

Frisch Deluxe Versiegelung Bedienungsanleitung

Hält Food frisch und nahrhaft

Präferkt Für:

- Einfrieren Fleisch, Obst, Gemüse und mehr
- Stark vorgefertigt Mahlzeiten oder Seite Teller
- Für marinieren oder salzen Essen Artikel

Dank Du für Einkauf Die Stets Frisch Siegel Vac
Wir Hoffnung Das Du genießen verwenden Die Produkt zum Aufbewahren, Marinieren usw
halten Essen frisch für länger Perioden.

Der Stets Frisch Siegel Das Vakuum- Kit enthält Die Folgendes:

- Stets Frisch Siegel Staubsauger x 1 (inklusive USB- Aufladung Kabel)
- Schieberegler Clip x 1
- Quart Taschen x 4
- Gallone Taschen x 2
- Mahlzeit Vorbereitung Führung S. . 5 & S. . 6

SO LADEN SIE DEN ALWAYS FRISH SEAL VAC AUF

Der Stets Frisch Siegel Vac betreibt von wiederaufladbar Batterie. 1, Aufladen Die Batterie durch USB- Aufladung Kabel .

2 Das ROTE Licht wird eine Weile weitergehen Die Akku wird geladen. Wenn Die Ladung ist abgeschlossen , die Licht ist AUS.

Wir empfohlen völlig berechnet Vor verwenden.

VERSCHLIESSEN VON LEBENSMITTELN MIT ALWFFITS FRISCHEN VAKUUMBEUTELN

Schritt 1: Füllen Und Siegel Taschen

- 1 Legen Sie Lebensmittel in den Always-Modus Frisch Vakuum Tasche Und sicherstellen Das Die Essen Inhalt nicht überschreiten Die fiil -Linie auf der Tasche.
2. Legen Die Stets Frisch Vakuum Tasche flach, drücken Die leer Platz zum Entfernen Die Überschuss Luft Und Dann Drücken Sie Und gleiten Die Reißverschluss fest, um einen festen Sitz zu schaffen Siegel.

Alternativ Sie _ dürfen verwenden Die Plastik Schieber, um beim Erstellen einer engen Passform zu helfen Siegel.

Wir empfehlen Die Benutzer zum Versiegeln Die 3*4 Mal in den Beutel geben, um ihn zu formen ein Luft sperren eng Siegel.

Schritt 2: Entfernen Luft aus Die Tasche

1. Immer platzieren Frisch Siegel Vac auf dem Blau Kreis von Stets Frisch Vakuum Tasche. Sicherstellen Seai Vac geht darüber hinaus Die Weiss Bogen.

2. Sanft Drücken Sie Die Weiss Taste zum Aktivieren Die Vakuüm Versiegelung.
3. Einmal Du bist zufrieden mit Die Luft eng versiegeln, drücken Die Weiss Taste zum Deaktivieren Die Vakuüm Versiegelung.

Schritt 3: Lagern und kühlen

Haben ENTFERNT Die Luft, du dürfen Speichern Sie nun die Stets Frisch Vakuüm Im Kühlschränk aufbewahren oder Speisekammer

Schritt 4; Reinigung Stets Frisch Siegel Vac Einheit Und Stets Frisch Vakuüm Taschen

Für Die Stets Frisch Siegel Vac Gerät: Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel oder Gericht Waschen flüssig und ein warmes Feuchte Tuch zum Abwischen weg beliebig Essen auf oder um Die Seal-Vac Komponenten.

Für Die Stets Frisch Vakuüm Beutel: Spülen Die Vakuüm Taschen mit einem milden Gericht Waschen flüssig Und warm Wasser gründlich. Bitte sicherstellen Das Die Taschen werden aufbewahrt trocken, und enthält nicht beliebig alt Essen Inhalt vor der erneuten Verwendung.

Der Stets Frisch Vakuüm Taschen sind langlebig und mehr wiederverwendbare Dann andere Reißverschluss Taschen. Wenn Die Vakuüm Taschen werden aufbewahrt Und gut gepflegtZustand, der Lebenszyklus von Die Es wird erwartet, dass die Taschen länger halten.

WICHTIGE TIPPS

1. Verderbliche Waren Wille still müssen gekühlt werden.
2. Vakuüm Die Verpackung ist KEIN Ersatz für Die Hitze Verfahren von Einmachen
3. Für am besten Ergebnisse, Verwendung nur mit Stets Frisch Vakuüm Taschen. Wenn Vakuüm Verpackung, klein Beträge von Flüssigkeiten, Krümel oder Essen Partikel kann unbeabsichtigt sein schieße hinein Die Ventil, eine Möglichkeit schaffen Luft Leckagen. Um zu verhindern dies, folgen diese Tipps:
 - Für Soßen, Flüssigkeiten Und Suppen: Versiegelung Flüssigkeit im Reißverschluss Taschen werden NICHT empfohlen. Wenn marinieren Essen Inhalt, nicht überlaufen Die Tasche Fülllinie.
 - Für pudrig oder feinkörnig Lebensmittel: Vermeiden Überfüllung Die Vakuüm Taschen. Nicht befüllen über Die Fülllinie. Du dürfen Platzieren Sie auch einen Kaffeefilter bzw Papier Handtuch darüber Die Essen unter Die Ventil Vor Vakuüm Verpackung.
 - Sicherstellen Die Vakuüm Taschen sind geschlossen sicher und kein Essen Schmutz bleibt darin hängen Reißverschluss. Essen gefangen in der Reißverschluss dürfen ein Leck erzeugen welche dürfen Ursache Die Tasche zu lösen Vakuüm im Laufe der Zeit.

FEHLERBEHEBUNG

Problem: Immer Frisch Siegel Vac beginnt Aber Robbenkäfer zieht sich nicht fest um Essen Inhalt.

| Problem:

|Möglich Ursachen und Lösung:

<ol style="list-style-type: none"> 1. Reißverschluss ist nicht sicher geschlossen. 2. Luftventil steht nicht auf einer flachen Oberfläche. 3. Vakuumsack ist überfüllt. 4. Vakuumsack ist beschädigt, 5. Vakuumsack Einheit ist nicht im Preis enthalten richtig montiert 	<p>Gleiten Finger über gesamtes Zippverwenden Sie Schutzfolie für Sitzplätze Vakuumsack.</p> <p>Umstellen Die Vakuumsacke damit Luftventil flach auf der Theke ohne Essen Inhalt unter Die Luft Ventil.</p> <p>Übertreiben Sie es nicht Tasche mit Essen Inhalt. Folgen Die richtige Taschenlinie.</p> <p>Nein verwenden übertrieben Gewalt Wenn Öffnung Tasche. Das dürfen Schaden Die Siegel * Beutel Zippver.</p> <p>Sicherstellen Immer Frisch Siegel Vakuumsack Einheit ist zentriert Blau Zirkel / 9 SE V9lv9. Tho ak-vaS muss auf eine ebene Fläche gestellt werden Oberfläche der Arbeitsplatte.</p>
--	--

Problemluft wird aus Seal-Vac entfernt Taschen, aber Die Luft hat wieder eingegeben

<ol style="list-style-type: none"> 1. A/r-Loch. Prüfen Reißverschluss Und Luftventil von Vakuumsacke. 2. Beschädigt Vakuumsacke. 	<p>Essen enthalten Reißverschluss Und Ventil dürfen verhindern Taschen aus Erstellen ein » eng versiegeln, verursachen Leckagen wischen Die innen von Boden Reißverschluss Und Liegeplatz vakuum Und ähm.</p> <p>Staubsaugen scharf Essen Artikel, Seal-vac Taschen dürfen haben durchstoßen. Verwenden Sie ein NewB&G Wenn Da ist ein Loch, Höhlenforscher scharf Essen Artikel mit einem weichen Polstermaterial (z . B. Papier). Handtuch) und</p>
--	---

LEITFADEN ZUR MAHLZEITZUBEREITUNG

Marinieren mit stets frisch Siegel vac Willkommen im Welt von aromatisch Kochen, das ist ein Kunst von selbst Einige davon marinieren Die Zutaten Vor Kochen ist eines davon Kunst Das bringt out Die am besten Aromen in Ihrem Mahlzeiten. Und verwenden stets Frisch Siegel Vac macht Die Verfahren von marinieren Schneller und effektiver. Hier sind einige Rezepte zu bekommen Sie zu verwenden Die Kunst von marinieren Lebensmittel:

Zesh lemon Pfeffer Huhn

Zutaten

- 2 Teelöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel Zitrone Saft
- 1 Teelöffel gerieben Zitrone Peel
- 1 Teelöffel getrocknet Oregano
- 1 Kube Knoblauch, gehackt

1/4 Teelöffel Salz
1/8 Teelöffel von Cayenne Pepper
1-2 ohne Knochen hautlos Huhn Brüste
(ungefähr 1/4 Pfund jeweils)
1 Zitrone , geschnitten hinein Keile (optional) Frisch zerquetscht Schwarz Pfeffer (optional)
Wenig Blätter von Koriander (optional)

Richtungen

Hinzufügen Die Zitrone Saft, Olivenöl, Salz, Cayennepfeffer Pfeffer, Oregano Und Knoblauch in einer Schüssel und gut vermischen.

Platzieren Sie die Huhn in der Schüssel Und reiben die Marinade darauf.

Entfernen Die Huhn aus Die Schüssel und platzieren Sie es in einem Always Frisch Vakuum Beutel (Gallone Größe) und gießen restliche Marinade ab Die Schüssel hinein Die Vakuum Tasche.

Hinzufügen Die Zitrone Schale, Zitrone Keil (optional) und Koriander (optional) als Beilage Die Reißverschluss dicht und platzieren Sie die Vakuum Tasche auf einer Ebene Oberfläche. Verwenden Sie „Immer“. Frisch Siegel Staubsauger zum Entfernen Die Luft.

Halten Die Vakuum versiegelt Beutel im Kühlschrank aufbewahren für wenig Stunden zu behalten dein aromatisch Huhn bereit zum Grillen

Zutaten

2 Teelöffel Olivenöl
2 Esslöffel balsamisch Essig
1 Teelöffel gerieben orange schälen
1 Teelöffel gemischt Italienisch Würze Pulver
1 Gewürznelke Knoblauch, Hackfleisch
1/4 Teelöffel Salz
1/8 Teelöffel zerquetscht Schwarz Pfeffer
2-3 Lachs Filet Stücke
1 Schote Kardamom, leicht Schlitz (optional)

Richtungen

Hinzufügen das Olivenöl, Balsamico Essig. Italienisch Würze Pulver, Knoblauch, Pfeffer Und Salz in eine Schüssel geben und gut vermischen

Platzieren Sie die Lachs Filet Stücke Und reiben die Marinade alles drüber.

Entfernen Die Lachs Filets aus Die Schüssel und platzieren Sie es in einem Always Frisch Vakuum Beutel (Gallone Größe) und gießen restliche Marinade ab Die Schüssel hinein Die Vakuum Tasche

Hinzufügen Die orange Zitruschale Und Kardamomkapsel (optional)

Gleiten Die Reißverschluss dicht und platzieren Sie die Vakuum Tasche auf einer Ebene Oberfläche. Verwenden Sie „Immer“. Frisch Siegel Staubsauger zum Entfernen Die Luft.

Halten Die Vakuum versiegelt Beutel im Kühlschrank aufbewahren für wenig Stunden zu behalten dein duftend Lachs bereit zum Grillen

Feurig Flanksteak

Zutaten

2 Esslöffel Olivenöl

1 Esslöffel Zitrone Saft
1 Teelöffel balsamisch Essig
1 Flanksteak (1 Pfund)
1/2 Teelöffel Knoblauch Pulver
1 Teelöffel Salz
1/4 Teelöffel zerquetscht Schwarz Pfeffer
1/4 Teelöffel Cayenne Pfeffer
1/8 Teelöffel kühlen Flocken
1-2 Nelken (optional)

Richtungen

Hinzufügen das Olivenöl, Balsamico Essig, Zitrone Saft, Knoblauch Pulver, Cayennepfeffer Pfeffer, schwarz Pfeffer, Salz Und Chili Flocken in eine Schüssel geben und gut vermischen Platzieren Sie die Flanksteak und reiben Die Mischung alle drüber.

Entfernen das Steak aus Die Schüssel und platzieren Sie es in einem Always Frisch Vakuum Beutel (Gallone Größe) und gießen restliche Marinade ab Die Schüssel hinein Die Vakuum Tasche. Platzieren Sie die Nelken (optional).

Gleiten Die Reißverschluss dicht und platzieren Sie die Vakuum Tasche auf einer Ebene Oberfläche. Verwenden Sie „Immer“. Frisch Siegel Staubsauger zum Entfernen Die Luft.

Halten Die Vakuum versiegelt Beutel im Kühlschrank aufbewahren für wenig Stunden zu behalten dein Feurig Flankensteak bereit zum Grillen