
<b>Τρόφιμα στο Ψυγείο (5 ± 2 ° C)</b>		
Κόκκινο Κρέας	3-4 μέρες	8-9 μέρες
Λευκό κρέας	2-3 μέρες	6-9 μέρες
Ολόκληρο Ψάρι	1-3 μέρες	4-5 μέρες
Κυνήγι	2-3 μέρες	5-7 μέρες
Προϊόντα μαγειρεμένου χοιρινού κρέατος	7-15 μέρες	25-40 μέρες

Φέτες χοιρινού κρέατος	4-6 μέρες	20-25 μέρες
Μαλακό Τυρί	5-7 μέρες	14-20 μέρες
Σκληρό και ημί-σκληρό τυρί	15-20 μέρες	25-60 μέρες
Λαχανικά	1-3 μέρες	7-10 μέρες
Φρούτα	5-7 μέρες	14-20 μέρες
<b>Μαγειρεμένα τρόφιμα στο Ψυγείο (<math>5 \pm 2 \text{ } ^\circ \text{C}</math>)</b>		
Πουρές και σούπες λαχανικών	2-3 μέρες	8-10 μέρες
Ζυμαρικά και ριζότο	2-3 μέρες	6-8 μέρες
Βρασμένο ή ψητό κρέας	3-5 μέρες	10-15 μέρες
Επιδόρπια με γέμιση (κρέμα ή φρούτα)	2-3 μέρες	6-8 μέρες
Τηγανισμένο Λάδι	10-15 μέρες	25-40 μέρες
<b>Κατεψυγμένα τρόφιμα (<math>-18 \pm 2 \text{ } ^\circ \text{C}</math>)</b>		
Κρέας	4-6 μήνες	15-20 μήνες
Ψάρια	3-4 μήνες	10-12 μήνες
Λαχανικά	8-10 μήνες	18-24 μήνες
<b>Τρόφιμα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (<math>25 \pm 2 \text{ } ^\circ \text{C}</math>)</b>		
Ψωμί	1-2 μέρες	6-8 μέρες
Συσκευασμένα μπισκότα	4-6 μήνες	12 μήνες
Ζυμαρικά	5-6 μήνες	12 μήνες
Ρύζι	5-6 μήνες	12 μήνες
Αλεύρι	4-5 μήνες	12 μήνες
Ξηροί καρποί	3-4 μήνες	12 μήνες
Αλεσμένος καφές	2-3 μήνες	12 μήνες
Τσάι σε σκόνη	5-6 μήνες	12 μήνες
Αποξηραμένα προϊόντα	1-2 μήνες	12 μήνες
Γάλα σε σκόνη	1-2 μήνες	12 μήνες

Κατά προσέγγιση τιμές που εξαρτώνται σε κάθε περίπτωση από την ακεραιότητα της συσκευασίας και από τα πρωτότυπα χαρακτηριστικά ποιότητας των τροφίμων. Αυτές οι τιμές αναφέρονται επίσης στις αυθεντικές σακούλες, ρολά, δοχεία και αξεσουάρ. Οι χρόνοι που αναγράφονται στο διάγραμμα δεν είναι εγγυημένοι με τη χρήση σακούλας / ρολών, δοχείων και αξεσουάρ άλλων εμπορικών σημάτων. Συνεπώς, ο κατασκευαστής αποποιείται την ευθύνη.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Διατηρήστε τα ευπαθή τρόφιμα στην κατάψυξη ή στο ψυγείο. Η συσκευασία κενού επεκτείνει τη διάρκεια ζωής της τροφής, αλλά δεν την μετατρέπει σε κονσέρβα.

### **Σχετικά με την συσκευασία σε κενό αέρος**

Η αλλοίωση της τροφής προκαλείται από χημικές αντιδράσεις που εμφανίζονται σε τρόφιμα που εκτίθενται στον αέρα, θερμοκρασία, υγρασία, δράση ενζύμων, ανάπτυξη μικροοργανισμών ή μόλυνση από έντομα.

Η συσκευασία κενού μειώνει την απόλυτη πίεση του αέρα μέσα στη συσκευασία ή το δοχείο, αφαιρώντας το οξυγόνο και εξαλείφοντας τις πτητικές ενώσεις. Το οξυγόνο στον αέρα προκαλεί φθορά στην τροφή, πρώτα μέσω μιας διαδικασίας οξειδωσης, προκαλώντας την απώλεια των θρεπτικών αξιών, της γεύσης και όλων των ιδιοτήτων του τροφίμου. Ο αέρας επίσης προωθεί την ανάπτυξη των περισσότερων μικροοργανισμών και προκαλεί τα εγκαύματα από παγετό που εμφανίζονται σε κατεψυγμένα τρόφιμα.

Η συσκευασία κενού επεκτείνει τη διάρκεια ζωής πολλών φρέσκων τροφίμων, μειώνοντας την οξειδωση και εμποδίζοντας τον πολλαπλασιασμό των μικροβίων (βακτήρια και μούχλα). Ωστόσο, πολλά φρέσκα τρόφιμα περιέχουν επαρκή υγρασία για να ενθαρρύνουν την ανάπτυξη μικροοργανισμών που μπορούν να αναπτυχθούν με ή χωρίς αέρα. Για να αποφευχθεί η υποβάθμιση αυτών των τροφίμων, πρέπει να διατηρούνται σε χαμηλές θερμοκρασίες.



Μικροοργανισμοί όπως μούχλα, ζυμομύκητας και βακτήρια υπάρχουν παντού, αλλά μπορούν να προκαλέσουν προβλήματα μόνο υπό ορισμένες συνθήκες. Για παράδειγμα, η μούχλα δεν θα αναπτυχθεί σε περιβάλλοντα με χαμηλή περιεκτικότητα σε οξυγόνο ή απουσία υγρασίας. Για να αναπτυχθεί, ο ζυμομύκητας απαιτεί υγρασία, ζάχαρη και μέτρια θερμοκρασία, αλλά μπορεί να αναπτυχθεί παρουσία ή απουσία αέρα. Η ψύξη επιβραδύνει την ανάπτυξη του ζυμομύκητα και η κατάψυξη την μπλοκάρει πλήρως. Τα βακτήρια μπορούν να πολλαπλασιαστούν με ή χωρίς αέρα, ανάλογα με τον τύπο τους.

Το *Clostridium Botulinum* είναι ένας πολύ επικίνδυνος τύπος βακτηρίων που μπορεί να αναπτυχθεί σε περιβάλλοντα που δεν περιέχουν οξέα, δεν περιέχουν οξυγόνο και εκτίθενται σε θερμοκρασίες μεγαλύτερες των 4 ° C για μεγάλες χρονικές περιόδους. Τα τρόφιμα που είναι ευάλωτα στην επίθεση του *Clostridium Botulinum* είναι εκείνα με χαμηλή οξύτητα (όπως κόκκινο κρέας, πουλερικά, ψάρια, θαλασσινά, ελιές σε άλμη, αυγά, μανιτάρια και λαχανικά) και τρόφιμα μέσης οξύτητας όπως σχεδόν όλα τα λαχανικά και πολλά φρούτα (ώριμες ντομάτες, Κόκκινο πιπέρι, σύκα και αγγούρια). Προκειμένου να αποφευχθεί η μόλυνση από αυτό το βακτήριο, είναι απαραίτητο να τηρούνται οι βασικοί κανόνες υγιεινής και, για να αποφευχθεί η επιβλαβής εξάπλωσή του σε διατηρημένα τρόφιμα, πρέπει να ψύχονται για σύντομες περιόδους ή / και να καταψύχονται για μακρόχρονη διατήρηση. Ωστόσο, τα τρόφιμα αυτά πρέπει να καταναλωθούν αμέσως μετά τη θέρμανση.

**Σημαντικό:** Πρέπει να καταναλώνετε αμέσως κάθε τρόφιμο που έχει θερμανθεί ενώ είναι ακόμη σφραγισμένο σε σακούλες MAGIC VAC®. Αφήνοντας το φαγητό να κρυώσει αργά σε θερμοκρασία δωματίου στη σφραγισμένη σακούλα κενού μπορεί να προκαλέσει πολλαπλούς επιβλαβείς μικροοργανισμούς να πολλαπλασιαστούν σε λίγες μόνο ώρες σε τιμές που απειλούν την υγεία.

Πολλά ένζυμα που βρίσκονται στα τρόφιμα προκαλούν όλο και πιο έντονες αλλαγές στο χρώμα, τη δομή και τη γεύση. Τέτοιες αλλαγές εξαρτώνται από το χρόνο συντήρησης, τη θερμοκρασία και, πάνω από όλα, την παρουσία αέρα. Για να σταματήσετε τη δράση των ενζύμων, τα λαχανικά πρέπει να λευκαίνονται για λίγο χρησιμοποιώντας ατμό ή φούρνο μικροκυμάτων. Τα τρόφιμα που περιέχουν υψηλό ποσοστό οξύτητας, όπως τα περισσότερα φρούτα, δεν απαιτούν λεύκανση. Η απουσία αέρα που δημιουργείται από το κενό θα επιβραδύνει σε κάθε περίπτωση ή θα αποτρέψει τη δράση αυτών των ενζύμων.

Οι προνύμφες εντόμων βρίσκονται συχνά σε πολλές χαμηλές περιεκτικότητες σε νερό ή σε αποξηραμένα τρόφιμα που δεν έχουν συσκευαστεί υπό κενό ή καταψύχονται και μπορούν να αναπυχθούν κατά τη συντήρηση και έτσι να μολύνουν τα τρόφιμα. Ορισμένα προϊόντα, όπως το αλεύρι και τα σιτηρά, ενδέχεται να περιέχουν προνύμφες, αλλά η χρήση συσκευασίας κενού MAGIC VAC® θα τους σταματήσει να αναπτύσσονται σε έντομα.

## **ΤΡΟΠΟΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΕ ΤΣΑΝΤΑ MAGIC VAC®**

### **Συσκευασία κενού για την κατάψυξη**

Πρώτα απ' όλα, χρησιμοποιήστε το πιο φρέσκο φαγητό. Το σύστημα MAGIC VAC® θα σας επιτρέψει να διατηρήσετε όλη τη φρεσκάδα του φαγητού μόνο αν διατηρείται σωστά. Ορισμένα τρόφιμα έχουν μαλακή σύσταση που θα μπορούσε να υποστεί βλάβη από τη συσκευασία υπό κενό όταν το προϊόν είναι φρέσκο.

Για να προετοιμάσετε τα λεπτά τρόφιμα όπως το κρέας, τα ψάρια, τα μούρα, το ψωμί κλπ., Συνιστάται να τα παγώσετε πρώτα. Στις πρώτες εβδομήντα ώρες δεν υπάρχει κίνδυνος καψίματος κατάψυξης. Μπορείτε να συσκευάζετε με κενό σε σάκους MAGIC VAC® τα προϊόντα που έχετε παγώσει την προηγούμενη μέρα και στη συνέχεια να τα κρατήσετε στην κατάψυξη για

μεγάλο χρονικό διάστημα έτσι ώστε να διατηρείτε όλες τις διατροφικές τους αξίες και τη γεύση του προϊόντος που έχετε συσκευάσει.

Όταν συσκευάζετε σε κενό αέρος σούπες, βραστό φαγητό ή άλλα υγρά τρόφιμα, προ-παγώστε τα σε μια κατσαρόλα ή ένα πιάτο υψηλής αντοχής. Όταν το φαγητό γίνει στερεό, συσκευάστε το σε κενό, προσθέστε μια ετικέτα και τοποθετήστε το στον καταψύκτη.

Για να συσκευάσετε σε κενό αέρος τα λαχανικά, ξεφλουδίστε τα και στη συνέχεια αφήστε τα για λίγο σε βραστό νερό ή στον φούρνο μικροκυμάτων μέχρι να είναι ζεστά, αλλά σταθερά. Στη συνέχεια, τα χωρίζετε σε κατάλληλες μερίδες και τα συσκευάζετε σε κενό αέρος.

Εάν το τρόφιμο δεν έχει προ-καταψυχθεί, αφήστε επιπλέον 5 εκατοστά στο μήκος της σακούλας για να επιτρέψετε την επέκταση λόγω κατάψυξης. Όσον αφορά το κρέας και τα ψάρια, συνιστάται η τοποθέτηση του φαγητού σε χαρτοπετσέτα και η συσκευασία του με κενό μέσα στην σακούλα. Αυτό θα απορροφήσει οποιαδήποτε υγρασία στο φαγητό.

Για να διατηρήσετε τρόφιμα όπως focaccia, κρέπες και μικρά χάμπουργκερ, τοποθετήστε τα επάνω το ένα πάνω στο άλλο, τοποθετώντας αδιάβροχο χαρτί ή μεμβράνη ανάμεσα σε κάθε κομμάτι. Αυτό θα σας διευκολύνει να αφαιρέσετε μερικά από τα τρόφιμα, να επανασυσκευάσετε τα υπόλοιπα και να τα τοποθετήσετε αμέσως στην κατάψυξη.

### **Συσκευασία κενού για το ψυγείο**

Για τα πολυάσχολα νοικοκυριά, τα τρόφιμα μπορούν να προετοιμαστούν εκ των προτέρων, στη συνέχεια να συσκευαστούν υπό κενό αέρος και να διατηρηθούν στο ψυγείο έτοιμα για χρήση σε διαφορετικούς χρόνους. Μπορούν να θερμανθούν όπως και όταν είναι απαραίτητο.

## **Συσκευασία κενού για την αποθήκη - κελάρι**

Ακόμη και τα τρόφιμα που μπορούν να διατηρηθούν σε θερμοκρασία δωματίου (όπως για παράδειγμα ο καφές, το αλεύρι, τα ζυμαρικά, η ζάχαρη κ.λπ.) μπορούν να επωφεληθούν από την συσκευασία υπό κενό. Εάν αυτά τα προϊόντα πρόκειται να παραμείνουν αχρησιμοποίητα για αρκετές ημέρες, όπως όταν πηγαίνετε μακριά στις διακοπές, συνιστάται να προστατεύετε όλα τα τρόφιμα με συσκευασία σε κενό αέρος. Θα κρατήσει καλύτερα υγρασία, μούχλα και έντομα και δεν θα καταστραφούν.

### **Απόψυξη σακουλών MAGIC VAC®**

Για να αποψύξετε τα συσκευασμένα σε κενό τρόφιμα όπως το κρέας, τα ψάρια, τα φρούτα, τα λαχανικά ή άλλα ευαίσθητα τρόφιμα, τοποθετήστε το στο χαμηλότερο ράφι στο ψυγείο για να ξεπαγώσουν αργά. Το ψωμί και το focaccia θα πρέπει να παραμείνουν σε θερμοκρασία δωματίου, ενώ οι σούπες ή άλλα υγρά τρόφιμα θα πρέπει να βυθιστούν σε ζεστό νερό ακόμα στις σακούλες κενού μέχρι να φτάσουν στη σωστή θερμοκρασία. Όταν αφήνετε τα τρόφιμα σε θερμοκρασία δωματίου ή τα θερμαίνετε σε μια μπανιέρα, σιγουρευτείτε ότι έχετε κόψει μια γωνία της τσάντας για να αφήσετε τον ατμό να ξεφύγει. Όταν το τρόφιμο έχει αποψυχθεί, πρέπει να καταναλωθεί αμέσως. Μην το παγώσετε ξανά.

### **Ανασυσκευασία της προ-συσκευασμένης τροφής**

Πολλά τρόφιμα, όπως το τυρί και το κρέας, πωλούνται προσυσκευασμένα σε τσάντες κενού κατασκευασμένες από το εργοστάσιο. Για να διατηρήσετε τη γεύση και τη φρεσκάδα αυτών των τροφίμων, τα επανασυσκευάστε σε σακούλες MAGIC VAC® αφού ανοίξετε το πακέτο του εργοστασίου.

Τα προσσκευασμένα τρόφιμα πρέπει πάντοτε να καταναλώνονται κατά την ημερομηνία λήξης που αναγράφεται στην αρχική συσκευασία. Κατά την επανασυσκευασία πρέπει επίσης να χειρίζονται με τη μεγαλύτερη φροντίδα και υγιεινή.

### **Χρήσιμες Συμβουλές**

- Για τρόφιμα με κωνικά άκρα ή αιχμηρές άκρες, όπως τα κόκκαλα και τα μακαρόνια, τοποθετήστε τις άκρες με χαρτοπετσέτες για να αποφύγετε τη διάτρηση της τσάντας.
- Τα εύθραυστα και ευαίσθητα τρόφιμα όπως φράουλες, κράκερ ή μπισκότα πρέπει να διατηρούνται σε δοχεία MAGIC VAC®.
- Υπάρχουν πολλά μη διατροφικά προϊόντα που μπορούν να συσκευαστούν υπό κενό αέρος, όπως εξοπλισμός κατασκήνωσης, συμπεριλαμβανομένων των σπέρτων, τα εργαλεία πρώτων βοηθειών και τα καθαρά, στεγνά ρούχα. Μπορείτε ακόμη να διατηρήσετε το τρίγωνο έκτακτης ανάγκης στο αυτοκίνητο. Τα ασημικά και οι συλλογές μπορούν επίσης να συσκευαστούν υπό κενό για την προστασία των αντικειμένων από την οξείδωση κλπ.

### **ΤΡΟΠΟΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΕ ΔΟΧΕΙΑ MAGIC VAC®**

**Προειδοποίηση:** Μην χρησιμοποιείτε πλαστικά ή γυάλινα δοχεία που δεν είναι κατάλληλα, καθώς θα μπορούσαν να υποστούν βλάβη κάτω από την πίεση κενού του MAGIC VAC® και να προκαλέσουν τραυματισμούς.

### **Ψύξη σε δοχεία**

Για να παγώσουν τα τρόφιμα σε πλαστικά δοχεία χρησιμοποιείτε μόνο δοχεία MAGIC VAC®. Στην περίπτωση δοχείων από γυαλί, χρησιμοποιήστε γυαλί κατάλληλο για θερμοκρασίες καταψύκτη.

## Συσκευασία κενού σε δοχεία

Η συσκευασία κενού σε δοχεία είναι ιδανική για προϊόντα που χρησιμοποιείτε συχνά. Τα αποξηραμένα τρόφιμα όπως τα ζυμαρικά, το ρύζι, το αλεύρι, η ζάχαρη, τα πατατάκια, τα μπισκότα ή τα μπισκότα και τα τρόφιμα για κατοικίδια, θα διατηρήσουν όλο το σχήμα και τη φρεσκάδα τους. Τα τρόφιμα και τα λαχανικά σαλάτας μπορούν να καθαριστούν για όλη την εβδομάδα και να διατηρηθούν σε ένα δοχείο MAGIC VAC®.

Θα παραμείνουν σταθερά και φρέσκα. Για να απορροφήσετε την υπερβολική υγρασία, διπλώστε μια χαρτοπετσέτα και τοποθετήστε την στο κάτω μέρος του δοχείου.

**Προειδοποίηση:** Τα υγρά πρέπει να ψύχονται πριν από τη συσκευασία υπό κενό αέρος. Τα καυτά υγρά θα διογκωθούν και θα διαρρεύσουν από το δοχείο κατά τη διάρκεια της αποσυμπίεσης.

Τα τρόφιμα σε μορφή σκόνης ή κόκκων πρέπει να καλυφθούν με χαρτοπετσέτα πριν από τη συσκευασία υπό κενό αέρος. Αυτό θα εμποδίσει τη σκόνη ή τους κόκκους να εισέλθουν στην μηχανή συσκευασίας τροφίμων με κενό αέρος.

Το λάδι που χρησιμοποιείται μία φορά για το τηγάνισμα μπορεί να φιλτραριστεί, να ψύχεται, να σφραγίζεται υπό κενό αέρος σε δοχείο MAGIC VAC® και να διατηρείται στο ψυγείο. Αυτό θα σας επιτρέψει να χρησιμοποιήσετε ξανά το λάδι τουλάχιστον μια φορά, αφού έχει διατηρηθεί σε ένα περιβάλλον κρύο και χωρίς αέρα, διατηρώντας έτσι τα χαρακτηριστικά του.

Τα είδη που αποθηκεύονται σε κελάρι ή αποθήκη όπως το αλεύρι, το ρύζι και τα μίγματα για κέικ παραμένουν φρέσκα για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα εάν συσκευάζονται υπό κενό αέρος. Τα καρύδια και τα καρυκεύματα διατηρούν τη γεύση τους και δεν θα χαλάσουν.

## Συμβουλές για τη διατήρηση τροφίμων σε βάζα

Για να διατηρήσετε τα τρόφιμα σε βάζα, χρησιμοποιήστε καπάκια που έχουν ελεγχθεί και δεν παρουσιάζουν ελαττώματα. Για να δημιουργηθεί και να διατηρηθεί ένα καλό κενό, οι σφραγίσεις των καπακιών πρέπει να είναι σε άριστη κατάσταση. Για να διατηρήσετε τα καπάκια σε καλή κατάσταση, βυθίστε τα σε βραστό νερό για τρία λεπτά και στη συνέχεια τρίψτε την στεγνή σφραγίδα με μια σταγόνα ελαίου. Αυτό θα αποκαταστήσει την απαραίτητη ελαστικότητα στις σφραγίδες των καπακιών.

### Χρήσιμες Συμβουλές

Προκειμένου να βελτιστοποιηθεί η διατήρηση των τροφίμων και να εξασφαλιστεί η τέλεια υγιεινή, πρέπει να ακολουθηθούν ορισμένοι σημαντικοί κανόνες:

- Βεβαιωθείτε ότι πλύνετε καλά τα χέρια σας και καθαρίσατε όλα τα εργαλεία και τις επιφάνειες που θα χρησιμοποιείτε για να κόψετε και να συσκευάσετε το φαγητό.
- Εάν είναι δυνατόν, φοράτε γάντια κατά το χειρισμό του φαγητού
- Αφού τα αναλώσιμα τρόφιμα έχουν συσκευαστεί, τοποθετήστε τα στο ψυγείο ή παγώστε τα αμέσως, διατηρώντας σταθερή θερμοκρασία ψυγείου ή κατάψυξης. Μην αφήνετε το φαγητό για μεγάλο χρονικό διάστημα σε θερμοκρασία δωματίου.
- Τοποθετήστε τα δοχεία των συσκευασμένων σε κενό αέρος φαγητών προσεκτικά στο ψυγείο ή στον καταψύκτη, έτσι ώστε το φαγητό να κρυώσει γρήγορα σε χαμηλή θερμοκρασία.
- Μετά το άνοιγμα κονσερβοποιημένου φαγητού ή φαγητού που έχει συσκευαστεί υπό κενό στο εργοστάσιο, μπορεί να συσκευασθεί εκ νέου υπό κενό. Ακολουθήστε τις οδηγίες για να ψήσετε το φαγητό μετά το άνοιγμα και να το βγάλετε αμέσως μόλις έχει συσκευαστεί υπό κενό.

- Τα προσυσκευασμένα τρόφιμα πρέπει σε κάθε περίπτωση να καταναλώνονται κατά την ημερομηνία λήξης που αναγράφεται στην αρχική συσκευασία.
- Αφού θερμαίνετε ή ξεπαγώσετε αναλώσιμο φαγητό, πρέπει να το φάτε. Μην τρώτε αναλώσιμα τρόφιμα εάν έχουν μείνει σε θερμοκρασία δωματίου για πολλές ώρες.
- Μην αποψύχετε τα τρόφιμα σε βραστό νερό ή χρησιμοποιώντας άλλες πηγές θερμότητας, εκτός εάν τα εν λόγω τρόφιμα είναι υγρά (σούπες, χυμοί κλπ.).
- Η συσκευασία κενού επεκτείνει τη διάρκεια ζωής των αποξηραμένων τροφίμων. Η συσκευασία κενού επεκτείνει τη διάρκεια ζωής των τροφίμων όπως τα καρύδια, τα καρύδες ή τα προϊόντα δημητριακών. Αποθηκεύστε σε δροσερό, σκοτεινό μέρος.
- Η συσκευασία με κενού δεν θα επεκτείνει τη διάρκεια ζωής των φρούτων και των λαχανικών, όπως μπανάνες, μήλα, πατάτες και διάφορα λαχανικά, εκτός εάν έχει αποφλοιωθεί πριν από τη συσκευασία υπό κενό.
- Τα μαλακά τρόφιμα και τα τρόφιμα με λεπτή δομή (όπως ψάρια, μούρα, κ.λπ.) πρέπει να είναι προ-καταψυγμένα για μία νύχτα, πριν να μπορούν να συσκευαστούν υπό κενό και να τοποθετηθούν στην κατάψυξη.
- Λαχανικά όπως το μπρόκολο, το κουνουπίδι και το λάχανο εκπέμπουν αέριο όταν συσκευάζονται υπό κενό για να αποθηκευτούν στην κατάψυξη. Για να προετοιμάσετε αυτά τα τρόφιμα για συσκευασία σε κενό, θερμαίνετε και παγώστε τα.
- Για να εξασφαλίσετε σωστή και ασφαλή συσκευασία κενού, χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικούς σάκους, δοχεία και αξεσουάρ MAGIC VAC®.