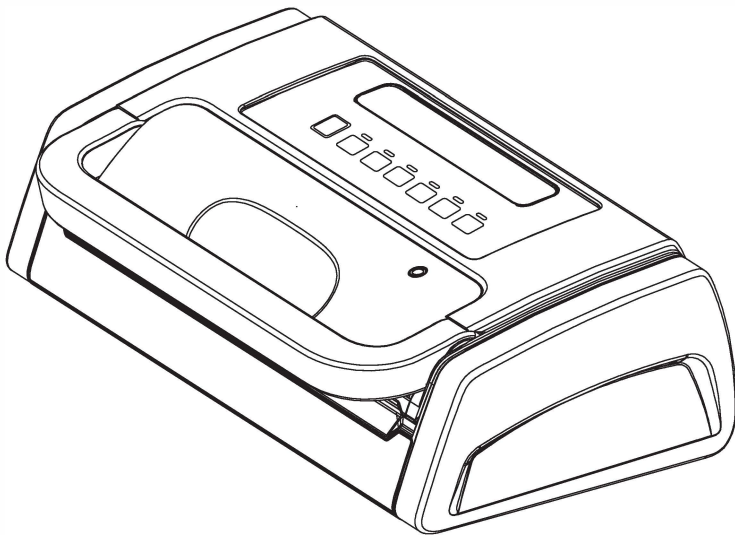


Bonsenkitchen

Pakowarka próżniowa **Instrukcje obsługi**

Model: VS4100



Przed użyciem przeczytaj uważnie tę broszurę i zachowaj ją do wykorzystania w przyszłości.

www.bonsenkitchen.com

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, aby zminimalizować ryzyko pożaru, porażenia prądem i obrażeń ciała, w tym:

1. PRZED UŻYCIEM TEGO PRODUKTU PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE.

2. Aby zmniejszyć ryzyko oparzeń, nie dotykaj listwy uszczelniającej podczas korzystania z urządzenia.
3. Aby uniknąć porażenia prądem, nie umieszczaj przewodów, wtyczek ani urządzeń elektrycznych w wodzie lub innych cieczach.
4. Urządzenia tego nie powinny używać dzieci ani osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej.
5. Wymagany jest ścisły nadzór podczas korzystania z urządzenia w pobliżu dzieci. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
6. Odłączaj urządzenie od gniazdka, gdy nie jest używane oraz przed czyszczeniem.
7. Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Nie używaj urządzenia, jeśli działa nieprawidłowo lub jest w jakikolwiek sposób uszkodzone. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z działem obsługi klienta.
8. Stosowanie akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta urządzenia do użytku z tym urządzeniem, może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia osób.
9. Nie używać w wilgotnych miejscach lub na zewnątrz. Nie używać w celach komercyjnych.
10. Nie dopuszczaj, aby przewód zwiisał poza krawędź stołu lub blatu i dotykał gorących powierzchni.
11. Umieść przewód w bezpiecznym miejscu, w którym nie będzie możliwości potknięcia się o niego, pociągnięcia za niego ani zaplątania się w niego użytkownika, zwłaszcza dziecka, ponieważ mogłoby to spowodować przewrócenie się urządzenia.
12. Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu mokrych powierzchni lub źródeł ciepła, takich jak gorący palnik gazowy lub elektryczny, lub rozgrzany piekarnik. Zawsze używaj urządzenia na suchej, stabilnej i równej powierzchni.
13. Należy zachować szczególną ostrożność podczas zamykania worków lub przenoszenia urządzenia zawierającego gorące płyny.
14. Używaj urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
15. Pakowanie próżniowe nie zastępuje procesu termicznego konserwowania. Produkty łatwo psujące się nadal muszą być chłodzone lub mrożone.

16. Podczas pakowania próżniowego przedmiotów o ostrych krawędziach (suchego spaghetti, sztućców itp.) chroń woreczek przed przebicciem, owiń przedmiot miękkim materiałem amortyzującym, np. ręcznikiem papierowym.

17. Nie otwieraj urządzenia. **Pokrywa [C]** w trakcie operacji.

18. Podczas czyszczenia nie zanurzaj pakowarki próżniowej w wodzie ani innych płynach.

19. Aby zapobiec powstawaniu zagniecień na uszczelnieniu podczas pakowania próżniowego dużych przedmiotów, delikatnie rozciągnij worek na płasko, wkładając go do komory próżniowej [G] i przytrzymaj worek, aż do uruchomienia pompy próżniowej.

20. To urządzenie ma spolaryzowaną wtyczkę (jeden bolec jest szerszy od drugiego). Ze względów bezpieczeństwa ta wtyczka jest przeznaczona do spolaryzowanego gniazda tylko w jeden sposób. Jeśli wtyczka nie pasuje całkowicie do gniazda, odwróć ją. Jeśli nadal nie pasuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie próbuj obejść tej funkcji bezpieczeństwa.

21. Tylko do użytku domowego! Nie zanurzać w wodzie!

Produkt gospodarstwa domowego wyposażony w przewód zasilający o długości mniejszej niż 1,4 m (4-1/2 stopy) powinien być dostarczony wraz z instrukcją zawierającą następujące informacje:

a) W celu zmniejszenia ryzyka zapłątania się lub potknięcia się o dłuższy przewód, do urządzenia dołączono krótki przewód zasilający (lub odłączany krótki przewód zasilający).

b) Dostępne są przedłużacze (lub dłuższe, odłączane przewody zasilające), których można używać pod warunkiem zachowania ostrożności.

1) Parametry elektryczne podane na odłączanym kablu zasilającym lub przedłużaczu nie mogą być niższe od parametrów elektrycznych podanych na produkcie.

2) Jeżeli produkt jest uziemiony, przedłużacz powinien być 3-żyłowym przewodem uziemiającym.

3) Dłuższy kabel należy ułożyć w taki sposób, aby nie zwisał nad blatem kuchennym lub stołem, gdzie istnieje ryzyko potknięcia się, zahaczenia lub przypadkowego pociągnięcia, zwłaszcza przez dzieci.

DANE TECHNICZNE

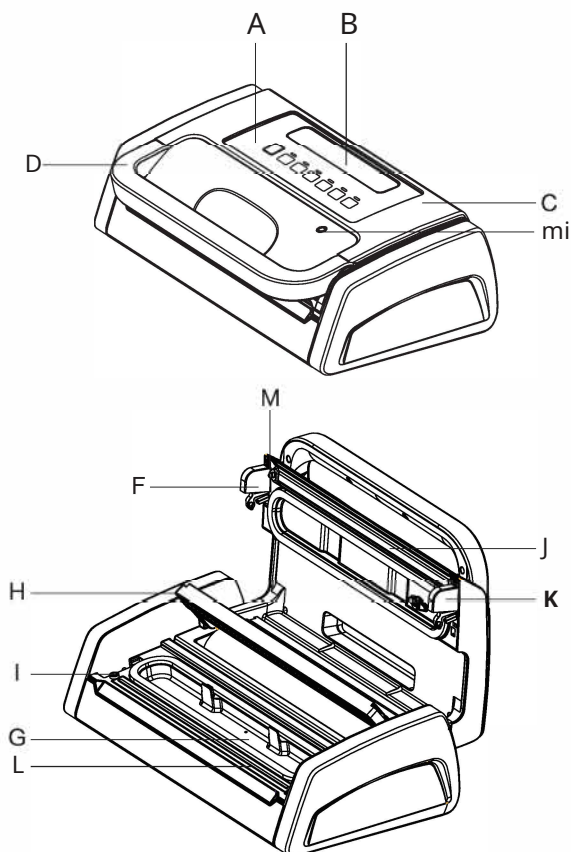
MODEL NR.	VS4100
MOC	120 V-60 Hz 135 W
MOC SSANIA	> 50KPa (>0,5bara)
ROZMIAR PRODUKTU	15,98 x 8,7 x 4,76 cala (406 x 221 x 121 mm)
WAGA NETTO	5,821 kg (2,64 kg)

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

PRZEDMIOT	ILOŚĆ
ZGRZEWARKA PRÓŻNIOWA	1 szt.
WOREK PRÓŻNIOWY ROLKOWY	7,87*236,22 cala (20*600cm)
WOREK PRÓŻNIOWY ROLKOWY	11,02*236,22 cala (28*600cm)
WĄŻ AKCESORIA	1 szt.
PODRĘCZNIK	1 szt.

Wskazówka: dołączony worek próżniowy nie zawiera BPA.

POZNAJ SWOJĄ PAKOWARKĘ PRÓŻNIOWĄ



A) Panel sterowania

B) Przezroczystość Okno

C) Pokrywa

D) Uchwyt

E) Interfejs akcesoriów

F) Lewa blokada

G) Komora próżniowa

H) Uchwyt noża

I) Interfejs żelu krzemionkowego

J) Listwa uszczelniająca

K) Prawa blokada

L) Element grzewczy

M) Złącze poduszki powietrznej

PROWADZONY
Wyświetlacz

ja
D
zły

Foka

Akcesorium Vac&Seal Pulse Vac

Moc



Opis funkcjonalny:

	Po naciśnięciu przycisku „Extended Seal” zaświeci się wskaźnik „Extended Seal”, wskazujący, że czas zgrzewania zostanie wydłużony o 5 sekund.
	Po naciśnięciu przycisku „Zgrzewanie” urządzenie rozpocznie proces zgrzewania.
	Naciśnięcie przycisku „Vac & Seal” uruchamia cykl odkurzania • specjalnie zaprojektowany dla odwodnionych produktów spożywczych. Po zakończeniu cyklu odkurzania maszyna automatycznie rozpoczyna proces uszczelniania.
	Naciśnij i przytrzymaj przycisk „Pulse Vac”, aż do uzyskania pożądanego efektu próżniowego. Po chwili maszyna automatycznie rozpocznie proces zgrzewania.
	"Tryb „Akcesoria” oznacza, że maszyna jest przygotowana do przeprowadzać zewnętrzne procedury odkurzania przedmiotów takich jak odkurzacz pojemniki, butelki na wino i torby strunowe oraz inne.
	Naciśnięcie przycisku „Power” włączy maszynę, a ponowne naciśnięcie wyłączy ją. Podczas korzystania z innych funkcji naciśnięcie przycisku „Power” zatrzyma je.

INSTRUKCJA OBSŁUGI



OSTRZEŻENIE: W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek nieprawidłowości podczas działania urządzenia zapoznaj się z rozdziałem Rozwiązywanie problemów.

UWAGA: Maszyna przejdzie w tryb ochrony przed przegrzaniem, a kontrolka uszczelnienia zacznie migać po długim okresie pracy. Pozostaw maszynę na 15 minut, kontrolka przestanie migać, a maszyna powróci do normalnej pracy.

UWAGA: Jeśli chcesz przerwać pracę w trakcie, naciśnij przycisk „Zasilanie”, aby ją zatrzymać.

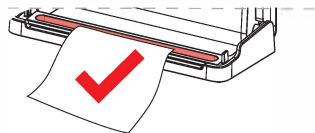
UWAGA: Przed użyciem tej funkcji naciśnij przycisk zasilania.

- Wskazówki dotyczące pakowania próżniowego

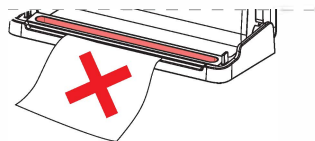
- Nie przepełniaj worka. Pozostaw wystarczająco dużo miejsca w otworze worka, aby umieścić worek na komorze próżniowej [G], około 3 cale (76 mm).
- Nie mocz otwartego końca worka. Mokre worki mogą być trudne do uszczelnienia.
- Przed zamknięciem upewnij się, że wyczyściłeś i wyprostowałeś otwarty koniec torby. Unikaj wszelkich zmarszczek lub zagnieceń na materiale torby, ponieważ zagniecione torby mogą być trudne do zamknięcia.
- Nie należy odkurzać opakowań zawierających przedmioty o ostrych końcach, takich jak ości ryb czy twarde skorupy, ponieważ mogą one przebić woreczek i go rozerwać.

- Rozsądne kroki w celu założenia worka próżniowego

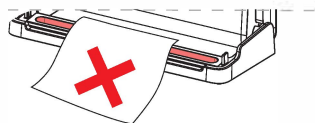
1. Wyrównaj otwarty worek próżniowy z przegrodami po obu stronach i włóż go do komory próżniowej [G]



2. Nie umieszczaj worka próżniowego na elemencie grzewczym (L).

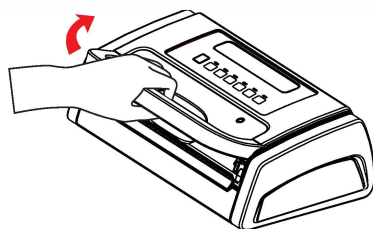


3. Nie umieszczaj worka próżniowego na dwóch bocznych przegrodach.



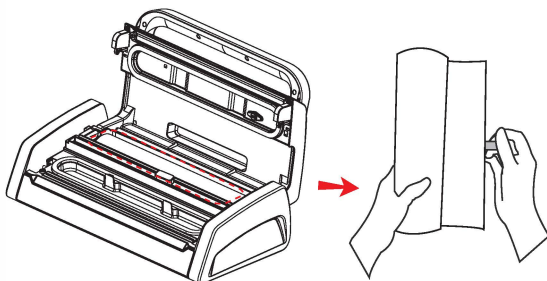
JAK UŻYWAĆ WOREK BONSENNKITCHEN ROLL

1. Podnieś uchwyt [D], aby otworzyć pokrywę [C]. (Pie 1)



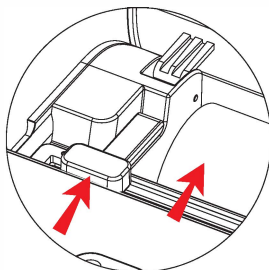
Pic 1

2. Podnieś bułki i oderwij folię. (Ciasto 2)



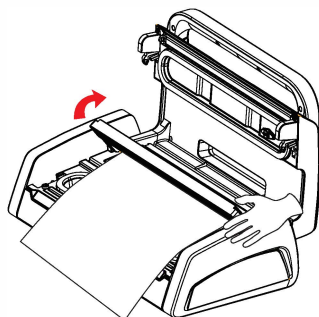
Pie2

3. Umieść worek rolkowy po prawej stronie, a obcinacz po lewej stronie. (Plaster 3)



Ciasto 3

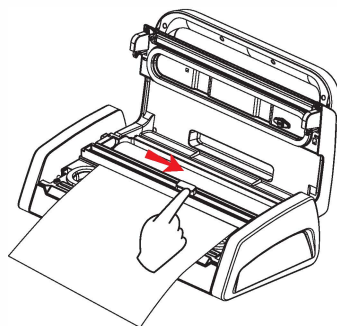
4. Podnieś stojak do cięcia i przeciągnij zwinięty worek przez jego dno. Wyciągnij worek na żądaną długość, a następnie mocno naciśnij pokrywę [C] obiema rękami. (Pie 4)



Ciasto 4

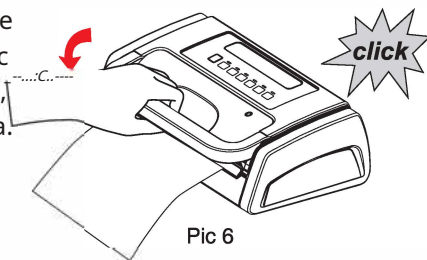
5. Przesuwaj obcinak od lewej do prawej. (Piec 5)

Notatka: Nie umieszczaj noża na worku próżniowym. Wsuń uchwyt noża [H] w szczelinę.



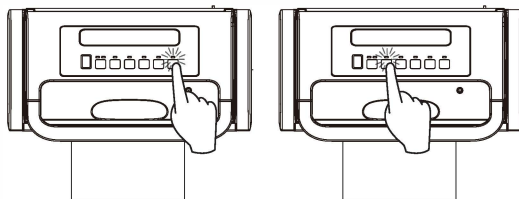
Ciasta

6. Umieść pocięty worek próżniowy w komorze próżniowej [G], i zamknij pokrywę, naciskając uchwyt [D]. Gdy usłyszysz dźwięk „kliknięcia”, oznacza to, że instalacja została zakończona. (Piec 6)



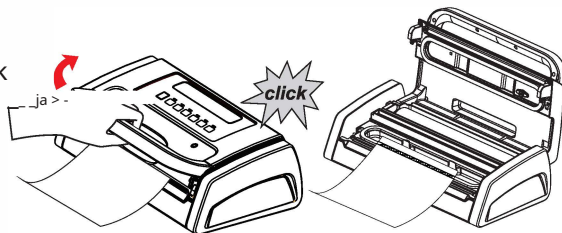
Piec 6

7. Naciśnij przycisk „Power”, a następnie naciśnij przycisk „Seal”. Proces uszczelniania jest zakończony, gdy kontrolka uszczelnienia zaświeci się, a następnie zgaśnie. (Rys. 7)



Ciasto 7

8. Podnieś uchwyt [D] i wyjmij worek próżniowy. (Piec 8)

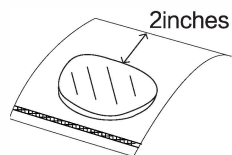


Ciasto 8

- Foka

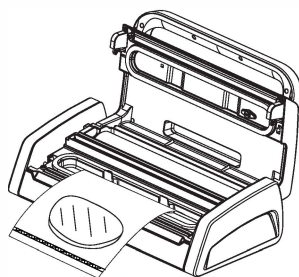
NOTATKA: Użyj funkcji „Zamknij”, gdy chcesz zapieczętować pojedyncze lub błyszczące torebki z makaronem i chipsami.

1. Umieść jedzenie w przygotowanym worku. Proszę zostawić 2 cale odstęp między jedzeniem a otworem worka. (Placek 1)



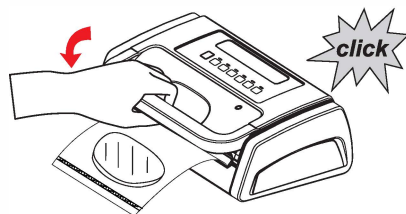
Ciasto 1

2. Podnieś uchwyt [D], aby otworzyć pokrywę [C]. Umieść worek próżniowy w komorze próżniowej [G]. (Pie 2)



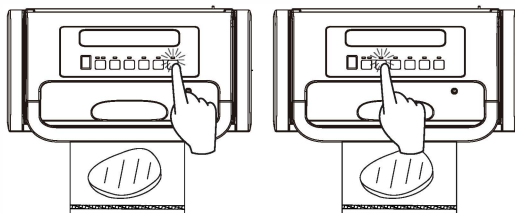
Pic 2

3. Zamocuj pokrywę [C], naciskając uchwyt [D]. Gdy usłyszysz dźwięk kliknięcia, oznacza to, że instalacja jest na miejscu. (Piec 3)



Ciasto 3

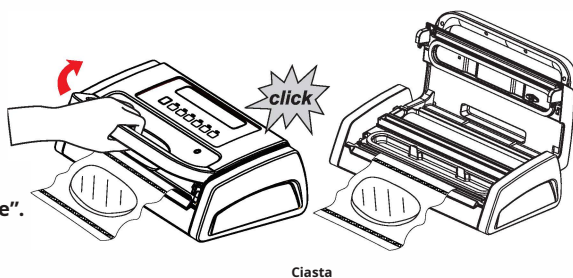
4. Naciśnij przycisk „Power”, a następnie naciśnij przycisk „Seal”. Maszyna uruchamia się w trybie zgrzewania. Z worka próżniowego nie będzie wydobywane żadne powietrze. Lampka maszyny zgaśnie, wskazując, że zgrzewanie zostało zakończone. (Pie 4)



Pie4

5. Podnieś uchwyt [D] i wyjmij worek odkurzacza. (Plik 5)

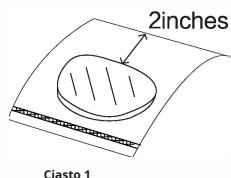
UWAGA: Aby zatrzymać pracę urządzenia, naciśnij przycisk „Zasilanie”.



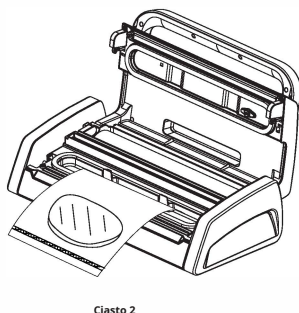
- Odkurzanie i uszczelnianie

NOTATKA: Gdy zachodzi potrzeba zapakowania żywności próżniowo, można skorzystać z funkcji „Vac & Seal”.

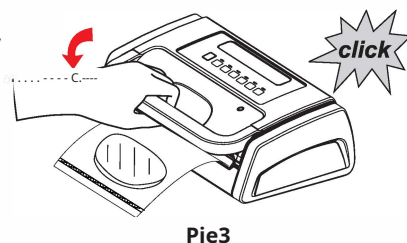
1. Umieść jedzenie w przygotowanym worku. Proszę zostawić 2 cale odstępu między jedzeniem a otworem worka. (Płacek 1)



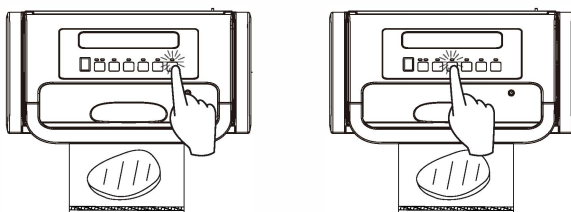
2. Podnieś uchwyt [D], aby otworzyć pokrywę [C]. Umieść worek próżniowy w komorze próżniowej [G]. (Pie 2)



3. Zamocuj pokrywę [C], naciskając uchwyt [D]. Gdy usłyszysz dźwięk kliknięcia, oznacza to, że instalacja jest na miejscu. (Piec 3)



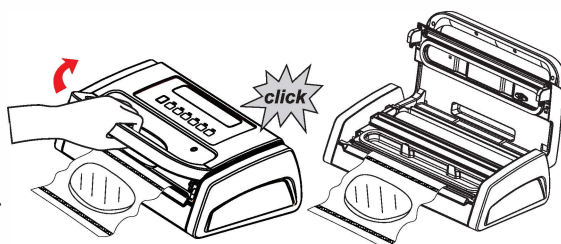
4. Naciśnij przycisk „Power”, a następnie naciśnij przycisk „Vac & Seal”. Maszyna uruchamia się w trybie Vac&Seal. Worek próżniowy zostanie odkurzony i uszczelniony. Lampka maszyny zgaśnie, wskazując, że uszczelnianie zostało zakończone. (Pie 4)



Ciasto 5

5. Podnieś uchwyt [D] i wyjmij worek odkurzacza (P6).

UWAGA: Aby zatrzymać pracę urządzenia, naciśnij przycisk „Zasilanie”.



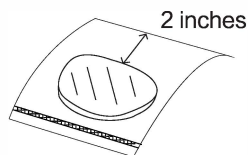
Ciasto 6

- Odkurzacze impulsowy

NOTATKA: Użyj funkcji „Pulse Vac”, gdy chcesz uszczelnić wilgotne, delikatne lub zdeformowane produkty spożywcze.

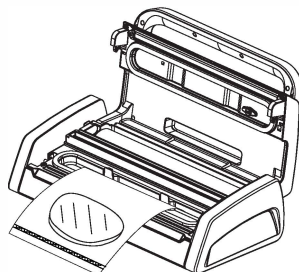
1. Umieść jedzenie w przygotowanym worku. Proszę zostawić 2 cale odstępu między jedzeniem a otworem worka. (Placek 1)

UWAGA: W przypadku żywności zawierającej płyny należy usunąć z niej płyny i utrzymywać woreczek próżniowy w stanie możliwie wolnym od płynów!



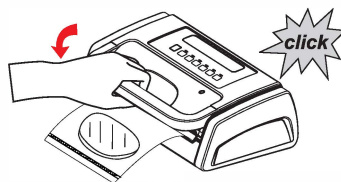
Pic 1

2. Podnieś uchwyt [D], aby otworzyć pokrywę [C]. Umieść worek próżniowy w komorze próżniowej [G]. (Pie 2)



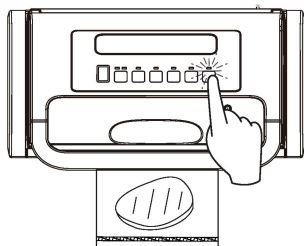
Ciasto 2

3. Zamocuj pokrywę [C], naciskając uchwyt [D]. Gdy usłyszysz dźwięk kliknięcia, oznacza to, że instalacja jest na miejscu. (Piec 3)

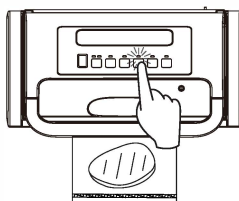


Pic 3

4. Naciśnij przycisk zasilania. (Piec 4) 5. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „Pulse Vac”, aż uzyskano pożądaný efekt próżni. Zwolnij przycisk i odczekaj chwilę, maszyna automatycznie rozpocznie proces zgrzewania. Gdy kontrolka zgaśnie, oznacza to, że zgrzewanie jest zakończone. (Piec 5)



Zdjęcie 4



Zdjęcie 5

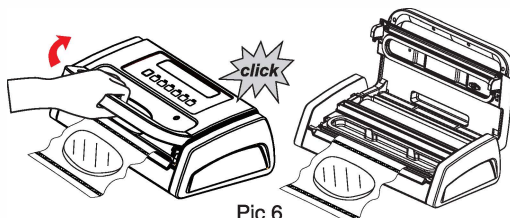
UWAGA: Podczas odkurzenia

uszczelnianie wilgotnych produktów spożywczych,

proszę zapoznać się z punktem 7.

6. Podnieś uchwyt [D] i wyjmij worek odkurzacza. (Rys. 6)

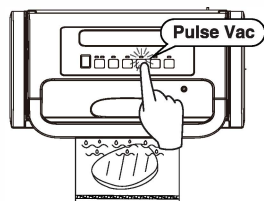
UWAGA: Aby zatrzymać pracę urządzenia, naciśnij przycisk „Zasilanie”.



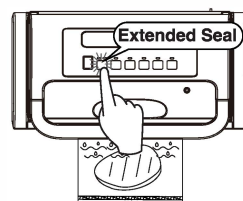
Pic 6

7. **Do wilgotnego jedzenia**, naciśnij i przytrzymaj przycisk „Pulse Vac”, zwolnij go zanim płyn wypłynie z worka podczas procesu odkurzenia. Jeśli płyn wypłynie z worka, naciśnij przycisk „Extended Seal”, aby powtórzyć operację jeszcze raz. (Pic ?)(Piec 8)

UWAGA: Jeśli do urządzenia dostanie się więcej płynu niż 1,75 uncji (50 ml), może to spowodować uszkodzenie urządzenia.



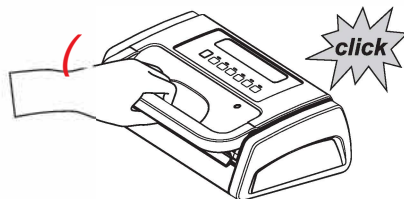
Ciasto 7



Cycero

- Akcesorium

1. Zamocuj pokrywę [C], naciskając uchwyt [D]. Gdy usłyszysz dźwięk kliknięcia, oznacza to, że instalacja jest na miejscu. (Rys. 1)



Ciasto 1

2. Umieść zamarynowaną żywność w pojemniku próżniowym i zabezpiecz ją pokrywką pojemnika [C]. (Rys. 2)



Zdjęcie 2

3. Włóż jeden koniec zewnętrznego elementu rurowego do interfejsu akcesoriów maszyny [E]. Podłącz drugi koniec za pomocą odpowiedniej wielkości okrągłej złączki, a następnie włóż ją do portu próżniowego pojemnika. (Rys. 3)

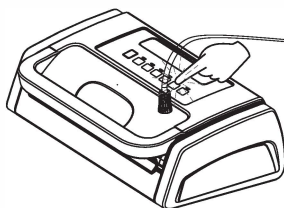


Pic 3

Ręka powinna trzymać zewnętrzny łącznik pompujący.



4. Naciśnij przycisk „Akcesoria”. (Rys. 4)



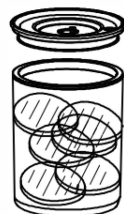
Zdjęcie 4

5. Poczekaj, aż kontrolka „Akcesoria” zgaśnie.

6. Po zakończeniu procesu odsysania próżniowego należy zdjąć oba końce zewnętrznego elementu rurowego.

UWAGA: Zachowaj umiar podczas napełniania pojemnika próżniowego żywnością, zapewniając 0,4-calowy odstęp między żywnością a krawędzią pojemnika.

UWAGA: Aby zatrzymać pracę urządzenia, naciśnij przycisk „Zasilanie”.



0,4 cala
(1 cm)

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Zjawisko usterki	Powody	Metody śledcze
Pytanie 1.Kontrolka zgrzewania, wskaźnik czasu zgrzewania światło i moc wszystkie kontrolki migają, ale Maszyna nie działa.	Maszyna znajduje się w trybie zabezpieczenia przed przegrzaniem.	Po 15 minutach naturalnego ostygnięcia urządzenie powróci do trybu czuwania i będzie mogło być ponownie używane.
P2.Brak świateł na KontrolaPanel[A].	Maszyna jest w trybie uśpienia.	Naciśnij przycisk zasilania, aby wyjść z trybu uśpienia.
Pytanie 3. Maszyna wydaje hałas, ale nie odkurza ani odkurza powoli.	1. Sprawdź, czy uszczelki górne i dolne nie są luźne, zużyte, zdeformowane lub zanieczyszczone.	Oczyść uszczelkę z zanieczyszczeń, załóż jedną jej stronę, umieść ją z powrotem w urządzeniu i spróbuj ponownie. Jeśli uszczelka ulegnie odkształceniu, należy odczekać 24 godziny, aż odzyska swój kształt, po czym włożyć ją ponownie do urządzenia i spróbować ponownie.
	2. Worek zawiera zbyt dużo jedzenia, przez co jest za mało miejsca na włożenie worka do komory próżniowej [G].	1. Unikaj przepełniania torby. 2. Jeśli to konieczne, zrób większą torbę. Zapewnij co najmniej 3-calową (76 mm) przestrzeń między jedzeniem a otworem torby.
	04.Uszczelnienie nie działa lub uszczelnienie jest utrudnione po odkurzeniu.	Przed zamknięciem żywności o dużej zawartości wilgoci otwórz woreczek, wytrzyj jego wewnętrzną stronę i sprawdź, czy zamknięcie jest nienaruszone. Do próżniowego pakowania płynnych produktów spożywczych (takich jak zupa lub gulasz), zamrażając je przed pakowaniem. Może to poprawić efekt uszczelniania. Umieszczenie ręcznika papierowego między miejscem zgrzewania worka próżniowego a żywnością pozwoli uzyskać skuteczniejsze zgrzewanie próżniowe. Jeśli pierwsze uszczelnienie nie powiedzie się, najpierw wytrzyj otwór worka i komorę próżniową. Następnie wykonaj drugie uszczelnienie. (Usuń z worka jak najwięcej wilgoci.)
	2. Otwór w złączu poduszki powietrznej [M] jest zatkany. Otwór w żelu krzemionkowym interfejsu [I] jest zablokowany przez ciała obce.	Wyczyść złącze poduszki powietrznej [M]/interfejs żelom krzemionkowym [I].

Zjawisko usterki	Powody	Metody śledcze
OS.Wyciek powietrza z worka po zapieczętowaniu.	1. Ostre krawędzie jedzenia (np. kości lub muszle) mogły przebić torbę.	Owiń żywność papierem spożywczym i zamknij ją nową torbą.
	2. Sprawdź, czy do uszczelnienia nie dostał się żaden płyn (Wilgoć może mieć wpływ na uszczelnienie w przypadku żywności o wysokiej zawartości wilgoci)	Przed zamknięciem żywności o dużej zawartości wilgoci otwórz woreczek, wytrzyj jego wewnętrzną stronę i sprawdź, czy zamknięcie jest nienaruszone. Do próżniowego pakowania płynnych produktów spożywczych (takich jak zupa lub gulasz), zamrażając je przed pakowaniem. Może to poprawić efekt uszczelniania.
	3. Zamknięta żywność mogła wytworzyć gaz w wyniku fermentacji, co może objawiać się nieszczelnością powietrza	W przypadku owoców i warzyw po ich zamknięciu zaleca się ich schłodzenie, aby zapobiec fermentacji i uzyskać lepszą konserwację. (Podręcznik katalogowy WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA I PODGRZEWANIA ŻYWNOSTI dotyczące przechowywania warzyw)
06.Następuje topienie podczas uszczelniania worka próżniowego.	1. Maszyna pracuje nieprzerwanie, a element grzewczy [L] przegrzewa się, co może spowodować stopienie się worków.	Otwórz pokrywę [C] i pozwól urządzeniu ostygnąć przez co najmniej 15 minut.
	2. Taśma izolacyjna elementu grzewczego jest nierówna i wybrzuszona.	Proszę odłączyć maszynę od zasilania, Czekać odczekać, aż ostygnie, a następnie spłaszć taśmę termoizolacyjną przed ponownym użyciem.
	3. Użyto niewłaściwej torby, której temperatura topnienia jest wyższa.	Prosimy używać worków do pakowania próżniowego BonsenKitchen, specjalnie zaprojektowanych do stosowania w pakowarkach próżniowych BonsenKitchen.
07.Maszyna nie zaczyna się, kiedy włożono worek próżniowy.	Uchwyt [D] nie jest zamocowany.	Proszę zapiąć uchwyt [D].
OS.Maszyna konserwacja	Po obróbce żywności o dużej zawartości wilgoci należy natychmiast oczyścić wodę w komorze próżniowej [G], w przeciwnym razie płyn może uszkodzić maszynę, jeśli przypadkowo dostanie się do jej wnętrza.	Wyczyść komorę próżniową [G] czystą szmatką i wytrzyj ją do sucha.
09.Maszyna nie włącza/przyciski nie funkcjonują.	1. Wtyczka zasilania nie jest prawidłowo podłączona	Sprawdź, czy wtyczka zasilania jest podłączona i prawidłowo włożona.
	2.Maszyna jest zepsuta.	Zwrot i wymiana.

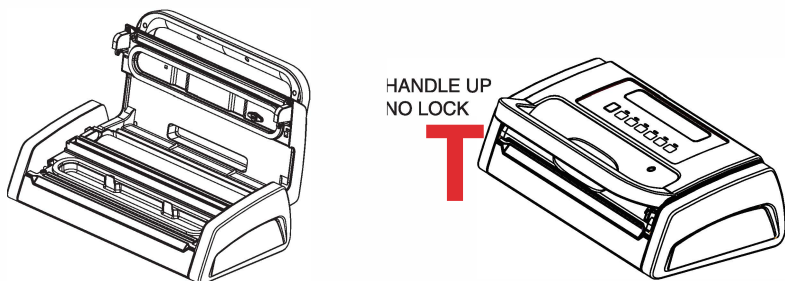
CZYSZCZENIE

- Odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego. Nie zanurzaj go w płynie.
- Powierzchnię urządzenia należy czyścić lekko wilgotną ściereczką i łagodnym detergentem.
- Otwórz pokrywę urządzenia i wytrzyj górną i dolną uszczelkę, a także listwę dociskową wilgotną szmatką.

UWAGA: Przed ponownym użyciem należy upewnić się, że urządzenie jest suche.

PRZECHOWYWANIE PAKOWARKI PRÓŻNIOWEJ

1. Przechowuj urządzenie w płaskim i bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
2. Gdy nie jest używany, trzymaj uchwyt w pozycji odblokowanej, aby zapobiec ściskaniu lub deformacji uszczelki piankowej. Jeśli uszczelki ulegną deformacji, może to wpłynąć na działanie i wydajność pakowarki próżniowej.



WYTYCZNE DOTYCZĄCE SKUTECZNEGO ZGRZEWANIA PRÓŻNIOWEGO

PAKOWANIE PRÓŻNIOWE I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

Proces pakowania próżniowego wydłuża trwałość żywności poprzez usunięcie większości powietrza z zamkniętego pojemnika, zmniejszając w ten sposób utlenianie, które wpływa na wartość odżywczą, smak i ogólną jakość.

Usunięcie powietrza może również zahamować rozwój mikroorganizmów, co w pewnych warunkach może powodować problemy:

Pleśń – Łatwo zidentyfikować po jego rozmytej charakterystyce. Maid nie może rosnąć w środowisku o niskiej zawartości tlenu, dlatego pakowanie próżniowe może spowolnić wzrost maid.

Drożdże – Powoduje fermentację, którą można rozpoznać po zapachu i smaku. Drożdże potrzebują wody, cukru i umiarkowanej temperatury, aby rosnąć. Mogą również przetrwać z powietrzem lub bez niego. Spowolnienie wzrostu drożdży wymaga chłodzenia, podczas gdy zamrażanie zatrzymuje go całkowicie.

Bakteria – Powoduje nieprzyjemny zapach, przebarwienia i miękką lub śluzową konsystencję. W odpowiednich warunkach bakterie beztlenowe, takie jak Clostridium Botulinum (organizm wywołujący botulizm), mogą rozwijać się bez powietrza i czasami nie można ich wykryć zapachem ani smakiem. Chociaż jest to niezwykle rzadkie, bakterie beztlenowe mogą być bardzo niebezpieczne.

Aby bezpiecznie konserwować żywność, kluczowe jest utrzymanie niskich temperatur. Możesz znacznie ograniczyć wzrost mikroorganizmów w temperaturach 40°F (4 °C) lub poniżej. Zamrażanie w temperaturze 0°F (-17 °C) nie zabija mikroorganizmów, jednak powstrzymuje ich wzrost. W przypadku długoterminowego przechowywania zawsze zamrażaj żywność nietrwałą, która została zapakowana próżniowo i upewnij się, że jest przechowywana w lodówce po rozmrożeniu.

Ważne jest, aby pamiętać, że pakowanie próżniowe NIE jest substytutem konserwowania i nie może odwrócić procesu psucia się żywności. Może jedynie spowolnić zmiany jakości. Trudno przewidzieć, jak długo żywność zachowa swój najwyższy jakości smak, wygląd lub konsystencję, ponieważ zależy to od wieku i stanu żywności w dniu, w którym została zapakowana próżniowo.

WAŻNE: Pakowanie próżniowe NIE zastępuje chłodzenia ani zamrażania. Wszelkie produkty spożywcze, które wymagają chłodzenia, muszą być nadal chłodzone lub zamrażane po pakowaniu próżniowym.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA I PODGRZEWANIA POTRAW

Rozmrażanie i podgrzewanie żywności pakowanej próżniowo – Zawsze rozmrażaj żywność w lodówce lub kuchence mikrofalowej. Nie rozmrażaj żywności łatwo psującej się w temperaturze pokojowej.

Aby podgrzać żywność w torebkach w kuchence mikrofalowej, odetnij róg torebki przed umieszczeniem jej na naczyniu nadającym się do kuchenki mikrofalowej. Jednak, aby uniknąć nierównomiernego rozgrzewania, nie podgrzewaj mięsa z kośćmi lub tłustych potraw w torebce. Zaleca się również podgrzewanie żywności w torebkach w wodzie o temperaturze niższej niż 170°F(75°C).

Wytyczne dotyczące przygotowania twardych serów: Aby zachować świeżość sera, zapakuj go próżniowo po każdym użyciu. Zrób swoją torbę wyjątkowo długą, pozostawiając jeden cal materiału torby za każdym razem, gdy planujesz otworzyć i ponownie zamknąć, oprócz zwykłej 3-calowej przestrzeni, którą pozostawiasz między zawartością a zamknięciem. Po prostu odetnij zgrzaną krawędź i usuń ser. Gdy będziesz gotowy ponownie zamknąć ser, po prostu włóż go z powrotem do torby i ponownie zamknij.

WAŻNE: Ze względu na ryzyko występowania bakterii beztlenowych, miękkich serów nigdy nie należy pakować próżniowo.

Wytyczne dotyczące przygotowania mięsa i ryby: Aby uzyskać najlepsze rezultaty, wstępnie zamroź mięso i ryby na 1-2 godziny przed ich próżniowym zapakowaniem w woreczek. Pomaga to zachować ich soczystość i kształt oraz gwarantuje lepsze uszczelnienie. Jeśli wstępne zamrożenie nie jest możliwe, umieść złożony ręcznik papierowy między mięsem lub rybą a górną częścią woreczka, ale upewnij się, że znajduje się on poniżej obszaru uszczelnienia. Pozostaw ręcznik papierowy w woreczku, aby wchłonął nadmiar wilgoci i soków podczas procesu próżniowego pakowania.

Uwaga: Wołowina może mieć ciemniejszy kolor po zapakowaniu próżniowym z powodu deoksygenacji. Nie jest to oznaka zepsucia.

Wskazówki dotyczące przygotowania warzyw: Warzywa należy je wcześniej wybielić pakowanie próżniowe. Proces ten zatrzymuje działanie enzymów, które mogłyby prowadzić do utraty smaku, koloru i tekstury.

Aby zblanszować warzywa, włóż je do wrzącej wody lub włóż do kuchenki mikrofalowej, aż będą ugotowane, ale nadal chrupiące. Czas blanszowania waha się od 1 do 2 minut dla zielonych liściastych warzyw i groszku; od 3 do 4 minut dla groszku cukrowego, pokrojonej cukinii lub brokułów; od 5 minut dla marchwi; i od 7 do 11 minut dla kolby kukurydzy. Po blanszowaniu zanurz warzywa w zimnej wodzie, aby zatrzymać proces gotowania. Na koniec osusz warzywa ręcznikiem przed zapakowaniem próżniowym.

Notatka: Wszystkie warzywa (w tym brokuły, brukselka, kapusta, kalafior, jarmuż, rzepa) naturalnie wydzielają gazy podczas przechowywania. Dlatego po blanszowaniu należy je przechowywać wyłącznie w lodówce.

Podczas mrożenia warzyw najlepiej jest je wstępnie zamrozić na 1-2 godziny lub do momentu, aż będą całkowicie zamrożone. Aby zamrozić warzywa w pojedynczych porcjach, najpierw umieść je na blasze do pieczenia i rozłóż tak, aby się nie stykały. Zapobiega to ich zamarzaniu w jednym bloku. Po zamrożeniu wyjmij je z blachy do pieczenia i zapakuj próżniowo warzywa w woreczku. Po zapakowaniu próżniowym włóż je z powrotem do lodówki.

WAŻNE: Ze względu na ryzyko występowania bakterii beztlenowych, świeżych grzybów, cebuli i czosnku nigdy nie należy pakować próżniowo.

Wytyczne dotyczące przygotowania wypieków: najlepsze rezultaty uzyskasz, przechowując je w pojemniku warzywa liściaste. Najpierw umyj warzywa, a następnie osusz je ręcznikiem lub wirówką do sałaty. Po wysuszeniu włóż je do pojemnika i zapakuj próżniowo jak zwykle. Przechowuj w lodówce.

Wytyczne dotyczące przygotowywania kawy i produktów spożywczych w proszku: zapobiegać powstawaniu cząstek jedzenia przed wciągnięciem do pompy próżniowej, umieść filtr do kawy lub ręcznik papierowy na górze worka lub pojemnika przed pakowaniem próżniowym. Możesz również umieścić żywność w oryginalnym worku wewnątrz worka lub użyć uniwersalnej pokrywki z oryginalnym pojemnikiem do pakowania próżniowego.

Wskazówki dotyczące przygotowania owoców: Kiedy zamrażanie miękkich owoców lub jagód, najlepiej jest je wstępnie zamrozić na 1-2 godziny lub do czasu, aż będą całkowicie zamrożone. Aby zamrozić owoce w pojedynczych porcjach, najpierw umieść je na blasze do pieczenia i rozłóż tak, aby się nie stykały. Zapobiega to ich zamarzaniu w jednym bloku. Gdy są już

zamrożone, wyjmij je z blachy do pieczenia i zapakuj próżniowo owoce w woreczku. Po zapakowaniu próżniowym włóż je z powrotem do lodówki. Możesz zapakować próżniowo porcje do pieczenia lub w ulubionych kombinacjach, aby uzyskać łatwą sałatkę owocową przez cały rok. Jeśli przechowujesz je w lodówce, zalecamy użycie pojemnika.

Wytyczne dotyczące przygotowaniaPłyny: Zanim zapakujesz próżniowo płyny, takie jak wywar zupy, zamroź je wstępnie w naczyniu żaroodpornym, formie do pieczenia chleba lub foremce na kostki lodu, aż stwardnieją. Wyjmij zamrożony płyn z naczynia i zapakuj go próżniowo w woreczku. Możesz układać te „zamrożone bryły” w zamrażarce. Gdy będziesz gotowy do użycia, po prostu odetnij róg woreczka i umieść go w naczyniu w kuchence mikrofalowej lub wrzuć do wody na wolnym ogniu, poniżej 170°C Temperatura wrzenia (75°C).

Aby zapakować próżniowo niegazowane płyny w butelkach, możesz użyć korka do butelek z oryginalnym pojemnikiem. Pamiętaj, aby zostawić co najmniej jeden cal odstępu między zawartością a dnem korka do butelek. Możesz ponownie zapieczętować butelki po każdym użyciu.

Wskazówki dotyczące przygotowywania posiłków, resztek i kanapek z wyprzedzeniem:Efektywne bezpiecznie przechowuj przygotowane wcześniej posiłki, resztki i kanapki w składanych, lekkich pojemnikach. Można je myć w mikrofalówce, w zmywarce na górnym poziomie i są wyposażone w specjalny adapter. Lekkie pojemniki będą gotowe do zabrania do biura, do szkoły lub na łono natury, kiedykolwiek będziesz!

Wskazówki dotyczące przygotowania przekąsek: Twoje przekąski zachowają świeżość na dłużej, gdy je zapakujesz próżniowo. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj pojemnika na produkty, które można zgnieść, takie jak krakersy.

Pakowanie próżniowe produktów nieżywnościowych

System uszczelniania próżniowego chroni również przedmioty nieżywnościowe przed utlenianiem, korozją i wilgocią. Wystarczy postępować zgodnie z instrukcjami, aby uszczelnić przedmioty próżniowo za pomocą worków, pojemników i akcesoriów.

Aby zapakować próżniowo srebro, owiń zęby widelca miękkim materiałem amortyzującym, takim jak ręcznik papierowy, aby uniknąć przebicia worka, i zaklej jak zwykle. Twoje srebro będzie czyste, świeże i nieskazitelne, gdy będziesz go potrzebować na następną kolację.

Nasze torby są idealne na wycieczki na świeżym powietrzu. Niezależnie od tego, czy biwakujesz, czy wędrujesz, utrzymają Twoje zapalki, mapy i jedzenie suchymi i kompaktowymi.

Aby uzyskać świeżą wodę pitną na zewnątrz, po prostu napełnij worek lodem, zamknij go próżniowo i w razie potrzeby pozwól, aby lód się rozpuścił. Możesz przyciąć róg worka, aby utworzyć dzióbek do picia lub nalewania.

Jeśli wybierasz się na żeglarstwo lub łódkę, możesz zapakować próżniowo jedzenie, dodatkowe baterie, karty pamięci, gotówkę, dowody osobiste, licencję żeglarską i suche ubrania na zmianę. Pamiętaj tylko, aby zabrać nożyczki lub nóż, aby otworzyć torby, gdy ich potrzebujesz!

Aby zestawy awaryjne były bezpieczne i suche, pakuj próżniowo flary, baterie, latarki, zapalki, świece, apteczki pierwszej pomocy, dodatkową żywność i inne niezbędne rzeczy. Twoje rzeczy awaryjne pozostaną suche i uporządkowane w domu, samochodzie, łodzi lub kamperze.