

Värske Deluxe Tihendaja Kasutusjuhend

Hoiab Toit värske & toitev

Prefekt jaoks:

- Külmutamine mea /s, puu-, köögiviljad ja rohkemgi veel
- Tugev eelnevalt valmistatud söögikorrad või pool nõud
- Sest marineerimine või soolvees toit esemed

Aitäh Sina jaoks ostmine a Alati Värske Tihend Vac

Meie lootust et sina naudi kasutades a toode, mis aitab säilitada, marineerida ja hoida toit värske jaoks kauem perioodid.

The Alati Värske Tihend Vac Kit sisaldab a järgmine:

- Alati Värske Tihend Vac x 1 (kaasa USB- laadija kaabel)
- Liugur Klipp x 1
- Kwart Kotid x 4
- Gallon Kotid x 2
- Söök Ettevalmistus Giid Lk. 5 ja lk. 6

KUIDAS Laadida ALATI VÄRSKE TIHENDI VAC

The Alati Värske Tihend Vac tegutseb kõrval laetav aku. 1, laadige uuesti a aku USB laadimisega kaabel.

2 PUNANE tuli kestab kaua a aku laeb. Millal a laadimine on lõppenud, tuli on VÄLJAS. Meie soovitatav täielikult laetud enne kasutada.

TOIDU PITLEMINE ALATI VÄRSKE VAKUUMKOTTIDEGA

1. samm: täitke ja Tihend Kotid

1 Asetage toit kaussi Always Värske Vaakum Kott ja kindlustama et a toit sisu ei tee ületada a fiil -rida kohta kott.

2. Lama a Alati Värske Vaakum Kott tasane, vajutage a tühi ruumi eemaldamiseks a üleliigne õhku ja siis vajutage ja libisema a tõmblukk kindlalt, et luua tihe pitsat.

Teise võimalusena teie saab kasutada a plastist liugur, mis aitab tihendi luua pitsat.

Meie soovitada a kasutaja pitseerida a kotti 3* 4 korda loomiseks an õhku lukk tihe pitsat.

2. samm: eemaldage Õhk alates a Kott

1. Koht alati Värske Tihend Vac kohta sinine ring kohta Alati Värske Vaakum Kott. Kindlustama Seai Vac läheb kaugemale a valge kaar.

2. Õrnalt vajutage a valge aktiveerimiseks nuppu a vaakum tihendaj.

3. Üks kord oled rahul koos a õhku tihe tihend, press a valge nuppu desaktiveerimiseks a vaakum tihendaja.

3. samm: hoidke ja jahutage

Võttes eemaldatud a õhk, sina saab nüüd salvestage Alati Värske Vaakum Kott külmikusse või sahvri

4. samm; Puhastamine Alati Värske Tihend Vac Üksus ja Alati Värske Vaakum Kotid

Sest a Alati Värske Tihend Vac Seade: Kasutage pehmet pesuainet või nõu pesemine vedel ja soe niiske lapiga pühkida ära ükskõik milline toit või ümber a pitsat-vak komponendid.

Sest a Alati Värske Vaakum Kotid: loputage a vaakum kotid kergema nõu pesemine vedel ja soe vesi põhjalikult. Palun kindlustama et a kotid hoitakse alles kuiv ja ei sisalda ükskõik milline vana toit sisu enne uuesti kasutamist.

The Alati Värske Vaakum Kotid on vastupidavad ja rohkem korduvkasutatavad siis muud tõmbelukk kotid. Kui a vaakum kotid hoiustatakse ja korras hoitud seisund, eluring kohta a kotid peavad eeldatavasti kauem vastu.

OLULISED NÕUANDED

1. Kiiresti riknevad tooted tahe ikka veel tuleb jahutada.
2. Vaakum pakend EI asenda a soojust protsessi kohta konserveerimine
3. Sest parim tulemus , kasutamine ainult koos Alati Värske Vaakum Kotid. Millal vaakum pakend, väike summad kohta vedelikud, puru või toit osakesed võib olla tahtmatult imetud sisse a Valve , luues võimaliku õhku lekke . Et vältida see , järgi need näpunäiteid:
 - Sest kastmed , vedelikud ja supid: pitseerimine vedelik tõmbelukk Kotid EI OLE soovitatavad. Kui marineerimine toit sisu, ära aja üle a Kott täida -rida.
 - Sest pulbriline või peeneteraline toidud: Vältida ületäitmine a vaakum kotid. Ärge täitke läbi a Täitke - rida. Sina saab aseta ka kohvifilter või paber rätik peal a toit all a ventii enne vaakum pakend.
 - Kindlustama a Vaakum kotid on suletud turvaliselt ja ei mingit toitu praht on lõksus tõmbelukk. Toit lõksus tõmbelukk võib tekitada leke mis võib põhjus a kott lahti saada vaakum aja jooksul.

VEAOTSING

Probleem: alati Värske Tihend Vac algab aga hüljes-viga ei pinguta ümber toit sisu.

Probleem:	Võimalik Põhjused ja lahendus :
<ol style="list-style-type: none">1. Tõmbelukk ei ole kindlalt kinnitatud ciQs^d.2. Õhk vatve ei ole fiat pinnal.3. Vaakum Kott on üle täis.4. Vscuum Kott on kahjustatud,5. Vaakum Müüja Ühik 1 \$ ei ole p/ aced in the õige s/ ot	<p>Libisema sõrmed üle terve z/ pper Kasutage s/ zcfer kuni 9S9ist istekohani vaakum ba^s.</p> <p>Ümberpaigutamine a vaakum kott nii et Afr Va /ve valetab lame leti peal ilma toiduta sisu all a Õhk Klapp.</p> <p>Ärge liialdage kott koos toit sisu. Jälgi a sobib koti rida.</p> <p>Ära tee kasutada ülemäärane jõudu millal avamine kott. See võib kahju a pitsat * kott z/ pper.</p> <p>Kindlustama thftAlati Värske Tihend Vac üksus on tsentreeritud uv9r Sinine Circ /9 SE V9lv9. Tho ak-vaS tuleb asetada tasapinnale pinnale qr töölaud.</p>

Probleem Õhk oli eemaldatud vorm pitsat-vak kotid, aga a õhku on uuesti sisenenud

1. A/r- Loak . Uurima tõmblukk ja vafvo kohta vaakum kott.	Toit sisaldama tõmblukk ja ventiil võib ära hoida kotid alates loomine an » pingul pitsat, põhjustades lekkes pühkida a sees kohta jahvatatud tõmblukk ja berwth vakm ja emh.
2. Kahjustatud Vaakum Kott.	tf tolmuimejaga terav toit esemed, seaž-vac kotid võib on torganud. Kasuta newb&g kui seal on auk, Caver terav toit esemed pehmega pehmendusmaterjal (nt paber rätik) ja

SÖÖGIVALMISTAMISJUHEND

Marinfiniti koos alati värsket pitsatit vac

Tere tulemast maailmas kohta maitsev toiduvalmistamine, mis on an art kõrval ise Osade marineerimine a koostisained enne toiduvalmistamine on üks selline art et toob väljaminekud a parim maitseid sinus söögid. Ja kasutades Alati Värsket Tihend Vac teeb a protsessi kohta marineerimine kiiremini ja tõhusam. Siin on mõned retseptid, mida saada teil kasutada a art kohta marineerimine toidud:

Zesh sidruni pipar kana

Koostisained

2 tl oliiviõli

2 supilusikatäit sidrun mahla

1 teelusikatäis riivitud sidrun peef

1 teelusikatäis kuivatatud pune

1 c\ove küüslauk, hakitud

1/4 teelusikatäit soola

1/8 teelusikatäit kohta Cayenne Pepperž

1-2 kondita nahata kana rinnad

(umbes 1/4 naela igaüks)

1 sidrun, tükeldatud sisse viilud (valikuline) Värskest purustatud must pipar (valikuline)

vähe lehed kohta koriander (valikuline)

Juhised

Lisama a sidrun mahl, oliiviõli, sool, cayenne pipar, pune ja küüslauk kaussi ja segage hästi. Asetage kana sees kaussi ja hõõruda selle peal olev marinaad.

Eemalda a kana alates a kaussi ja asetage see jaotisesse Alati Värsket Vaakum Kott (gallon suurus) ja valada järelejäänud marinaad alates a kaussi sisse a vaakum kott.

Lisama a sidrun koor, sidrun kiil (valikuline) ja koriander (valikuline) Külg a tõmblukk tihedalt ja asetage vaakum kott tasapinnal pind. Kasutage alati Värsket Tihend Vac eemaldamiseks a õhku.

Hoidke a vaakum pitseeritud kott külmikusse jaoks vähe tundi hoida sinu maitsev kana valmis grillimiseks

Koostisained

2 teelusikatäit oliiviõli
2 supilusikatäit balsamico äädikas
1 teelusikatäis riivitud oranž koorida
1 teelusikatäis segatud itaalia keel maitsestamine pulber
1 nelk küüslauk, hakkliha
1/4 teelusikatäit soola
1/8 teelusikatäit purustatud must pipar
2-3 lõhet filee tükid
1 kaun kardemon, veidi pilu (valikuline)

Juhised

Lisama oliiviõli, balsamico äädikas. itaalia keel maitsestamine pulber, küüslauk, pipar ja soola kaussi ja segage hästi

Asetage lõhe filee tükid ja hõõruda marinaad kõik sellest üle.

Eemalda a lõhe filee alates a kaussi ja asetage see jaotisesse Alati Värske Vaakum Kott (gallon suurus) ja valada järelejäänud marinaad alates a kaussi sisse a vaakum kott

Lisama a oranž särtsu ja kardemonikaun (valikuline)

Libisema a tõmblukk tihedalt ja asetage vaakum kott tasapinnal pind. Kasutage alati Värske Tihend Vac eemaldamiseks a õhku.

Hoidke a vaakum pitseeritud kott külmikusse jaoks vähe tundi hoida sinu lõhnastatud lõhe valmis grillimiseks

Tuline küljepraad

Koostisained

2 supilusikatäit oliiviõli
1 supilusikatäis sidrun mahla
1 teelusikatäit balsamico äädikas
1 külgsteik (1 nael)
1/2 teelusikatäit küüslauk pulber
1 teelusikatäis soola
1/4 teelusikatäit purustatud must pipar
1/4 teelusikatäit Cayenne pipar
1/8 teelusikatäit chill helbed
1-2 nelki (valikuline)

Juhised

Lisama oliiviõli, balsamico äädikas, sidrun mahl, küüslauk pulber, Cayenne pipar, must pipar, sool ja tšilli helbed kaussi ja segage hästi

Asetage flank praad ja hõõruda a segu kõik sellest üle.

Eemalda praad alates a kaussi ja asetage see jaotisesse Alati Värske Vaakum Kott (gallon suurus) ja valada järelejäänud marinaad alates a kaussi sisse a vaakum kott. Asetage nelk (valikuline).

Libisema a tõmblukk tihedalt ja asetage vaakum kott tasapinnal pind. Kasutage alati Värske Tihend Vac eemaldamiseks a õhku.

Hoidke a vaakum pitseeritud kott külmikusse jaoks vähe tundi hoida sinu Tuline Flank Steak on valmis grillimiseks.

