RECOMANDĂRI PENTRU ÎNTREȚINERE ȘI DEPOZITARE

FoodSaver®
Savour the Freshness

Recipientele pentru păstrarea prospețimii FoodSaver sunt concepute cu o supapă specială care acționează împreună cu aparatele de vidare FoodSaver, pentru a scoate aerul și a menține alimentele proaspete mai mult timp.

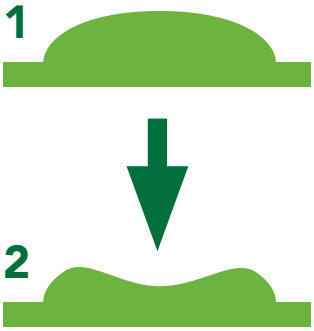
.....

Consultați următoarele recomandări care vă vor ajuta să utilizați și să întrețineți în mod corespunzător recipientele pentru păstrarea prospețimii.

.....

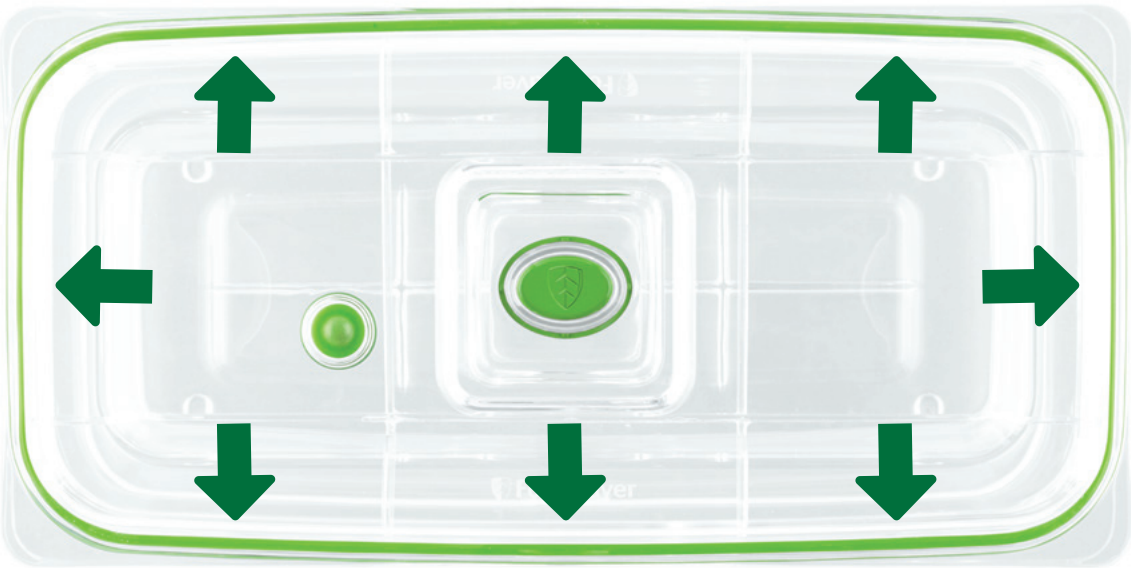
În cazul în care constatați că recipientele dvs. au pierdut vid...

Ciclul de sigilare în vid a fost realizat complet?



Indicatorul de vid de pe capac se va afunda în câteva secunde după începerea ciclului de sigilare și vidare. Cu toate acestea, este important să finalizați complet ciclul înainte de a deconecta recipientul.

Au rămas resturi blocate în garnitură?



Resturile de alimente blocate în interiorul garniturii vor cauza pierderea vidului în timp. Verificați cu atenție garnitura și îndepărtați resturile, ștergând ușor cu un burete moale în apă caldă și săpun. Apoi clătiți și uscați foarte bine.

Este închis bine capacul?

Apăsați ferm pe toate cele 4 părți ale capacului pentru a vă asigura că s-a închis etanș pe recipient.

A fost pus în congelator recipientul pentru păstrarea prospeţimii?

Recipientele pentru păstrarea prospețimii FoodSaver® pot fi introduse în siguranță în congelator, dar este posibil să se formeze condens între garnitură și recipient. Condensul va îngheța, iar expansiunea ar putea crea un spațiu care poate cauza pierderea vidului în timp.

Au rămas resturi blocate în supapă?

Deși capacele pot fi spălate în mașina de spălat vase, se recomandă scoaterea supapei de pe capac înainte de a îl introduce în mașina de spălat vase.

Pentru a scoate supapa, urmați acești pași simpli:

1. Scoateți capacul supapei de vid de pe capacul recipientului
2. Scoateți ambele componente ale supapei de vid
3. Spălați cu atenție componentele supapei cu un burete moale
4. Clătiți și uscați
5. Puneți la loc componentele supapei de vid și capacul supapei pe capacul curățat al recipientului

Au eliberat gaze alimentele?

Unele alimente, precum ceapa, usturoiul și merele, pe lângă altele, pot elibera gaze și afecta sigilarea în vid. Pentru mai multe detalii, consultați ghidul de păstrare a alimentelor.

S-a înfundat supapa cu alimente?

Pentru a preveni pătrunderea particulelor de alimente în supapa de vid și în pompă, asigurați-vă că nu depășiți linia de umplere MAX din recipientul dvs.

Ghidul de păstrare a alimentelor

În timp ce majoritatea fructelor și legumelor rămân proaspete mai mult timp în vid, unele se pot descompune mai repede în vid decât în procesul lor natural de maturare. Utilizați această diagramă pentru a determina când să folosiți sigilarea în vid.

ALIMENT	SIGILARE ÎN VID
Salată verde	●
Castraveți (feliați)	●
Țelină	●
Mere/Banane	X
Morcovi (feliați)	●
Legume cu frunze verzi	●
Fructe de pădure	●
Ceapă/Usturoi	X
Ciuperci	X
Fasole verde	●
Ananas	●
Dovlecei	●

Unele fructe și legume produc gaze care pot duce la pierderea vidului.

Aburul poate duce la pierderea vidului. Asigurați-vă că sigilați alimentele la temperatura camerei.

© 2018 Sunbeam Products, Inc. își desfășoară activitatea sub denumirea Jarden Consumer Solutions. Toate drepturile rezervate. Produs importat și distribuit de Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle SK8 3GQ, Regatul Unit.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited este o filială a Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).