ECG

MY WAY OF HOME

Čeština

VS 28300 Rolls

Folie na vakuování potravin

■ Always read the safety&use instructions carefully before using your appliance for the first time. The user´s manual must be always included. ■ Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Produktes diese Anleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Die Bedienungsanleitung muss dem Gerät immer beigelegt sein. ■ Před uvedením výrobku do provozu si důkladně pročtěte tento návod a bezpečnostní pokyny, které jsou v tomto návodu obsaženy. Návod musí být vždy přiložen k přístroji. ■ Enne seadme esmakordset kasutamist lugege ohutus- ja kasutusjuhised alati hoolikalt läbi. Kasutusjuhend peab alati kaasas olema. ■ Uvijek pročitajte sigurnosne upute i upute za uporabu prije prvog korištenja vašeg uređaja. Upute moraju uvijek biti priložene. ■ Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes vienmēr rūpīgi izlasiet drošības un lietošanas norādījumus. Rokasgrāmata vienmēr jāpievieno ierīcei. ■ Prieš naudodamiesi prietaisu pirmąjį kartą, visuomet atidžiai perskaitykite saugos ir naudojimo instrukcijas. Kartu su gaminiu visada privalo būti jo naudotojo vadovas. ■ A termék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót és az útmutatóban található biztonsági rendelkezéseket. A használati útmutatót tartsa a készülék közelében. ■ Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i użytkowania. Instrukcja obsługi musi być zawsze dołączona. ■ Citiți întotdeauna instrucțiunile de siguranță și utilizare cu atenție înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată. Manualul utilizatorului trebuie să fie întotdeauna inclus. ■ Pred uvedením výrobku do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod a bezpečnostné pokyny, ktoré sú v tomto návode obsiahnuté. Návod musí byť vždy priložený k prístroju. ■ Pred vklopom izdelka temeljito preberite ta navodila in varnostne napotke, ki so navedeni v teh navodilih. Navodila morajo biti vedno priložena k napravi. ■ Uvek pažljivo pročitajte uputstva za sigurnost i upotrebu pre upotrebe uređaja po prvi put. Korisničko uputstvo mora uvek biti priloženo. ■ Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά, διαβάστε οπωσδήποτε τις οδηγίες ασφάλειας και χρήσης. Το εγχειρίδιο χρήστη πρέπει να περιλαμβάνεται πάντα στη συσκευασία. ■ Завжди уважно читайте інструкції з техніки безпеки та використання перед першим використанням пристрою. Посібник користувача повинен бути завжди включений.

ECG VS 28300 Rolls

Folie na vakuování potravin

Náhradní univerzální potravinová folie pro všechny typy

vakuových baliček.

Výrobek je určen k přímému kontaktu s potravinami. Jejich balení, uchování ve vakuu, úpravě metodou Sous-vide.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- **NEBEZPEČÍ** pro děti: Děti si nesmějí se sáčky hrát – hrozí nebezpečí udušení.
- Sáčky opakovaně nepoužívejte, skladovali-li jste v nich syrové maso, ryby nebo mořské plody. Hrozí riziko bakteriální kontaminace.
- **VAROVÁNÍ**: Před ohřevem v mikrovlnné troubě sáček propíchněte. Hrozí riziko exploze.
- Bezprostředně po svařování může být sáček v místě sváru horký.

TECHNICKÉ PARAMETRY:

- 2ks v balení (rozměr 28cm x 300cm)
- Materiál PA a PE materiálu (20% PA + 80% PE), PE uvnitř, PA zvenku.
- Tloušťka 90 mikronů
- teplota tavení fólie > 120 ℃
- Folie je Omyvatelná a vhodná pro opakované použití

ZPŮSOB POUŽITÍ

Folie je vhodná pro všechny typy potravin s výjimkou potravin s obsahem alkoholu nad 20%

- suché (například těstoviny, luštěniny, ořechy)
- sypké (například káva, mouka, cukr)
- tekutiny (vývary a omáčky)
- potraviny s vyšší vlhkostí (ovoce)
- Maso, ryby
- Uzeniny a sýry
- Zelenina a ovoce

Folie je použitelná v následujících podmínkách:

- Uchovávání potravin – do minimální teploty -20°C
- Úpravu metodou Sous-vide při teplotě 100°C pod dobu max. 2 hodin
- Ohřev v mikrovlnné troubě – při výkonu 600W po dobu max. 3 minut

POKYNY PRO SPRÁVNÉ POUŽITÍ

- Zkontrolujte, zda nejsou v sáčcích mezery, záhyby, nebo díry.
- Ujistěte se, že v sáčku nejsou žádné potraviny s ostrými hranami, které by jej mohly propíchnout
- Dbejte na čistotu sváru. Okraje v místě sváru musí být čisté, suché a bez mastnot.
- Sáčky nepřeplňujte. Mezi obsahem a horním okrajem sáčku ponechte vzdálenost alespoň 2 cm, aby se sáček mohl smrštit.

- Folii vložte do vaku vačky dle instrukcí uvedených v manuálu na vakuovačku a sáček svařte
- Před uložením potravin se přesvědčte, že sváry jsou pevné.

RADY A TIPY PRO VAKUOVÁNÍ POTRAVIN A NÁSLEDNOU PŘÍPRAVU

- Vaření, rozmrazovaní a ohřívaní – vařeni ve vakuovém sáčku pomáhá jídlu zachovat si chuť
- Při ohřívaní potravin v mikrovlnné troubě pomoci vakuových sáčků vždy sáček propíchněte, aby mohl unikat horky vzduch.

DŮLEŽITÉ: Potraviny vždy rozmrazujte v chladničce nebo mikrovlnné troubě – potraviny podléhající rychle zkáze nerozmrazujte při pokojové teplotě.

Rady pro vakuování masa a ryb

Zkuste maso a ryby před vakuovým balením 1–2 hodiny předem zmrazit. To pomáhá rybímu masu udržet si šťavnatost.

Pokud mrazeni není možné, vložte mezi potraviny a horní část sáčku složeny papírový ubrousek. V sáčku ponechte papírovou utěrku, která absorbuje přebytečnou vlhkost a šťávy během vakuového baleni.

Rady pro vakuování sýrů

Po každé konzumaci sýr vakuově zabalte. Pokud si sáček vyrobíte jen o něco delší, než je potřeba, můžete ho po každém použiti znovu uzavřít.

DŮLEŽITÉ: Vzhledem k riziku výskytu anaerobních bakterii by měkké syrý neměly byt nikdy vakuově baleny.

Rady pro vakuování zeleniny

Blanšírovaní je proces, který by se měl provádět před vakuovým balením zeleniny. Tento proces zastaví působeni enzymů, které by mohlo vest ke ztrátě chuti, barvy a struktury. Chcete-li zeleninu blanšírovat, vložte ji do vroucí vody nebo do mikrovlnné trouby, dokud není uvařena, ale stále křupava. Doba blanšírovaní se může pohybovat od 1 do 2 minut pro listovou zeleninu; 3 až 4 minuty pro hrášek, nakrájenou cuketu nebo brokolici; mrkvi věnujte asi 5 minut; a 7 až 11 minut pro kukuřičný klas. Po blanšírovaní ponořte zeleninu do studene vody, abyste zastavili proces vařeni.

POZNÁMKA: Všechna zelenina (včetně brokolice, růžičkové kapusty, zeli, květáku, kapusty a tuřínu) při skladovaní přirozeně uvolňuje plyny. Po blanšírovaní je proto nejlépe uložit je do mrazíku.

Další informace o zelenině

Zelenina je skvělým kandidátem na kontrolu porci. Při skladovaní zeleniny ji zkuste předem zmrazit na 1 až 2 hodiny a pote ji ve vakuových sáčcích rozdělit na porce jídla. Po vakuovém zabaleni je vraťte do mrazničky.

DŮLEŽITÉ: Čerstvé houby, cibule a česnek by se nikdy neměly vakuově balit kvůli riziku výskytu anaerobních bakterii.

Rady pro přípravu sypaných potravin

Při vakuovém baleni sypaných potravin, jako je například mouka, je nejlepší použit jejich původní obal uvnitř vakuových sáčků. Jemný prach by se mohl nasát do stroje a způsobit jeho poškozeni,

Rady pro přípravu tekutin

Před vakuovém balením tekutiny, například vývaru, ji předem zmrazte v zapékací misce, ve vaničce na kostky ledu nebo jiné vhodné nádobě, dokud neztuhne. Zmrazenou tekutinu vyjměte z nádoby, za vakuujte do sáčků a uložte do mrazničky.

Skladování a likvidaci folie.

Folii uchovávejte v suchu, na čistém místě mimo dosah přímého slunečního záření a zdrojů tepla.

LIKVIDAC FOLIE PO UKONČNÍ JEJÍ ŽIVOTNOSTI.


Použitou vakuovací folii zbavte zbytků potravin a mastnot. Vyhoďte do žlutého kontejneru určeného na plast.

Obal produktu (plastovou folii) vyhoďte do žlutého kontejneru na plast

Správnou likvidaci produktu zabráníte negativním vlivům na lidské zdraví a životni prostředí.

Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Vice informaci o recyklaci tohoto produktu Vám poskytne obecni úřad, organizace pro zpracovaní domovního odpadu nebo prodejní místo, kde jste produkt zakoupili.



Produkt je určený pro styk s potravinami

- Tento výrobek splňuje požadavky **Nařízení Komise (EU) 10/2011** o materiálech a předmětech z plastů určených pro styk s potravinami. **Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004** o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami a o zrušení směrnic 80/590/EHS a 89/109/EHS.
- **Zákona č. 258/2000 Sb.** o ochraně veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů.

www.ecg-electro.eu

VÝROBCE

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany

tel.: +420 272 122 111
e-mail: ECG@kbexpert.cz

■ The manufacturer takes no responsibility for printing errors contained in the product's user's manual. ■ Der Importeur haftet nicht für Druckfehler in der Bedienungsanleitung des Produkts. ■ Výrobce neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku. ■ Tootja ei vastuta toote kasutusjuhendis leiduvate trükivigade eest. ■ Proizvođač ne snosi odgovornost za tiskarske greške u uputama. ■ Ražotājs neuzņemas atbildību par drukas kļūdām ierīces rokasgrāmatā. ■ Gamintojas neapsiima atsakomybės dėl spausdinimo klaidų, pasitaikančių gaminio naudotojo vadove. ■ A gyártó nem felel a termék használati útmutatójában fellelhető nyomdahibákért. ■ Producent nie ponosi odpowiedzialności za błędy drukarskie w instrukcji obsługi produktu. ■ Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate pentru erorile de imprimare conținute în manualul utilizatorului produsului. ■ Dovozca neručí za tlačové chyby obsiahnuté v návode na použitie výrobku. ■ Proizvajalec ne jamči za morebitne tiskovne napake v navodilih za uporabo izdelka. ■ Proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost za štamparske greške sadržane u uputstvu za upotrebu proizvoda. ■ Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τα τυπογραφικά σφάλματα που περιέχονται στο εγχειρίδιο χρήστη του προϊόντος. ■ Виробник не несе відповідальності за помилки друку, що містяться в посібнику користувача продукту.

© GVS.cz 2024