FoodSaver



VAKUOVÁ SVÁŘEČKA FÓLIÍ
V2240-I

Návod k použití

Přečtěte si pozorně tento Návod k použití! Návod po přečtení pečlivě uschovejte!

Vakuová svářečka fólií je určena výhradně pro používání v domácnostech k dlouhodobému uchovávání potravin v mrazácích nebo ledničkách.

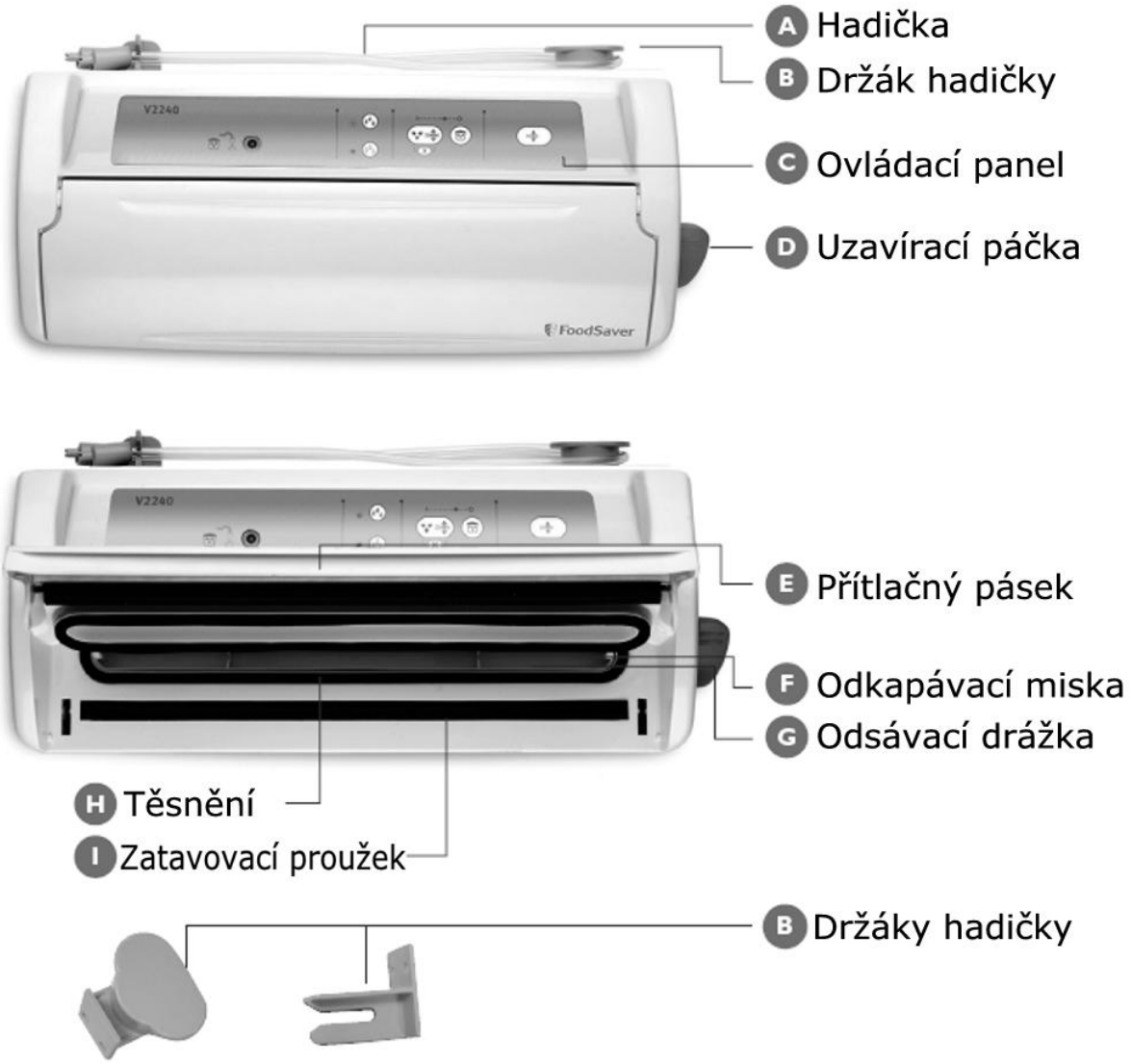
BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Nevkládejte přístroj nebo jeho části (zejména motor a přívodní kabel) do vody nebo jiné kapaliny.
- Nezapojujte přívodní elektrický kabel do zásuvky nebo ze zásuvky vlhkýma rukama.
- Přístroj musí být uložen mimo dosah dětí. Používá-li se v blízkosti dětí, je třeba zajistit dozor. Přístroj smí být používán pouze zodpovědnou dospělou osobou.
- Přívodní kabel vytáhněte ze zásuvky vždy, chcete-li jej přemísťovat, otevírat, čistit nebo nebudete-li jej delší dobu používat.
- Nepoužívejte přístroj, pokud nějaká jeho část chybí nebo je poškozena. Pokud je poškozen přívodní kabel, musí být před dalším použitím vyměněn odborným servisem.
- Užití příslušenství, které není doporučeno nebo dodáváno firmou FoodSaver™, může přístroj poškodit, případně způsobit požár, elektrický zkrat nebo jiné ohrožení osob a majetku.
- Tento přístroj není určen k venkovnímu použití. Je konstruován k použití ve vnitřních prostorách.
- Přívodní kabel nesmí viset pod stůl nebo pracovní desku; nesmí se dotýkat horkých povrchů (např. sporáků, kamen). Přívodní kabel chraňte před poškozením nebo sálavým teplem. Nesmí být v dosahu zdrojů tepla jako radiátorů, kamen, hořáků aj.
- Přístroj nikdy nepřipojujte prodlužovačkami nebo rozbočkami.
- Nepoužívejte přístroj jiným způsobem než je popsáno v tomto návodu.

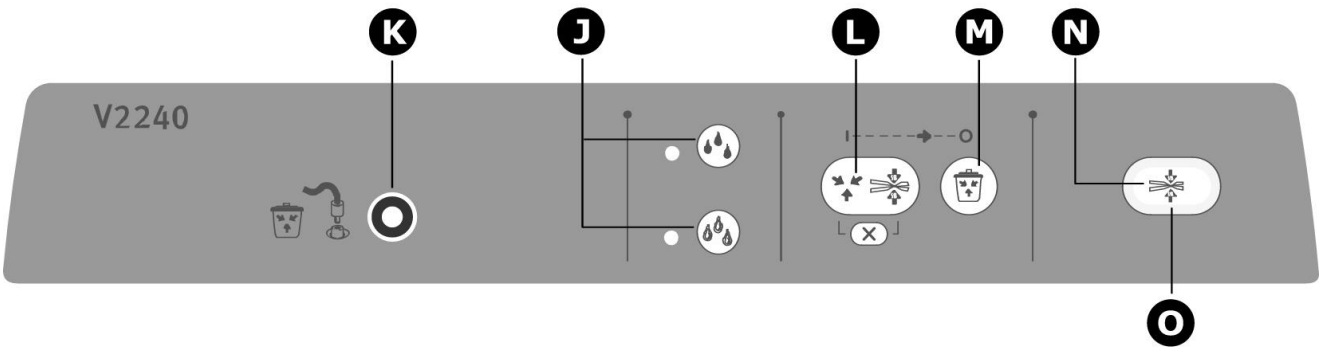
POPIS PŘÍSTROJE

A. Hadička odsávání
B. Držák hadičky
C. Ovládací panel
D. Uzavírací páčka (dvoupolohová – 1. poloha zajištění víka, 2. poloha zapnutí přístroje)
E. Přítlačný pásek
F. Odkapávací miska (je uložena v odsávací drážce)
G. Odsávací drážka
H. Těsnění
I. Zatavovací proužek

Přívodní kabel je na spodní straně.

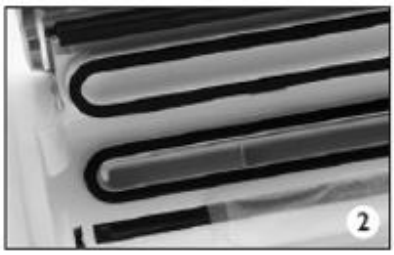


OVLÁDACÍ PANEL



J. Nastavení druhu potraviny - suché (spodní dioda) nebo vlhké potraviny
K. Připojení odsávací hadičky vzduchotěsné dózy
L. Odsávací a „STOP“ tlačítko (proces se přeruší)
M. Odsávání vzduchu z dózy (připojit hadičku A)
N. Kontrolka zatavování (prosvícení tlačítka N) – pokud bliká, došlo k chybě procesu
O. Tlačítko pro zatavování: 1. Ukončení odsávání (křehké potraviny) a zatavení sáčku
2. Zatavení fólie při výrobě sáčku
3. Zatavení bez odčerpání vzduchu

VÝROBA SÁČKU Z FoodSaver™ ROLE







Postup:

1. Z FoodSaver™ role odviňte takovou délku fólie, jakou budete potřebovat pro uložení potraviny a přidejte 10 cm na zatavení a smrštění sáčku. Pokud chcete sáčky opakovaně použít, přidejte na každé další použití asi 1,5 cm, aby šel po odstřižení sváru vytvořit svár nový. Oba odstřižené okraje by měly být kolmé k podélné hraně role.

2. Odklopte víko přístroje. Pokud nejde otevřít, přepněte páčku D do horní polohy.

3. Jeden z oříznutých okrajů vložte do přístroje tak, aby se hrana fólie dotýkala těsnění odsávací drážky G (viz obr. 2).

4. Víko sklopte a uzavřete jej páčkou D do dolní polohy. Tím se přístroj zapne (viz obr. 3). Zároveň se rozsvítí dolní kontrolka J. Pokud nesvítí, není páčka D v dolní poloze.

5. Stiskněte tlačítko O (viz obr. 4). Po zhasnutí kontrolky N je fólie zatavena.

6. Vypněte přístroj páčkou E (do horní polohy).

7. Odklopte víko a vyjměte sáček. Tím je připraven k naplnění potravinami.

VAKUOVÉ ZATAVENÍ PŘIPRAVENÉHO SÁČKU Z FoodSaver™ ROLE







1. Sáček naplňte tak, aby asi 7,5 cm od otevřeného okraje nebyla žádná náplň. Tato část sáčku nesmí být zvenku ani zevnitř potřísněna ukládanou potravinou.

2. Otevřený okraj sáčku vložte „na doraz“ do odkapávací misky F, umístěné v odsávací drážce G. Okraj sáčku nesmí být zvlněn nebo pomačkán (viz obr. 2).

3. Uzavřete víko a zapněte přístroj (viz obr. 3). Při zapnutí se nastaví automaticky tlačítko J na suchá jídla.

4. Můžete změnit nastavení tlačítka J na vlhká (šťavnatá) jídla.

5. Stiskněte tlačítko L. Po zhasnutí kontrolky N je proces ukončen.

6. Pokud chcete zatavit sáček bez odčerpání vzduchu, stiskněte místo tlačítka L tlačítko O. Po zhasnutí kontrolky N je proces ukončen.

Před dalším použitím nechte přístroj nejméně 20 s vychladnout.

Důležité upozornění: *Řádnou funkci přístroje lze zajistit výhradně se sáčky z FoodSaver™ rolí. Běžné sáčky je možné zatavit, ale nejde z nich obvykle vyčerpávat vzduch!! Originální sáčky jsou opatřeny jemným drážkováním k dokonalému odčerpání vzduchu!!!*

ULOŽENÍ POTRAVIN DO DÓZY FoodSaver™

1. Dózu naplňte nejvýše 2,5 cm pod okraj.

2. Pokud jsou na hraně dózy zbytky potravin nebo vlhkost, otřete je.

3. Hadičku A zasuňte jedním koncem do otvoru K v ovládacím panelu C, druhým koncem do otvoru ve víku dózy. Spojení utěsněte pootočením obou šedých koncovek na hadičce.

4. Nasaďte víko na dózu.

5. Zapněte přístroj páčkou D a stiskněte tlačítko M odsávání z dózy. Po ukončení odsávání se přístroj vypne.

6. Vytáhněte koncovku hadice A z dózy jejím pootočením a zkuste, zda jde víko od dózy oddělit. Pokud ne, je proces ukončen.

7. Pokud víko na dóze nedrží, zatlačte koncovky hadičky do otvorů „na doraz“ a činnost opakujte.

8. Odsávání můžete přerušit tlačítkem L. Tlačítko O je neúčinné.

9. Pokud chcete dózu otevřít, stiskněte šedé tlačítko na víku. Tím do dózy napustíte vzduch.

TIPY PRO SPRÁVNÝ POSTUP

Pokud poběží motor více než 30 s bez zastavení, je pravděpodobné, že nebyl dodržen správný postup. Tlačítkem L proces ukončete a zkontrolujte, zda byl sáček správně vložen do přístroje, případně není-li poškozen (netěsný v místech mimo svár).

Pokud chcete pojistit těsnost spoje, můžete použít na každém konci sáčku dva sváry asi 0,5 cm od sebe.

Před dalším použitím zkontrolujte, zda nejsou v odkapávací misce zbytky jídel, hlavně kapalných.

Důležité upozornění: *1. Pokud dojde k poškození přístroje nasátím zbytků jídel z přeplněné odkapávací misky I, není toto poškození záruční vadou!!*

2. Pokud budete uzavírat více než 20 sáčků nebo dóz, nechte před dalším použitím přístroj alespoň 30 min. vychladnout.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním vytáhněte přívodní kabel přístroje ze zásuvky.

Nevkládejte přístroj ani jeho žádnou část do vody nebo do myčky (ani odkapávací misku!!).

Nepoužívejte abrazívní prostředky, rozpouštědla, ani vroucí vodu při čištění kterékoliv části přístroje.

Vyjměte odkapávací misku F za za výstupky na krajích a důkladně ji umyjte.

Vnější povrch přístroje může být čištěn měkkým, čistým, vlhkým plátnem a mýdlem.

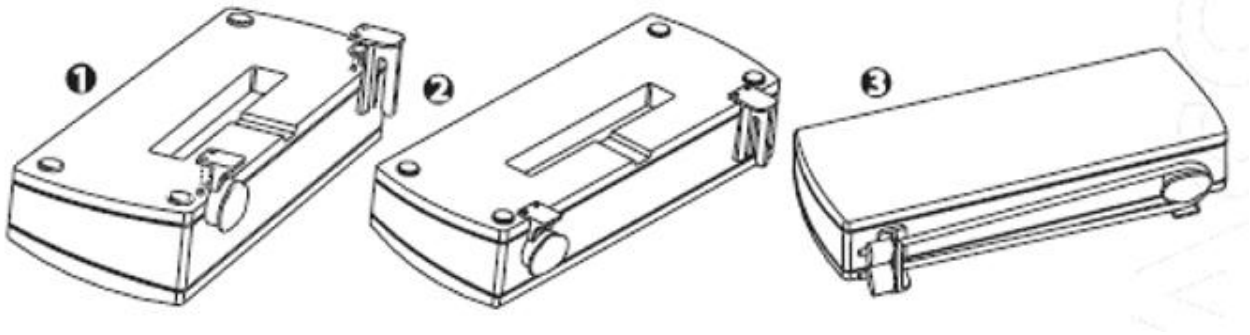
Z vnitřku přístroje vytřete zbytky jídel a kapalin papírovou utěrkou.

Před dalším použitím nechte přístroj a jeho příslušenství důkladně oschnout.

Čištění sáčků a dóz pro opakované použití

Před opakovaným použitím je nutno sáčky a dózy s víkem umýt v teplé mýdlové vodě a důkladně vypláchnout. Nepoužívejte myčky nádobí; sáčky a dózy by byly zničeny příliš vysokou teplotou.

MONTÁŽ DRŽÁKŮ HADIČKY



1. Přístroj odpojte ze zásuvky.
2. Víko zajistěte v první poloze páčky D.
3. Obraťte přístroj do polohy podle obr. 1.
4. Na kulaté výstupky namáčkněte rukou držáky hadičky B.
5. Hadička se uloží do držáků v poloze podle obr. 3.

SKLADOVÁNÍ

1. Před skladováním přístroj a jeho příslušenství umyjte a nechte dokonale oschnout.
2. Páčku E sklopte do první polohy (zajistí se víko a nezmačkne těsnění).

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Přístroj nefunguje

1. Přístroj se automaticky vypne v případě, že dojde k jeho přehřátí. Počkejte asi 20 minut než vychladne.
2. Ujistěte se, že je napájecí kabel řádně zastrčen do zásuvky.
3. Ujistěte se, že napájecí kabel není nijak poškozen nebo zničen.

4. Ujistěte se, že je napájecí zásuvka funkční tím, že do ní připojíte jiný spotřebič. Pokud není zásuvka funkční, zkontrolujte jističe nebo pojistky.
5. Ujistěte se, že je víko uzavřeno a uzavírací páčka je v poloze uzavřeno (v dolní poloze „na doraz“).
6. Pokud je Váš spotřebič vybaven přepínačem režimů, ujistěte se, zda jste nastavili správný režim.
7. Ujistěte se, zda se sáček při uzavírání víka neposunul mimo odkapávací misku nebo není mimo odsávací drážku.

V sáčku je stále vzduch

1. Ujistěte se, že otevřený konec sáčku je řádně zasunut do odkapávací misky. Pokud je okraj sáčku za těsněním odsávací drážky, nebude vzduch odčerpán, i když svár bude těsný.
2. Zkontrolujte sáček z hlediska netěsnosti. Abyste zkontrolovali těsnost vašeho sáčku, zatavte jej se vzduchem, ponořte jej do vody a lehce zmáčkněte. Unikající bubliny odhalí jakoukoliv netěsnost sáčku. Pokud se objeví bubliny, použijte jiný sáček.
3. Pokud používáte sáčky, které jste si sami připravili z role FoodSaver™, vždy zkontrolujte svár sáčku. Ohyb na sáčku podél sváru může způsobit netěsnost.
4. Netěsný svar odřízněte a sáček znovu zatavte.
5. Pokud používáte sáčky, které jste si sami připravili z role FoodSaver™, vždy zkontrolujte svár sáčku. Ohyb na sáčku podél sváru může způsobit netěsnost a může způsobit průnik vzduchu. Pokud tomu tak je, odřízněte svar a sáček znovu zatavte.
6. Na bočních stranách sáčků FoodSaver™ nikdy nevytvářejte další svary. Sáčky jsou opatřeny speciálními bočními svary, které jsou po celé délce vnější hrany utěsněny. Pokus o vytvoření bočního svaru může způsobit netěsnost sáčku a může umožnit průnik vzduchu.

Vzduch byl ze sáčku odstraněn, ale opět do něho pronikl:

Pokud zůstane vzduch v sáčku, může jeho přítomnost způsobit fermentaci potraviny nebo vývin přírodních plynů z uložených potravin. Pokud se tak stane, začne se potravina kazit a je nutno ji vyhodit. Proto vždy kontrolujte těsnost sáčků.

1. Zkontrolujte utěsnění sáčku. Na sáčku může být otvor nebo přehyb, který umožňuje opětovný průnik vzduchu. Opatrně sáček znovu otevřete a proveďte opakované zavaření, nebo použijte úplně jiný nový sáček.
2. Vlhkost obsažená v potravinách s vysokým obsahem kapalin nebo samotné potraviny (jako jsou šťávy, tuky, drobky, prášky, apod.) zabraňují správnému utěsnění sáčku. V případě potíží rozřízněte sáček, vysušte jeho horní vnitřní část a znovu proveďte zatavení.
3. Při vakuovém balení materiálů nebo předmětů s ostrými okraji může dojít k propíchnutí sáčku. Pokud je v sáčku díra, použijte nový sáček. Potravinu s ostrými okraji pokryjte měkkým vycpávkovým materiálem, například papírovou utěrkou a nový sáček zatavte.

Sáček se v místě spoje protavuje

Zatavovací proužek může být zahřát po opakovaném použití přístroje na příliš vysokou teplotu. Po každém použití nechte přístroj nejméně 20 s vychladnout.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí: 230 V/50 Hz

Příkon: 105 W

Přístroj odpovídá směrnicím EU: 73/23/EEC - výrobky nízkého napětí,
89/336/EEC – EMC,
98/37/EEC – strojní zařízení.

NÁVODY A INFORMACE PRO SPRÁVNÉ POUŽÍVÁNÍ PŘÍSTROJE

Vystavení potravin účinkům vzduchu vede ke ztrátě jejich nutriční hodnoty a chuti. Dále způsobuje tvorbu skvrn na špatně zabalených zmrazených potravinách, způsobených odpařováním vody. Kromě toho jsou potraviny vystavené vzduchu živnou půdou pro růst mnoha bakterií, plísní a kvasinek. Vakuový balící systém FoodSaver™ zajišťuje odsátím vzduchu udržení chutě a kvality potravin. Použitím fólií a nádob FoodSaver™ můžete výrazně rozšířit možnosti, jak využívat výhody vědecky ověřené metody skladování potravin, která udržuje potraviny čerstvé po dobu až pětkrát delší než ostatní používané postupy.

1. Vakuové balení není náhradou tepelných procesů při konzervování potravin. Potraviny rychle podléhající zkáze je vždy nutno uložit v chladničce nebo mrazničce.

2. Pro dosažení nejlepších možných výsledků procesu používejte vždy fólie nebo nádoby značky FoodSaver™.

3. Během odsávání vzduchu mohou být malá množství kapalin, drobky nebo částečky potravin nasáty do odsávací drážky a mohou způsobit poškození přístroje. K tomu může dojít hlavně po přeplnění odkapávací misky. Proto vždy zkontrolujte, zda v ní nejsou zbytky potravin.

4. Vždy dbejte na to, aby sáčky nebyly přeplněny a asi v délce 7,5 cm v místě sváru potřísněny zbytky jídel (vně i zevnitř).

5. Vlhké a šťavnaté potraviny, např. syrová masa – před vložením do sáčku je zmrazte. Můžete také do vnitřní horní části sáčku (mimo zatavovací část sáčku) umístit ještě před zatavením složenou papírovou utěrku.

6. Polévky, omáčky a jiné kapaliny - nejprve je zmrazte, např. ve vhodné nádobě.

7. Práškové a jemně zrnité potraviny – nevkládejte je do sáčku volně, mohly by být při odčerpávání vzduchu nasáty. Do sáčku nebo nádoby je můžete vložit do papírové utěrky, vhodného obalu nebo filtru na kávu.

8. Na sáčcích FoodSaver™ nikdy nevytvářejte vlastní boční svary. Tyto sáčky jsou vyrobeny se speciálním bočním svarem, který je utěsněn po celé délce vnější hrany fólie.

9. Abyste zabránili vzniku ohybů nebo zvlnění fólie, jemně ji roztáhněte podél zatavovací lišty před uzavřením víka přístroje.

10. Okraj sáčku se nesmí při uzavírání víka „vysmeknout“ z odkapávací misky.

11. Pokud ukládáte potraviny s ostrými hranami, např. suché špagety, chraňte sáček před protržením zabalením obsahu do papírového ubrousku nebo utěrky. Místo sáčku můžete použít také nádobu FoodSaver™.

12. Nikdy nezapomeňte na sáček nalepit nebo do něho vložit štítek s údajem o náplni, datu uložení, případně i o množství náplně.

13. Nikdy sáčky znovu nepoužívejte v případech, kdy byly použity pro uložení syrového masa, ryb, tučných potravin, nebo v případech, kdy byly použity na vaření, nebo byly vloženy do mikrovlnné trouby.

14. Dózy nerozmrazujte v mikrovlnné troubě!!

SYSTÉM FoodSaver™ ŠETŘÍ ČAS I PENÍZE

- **Marinujte během několika minut -** vakuové balení otevírá póry jídla a tak během dvaceti minut nahradí marinování přes noc.
- **Usnadněte si přípravu pohoštění -** připravte si pokrmy pro slavnostní příležitosti i pohoštění přátel v předstihu. Strávíte více času se svými hosty.
- **Užívejte si sezónní jídla nebo speciality -** udržujte potraviny rychle podléhající zkáze, nebo potraviny používané pouze občas dlouho čerstvé.
- **Kontrolujte porce pro Vaši dietu –** balte pouze rozumné porce potravin. Na sáčky si napište počet kalorií nebo obsah tuků v jednotlivých porcích.
- **Využití k ochraně jiných materiálů než potravin –** tento systém můžete použít k udržení Vašich kempovacích či lodních zásob v suchu a jejich snadné použití na výletech. Může být využit také k ochraně různých předmětů, např. stříbrných, před oxidací nebo navlhnutím.

VAKUOVÉ BALENÍ A BEZPEČNOST POTRAVIN

Proces vakuového balení prodlužuje životnost potravin tím, že odstraňuje většinu vzduchu z utěsněné nádoby nebo sáčku. Tím snižuje oxidaci potravin, která ovlivňuje jejich nutriční hodnotu, chuť a celkovou kvalitu. Odstranění vzduchu může také zpomalit růst mikroorganismů, které mohou za určitých podmínek způsobovat problémy:

Plísně – plíseň lze snadno identifikovat podle jejího chlupatého, měkkého vzhledu. Plísně nemohou růst v prostředí s malým obsahem kyslíku a proto je vakuové balení účinnou metodou k omezení jejich růstu.

Kvasinky – způsobují fermentaci, kterou lze snadno identifikovat podle charakteristického zápachu a chuti. Kvasinky potřebují ke svému rozvoji a růstu vodu, cukr a přiměřenou teplotu. Mohou přežívat na vzduchu i v prostředí bez vzduchu. Zpomalení růstu kvasinek vyžaduje chlazení. Zmražení zastaví jejich růst úplně.

Bakterie – výsledkem jejich činnosti je nepříjemný zápach, ztráta zbarvení nebo měkká, případně mazlavá textura potravin.

Pro uchování potravin je naprosto nezbytné udržování nízkých teplot. Růst mikroorganismů můžete výrazně omezit při teplotách 4 ºC nebo nižších. Zmražení na teplotu -17 ºC nezabíjí mikroorganismy, ale zastavuje jejich růst a rozvoj. V případě dlouhodobého skladování potraviny rychle podléhající zkáze vždy zmrazujte při současném použití technologie vakuového balení. Po rozmražení udržujte potraviny i nadále zchlazené při nižších teplotách.

Je velmi důležité zdůraznit, že vakuové balení potravin není náhrada procesu konzervování. Proces není také schopen zvrátit proces zhoršování kvality potravin. Vakuové balení je však schopno zpomalit procesy vedoucí ke změnám kvality. Je velmi obtížné odhadnout, jak dlouho si potravina udrží svoji špičkovou chuť a aroma, vzhled a texturu, neboť to závisí na věku a stavu potraviny v okamžiku, kdy byla vakuově zabalena.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: *Vakuové balení nelze považovat za náhradu chlazení nebo mražení. Jakékoliv potraviny podléhající zkáze, které vyžadují zmrazení, musí být chlazeny nebo mraženy i při použití vakuového balení.*

TIPY PRO PŘÍPRAVU JÍDEL A OPĚTOVNÉ OHŘÍVÁNÍ POTRAVIN

Rozmrazování a opětovné ohřívání vakuově balených potravin

Potraviny vždy rozmrazujte buď v ledničce nebo v mikrovlnné troubě – nikdy nerozmrazujte potraviny snadno podléhající zkáze při pokojové teplotě.

Pro rozmrazování obsahu dóz nepoužívejte nikdy mikrovlnnou troubu.

Při ohřívání potravin v mikrovlnné troubě v sáčku FoodSaver™ vždy odstřihněte růžek sáčku předtím, než vložíte sáček s potravinou do mikrovlnné trouby. Abyste odstranili možnost vzniku přehřátých míst, nepoužívejte sáček FoodSaver™ pro ohřev masa na kosti, nebo pro ohřev tučných potravin. Potraviny v sáčku FoodSaver™ můžete také ohřát tak, že je umístíte do vody a mírně prohřejete při teplotě 75 ºC.

Příprava masa a ryb

Pro dosažení nejlepších možných výsledků vložte maso nebo ryby do mrazničky na 1 až 2 h. Teprve potom použijte sáček FoodSaver™ pro vakuové zabalení potravin. Tento postup Vám umožní zadržet šťávu a udržet tvar potravin.

Pokud není předběžné zmrazení potraviny možné, vložte mezi maso či rybu a vrchní část sáčku složenou papírovou utěrku. Tuto papírovou utěrku ponechte v sáčku, aby absorbovala přebytečnou vlhkost a šťávy unikající během procesu vakuového balení. Nesmí zasahovat do místa sváru.

Poznámka: *Hovězí maso může po vakuovém zabalení získat tmavší barvu. To je způsobeno odstraněním kyslíku. V tomto případě se tedy nejedné o znak znehodnocení potraviny.*

Příprava tvrdých sýrů:

Pokud chcete udržet sýr stále čerstvý, použijte technologii vakuového balení po každém jeho použití. Připravte si delší sáček FoodSaver™ tak, abyste měli vždy 2,5 cm sáčku pro každý případ, kdy sáček otevřete. Kromě toho si ponechte 7,5 cm sáčku jako normální prostor, který ponecháte mezi obsahem sáčku a svarem. Pak můžete jednoduše odříznout zatavený konec a vyjmout sýr. Potom sáček znovu zatavte. Můžete samozřejmě použít i dózu.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: *Nikdy nepoužívejte vakuové balení na měkké sýry.*

Příprava zeleniny:

Očištěnou zeleninu se doporučuje před vakuovým balením blanšírovat, tj. spařit (krátkým ponořením do horké vody). Tento proces zastaví činnost enzymů, které by mohly způsobit ztrátu chuti, barvy a textury.

Proces spaření proveďte tak, že zeleninu umístíte do vroucí vody nebo do mikrovlnné trouby a ponecháte ji tam od 1 do 2 minut pro listovou zeleninu a hrách; od 3 do 4 minut pro hrách s jedlými lusky, na plátky nařezanou cuketu nebo brokolici; 5 minut pro mrkev a 7 až

11 minut pro kukuřičné klasy. Zelenina si musí udržet svoji křupavost. Po spaření ji ponořte do studené vody, čímž zastavíte proces vaření. Nakonec osušte zeleninu v utěrce a zabalte ji.

Při zmrazování zeleniny je nejlepší nejprve provést předběžné zmrazení po dobu 1 až 2 hodin, nebo po dobu dokud neztuhne. Pro zmrazení do jednotlivých porcí umístěte zeleninu na plech na pečení a rozložte ji tak, aby se jednotlivé kousky vzájemně nedotýkaly. To zabrání tomu, aby jednotlivé kusy zeleniny zmrzly dohromady do jednoho bloku. Jakmile je zelenina zmražena, zabalte ji a ihned uložte do mrazničky.

Poznámka: *Všechny druhy zeleniny (včetně brokolice, růžičkové kapusty, zelí, květáku, kapusty, tuřínu apod.) uvolňují během skladování plyny (jedná se o přirozený přírodní proces). Z tohoto důvodu musí být po spaření skladovány pouze v mrazničce.*

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: *Nikdy nepoužívejte technologii vakuového balení pro houby.*

Jiná příprava listové zeleniny:

Pro dosažení co nejlepších výsledků můžete použít pro uskladnění listové zeleniny dózy FoodSaver™. Nejdříve zeleninu řádně omyjte a poté ji osušte papírovou utěrkou nebo v salátové odstředivce. Po vysušení listy vložte do dózy a vakuově je zabalte. Nádobu uskladněte v lednici.

Příprava ovoce

Postupujte stejným způsobem jako u zeleniny, ale bez blanšírování.

Můžete si zmrazit jednotlivé porce pro pečení, nebo si připravit Vaše oblíbené kombinace ovoce pro snadnou přípravu ovocných salátů během celého roku. Při skladování v chladničce doporučujeme pro skladování malého ovoce použít dózy FoodSaver™.

Příprava pečiva

Pro vakuové balení měkkého a lehkého pečiva Vám doporučujeme používat dózy FoodSaver™, neboť v nich snadno uchováte původní tvar pečiva. Při použití sáčků je nejlepší pečivo nejprve zmrazit po dobu 1 až 2 hodin, nebo po dobu dokud neztuhne.

Příprava kávy a práškových potravin

Abyste zamezili průniku drobných částeček potravin do vakuového čerpadla, vložte před vakuovým balením do horní části sáčku nebo dózy filtr na kávu nebo papírovou utěrku. Další možností je, že do sáčku FoodSaver™ umístíte potravinu v jejím originálním obalu.

Příprava kapalin

Kapalné potraviny před balením nechte zmrazit v obalu vhodného tvaru a velikosti.

Před použitím odstřihněte růžek sáčku a rozmrazte jej v mikrovlnné troubě nebo ve vodě o teplotě pod 75 ºC.

VAKUOVÉ BALENÍ NEPOTRAVINÁŘSKÝCH MATERIÁLŮ A PŘEDMĚTŮ

Vakuový balící systém FoodSaver™ může chránit také nepotravinářské materiály a předměty před oxidací či korozí a před působením vlhkosti všeobecně. Při jejich vakuovém balení postupujte podle postupů používaných pro potraviny a použijte sáčky nebo dózy FoodSaver™.

Při vakuovém balení stříbrných příborů obalte špičky vidliček měkkým vycpávkovým materiálem, jako například papírovou utěrkou, abyste zabránili propíchnutí sáčku.

Vaše sáčky FoodSaver™ jsou také ideální pro Vaše výlety do přírody. Při táboření a pěší turistice můžete velmi snadno uchovat v suchu své zápalky, mapy a potraviny. Pokud

potřebujete na cestách pitnou vodu, jednoduše naplňte sáček FoodSaver™ ledem, zatavte jej a až budete vodu potřebovat, jednoduše necháte obsah sáčku roztát. Pokud jezdíte na lodi nebo se zabýváte plachtěním, použijte vakuové balení pro uložení potravin, filmů nebo suchého oblečení. Pro udržení Vaší nouzové soupravy v suchu si můžete vakuově zabalit světlice, baterie, kapesní svítilny, zápalky, svíčky a další nezbytnou výbavu. Součásti Vaší nouzové soupravy zůstanou vždy v suchu.

PŘÍRUČKA PRO SKLADOVÁNÍ POTRAVIN

Potraviny	Místo skladování	Doporučené balení	Skladovací doba FoodSaver™	Obvyklá skladovací doba
Maso				
Hovězí, vepřové, jehněčí	Mraznička	Sáčky FoodSaver™	2 – 3 roky	6 měsíců
Mleté maso	Mraznička	Sáčky FoodSaver™	1 rok	4 měsíce
Drůbež	Mraznička	Sáčky FoodSaver™	2 – 3 roky	6 měsíců
Ryby	Mraznička	Sáčky FoodSaver™	2 roky	6 měsíců
Tvrdé sýry				
Čedar	Lednička	Dózy, sáčky FoodSaver™	4 – 8 měsíců	1 – 2 týdny
Parmazán	Lednička	Dózy, sáčky FoodSaver™	4 – 8 měsíců	1 – 2 týdny
Zelenina				
Chřest	Mraznička	Sáčky FoodSaver™	2 – 3 roky	8 měsíců
Brokolice, květák	Mraznička	Sáčky FoodSaver™	2 – 3 roky	8 měsíců
Zelí, kapusta	Mraznička	Sáčky FoodSaver™	2 – 3 roky	8 měsíců
Kukuřice	Mraznička	Sáčky FoodSaver™	2 – 3 roky	8 měsíců
Zelené fazole	Mraznička	Sáčky FoodSaver™	2 – 3 roky	8 měsíců
Salát, špenát	Lednička	Dózy FoodSaver™	2 týdny	3 – 6 dní
Jedlý hrách	Mraznička	Sáčky FoodSaver™	2 – 3 roky	8 měsíců
Ovoce				
Meruňky, švestky	Mraznička	Sáčky FoodSaver™	1 – 3 roky	6 – 12 měsíců
Broskve, nektaríny	Mraznička	Sáčky FoodSaver™	1 – 3 roky	6 – 12 měsíců
Měkké drobné ovoce				
Maliny, ostružiny	Lednička	Dózy FoodSaver™	1 týden	1 – 3 dny
Jahody	Lednička	Dózy FoodSaver™	1 týden	1 – 3 dny

Tuhé drobné ovoce				
Borůvky	Lednička	Dózy FoodSaver™	2 týdny	3 – 6 dní
Brusinky	Lednička	Dózy FoodSaver™	2 týdny	3 – 6 dní
Pečivo				
Preclíky, chléb, cukroví	Mraznička	Sáčky FoodSaver™	1 - 3 roky	6 – 12 měsíců
Ořechy				
Mandle, buráky	Spíž	Dózy, sáčky FoodSaver™	2 roky	6 měsíců
Slunečnicová semínka	Spíž	Dózy, sáčky FoodSaver™	2 roky	6 měsíců
Káva				
Kávová zrna	Mraznička	Sáčky FoodSaver™	2 – 3 roky	6 měsíců
Kávová zrna	Spíž	Dózy, sáčky FoodSaver™	1 rok	3 měsíce
Mletá káva	Mraznička	Sáčky FoodSaver™	2 roky	6 měsíců
Mletá káva	Spíž	Dózy, sáčky FoodSaver™	5 – 6 měsíců	1 měsíc
Tekuté potraviny				
Omáčky, polévky, dušené směsi masa a zeleniny	Mraznička	Sáčky FoodSaver™	1 – 2 roky	3 – 6 měsíců
Suché potraviny				
Fazole, zrní	Spíž	Dózy, sáčky FoodSaver™	1 – 2 roky	6 měsíců
Těstoviny, rýže	Spíž	Dózy, sáčky FoodSaver™	1 – 2 roky	6 měsíců
Práškové potraviny				
Sušené mléko	Spíž	Dózy, sáčky FoodSaver™	1 – 2 roky	6 měsíců
Kokosová moučka	Spíž	Dózy, sáčky FoodSaver™	1 – 2 roky	6 měsíců
Mouka	Spíž	Dózy, sáčky FoodSaver™	1 – 2 roky	6 měsíců
Cukr, hnědý cukr	Spíž	Nádoby, sáčky FoodSaver™	1 – 2 roky	6 měsíců
Lehká jídla				
Brambůrky	Spíž	Nádoby FoodSaver™	3 – 6 týdnů	1 – 2 týdny
Sušenky, keksy	Spíž	Nádoby FoodSaver™	3 – 6 týdnů	1 – 2 týdny

LINKA POMOCI A SERVIS (ZÁRUČNÍ I POZÁRUČNÍ)

TEL. 485 130 303

Řídící systémy, spol. s r. o.
Ještědská 90
460 09 Liberec 8

www.bionaire.cz
e-mail: info@bionaire.cz

OBJEDNÁVÁNÍ NÁHRADNÍCH FÓLIÍ A DÓZ

Aktuální nabídku fólií a dóz získáte na http://www.bionaire.cz nebo na tel. čísle 485 130 303

Tisk 02/11