

ZESTAW PRÓŻNIOWY MAXI FRESH 13 SZT

PL

Instrukcja obsługi

Szanowny kliencie,

dziękujemy za okazanie zaufania i wybór tego produktu. Wierzymy, że będą Państwo z niego w pełni zadowoleni. W instrukcji obsługi opisano zasady efektywnego użytkowania produktu. Instrukcję należy zachować, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.

Sposób użycia

Worki próżniowe są doskonałym pomocnikiem zwłaszcza do przechowywania żywności w lodówce, zamrażarce lub spiżarni. Pojemniki nadają się tylko do przechowywania żywności w lodówce, nie wkładaj ich do zamrażarki. Żywność nie traci aromatu i dłużej pozostaje świeża. Wystarczy włożyć żywność do worków lub pojemników i odessać powietrze pompką próżniową. Powoduje to powstanie próżni w worku lub pojemniku, a żywność pozostaje dłużej świeża, ponieważ nie dostaje się do niej powietrze. Worki i pojemniki można myć i są wielokrotnego użytku.

Można używać worków próżniowych do gotowania metodą sous-vide

Powolne gotowanie stało się popularnym trendem, a francuska metoda sous-vide jeszcze go ulepszyła. Zasada polega nie tylko na tym, że żywność przygotowywana jest przez długi czas w kąpeli wodnej w temperaturach niższych niż temperatura wrzenia (57 - 85 °C), ale jednocześnie w próżni, czyli bez dostępu powietrza. Dzięki tym dwóm czynnikom powstają dania, które są wyjątkowe pod wieloma względami – przede wszystkim świetnie smakują zachowując swój naturalny smak, sok, kolor, aromat, konsystencję i zawartość składników odżywczych. Sous-vide ma szerokie zastosowanie, ponieważ w ten sposób można przygotować mięso, ryby, warzywa, rośliny strączkowe, ale także owoce czy desery. Oszczędność surowców i energii jest również znacząca, na przykład mięso podczas obróbki sous-vide prawie nie zmienia swojej wagi, występuje tylko minimalna utrata wagi i minimalne koszty energii do przygotowania.

WSKAZÓWKĄ: do gotowania metodą sous-vide możesz użyć jednego z naszych produktów (Wolnowar).

Ostrzeżenie

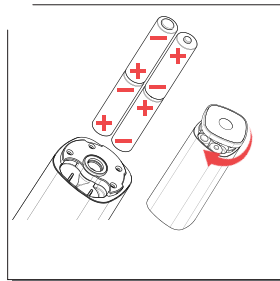
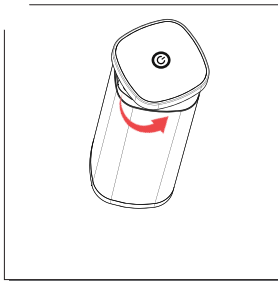
Przechowuj pompkę próżniową z dala od źródeł ciepła, w suchym miejscu i poza zasięgiem dzieci. Jeśli nie używasz pompki przez dłuższy czas, wyjmij baterie. Nie ingeruj w żaden sposób w instalację elektryczną produktu. Jeśli produkt nie działa prawidłowo, skontaktuj się z działem serwisu. Nie umieszczaj na produkcie żadnych ciężkich przedmiotów ani nie narażaj go na wibracje.

Konserwacja

Użyj miękkiej wilgotnej szmatki do czyszczenia powierzchni pompki próżniowej. Nie używaj żadnych chemicznych ani ściernych środków czyszczących

Wkładanie i wymiana baterii

- Krok 1: przekręć, aby zwolnić pokrywę komory baterii
- Krok 2: Włóż 4 szt. baterii AA 1,5V (zwróć uwagę na prawidłową polaryzację)
- Krok 3: Załóż z powrotem pokrywę pudełka i obróć, aby zabezpieczyć.



Skład zestawu

Pompa próżniowa 1 szt

Pojemnik próżniowy 700 ml 1 szt

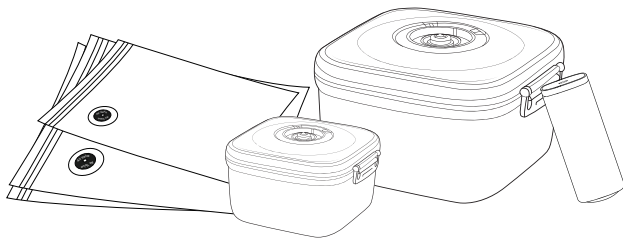
Pojemnik próżniowy 1400 ml 1 szt

Worek próżniowy 30 x 34 cm 3 szt

Worek próżniowy 26 x 34 cm 2 szt

Worek próżniowy 36 x 28 cm 2 szt

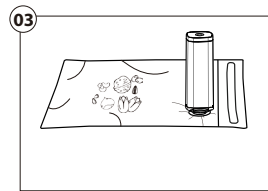
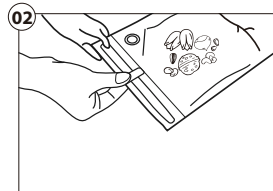
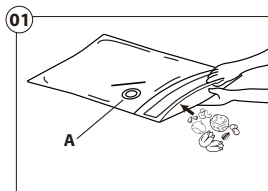
Worek próżniowy 30 x 34 cm 3 szt



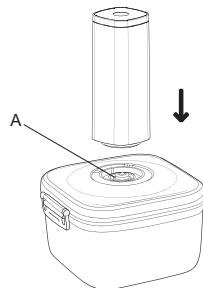
Sposób użycia

Umieść jedzenie w pojemniku lub worku i dobrze zamknij. Woreczek zamknij zaciskając struny (patrz rys.). Przed otwarciem pojemnika próżniowego należy zlikwidować podciśnienie, przekręcając zawór ssący w bok.

Umieść pompę próżniową w zaworze worka lub pojemnika i naciśnij przycisk na gorze pompki aby rozpocząć ssanie. Na zielono zaświeci się lampka kontrolna. Pompa zaczyna zasysać powietrze. Po osiągnięciu wymaganej próżni pompa wyłączy się automatycznie.



A - zawór
do odsysania



Dla lepszej organizacji i kontroli na pojemniku można ustawić datę datę od której przechowujemy jedzenie.

Datę można napisać na woreczkach markerem w wyznaczonym miejscu.

Jedzenie w worku można podgrzać w kuchence mikrofalowej, ale zamek strunowy musi być otwarty. Pojemniki nie są odpowiednie do podgrzewania żywności w kuchence mikrofalowej.

Czyszczenie i konserwacja

Worek foliowy można myć ręcznie, nie zalecamy mycia w zmywarce. Pokrywkę pojemnika zaleca się myć ręcznie, dolną część pojemnika można myć w zmywarce.

Parametry techniczne pompy:

Zasilanie 4 x 1,5 V A (brak w zestawie)

Wydajność 4,6 l/min. Temperatura pracy 5 - 45°C

Stopień mocy i czas przygotowania przy stosowaniu metody sous-vide w wolnowarze

Rodzaj potrawy	ustawienie mocy (wolnowar)	czas przygotowania
Polędwica	WARM	2 - 4 godz.
Kotlety	WARM	3 - 6 godz.
Pieczeń	LOW	12 - 30 godz.
Polędwiczki wieprzowe	WARM	3 - 5 godz.
Pierś z kurczaka z kością	LOW	2 - 5 godz.

Pierś z kurczaka bez kości	LOW	1,5 - 4 godz.
Pierś z kaczki bez kości	LOW	2 - 4 godz.
Tuńczyk, halibut, sola	WARM	30 minut
Łosoś, Pstrąg, Makrela	WARM	40 minut
Ziemniaki, marchew, rzepa	HIGH	1,5 - 4 godz.
Seler, burak	HIGH	2,5 - 4 godz.
Szparagi, brokuły, kalafior, bakłażan, cebula, fasola	HIGH	30 - 90 minut
Jabłko, gruszka	HIGH	1 - 2 godz.
Morela, brzoskwinia, śliwka, mango, owoce leśne	HIGH	30 - 60 minut

Uwaga: czas przygotowania jest orientacyjny, zależy od wielkości porcji i Twoich nawyków

Ochrona środowiska naturalnego

Informacje dotyczące utylizacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Po upływie okresu żywotności produktu lub w momencie, kiedy naprawa jest nieekonomiczna, nie wolno wyrzucać go do odpadów domowych. Aby dokonać właściwej utylizacji produktu, należy oddać go w wyznaczonym miejscu zbiórki, gdzie zostanie przyjęty nieodpłatnie.

Dokonując prawidłowej utylizacji pomagasz zachować cenne zasoby przyrodnicze i wspomagasz prewencję przeciw potencjalnemu negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i ludzkie zdrowie, na co mogłaby mieć wpływ nieprawidłowa utylizacja odpadów. Dalszych szczegółów wymagaj od lokalnego urzędu lub w najbliższym miejscu zbiórki odpadów. W przypadku nieprawidłowej likwidacji tego rodzaju odpadów może zostać nałożona kara zgodnie z przepisami krajowymi.

Nie wolno wyrzucać zużytych baterii do odpadów domowych, należy je oddać w miejsce zapewniające odpowiedni ich recykling.

Serwis

Jeżeli po zakupieniu produktu stwierdzisz, że jest on uszkodzony, skontaktuj się ze sprzedawcą.

Używając produktu należy przestrzegać zasad zawartych w załączonej instrukcji obsługi. Reklamacja nie będzie uznana, jeżeli dokonano zmian w konstrukcji lub nie stosowano się do wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Gwarancja nie obejmuje:

- naturalnego zużycia elementów pracujących produktu w trakcie jego normalnego użytkowania,
- czynności serwisowych związanych ze standardową konserwacją produktu (np. czyszczenie, wymiana elementów zużywających się podczas normalnego użytkowania),
- usterek spowodowanych wpływem warunków zewnętrznych (np. warunki atmosferyczne, zapylenie, nieodpowiednie użytkowanie itp.),
- uszkodzeń mechanicznych powstałych w związku z upadkiem produktu, uderzeniem nim itp.,
- uszkodzeń powstałych w wyniku niewłaściwego posługiwania się produktem, używania produktu w sposób niezgodny z instrukcją obsługi, przeciążania go, używania nieodpowiednich lub nieoryginalnych części zamiennych, wykorzystywania nieoryginalnych akcesoriów bądź narzędzi itp.,
- uszkodzeń spowodowanych używaniem nieoryginalnych zasilaczy lub używaniem oryginalnego zasilacza w połączeniu z innym produktem. Należy zawsze zachowywać zgodność w ramach jednego produktu.

Za uszkodzenia mechaniczne reklamowanego produktu powstałe w wyniku nieprawidłowo zabezpieczenia transportowanego przedmiotu odpowiada jego właściciel. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania ewentualnych zmian w instrukcji obsługi i nie odpowiada za błędy powstałe w druku. Ilustracje i opisy mogą odbiegać od rzeczywistości w zależności od modelu produktu.