
VAKUUMFORSEGLINGSSKUFF

FØRSTE GANGS BRUK

Bli kjent med apparatet ditt	129
Velg en pose eller beholder	131
Fyll skuffen	132
Vakuumforsegling	134
Kun forsegling	136
Kun vakuum	137
Eksternt vakuum	138
Funksjoner	140
Vakuumnivåer	141
Rengjøring og vedlikehold av apparatet	143

FISHER & PAYKEL

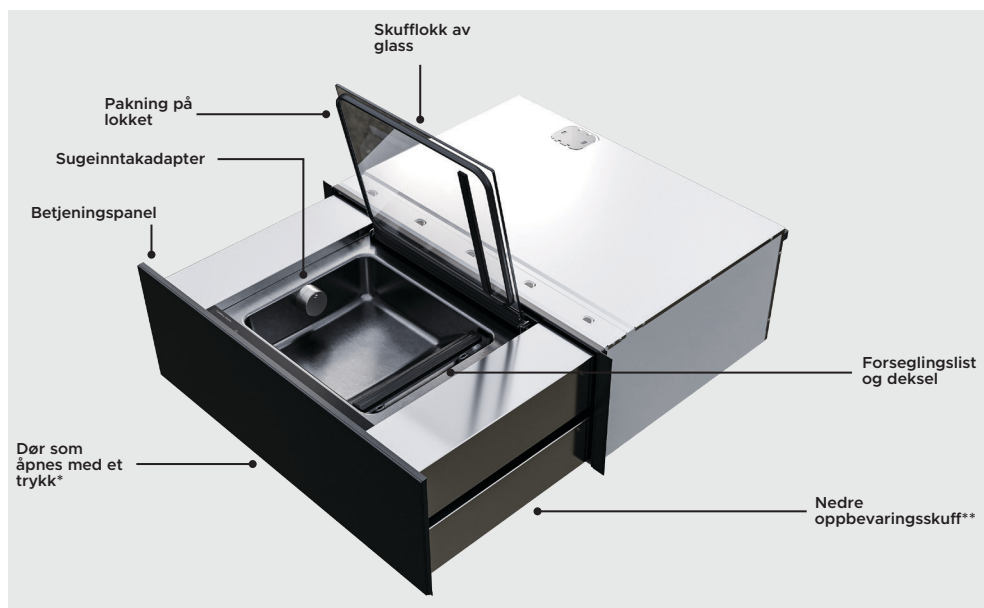
NZ AU UK IE EU SG

VAKUUMFORSEGLINGSSKUFF

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

Slik får du best mulige resultater med vakuumskuffen

- Vask hender, overflater og redskaper godt før du håndterer mat som skal pakkes.
- Pakk kun mat som er fersk og i perfekt stand.
- All mat må være avkjølt før pakking. Aldri vakuumforsegl varm mat.
- Unngå å blande rå og varmebehandlet mat.
- Noen grønnsaker som kål, belgfrukter, stilker og skudd bær blansjeres før vakuumforsegling.
- Oppbevar mat i kjøleskapet eller fryseren etter pakking.
- Hold kontrollpanelet rent og tørt, og bruk rene, tørre hender til å betjene kontrollene.
- Registrer produktet for å få effektiv service og støtte.



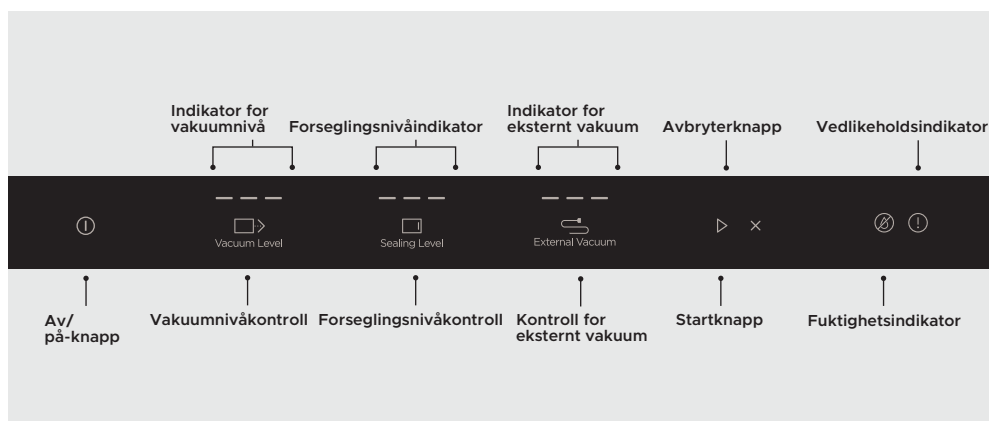
Ikke vist: vakuumforseglingsposer, eksternt vakuumsett (adapter, propp og slange).

Poser og tilbehør kan oppbevares i den nedre oppbevaringsskuffen. Lukk den øvreskuffen for å komme til.**

*Ikke tilgjengelig på modeller til kommersiell bruk.

**Kun modeller på 76 cm.

BLI KJENT MED APPARATET DITT



Av/på-knapp	Trykk for å slå skuffen av eller på.
Vakuumnivåkontroll	Trykk for å justere vakuumtrykket.
Indikator for vakuumnivå	Viser det valgte vakuumtrykket.
Forsglingsnivåkontroll	Trykk for å justere tiden på varmforseglingen.
Forsglingsnivåindikator	Viser det valgte forsglingsnivået.
Kontroll for eksternt vakuum	Trykk for å justere nivået på det eksterne vakuumtrykket.
Indikator for eksternt vakuum	Viser det valgte nivået på eksternt vakuumtrykk.
Startknapp	Trykk for å starte operasjonen.
Avbryterknapp	Trykk for å avbryte operasjonen.
Fuktighetsindikator	Viser når et tørkeprogram er nødvendig for å fjerne fuktighet fra skuffen.
Vedlikeholdsindikator	Viser når skuffen trenger vedlikehold for å opprettholde optimal ytelse.

Vakuumskuffen kan brukes til å forsegle eller vakuumforsegle mat i poser, forsegle glass, og til å fjerne luft fra glassflasker og vakuumbeholdere.

..... VAKUUMPOSER

Valg av vakuumpose:

- Skuffen leveres med vakuumposer i to forskjellige størrelser. Disse kan brukes for temperaturer mellom $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ og $115\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Vi anbefaler å bruke de medfølgende vakuumforseglingsposene eller kommersielt tilgjengelige poser egnet for vakuumforsegling med en maksimal bredde på 260 mm.
- Hvis du bruker andre poser, for eksempel fryseposer med lynlås, anbefaler vi at du bare bruker dem til vakuumforsegling. Du må kanskje tilpasse varmeforseglingstiden etter materialet i posen.
- Ikke bruk polykarbonatplastposer, da de kan mykne opp og skade forseglingslisten.

Fylle en vakuumpose:

- Sørg for at den øvre kanten av posen der den forsegles, holdes ren, slik at den forsegles ordentlig.
- Brett ut toppen av posen for å holde den ren mens du fyller.
- Fyll bare opptil to tredjedeler av posen.

Stikk alltid hull på eller åpne vakuumforseglet mat før du legger den i mikrobølgeovnen, slik at posen ikke sprekker.

Vakuumforseglet mat kan dampes ved lav temperatur i en dampkoker eller i en av våre Fisher & Paykel Combi-Steam-ovner med sous vide-funksjonen. Bruk kun vakuumposene levert av Fisher & Paykel til denne metoden.

..... GLASSKRUKKER

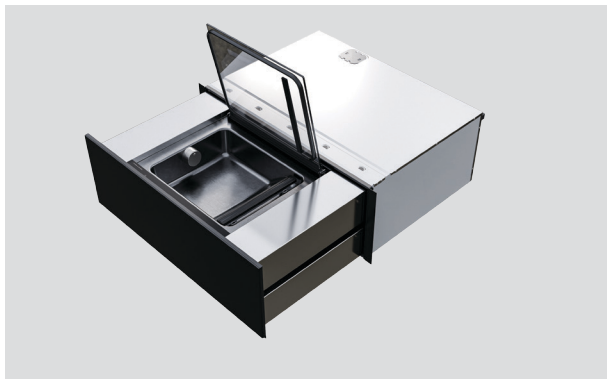
Du kan bruke kun-vakuum-funksjonen til å forsegle glass med skrulokk. Glasset må ikke være høyere enn maksimalhøyden, da dette kan skade skufflokket. Ikke bruk glass med skader eller sprekker, da disse kan implodere under vakuumprosessen.

Maksimal høyde: 80 mm

..... FLASKER OG BEHOLDERE

Du kan bruke den eksterne vakuumfunksjonen og vakuumsettet til å fjerne luft fra glassflasker eller vakuumbeholdere. Kontroller at flaskene og beholderne er trygge å bruke til mat og egnet for vakuumbehandling. Vi anbefaler å bruke kommersielt tilgjengelige vakuumbeholdere. Ikke bruk flasker eller beholdere med skader eller sprekker, da disse kan implodere under vakuumprosessen.

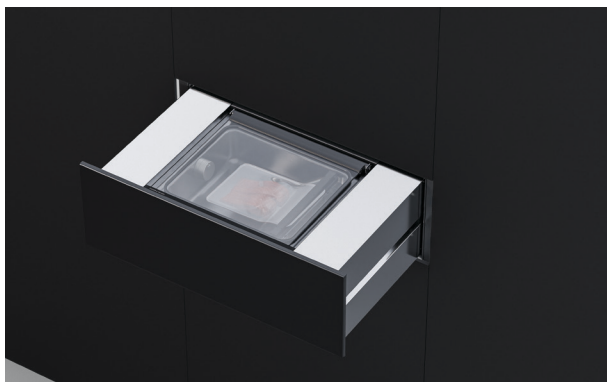
FYLL SKUFFEN



1. Åpne skuffen og skufflokket.



2. Plasser posen eller glasset i skuffen.



3. Lukk lokket.



4. Før du trykker på start, holder du lokket nede til vakuumprosessen starter (kun vakuumbehandling og vakuumforsegling).

Poser

Plasser posens åpning på forseglingslisten. Sørg for at den er sentrert og uten skrukker.

Glasskrukker

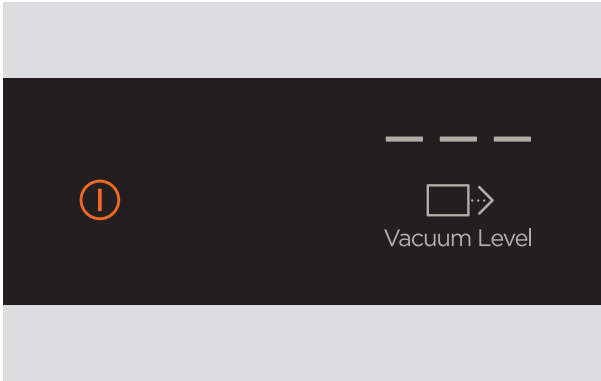
Skru lokkene løst på og plasser glassene i skuffen. Pass på at de ikke er for høye for skuffen.

Flasker og beholdere til ekstern vakuumbehandling

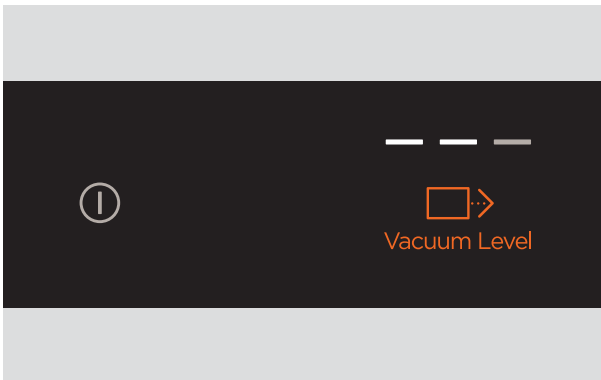
Plasser flasker og beholdere på et flatt og stabilt underlag nær skuffen. Skufflokket trenger ikke å lukkes for ekstern vakuumbehandling.

VAKUUMFORSEGLING

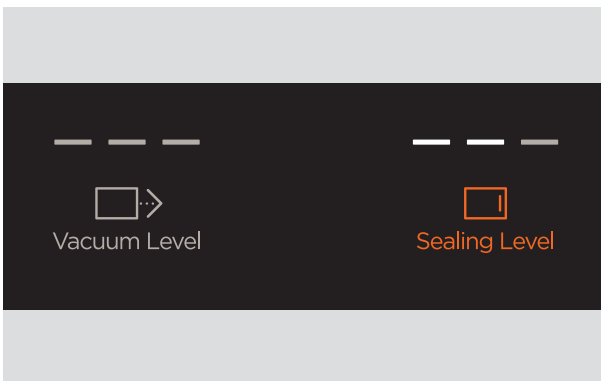
Bruk vakuumforsegling til å pakke mat i poser for å oppbevare, marinere, dele den i porsjoner eller forberede den til sous vide. Vakuumforsegling bruker trykk til å fjerne luft fra posen og varme til å forsegle den.



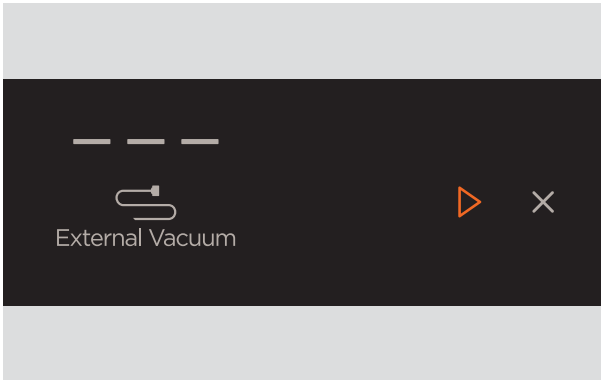
1. Trykk på av/på-knappen for å slå på skuffen.



2. Juster vakuumnivået etter behov, avhengig av matvaren som skal pakkes.



3. Juster forseglingsnivået etter behov, avhengig av type pose .



4. Trykk på startknappen mens du holder lokket nede. Når vakuumforseglingen starter, holdes lokket lukket av seg selv.

På slutten av programmet

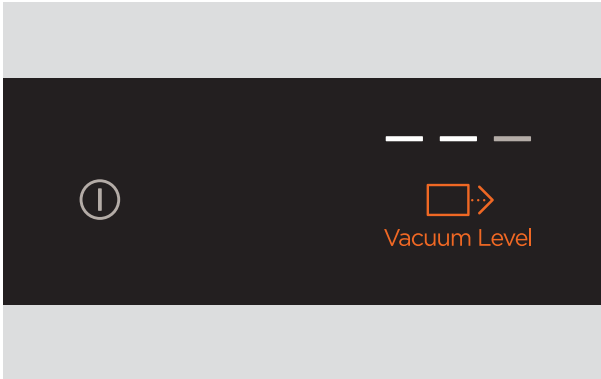
Når programmet er fullført, hører du en lyd, skuffen slår seg av og lokket slippes opp. Fjern gjenstandene og lukk skuffen.

Avbryting

Trykk på avbryterknappen når som helst for å avbryte programmet. Hvis posen ikke er forseglet ennå, kan skuffen fortsette å gå til den når et punkt i programmet der den kan stoppe.

BARE FORSEGLING

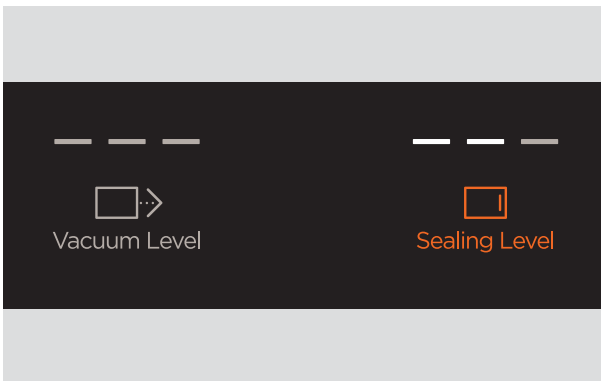
Bruk kun forsegling til å forsegle poser uten å fjerne luft. Dette er ideelt for pakking og oppbevaring av delikate matvarer for å bevare friskhet og forlenge holdbarheten.



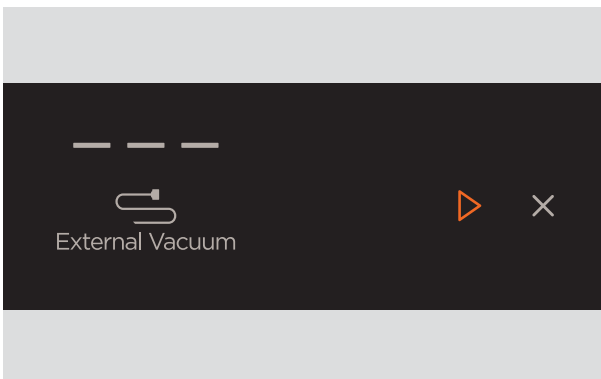
Før du begynner:

Plasser posen i skuffen og slå på skuffen.

1. Sett vakuumnivået på av.



2. Juster forseglingsnivået etter behov, avhengig av type pose .



3. Lukk lokket og trykk på startknappen.

Bruk kun vakuum til å forsegle glasskrukker med skrulokk. Dette er ideelt til å oppbevare matvarer eller forsegle åpne glass igjen for å bevare friskhet og forleng holdbarheten. Maksimal høyde for glass som skal forsegles, er 80 mm.




Vacuum Level

Før du begynner:

Plasser glassene i skuffen og slå på skuffen.

1. Juster vakuumnivået etter behov. Vi anbefaler å bruke nivå 1 til forsegling av glass.




Vacuum Level




Sealing Level

2. Sett forseglingsnivået på av.



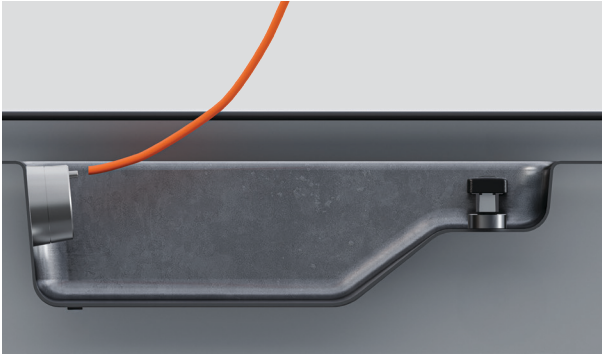

External Vacuum



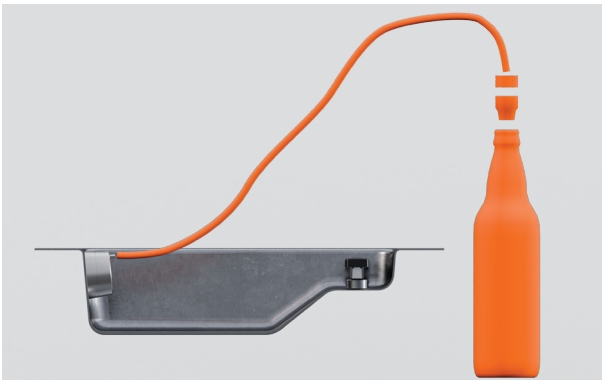
3. Lukk lokket og trykk på startknappen.

BRUK EKSTERNT VAKUUM

Bruk eksternt vakuum til å fjerne luft fra glassflasker eller vakuumbeholdere for å forhindre oksidasjon. Dette er ideelt for å bevare kvaliteten og holdbarheten på matvarer som olje eller vin. Til denne funksjonen trenger du det medfølgende vakuumsettet.

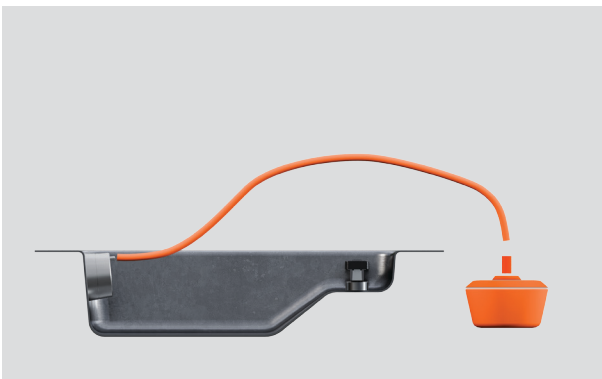


Koble den ene enden av den medfølgende slangen i inntaksadapteren på innsiden av skuffen.



Slik fjerner du luft fra en flaske:

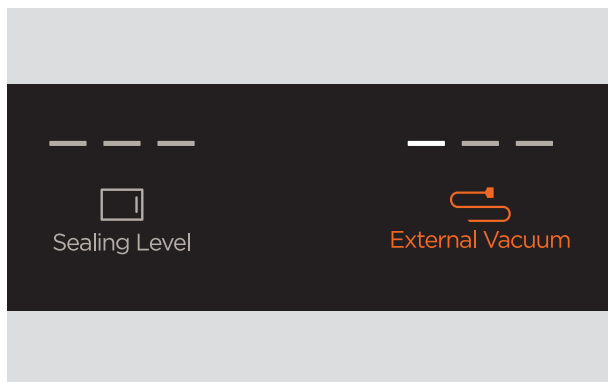
Koble proppadapteren og proppen til den andre enden av slangen. Sett proppen i flasken.



Slik fjerner du luft fra en vakuumbeholder:

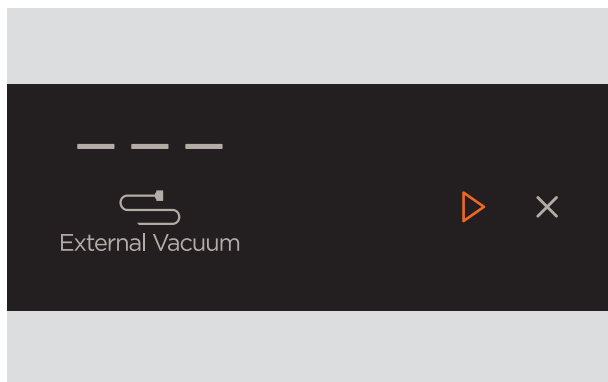
Koble den andre enden av slangen til vakuumbeholderen, om nødvendig ved hjelp av en adapter.

BRUK EKSTERNT VAKUUM



1. Slå på skuffen og tilpass det eksterne vakuumnivået etter typen matvare som skal oppbevares.

Vi anbefaler å bruke nivå 1 til vinflasker for å unngå at gassen i vinen blir påvirket.



2. Trykk på startknappen. Du trenger ikke å lukke skufflokket.

Vakuumskuffen har flere funksjoner for matoppbevaring, marinering, inndeling i porsjoner og forberedelse av mat til sous vide-metoden.

VAKUUMFORSEGLING

Til å fjerne luft og forsegle matvarer i vakuumforseglingsposer. Ideelt til å marinere eller forberede mat til sous vide-metoden.

KUN VAKUUM

Til å vakuumforsegle glass med skrulokk. Ideelt til å oppbevare mat eller forsegle åpne glass for å bevare friskhet og forlenge holdbarheten.

KUN FORSEGLING

Til å forsegle poser uten å fjerne luft for å bevare friskhet og forlenge holdbarheten.

EKSTERN VAKUUM

Til å fjerne luft fra glassflasker eller vakuumbeholdere for å forhindre oksidering. Ideelt til å bevare kvaliteten og holdbarheten på matvarer som olje og vin.

Tilpass vakuumtrykket etter hvor delikate matvarene er og hvordan de skal brukes eller oppbevares.

AV (KUN FORSEGLING)

Til å forsegle skjøre og delikate matvarer uten at de mister formen og konsistensen.

Ideelt for matvarer som kan bli knust hvis de vakuumforsegles, som:

- Potetgull
- Salat

NIVÅ 1

Til å pakke myke frukter og matvarer med mye væske og til å forsegle mat i glass krukker.

Ideelt til matvarer som:

- Myk frukt (bær, plommer, aprikoser, bananer)
- Væsker (supper, sauser, gryteretter)
- Kjøtt med mye væske (vin- eller eddikmarinader, saltlake)
- Nøtter og kjerner
- Forsegling av glass og flasker (tørrvarer, sauser, pesto)

NIVÅ 2

Til pakking av fastere frukt, myke grønnsaker, fisk og matvarer med litt væske.

Ideelt til matvarer som:

- Fast frukt (epler, pærer)
- Myke grønnsaker (paprika, tomat, squash)
- Fisk (hel eller filetert)
- Kjøtt med litt væske (i saus eller tykkere marinader)

NIVÅ 3

Til pakking av faste grønnsaker og kjøtt, eller forberedelse av mat som skal fryses.

Ideelt til matvarer som:

- Kjøtt uten væske (krydret eller ukrydret)
- Rotgrønnsaker (gulrøtter, rødbeter, søtpotet)
- Harde oster
- Mat som skal fryses ned

FORSEGLINGSNIVÅER

Tilpass forseglingsnivået til tykkelsen på vakuumposematerialet.

Et høyere forseglingsnivå betyr lengre forseglingstid. Jo tykkere posen er, desto høyere forseglingsnivå kreves.

Hvis du forseglar flere poser etter hverandre, blir forseglingslisten stadig varmere. Vi anbefaler da å velge en lavere innstilling eller la forseglingslisten avkjøles mellom hvert program.

Gjør denne prosessen til en normal del av rengjøringsrutinen din for å få best mulige resultater fra apparatet.

- Pass på at skuffen er slått av og avkjølt før du rengjør den.
- Rengjør skuffen etter hver bruk.
- Tørk umiddelbart opp eventuelt søl.
- Ikke bruk damp- eller høytrykksvaskere.

Skuffens front

Bruk en myk, fuktig klut og mildt vaskemiddel og tørk umiddelbart med en myk klut. På modeller i rustfritt stål er det best å gni i samme retning som poleringsstrekene når du vasker døren.

Inne i skuffen

Bruk en myk, fuktig klut og mildt vaskemiddel for å vaske på innsiden av skuffen, og tørk umiddelbart med en myk klut. Ikke la søl ligge i skuffen eller renne på utsiden. Du kan fjerne forseglingslisten for å gjøre det lettere å vaske inne i skuffen.

Skufflokk av glass

Rengjør skufflokket og tetningslisten med en myk, fuktig klut. Tørk med en myk klut. Ikke bruk rengjøringsmiddel på tetningslisten.

Forseglingslist og deksel

Fjern forseglingslisten og dekselet for å gjøre rent. Rengjør med en myk, fuktig klut og mildt vaskemiddel og tørk med en myk klut.

Pass på at forseglingslisten og dekselet er satt riktig på plass etter rengjøring. Bruk de to posisjoneringspinnene i skuffen til hjelp ved plasseringen.

Eksterne vakuumdeler

Rengjør de eksterne vakuumdelerne (adapter, propp og slange) med varmt vann og mildt vaskemiddel. Tørk med en myk klut.



Informasjon om stell, vedlikehold og feilsøking

Skann QR-koden eller gå til fisherpaykel.com og søk etter koden til modellen din.

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

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2026. Alle rettigheter forbeholdes.

Modellene som vises i denne veiledningen, er kanskje ikke tilgjengelige i alle markeder og kan endres når som helst.

Produktspesifikasjonene i denne veiledningen gjelder for de spesifikke produktene og modellene som er beskrevet på utgivelsesdatoen. I tråd med politikken vår om kontinuerlig produktforbedring kan disse spesifikasjonene endres når som helst.

Hvis du vil ha informasjon om hvilke modeller og spesifikasjoner som er tilgjengelige i ditt land, kan du gå til nettstedet vårt eller kontakte din lokale Fisher & Paykel-forhandler.

433533B 05.26