
TIROIR SOUS VIDE PREMIÈRE UTILISATION

Apprenez à connaître votre appareil ménager	21
Sélectionnez un sac ou un contenant	23
Chargez le tiroir	24
Utilisez le scellage par aspiration	26
Utiliser le scellage uniquement	28
Utilisez uniquement l'aspiration	29
Utilisez l'aspiration externe	30
Fonctions	32
Niveaux d'aspiration	33
Nettoyez et entretenez votre appareil	35

FISHER & PAYKEL

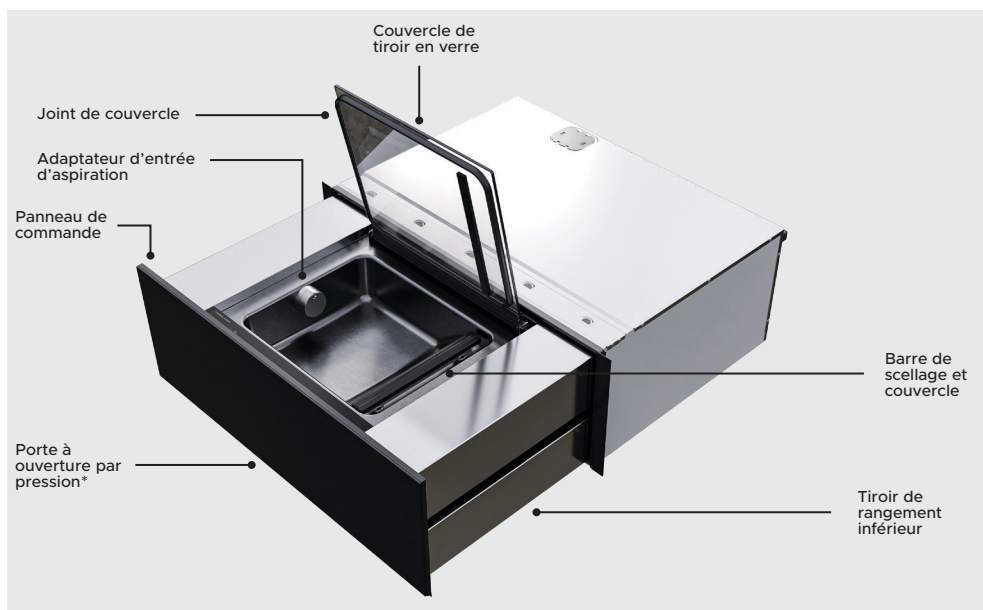
US CA

TIROIR SOUS VIDE

VB30SDEI3, VB30SMG3, VB30SMB3, VB30SCX3, VB30SPEX3

Comment obtenir les meilleurs résultats de votre tiroir sous vide.

- Lavez bien les mains, les surfaces et les ustensiles avant de manipuler des aliments à emballer.
- N'emballer que des aliments frais et en parfait état.
- Assurez-vous que tous les aliments sont froids avant de les emballer. Ne scellez jamais sous vide des aliments tièdes ou chauds.
- Évitez de mélanger la nourriture crue et cuite.
- Certains légumes, comme les brassicacées, les légumineuses, les tiges et les pousses, doivent être blanchis avant d'être scellés sous vide.
- Rangez les aliments au réfrigérateur ou au congélateur après l'emballage.
- Gardez le tableau de commande propre et sec et utilisez des mains propres et sèches pour manipuler les commandes.
- Enregistrez votre produit pour obtenir un soutien simplifié pour l'entretien.

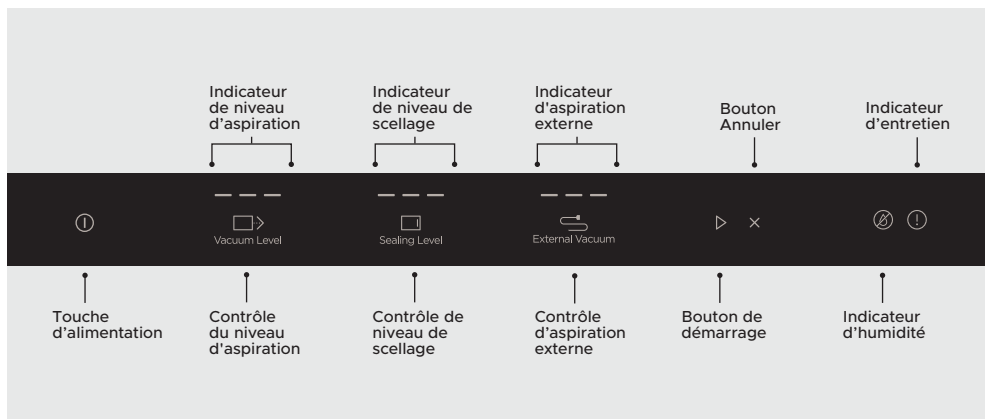


Non montré : sacs de mise sous vide, trousse d'aspiration externe (adaptateur, bouchon et tube).

Les sacs et accessoires peuvent être rangés dans le tiroir de rangement inférieur. Pour l'accès, fermez le compartiment supérieur.

*Non disponible sur les modèles de style professionnel.

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE APPAREIL MÉNAGER



Touche d'alimentation	Appuyez pour mettre le tiroir en marche ou l'éteindre.
Contrôle du niveau d'aspiration	Appuyez pour ajuster le niveau de pression d'aspiration.
Indicateur de niveau d'aspiration	Indique quel niveau de pression d'aspiration est sélectionné.
Contrôle de niveau de scellage	Appuyez pour régler la longueur du thermoscellage.
Indicateur de niveau de scellage	Indique quel niveau de scellage est sélectionné.
Contrôle d'aspiration externe	Appuyez pour ajuster le niveau de pression d'aspiration externe.
Indicateur d'aspiration externe	Indique quel niveau de pression d'aspiration externe est sélectionné.
Bouton Démarrage	Appuyez pour démarrer le fonctionnement.
Bouton Annuler	Appuyez pour annuler l'opération.
Indicateur d'humidité	Indique quand un cycle de séchage est requis pour retirer l'humidité du tiroir.
Indicateur d'entretien	Indique quand le tiroir nécessite un entretien pour maintenir des performances optimales.

SÉLECTIONNEZ UN SAC OU UN CONTENANT

Votre tiroir sous vide peut être utilisé pour sceller ou mettre sous vide des aliments dans des sacs, sceller ou resceller des bocaux, et pour retirer l'air des bouteilles en verre et des récipients sous vide.

SACS DE MISE SOUS VIDE

Sélection d'un sac de mise sous vide :

- Votre tiroir est fourni avec des sacs de mise sous vide de deux tailles différentes. Ils peuvent être utilisés pour des températures entre -40 °F (-40 °C) et 239 °F (115 °C).
- Nous vous recommandons d'utiliser les sacs de mise sous vide fournis ou des sacs commerciaux adaptés à la mise sous vide, d'une largeur maximale de 10 1/4 po (260 mm).
- Si vous utilisez d'autres sacs, tels que des sacs de congélateur refermables, nous vous recommandons de ne les utiliser que pour la mise sous vide. Il se peut que vous deviez ajuster le temps de thermoscellage en fonction du matériau des sacs.
- N'utilisez PAS de sacs en plastique polycarbonate, car ils peuvent ramollir et endommager la barre de scellage.

Remplir un sac de mise sous vide :

- Assurez-vous que le bord supérieur du sac où il scelle reste propre pour bien sceller.
- Pliez le dessus du sac pour le garder propre pendant le remplissage.
- Remplissez le sac seulement jusqu'aux deux tiers.

Percez ou ouvrez toujours les aliments scellés sous vide avant de les placer dans un micro-ondes pour éviter que le sac n'éclate.

Les aliments scellés sous vide peuvent être cuits à la vapeur à basse température dans un cuiseur vapeur ou dans nos fours avec combinaison de vapeur Fisher & Paykel Combi-Steam à l'aide de la fonction Sous Vide. Utilisez uniquement les sacs sous vide fournis par Fisher & Paykel pour cette méthode.

BOCAUX

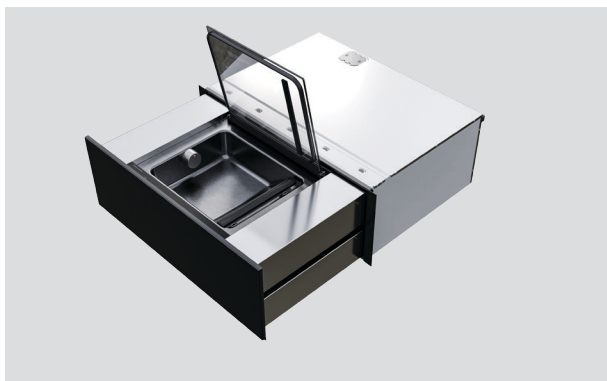
Vous pouvez utiliser uniquement la fonction d'aspiration pour refermer les bocaux avec des couvercles vissés. S'assurer que les bocaux utilisés ne dépassent pas la hauteur maximale, car cela pourrait endommager le couvercle du tiroir. N'utilisez pas de bocaux endommagés ou fissurés, car ils pourraient imploser lors de la mise sous vide.

Hauteur maximale : 3 3/8 po (80 mm)

BOUTEILLES ET RÉCIFIENTS

Vous pouvez utiliser la fonction d'aspiration externe et la trousse pour retirer l'air des bouteilles en verre ou des récipients sous vide. Assurez-vous que les bouteilles et les contenants sont sans danger pour les aliments et adaptés à la mise sous vide. Nous recommandons d'utiliser des récipients sous vide disponibles dans le commerce. N'utilisez pas de bouteilles ou de contenants endommagés ou fissurés, car ils pourraient imploser lors de l'aspiration.

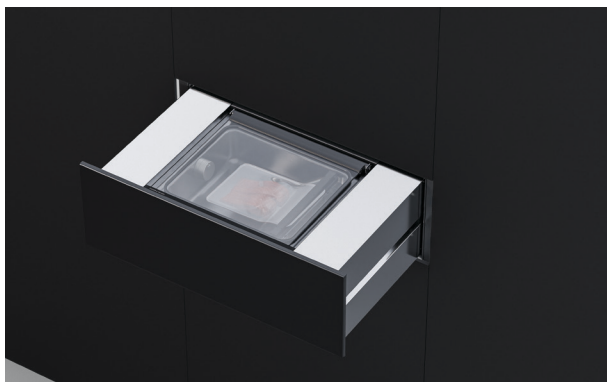
CHARGEZ LE TIROIR



1. Ouvrez le tiroir et le couvercle du tiroir.

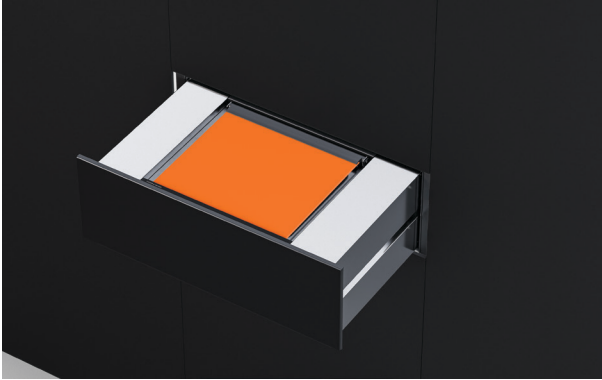


2. Placez un sac ou un pot dans le tiroir.



3. Fermez le couvercle.

CHARGEZ LE TIROIR



4. Avant d'appuyer sur Démarrer, maintenez le couvercle enfoncé jusqu'à ce que la mise sous vide commence (mise sous vide et scellage sous vide uniquement).

Sacs

Positionnez l'ouverture du sac sur la barre de scellement. Assurez-vous qu'il est centré et sans plis.

Bocaux

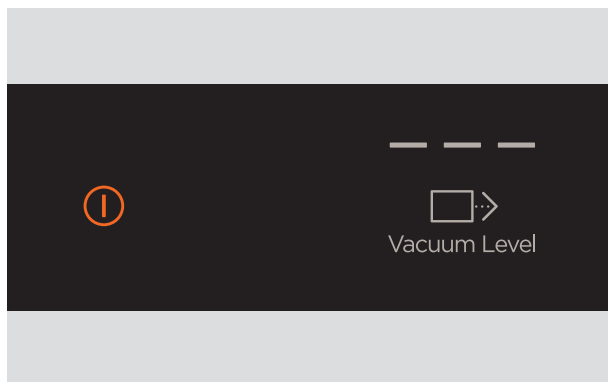
Vissez les couvercles de façon lâche et placez les bocaux dans le tiroir. Assurez-vous qu'ils ne sont pas trop hauts pour le tiroir.

Bouteilles et contenants pour l'aspiration externe

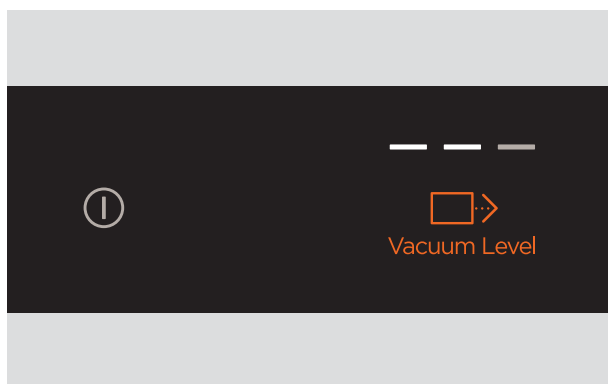
Placez les bouteilles et les contenants sur une surface plane et stable à proximité du tiroir. Le couvercle du tiroir n'a pas besoin d'être fermé pour l'aspiration externe.

UTILISEZ LE SCELLAGE PAR ASPIRATION

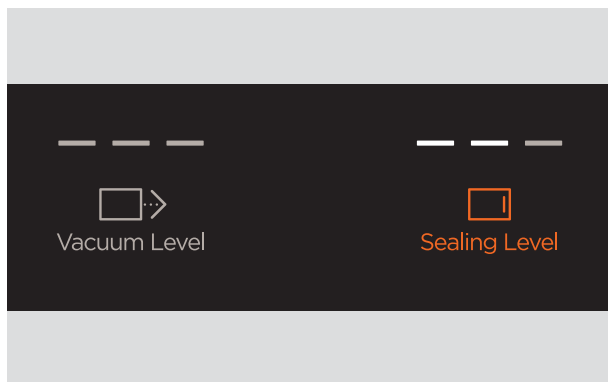
Utilisez le vide pour emballer les aliments dans des sacs pour le stockage, la marinade, le portionnement ou la préparation à la cuisson sous-vide. Le scellement sous vide utilise la pression pour retirer l'air du sac et la chaleur pour le scellage.



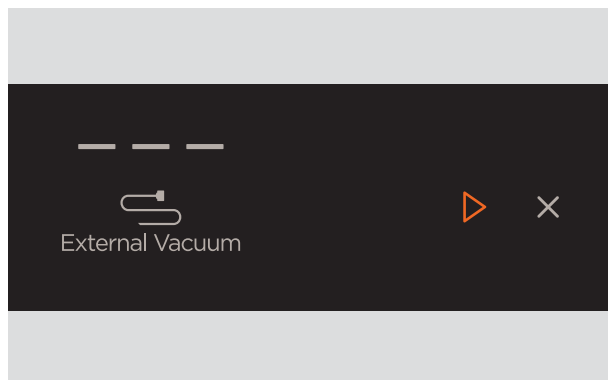
1. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre le tiroir en marche.



2. Réglez le niveau d'aspiration au besoin en fonction des aliments à emballer.



3. Ajustez le niveau de scellage au besoin en fonction du sac utilisé.



4. Appuyez sur le bouton de démarrage tout en maintenant le couvercle enfoncé. Une fois que le scellage sous vide commence, le couvercle restera fermé.

À la fin du cycle

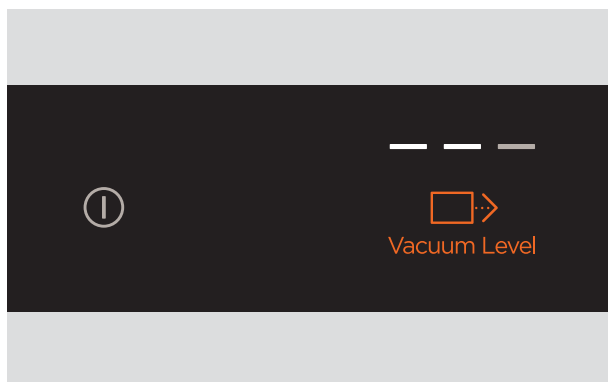
Une fois le cycle complet, une tonalité retentira, le tiroir s'éteindra automatiquement et le couvercle sera libéré. Retirez les articles et fermez le tiroir.

Annulation

Appuyez sur le bouton Annuler à tout moment pour annuler le cycle. Si le sac n'est pas encore scellé, le tiroir peut continuer à fonctionner jusqu'à ce qu'il atteigne un point du cycle où il peut s'arrêter.

UTILISER LE SCELLAGE UNIQUEMENT

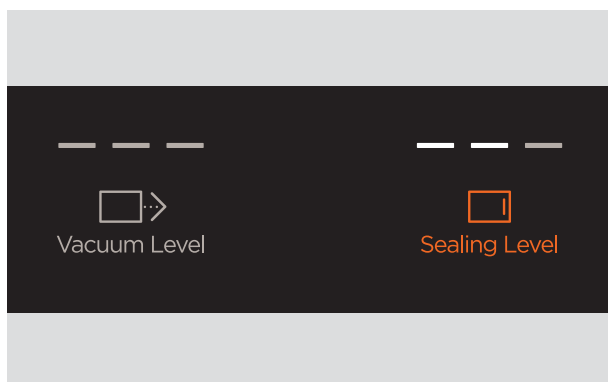
Utilisez le scellage uniquement pour sceller ou resceller les sacs sans retirer l'air. Ceci est idéal pour l'emballage et le stockage des aliments délicats afin de préserver la fraîcheur et de prolonger la durée de conservation.



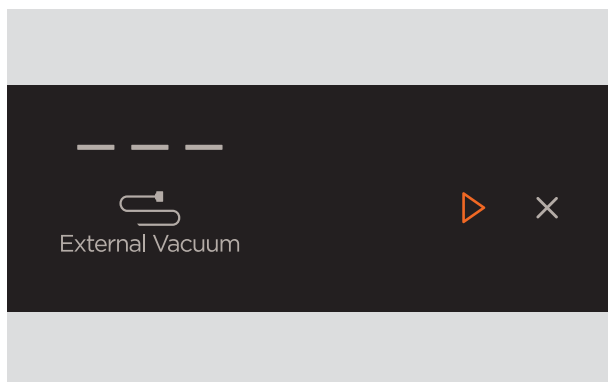
Avant de commencer :

Placez le sac dans le tiroir et allumez le tiroir.

1. Réglez le niveau d'aspiration sur arrêt.



2. Ajustez le niveau de scellage au besoin en fonction du sac utilisé.



3. Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton de démarrage.

UTILISEZ UNIQUEMENT L'ASPIRATION

Utilisez uniquement l'aspiration pour sceller ou refermer les bocaux avec des couvercles à vis. C'est idéal pour conserver les aliments ou refermer les bocaux ouverts afin de préserver la fraîcheur et prolonger la durée de conservation. La hauteur maximale pour les bocaux étant scellés est de 3 3/8 po (80 mm).



Avant de commencer :

Placez les bocaux dans le tiroir et allumez le tiroir.

1. Ajustez le niveau d'aspiration si nécessaire. Nous vous recommandons d'utiliser le niveau 1 pour sceller les bocaux.



Vacuum Level



Sealing Level

2. Réglez le niveau de scellage sur arrêt.



External Vacuum



3. Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton de démarrage.

UTILISEZ L'ASPIRATION EXTERNE

Utilisez une aspiration externe pour libérer l'air des bouteilles en verre ou des contenants sous vide afin d'éviter l'oxydation. Ceci est idéal pour la conservation de la qualité et la durée de conservation de produits tels que l'huile ou le vin. Vous aurez besoin de la trousse d'aspiration externe fournie pour cette fonction.

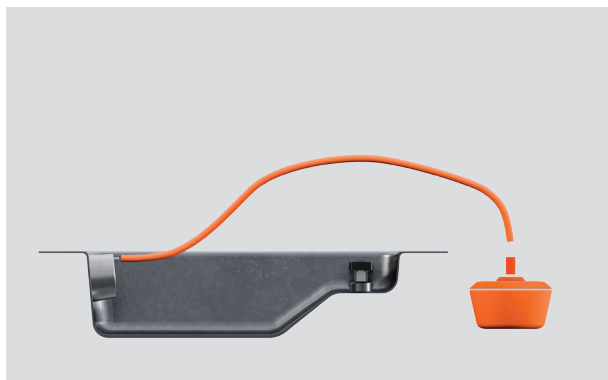


Branchez une extrémité du tube fourni à l'adaptateur d'entrée d'aspiration à l'intérieur du tiroir.



Pour libérer l'air d'une bouteille :

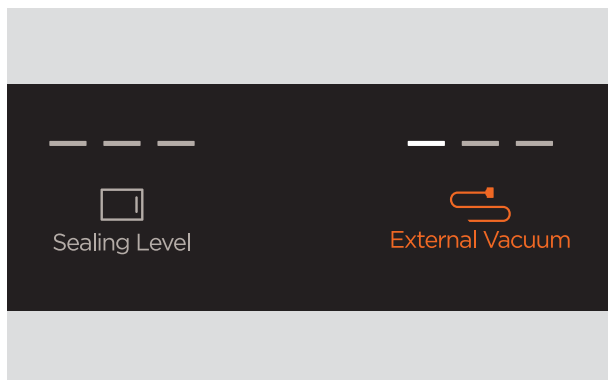
Branchez l'adaptateur de bouchon et le bouchon à l'autre bout du tube. Mettez le bouchon dans la bouteille.



Pour libérer l'air d'un récipient sous vide :

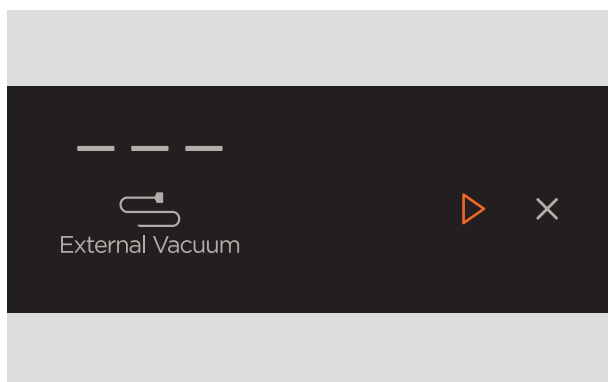
Connectez l'autre extrémité du tube au récipient sous vide, utilisez un adaptateur si nécessaire.

UTILISEZ L'ASPIRATION EXTERNE



1. Mettez le tiroir en marche, puis réglez le niveau d'aspiration externe en fonction des aliments à conserver.

Nous recommandons d'utiliser le niveau 1 pour les bouteilles de vin afin d'éviter que le gaz dans le vin ne soit affecté.



2. Appuyez sur le bouton de démarrage. Vous n'avez pas besoin de fermer le couvercle du tiroir.

Votre tiroir sous vide a plusieurs fonctions pour le rangement des aliments, la marinade, le portionnement et la préparation des aliments pour la cuisson sous-vide.

SCELLAGE SOUS VIDE

Pour retirer l'air et sceller les aliments dans des sacs de mise sous vide. Idéal pour faire mariner ou préparer des aliments pour la cuisson sous-vide.

ASPIRATION SEULEMENT

Pour la mise sous vide des bocaux avec couvercles à vis. Idéal pour conserver les aliments ou refermer les bocaux ouverts afin de préserver la fraîcheur et prolonger la durée de conservation.

SCELLAGE UNIQUEMENT

Pour fermer les sacs sans retirer l'air afin de préserver la fraîcheur et de prolonger la durée de conservation.

Aspiration externe

Pour libérer l'air des bouteilles en verre ou des récipients sous vide afin d'éviter l'oxydation. Idéal pour préserver la qualité et la durée de conservation de produits tels que l'huile ou le vin.

Réglez le niveau de pression d'aspiration en fonction des articles délicats et de la manière dont ils seront utilisés ou conservés.

DÉSACTIVÉ (SCELLAGE UNIQUEMENT)

Pour sceller les aliments fragiles et délicats tout en conservant leur forme et leur consistance.

Idéal pour les aliments qui pourraient être écrasés s'ils étaient scellés sous vide, comme :

- Croustillant
- Salade

NIVEAU 1

Pour l'emballage des fruits et aliments plus tendres et riches en liquide, ainsi que pour sceller ou resceller les aliments dans des bocaux en verre.

Idéal pour les aliments tels que :

- Fruit tendre (baies, prunes, abricots, bananes)
- Liquides (soupes, sauces, ragoûts)
- Viande avec beaucoup de liquide (marinades au vin ou au vinaigre, saumure)
- Noix et graines
- Scellage des bocaux et des bouteilles (produits de séchage, sauces, pestos)

NIVEAU 2

Pour l'emballage de fruits plus fermes, de légumes plus tendres, de poisson et d'aliments contenant une petite quantité de liquide.

Idéal pour les aliments tels que :

- Fruits fermes (pommes, poires)
- Légumes tendres (poivrons, tomates, courgettes)
- Poisson (entier ou en filets)
- Viande avec un peu de liquide (en sauce ou marinades plus épaisses)

NIVEAU 3

Pour l'emballage des légumes et des viandes plus fermes, ou pour la préparation des aliments à congeler.

Idéal pour les aliments tels que :

- Viande sans liquide (assaisonnée ou non)
- Légumes racines (carottes, betteraves, patates douces)
- Fromages à pâte dure
- Aliments à congeler

NIVEAUX DE SCELLAGE

Réglez le niveau de scellage en fonction de l'épaisseur du matériau du sac de mise sous vide utilisé.

Un niveau de scellage plus élevé signifie un temps de scellage plus long. Plus le sac est épais, plus un niveau de scellage élevé est requis.

Si vous scellez plusieurs sacs d'affilée, la barre d'étanchéité deviendra de plus en plus chaude. Nous recommandons de sélectionner un réglage plus bas ou de laisser refroidir la barre de scellage entre chaque cycle.

Intégrez ces étapes à votre routine de nettoyage pour obtenir les meilleurs résultats de votre appareil ménager.

- Assurez-vous que le tiroir est fermé et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez le tiroir après chaque utilisation.
- Essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur ou à haute pression.

Face avant du tiroir

Utilisez un chiffon doux et humide avec un détergent doux et séchez immédiatement avec un chiffon doux. Pour les modèles en acier inoxydable, frottez dans le sens des lignes de polissage lors du nettoyage de la porte.

À l'intérieur du tiroir

Utilisez un chiffon doux et humide et un détergent doux pour nettoyer l'intérieur du tiroir, puis séchez avec un chiffon doux. Ne laissez pas les déversements stagner dans le tiroir ou déborder sur les côtés. Vous pouvez retirer la barre de scellage pour faciliter le nettoyage à l'intérieur du tiroir.

Couvercle de tiroir en verre

Nettoyez le couvercle du tiroir et le joint d'étanchéité avec un chiffon doux et humide, puis séchez-les avec un chiffon doux. N'utilisez pas de détergent sur le joint d'étanchéité.

Barre de scellage et couverture

Retirez la barre de scellage et la protection pour nettoyer. Essuyez avec un chiffon doux et humide et un détergent doux, puis séchez avec un chiffon doux.

Assurez-vous que la barre d'étanchéité et le couvercle sont bien en place après le nettoyage, en utilisant les deux goupilles de localisation dans le tiroir pour les positionner.

Pièces d'aspiration externe

Nettoyez les pièces d'aspiration externe (adaptateur, bouchon et tube) avec de l'eau chaude et un détergent doux, puis séchez-les avec un chiffon doux.



Informations sur les précautions, l'entretien et le dépannage

Scannez le code QR ou visitez fisherpaykel.com et recherchez votre code de modèle.

VB30SDEI3, VB30SMG3, VB30SMB3, VB30SCX3, VB30SPEX3

