
CAJÓN DE CIERRE AL VACÍO

PRIMER USO

Familiarícese con su electrodoméstico	39
Seleccione una bolsa o un contenedor	41
Cargar el cajón	42
Usar sellado al vacío	44
Usar solo sellado	46
Usar solo la función de vacío	47
Usar vacío externo	48
Funciones	50
Niveles de vacío	51
Limpia y mantener el electrodoméstico	53

FISHER & PAYKEL

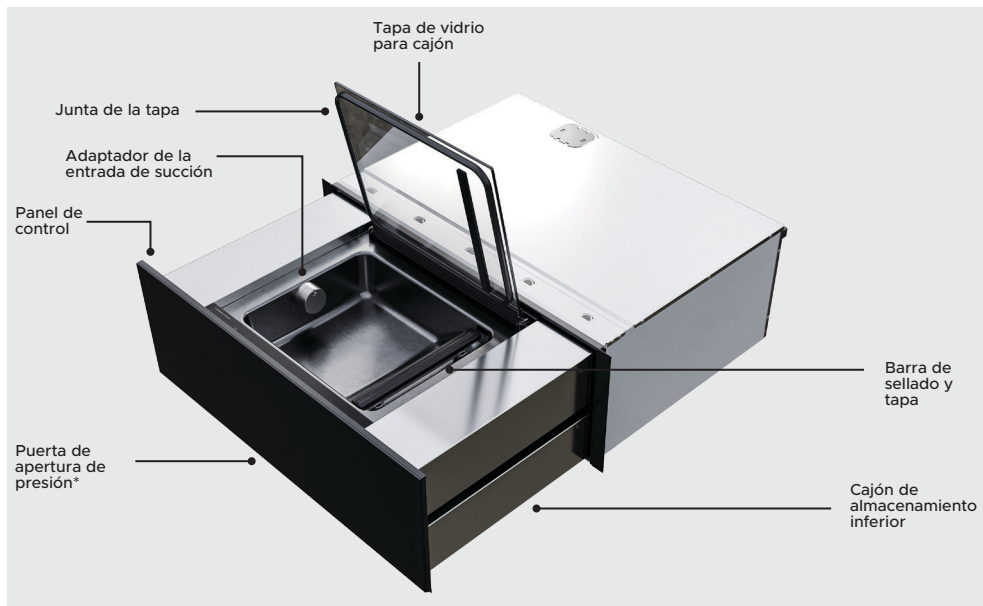
US CA

CAJÓN DE CIERRE AL VACÍO

VB30SDEI3, VB30SMG3, VB30SMB3, VB30SCX3, VB30SPEX3

Cómo obtener los mejores resultados de su cajón de cierre al vacío

- Lávese bien las manos y lave las superficies y los utensilios antes de manipular los alimentos que se van a envasar.
- Envase únicamente alimentos que estén frescos y en perfecto estado.
- Asegúrese de que todos los alimentos estén fríos antes de envasarlos. Nunca envase al vacío alimentos tibios o calientes.
- Evite mezclar alimentos crudos y cocidos.
- Para algunas verduras como las brasicáceas, las legumbres, los tallos y los brotes, se recomienda blanquearlos antes de sellarlos al vacío.
- Almacene los alimentos en el refrigerador o el congelador luego de envasarlos.
- Mantenga el panel de control limpio y seco y emplee las manos limpias y secas para operar los controles.
- Registre su producto para obtener un soporte de servicio más eficiente.

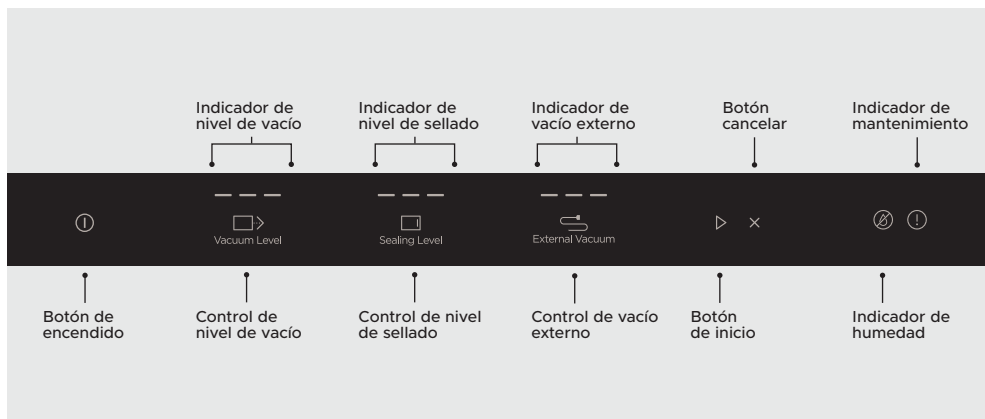


No se muestran: bolsas para sellado al vacío, kit de vacío externo (adaptador, tapón y tubo).

Las bolsas y accesorios pueden guardarse en el cajón inferior de almacenamiento. Para acceder, cierre el compartimento superior.

* No disponible en modelos Professional.

FAMILIARÍCESE CON SU ELECTRODOMÉSTICO



Botón de encendido	Presione para encender o apagar el cajón.
Control de nivel de vacío	Presione para ajustar el nivel de presión de vacío.
Indicador de nivel de vacío	Indica qué nivel de presión de vacío se ha seleccionado.
Control de nivel de sellado	Presione para ajustar la longitud del termosellado.
Indicador de nivel de sellado	Indica qué nivel de sellado se ha seleccionado.
Control de vacío externo	Presione para ajustar el nivel de presión de vacío externo.
Indicador de vacío externo	Indica qué nivel de presión de vacío externo se ha seleccionado.
Botón de inicio	Presione para iniciar la operación.
Botón cancelar	Presione para cancelar la operación.
Indicador de humedad	Indica cuándo es necesario un ciclo de secado para eliminar la humedad del cajón.
Indicador de mantenimiento	Indica cuándo el cajón necesita mantenimiento para mantener un rendimiento óptimo.

SELECCIONE UNA BOLSA O UN CONTENEDOR

Su cajón de vacío se puede utilizar para sellar o envasar al vacío alimentos en bolsas, sellar o volver a sellar frascos, y para eliminar el aire de botellas de vidrio y recipientes al vacío.

BOLSAS PARA ASPIRADORA

Cómo seleccionar una bolsa de vacío:

- Su cajón viene con bolsas de vacío en dos tamaños distintos. Estas se pueden usar para temperaturas entre -40 °F (-40 °C) y 239 °F (115 °C).
- Recomendamos utilizar las bolsas de sellado al vacío suministradas o las bolsas disponibles en el mercado adecuadas para el sellado al vacío con un ancho máximo de 10 1/4" (260 mm).
- Si utiliza otras bolsas, como las bolsas resellables para congelador, recomendamos usarlas solo para sellar al vacío. Es posible que necesite ajustar el tiempo de sellado térmico para que se adapte al material de las bolsas.
- No use bolsas de plástico de policarbonato, ya que pueden ablandar y dañar la barra de sellado.

Cómo llenar una bolsa de vacío:

- Asegúrese de que el borde superior de la bolsa donde se sella permanezca limpio para que se selle correctamente.
- Doble la parte superior de la bolsa hacia afuera para mantenerla limpia mientras se llena.
- Solo llene la bolsa hasta dos tercios de su capacidad.

Siempre perforo o abra los alimentos sellados al vacío antes de colocarlos en el microondas para evitar que la bolsa explote.

Los alimentos sellados al vacío pueden cocerse al vapor a baja temperatura en una olla a vapor o en nuestros hornos a vapor mixtos Fisher & Paykel con la función de cocción al vacío. Utilice únicamente las bolsas de vacío suministradas por Fisher & Paykel para este método.

FRASCOS

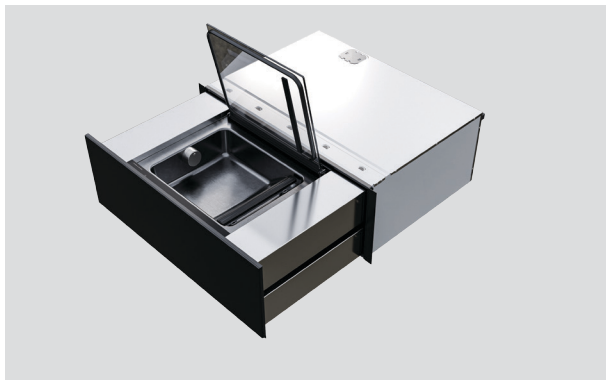
Puede usar únicamente la función de vacío para volver a sellar frascos con tapa a rosca. Asegúrese de que los frascos utilizados no excedan la altura máxima permitida, ya que esto podría dañar la tapa del cajón. No use frascos dañados o agrietados, ya que podrían implosionar durante el proceso de vacío.

Altura máxima: 3 3/8" (80 mm)

BOTELLAS Y CONTENEDORES

Puede usar la función de vacío externo y el kit para extraer el aire de botellas de vidrio o recipientes al vacío. Asegúrese de que las botellas y los recipientes sean seguros para alimentos y adecuados para el envasado al vacío. Recomendamos usar contenedores de vacío disponibles en el mercado. No use botellas o recipientes dañados o agrietados, ya que podrían implosionar durante el proceso de vacío.

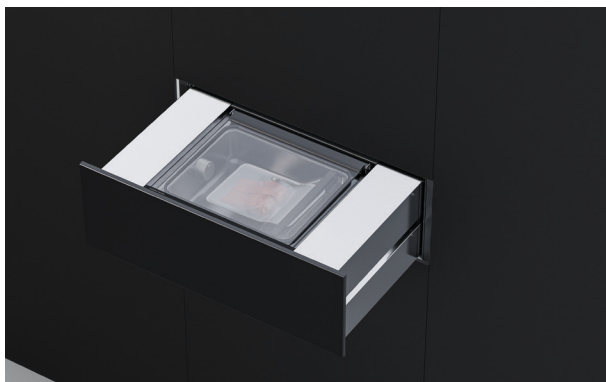
CARGAR EL CAJÓN



1. Abra el cajón y la tapa del cajón.



2. Coloque la bolsa o el frasco en el cajón.



3. Cierre la tapa.

CARGAR EL CAJÓN



4. Antes de presionar inicio, mantenga presionada la tapa hasta que comience el vacío (solo aspiración y sellado al vacío).

Bolsas

Coloque la abertura de la bolsa sobre la barra de sellado. Asegúrese de que esté centrada y sin arrugas.

Frascos

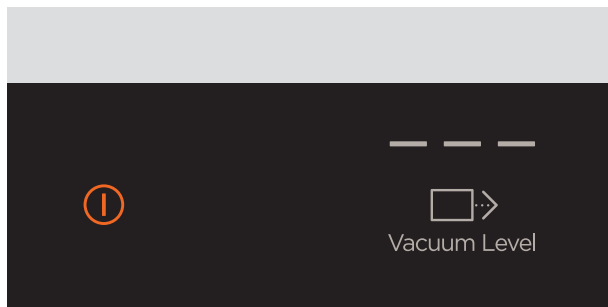
Enrosque las tapas sin apretar y coloque los frascos dentro del cajón. Asegúrese de que no sean demasiado altos para el cajón.

Botellas y recipientes para vacío externo

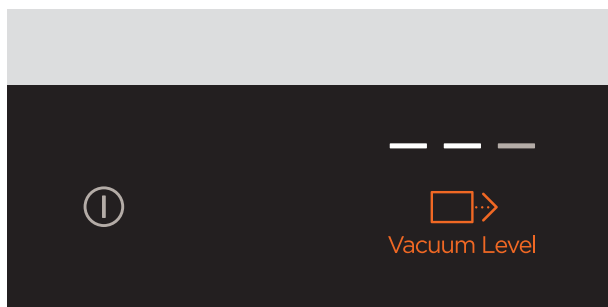
Coloque las botellas y los recipientes sobre una superficie plana y estable cerca del cajón. No es necesario cerrar la tapa del cajón para aplicar vacío externo.

USAR SELLADO AL VACÍO

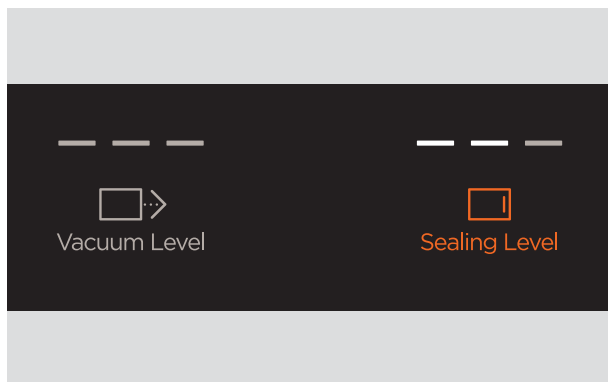
Utilice el sellado al vacío para envasar alimentos en bolsas, ya sea para su conservación, marinado, porcionado o para prepararlos para la cocción al vacío. El sellado al vacío utiliza presión para extraer el aire de la bolsa y calor para sellarla herméticamente.



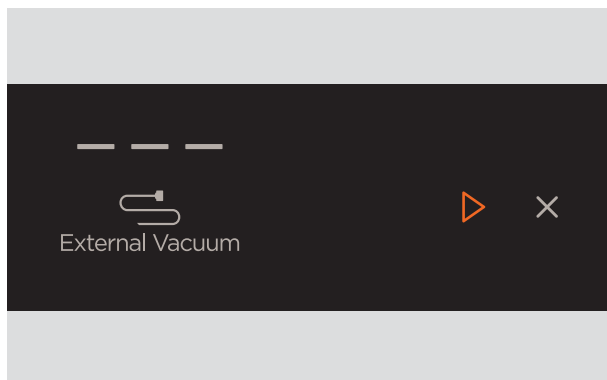
1. Presione el botón de encendido para encender el cajón.



2. Ajuste el nivel de vacío según sea necesario para adaptarlo a los alimentos que se están envasando.



3. Ajuste el nivel de sellado según sea necesario para que se adecúe a la bolsa que se está utilizando.



4. Presione el botón de inicio mientras mantiene presionada la tapa. Una vez que comience el sellado al vacío, la tapa permanecerá cerrada.

Al final del ciclo

Una vez que el ciclo se complete, escuchará un sonido, el cajón se apagará automáticamente y la tapa se liberará. Retire los artículos y cierre el cajón.

Cómo cancelar

Presione el botón CANCELAR en cualquier momento para cancelar el ciclo. Si la bolsa aún no está sellada, el cajón puede seguir funcionando hasta que llegue a un punto del ciclo en el que pueda detenerse.

USAR SOLO SELLADO

Utilice el sellado solo para sellar o volver a sellar bolsas sin eliminar el aire. Esto es ideal para envasar y almacenar alimentos delicados para preservar la frescura y prolongar la vida útil.



Antes de comenzar:

Coloque la bolsa en el cajón y active el cajón.

1. Ajuste el nivel de vacío a apagado.



Vacuum Level



Sealing Level

2. Ajuste el nivel de sellado según sea necesario para que se adecúe a la bolsa que se está utilizando.



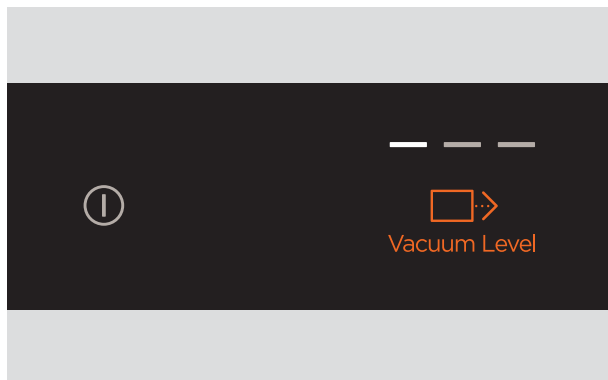
External Vacuum



3. Cierre la tapa y presione el botón de inicio.

USAR SOLO LA FUNCIÓN DE VACÍO

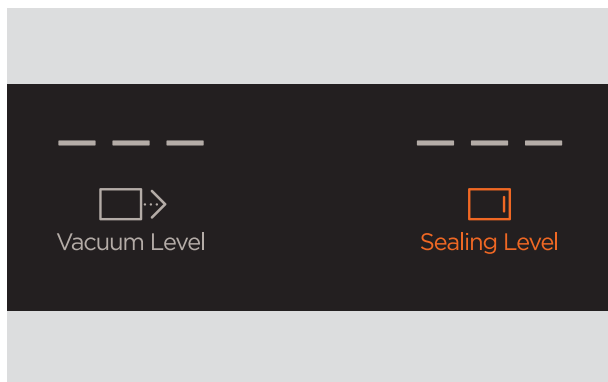
Utilice solo la función de vacío para sellar o volver a sellar frascos con tapas de rosca. Es ideal para almacenar alimentos o para volver a sellar tarros abiertos y así conservar la frescura y prolongar la vida útil. La altura máxima para los tarros que se sellan es de 3 3/8" (80 mm).



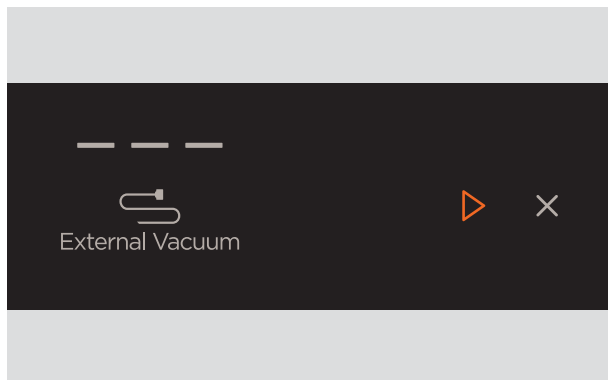
Antes de comenzar:

Coloque los frascos en el cajón y encienda el cajón calentador.

1. Ajuste el nivel de vacío según sea necesario. Recomendamos usar el nivel 1 para sellar frascos.



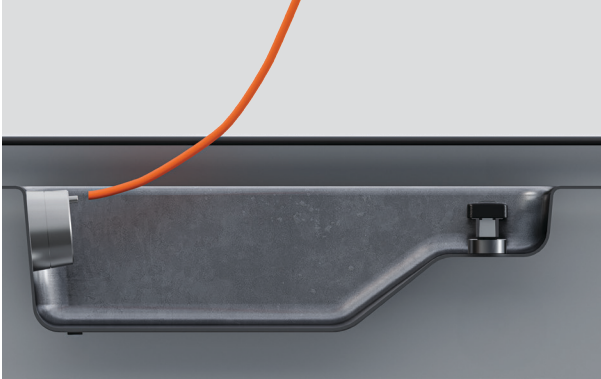
2. Ajuste el nivel de sellado a apagado.



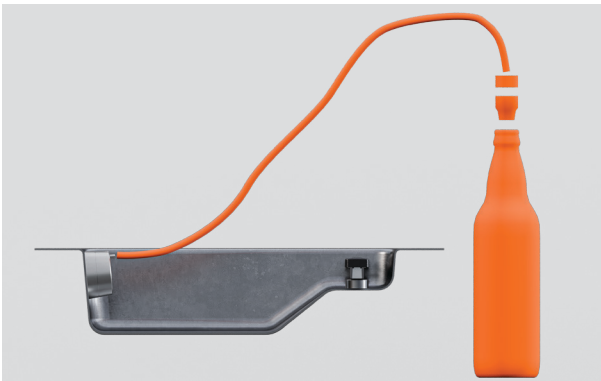
3. Cierre la tapa y presione el botón de inicio.

USAR VACÍO EXTERNO

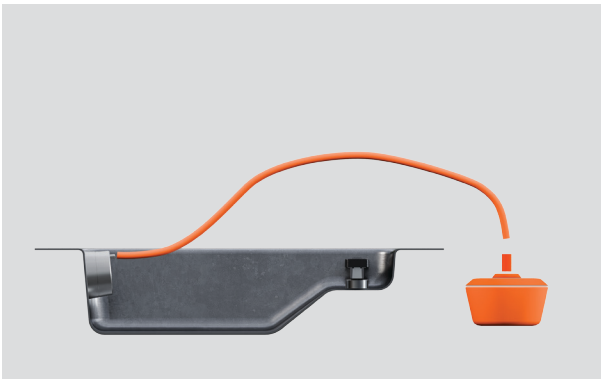
Utilice el vacío externo para extraer el aire de las botellas de vidrio o recipientes al vacío para evitar la oxidación. Esto es ideal para preservar la calidad y la vida útil de productos como el aceite o el vino. Necesitará el kit de vacío externo suministrado para esta función.



Conecte un extremo del tubo suministrado al adaptador de entrada de succión dentro del cajón.

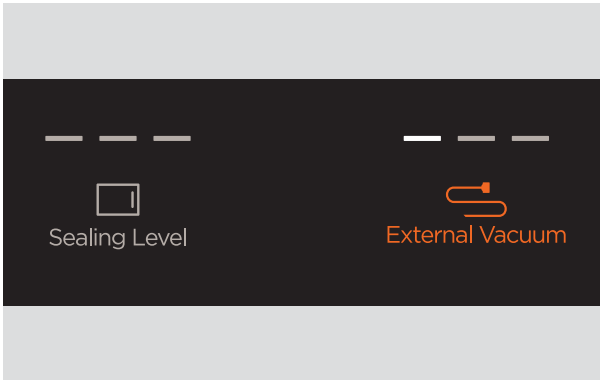


Para liberar aire de una botella:
Conecte el adaptador de tapón y el tapón al otro extremo del tubo. Coloque el tapón en la botella.



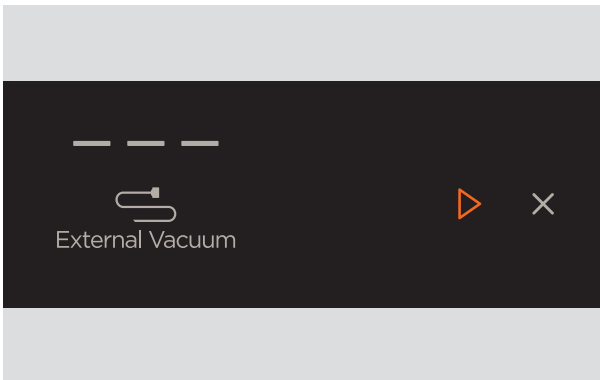
Para liberar aire de un contenedor de vacío:
Conecte el otro extremo del tubo al contenedor de vacío, utilizando un adaptador si es necesario.

USAR VACÍO EXTERNO



1. Encienda el cajón y, a continuación, ajuste el nivel de vacío externo según sea necesario, de acuerdo con los alimentos que se van a almacenar.

Recomendamos usar el nivel 1 para las botellas de vino para evitar que el gas del vino se vea afectado.



2. Presione el botón de inicio. No es necesario cerrar la tapa del cajón.

FUNCIONES

Su cajón de vacío tiene varias funciones para almacenar alimentos, marinar, porcionar y preparar alimentos para cocinar con el método de cocción al vacío.

SELLADO AL VACÍO

Para eliminar el aire y sellar alimentos en bolsas de vacío. Ideal para marinar o preparar alimentos para cocinar al vacío.

SOLO VACÍO

Para sellar al vacío tarros con tapa de rosca. Ideal para almacenar alimentos o volver a sellar frascos abiertos para conservar la frescura y extender la vida útil.

SOLO SELLADO

Para sellar bolsas herméticamente sin quitar aire, preservando la frescura y extendiendo la vida útil.

VACÍO EXTERNO

Para liberar aire de botellas de vidrio o recipientes al vacío y prevenir la oxidación. Ideal para preservar la calidad y la vida útil de productos como el aceite o el vino.

Ajuste el nivel de presión de vacío dependiendo de la delicadeza de los artículos y cómo se utilizarán o almacenarán.

APAGADO (SOLO SELLADO)

Para sellar alimentos frágiles y delicados mientras se mantiene la forma y la consistencia.

Ideal para alimentos que podrían aplastarse si se sellan al vacío, como:

- Alimentos crujientes
- Ensalada

NIVEL 1

Para envasar frutas más blandas y alimentos con alto contenido de líquido, y para sellar o volver a sellar alimentos en frascos de vidrio.

Ideal para alimentos como:

- Fruta blanda (bayas, ciruelas, albaricoques, bananas)
- Líquidos (sopas, salsas, guisos)
- Carne con mucho líquido (marinadas de vino o vinagre, salmuera)
- Nueces y semillas
- Sellado de frascos y botellas (productos secos, salsas, pestos)

Nivel 2

Para empaquetar frutas más firmes, verduras más blandas, pescado y alimentos con una pequeña cantidad de líquido.

Ideal para alimentos como:

- Fruta firme (manzanas, peras)
- Vegetales blandos (pimientos, tomates, calabacines)
- Pescado (entero o fileteado)
- Carne con algo de líquido (en salsa o marinadas más espesas)

NIVEL 3

Para envasar verduras y carnes más firmes, o preparar alimentos para congelar.

Ideal para alimentos como:

- Carne sin líquido (sazonada o sin sazonar)
- Tubérculos (zanahorias, remolacha, camote)
- Quesos duros
- Alimentos para congelar

NIVELES DE SELLADO

Ajuste el nivel de sellado para que se adapte al espesor del material de la bolsa de vacío que se está utilizando.

Un nivel de sellado más alto implica un tiempo de sellado más prolongado. Cuanto más gruesa sea la bolsa, mayor será el nivel de sellado requerido.

Si sella varias bolsas seguidas, la barra de sellado se calentará cada vez más. Recomendamos seleccionar una configuración más baja o permitir que la barra de sellado se enfríe entre cada ciclo.

Incorpore estos pasos como parte habitual de su rutina de limpieza para obtener los mejores resultados de su electrodoméstico.

- Asegúrese de que el cajón esté apagado y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Limpie el cajón después de cada uso.
- Limpie cualquier derrame inmediatamente.
- No utilice limpiadores a vapor o de alta presión.

Frente del cajón

Utilice un paño suave y húmedo y un detergente suave, y seque inmediatamente con un paño suave. Para los modelos de acero inoxidable, frote en la dirección de las líneas de pulido al limpiar la puerta.

Dentro del cajón

Utilice un paño suave y húmedo y un detergente suave para limpiar el interior del cajón, luego séquelo con un paño suave. No permita que los derrames permanezcan en el cajón ni que se desborden por los lados. Puede retirar la barra de sellado para facilitar la limpieza dentro del cajón.

Tapa de vidrio para cajón

Limpie la tapa del cajón y la junta con un paño suave y húmedo, luego séquelo con un paño suave. No utilice detergente en la junta.

Barra de sellado y cubierta

Retire la barra de sellado y la cubierta para limpiar. Limpie con un paño suave y húmedo y un detergente suave, luego seque con un paño suave.

Asegúrese de que la barra de sellado y la cubierta estén correctamente en su lugar después de la limpieza, utilizando los dos pasadores de ubicación en el cajón para posicionarlos.

Piezas de la función de vacío externo

Limpie las partes externas de la aspiradora (adaptador, tapón y tubo) con agua caliente y detergente suave, luego séquelas con un paño suave.



Información sobre cuidado, mantenimiento y resolución de problemas

Escanee el código QR o visite fisherpaykel.com y busque el código de su modelo.

VB30SDEI3, VB30SMG3, VB30SMB3, VB30SCX3, VB30SPEX3

