
LÅDA FÖR VAKUUMFÖRPACKARE FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLET

| | |
|----------------------------------|-----|
| Lära känna din apparat | 146 |
| Välj en väska eller behållare | 148 |
| Ladda lådan | 149 |
| Använda vakuumförpackning | 151 |
| Använda bara förpackning | 153 |
| Använda bara vakuum | 154 |
| Använd extern dammsugning | 155 |
| Funktioner | 157 |
| Vakuumnivåer | 158 |
| Rengöra och underhålla apparaten | 160 |

FISHER & PAYKEL

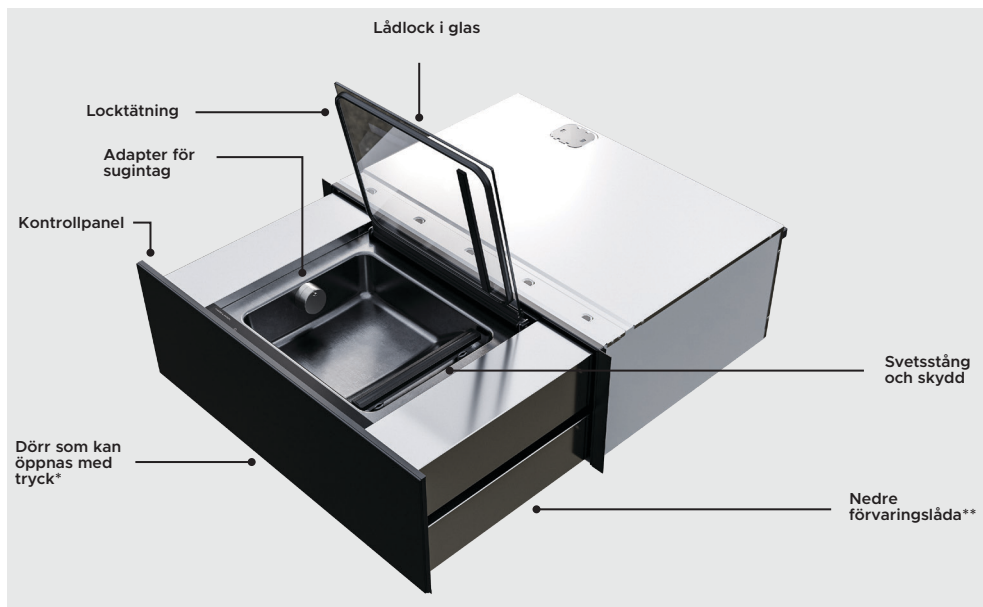
NZ AU UK IE EU SG

LÅDA FÖR VAKUUMFÖRPACKARE

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

Så här får du de bästa resultaten från din vakuumlåda

- Tvätta händer, ytor och redskap väl innan du hanterar livsmedel som ska förpackas.
- Förpacka endast livsmedel som är färska och i perfekt skick.
- Se till att all mat är sval innan den förpackas. Vakuumförpacka aldrig varm mat.
- Undvik att blanda råa och tillagade livsmedel.
- Vissa grönsaker som kålväxter, baljväxter, stjälkar och skott bör förkokas innan de vakuumförpackas.
- Förvara maten i kylan eller frysen efter förpackning.
- Håll kontrollpanelen ren och torr och använd rena, torra händer för att manövrera kontrollerna.
- Registrera din produkt för att få smidig servicesupport.



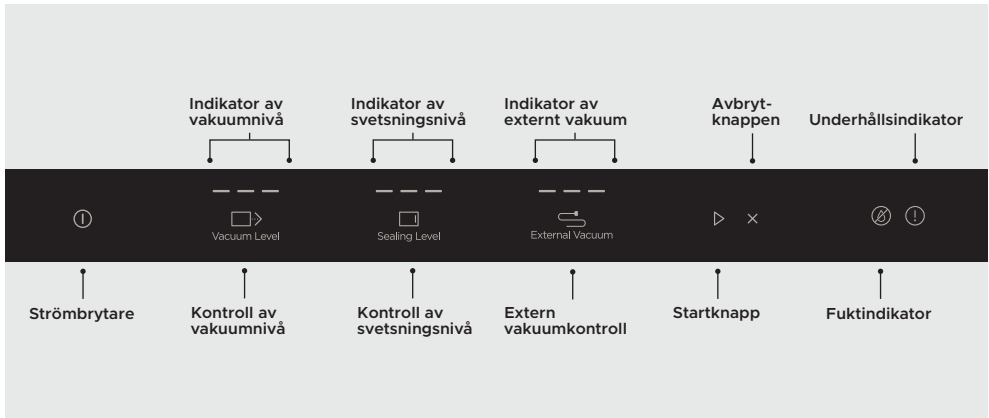
Ej på bild: vakuumförseglingspåsar, kit för extern vakuumförpackning (adapter, plugg och slang).

Påsar och tillbehör kan förvaras i den nedre förvaringslådan. För att komma åt dem, stäng det övre facket.**

*Inte tillgängligt på professionella modeller.

**Endast 76 cm-modeller.

LÄR KÄNNA DIN APPARAT



Strömbrytare

Tryck för att slå på eller av lådan.

Kontroll av vakuumnivå

Tryck för att justera vakuumtrycksnivån.

Indikator av vakuumnivå

Visar vilken vakuumtrycksnivå som är vald.

Kontroll av svetsningsnivå

Tryck för att justera längden på värmeförseglingen.

Indikator av svetsningsnivå

Visar vilken tätningsnivå som är vald.

Extern vakuumkontroll

Trycka på för att justera nivån på det externa vakuumtrycket.

Indikator av externt vakuum

Visar vilken extern vakuumtrycksnivå som är vald.

Startknapp

Tryck för att starta apparaten.

Avbryt-knappen

Tryck på för att stoppa apparaten.

Fuktindikator

Indikerar när en torkningscykel krävs för att avlägsna fukt från lådan.

Underhållsindikator

Indikerar när lådan kräver underhåll för att bibehålla optimal prestanda.

VÄLJ EN VÄSKA ELLER BEHÅLLARE

Vakuumlådan kan användas för att försegla eller vakuumförsluta livsmedel i påsar, försegla eller återförsluta burkar och för att avlägsna luft från glasflaskor och vakuumbehållare.

VAKUUMPÅSAR

Välja vakuumpåse:

- Din låda är utrustad med vakuumpåsar i två olika storlekar. Dessa kan användas för temperaturer mellan -40 °C till 115 °C.
- Vi rekommenderar att du använder de medföljande vakuumförseglingspåsar eller kommersiellt tillgängliga påsar som är lämpliga för vakuumförsegling med en maximal bredd på 260 mm.
- Om du använder andra påsar, till exempel återförslutningsbara fryspåsar, rekommenderar vi att du endast använder dem för vakuumförsegling. Du kan behöva justera värmeförseglingstiden så att den passar materialet i påsarerna.
- Använd inte plastpåsar i polykarbonat eftersom de kan mjukna och skada svetsstången.

Fylla en vakuumpåse:

- Se till att påsens övre kant (där den förseglas) förblir ren så att den förseglas ordentligt.
- Vik ut påsens övre kant för att hålla den ren medan du fyller den.
- Fyll påsen endast till två tredjedelar.

Stick alltid hål på eller öppna vakuumförsluten mat innan du lägger den i mikrovågsugnen så att påsen inte spricker.

Vakuumförsluten mat kan ångkokas vid låga temperaturer i en ångkokare eller i våra Fisher & Paykel Combi-Steam-ugnar med Sous Vide-funktionen. Använd endast vakuumpåsar som medföljer från Fisher & Paykel för denna metod.

BURKAR

Du kan använda vakuumfunktionen för att återförsluta burkar med skruvlock. Se till att burkar som används inte är högre än maxhöjden, eftersom detta kan skada lådans lock. Använd inte skadade eller spruckna burkar eftersom de kan implodera vid vakuumförpackning.

Maximal höjd: 80 mm

FLASKOR OCH BEHÅLLARE

Du kan använda den externa vakuumfunktionen och kit för att avlägsna luft från glasflaskor eller vakuumbehållare. Se till att flaskor och behållare är livsmedelssäkra och lämpliga för vakuumfunktionen. Vi rekommenderar att du använder kommersiellt tillgängliga vakuumbehållare. Använd inte skadade eller spruckna flaskor eller behållare eftersom dessa kan implodera vid användning av vakuumfunktionen.

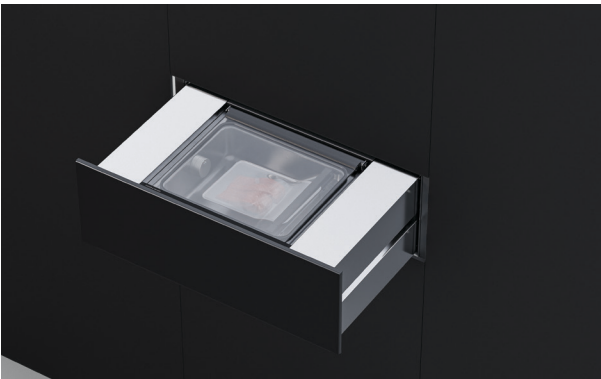
FYLL PÅ LÅDAN



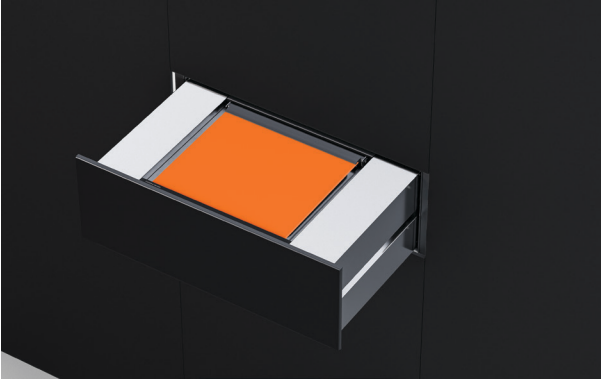
1. Öppna lådan och lådans lock.



2. Placera påsen eller burken i lådan.



3. Stäng locket.



4. Innan du trycker på start, håll ned locket tills vakuumfunktionen börjar (endast vakuum och vakuumtätning).

Väskor

Placera påsens öppning tvärs över svetsstängen. Se till att den ligger i mitten och inte har några veck.

Burkar

Skruva loss locken och placera burkarna i lådan. Se till att de inte är för höga för lådan.

Flaskor och behållare för extern vakuumfunktion

Placera flaskor och behållare på en plan och stabil yta nära lådan. Lådans lock behöver inte vara stängt för extern vakuumförpackning.

ANVÄNDA VAKUUMFÖRPACKNING

Använd vakuumtätning för att förpacka livsmedel i påsar för förvaring, marinering, portionering eller förberedelse för sous vide-tillagning. Vakuumförsegling använder tryck för att avlägsna luft från påsen och värme för att försegla den.



Vacuum Level

1. Tryck på strömbrytaren för att slå på lådan.



Vacuum Level

2. Justera vakuumnivån efter behov för att passa maten som förpackas.

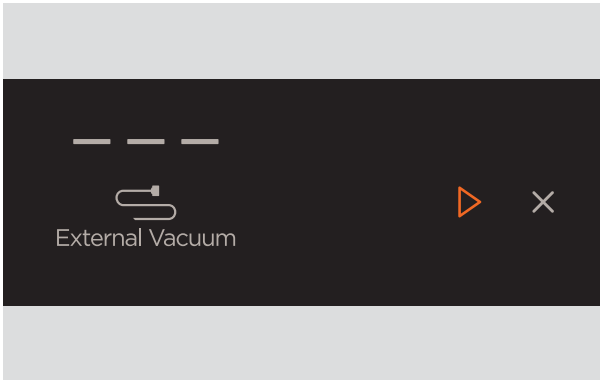


Vacuum Level



Sealing Level

3. Justera tätningsnivån efter behov för att passa påsen som används.



4. Tryck på startknappen samtidigt som du håller ned locket. När vakuumförseglingen börjar förblir locket stängt.

I slutet av cykeln

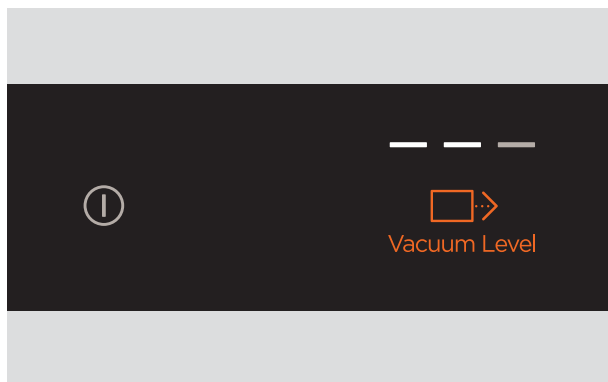
När cykeln är komplett hörs en ljudsignal, lådan stängs av automatiskt och locket släpps. Avlägsna artiklarna och stäng lådan.

Avbryta

Tryck på avbryt-knappen när som helst för att avbryta cykeln. Om påsen ännu inte är förseglad kan lådan fortsätta att köras tills den når en punkt i cykeln där den kan stanna.

ANVÄNDA BARA FÖRPACKNING

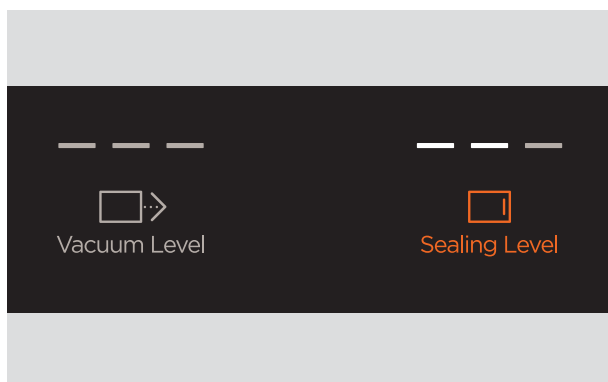
Använd endast tätning för att försegla eller återförsegla påsar utan att avlägsna luft. Detta är idealiskt för förpackning och förvaring av ömtåliga livsmedel för att bevara färskheten och förlänga hållbarheten.



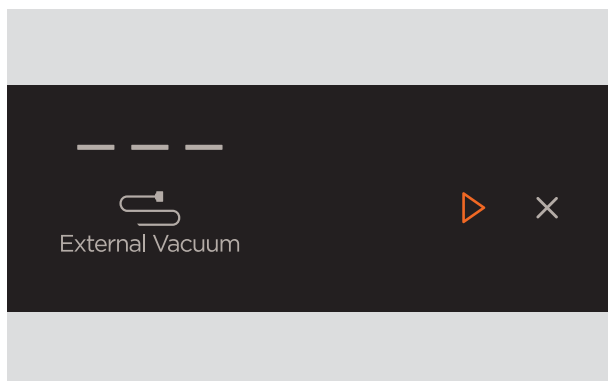
Innan du börjar:

Placera påsen i lådan och slå på lådan.

1. Justera vakuumnivån till av.



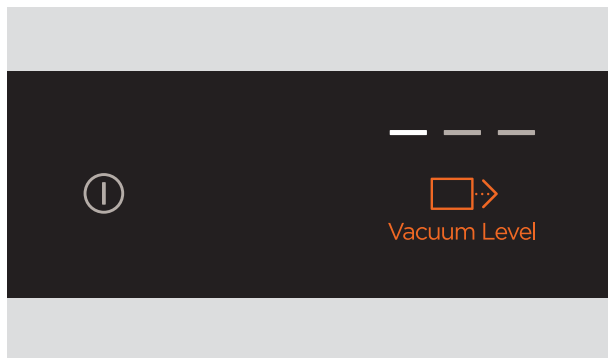
2. Justera tätningsnivån efter behov för att passa påsen som används.



3. Stäng locket och tryck på startknappen.

ANVÄNDA ENDAST VAKUUMFÖRPACKNING

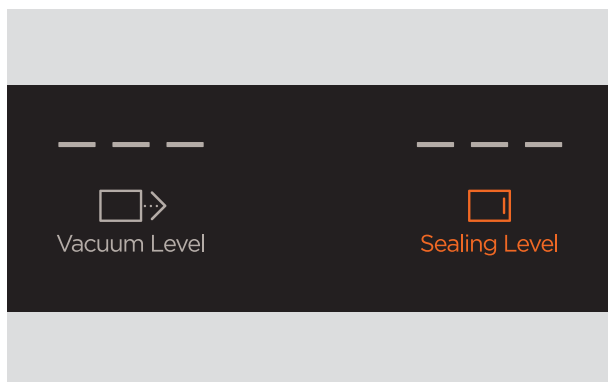
Använd vakuum endast för att täta eller återförsluta burkar med skruvlock. Detta är idealiskt för att förvara mat eller för att återförsluta öppnade burkar för att bevara färskheten och förlänga hållbarheten. Den maximala höjden för burkar som förseglas är 80 mm (3 3/8").



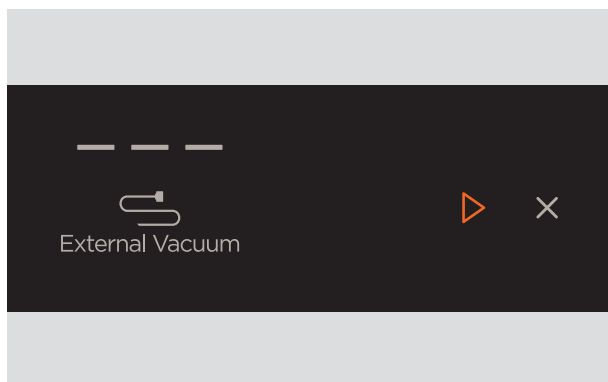
Innan du börjar:

Placera burkarna i lådan och sätt på lådan.

1. Justera vakuumnivån efter behov. Vi rekommenderar att du använder nivå 1 för tätning av burkar.



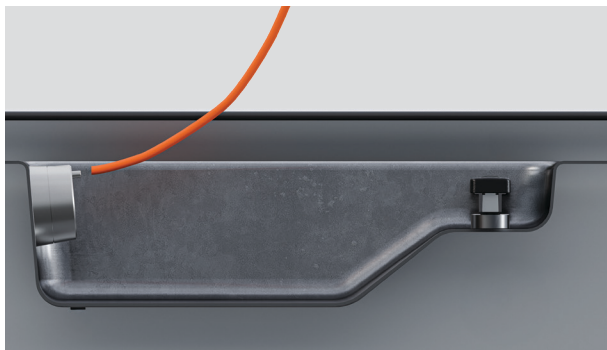
2. Justera tätningsnivån till av.



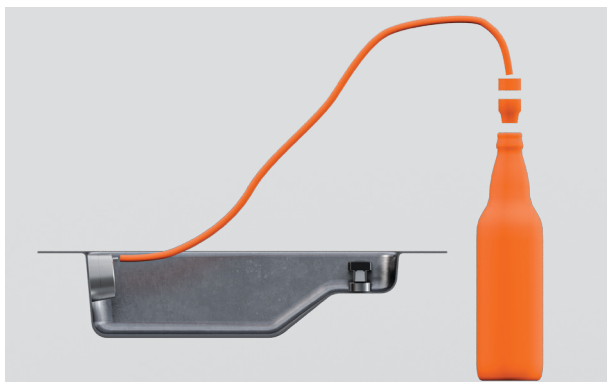
3. Stäng locket och tryck på startknappen.

ANVÄND EXTERN DAMMSUGNING

Använd extern vakuumpförpackning för att släppa ut luft från glasflaskor eller vakuumbehållare för att förhindra oxidering. Detta är idealiskt för att bevara kvaliteten och hållbarheten hos t.ex. olja eller vin. Du behöver det medföljande kitet för extern vakuumpförpackning för denna funktion.

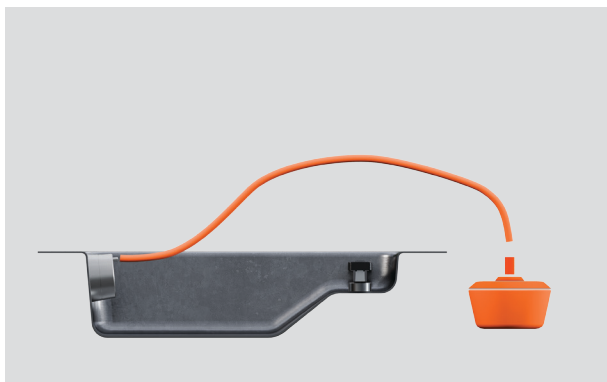


Anslut ena änden av den medföljande slangen till suginloppsadaptern inuti lådan.



Så här avlägsnar du luft från flaskan:

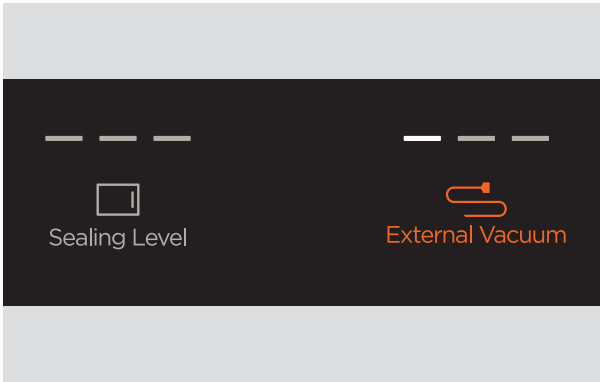
Anslut pluggadaptern och pluggen till den andra änden av röret. Sätt pluggen i flaskan.



För att släppa ut luft från en vakuumbehållare:

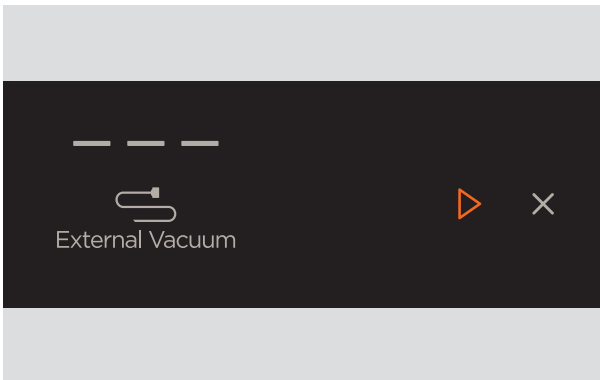
Anslut den andra änden av slangen till vakuumbehållaren. Använd en adapter vid behov.

ANVÄND EXTERN DAMMSUGNING



1. Slå på lådan och justera sedan den externa vakuumnivån efter behov för att passa maten som ska förvaras.

Vi rekommenderar att nivå 1 används för vinflaskor för att undvika att gasen i vinet påverkas.



2. Tryck på startknappen. Du behöver inte stänga locket till lådan.

Vakuumlådan har ett antal funktioner för matförvaring, marinering, portionering och förberedelse av mat för sous vide-matlagning.

Vakuumförsegling

För att avlägsna luft och förseгла mat i vakuumförpackningar. Idealiskt för marinering eller förberedelse av mat för sous vide-matlagning.

ENDAST VAKUUM

För vakuumförsegling av burkar med skruvlock. Perfekt för att förvara mat eller återförsluta öppna burkar för att bevara färskheten och förlänga hållbarheten.

ENDAST TÄTNING

För att täta påsar utan att avlägsna luft för att bevara färskhet och förlänga hållbarheten.

EXTERN VAKUUMFÖRPACKNING

För att släppa ut luft från glasflaskor eller vakuumbehållare för att förhindra oxidering. Perfekt för att bevara kvaliteten och hållbarheten hos t.ex. olja eller vin.

Justera vakuumtrycksnivån beroende på hur ömtåliga föremålen är och hur de kommer att användas eller förvaras.

AV (ENDAST TÄTNING)

För att täta ömtåliga och känsliga mat samtidigt som formen och konsistensen bibehålls. Perfekt för mat som kan krossas om de vakuumförseglas, till exempel:

- Chips
- Sallad

NIVÅ 1

För att förpacka mjuk frukt och mat med mycket vätska, och för att täta eller återförseгла mat i glasburkar.

Idealisk för mat som:

- Mjuk frukt (bär, plommon, aprikoser, bananer)
- Vätskor (soppor, såser, grytor)
- Kött med mycket vätska (vin- eller vinägermarinader, saltlake)
- Nötter och frön
- Täta burkar och flaskor (torrvaror, såser, pesto)

NIVÅ 2

För emballage av fast frukt, mjuka grönsaker, fisk och mat med en liten mängd vätska.

Idealisk för mat som:

- Fast frukt (äpplen, päron)
- Mjuka grönsaker (paprika, tomat, zucchini)
- Fisk (hel eller filéad)
- Kött med lite vätska (i sås eller tjockare marinader)

Nivå 3

För att förpacka fasta grönsaker och kött, eller förbereda mat som ska frysas in.

Idealisk för mat som:

- Kött utan vätska (kryddat eller okryddat)
- Rotfrukter (morötter, rödbetor, sötpotatis)
- Hårda ostar
- Mat som ska frysas in

Justera tätningsnivån så att den passar materialtjockleken på den vakuumpåse som används.

En högre tätningsnivå innebär längre tätningstid. Ju tjockare påsen är, desto högre förslutningsnivå krävs.

Om du förseglar flera påsar i rad kommer svetsstången att bli allt varmare. Vi rekommenderar att du väljer en lägre inställning eller låter svetsstången svalna mellan varje cykel.

Gör dessa steg till en regelbunden del av din rengöringsrutin för att få bästa resultat från din apparat.

- Se till att lådan är avstängd och låt svalna innan rengöring.
- Rengör lådan efter varje användning.
- Torka omedelbart upp eventuellt spill.
- Använd inte ånga eller högtryckstvätt.

Lådans framsida

Använd en mjuk, fuktig trasa med mildt rengöringsmedel och torka omedelbart med en mjuk trasa. För modeller i rostfritt stål, gnugga i riktning mot polerlinjerna när du rengör dörren.

Inuti lådan

Använd en mjuk, fuktig trasa och mildt rengöringsmedel för att rengöra insidan av lådan och torka sedan med en mjuk trasa. Låt inte spill ligga i lådan eller rinna över kanterna. Du kan avlägsna tätninglisten för att göra det lättare att rengöra insidan av lådan.

Lådlock i glas

Rengör lådans lock och tätning med en mjuk, fuktig trasa och torka sedan med en mjuk trasa. Använd inte rengöringsmedel på tätning.

Svetsstång och skydd

Avlägsna tätninglisten och skyddet för rengöring. Rengör med en mjuk, fuktig trasa och mildt rengöringsmedel och torka sedan med en mjuk trasa.

Se till att tätninglisten och locket sätts tillbaka på rätt plats efter rengöringen med hjälp av de två positioneringsstiften i lådan.

Delar för extern vakuumpförpackning

Rengör de externa vakuumdelen (adapter, plugg och slang) med varmt vatten och mildt rengöringsmedel och torka sedan med en mjuk trasa.



Information om skötsel, underhåll och felsökning

Skanna QR-koden eller besök fisherpaykel.com och sök efter din modellkod .

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

