
CASSETTO PER SOTTOVUOTO

PRIMO UTILIZZO

Conoscere il proprio apparecchio	111
Scegli un sacchetto o un contenitore	113
Carica il cassetto	114
Usa la sigillatura sottovuoto	116
Usa solo la sigillatura	118
Usare solo l'aspirazione	119
Usare l'aspirazione esterna	120
Funzioni	122
Livelli di vuoto	123
Pulisci e mantieni il tuo elettrodomestico	125

FISHER & PAYKEL

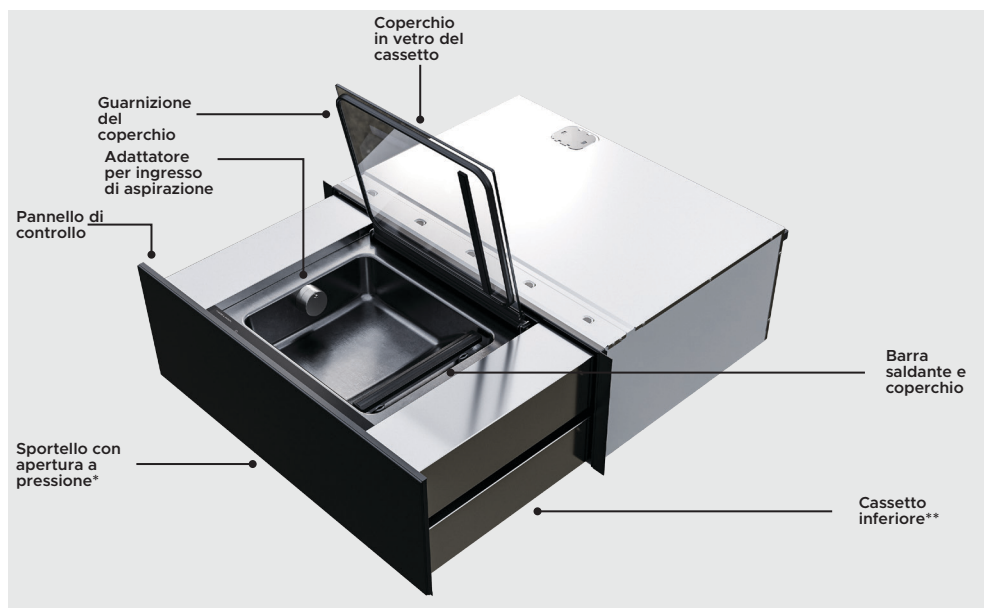
NZ AU UK IE EU SG

CASSETTO PER SOTTOVUOTO

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

Come ottenere i migliori risultati dal tuo cassetto sottovuoto

- Lavare bene le mani, le superfici e gli utensili prima di maneggiare il cibo da confezionare.
- Confezionare solo cibo fresco e in perfette condizioni.
- Assicurarsi che tutti gli alimenti siano freddi prima dell'imballaggio. Non sigillare mai sottovuoto alimenti caldi o bollenti.
- Evitare di mescolare alimenti crudi e cotti.
- Alcune verdure come brassica, legumi, steli e germogli devono essere sbollentate prima di essere sigillate sottovuoto.
- Conservare il cibo in frigorifero o congelatore dopo l'imballaggio.
- Tenere il pannello di controllo pulito e asciutto e azionare i comandi con mani pulite e asciutte.
- Registrare il prodotto per ricevere un'assistenza più agevole.



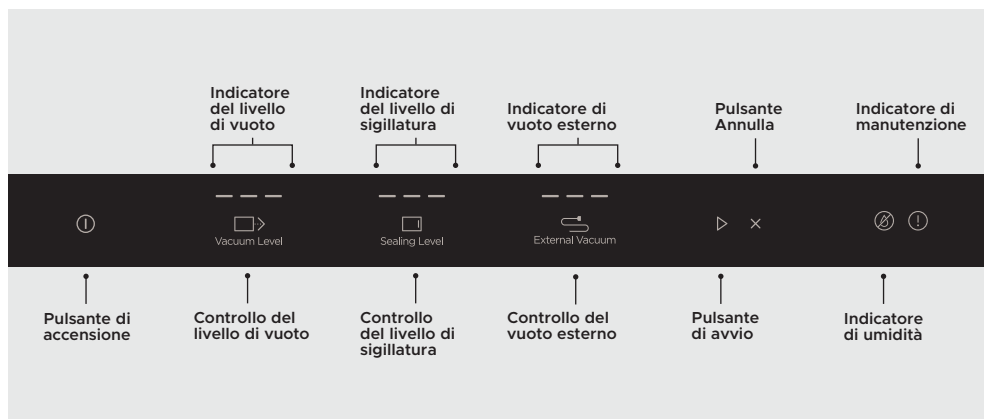
Non mostrato: sacchetti sottovuoto, kit di aspirazione esterno (adattatore, tappo e tubo).

Borse e accessori possono essere riposti nel cassetto inferiore. Per accedervi, chiudere il vano superiore.**

*Non disponibile sui modelli professionali.

**Solo modelli da 76 cm.

CONOSCERE IL PROPRIO APPARECCHIO



Pulsante di accensione	Premere per accendere o spegnere il cassetto.
Controllo del livello di vuoto	Premere per regolare il livello di pressione del vuoto.
Indicatore del livello di vuoto	Indica il livello di pressione del vuoto selezionato.
Controllo del livello di sigillatura	Premi per regolare la lunghezza della sigillatura termica.
Indicatore del livello di sigillatura	Indica il livello di sigillatura selezionato.
Controllo del vuoto esterno	Premere per regolare il livello di pressione del vuoto esterno.
Indicatore di vuoto esterno	Indica quale livello di pressione del vuoto esterno è selezionato.
Pulsante di avvio	Premere per avviare l'operazione.
Pulsante Annulla	Premere per annullare l'operazione.
Indicatore di umidità	Indica quando è necessario un ciclo di asciugatura per rimuovere l'umidità dal cassetto.
Indicatore di manutenzione	Indica quando il cassetto necessita di manutenzione per mantenere prestazioni ottimali.

Il cassetto sottovuoto può essere utilizzato per sigillare o mettere sottovuoto gli alimenti in sacchetti, sigillare o risigillare barattoli e rimuovere l'aria da bottiglie di vetro e contenitori sottovuoto.

SACCHETTI SOTTOVUOTO

Selezione di un sacchetto sottovuoto:

- Il cassetto è dotato di sacchetti sottovuoto di due diverse dimensioni. Possono essere utilizzati per temperature comprese tra -40°C e 115°C.
- Si consiglia di utilizzare i sacchetti per la sigillatura sottovuoto in dotazione o i sacchetti disponibili in commercio adatti alla sigillatura sottovuoto con una larghezza massima di 260 mm.
- Se si utilizzano altri tipi di sacchetti, come quelli richiudibili per il freezer, consigliamo di usarli solo per il sottovuoto. Potrebbe essere necessario regolare il tempo di sigillatura a caldo in base al materiale dei sacchetti.
- Non usare sacchetti di plastica in policarbonato perché possono ammorbidire e danneggiare la barra saldante.

Riempimento di un sacchetto sottovuoto:

- Assicurarsi che il bordo superiore del sacchetto, nel punto in cui viene sigillato, rimanga pulito, in modo che la chiusura avvenga correttamente.
- Ripiegare la parte superiore del sacchetto per tenerlo pulito durante il riempimento.
- Riempire il sacchetto solo fino a due terzi.

Forare o aprire sempre gli alimenti sigillati sottovuoto prima di metterli nel microonde, per evitare che il sacchetto si rompa.

Gli alimenti sottovuoto possono essere cotti a vapore a bassa temperatura in una vaporiera o nei nostri forni Fisher & Paykel Combi-Steam utilizzando la funzione Sous Vide. Utilizzare solo i sacchetti sottovuoto forniti da Fisher & Paykel per questo metodo.

BARATTOLI

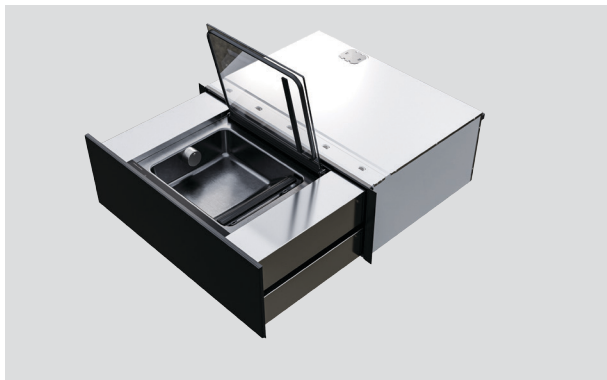
È possibile utilizzare la funzione di sola aspirazione per richiudere i barattoli con coperchi a vite. Assicurarsi che i barattoli utilizzati non siano più alti dell'altezza massima, poiché potrebbero danneggiare il coperchio del cassetto. Non usare barattoli danneggiati o crepati perché potrebbero implodere durante l'aspirazione.

Altezza massima: 80 mm

BOTTIGLIE E CONTENITORI

È possibile utilizzare la funzione di aspirazione esterna e il kit per rimuovere l'aria da bottiglie di vetro o contenitori sottovuoto. Assicurarsi che le bottiglie e i contenitori siano sicuri per gli alimenti e adatti al sottovuoto. Si consiglia di utilizzare contenitori sottovuoto disponibili in commercio. Non utilizzare bottiglie o contenitori danneggiati o incrinati in quanto potrebbero implodere durante l'aspirazione.

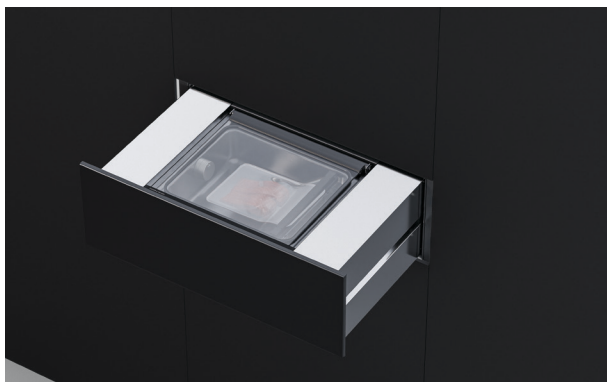
CARICA IL CASSETTO



1. Aprire il cassetto e il coperchio.

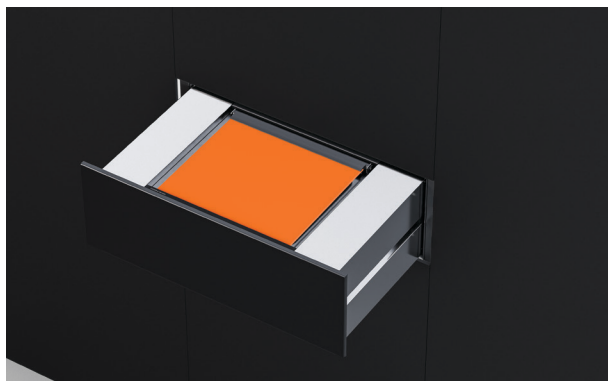


2. Mettere il sacchetto o il barattolo nel cassetto.



3. Chiudere il coperchio.

CARICARE IL CASSETTO



4. Prima di premere il pulsante di accensione, tenere premuto il coperchio fino all'inizio dell'aspirazione (solo per l'aspirazione e la sigillatura sottovuoto).

Sacchetti

Posizionare l'apertura del sacchetto sopra la barra saldante. Assicurarsi che sia centrato e senza pieghe.

Barattoli

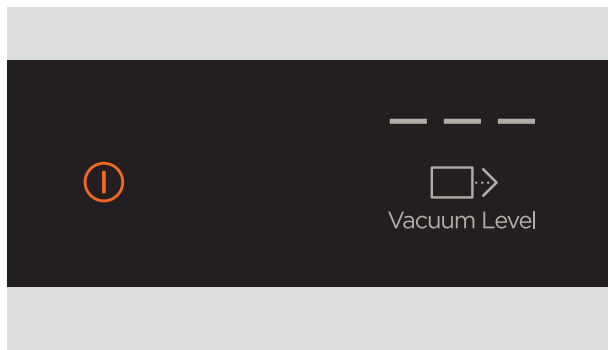
Avvitare leggermente i coperchi e posizionare i barattoli nel cassetto. Assicurarsi che non siano troppo alti per il cassetto .

Bottiglie e contenitori per aspirazione esterna

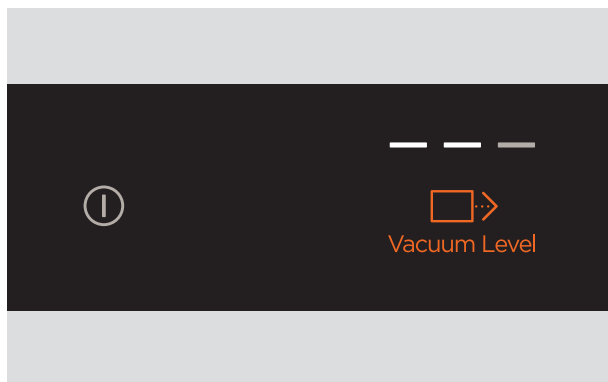
Posizionare bottiglie e contenitori su una superficie piana e stabile vicino al cassetto. Il coperchio del cassetto non deve essere chiuso per l'aspirazione esterna.

UTILIZZARE LA SIGILLATURA SOTTOVUOTO

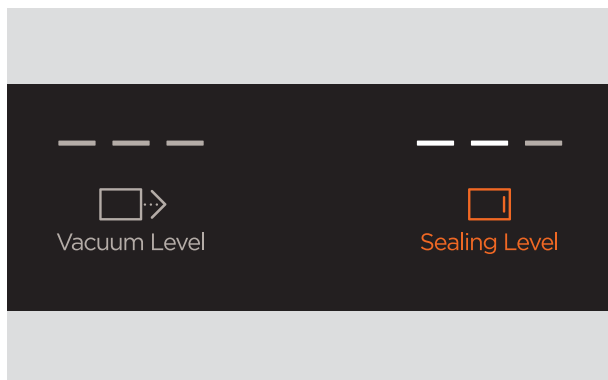
Utilizzare il sottovuoto per confezionare gli alimenti in sacchetti per la conservazione, la marinatura, la porzionatura o la preparazione per la cottura sous vide. La sigillatura sottovuoto utilizza la pressione per rimuovere l'aria dal sacchetto e il calore per sigillare la chiusura.



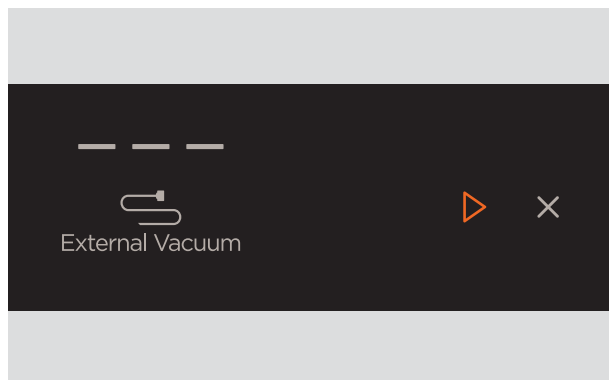
1. Premere il pulsante di accensione per accendere il cassetto.



2. Regolare il livello di sottovuoto secondo necessità in base al cibo da confezionare.



3. Regolare il livello di sigillatura secondo necessità per adattarlo al sacchetto utilizzato.



4. Premere il pulsante di avvio mentre si tiene premuto il coperchio. Una volta iniziata la sigillatura sottovuoto, il coperchio rimarrà chiuso.

Al termine del ciclo

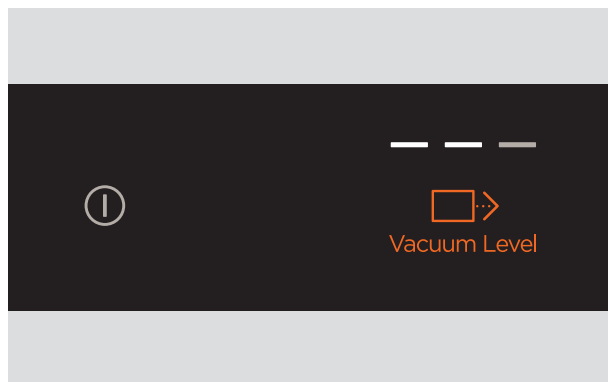
Una volta completato il ciclo verrà emesso un segnale acustico, il cassetto si spegnerà automaticamente e il coperchio verrà rilasciato. Rimuovere gli oggetti e chiudere il cassetto.

Annullamento

Premere il pulsante Annulla in qualsiasi momento per annullare il ciclo. Se il sacchetto non è ancora sigillato, il cassetto può continuare a funzionare finché non raggiunge un punto del ciclo in cui può fermarsi.

USA SOLO LA SIGILLATURA

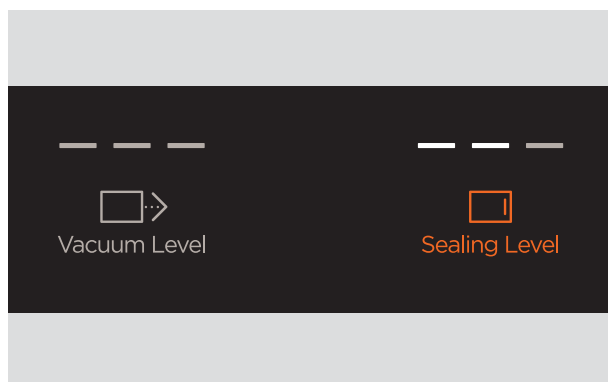
Utilizzare la sigillatura solo per sigillare o richiudere i sacchetti senza rimuovere l'aria. È ideale per confezionare e conservare alimenti delicati, preservandone la freschezza e prolungandone la durata.



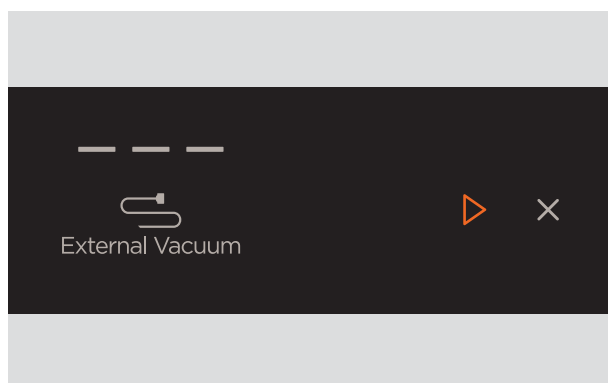
Prima di iniziare:

Collocare il sacchetto nel cassetto e attivare il cassetto.

1. Regolare il livello del vuoto su off.



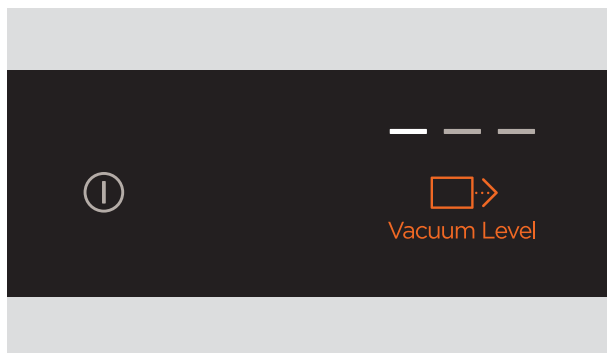
2. Regolare il livello di sigillatura secondo necessità per adattarlo al sacchetto utilizzato.



3. Chiudere il coperchio e premere il pulsante di avvio.

USARE SOLO L'ASPIRAZIONE

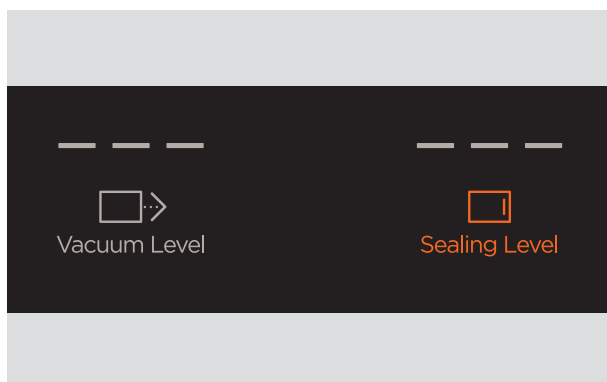
Utilizzare il vuoto solo per sigillare o richiudere i barattoli con coperchi a vite. Ideale per conservare gli alimenti o per richiudere i barattoli aperti, preservandone la freschezza e prolungandone la durata. L'altezza massima dei barattoli da sigillare è di 80 mm.



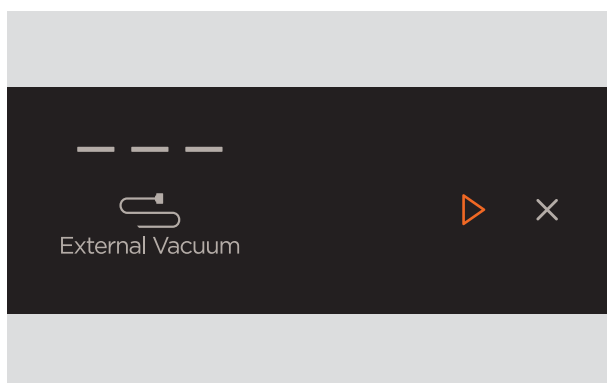
Prima di iniziare:

Posizionare i barattoli nel cassetto e accendere il cassetto.

1. Regolare il livello del vuoto secondo necessità. Consigliamo di usare il livello 1 per sigillare i barattoli.



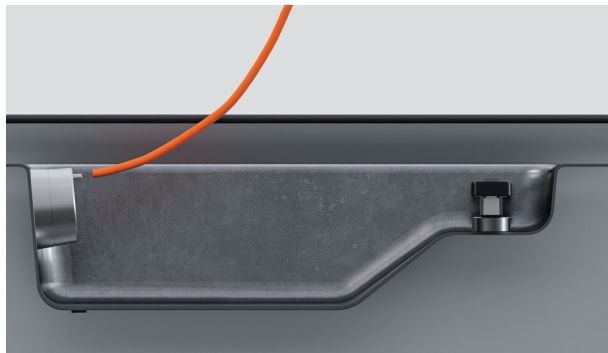
2. Regolare il livello di sigillatura su OFF.



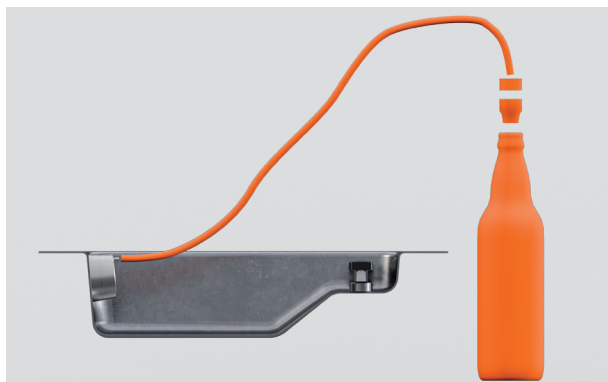
3. Chiudere il coperchio e premere il pulsante di avvio.

USA L'ASPIRAZIONE ESTERNA

Usare l'aspirazione esterna per rilasciare l'aria da bottiglie di vetro o contenitori a vuoto per prevenire l'ossidazione. È ideale per preservare la qualità e la durata di conservazione di prodotti come l'olio o il vino. Per questa funzione è necessario il kit di aspirazione esterno in dotazione.

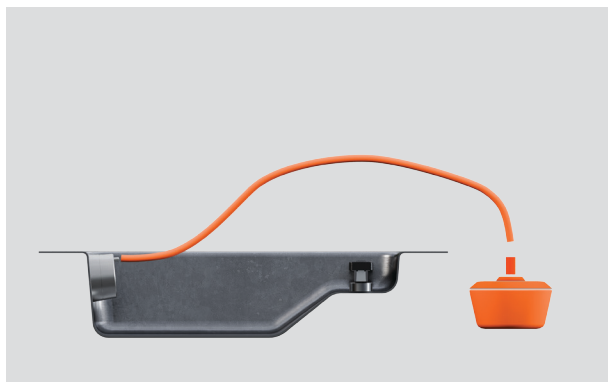


Collegare un'estremità del tubo in dotazione all'adattatore di aspirazione all'interno del cassetto.



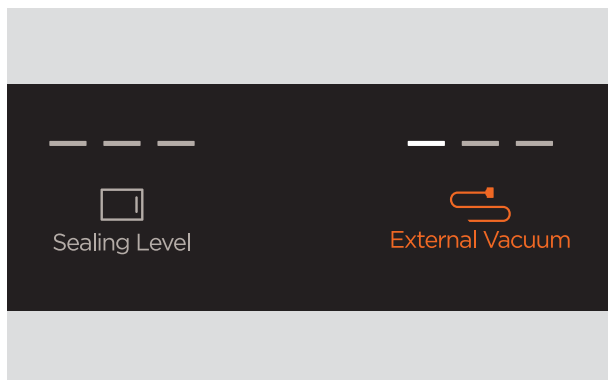
Per far uscire l'aria dalla bottiglia:

Collegare l'adattatore e il tappo all'altra estremità del tubo. Mettere il tappo nella bottiglia.

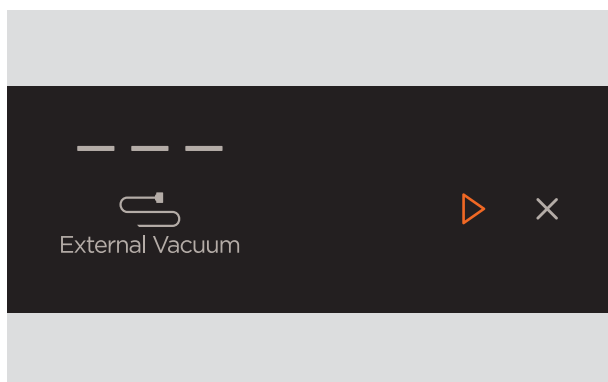


Per far uscire l'aria da un contenitore sottovuoto :

Collegare l'altra estremità del tubo al contenitore sottovuoto, utilizzando un adattatore se necessario.



1. Accendere il cassetto, poi regolare il livello del vuoto esterno secondo necessità per adattarlo al cibo da conservare. Si consiglia di utilizzare il livello 1 per le bottiglie di vino, per evitare che il gas presente nel vino venga alterato.



2. Premere il pulsante di avvio. Non è necessario chiudere il coperchio del cassetto.

FUNZIONI

Il cassetto sottovuoto è dotato di numerose funzioni per la conservazione degli alimenti, la marinatura, la porzionatura e la preparazione degli stessi per la cottura sous vide.

SIGILLATURA SOTTOVUOTO

Per rimuovere l'aria e sigillare gli alimenti in sacchetti sottovuoto. Ideale per marinare o preparare gli alimenti per la cottura sous vide.

SOLO ASPIRAZIONE

Per la sigillatura sottovuoto di barattoli con coperchi a vite. Ideale per conservare gli alimenti o richiudere i barattoli aperti per preservarne la freschezza e prolungarne la durata.

SOLO SIGILLATURA

Per sigillare i sacchetti senza rimuovere l'aria, al fine di preservare la freschezza e prolungare la durata.

ASPIRAZIONE ESTERNA

Per rilasciare aria da bottiglie di vetro o contenitori sottovuoto per prevenire l'ossidazione. Ideale per preservare la qualità e la durata di prodotti come olio o vino.

Regolare il livello di pressione del vuoto a seconda di quanto siano delicati gli oggetti e di come verranno utilizzati o conservati.

OFF (SOLO SIGILLATURA)

Per sigillare alimenti fragili e delicati mantenendo forma e consistenza.

Ideale per alimenti che potrebbero essere schiacciati se sigillati sottovuoto, come:

- Patatine
- Insalata

LIVELLO 1

Per confezionare frutta più morbida e alimenti ad alto contenuto di liquidi, e per sigillare o risigillare alimenti in barattoli di vetro .

Ideale per alimenti come:

- Frutta morbida (frutti di bosco, prugne, albicocche, banane)
- Liquidi (zuppe, salse, stufati)
- Carne ricca di liquidi (marinature di vino o aceto, salamoia)
- Noci e semi
- Sigillatura di barattoli e bottiglie (prodotti secchi, salse, pesti)

LIVELLO 2

Per confezionare frutta più soda, verdure morbide, pesce e alimenti con una piccola quantità di liquido.

Ideale per alimenti come:

- Frutta soda (mele, pere)
- Verdure morbide (peperoni, pomodori, zucchine)
- Pesce (intero o filettato)
- Carne con un po' di liquido (in salsa o in marinate più dense).

LIVELLO 3

Per confezionare verdure e carne più sode, o per preparare cibi da congelare.

Ideale per alimenti come:

- Carne senza liquido (condita o non condita)
- Ortaggi a radice (carote, barbabietola, patate dolci)
- Formaggi a pasta dura
- Cibo da congelare

Regolare il livello di sigillatura in base allo spessore del materiale del sacchetto per sottovuoto utilizzato.

Un livello di sigillatura più elevato comporta un tempo di sigillatura più lungo. Più è spessa la busta, maggiore è il livello di sigillatura richiesto.

Se si sigillano più sacchetti di seguito, la barra saldante diventerà sempre più calda. Si consiglia di selezionare un'impostazione più bassa o di lasciare raffreddare la barra saldante tra un ciclo e l'altro.

Fare di questi passaggi una parte regolare della propria routine di pulizia per ottenere i migliori risultati dall'apparecchio.

- Assicurarsi che il cassetto sia spento e lasciarlo raffreddare prima della pulizia.
- Pulire il cassetto dopo ogni utilizzo.
- Pulire immediatamente eventuali fuoriuscite.
- Non usare pulitori a vapore o ad alta pressione.

Parte frontale del cassetto

Usare un panno morbido e umido e un detersivo delicato e asciugare subito con un panno morbido. Per i modelli in acciaio inox, strofinare nella direzione delle linee di lucidatura durante la pulizia dello sportello.

All'interno del cassetto

Utilizzare un panno morbido e umido e un detergente delicato per pulire l'interno del cassetto, quindi asciugare con un panno morbido. Non lasciare che i liquidi versati ristagnino nel cassetto né che trabocchino dai lati. È possibile rimuovere la barra saldante per facilitare la pulizia all'interno del cassetto.

Coperchio in vetro del cassetto

Pulire il coperchio del cassetto e la guarnizione con un panno morbido e umido, quindi asciugare con un panno morbido. Non usare detersivo sulla guarnizione.

Barra saldante e coperchio

Rimuovere la barra saldante e il coperchio per la pulizia. Pulire con un panno morbido e umido e un detergente delicato, quindi asciugare con un panno morbido.

Dopo la pulizia, assicurarsi che la barra saldante e il coperchio siano rimessi correttamente in posizione, utilizzando i due perni di posizionamento nel cassetto.

Parti per aspirazione esterna

Pulire le parti esterne dell'aspirazione (adattatore, tappo e tubo) con acqua calda e detersivo delicato, poi asciugare con un panno morbido.



Informazioni su cura, manutenzione e risoluzione dei problemi

Scansionare il codice QR o visitare il sito fisherpaykel.com e cercare il codice del proprio modello.

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

