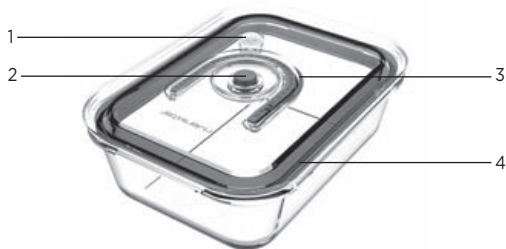


Description du produit

2 boîtes de 1520 ml et 640 ml



1. Indicateur de mise sous-vide
2. Valve de mise sous-vide
3. Dateur
4. Joint d'étanchéité

Accessoires

Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur notre site www.accessoires-electromenager.fr

Boîtes en verre de conservation sous-vide PSV 960 Kit de 2 boîtes



A utiliser avec l'appareil
de mise sous-vide PSV 760

Avantages de l'emballage sous vide

L'emballage sous-vide permet une conservation optimale des aliments, aussi bien qualitativement que gustativement et il ralentit le développement des micro-organismes. La durée de vie des aliments conservés sous-vide est ainsi prolongée, de 3 à 5 fois en comparaison à une conservation dans des conditions normales.

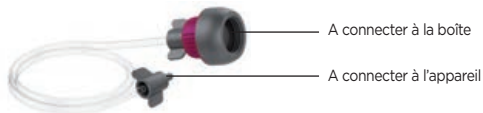
Les boîtes de mise sous-vide peuvent aussi bien être utilisées avec des aliments solides que liquides.

Remarque importante :

L'emballage sous-vide ne remplace pas la conservation au réfrigérateur ou au congélateur. Tout aliment devant être mis au réfrigérateur ou au congélateur le sera également après sa mise sous-vide.

Utilisation des boîtes

1. Déballez les boîtes et retirez tous les sachets en plastique, cartons, papiers et film protecteur qui protègent les différentes pièces.
2. Pour le nettoyage des boîtes, reportez-vous à la rubrique ci-contre "Nettoyage et entretien".
3. Placez la boîte et l'appareil de mise sous-vide PSV 760 sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
4. Placez les aliments dans la boîte en vous assurant de laisser au moins 1 cm d'espace vide entre les aliments et le haut de la boîte.
5. Fermez correctement la boîte avec son couvercle en appuyant sur chaque côté et chaque angle. Assurez-vous qu'il n'y ait aucune matière grasse (type huile) sur la partie intérieure du couvercle avant la mise sous-vide.
6. Munissez-vous de l'adaptateur et du tube fournis avec l'appareil. Placez jusqu'en butée une extrémité du tube dans le connecteur situé sur le couvercle de l'appareil et l'autre extrémité dans l'adaptateur. Puis placez l'adaptateur sur la valve (2) de la boîte jusqu'en butée.



Adaptateur et tube non fournis avec les boîtes

7. Reportez-vous à la notice de l'appareil et lancez le programme "Bocal". Pendant l'expulsion de l'air, maintenez fermement l'adaptateur sur le couvercle.
8. Une fois le programme terminé, l'indicateur de mise sous-vide (1) devient creux. Attendez l'arrêt automatique de l'appareil puis retirez délicatement l'adaptateur.
9. Indiquez la date de mise sous-vide à l'aide du curseur blanc placé sur la dateur (3).

10. Pour ouvrir la boîte, soulevez la valve afin d'y faire entrer l'air. L'indicateur de mise sous-vide devient bombé. Vous pouvez retirer le couvercle.

Nettoyage et entretien

1. Retirez le joint d'étanchéité du couvercle. Nettoyez-le, ainsi que le récipient en verre, le couvercle et la valve avec de l'eau savonneuse et une éponge. Rincez-les et essuyez-les soigneusement.
2. Remplacez correctement le joint d'étanchéité sur le couvercle.

Notes:

- Le récipient en verre est compatible lave-vaisselle.
- Certains fruits ou légumes peuvent colorer les pièces en plastique. Essayez le couvercle avec un chiffon doux sur lequel vous aurez versé quelques gouttes d'huile alimentaire neutre. Puis lavez, rincez et séchez-le soigneusement.

Conseils

- Les boîtes peuvent être utilisées au four (sans couvercle), au congélateur et au micro-ondes (ouvrez le couvercle pendant la chauffe).
- Assurez-vous que le couvercle et les joints soient parfaitement propres avant utilisation, auquel cas la mise sous-vide ne se fera pas correctement.