

MANUALE D'USO

CONTENITORI PER SOTTOVUOTO

IT

INSTRUCTION MANUAL

VACUUM SEALING CONTAINERS

EN

MANUEL D'UTILISATION

CONTENEURS SOUS VIDE

FR

BEDIENUNGSANLEITUNG

VAKUUMIER-BEHÄLTER

DE

GEBRUIKSAANWIJZING

VACUÛM VERSHOUDOZEN

NL

MANUAL DE USO

CONTENEDORES DE ENVASADO AL VACÍO

ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

RECIPIENTES DE VÁCUO

PT

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

КОНТЕЙНЕРЫ ДЛЯ ВАКУУМИРОВАНИЯ

RU

INSTRUKCJA OBSŁUGI

POJEMNIKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

PL

BRUKSANVISNING

VAKUUMBEHÅLLARE

SV

BRUGERVEJLEDNING

BEHOLDERE TIL VAKUUM

DA

KÄYTTÖOHJE

VAKUUMIASTIAT

FI

BRUKSANVISNING

VAKUUMBEHOLDERE

NO

 smeg



1 Avertissements

i Nous conseillons de lire attentivement ce manuel qui contient toutes les indications nécessaires pour préserver les caractéristiques esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté.

Pour toute information complémentaire concernant le produit : www.smeg.com

Dommmages corporels

- Ces conteneurs peuvent être utilisés par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec les conteneurs.
- Éloignez les enfants de moins de huit ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.

Dommmages subis par l'appareil

- Ne heurtez pas ou n'endommagez pas les conteneurs de quelque manière que ce soit : les dommages éventuels peuvent provoquer une implosion.

Fonction de l'appareil

- Ces conteneurs sont destinés au conditionnement dans le cadre domestique à une température comprise entre 15 et 35°C des aliments sous-vide ayant une température à cœur comprise entre 3 et 10°C. Tout autre usage est impropre.

Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels et matériels, causés par :

- l'utilisation des conteneurs d'une manière différente de celle prévue ;
- le non-respect des prescriptions du manuel d'instructions ;
- l'altération même d'une seule partie des conteneurs.



Avertissements

Ce manuel d'utilisation

- Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante des conteneurs. Conservez-le en parfait état et à portée de main pendant tout le cycle de vie des conteneurs.
- Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser les conteneurs.

Plaque d'identification

La plaque d'identification contient les données techniques, le numéro de série et le marquage. La plaque d'identification doit être conservée avec l'emballage original.

Élimination

On précise que nous utilisons des matériaux non polluants et recyclables pour l'emballage de nos produits.

- Confiez les matériaux d'emballage aux centres de collecte sélective.



Emballages en plastique Danger d'asphyxie

- Ne laissez jamais l'emballage et ses parties sans surveillance.
- Évitez que les enfants ne jouent avec les sachets en plastique de l'emballage.



2 Utilisation

Conteneurs pour la conservation sous vide

- Insérez des aliments froids (3 - 4°C) pour obtenir de meilleurs résultats de conservation.

Limites maximales de remplissage

Aliments solides	100% du conteneur
Bouillons et infusions	La moitié du conteneur
Sauces et jus	1/3 du conteneur
Crèmes et sauces à la crème	1/4 du conteneur
Aliments à base d'œufs ou de blancs d'œuf	1/6 du conteneur



Usage impropre Risque de dommages de l'appareil

- Utilisez les conteneurs uniquement avec le niveau de vide dans les conteneurs **1** et **2**.
- Utilisez le niveau **3** uniquement avec des conteneurs en verre professionnels.

Conservation des produits sous vide

Les conteneurs doivent être conservés dans le garde-manger ou le réfrigérateur (3°C min.) en fonction de l'aliment conditionné sous-vide.

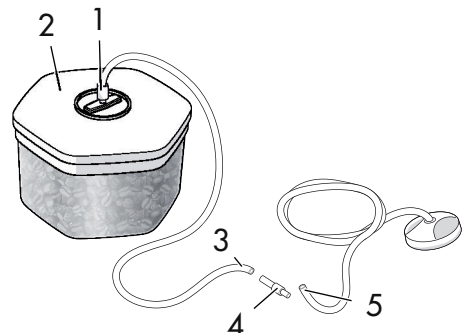


Usage impropre Risque de dommages de l'appareil

- Ne conservez pas les conteneurs au congélateur.
- N'utilisez pas les conteneurs dans le four à micro-onde ou pour la cuisson, la régénération et le réchauffement des aliments.

Comment raccorder les conteneurs au tiroir sous-vide

- Adaptateur de raccord (**4**) fourni :
1. Utilisez un conteneur pour la conservation sous vide.
 2. Introduisez le produit dans le conteneur.
 3. Raccordez l'extrémité du tuyau (**1**) au couvercle du conteneur (**2**) et l'autre extrémité (**3**) à l'adaptateur de raccord (**4**). Raccordez l'adaptateur de raccord (**4**) à l'adaptateur fourni (**5**).

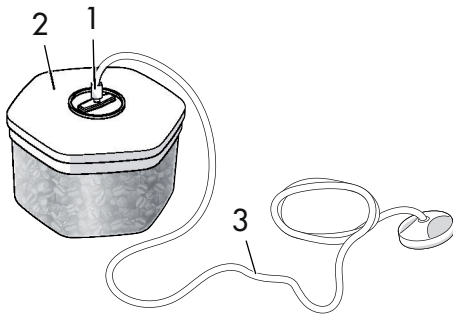




Utilisation

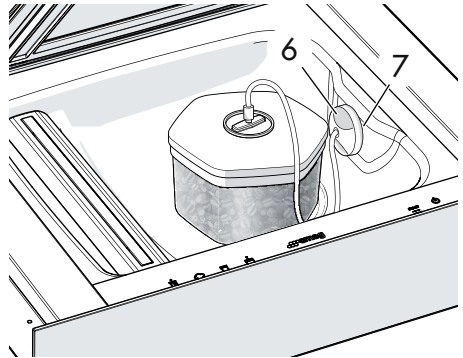
- Adaptateur de raccord (4) **NON** fourni

1. Utilisez un conteneur pour la conservation sous vide.
2. Introduisez le produit dans le conteneur.
3. Raccordez le tuyau (3) à l'adaptateur (1).
4. Raccordez l'adaptateur (1) au couvercle du conteneur (2).



5. Tournez la valve du couvercle du conteneur sur la position « SEAL ».
6. Ouvrez le couvercle du tiroir sous vide.
7. Insérez le conteneur dans le tiroir ou posez-le sur le plan de travail.

8. Raccordez l'extrémité de l'adaptateur fourni (6) au raccord prévu (7) dans la chambre interne.



9. Activez la fonction sous-vide du conteneur (niveau 1 ou niveau 2).
10. Lorsque le cycle est terminé, retirez l'adaptateur (1) du couvercle du conteneur (2) et l'adaptateur (6) du raccord dans la chambre interne (7).

i Maintenez le couvercle en verre du tiroir sous vide ouvert pendant toute la durée du cycle.

i Pour ouvrir le couvercle du conteneur après avoir créé le vide, tournez la valve du couvercle du conteneur sur la position « OPEN ».



3 Nettoyage et entretien

- Les conteneurs peuvent être lavés avec de l'eau chaude ou dans le lave-vaisselle (température maximale 50°C).
- Ne lavez pas les couvercles des conteneurs au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives et de détergents agressifs.
- Séchez bien les conteneurs avant de les utiliser.