

## **Svježe Deluxe Brtvilo Priručnik s uputama**

Drži Ford svježe & hranjivo

Župan za:

- Smrzavanje meso , voće, povrće i više
- Jaka unaprijed napravljeno obroci ili strana posuđe
- Za mariniranje ili salamurenje hrana stavke

Zahvaliti Vas za nabava Stalno Svježe Pečat Vac

Mi nada da vas uživati korištenjem proizvod koji pomaže u skladištenju, mariniranju i zadržati hrana svježe za više razdoblja.

Stalno Svježe Pečat Vac Kit uključuje sljedeće:

- Stalno Svježe Pečat Vac x 1 (uključuje USB punjenje kabel)
- Klizač Isječak x 1
- Kvant Vreće x 4
- Galon Vrećice x 2
- Obrok Prep Vodič str. 5 & str. 6

### **KAKO NAPUNITI UVIJEK SVJEŽI SEAL VAC**

Stalno Svježe Pečat Vac djeluje po punjiva baterija. 1, Napunite baterija USB punjenjem kabel.

2 CRVENO svjetlo će na dok baterija se puni. Kada punjenje je završeno, svjetlo je ISKLJUČENO.

Mi preporučeno potpuno nabijen prije koristiti.

### **ZATVARANJE HRANE UVIJEK SVJEŽIM VREĆICAMA ZA VAKUMIRANJE**

#### **Korak 1: Napunite i Pečat Torbe**

- 1 Stavite hranu u Always Svježe Vakuum torba i osigurati da hrana sadržaj ne radi premašiti fiil -linija na torba.
2. Položiti Stalno Svježe Vakuum torba ravno, pritisnite prazan prostor za uklanjanje višak zrak i zatim pritisnite i tobogan zatvarač čvrsto stvoriti čvrstu pečat.

Alternativno, ti limenka koristiti plastični klizač za pomoć u stvaranju uske pečat.

**Mi Preporuči korisnika za pečat vrećicu 3\*4 puta za stvaranje an zrak zaključati tijesno pečat.**

#### **Korak 2: Uklonite Zrak iz torba**

1. Mjesto Uvijek Svježe Pečat Usisivač na plava krug od Stalno Svježe Vakuum torba. Osigurati Seai Vac nadilazi bijela luk.
2. Nježno pritisnite bijela gumb za aktiviranje vakuum brtvilo.
3. Jednom zadovoljni ste s zrak tijesno pečat, tisak bijela gumb za deaktivaciju tvakuum

brtvilo.

### Korak 3: Pohranite i ohladite

imajući uklonjeni zrak, ti limenka sada pohranite stalno Svježe Vakuum Vrećica u hladnjaku ili ostava

### Korak 4; Čišćenje Stalno Svježe Pečat Vac Jedinica i Stalno Svježe Vakuum Torbe

Za Stalno Svježe Pečat Vac Jedinica: Koristite blagi deterdžent ili jelo pranje tekućina i toplo vlažna krpa za brisanje daleko bilo koji hrana na ili oko pečat-vac komponente.

Za Stalno Svježe Vakuum Vrećice: Isperite vakuum torbe s blagim jelo pranje tekućina i toplo voda temeljito. Molim osigurati da torbe se čuvaju suho, i ne sadrži bilo koji star hrana sadržaj prije ponovne upotrebe.

Stalno Svježe Vakuum Torbe su izdržljive i višekratna upotreba zatim drugo zatvarač torbe. Ako vakuum torbe su pohranjene i održavan u dobrom stanje, životni ciklus od očekuje se da će torbe duže trajati.

### VAŽNI SAVJETI

1. Kvarljive namirnice htjeti još potrebno je ohladiti.
2. Vakuum pakiranje NIJE zamjena za toplina postupak od konzerviranje
3. Za najbolje rezultati, korištenje samo s Stalno Svježe Vakuum Torbe. Kada vakuum pakiranje, malo iznose od tekućine , mrvice ili hrana čestice može biti nenamjerno isisan u Ventil , stvaranje mogućeg zrak propuštanja. Za sprječavanje ovo, slijedi ove savjeti:
  - Za umaci, tekućine i juhe: Pečaćenje tekućina u Zipperu Torbe se NE preporučuju. Ako mariniranje hrana sadržaja, nemojte prelijevati torba fill -line.
  - Za praškast ili sitnozrnati hrana: Izbjegavajte prepunjavanje the vakuum torbe. Nemojte puniti nad the Fill -Line. Vas limenka također postavite filter za kavu ili papir ručnik na vrhu hrana ispod ventil prije vakuum pakiranje.
  - Osigurati the Vakuum torbe su zatvorene sigurno a nema hrane krhotine su zarobljene u zatvarač . Hrana zarobljeni u zatvarač svibanj stvoriti curenje koji svibanj uzrok torba za loose vakuum tijekom vremena.

### RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem: Uvijek Svježe Pečat Vac počinje ali tuljan-stjenica ne zateže oko hrana sadržaj.

Problem:	moguće Uzroci i rješenje :
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Zatvarač nije sigurno pričvršćen cijeli z/ pper Koristite s/ zcfer za 9S9ist sjedenje vakuum ba^s.</li><li>2. Zrak vatve nije na fiat površini.</li><li>3. Vakuum Torba je prepuna.</li><li>4. Vakuum Torba je oštećena,</li><li>5. Vakuum Prodavač Jedinica 1 \$ nije uspjela u desno s/ ot</li></ol>	<p>slajd prstima preko cijeli z/ pper Koristite s/ zcfer za 9S9ist sjedenje vakuum ba^s.</p> <p>Ponovno postavljanje vakuum torba tako da afr Va /ve laži stan na šalteru bez hrane sadržaj pod, ispod Zrak Ventil.</p> <p>Nemojte pretjerivati vrećica s hrana sadržaj. slijediti odgovarati linija torbe.</p> <p>Ne radi koristiti pretjerano sila kada otvor torba. Ovaj svibanj šteta pečat * vrećica z/ pper.</p> <p>Osigurati thftUvijek Svježe Pečat Vac jedinica je centrirana uv9r the Plava Krug /9 SE V9lv9.</p> <p>Mada ak-vaS mora biti postavljen na ravnom površinski qr countertop .</p>

Problem sa zrakom bio je skinuta forma seal-vac torbe, ali the zrak ima ponovno ušao

1. A/r- Loak. Ispitati, pregledati zatvarač i vafvo od vakuum torba. 2. Oštećena Vakuum torba.	<b>Sastojci</b> 2 žličice maslinovog ulja 2 žlice balzamični ocat 1 čajna žličica naribana naranča guliti 1 čajna žličica mješoviti talijanski začini puder	Hrana sadržavati zatvarač i ventil svibanj spriječiti torbe iz stvaranje an » tijesno pečat, uzrokujući propuštanja brisanje the iznutra od tlo zatvarač i berwth vakm i emh. tf usisavanje oštar hrana predmeta, seaZ-vac torbe svibanj imati probušene. Koristite newb&g ako postoji rupa, Caver oštar hrana stavke s mekom materijal za oblaganje ( npr. papir ručnik ) i
---	--	--

### VODIČ ZA PRIPREMU OBROKA

Marinirani s stalno svježe pečat vak

Dobrodošli u svijet od puno okusa kuhanje, što je umjetnost po sebe Mariniranje nekih od the Sastojci prije kuhanje je jedan takav umjetnost da donosi izlasci najbolje okusi u vašem obroci. I korištenjem Stalno Svježe Pečat Vac pravi postupak od mariniranje brže i učinkovitiji. Evo nekoliko recepte za nabaviti ti koristiti umjetnost od mariniranje hrana:

Zesh limun papar piletina

#### **Sastojci**

2 žličice maslinovog ulja

2 žlice limun sok

1 čajna žličica naribana limun peef

1 čajna žličica suho origano

1 *glavica* češnjak, mljeveni

1/4 žličice sol

1/8 žličice od Cayenne Pepperž

1-2 bez kostiju bez kože piletina grudi

(oko 1/4 funte svaki)

1 limun, izrezan u klinovi (opcionalno) Svježe zgnječen crno papar (po želji)

Nekoliko ostavlja od cilantro (po želji)

#### **Upute**

Dodati limun sok, maslinovo ulje, sol, cayenne papa, origano i češnjak u zdjelu i dobro promiješajte.

Postavite piletina u zdjela i trljati marinada na njemu.

Ukloniti piletina iz zdjela i postavite ga u Always Svježe Vakuum Vreća (galon veličina) i pourthe preostale marinade od zdjela u vakuum torba.

Dodati limun kora, limun klin (po izboru) i cilantro (po izboru) strana zatvarač čvrsto i postavite vakuum torba na ravnom površina. Koristite Uvijek Svježe Pečat Usisivač za uklanjanje zrak.

Zadržati vakuum zapečaćena vrećicu u hladnjaku za nekoliko sati za čuvanje tvoje puno okusa piletina spreman za pečenje na roštilju

### **Sastojci**

2 žličice maslinovog ulja  
2 žlice balzamični ocat  
1 čajna žličica naribana naranča guliti  
1 čajna žličica mješoviti talijanski začini puder  
1 klinčić češnjak, nasjeckajte  
1/4 žličice sol  
1/8 žličice zgnječen crno papar  
2-3 lososa file komada  
1 mahuna od kardamom, malo prorez (opcionalno)

### **Upute**

Dodati maslinovo ulje, balsamico ocat, talijanski začini prah, češnjak, papar i sol u zdjelu i dobro promiješajte

Postavite losos file komada i trljati marinada sve preko toga.

Ukloniti losos fileti iz zdjela i postavite ga u Always Svježe Vakuum Vreća (galon veličina) i pour preostale marinade od zdjela u vakuum vrećica

Dodati naranča poletnost i mahuna kardamoma (po želji)

slajd zatvarač čvrsto i postavite vakuum torba na ravnom površina. Koristite Uvijek Svježe Pečat Usisivač za uklanjanje zrak.

Zadržati vakuum zapečaćena vrećicu u hladnjaku za nekoliko sati za čuvanje tvoje namirisani losos spreman za pečenje na roštilju

Vatreni odrezak s boka

### **Sastojci**

2 žlice maslinovog ulja  
1 jušna žlica limun sok  
1 čajna žličica balzamični ocat  
1 odrezak s boka (1 funta)  
1/2 žličice češnjak puder  
1 čajna žličica sol  
1/4 žličice zgnječen crno papar  
1/4 žličice cayenne papar  
1/8 žličice ohladiti se pahuljice  
1-2 klinčića (po želji)

### **Upute**

Dodati maslinovo ulje, balsamico ocat, limun sok, češnjak prah, cayenne papar, crni papar, sol i chili pahuljice u zdjelu i dobro promiješajte

Postavite odrezak s boka i trljati smjesa svi preko toga.

Ukloniti odrezak iz zdjela i postavite ga u Always Svježe Vakuum Vreća (galon veličina) i pourthe preostale marinade od zdjela u the vakuum torba. Postavite klinčići (po želji).

slajd zatvarač čvrsto i postavite vakuum torba na ravnom površina. Koristite Uvijek Svježe Pečat Usisivač za uklanjanje zrak.

Zadržati vakuum zapečaćena vrećicu u hladnjaku za nekoliko sati za čuvanje tvoje Vatreni Flank Steak spreman za pečenje na žaru

