

---

# VACUÛMVERZEGELINGSLADE

## EERSTE GEBRUIK

---

Leer uw apparaat kennen	39
Een zak of reservoir kiezen	41
De lade vullen	42
Vacuümverzegeling gebruiken	44
Alleen verzegeling gebruiken	46
Alleen vacumeren gebruiken	47
Extern vacumeren gebruiken	48
Functies	50
Vacuümniveaus	51
Uw apparaat reinigen en onderhouden	53

**FISHER & PAYKEL**

NZ AU UK IE EU SG

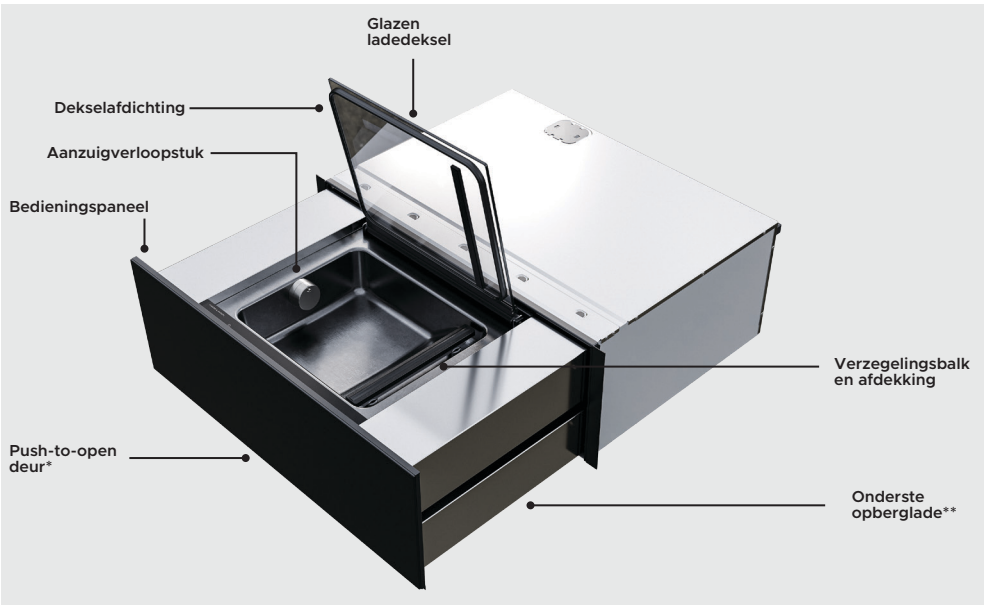
## **VACUÜMVERZEGELINGSLADE**

---

VB60SDEI3, VB60SMG3, VB60SMB3, VB60SCX3, VB60SDEI3, VB60SMG3,  
VB60SMB3, VB60SCX3

### Hoe u de beste resultaten uit uw vacuümlade haalt

- Was handen, oppervlakken en keukengerei goed voordat u voedsel aanpakt dat verpakt moet worden.
- Verpak alleen voedsel dat vers en in perfecte staat is.
- Zorg ervoor dat al het voedsel koel is voordat het wordt verpakt. Vacuümeer nooit warm of heet voedsel.
- Vermijd het mengen van rauw en bereid voedsel.
- Sommige groenten, zoals koolsoorten, peulvruchten, stengels en scheuten, moeten worden geblancheerd voordat ze worden vacuümverzegeld.
- Bewaar voedsel in de koelkast of vriezer na het verpakken.
- Houd het bedieningspaneel schoon en droog en gebruik schone, droge handen om de bedieningselementen te gebruiken.
- Registreer uw product voor gestroomlijnde onderhoudsondersteuning.



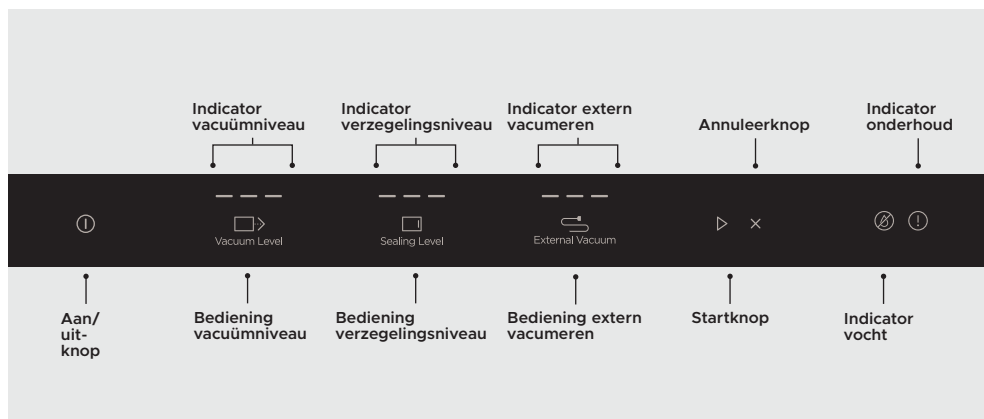
Niet afgebeeld: vacuümszakken, set voor extern vacumeren (verloopstuk, stop en buis).

Zakken en accessoires kunnen worden opgeborgen in de onderste opberglade. Voor toegang sluit u het bovenste compartiment.\*\*

\*Niet beschikbaar op professionele modellen.

\*\*Alleen voor modellen van 76 cm.

# LEER UW APPARAAT KENNEN



<b>Aan/uit-knop</b>	Druk om de lade in of uit te schakelen.
<b>Bediening vacuümniveau</b>	Druk om het vacuümdrukkniveau aan te passen.
<b>Indicator vacuümniveau</b>	Geeft aan welk vacuümdrukkniveau is geselecteerd.
<b>Bediening verzegelingsniveau</b>	Druk om de lengte van de hitteverzegeling aan te passen.
<b>Indicator verzegelingsniveau</b>	Geeft aan welk verzegelingsniveau is geselecteerd.
<b>Bediening extern vacumeren</b>	Druk om het drukniveau voor extern vacumeren aan te passen.
<b>Indicator extern vacumeren</b>	Geeft aan welke druk voor extern vacumeren is geselecteerd.
<b>Startknop</b>	Druk om de werking te starten.
<b>Annuleerknop</b>	Druk om de werking te annuleren.
<b>Indicator vocht</b>	Geeft aan wanneer een droogprogramma nodig is om vocht uit de lade te verwijderen.
<b>Indicator onderhoud</b>	Geeft aan wanneer de lade onderhoud nodig heeft om optimale prestaties te behouden.

Uw vacuümlade kan worden gebruikt om voedsel in zakken te verzegelen of te vacuümverzegelen, potten (opnieuw) te verzegelen en om lucht uit glazen flessen en vacuümreservoirs te verwijderen.

### VACUÛMZAKKEN

#### Een vacuümszak kiezen:

- Uw lade wordt geleverd met vacuümszakken in twee verschillende maten. Deze kunnen worden gebruikt bij temperaturen tussen -40 °C en 115 °C.
- Wij adviseren het gebruik van de meegeleverde vacuümszakken of in de handel verkrijgbare zakken die geschikt zijn voor vacuümverzegeling en een maximale breedte van 260 mm hebben.
- Als u andere zakken gebruikt, zoals hersluitbare diepvrieszakken, raden we aan deze alleen te gebruiken voor vacuümverzegeling. Mogelijk moet u de warmteverzegelingstijd aanpassen aan het materiaal van de zakken.
- Gebruik geen plastic zakken van polycarbonaat, omdat deze zacht kunnen worden en de verzegelingsbalk kunnen beschadigen.

#### Een vacuümszak vullen:

- Zorg ervoor dat de bovenrand van de zak schoon blijft waar deze wordt verzegeld, zodat de zak goed verzegelt.
- Vouw de bovenkant van de zak naar buiten om deze schoon te houden tijdens het vullen.
- Vul de zak slechts tot tweederde.

Doorprik of open vacuümverzegeld voedsel altijd voordat u het in de magnetron plaatst, zodat de zak niet knapt.

Vacuümverzegeld voedsel kan op lage temperaturen worden gestoomd in een stoompan of in onze Fisher & Paykel combi-stoomovens met sous-videfunctie. Gebruik voor deze methode alleen door Fisher & Paykel geleverde vacuümszakken.

### POTTEN

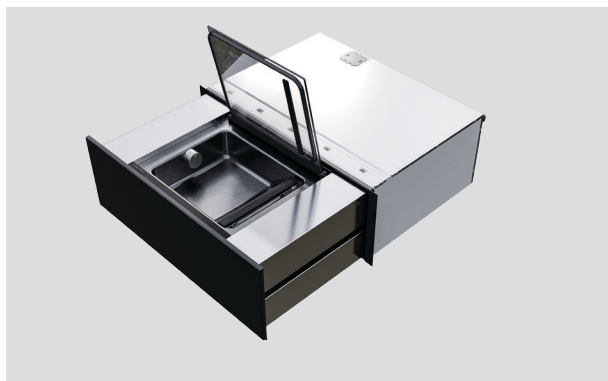
U kunt de functie voor alleen vacumeren gebruiken om potten met schroefdeksels opnieuw te verzegelen. Zorg ervoor dat de gebruikte potten niet hoger zijn dan de maximale hoogte, omdat dit het ladedeksel kan beschadigen. Gebruik geen beschadigde of gebarsten potten, omdat deze kunnen imploderen tijdens het vacuümen.

**Maximale hoogte: 80 mm**

### FLESSEN EN RESERVOIRS

U kunt de functie en set voor extern vacumeren gebruiken om lucht uit glazen flessen of vacuümcontainers te verwijderen. Zorg ervoor dat flessen en reservoirs voedselveilig zijn en geschikt voor vacumeren. Wij raden aan om commercieel verkrijgbare vacuümreservoirs te gebruiken. Gebruik geen beschadigde of gebarsten flessen of reservoirs, omdat deze kunnen imploderen tijdens het vacuümen.

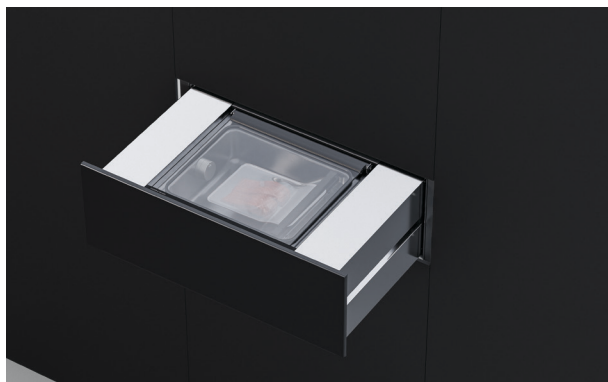
## LAAD DE LADE



1. Open de lade en het ladedeksel.



2. Plaats de zak of pot in de lade.



3. Sluit de deksel.



4. Houd voordat u op start drukt het deksel omlaag totdat het vacumeren begint (alleen voor vacumeren en vacuümverzegelen).

### **Zakken**

Plaats de opening van de zak over de afsluitbalk. Controleer dat deze gecentreerd en kreukvrij is.

### **Potten**

Schroef deksels losjes op potten en plaats deze in de lade. Zorg ervoor dat ze niet te hoog zijn voor de lade.

### **Flessen en reservoirs voor extern vacumeren**

Plaats flessen en reservoirs op een vlak en stabiel oppervlak in de buurt van de lade. Het ladedeksel hoeft niet gesloten te zijn voor extern vacumeren.

# VACUÛMVERZEGELING GEBRUIKEN

Gebruik vacuümverzegeling om voedsel te verpakken in zakken voor bewaren, marinieren, portioneren of voorbereiden op sous vide bereiding. Vacuümverzegeling gebruikt druk om lucht uit de zak te verwijderen en warmte om deze dicht te verzegelen.



Vacuüm Level

1. Druk op de aan/uit-knop om de lade in te schakelen.



Vacuüm Level

2. Pas het vacuümniveau naar behoefte aan, afhankelijk van het te verpakken voedsel.

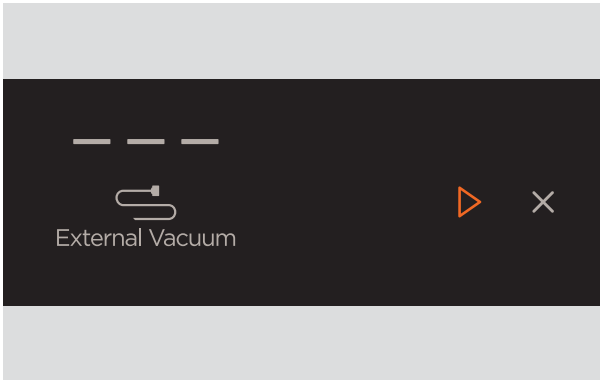


Vacuüm Level



Sealing Level

3. Pas het verzegelingsniveau aan naar behoefte van de zak die wordt gebruikt.



4. Druk op de startknop terwijl u het deksel omlaag houdt. Wanneer het vacumeren begint, blijft het deksel gesloten.

### Aan het einde van de cyclus

Nadat het proces is voltooid, klinkt er een toon. De lade schakelt automatisch uit en het deksel wordt ontgrendeld. Verwijder de items en sluit de lade.

### Annuleren

Druk op elk moment op de annuleerknop om het proces te annuleren. Als de zak nog niet is verzegeld, kan de lade blijven lopen totdat een punt in het proces is bereikt waarop deze kan stoppen.

## ALLEEN VERZEGELING GEBRUIKEN

Gebruik alleen verzegelen om zakken te verzegelen of opnieuw te verzegelen zonder lucht te verwijderen. Dit is ideaal voor het verpakken en bewaren van delicaat voedsel om de versheid te behouden en de houdbaarheid te verlengen.



### Voordat u begint:

Plaats de zak in de lade en schakel de lade in.

1. Stel het vacuümniveau in op uit.



2. Pas het verzegelingsniveau aan naar behoefte van de zak die wordt gebruikt.



3. Sluit het deksel en druk op de startknop.

## ALLEEN VACUMEREN GEBRUIKEN

Gebruik alleen vacumeren om potten met schroefdeksels te verzegelen of opnieuw te verzegelen. Dit is ideaal om voedsel te bewaren of om open potten opnieuw te verzegelen om de versheid te behouden en de houdbaarheid te verlengen. De maximale hoogte voor te verzegelen potten is 80 mm.



### Voordat u begint:

Plaats de potten in de lade en schakel de lade in.

1. Stel het vacuümniveau naar behoefte in. We raden aan om niveau 1 te gebruiken voor het verzegelen van potten.



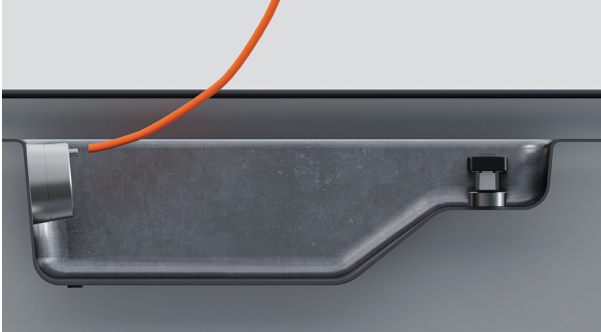
2. Stel het verzegelingsniveau in op uit.



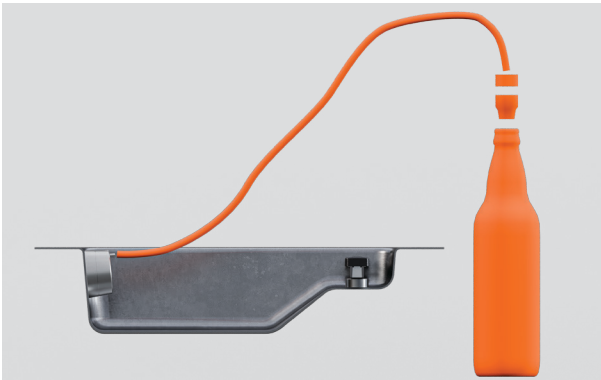
3. Sluit het deksel en druk op de startknop.

## EXTERN VACUMEREN GEBRUIKEN

Gebruik extern vacumeren om lucht uit glazen flessen of vacuümcontainers te verwijderen om oxidatie te voorkomen. Dit is ideaal om de kwaliteit en houdbaarheid van producten zoals olie of wijn te behouden. Voor deze functie hebt u de meegeleverde set voor extern vacumeren nodig.

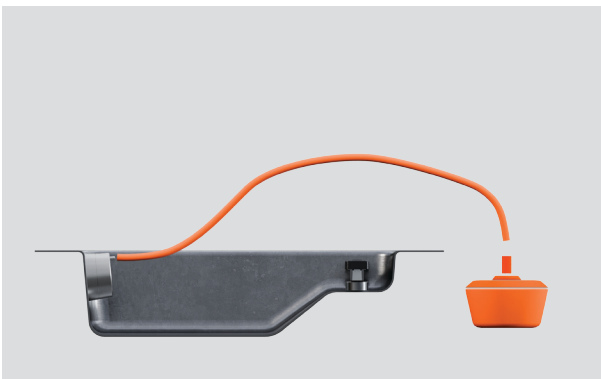


Sluit één uiteinde van de meegeleverde buis aan op het aanzuigverloopstuk in de lade.



### **Om lucht uit een fles te verwijderen:**

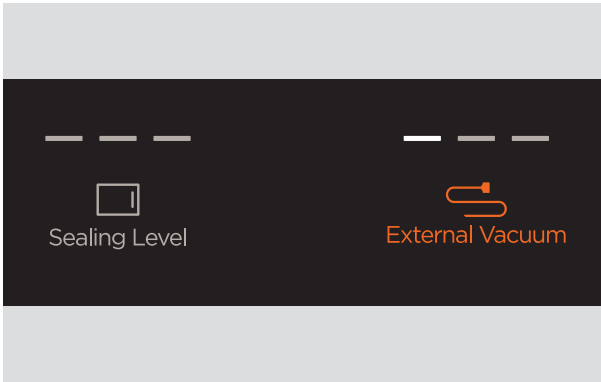
Sluit het stopverloopstuk en de stopper aan op het andere uiteinde van de buis. Plaats de stop in de fles.



### **Om lucht uit een vacuümreservoir te verwijderen:**

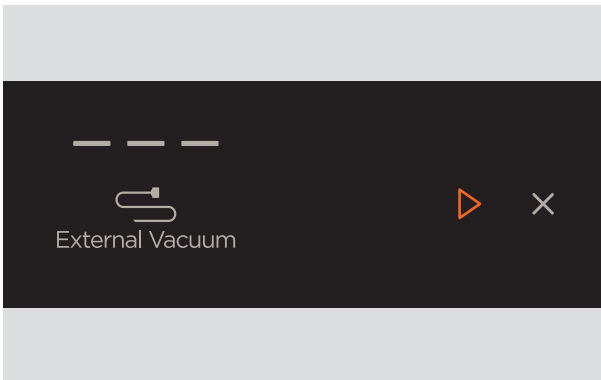
Sluit het andere uiteinde van de buis aan op het vacuümreservoir. Gebruik een verloopstuk indien nodig.

## EXTERN VACUMEREN GEBRUIKEN



1. Schakel de lade in en pas het niveau voor extern vacumeren aan aan het voedsel dat wordt bewaard.

We raden aan om niveau 1 te gebruiken voor flessen wijn om te vermijden dat het gas in de wijn wordt aangetast.



2. Druk op de startknop. U hoeft het ladedeksel niet te sluiten.

Uw vacuümlade heeft verschillende functies om voedsel te bewaren, marineren, portioneren en voorbereiden voor sous vide bereiding.

## **VACUÛMVERZEGELEN**

Voor het verwijderen van lucht en het verzegelen van voedsel in vacuümszakken. Ideaal om te marineren of voedsel voor te bereiden voor sous vide bereiding.

---

## **ALLEEN STOFZUIGEN**

Voor het vacuüm verzegelen van potten met schroefdeksel. Ideaal voor het bewaren van voedsel of het opnieuw verzegelen van open potten om de versheid te behouden en de houdbaarheid te verlengen.

---

## **ALLEEN VERZEGELEN**

Voor het verzegelen van zakken zonder lucht te verwijderen om de versheid te behouden en de houdbaarheid te verlengen.

---

## **Extern vacumeren**

Voor het verwijderen van lucht uit glazen flessen of vacuümreservoirs om oxidatie te voorkomen. Ideaal voor het behouden van de kwaliteit en houdbaarheid van bijvoorbeeld olie of wijn.

Pas het vacuÛmdrukniveau aan afhankelijk van hoe delicaat de items zijn en hoe ze zullen worden gebruikt of bewaard.

## UIT (ALLEEN VERZEGELEN)

Voor het verzegelen van fragiel en delicaat voedsel, terwijl de vorm en consistentie behouden blijven.

Ideaal voor voedsel dat kan worden geplet als het vacuÛm wordt verzegeld, zoals:

- Chips
- Salade

---

## NIVEAU 1

Voor het verpakken van zachter fruit en voedsel met veel vocht en voor het verzegelen of opnieuw verzegelen van voedsel in glazen potten.

Ideaal voor voedsel zoals:

- Zacht fruit (bessen, pruimen, abrikozen, bananen)
- Vloeistoffen (soepen, sauzen, stoofschotels)
- Vlees met veel vloeistof (wijn- of azijnmarinades, pekel)
- Noten en zaden
- Potten en flessen verzegelen (droge producten, sauzen, pesto's)

---

## NIVEAU 2

Voor het verpakken van stevig fruit, zachtere groenten, vis en voedsel met een kleine hoeveelheid vloeistof.

Ideaal voor voedsel zoals:

- Stevig fruit (appels, peren)
- Zachte groenten (paprika's, tomaten, courgettes)
- Vis (heel of gefileerd)
- Vlees met wat vloeistof (in saus of dikkere marinades)

---

## NIVEAU 3

Voor het verpakken van stevigere groenten en vlees, of voor het voorbereiden van voedsel voor invriezen.

Ideaal voor voedsel zoals:

- Vlees zonder vloeistof (gekruid of ongekruid)
- Wortelgroenten (wortels, rode biet, zoete aardappel)
- Harde kazen
- Voedsel dat moet worden ingevroren

## VERZEGELINGSNIVEAUS

Pas het verzegelingsniveau aan op de materiaaldikte van de gebruikte vacuümzak.

Een hoger verzegelingsniveau betekent een langere verzegelingstijd. Hoe dikker de zak, hoe hoger het benodigde afdichtingsniveau.

Als u meerdere zakken achter elkaar verzegelt, wordt de afsluitbalk steeds heter. Wij bevelen aan een lagere instelling te selecteren of de verzegelingsbalk tussen elke cyclus te laten afkoelen.

Maak deze stappen een vast onderdeel van uw reinigingsroutine om de beste resultaten te krijgen van uw apparaat.

- Zorg ervoor dat de lade is uitgeschakeld en laat deze afkoelen voordat u deze reinigt.
- Reinig de lade na elk gebruik.
- Veeg gemorste vloeistof onmiddellijk op.
- Gebruik geen stoom- of hogedrukreinigers.

## Ladevoorkant

Gebruik een zachte, vochtige doek en een mild reinigingsmiddel en droog onmiddellijk met een zachte doek. Wrijf bij modellen van roestvrij staal in de richting van de polijstlijnen bij het reinigen van de deur.

## In de lade

Gebruik een zachte, vochtige doek en een mild reinigingsmiddel om de binnenkant van de lade te reinigen en droog met een zachte doek. Laat gemorste vloeistoffen niet in de lade liggen of langs de zijkanten lopen. U kunt de verzegelingsbalk verwijderen om de binnenkant van de lade gemakkelijker te reinigen.

## Glazen ladedeksel

Reinig het ladedeksel en de pakking met een zachte, vochtige doek en droog met een zachte doek. Gebruik geen reinigingsmiddel op de pakking.

## Verzegelingsbalk en afdekking

Verwijder de verzegelingsbalk en afdekking om ze te reinigen. Reinig met een zachte, vochtige doek en een mild reinigingsmiddel en droog met een zachte doek.

Zorg dat de verzegelingsbalk en afdekking na het reinigen weer juist op hun plaats zitten, met behulp van de twee positioneerpennen in de lade om ze te positioneren.

## Onderdelen voor extern vacumeren

Reinig de onderdelen voor extern vacumeren (verloopstuk, stop en buis) met heet water en een mild reinigingsmiddel en droog met een zachte doek.



### Informatie over zorg, onderhoud en oplossen van problemen.

Scan de QR-code of ga naar [fisherpaykel.com](https://fisherpaykel.com) en zoek naar uw modelcode.

VB60SDEI3, VB60SMG3, VB60SMB3, VB60SCX3, VB60SDEI3,  
VB60SMG3, VB60SMB3, VB60SCX3

