

Οδηγίες Χρήσης

Μηχανή Συσκευασίας Κενού - Vacuum Champion

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

Προειδοποίηση: Μην αποθηκεύετε ποτέ την Μηχανή Συσκευασίας Κενού - Vacuum Champion με τα κουμπιά κλειδώματος ενεργοποιημένα.

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. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μια πρίζα που αντιστοιχεί στην τάση της συσκευής (βλ. Τεχνικές λεπτομέρειες).

2. Συμβουλές για τη χρήση σακούλας:

Οι σακούλες MAGIC VAC® διατίθενται σε δύο πλάτη: 20 και 30 εκατοστών. Επιλέξτε το κατάλληλο μέγεθος σακούλας για το φαγητό που σκοπεύετε να συσκευάσετε. Βεβαιωθείτε ότι η σακούλα που πρόκειται να χρησιμοποιήσετε είναι τουλάχιστον 8 εκατοστά μεγαλύτερη από τη συσκευασία, λαμβάνοντας υπόψη επιπλέον 2 εκατοστά για κάθε φορά που θα επαναχρησιμοποιηθεί η σακούλα.

3. Ρύθμιση του επιπέδου κενού:

Όσο υψηλότερη είναι η στάθμη κενού που έχει ρυθμιστεί με το κουμπί (2), τόσο μεγαλύτερη είναι η ποσότητα αέρα που θα αφαιρεθεί από το δοχείο ή τη σακούλα MAGIC VAC® που χρησιμοποιείτε. Αυτό σημαίνει μεγαλύτερη διάρκεια αποθήκευσης για τα συσκευασμένα τρόφιμα. Εντούτοις, επιτρέπονται προσαρμογές κενού έτσι ώστε να μπορείτε να συσκευάζετε επίσης τις πιο "εύθραυστες" τροφές σε σακούλες MAGIC VAC®, δηλαδή τρόφιμα που θα συνθλίβονταν από την επίδραση της εξωτερικής ατμοσφαιρικής πίεσης εάν η στάθμη κενού έχει ρυθμιστεί πολύ ψηλά. Ρυθμίζοντας την τιμή σε 1 ή 2, δηλ. Χωρίς να δημιουργήσετε κενό, μπορείτε να συσκευάσετε τρόφιμα όπως πατατάκια ή μαρούλι.

4. Ρύθμιση του χρόνου σφράγισης:

Σε κανονικές συνθήκες, κάθε φορά που χρησιμοποιείτε Μηχανή Συσκευασίας Κενού - Vacuum Champion MAGIC VAC®, πρέπει να γυρίσετε τον διακόπτη (5) στο 7 για την πρώτη σφράγιση και στο 5 για τις επόμενες λειτουργίες σφράγισης. Αν η σφράγιση δεν είναι πλήρης, αυξήστε σταδιακά τη ρύθμιση μέχρι να επιτευχθεί ομαλή και κανονική ραφή χωρίς ραβδώσεις στο στόμιο της σακούλας. Οι χαρακτηριστικές λωρίδες MAGIC VAC® δεν θα πρέπει πλέον να είναι ορατές.

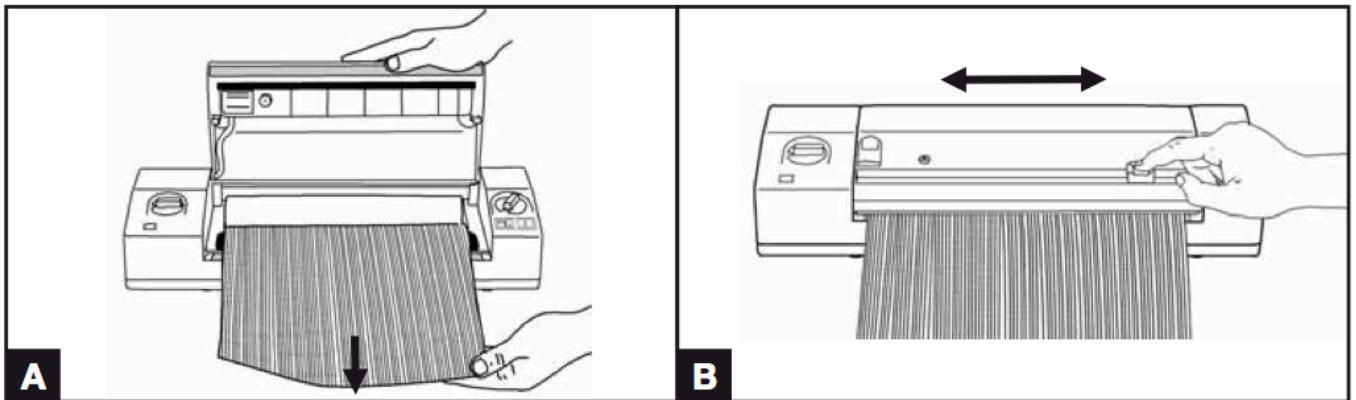
Η ρύθμιση του διακόπτη σε υψηλές τιμές (8 και 9) συνιστάται όταν συσκευάζετε τρόφιμα που είναι υγρά ή ρευστά. Οι χαμηλές ρυθμίσεις θα πρέπει να χρησιμοποιούνται για την ταχεία συσκευασία των εύθραυστων τροφίμων που δεν απαιτούν κενό.

Όταν χρησιμοποιείτε δοχεία MAGIC VAC®, μπορείτε να ρυθμίσετε τον διακόπτη (5) στην τιμή 1.

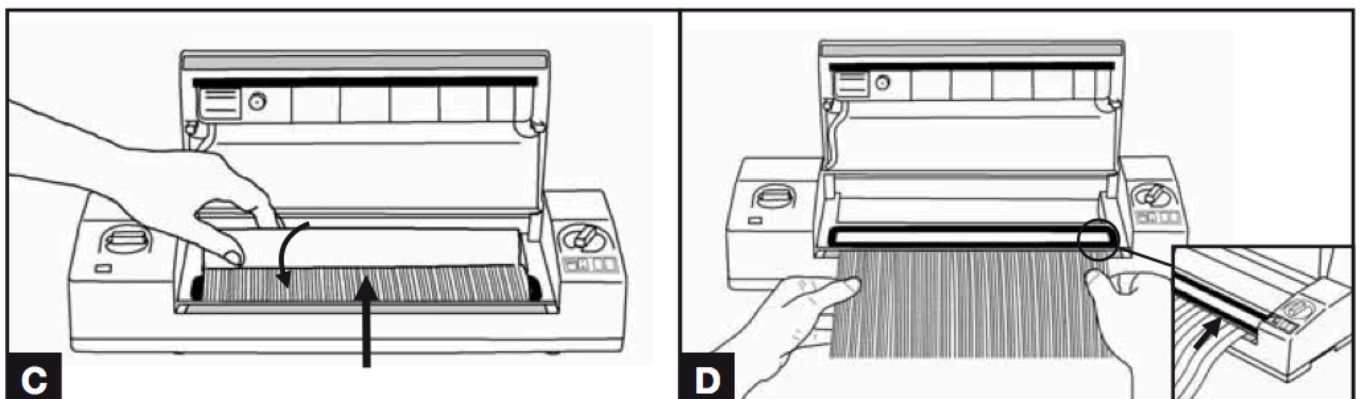
Σημείωση: Εάν χρησιμοποιείτε σακούλες έτοιμες, μεταβείτε απευθείας στο βήμα 6 παρακάτω.

5. Φτιάξε σακούλες από ρολό - σακούλας MAGIC VAC®:

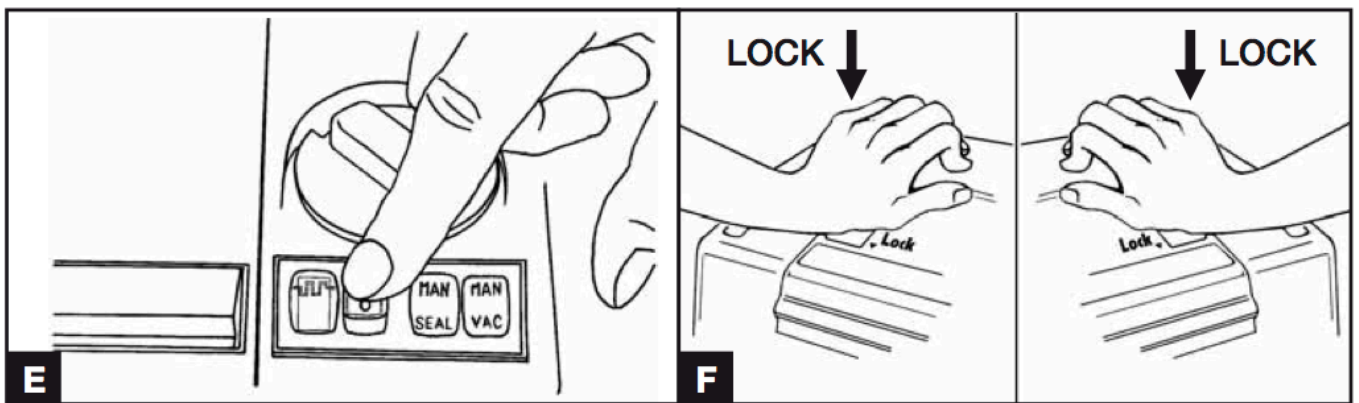
- Ξεδιπλώστε το επιθυμητό μήκος σακούλας (εικόνα Α), κλείστε το καπάκι (11), πιέστε το κοπτικό σακούλας (10) και κρατήστε το πατημένο προς τα κάτω, ξεκινήστε από την μια πλευρά της σακούλας και σύρετέ το για την απαιτούμενη απόσταση - πλάτος. Με αυτό τον τρόπο θα κόψετε καθαρά και με ακρίβεια ένα κομμάτι στο επιθυμητό μέγεθος (εικ. Β).



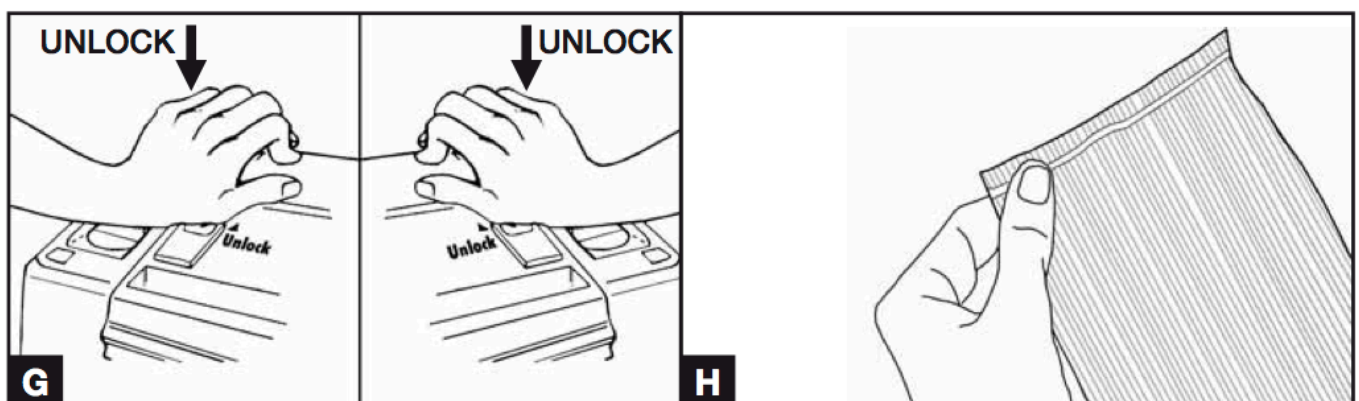
- Ανασηκώστε το καπάκι (11) για να αφαιρέσετε τον κομμένο υλικό και αποθέστε το ρολό στην θήκη ρολού (15)(εικ. C). Τοποθετήστε το ένα από τα δύο ανοικτά άκρα του σάκου στη ράβδο σφράγισης (18) με την ομαλή πλευρά προς τα πάνω (εικ. D). **Προειδοποίηση:** Βεβαιωθείτε ότι το άκρο της σακούλας δεν βρίσκεται μέσα στο θάλαμο κενού (17) ή στην φλάντζα στεγανοποίησης (14).



- Κατεβάστε το καπάκι της συσκευής εντελώς (11) και γυρίστε τον διακόπτη κενού (2) στη θέση 'MAX'.
- Πατήστε το διακόπτη (8) ON(I)/OFF(0) στην θέση ON(I). Το πράσινο φως παραμένει αναμμένο ενώ η συσκευή είναι ενεργοποιημένη (εικ. E).
- Πιέστε το κάτω μέρος και των δύο κουμπιών κλειδώματος (3) (Θέση LOCK εικ. F) με την παλάμη των χεριών σας μέχρι να ενεργοποιηθεί ο μοχλός (θα ακούσετε κλικ). Το μηχάνημα θα εκτελέσει έναν κύκλο συσκευασίας κενού. Όταν η συσκευασία είναι σφραγισμένη, ο μοχλός απελευθερώνεται αυτόματα.

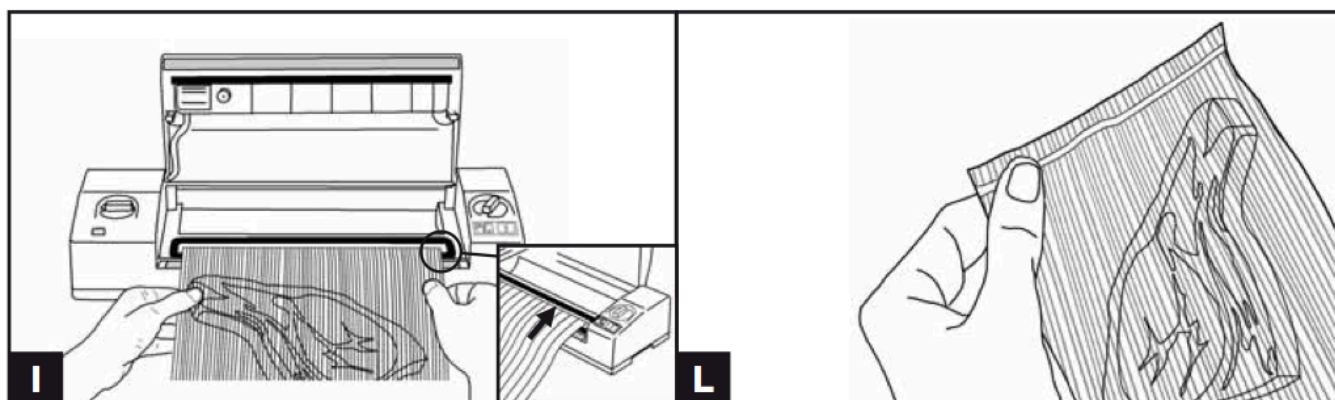


- Σηκώστε το καπάκι (11) και αφαιρέστε την σακούλα.
- Εάν θέλετε να διακόψετε τη διαδικασία κενού (π.χ. η σακούλα δεν είναι σωστά τοποθετημένη), πρέπει να απενεργοποιήσετε την Μηχανή Συσκευασίας Κενού - Vacuum Champion MAGIC VAC®. Αν ο μοχλός δεν απελευθερωθεί αυτόματα τότε πιέστε τα δύο κουμπιά κλειδώματος (3) στο πάνω μέρος τους (θέση UNLOCK) (Εικ. G).
- Ελέγξτε την ποιότητα της παρεχόμενης σφραγίδας, η οποία θα πρέπει να εμφανίζεται ως κανονική, χωρίς εγκάρσιες ρυτίδες, χωρίς εσωτερικές κορυφογραμμές στη σακούλα (Εικ. H).



6. Συσκευασία κενού με ρολό - σακούλας ή έτοιμες σακούλες

- Ανασηκώστε το καπάκι (11) και γυρίστε το στην ανοικτή θέση.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα στην σακούλα χωρίς υπερβολική επίστρωση ή επιμήκυνση των επιφανειών. Εξαλείψτε τυχόν υγρά ή κατάλοιπα τροφίμων από την περιοχή της σακούλα που θα σφραγιστεί.
- Τοποθετήστε την σακούλα και τα περιεχόμενά της μπροστά στη συσκευή και τοποθετήστε το ανοικτό άκρο μέσα στο θάλαμο κενού (17) (εικ. I).
- Κατεβάστε το καπάκι της συσκευής εντελώς (11) και γυρίστε τον διακόπτη vacuum - κενού (2) στη θέση 'MAX'.
- Πατήστε το διακόπτη (8) ON(I)/OFF(0) στην θέση ON(I). Το πράσινο φως παραμένει αναμμένο ενώ η συσκευή είναι ενεργοποιημένη (εικ. E).
- Πιέστε το κάτω μέρος και των δύο κουμπιών κλειδώματος (3) (θέση LOCK) (εικ. F) με την παλάμη των χεριών σας μέχρι να ενεργοποιηθεί ο μοχλός (θα ακούσετε κλικ). Το μηχάνημα θα εκτελέσει έναν κύκλο συσκευασίας κενού. Όταν η συσκευασία είναι σφραγισμένη, ο μοχλός απελευθερώνεται αυτόματα.
- Σηκώστε το καπάκι (11) και αφαιρέστε την σακούλα.
- Εάν θέλετε να διακόψετε τη διαδικασία κενού (π.χ. η σακούλα δεν είναι σωστά τοποθετημένη), πρέπει να απενεργοποιήσετε την Μηχανή Συσκευασίας Κενού - Vacuum Champion MAGIC VAC®. Αν ο μοχλός δεν απελευθερωθεί αυτόματα τότε πιέστε τα δύο κουμπιά κλειδώματος (3) στο πάνω μέρος τους (θέση UNLOCK) (Εικ. G).
- Ελέγξτε την ποιότητα της παρεχόμενης σφραγίδας, η οποία θα πρέπει να εμφανίζεται ως κανονική, χωρίς εγκάρσιες ρυτίδες, χωρίς εσωτερικές κορυφογραμμές στη σακούλα (Εικ. L).

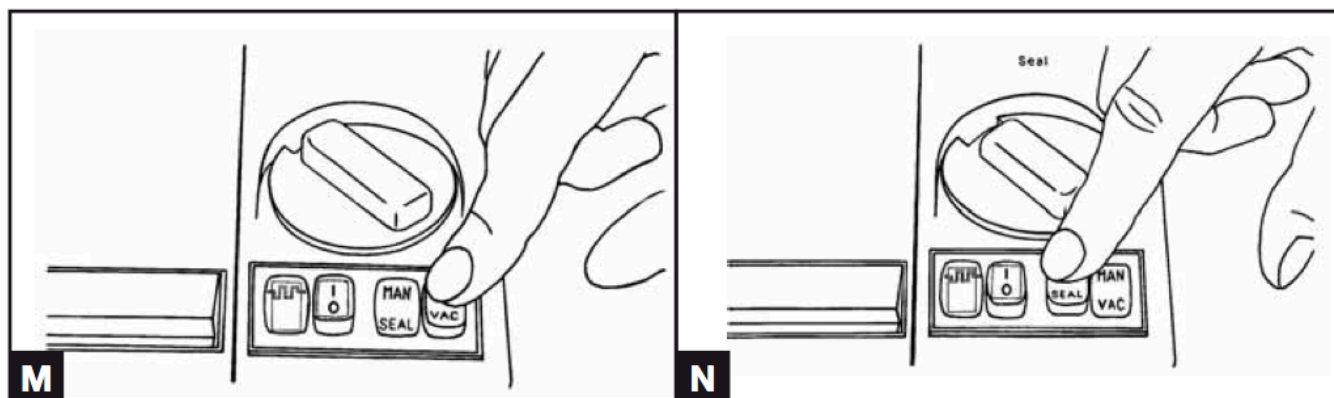


7. Πως θα χρησιμοποιήσετε το Κουμπί Αυτόματου Κενού 'MAN VAC' (6):

Πατώντας αυτό το κουμπί ακυρώνεται η προεπιλεγμένη ρύθμιση για το επίπεδο κενού που έχετε ρυθμίσει με τον διακόπτη κενού - vacuum (2). Η αντλία θα συνεχίσει να αντλεί αέρα μέχρι να πατηθεί το κουμπί (MAN VAC). Όταν αφήσετε το κουμπί, το μηχάνημα θα ξεκινήσει αυτόματα τη σφράγιση για το χρονικό διάστημα που έχει ρυθμίσει προηγουμένως με τον διακόπτη σφράγισης - seal (5) (Εικ. Μ).

8. Πως θα χρησιμοποιήσετε το Κουμπί Αυτόματης Σφράγισης 'MAN SEAL' (7):

Πατώντας αυτό το κουμπί μετά την ενεργοποίηση της κίτρινης λυχνίας ενεργοποιείται αμέσως η διαδικασία σφράγισης. Αυτό σας επιτρέπει να αποτρέψετε τη θραύση ευαίσθητων, εύθραυστων τροφίμων (π.χ. μπισκότα κ.λπ.). Ο χρόνος σφράγισης εξαρτάται φυσικά από το χρόνο που έχετε προηγουμένως ρυθμίσει με τον διακόπτη σφράγισης - seal (5) (Σχήμα Ν).



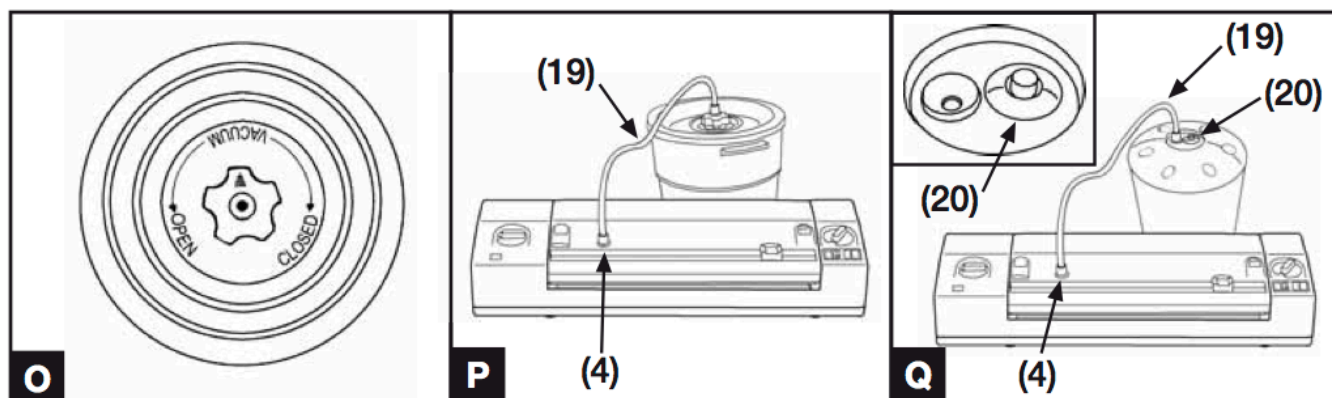
9. Συσκευασία κενού σε δοχεία MAGIC VAC® Executive ή σε δοχεία σφραγισμένα με καπάκια MAGIC VAC® Universal με νέο διακόπτη

Τα δοχεία MAGIC VAC® Executive και οι καπάκια MAGIC VAC® Universal με διακόπτη αστεριού (εικ. Ο) καθιστούν την συσκευασία κενού πιο εύκολη, επειδή ο σωλήνας σύνδεσης μπορεί να εισαχθεί απευθείας στην κεντρική τρύπα του διακόπτη (εικ. Ρ).

Τα MAGIC VAC® Universal Καπάκια, που διατίθενται σε δύο διαμέτρους (10 εκ. και 12.5 εκ.), πρέπει να χρησιμοποιούνται σε βάζα για τη συντήρηση τροφίμων και δοχείων και δοχείων από γυαλί. Τα Universal Καπάκια λειτουργούν ακριβώς όπως τα καπάκια για τα MAGIC VAC® Executive δοχεία.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Όταν χρησιμοποιείτε Universal Καπάκια, μην χρησιμοποιείτε πλαστικά δοχεία ή δοχεία από γυαλί που δεν είναι κατάλληλα, καθώς θα μπορούσαν να υποστούν βλάβη κάτω από την πίεση κενού της συσκευής και να προκαλέσουν τραυματισμούς.

- Γεμίστε το δοχείο αφήνοντας τουλάχιστον 3 εκ. χώρου μεταξύ του περιεχομένου και της άνω στεφάνης και τοποθετήστε το καπάκι στο δοχείο. Γυρίστε τον διακόπτη στη θέση 'VACUUM' (εικ. O).
- Συνδέστε τον διακόπτη του καλύμματος του δοχείου με την είσοδο αέρα (4) μέσω του εύκαμπτου σωλήνα σύνδεσης (19) (Εικ. P).



- Γυρίστε τον διακόπτη κενού - vacuum (2) δεξιόστροφα στην θέση 'MAX'.
- Γυρίστε τον διακόπτη χρόνου σφράγισης (5) αριστερόστροφα στην θέση '1'.
- Πατήστε το διακόπτη (8) για να ενεργοποιήσετε το μηχάνημα και ασφαλίστε το καπάκι στη θέση του πατώντας τα δύο κουμπιά κλειδώματος (3). Το μηχάνημα θα εκτελέσει έναν κύκλο συσκευασίας κενού και θα απενεργοποιηθεί αυτόματα κατά την ολοκλήρωσή του.
- Αφαιρέστε τον εύκαμπο σωλήνα από τον διακόπτη στο καπάκι του δοχείου.
- Γυρίστε τον διακόπτη στο καπάκι του δοχείου στη θέση 'CLOSED'.

- Για να ανοίξετε τα δοχεία γυρίστε τον διακόπτη στο καπάκι του δοχείου στην θέση 'OPEN'. Θα πρέπει να ακούσετε ένα σφύριγμα αέρα που εισέρχεται στο δοχείο. Αυτός ο ήχος εγγυάται ότι τα περιεχόμενα έχουν συσκευαστεί σε κενό.

10. Συσκευασία κενού στα δοχεία MAGIC VAC® Family

Δοχεία πολλαπλών χρήσεων ιδανικά για την αποθήκευση των προϊόντων που χρησιμοποιούνται συχνά, όπως ξηρά και εύθραυστα τρόφιμα, τρόφιμα σε σκόνη, Φρέσκα πλυμένα ή τεμαχισμένα φρούτα και λαχανικά. Η διαφάνειά τους και ο σχεδιασμός τους τα καθιστούν ελκυστικά για την εκθεθούν στα ράφια της κουζίνας ενώ παράλληλα διασφαλίζουν ότι το περιεχόμενο τους είναι ολοφάνερα θεατό.

- Γεμίστε το δοχείο αφήνοντας τουλάχιστον 3 εκ. χώρου μεταξύ του περιεχομένου και της άνω στεφάνης και τοποθετήστε το καπάκι στο δοχείο.
- Συνδέστε τον διακόπτη του καλύμματος του δοχείου στη θύρα εξόδου αέρα (4) μέσω του εύκαμπτου σωλήνα σύνδεσης (19) (εικ. Q).
- Γυρίστε τον διακόπτη κενού - vacuum (2) δεξιόστροφα στην θέση 'MAX'.
- Γυρίστε τον διακόπτη του χρόνου στεγανοποίησης - seal (5) αριστερόστροφα στην θέση '1'.
- Πατήστε το διακόπτη (8) για να ενεργοποιήσετε το μηχάνημα και να ασφαλίσετε το καπάκι στη θέση του πατώντας τα δύο κουμπιά κλειδώματος (3). Η Μηχανή Συσκευασίας Κενού - Vacuum Champion θα εκτελέσει έναν κύκλο συσκευασίας κενού και θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά την ολοκλήρωσή του.
- Αφαιρέστε τον εύκαμπο σωλήνα από το καπάκι του δοχείου.
- Πατήστε το κεντρικό διακόπτη (20) στο καπάκι του δοχείου για να ανοίξετε το δοχείο (εικ. Q).

11. Συσκευασία κενού σε γυάλινα βάζα σφραγισμένα με μεταλλικά καπάκια (τύπου Leifheit)

Χρησιμοποιήστε το καπάκι μεγάλου μεγέθους για να συσκευάσετε τα τρόφιμα σε γυάλινα βάζα με μεταλλικό καπάκι και μεγάλο στόμιο. Υπάρχει επίσης ένα καπάκι μικρού μεγέθους για γυάλινα βάζα με μεταλλικά καπάκια και στενό στόμιο.

- Γεμίστε το δοχείο αφήνοντας τουλάχιστον 3 εκ. κενό μεταξύ του περιεχομένου και του άνω χείλους.
- Συνδέστε το ειδικό εξάρτημα για καπάκια (21) στην θύρα για σωληνάκι αέρα (4) της συσκευής μέσω του εύκαμπτου σωλήνα σύνδεσης (19). Τοποθετήστε το ειδικό εξάρτημα για καπάκια απευθείας στο βάζο μόνο με το μεταλλικό καπάκι (22) και πιέστε προς τα κάτω, βεβαιωθείτε ότι ταιριάζει σωστά (εικ. R).

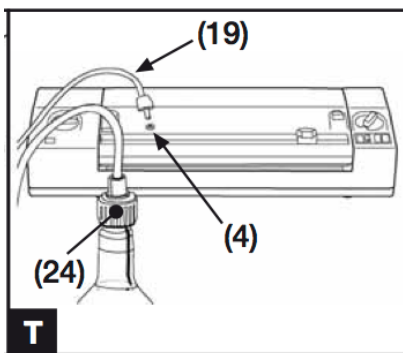


- Γυρίστε τον ρυθμιστή κενού (2) δεξιόστροφα στην θέση 'MAX'.
- Γυρίστε τον ρυθμιστή χρόνου σφράγισης (5) αριστερόστροφα στην θέση '1'.
- Πατήστε το διακόπτη ON(1)/OFF(0) (8) για να ενεργοποιήσετε την Μηχανή Συσκευασίας Κενού - Vacuum Champion και ασφαλίστε το καπάκι στη θέση του πατώντας τα δύο κουμπιά κλειδώματος (3). Η Μηχανή Συσκευασίας Κενού - Vacuum Champion θα εκτελέσει έναν κύκλο συσκευασίας κενού και θα απενεργοποιηθεί αυτόματα κατά την ολοκλήρωσή του. Βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα του καπακιού κρατιέται σταθερά, πιέζοντας το με το χέρι σας.
- Αποσυνδέστε τον εύκαμπτο σωλήνα από το ειδικό εξάρτημα για καπάκια.
- Αφαιρέστε το ειδικό εξάρτημα για καπάκια από το βάζο.

- Εφαρμόστε το δακτύλιο (23) που παρέχεται μαζί με το βάζο και βιδώστε το προς τα κάτω (εικ. R).
- Για να ανοίξετε ένα γυάλινο δοχείο κενού σφραγισμένο με μεταλλικό καπάκι, χρησιμοποιήστε το ανοιχτήρι για καπάκια που παρέχεται στην συσκευασία (η πλευρά με το γράψιμο πρέπει να ανοίξει). Τοποθετήστε το ανοιχτήρι για καπάκια όπως φαίνεται στο σχήμα S και ανοίξτε απαλά το πώμα μέχρι να απελευθερωθεί το κενό. Αφαιρέστε το μεταλλικό πώμα. Αυτό το εξάρτημα σας επιτρέπει να επαναχρησιμοποιήσετε το καπάκι.

12. Συσκευασία κενού με καπάκια μπουκαλιών MAGIC VAC®

Το καπάκι μπουκαλιών MAGIC VAC® μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη σφράγιση μερικώς γεμάτων μπουκαλιών κρασιού ή μη ανθρακούχων - αφρώδη ποτών. Η χρήση του καλύμματος φιαλών θα σας επιτρέψει να δημιουργήσετε ένα κενό μέσα στη φιάλη, ώστε να επιβραδύνετε την οξείδωση και να διατηρήσετε τη φρεσκάδα και τη γεύση του περιεχομένου της για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.



• Με τον εύκαμπτο σωλήνα σύνδεσης (19) συνδέστε την θύρα για σωληνάκι αέρα (4) της συσκευής στο καπάκι μπουκαλιών MAGIC VAC® (24) (εικ. T). Πιέστε το καπάκι σταθερά μέσα στη φιάλη.

• Γυρίστε τον ρυθμιστή κενού (2) δεξιόστροφα στην θέση 'MAX'.

- Γυρίστε τον ρυθμιστή χρόνου σφράγισης (5) αριστερόστροφα στην θέση '1'.
- Πατήστε το διακόπτη ON(I)/OFF(0) (8) για να ενεργοποιήσετε την Μηχανή Συσκευασίας Κενού - Vacuum Champion και ασφαλίστε το καπάκι στη θέση του πατώντας τα δύο κουμπιά κλειδώματος (3).
- Η Μηχανή Συσκευασίας Κενού - Vacuum Champion θα εκτελέσει έναν κύκλο συσκευασίας κενού και θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά την ολοκλήρωσή του.

- Αποσυνδέστε αμέσως τον εύκαμπτο σωλήνα σύνδεσης και από το καπάκι του μπουκαλιού και από την συσκευή.
- Για να ανοίξετε ένα μπουκάλι σφραγισμένο με καπάκι για μπουκάλια MAGIC VAC®, απλά τραβήξτε το καπάκι από το μπουκάλι. Θα ακούσετε τον αέρα που εισέρχεται μέσα στο μπουκάλι.

13. Συσκευασία κενού με προσάρτηση καπακιού στο MAGIC VAC® Executive ή σε δοχεία σφραγισμένα με Universal Caps MAGIC VAC® με το προηγούμενο μοντέλο διακόπτη

Για να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα καπακιού σε δοχεία MAGIC VAC® Executive ή σε δοχεία σφραγισμένα με καπάκια MAGIC VAC® Universal με το προηγούμενο μοντέλο διακόπτη, διαβάστε τις οδηγίες που παρέχονται στην ιστοσελίδα μας www.flaemnuova.it.

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 320W

Διαστάσεις:

Μήκος: 50 εκ.

Πλάτος: 16 εκ.

Ύψος: 10 εκ.

Βάρος 3.45 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

Το παρόν εγχειρίδιο αποτελεί προϊόν συνεργασίας μεταξύ της Διεύθυνσης Έρευνας και Ανάπτυξης της Flaem Nuona και του καθηγητή Luciano Piergiovanni, Προέδρου της "Τεχνολογίας Διατροφής και Διανομής Προϊόντων Αγρο-Τροφίμων" στο Πανεπιστήμιο του Μιλάνου.

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 καλό.

Διατηρείτε πάντα τις τσάντες και τα δοχεία MAGIC VAC® πρόχειρα 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®

	Χρόνος συντήρησης Τροφίμων σε ατμοσφαιρική πίεση	Χρόνος συντήρησης Τροφίμων με το MAGIC VAC®
Τρόφιμα στο Ψυγείο (5 ± 2 ° C)		
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
Μαγειρεμένα τρόφιμα στο Ψυγείο ($5 \pm 2 \text{ } ^\circ \text{C}$)		
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
Κατεψυγμένα τρόφιμα ($-18 \pm 2 \text{ } ^\circ \text{C}$)		
Κρέας	4-6 μήνες	15-20 μήνες
Ψάρια	3-4 μήνες	10-12 μήνες
Λαχανικά	8-10 μήνες	18-24 μήνες
Τρόφιμα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ($25 \pm 2 \text{ } ^\circ \text{C}$)		
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 αναπτυχθούν 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 προσυσκευασμένα 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®.