



POJEMNIK DO MARYNOWANIA PRÓŻNIOWEGO 2,1 LITRA

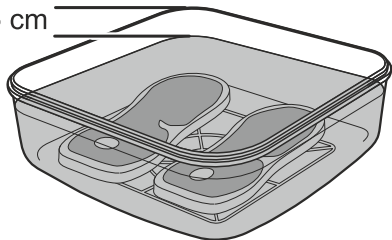
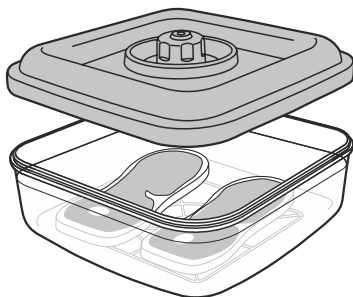
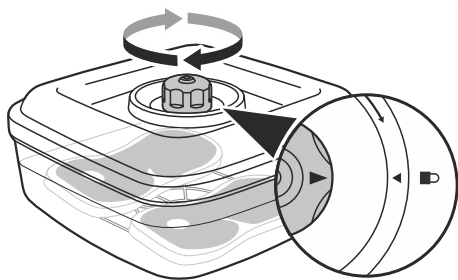
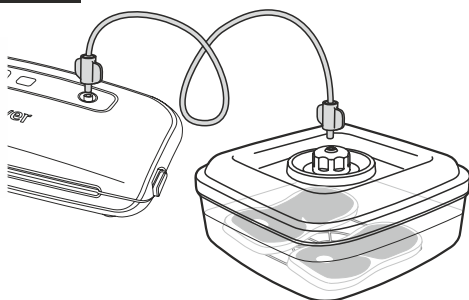
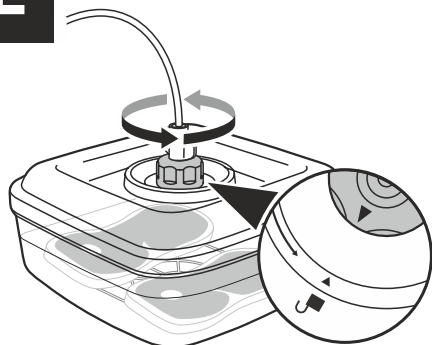
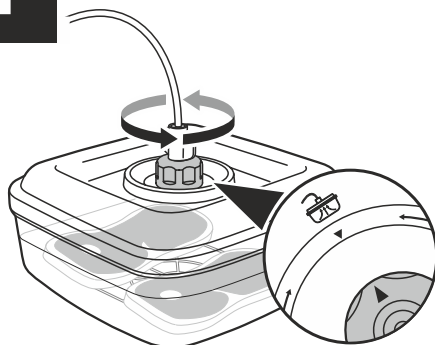


Model:

FSFSMA0050

A

2.5 cm

**B****C****D****E****F**

Pojemnik do marynowania próżniowego

Pojemnik do marynowania Foodsaver® jest idealnym dodatkiem do marynowania żywności. Zamarynujesz mięso lub warzywa w kilka minut, ponieważ proces podciśnienia otwiera pory żywności, co powoduje, że jedzenie szybciej absorbuje marynatę. Twój pojemnik do marynowania Foodsaver® może być używany ze zgrzewarkami próżniowymi Foodsaver® z lub bez wbudowanej funkcji marynowania.

Zgrzewarka próżniowa FoodSaver® z funkcją marynowania


Niektóre zgrzewarki próżniowe FoodSaver® mają wbudowaną funkcję marynowania przeznaczoną dla pojemnika do marynowania FoodSaver®. Funkcja marynowania składa się z serii zsynchronizowanych cykli zasysania powietrza i odpoczynku, które przyspieszają proces marynowania. Jeśli zgrzewarka próżniowa Foodsaver® posiada funkcję marynowania, należy postępować w następujący sposób:

1. Przygotuj wystarczającą ilość marynaty do pełnego pokrycia żywności, wewnątrz pojemnika do marynowania. Należy zawsze zostawić co najmniej 2,5 cm wolnej przestrzeni pomiędzy żywnością, a obrzeżem podstawy **A**.
2. Upewnij się, że gumowa uszczelka na pokrywie i obrzeży podstawy są czyste i wolne od resztek jedzenia, które mogą przyczynić się do nieprawidłowego uszczelniania. Załóż pokrywkę do podstawy **B**.
3. Obróć białym pokrętle na pokrywie pojemnika do marynowania zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż strzałka na pokrętle będzie skierowana na symbol zamkniętej kłódki **C** (■).
4. Podłącz jeden koniec wężyka gumowego do zgrzewarki próżniowej, a drugi koniec do otworu w środku pokrętła **D**.
5. Obróć w lewo pokrętle aż strzałka będzie skierowana na symbol OTWRTEJ KLÓDKI (⬤) **E**. Pokrętle musi być w tej pozycji w dowolnym momencie korzystania ze zgrzewarki próżniowej FoodSaver®, która ma wbudowaną funkcję marynowania.
6. Naciśnij przycisk marynowania na swojej zgrzewarce próżniowej.
7. Twoja zgrzewarka próżniowa Foodsaver® rozpocznie teraz cykl marynowania.

Gdy cykl marynowania zostanie zakończony, wystarczy wyjąć wężyk gumowy, następnie należy otworzyć pokrywę i wyjąć jedzenie. Ewentualnie, jeśli chcesz przechowywać żywność w pojemniku do marynowania, należy przekręcić pokrętle do symbolu zamkniętej kłódki (■) **przed** wyjęciem wężyka gumowego.

Zgrzewarka próżniowa FoodSaver® BEZ funkcji marynowania

Jeśli zgrzewarka próżniowa Foodsaver® nie posiada funkcji marynowania, należy postępować w następujący sposób:

1. Wykonaj powyższe kroki od 1 do 4.
2. Obróć w lewo pokrętle aż strzałka wskaże na symbol  **F**.
3. Naciśnij przycisk odsysania i zgrzewania na zgrzewarce próżniowej FoodSaver.
4. Poczekaj, aż silnik zgrzewarki próżniowej przestanie pracować, następnie obróć pokrętle do symbolu zamkniętej kłódki (■).
5. Wyjmij wężyk gumowy. Umieścić pojemnik do marynowania w lodówce i pozostaw go na 15 - 20 minut.

Rozwiązywanie problemów

Jeśli podciśnienie nie powstaje:

- Dla prawidłowej pracy pojemnika do marynowania, ważne jest, aby krawędź podstawy i gumowa uszczelka pokrywy były czyste i wolne od resztek jedzenia.
- Sprawdź krawędź pojemnika czy nie ma pęknięć lub zarysowań. Wszelkie uszkodzenia uszczelki lub obrzeża mogą spowodować nieprawidłowe tworzenie podciśnienia.
- Upewnij się, że pojemnik do marynowania nie jest przepelniony. Zawsze zostaw co najmniej 2,5 cm między zawartością i obrzeżem podstawy.
- Upewnij się, że oba końce wężyka gumowego są prawidłowo włożone.

Konserwacja i czyszczenie

POKRYWA: Pokrywkę należy przetrzeć wilgotną szmatką. **Nie zanurzać w wodzie pokrywy. Nie myć pokrywy w zmywarce.**

PODSTAWA: Umyć podstawę w ciepłej wodzie z mydłem. Alternatywnie, podstawa może być myta w zmywarce (tylko w górnym koszu).

Wszystkie części muszą być suche przed ponownym użyciem. Pojemnik do marynowania FoodSaver® nie powinien być stosowany w zamrażarce.

**Autoryzowany
importer i dystrybutor
w Polsce**



pomysł na lepsze życie

DLF Sp. z o.o.
ul. Sportowa 8c
81-300 Gdynia
tel.: +48 58 781 43 63
fax: +48 58 781 43 65
sekretariat@dlf.pl
www.dlf.pl

W przypadku pytań
zapraszamy do kontaktu
z Biurem Obsługi Klienta
Infolinia: 801 88 99 99*
z tel. kom: +48 58 781 66 63
e-mail: kontakt@food-saver.pl
www.food-saver.pl

* koszt połączenia jak za 1 impuls wg taryfy operatora