
TIROIR DE MISE SOUS VIDE

PREMIÈRE UTILISATION

Découvrir votre appareil	75
Sélectionner un sac ou un récipient	77
Charger le tiroir	78
Utiliser la mise sous vide	80
Utiliser uniquement la fonction de scellement	82
Utiliser uniquement le sous vide	83
Utiliser l'aspiration externe	84
Fonctions	86
Niveaux de vide	87
Nettoyer et entretenir votre appareil	89

FISHER & PAYKEL

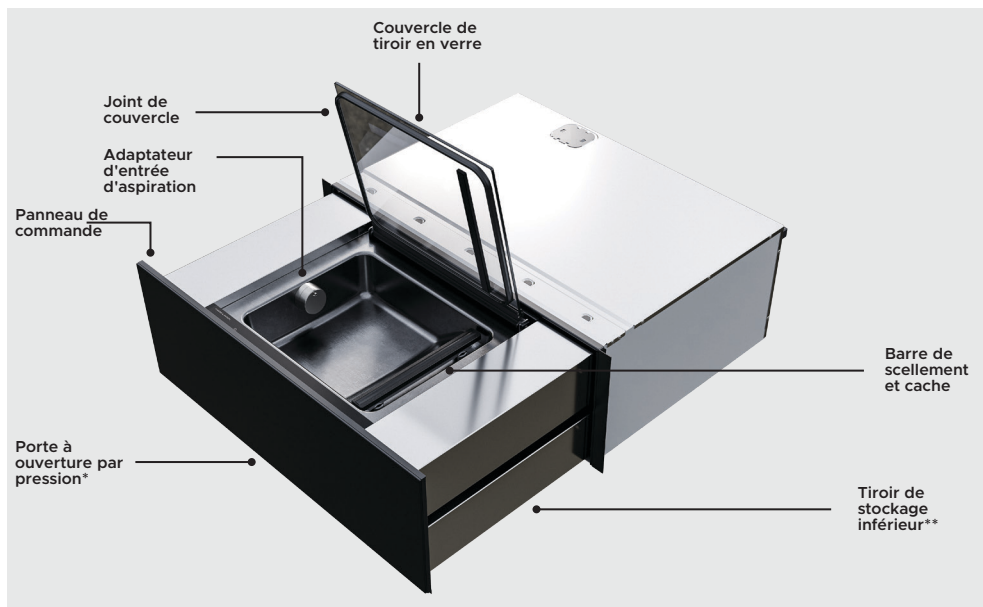
NZ AU UK IE EU SG

TIROIR DE MISE SOUS VIDE

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

Comment utiliser votre tiroir de mise sous vide de manière optimale

- Lavez-vous bien les mains, nettoyez les surfaces et les ustensiles avant de manipuler les aliments à emballer.
- N'emballer que des aliments frais et en parfait état.
- Assurez-vous que tous les aliments sont frais avant emballage. Ne mettez jamais sous vide des aliments chauds ou tièdes.
- Évitez de mélanger des aliments crus et cuits.
- Certains légumes tels que les crucifères, les légumineuses, les tiges et les pousses doivent être blanchis avant de les mettre sous vide.
- Stockez les aliments dans le réfrigérateur ou le congélateur après emballage.
- Assurez-vous que le panneau de commande reste propre et sec et actionnez les commandes avec des mains propres et sèches.
- Enregistrez votre produit pour bénéficier d'une assistance simplifiée.



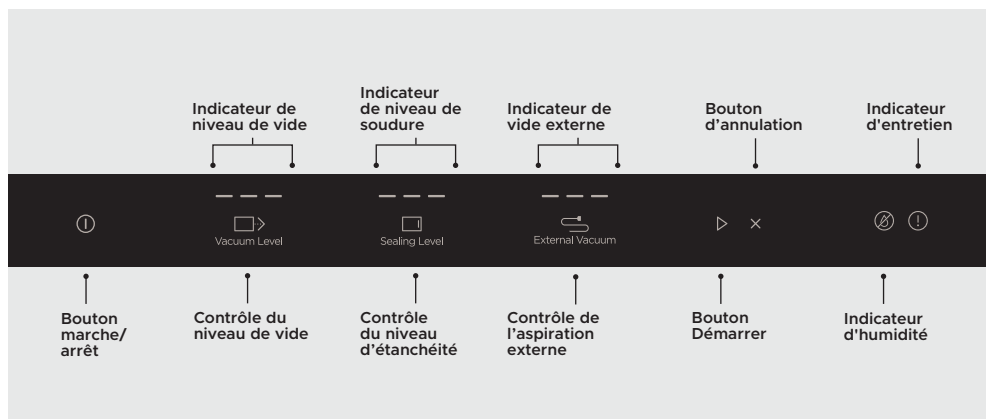
Non illustré : sacs sous vide, kit d'aspiration externe (adaptateur, bouchon et tube).

Les sacs et accessoires peuvent être rangés dans le tiroir inférieur de stockage. Pour y accéder, fermez le compartiment supérieur. **

*Non disponible sur les modèles professionnels.

**Uniquement les modèles de 76 cm.

DÉCOUVRIR VOTRE APPAREIL



Bouton marche/arrêt	Appuyez pour allumer ou éteindre le tiroir.
Contrôle du niveau de vide	Appuyez pour ajuster le niveau de pression sous vide.
Indicateur de niveau de vide	Indique le niveau de pression sous vide sélectionné.
Contrôle du niveau d'étanchéité	Appuyez pour ajuster la longueur du scellement.
Indicateur de niveau de soudure	Indique le niveau d'étanchéité sélectionné.
Contrôle de l'aspiration externe	Appuyez sur cette touche pour régler le niveau de pression de l'aspiration externe.
Indicateur de vide externe	Indique le niveau de pression d'aspiration externe sélectionné.
Bouton Démarrer	Appuyez pour démarrer l'opération.
Bouton d'annulation	Appuyez pour annuler l'opération.
Indicateur d'humidité	Indique qu'un cycle de séchage est nécessaire pour enlever l'humidité du tiroir.
Indicateur d'entretien	Indique quand le tiroir nécessite un entretien pour assurer une performance optimale.

CHOISISSEZ UN SAC OU UN RÉCIPIENT

Votre tiroir de mise sous vide peut être utilisé pour sceller ou mettre sous vide la nourriture dans des sacs, sceller ou resceller des bocaux, et pour enlever l'air des bouteilles en verre et des récipients sous vide.

SACS SOUS VIDE

Sélection d'un sac de mise sous vide :

- Votre tiroir est fourni avec des sacs sous vide de deux tailles différentes. Ils peuvent être utilisés pour des températures comprises entre -40°C et 115°C.
- Nous recommandons d'utiliser les sacs de mise sous vide fournis ou des sacs disponibles dans le commerce adaptés à la mise sous vide, d'une largeur maximale de 260 mm.
- Si vous utilisez d'autres sacs, tels que des sacs congélation refermables, nous vous recommandons de ne les utiliser que pour la mise sous vide. Il se peut que vous deviez régler le temps de scellement thermique en fonction du matériau des sacs .
- N'UTILISEZ PAS de sacs en plastique polycarbonate, car ils peuvent ramollir et endommager la barre de scellement.

Remplir un sac sous vide :

- Vérifiez que le bord supérieur du sac, là où il sera scellé, reste propre afin qu'il soit bien fermé.
- Rabattez la partie supérieure du sac pour qu'il reste propre pendant le remplissage.
- Ne remplissez le sac qu'aux deux tiers.

Percez toujours ou ouvrez les aliments sous vide avant de les mettre au four à micro-ondes afin que le sac n'éclate pas.

Les aliments sous vide peuvent être cuits à la vapeur à basse température dans un cuiseur vapeur ou dans nos fours combinés à vapeur Fisher & Paykel en utilisant la fonction Sous Vide. Utilisez uniquement les sacs sous vide fournis par Fisher & Paykel pour cette méthode.

BOCAUX

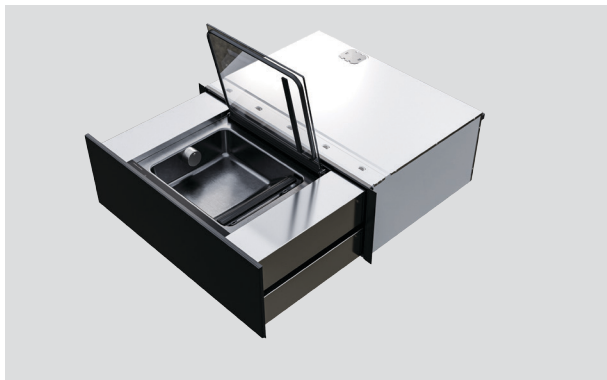
Vous pouvez utiliser la fonction de mise sous vide uniquement pour refermer les bocaux à couvercle à vis. Vérifiez que les bocaux utilisés ne dépassent pas la hauteur maximale, car cela pourrait endommager le couvercle du tiroir. N'utilisez pas de bocaux endommagés ou fissurés, car ils pourraient imploser lors de l'aspiration.

Hauteur maximale : 80 mm

BOUTEILLES ET RÉCIPIENTS

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

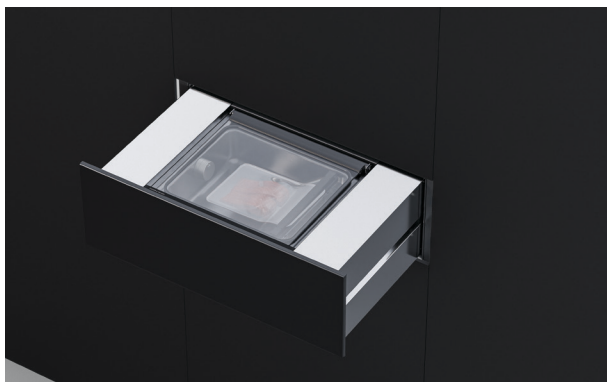
CHARGER LE TIROIR



1. Ouvrez le tiroir et son couvercle.



2. Placez le sac ou le bocal dans le tiroir.



3. Fermez le couvercle.

CHARGER LE TIROIR



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

Sacs

Positionner l'ouverture du sac sur la barre de scellement. Vérifiez qu'elle est centrée et ne comporte aucun pli.

Bocaux

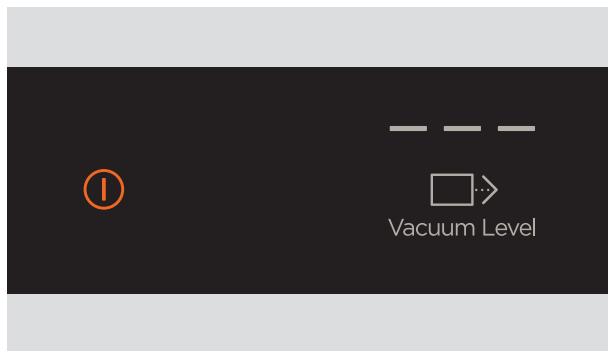
Vissez les couvercles sans serrer et placez les bocaux dans le tiroir. Vérifiez qu'ils ne sont pas trop hauts pour le tiroir.

Bouteilles et récipients pour aspiration externe

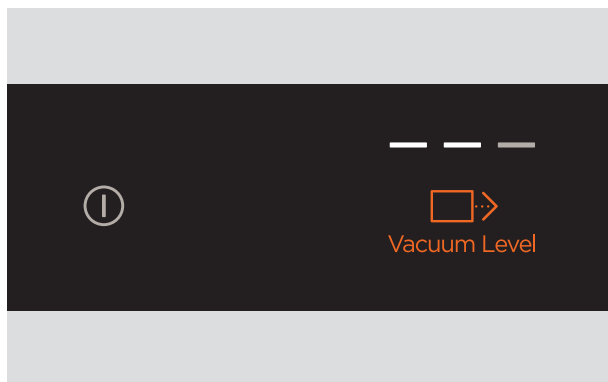
Placez les bouteilles et les récipients sur une surface plane et stable près du tiroir. Le couvercle du tiroir n'a pas besoin d'être fermé pour l'aspiration externe.

UTILISER LE SCELLEMENT SOUS VIDE

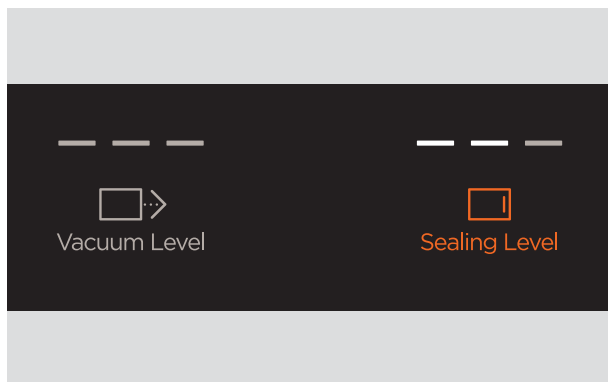
Utilisez le scellement sous vide pour emballer les aliments dans des sacs afin de les stocker, de les faire mariner, de les diviser en portion ou de les préparer à la cuisson sous vide. La mise sous vide utilise la pression pour enlever l'air du sac et la chaleur pour le fermer hermétiquement.



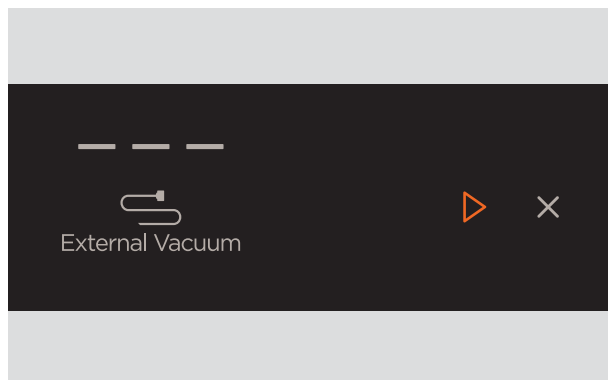
1. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer le tiroir.



2. Réglez le niveau de vide selon les besoins en fonction des aliments à emballer.



3. Ajustez le niveau d'étanchéité au type de sac utilisé.



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

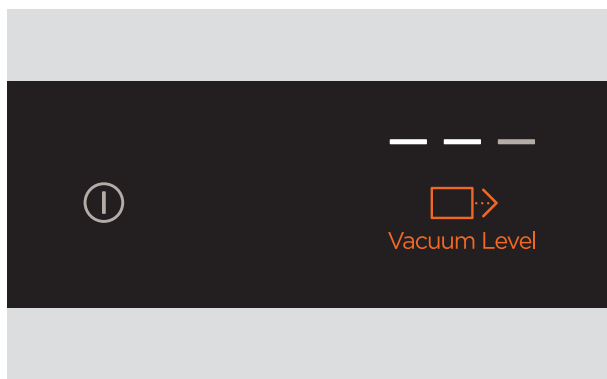
À la fin du cycle

Une fois le cycle terminé, un signal sonore retentit, le tiroir s'éteint automatiquement et le couvercle s'ouvre. Retirez les éléments et fermez le tiroir.

Annulation

Appuyez sur le bouton d'annulation 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 dans le cycle où il peut s'arrêter.

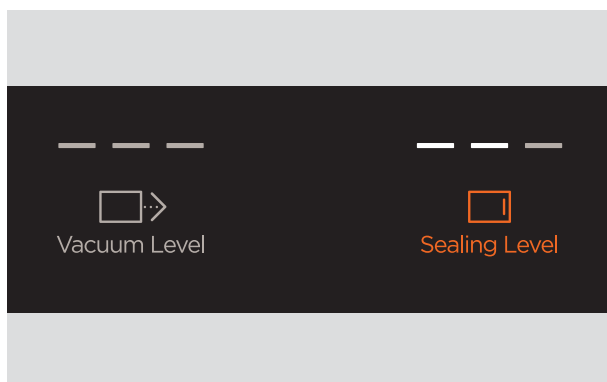
Utilisez le scellement uniquement pour sceller ou resceller les sacs sans enlever l'air. Ce processus est idéal pour l'emballage et le stockage des aliments délicats afin de préserver leur fraîcheur et de prolonger leur durée de conservation.



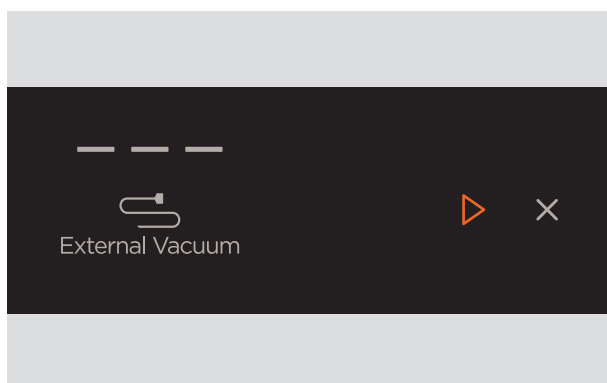
Avant de commencer :

Placez le sac dans le tiroir et allumez le tiroir.

1. Réglez le niveau de vide sur « désactivé ».



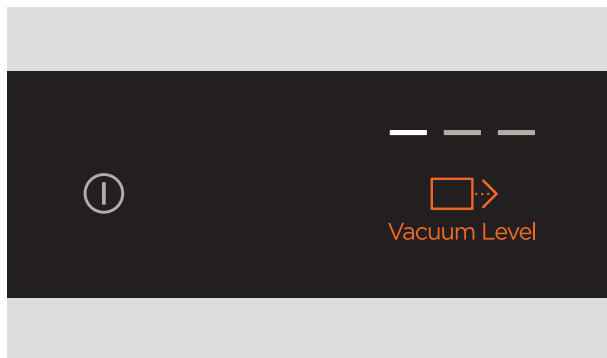
2. Ajustez le niveau d'étanchéité au type de sac utilisé. .



3. Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton Démarrer.

UTILISER UNIQUEMENT LA MISE SOUS VIDE

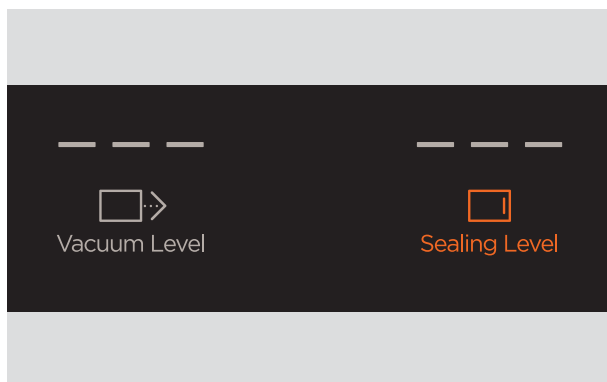
Utilisez la mise sous vide uniquement pour sceller ou resceller les bocaux avec des couvercles à vis. Ce processus est idéal pour stocker des aliments ou pour refermer des bocaux ouverts afin de préserver la fraîcheur et de prolonger la durée de conservation. La hauteur maximale pour les bocaux scellés est de 3 3/8" (80 mm).



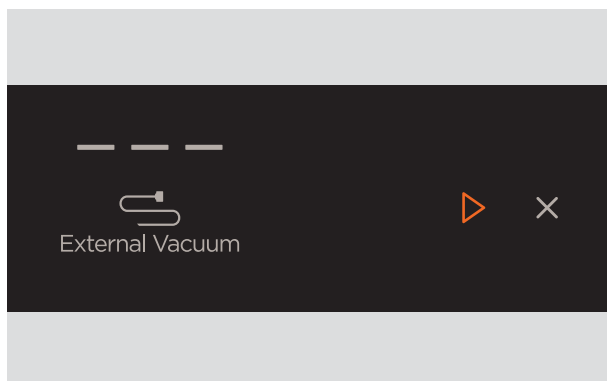
Avant de commencer :

Placez les bocaux dans le tiroir et mettez le tiroir en marche.

1. Ajustez le niveau de vide selon les besoins. Nous recommandons d'utiliser le niveau 1 pour fermer les bocaux.



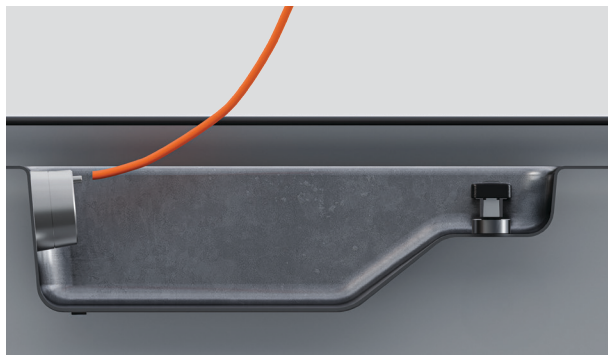
2. Réglez le niveau d'étanchéité sur « désactivé ».



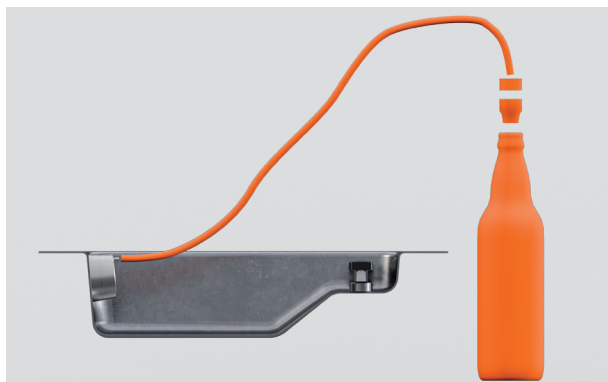
3. Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton Démarrer.

UTILISER L'ASPIRATION EXTERNE

Utilisez une aspiration externe pour enlever l'air des bouteilles en verre ou des récipients sous vide afin d'éviter l'oxydation. Cette méthode est idéale pour préserver la qualité et la durée de conservation de produits tels que l'huile ou le vin. Vous aurez besoin du kit d'aspiration externe fourni pour cette fonction.

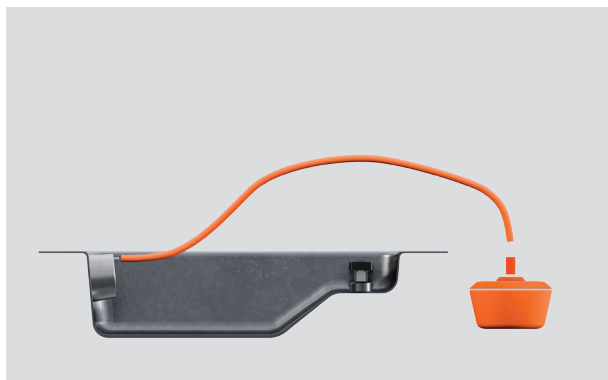


Connectez une extrémité du tube fourni à l'adaptateur d'entrée d'aspiration à l'intérieur du tiroir.



Pour retirer l'air d'une bouteille :

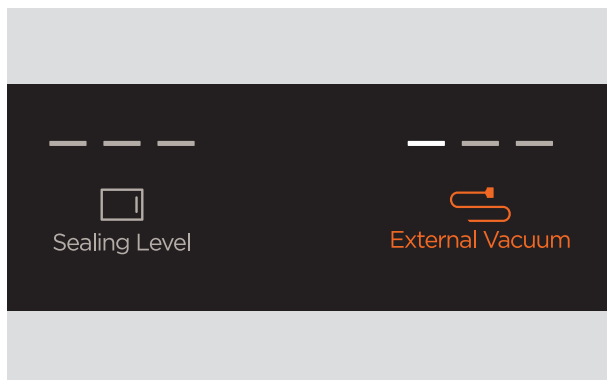
Branchez l'adaptateur et le bouchon à l'autre extrémité du tube. Mettez le bouchon dans la bouteille.



Pour retirer de l'air d'un récipient :

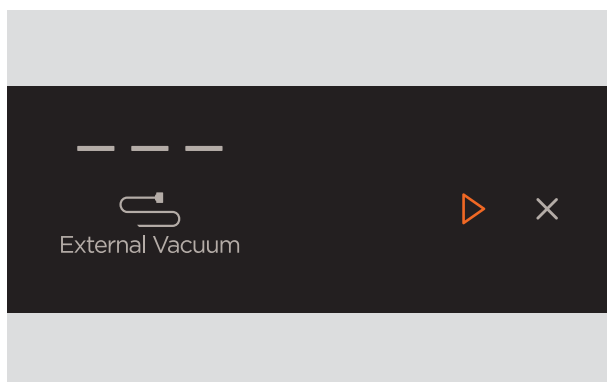
Connecter l'autre extrémité du tube au récipient de mise sous vide, en utilisant un adaptateur si nécessaire.

UTILISER L'ASPIRATION EXTERNE



1. Allumez le tiroir, puis ajustez le niveau d'aspiration externe selon les besoins pour l'adapter aux aliments que vous souhaitez stocker.

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



2. Appuyez sur le bouton de démarrage. Il n'est pas nécessaire de fermer le couvercle du tiroir.

Votre tiroir sous vide dispose de plusieurs fonctions pour stocker les aliments, les faire mariner, les diviser en portions ou les préparer à la cuisson sous vide.

SCELLEMENT SOUS VIDE

Pour enlever l'air et sceller les aliments dans des sacs sous vide. Idéal pour mariner ou préparer des aliments pour la cuisson sous vide.

SOUS VIDE UNIQUEMENT

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

SCELLEMENT UNIQUEMENT

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

ASPIRATION EXTERNE

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

Réglez le niveau de pression sous vide en fonction de la fragilité des aliments et de la manière dont ils seront utilisés ou stockés.

DÉSACTIVÉ (SCELLEMENT UNIQUEMENT)

Pour sceller les aliments fragiles et délicats tout en conservant leur forme et leur consistance. Idéal pour les aliments qui risquent d'être écrasés s'ils sont scellés sous vide, tels que

- Chips
- Salade

NIVEAU 1

Pour l'emballage de fruits et d'aliments tendres riches en liquides, et pour sceller ou refermer les aliments dans des bocaux en verre .

Idéal pour les aliments tels que :

- Fruits mous (baies, prunes, abricots, bananes)
- Liquides (soupes, sauces, ragoûts)
- Viande avec beaucoup de liquide (marinades au vin ou au vinaigre, saumure)
- Noix et graines
- Sceller les bocaux et bouteilles (produits secs, sauces, pestos)

NIVEAU 2

Pour l'emballage des fruits plus fermes, des légumes plus tendres, du poisson et des aliments contenant peu de liquide.

Idéal pour les aliments tels que :

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

Niveau 3

Pour l'emballage de légumes et de viande plus fermes, ou pour la préparation d'aliments à congeler.

Idéal pour les aliments tels que :

- Viande sans liquide (assaisonnée ou non)
- Légumes racines (carottes, betterave, patate douce)
- Fromages durs
- Aliments à congeler

NIVEAUX D'ÉTANCHÉITÉ

Ajustez le niveau d'étanchéité en fonction de l'épaisseur du matériau du sac sous vide utilisé.

Un niveau d'étanchéité plus élevé signifie une durée de scellement plus longue. Plus le sac est épais, plus le niveau d'étanchéité est élevé.

Si vous fermez plusieurs sacs d'affilée, la barre de scellement deviendra de plus en plus chaude. Nous recommandons de sélectionner un réglage inférieur ou de laisser la barre de scellement refroidir entre deux cycles.

Intégrez ces étapes régulièrement dans votre routine de nettoyage pour que votre appareil fonctionne de manière optimale.

- Vérifiez que le tiroir est éteint et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez le tiroir après chaque utilisation.
- Essuyez immédiatement tout liquide renversé.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur ou haute pression.

Façade du tiroir

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

À l'intérieur du tiroir

Utilisez un chiffon doux humidifié et un détergent doux pour nettoyer l'intérieur du tiroir, puis séchez avec un chiffon doux. Ne laissez pas les liquides renversés s'accumuler dans le tiroir ou déborder sur les côtés. Vous pouvez enlever la barre de scellement pour faciliter le nettoyage de l'intérieur du tiroir.

Couvercle de tiroir en verre

Nettoyez le couvercle du tiroir et le joint à l'aide d'un chiffon doux humidifié, puis séchez-le avec un chiffon doux. N'utilisez pas de détergent sur le joint.

Barre de scellement et cache

Enlevez la barre de scellement et le cache pour le nettoyage. Nettoyez avec un chiffon doux et humide et un détergent doux, puis séchez avec un chiffon doux.

Vérifiez que la barre de scellement et le cache sont bien en place après le nettoyage, en utilisant les deux broches d'emplacement dans le tiroir pour les mettre en position.

Pièces d'aspiration externe

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



Informations sur l'entretien, la maintenance et le dépannage

Scannez le code QR ou rendez-vous sur fisherpaykel.com et recherchez la référence de votre modèle.

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

