



GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN DES BOÎTES FRAÎCHEUR

 **FoodSaver**[®]
Expert de la mise sous vide



Les Boîtes Fraîcheur FoodSaver sont équipées d'une valve de mise sous vide compatible avec tous les appareils FoodSaver. Celle-ci permet d'aspirer l'air des boîtes pour conserver plus longtemps la fraîcheur des aliments.

.....

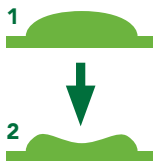
Nous vous invitons à suivre les conseils ci-dessous pour vous garantir une utilisation correcte et un bon entretien de vos Boîtes Fraîcheur.

.....

Si votre boîte ne permet plus de faire le vide ...

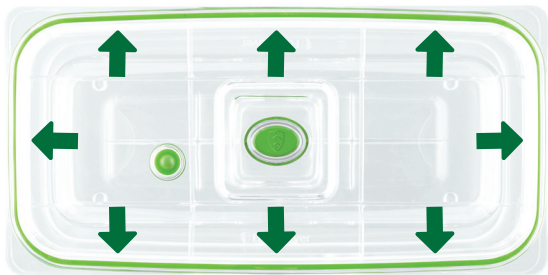


Êtes-vous attendu la fin du cycle de mise sous vide ?



La membrane souple sur le couvercle s'incurve quelques secondes après le début du cycle de mise sous vide. Cependant, il est important d'attendre la fin du cycle avant de retirer l'adaptateur.

Des débris de nourriture sont-ils coincés à l'intérieur du joint ?



Des débris de nourriture coincés à l'intérieur et autour du joint empêchent une mise sous vide efficace. Vérifier l'état du joint et retirer tous les débris à l'aide d'une éponge douce dans de l'eau tiède savonneuse. Rincez-le ensuite et séchez-le soigneusement.

Êtes-vous correctement fermé le couvercle ?



Assurez-vous d'appuyer fermement sur les 4 côtés du couvercle pour un ajustement parfait sur le corps de la boîte.

Êtes-vous utilisé vos Boîtes Fraîcheur au congélateur ?

Le matériau utilisé pour fabriquer les Boîtes Fraîcheur est compatible au congélateur. Néanmoins, de la condensation peut se former autour du joint. Une fois gelée, cette condensation est susceptible d'altérer l'étanchéité du joint et peut progressivement annuler les effets de la mise sous vide.

Des débris de nourriture sont-ils coincés dans la valve de mise sous vide ?



Si les Boîtes Fraîcheur sont compatibles au lave-vaisselle, il est recommandé de retirer au préalable la valve de mise sous vide du couvercle.

Pour retirer la valve, suivez ces quelques étapes :

1. Retirer la partie basse de la valve sous le couvercle.
2. Retirer ensuite la partie haute et l'embout transparent.
3. Nettoyer soigneusement les 3 pièces à l'aide d'une éponge douce.
4. Rincer et sécher.
5. Repositionner le tout sur le couvercle propre.

avez-vous mis sous vide des aliments produisant un gaz naturel ?



Certains aliments tels que les oignons, ails, champignons, pommes et autres produisent un gaz naturel incompatible avec la mise sous vide. Pour plus d'information, consulter le Guide des aliments en dernière page.

La valve de mise sous vide est-elle bouchée par des débris de nourriture ?

Pour éviter que des débris de nourriture remontent dans la valve ou la pompe d'aspiration de l'appareil, veillez à ne pas dépasser la ligne MAX lorsque vous remplissez votre boîte.



Guide des aliments

Si la plupart des fruits et légumes restent frais plus longtemps une fois mis sous vide, certains d'entre eux subissent l'effet inverse en raison de leur processus naturel de maturation. Consultez ce tableau pour savoir quels types d'aliments mettre sous vide.

ALIMENTS	MISE SOUS VIDE
 Salades	●
 Concombres (en tranches)	●
 Céleri	●
 Pommes / Bananes	✗
 Carottes (en tranches)	●
 Légumes verts à feuilles	●
 Fruits rouges / Baies	●
 Oignons / Ails	✗
 Champignons	✗
 Haricots verts	●
 Ananas	●
 Courgettes	●
Certains fruits et légumes produisent un gaz naturel incompatible avec la mise sous vide.	La condensation peut annuler les effets de la mise sous vide. Veillez à mettre sous vide vos aliments à température ambiante.