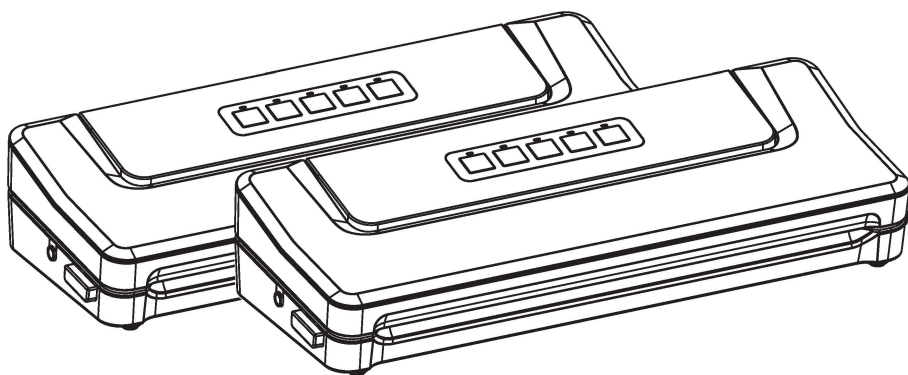


Bonsenkitchen

Zgrzewarka próżniowa Instrukcja obsługi

Model: VS2000/VS2100



Przeczytaj dokładnie tę książkę przed użyciem i zachowaj ją do wykorzystania w przyszłości

www.bonsenkitchen.com

Zawartość

WAŻNI OCHRONIARZE	1-2
POZNAJ SWOJĄ ZGRZEWARKE PRÓŻNIOWĄ DANE TECHNICZNE	3
.....	4
ZAWARTOŚĆ PACZKI	4
INSTRUKCJA OBSŁUGI	5-8
· SUCHE/WILGOTNE USZCZELNIENIE PRÓŻNIOWE	5-6
· ODKURZACZ AKCESORIÓW.....	7
· VAC I USZCZELNIENIE	8
· TYLKO USZCZELNIENIE ROZWIĄZYWANIE	8
PROBLEMÓW	9-10
CZYSZCZENIE	10
..... SKŁADOWANIE	11
WYTYCZNE DOTYCZĄCE SKUTECZNEGO ZGRZEWANIA PRÓŻNIOWEGO	11-14
· Zgrzewanie próżniowe i bezpieczeństwo żywności	11-12
· WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA I PODGRZEWANIA POŻYWNOSTCI	12-14
GWARANCJA	15
UTYLIZACJA PRZYJAZNA DLA ŚRODOWISKA	15

WAŻNE

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i/lub obrażeń osób, w tym:

1. PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE PRZED UŻYCIEM TEGO PRODUKTU.

2. Aby zmniejszyć ryzyko poparzenia, podczas używania urządzenia nie należy dotykać listwy dociskowej zgrzewającej.

3. Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem, nie należy umieszczać ani zanurzać przewodu, wtyczek ani urządzenia w wodzie lub innym płynie.

4. To urządzenie nie może być używane przez dzieci lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych.

5. Jeśli jakiegokolwiek urządzenie jest używane w pobliżu dzieci, konieczny jest ścisły nadzór. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

6. Odłącz urządzenie od gniazdka, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem.

7. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką. Nie używaj urządzenia, jeśli działa nieprawidłowo lub jest w jakikolwiek sposób uszkodzone. Aby uzyskać szczegółowe informacje, skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta pod numerem podanym poniżej.

8. Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia do użytku z tym urządzeniem może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia osób.

9. Nie stosować w wilgotnych miejscach i nie pozostawiać na zewnątrz. Nie używać do celów komercyjnych.

10. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani nie dotykał gorących powierzchni.

11. Umieść przewód w miejscu, w którym nie będzie można się o niego potknąć, pociągnąć, zaplątać się w niego, szczególnie przez dzieci, lub spowodować przewrócenie się urządzenia.

12. Nie umieszczaj na mokrych powierzchniach lub w ich pobliżu, ani na źródłach ciepła, takich jak gorący palnik gazowy, elektryczny lub nagrany 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 przechowywane w lodówce lub zamrażane.

16. Jeśli pakujesz próżniowo przedmioty o ostrych krawędziach (suche spaghetti, sztućce itp.), chroń torbę przed przebicciem, owijając przedmiot miękkim materiałem amortyzującym, takim jak ręcznik papierowy.

17. Nie otwieraj pokrywy urządzenia podczas pracy.

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

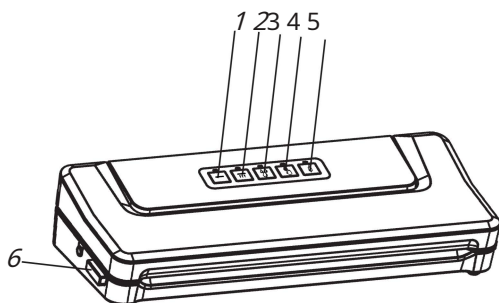
19. Aby zapobiec zmarszczkom uszczelki podczas pakowania próżniowego nieporęcznych przedmiotów, delikatnie ją rozciągnij
załóż worek podczas wkładania worka do komory próżniowej i kontynuuj przytrzymywanie worka aż do momentu
uruchamiania się pompy próżniowej.

ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO

POZNAJ SWOJĄ ZGRZEWARKĘ

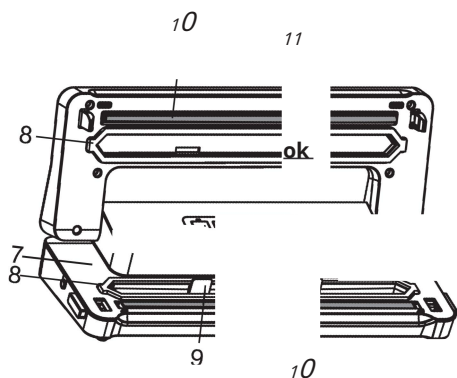
1. Przyciski:

- 1) Zgrzewanie
- 2) Sucha żywność
- 3) Wilgotna żywność
- 4) Próżnia
- 5) Akcesoria
- 6) Przycisk zwalniający (lewy i prawy)



2. Inne części:

- 7) Dolna pokrywa
- 8) Uszczelka górna/dolna
- 9) ogranicznik tylny
- 10) Górna/dolna listwa dociskowa uszczelniająca
- 11) Pokrywa urządzenia
- 12) Komora próżniowa



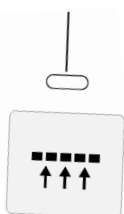
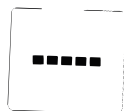
13

14

15

16

17



3. Oznaczenia świetlne:

- 13) Wskaźnik uszczelnienia
- 14) Wskaźnik suchości
- 15) Wskaźnik wilgoci
- 16) Wskaźnik próżni
- 17) Wskaźnik akcesoriów

DANE TECHNICZNE

MODEL NR.	VS2000NS2100
MOC	120VAC 60Hz 120W
MOC SSANIA	> 50 kpa (> 0,5 bara)
ROZMIAR PRODUKTU	15,28 x 5,71 x 3,03 cala (388 x 145 x 77 mm)
NETWEIGHT	2,651bs (1,2kg)

ZAWARTOŚĆ PACZKI

PRZEDMIOT	ILOŚĆ
ZGRZEWACZ PRÓŻNIOWY	1 szt
WYMIANA USZCZELKI	1 szt
WOREK DO ODKURZACZA	5 szt. 7,87 x 11,82 cala (20 x 30 cm)
AKCESORIUM	1 ZESTAW
PODRĘCZNIK	1 szt

INSTRUKCJA OBSŁUGI

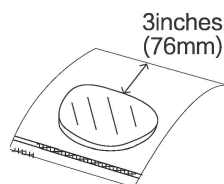
& OSTRZEŻENIE: Informacje na temat nieprawidłowości występujących podczas pracy można znaleźć w części Rozwiązywanie problemów.

UWAGA: Po długim okresie pracy maszyna przegrzewa się i przechodzi w tryb ochrony termicznej, kontrolka Uszczelnnienie miga, maszyna chłodzi się przez około 15 minut, kontrolka przestaje migać i maszyna wznawia pracę.

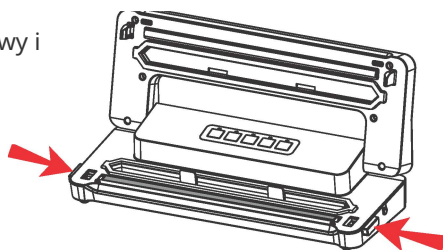
UWAGA: jeśli chcesz anulować pracę w środku, możesz nacisnąć dowolny przycisk, aby ją zatrzymać.

SUCHE/WILGOTNE USZCZELNIENIE PRÓŻNIOWE

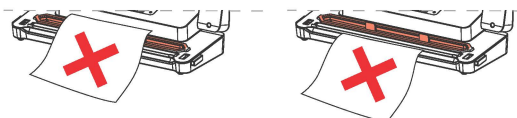
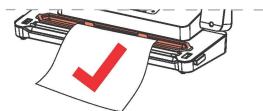
- 1: Umieść przedmiot(y) w torbie, pozostawiając co najmniej 3 cale (76 mm) przestrzeni pomiędzy zawartością worka a jego otwarciem.



- 2: Otwórz pokrywę urządzenia, naciskając lewy i prawe przyciski zwalniające

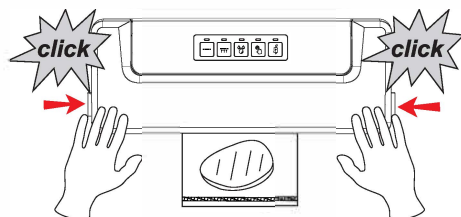


- 3: Wyjmij kartę papierową i umieść otwór worka próżniowego do komory próżniowej.

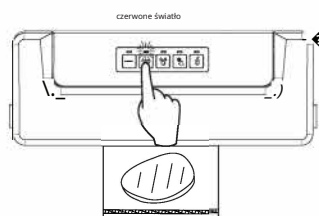


4: Zamknij pokrywę urządzenia, aby ją zablokować.

(Gdy usłyszysz kliknięcie lewym i prawym przyciskiem, zainstaluj go na miejscu)



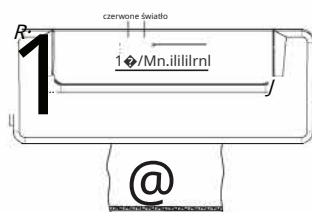
plyta CD



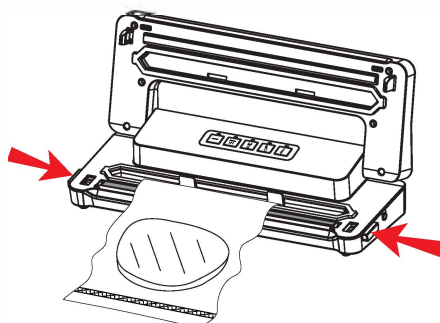
5.1: W zależności od suchego/mięsistego charakteru

jedzenia, naciśnij przycisk, aby rozpocząć proces próżniowy i uszczelniający. Silnik będzie pracował do momentu całkowitego odessania worka, po czym nastąpi automatyczne uszczelnienie.

@

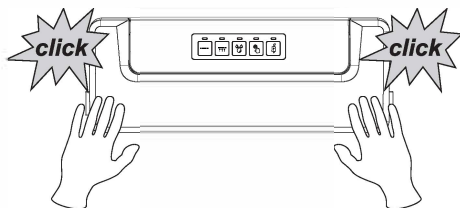


6: Gdy zgasną wszystkie lampki kontrolne, naciśnij przyciski zwalniające po obu stronach, aby otworzyć pokrywę urządzenia i wyjąć torbę.



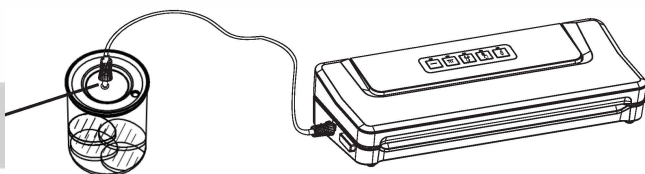
AKCESORIA ODKURZACZ

1: Blokada zatrzaskowa po lewej i prawej stronie.



2: Włóż jeden koniec węża ssącego powietrze do interfejsu maszyny, a drugi koniec do pojemnika próżniowego.

Dłoń powinna trzymać zewnętrzne złącze pompujące.



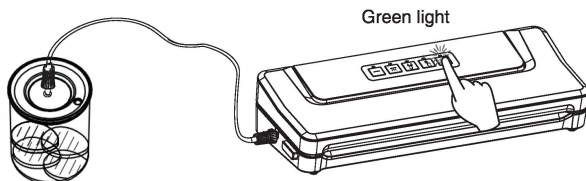
UWAGA: Żywność ma co najmniej 0,4 cala (1 cm) z dala od górnej części pojemnika próżniowego.



1: 0,4 cala
(1 cm)

I

3: Naciśnij **III** przycisk, aby rozpocząć odkurzanie.

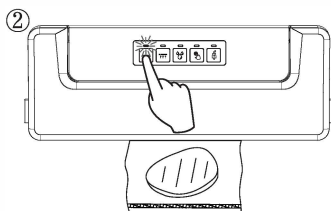
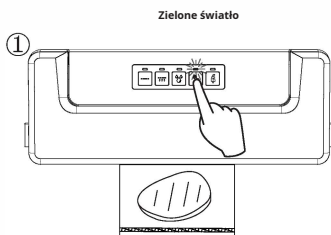


4: Gdy zgaśnie lampka kontrolna akcesoriów, delikatnie przekręć i wyjmij akcesorium. Wąż od akcesoriów i urządzenia.

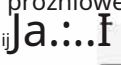
Wskazówki: Pojemnik do przechowywania próżniowego należy zakupić dodatkowo.

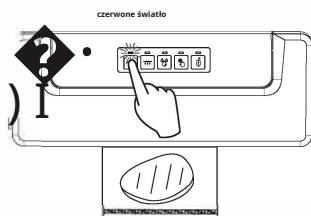
VACANDSEAL

- 1: Naciśnij i przytrzymaj przycisk  , aby odkurzyć uszczelkę zgodnie z oczekiwaniami, i następnie naciśnij  przycisk, automatycznie podgrzeje zgrzew.



TYLKO USZCZELKA

- 1: Worek umieszcza się w komorze próżniowej a pokrywa urządzenia jest zamknięta, naciśnij  przycisk, automatycznie podgrzeje zgrzew.



ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Zjawisko usterki	Powody	Metody badawcze
Kluczowy wskaźnik nie jest włączony	Wtyczka zasilania nie jest prawidłowo podłączona.	Włóż prawidłowo wtyczkę zasilania.
	Lampka kontrolna jest spalona.	Wyślij do wyznaczonego działu obsługi posprzedażnej w celu naprawy.
Funkcja próżni awaria	Awaria funkcji pompowania próżniowego.	Użyj specjalnego worka próżniowego.
	Górne i dolne pierścienie uszczelniające nie mogą szybko się odbijać przez długi czas zamykania pokrywy.	Zdejmij pierścień uszczelniający, pociągnij zakładkę ręcznie i zamontuj ponownie.
	Kłapa nie jest całkowicie zamknięta.	Naciśnij przełącznik samoblokujący „klik”, aby normalnie zamknąć pokrywę.
	Sam materiał spożywczy ma ostre kolce, więc najlepiej będzie przekłuć torbę, gdy 11 1 będzie ewakuowanych.	Usuń kolce i uszczelkę próżniową.
	Nieprawidłowe pompowanie spowodowane przedostaniem się cieczy do pompy powietrza.	Wyślij do wyznaczonego działu obsługi posprzedażnej w celu naprawy.
Funkcja uszczelniania awaria	Ujście worka znajduje się w niewłaściwej pozycji.	Wylot kieszeni należy włożyć do szczeliny podstawy.
	Przepalony drut grzejny uszczelniający.	Wyślij do wyznaczonego działu obsługi posprzedażnej w celu naprawy.
	Kłapa nie jest całkowicie zamknięta.	Naciśnij przełącznik samoblokujący „klik”, aby normalnie zamknąć pokrywę.
Nie odkurzać	Odkurz, jeśli worek jest uszkodzony, otwarcie worka nie jest cui fiat otwarcie worka nie jest umieszczone w komorze wyciągu powietrza, torba się marszczy, worek jest bardzo pełny lub zarezerwowana szerokość zgrzewania worka jest niewystarczająca lub używany jest worek próżniowy do maszyny niepróżniowej	Wybierz funkcję „SUSZENIE” lub „WILGOTNOŚĆ”. Przed użyciem zamontuj zewnętrzny kran z powrotem w maszynie
		Użyj ba przystosowanej do maszyny próżniowej o wymiarach: worek 200mm*300mm), oraz s1ze i capac meel zgodnie z wymaganiami produktu, utrzymuj gładkie nacięcie otworu worka, nie uszkadzając worka; Umieść otwór otworu na wejściu do maszyny zgodnie z instrukcją i dociśnij go do wierchołka (jest to lepiej, jeśli otwór paska rolki jest skierowany w dół)
	Obszar uszczelnienia maszyny nie jest gładki, co może skutkować nieszczelnością uszczelnienia, może y. to 1-ga podkładka kropłowa wół jest luźny i nie gładka i znajdują się ciała obce (od strony uszczelki	Pociągnij szarą podkładkę uszczelniającą dr) wróć do maszyny i naciśnij f boxdekret aby obszar roboczy uszczelniania był czysty i wolny od pozostałości ciał obcych.

Zjawisko usterki	Powody	Metody badawcze
Odkurzanie jest powoli, odkurzanie nie jest zapieczętowany;	Rozmiar worka próżniowego jest zbyt duży lub worek próżniowy jest uszkodzony i nie jest całkowicie szczelny	Wybierz "SUCHY" lub "MOIST" i wybierz ssawę odpowiadającą rozmiarowi i wydajności produktu. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zobacz „Brak pompowania próżniowego”
Uszczelnij bez odkurzania lub odkurzanie niekompletny.	Worek próżniowy jest bardzo pełny	Zaleca się, aby worek próżniowy napełnić nie więcej niż 2/3 jego pojemności
Worek do odkurzacza uszczelnienie jest niekompletne jest otwór	W obszarze uszczelnienia znajdują się ciała obce	Oczyszczyć/utrzymuj powierzchnię części w obszarze uszczelnienia maszyny w czystości i bez uszkodzeń
	Otwór worka próżniowego nie jest równy, zagięty lub zachodzi na siebie, dlatego 1 tona nie wystarczy, aby wciągnąć go do worka próżniowego. Mactime	Utrzymuj otwór worka próżniowego, naciśnij go 1 mocno i pociągnij do wejścia maszyny wiążącej, a następnie wciśnij go do końca, aby zetknął się z przegrodą pojemnika ociekowego (około 50 mm). Jeśli używasz worka próżniowego, lepiej jest umieścić otwór pojemnika ociekowego w dół w maszynie, zamiast w worku arkuszowym
Worek do odkurzacza stop uszczelniający Poprzez	Korzystanie z torby do pakowania próżniowego w specjalnej maszynie do pakowania próżniowego (nie higit odporność na temperaturę)	Wybierz worek próżniowy odpowiedni do maszyny do pakowania próżniowego
	Podczas uszczelniania suchej substancji wybierz „tryb pompowania na mokro”.	Wybierz "SUCHY" lub tryb „WILGOTNY” w zależności od rodzaju substancji
	Taśma klejąca na powierzchni elementu grzejnego maszyny jest uszkodzona (brązowa klej znajduje się nad skrzynką rfigingową maszyny, część tajska spada i dotyka worek próżniowy podczas odkurzania).	Utrzymuj obszar uszczelnienia w czystości/taśmę w stanie nienaruszonym (uszkodzoną należy wymienić)

CZYSZCZENIE

- Wyjmij przewód zasilający z gniazdka elektrycznego. Nie zanurzać w płynie.
- Powierzchnię urządzenia czyścić lekko zwilżoną szmatką i łagodnym detergentem.
- Otworzyć pokrywę urządzenia, przetrzeć wilgotną szmatką górną i dolną uszczelkę oraz listwę dociskową.

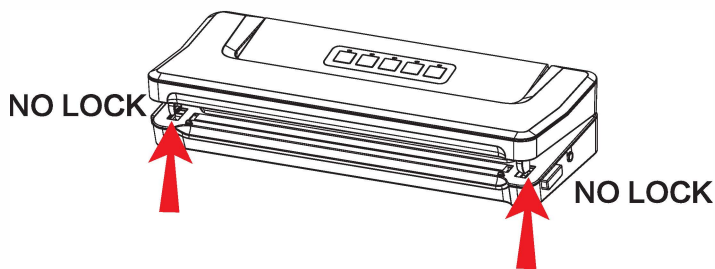
UWAGA: Przed ponownym użyciem upewnij się, że urządzenie jest suche.

SKŁADOWANIE

- Dokładnie wyczyść urządzenie zgodnie z powyższym opisem.
- Włóż kartę papierową do komory próżniowej.
- Zamknąć pokrywę urządzenia tak, aby karta papierowa przylegała do pokrywy urządzenia.

UWAGA: Podczas przechowywania pokrywy urządzenia nie należy ścisnąć ciężkimi przedmiotami.

UWAGA: jeśli karta papierowa zostanie zgubiona, możesz ją zastąpić innymi przedmiotami lub nie używać karty papierowej, upewnij się tylko, że lewy i prawy zatrzask nie są szczelnie zamknięte podczas przechowywania urządzenia.



WYTYCZNE DOTYCZĄCE SKUTECZNEGO ZGRZEWANIA PRÓŻNIOWEGO

ZAMKNIĘCIE PRÓŻNIOWE I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

Proces uszczelniania próżniowego wydłuża żywotność żywności, usuwając większość powietrza z zamkniętego pojemnika, zmniejszając w ten sposób utlenianie, które wpływa na wartość odżywczą, smak i ogólną jakość.

Usuwanie powietrza może również hamować rozwój mikroorganizmów, co w niektórych przypadkach może powodować problemy

warunki:

Pleśń –łatwo go rozpoznać po rozmytej charakterystyce. Pleśń nie może rozwijać się w środowisku o niskiej zawartości tlenu, dlatego uszczelnianie próżniowe może spowolnić rozwój pleśni.

Drożdże –Powoduje fermentację, którą można rozpoznać po zapachu i smaku. Drożdże do wzrostu potrzebują wody, cukru i umiarkowanej temperatury. Powoduje to również przetrwanie z powietrzem lub bez. Spowolnienie wzrostu drożdży wymaga chłodzenia, a zamrożenie całkowicie go zatrzymuje.

Bakteria-Powoduje nieprzyjemny zapach, odbarwienie i/lub miękką lub śluzowatą konsystencję. W odpowiednich warunkach bakterie beztlenowe, takie jak *Clostridium Botulinum* (organizm wywołujący zatrucie jadem kiełbasianym), mogą rozwijać się bez powietrza i czasami nie można ich wykryć na podstawie zapachu ani smaku. Chociaż jest to niezwykle rzadkie, może być bardzo niebezpieczne.

Aby bezpiecznie przechowywać żywność, niezwykle ważne jest utrzymywanie niskich temperatur. Możesz znacznie ograniczyć rozwój mikroorganizmów w temperaturze 40°F. (4°C) lub poniżej. Zamrożenie w temperaturze 0°F (-17°C) nie zabija mikroorganizmów, ale powstrzymuje ich rozwój. W przypadku długotrwałego przechowywania zawsze zamrażaj łatwo psującą się żywność, która została zamknięta próżniowo, a po rozmrożeniu przechowuj ją w lodówce.

Należy pamiętać, że pakowanie próżniowe NIE zastępuje konserwowania i nie może odwrócić procesu psucia się żywności. Może jedynie spowolnić zmiany jakościowe. Trudno przewidzieć, jak długo żywność zachowa swój najwyższej jakości smak, wygląd i konsystencję, ponieważ zależy to od wieku i stanu żywności w dniu pakowania próżniowego.

WAŻNE: Pakowanie próżniowe NIE zastępuje chłodzenia ani zamrażania. Wszelkie łatwo psujące się produkty spożywcze, które wymagają chłodzenia, po zamknięciu próżniowym muszą nadal być przechowywane w lodówce lub zamrożone.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA I PODGRZEWANIA POŻYWNOSCI

Rozmrażanie i podgrzewanie żywności pakowanej próżniowoZawsze rozmrażaj żywność w lodówce lub kuchence mikrofalowej – nie rozmrażaj żywności łatwo psującej się w temperaturze pokojowej.

Aby odgrzać żywność w kuchence mikrofalowej w torebce, należy zawsze odciąć róg torebki przed umieszczeniem jej na naczyniu przeznaczonym do kuchenki mikrofalowej. Aby jednak uniknąć gorących miejsc, nie podgrzewaj mięsa z kością ani tłustych potraw w kuchence mikrofalowej w torebce. Można także podgrzać żywność w torebkach, umieszczając ją w wodzie na wolnym ogniu w temperaturze poniżej 170°C-F. (75-C).

Wytyczne dotyczące przygotowania twardych serów:Aby zachować świeżość sera, należy go zapakować próżniowo po każdym użyciu. Spraw, aby Twoja torba była wyjątkowo długa, pozostawiając jeden cal materiału na każde otwarcie i ponowne zamknięcie, oprócz 3-calowego miejsca, które zwykle zostawiasz pomiędzy zawartością a zamknięciem. Po prostu odetnij zabezpieczoną krawędź i usuń ser. Kiedy będziesz gotowy do ponownego zamknięcia sera, po prostu włoż go do torby i ponownie zamknij.

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

Wytyczne dotyczące przygotowania mięsa i ryb:DlaAby uzyskać najlepsze rezultaty, należy wstępnie zamrozić mięso i ryby na 1–2 godziny przed zapakowaniem próżniowym do worka. Pomaga to zachować sok i kształt oraz gwarantuje lepsze uszczelnienie. Jeśli wstępne zamrożenie nie jest możliwe, umieść złożony ręcznik papierowy pomiędzy mięsem lub rybą a górną częścią torebki, ale poniżej obszaru zgrzewu. Pozostaw papierowy ręcznik w torebce, aby wchłonił nadmiar wilgoci i soków podczas procesu pakowania próżniowego.

Uwaga: Wołowina może wydawać się ciemniejsza po zapakowaniu próżniowym ze względu na usunięcie

tlen. Nie jest to oznaką zepsucia.

Wtyczne dotyczące przygotowania warzyw: Warzywa należy zblanszować przed pakowaniem próżniowym. Proces ten zatrzymuje działanie enzymów, które może prowadzić do utraty smaku, koloru i tekstury.

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

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

Zamrażając warzywa najlepiej jest je wstępnie zamrozić na 1-2 godziny lub do momentu całkowitego zamrożenia. Aby zamrozić warzywa w pojedynczych porcjach, należy je najpierw ułożyć na blasze do pieczenia i rozłożyć tak, aby się nie stykały. Zapobiega to ich zamarznięciu razem w bloku. Po zamrożeniu wyjmij warzywa z blachy do pieczenia i zamknij próżniowo warzywa w torebce. Po zamknięciu próżniowym włóż je z powrotem do zamrażarki.

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

Wtyczne dotyczące przygotowania wypieków: Dla najlepszych rezultatów, należy używać pojemników do przechowywania warzyw liściastych. Warzywa najpierw umyj, a następnie osusz ręcznikiem lub wirówką do sałaty. Po wyschnięciu włóż je do pojemnika i zamknij próżniowo w zwykły sposób. Przechowywać w lodówce.

Wtyczne dotyczące przygotowywania kawy i żywności sypkiej: Do zapobiegania przedostawaniu się cząstek jedzenia do pompy próżniowej, przed zamknięciem próżniowym umieść filtr do kawy lub ręcznik papierowy na górze torebki lub kanistra. Możesz także umieścić żywność w oryginalnej torbie wewnątrz torby lub użyć uniwersalnej pokrywki z oryginalnym pojemnikiem, aby zamknąć próżniowo.

Wskazówki dotyczące przygotowania owoców: Kiedy zamrażanie miękkich owoców lub jagód, najlepiej wstępnie zamrozić je na 1-2 godziny lub do momentu całkowitego zamrożenia. Aby zamrozić owoce w pojedynczych porcjach, należy je najpierw ułożyć na blasze do pieczenia i rozłożyć tak, aby się nie stykały. Zapobiega to ich zamarznięciu razem w bloku. Po zamrożeniu wyjmij owoce z blachy do pieczenia i zamknij próżniowo owoce w torebce. Po zamknięciu próżniowym włóż je z powrotem do zamrażarki. Możesz zapakować próżniowo porcje do pieczenia lub w ulubionych kombinacjach na łatwą sałatkę owocową przez cały rok. W przypadku przechowywania w lodówce zalecamy użycie kanistra.

Wskazówki dotyczące przygotowania do Płynny: Przed odsysaniem zamknij płyny, takie jak bulion zupy

wstępnie zamrozić w naczyniu żaroodpornym, brytfannie lub na blasze do kostek lodu, aż do zestalenia. Usuń zamrożony płyn z miski i zamknij próżniowo w torebce. Możesz układać te „zamrożone cegły” w swoim

zamrażarka. Kiedy będziesz gotowy do użycia, po prostu odetnij róg torebki i umieść w naczyniu w kuchence mikrofalowej lub wrzuć do wody gotowanej na małym ogniu, poniżej 170°F. (75°C).

Do próżniowego zamykania niegazowanych płynów w butelkach można użyć korka Sottie z oryginalnym pojemnikiem. Pamiętaj, aby pozostawić co najmniej jeden cal wolnego miejsca pomiędzy zawartością a dnem Sottie Stopper. Po każdym użyciu możesz ponownie zamknąć butelki.

Wytyczne dotyczące przygotowywania posiłków, resztek i kanapek: Effi uważnie przeglądaj przygotowywane posiłki, resztki i kanapki w lekkich pojemnikach, które można ustawiać jeden na drugim. Można je używać w kuchence mikrofalowej, można myć w zmywarce na górnym stojaku i są wyposażone w adapter eustom. Lekkie pojemniki będą gotowe do wyjścia do biura, szkoły lub na świeżym powietrzu, kiedy tylko będziesz!

Wytyczne dotyczące przygotowywania przekąsek: Twoje przekąski dłużej zachowają świeżość, jeśli zostaną zapakowane próżniowo. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj pojemnika na produkty kruszące się, takie jak krakersy.

Pakowanie próżniowe artykułów nieżywnościowych

System uszczelniania próżniowego chroni również produkty nieżywnościowe przed utlenianiem, korozją i wilgocią. Wystarczy postępować zgodnie ze wskazówkami, aby zapakować próżniowo elementy za pomocą zwisów, kanistrów i akcesoriów.

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

Twoje Sagi idealnie nadają się na wycieczki na świeżym powietrzu. Podczas biwakowania i pieszych wędrówek przechowuj zapalki, mapy i żywność suche i kompaktowe.

Aby mieć świeżą wodę do picia, po prostu napełnij Sag lodem, zamknij go próżniowo i, jeśli to konieczne, pozwól, aby lód się roztopił. Możesz odciąć róg torby, aby zrobić dzióbek do picia lub nalewania.

Jeśli wybierasz się na żeglownię lub pływając łódką, możesz zapakować próżniowo żywność, dodatkowe baterie, karty pamięci, gotówkę, dowody osobiste, licencję żeglarską i suchą zmianę odzieży. Pamiętaj tylko, aby zabrać ze sobą nożyczki lub nóż, aby otworzyć torby, kiedy ich potrzebujesz!

Aby apteczki ratunkowe były bezpieczne i suche, należy zapakować próżniowo flary, baterie, latarki, zapalki, świece, apteczki, dodatkową żywność i inne potrzebne rzeczy. Twoje awaryjne przedmioty pozostaną suche i uporządkowane w domu, samochodzie, łodzi lub kamperze.