



300422

Données techniques

- Nom** • **Récipient à vide pour l'appareil de mise sous vide 100 (300741)**
- Code-No.:** • **300422**
- Finition:** • Matière synthétique, récipient transparent, couvercle blanc
- Capacité:** • 1,5 litre
- Dimensions:** • L 135 x P 135 x H 180 mm
- Poids:** • 0,3 kg

- Le récipient à vide est idéal pour conserver des produits alimentaires secs et cassants (p.ex. des biscuits, des produits à base de blé, des produits à base de farine); des produits sous forme de poudre (p.ex. de la farine, du café, du sucre); des fruits et des légumes frais, mixés ou sous forme de purée (p.ex. des fraises, des tomates, etc.) ou encore des plats préparés (p.ex. des soupes, des sauces etc.).
- Les produits alimentaires gardent leur fraîcheur jusqu'à 5 fois plus longtemps.
- Les récipients à vide peuvent être empilés.

Conseils importants:

- Avant de commencer à utiliser le récipient, bien vérifier s'il ne présente pas de défauts visibles. **Ne jamais** utiliser de récipients abîmés.
- **Ne pas** utiliser le récipient à vide pour mariner de la viande.
- **Ne pas** utiliser le récipient à vide pour emballer des préparations / des produits alimentaires conservés.



Température de fonctionnement : la mise sous vide doit être effectuée uniquement à température ambiante.



L'appareil est destiné à la conservation sous vide de produits dans le cadre d'un usage domestique normal.



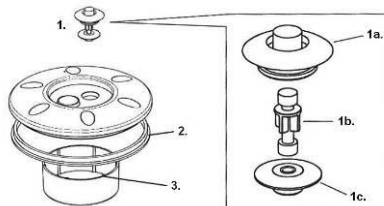
Décongeler sans couvercle dans le micro-ondes.

Nettoyage

- Nettoyer le récipient à vide et le couvercle soigneusement après chaque utilisation. **La partie inférieure** du récipient peut être placée **dans le bac supérieur** du lave-vaisselle, **le couvercle** doit être lavé **à la main** à l'eau chaude avec un supplément de produit de lavage délicat. Un récipient à vide sale peut être une cause de développement de bactéries dangereuses et de moisissures dans les produits alimentaires.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyages agressifs ou récurants ni de dissolvants.

- Ne pas gratter les salissures résistantes avec des ustensiles durs ou coupants.
- Faire sécher soigneusement le récipient à vide et le couvercle.
- En cas de constat de perte de vide d'air dans le récipient, vérifier son état, sa propreté et la position des joints d'étanchéité selon le schéma ci-dessous (**1a. i 1c., dess. ci-dessous**) :

1. Retirer le bouton central (**1a.**).
2. Retirer la valve complète (**1**), le joint (**2**) et le couvercle (**3**).
3. Nettoyer toutes les pièces à la main dans à l'eau chaude avec un supplément de produit de lavage délicat et rincer à l'eau claire.



4. Avant de remonter les éléments du couvercle, vérifier si toutes les pièces sont complètement sèches. Remonter la valve (**1**) et la placer dans le couvercle de manière à ce que le joint soit placé correctement (**1c.**). Replacer les autres éléments conformément au dessin.

Emballage sous vide dans le récipient à vide



Placer les produits alimentaires désirés dans le récipient et laisser minimum 3 cm d'espace libre au bord supérieur. Placer le couvercle sur le récipient à vide.



Brancher le couvercle avec la buse à air de l'appareil de mise sous vide à l'aide du raccord externe.



Appuyer sur la touche „Canister“ du panneau de contrôle. L'appareil crée un vide d'air dans le récipient à vide et s'éteint en fin de processus.



Débrancher le raccord du récipient à vide. Pour l'ouvrir, appuyer sur le bouton central du couvercle du récipient à vide et ouvrir la fermeture de sécurité.

Le bruit de l'appel d'air à l'intérieur du récipient doit se faire entendre. Ce bruit confirme que le contenu du récipient a bien été conservé sous vide.