
מגירת אטם הוואקום

שימוש ראשון

165	הכירו את המכשיר שלכם3
166	בחירת שקית או מכל
168	טעינת המגירה
170	שימוש באיטום בוואקום
171	שימוש באטימה בלבד
172	שימוש בשאיבה בלבד
174	שימוש בשאיבה חיצונית
175	פונקציות
177	רמות הוואקום
	ניקיון ותחזוקה של המכשיר

FISHER & PAYKEL

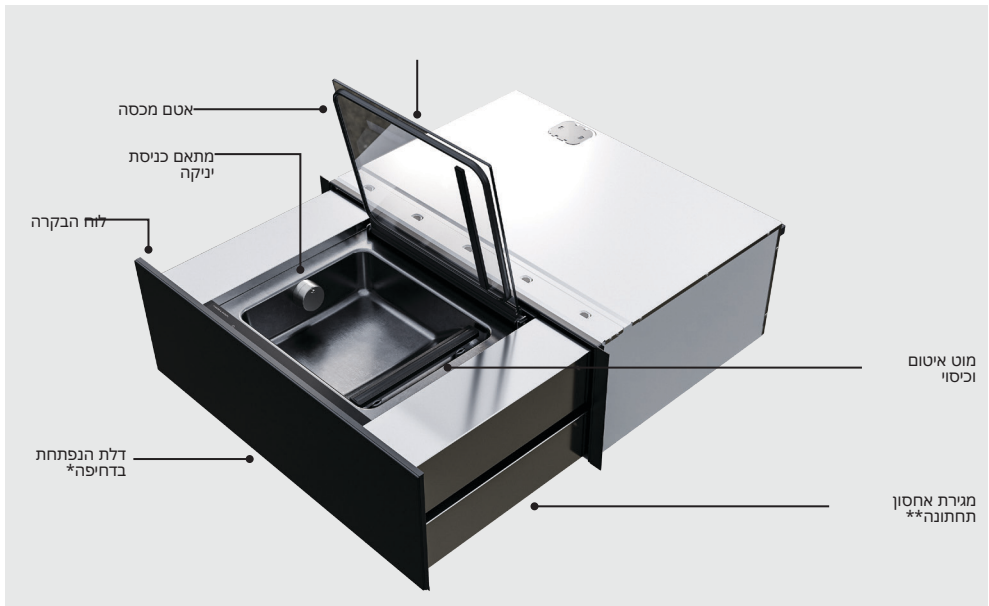
NZ AU UK IE EU SG

מגירת אטם הוואקום

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

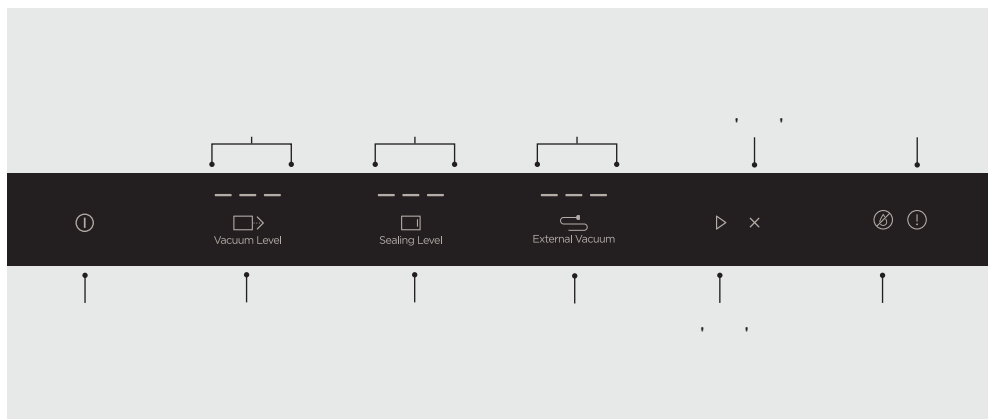
כיצד להשיג את התוצאות הטובות ביותר ממגירת הוואקום

- שטפו ביסודיות ידיים, משטחים וכלים לפני שאתם מטפלים במזון המיועד לאריזה.
- יש לארוז רק מזון טרי ובמצב מושלם.
- יש לוודא שכל האוכל קריר לפני האריזה. לעולם אין לאטום בוואקום מזון חם או חמים.
- יש להימנע מערבוב מזון נא ומבושל.
- חלק מהירקות כמו ירקות ממשפחת המצליבים, קטניות, גבעולים וניצנים צריך לחלוט לפני איטום בוואקום.
- אחסון מסווג במקרר או במקפיא לאחר האריזה.
- יש לשמור על לוח הבקרה נקי ויבש וגם להשתמש בידיים נקיות ויבשות כדי לתפעל את הבקרים.
- רשמו את המוצר כדי לקבל תמיכה יעילה.



לא מוצג: שקיות לאיטום ואקום, ערכת שאיבה חיצונית (מתאם, פקק ושפופרת).
שקיות ואבזרים ניתן לאחסן במגירת האחסון התחתונה. כדי לגשת אליה, יש לסגור את התא העליון.**

*לא זמין במודלים מקצועיים.
**מודלים בגודל 76 ס"מ בלבד.



לוחצים כדי להפעיל או לכבות את המגירה.	לחצן הפעלה
לוחצים כדי להתאים את רמת לחץ הוואקום.	בקרת רמת הוואקום
מציין איזו רמת לחץ ואקום נבחרה.	מחוון רמת הוואקום
לוחצים כדי להתאים את משך איטום החום.	בקרת רמת האיטום
מציין איזו רמת איטום נבחרה.	מחוון רמת איטום
לוחצים כדי להתאים את רמת הלחץ של השאיבה החיצונית.	בקרת שאיבה חיצונית
מציין איזו רמת לחץ ואקום חיצונית נבחרה.	מחוון ואקום חיצוני
לוחצים כדי להתחיל את התפעול.	לחצן 'התחלה'
לוחצים כדי לבטל את הפעולה.	לחצן 'ביטול'
מציין מתי נדרש מחזור יבש כדי להסיר לחות מהמגירה.	מחוון לחות
מציין מתי המגירה דורשת תחזוקה לשמירה על ביצועים מיטביים.	מחוון תחזוקה

מגירת הוואקום יכולה לשמש לאטימה וגם לאיטום בוואקום של מזון בשקיות, לאטימת צנצנות וגם לאטימתן מחדש, וכן כדי לשאוב אוויר מבקבוקי זכוכית וממכלי ואקום.

שקיות ואקום

לבחירת שקית ואקום:

- המגירה שלכם מצוידת בשקיות ואקום בשני גדלים. אלה יכולים לשמש לטמפרטורות שבין 40°C ל-115°C.
- אנו ממליצים להשתמש בשקיות ואקום המצורפות או בשקיות מסחריות זמינות המתאימות לאיטום בוואקום ברוחב מרבי של 260 מ"מ.
- אם משתמשים בשקיות אחרות, כגון שקיות הקפאה הניתנות לסגירה חוזרת, אנו ממליצים להשתמש בהן רק לאיטום בוואקום. ייתכן שיהיה עליכם להתאים את זמן אטימת החום כך שיתאים לחומר שממנו עשויות השקיות.
- אסור להשתמש בשקיות פלסטיק מפוליקרבונט, שכן הן עלולות להתרכך ולגרום נזק למוט האיטום.

מילוי שקית הוואקום:

- יש לוודא שהקצה העליון של השקית באזור האיטום נשאר נקי כדי שייאטם כראוי.
- מקפלים את החלק העליון של השקית כלפי חוץ כדי לשמור על ניקיון בזמן המילוי.
- יש למלא את השקית רק עד שני שליש מהקיבולת שלה.

תמיד יש לנקב או לפתוח אוכל אטום בוואקום לפני שמניחים אותו במיקרוגל כדי שהשקית לא תתפוצץ. מזון אטום בוואקום ניתן לאדות בטמפרטורות נמוכות בסיר אידיו או בתנורי Fisher & Paykel Combi-Steam שלנו באמצעות פונקציית סו-ויד. השתמשו רק בשקיות הוואקום שסופקו על ידי Fisher & Paykel לשיטה זו.

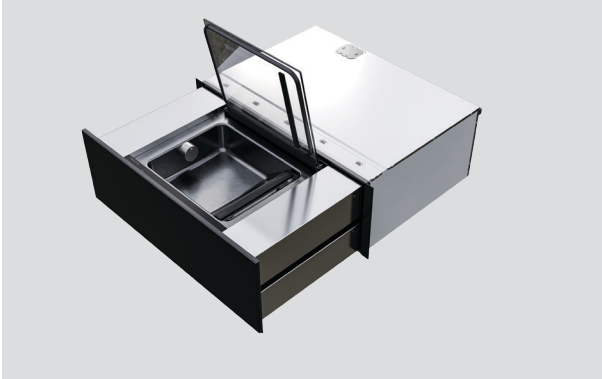
צנצנות

אפשר להשתמש בפונקציית השאיבה בלבד כדי לאטום מחדש צנצנות עם מכסי הברגה. יש לוודא שאף צנצנת אינן חורגת מהגובה המרבי, שכן הדבר עלול להזיק למכסה המגירה. אין להשתמש בצנצנות פגומות או סדוקות, שכן הן עלולות להתפוצץ במהלך שאיבת האוויר.

גובה מרבי: 80 מ"מ

בקבוקים ומכלים

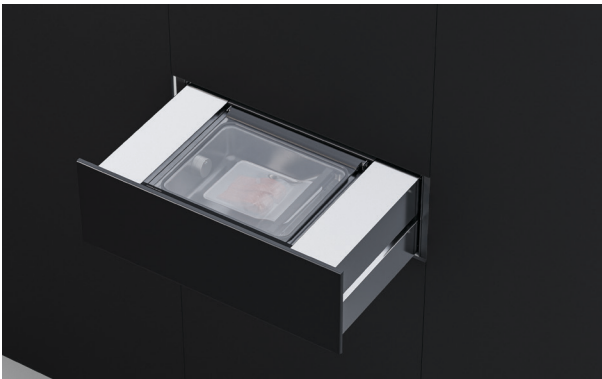
ניתן להשתמש בפונקצייה ובערכה של השאיבה החיצונית כדי לשאוב אוויר מבקבוקי זכוכית או ממכלי ואקום. יש לוודא שהבקבוקים והמכלים בטוחים למזון ומתאימים לשאיבת אוויר. אנו ממליצים להשתמש במכלי ואקום מסחריים. אין להשתמש בבקבוקים או במכלים פגומים או סדוקים, שכן הם עלולים להתפוצץ במהלך שאיבת האוויר.



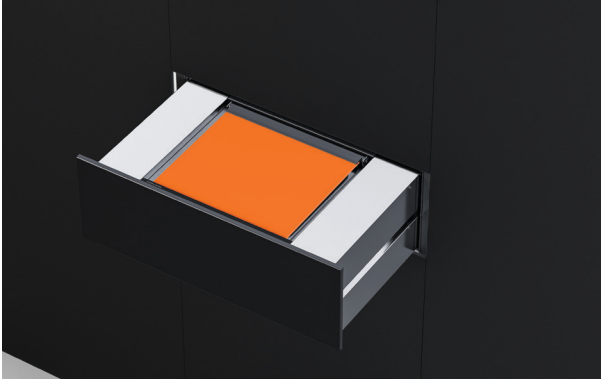
1. פותחים את המגירה ואת מכסה המגירה.



2. מניחים שקית או צנצנת במגירה.



3. סוגרים את המכסה.



4. לפני שלוחצים על 'הפעלה', לוחצים על המכסה עד שמתחילה השאיבה (רק בעת שאיבת האוויר ואיטום בוואקום).

שקיות

מניחים את פתח השקית על מוט האיטום. מוודאים שהיא מונחת באמצע ושהיא לא מקומטת.

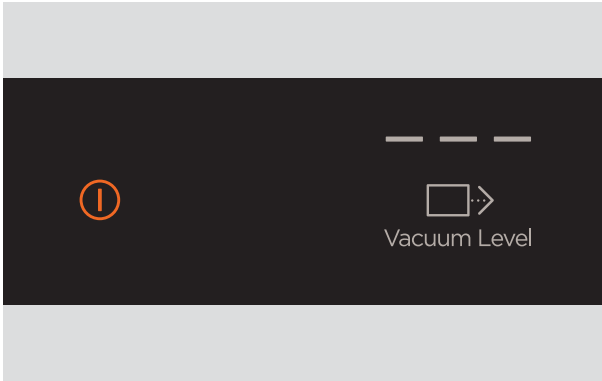
צנצנות

מהדקים את המכסים באופן רופף ומכניסים את הצנצנות למגירה. יש לוודא שהן לא גבוהות מדי עבור המגירה.

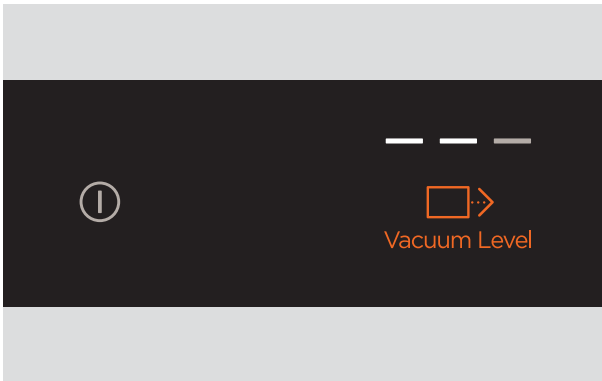
בקבוקים ומכלים לשאיבה חיצונית

מניחים בקבוקים ומכלים על משטח שטוח ויציב ליד המגירה. אין צורך לסגור את מכסה המגירה לשאיבה חיצונית.

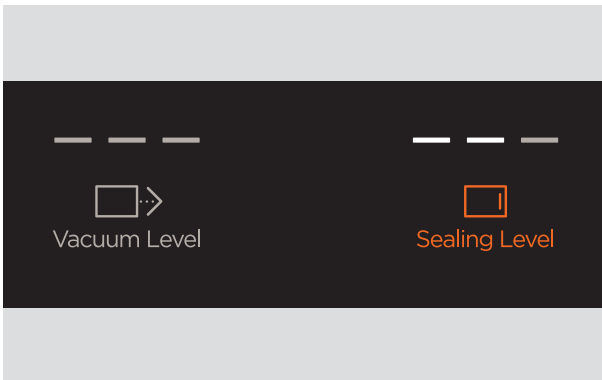
השתמשו באיטום בוואקום כדי לארוז מזון בשקיות לאחסון מזון, מרינדה, חלוקה למנות או הכנה לבישול בסו-ויד. איטום בוואקום משתמש בלחץ כדי לשאוב אוויר מהשקית ובחום כדי לאטום אותה.



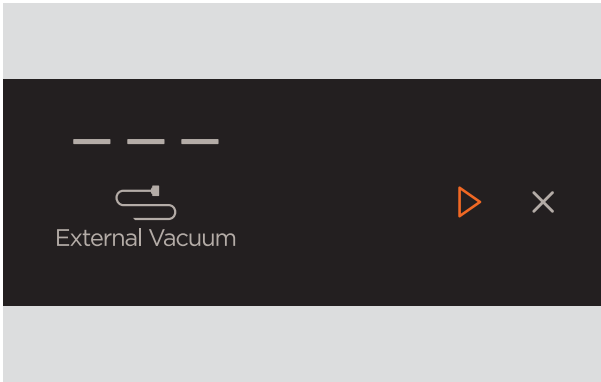
1. לוחצים על לחצן ההפעלה כדי להפעיל את המגירה.



2. ניתן להתאים את רמת הוואקום לפי הצורך, בהתאם למזון הנארז.



3. ניתן להתאים את רמת האטימה לפי הצורך, בהתאם לשקית שבה משתמשים.



4. לוחצים על הלחצן 'התחלה' תוך כדי לחיצה על המכסה. מהרגע שמתחילה אטימת הוואקום, המכסה יישאר סגור.

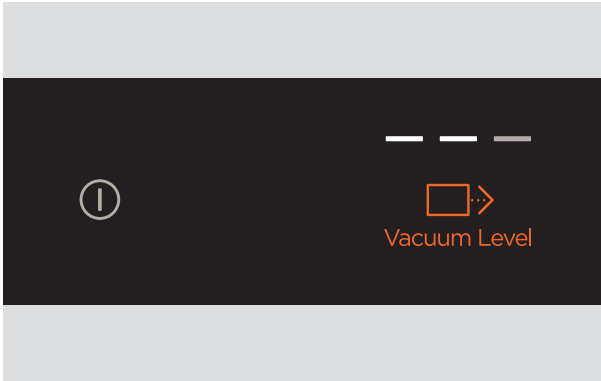
בסוף המחזור

לאחר השלמת המחזור יישמע צליל, המגירה תכבה באופן אוטומטי והמכסה ישתחרר. יש להסיר פריטים ולסגור את המגירה.

מבטל

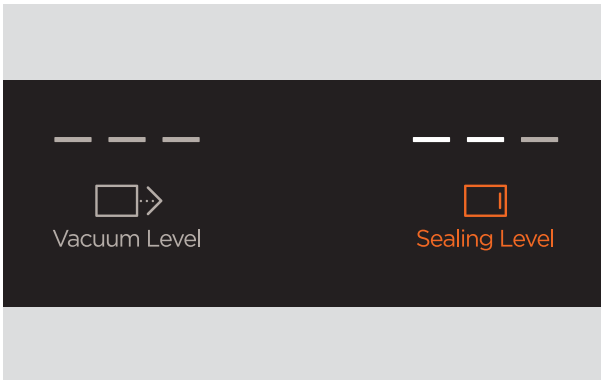
כדי לבטל את המחזור בכל שלב, לוחצים על הלחצן 'ביטול'. אם השקית עדיין לא אטומה, המגירה עשויה להמשיך לפעול עד שהיא מגיעה לנקודה במחזור שבה היא יכולה להפסיק.

השתמשו באטימה רק כדי לאטום שקיות או לאטום אותן מחדש מבלי לשאוב אוויר. זה אידיאלי לאריזה ולאחסון של מזון עדין לשמירה על טריות והארכת חיי המדף.

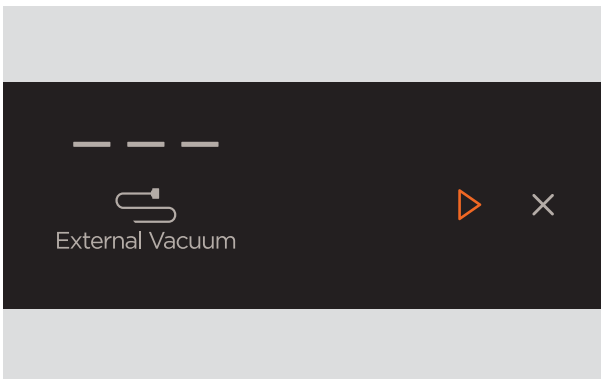


לפני שמתחילים:
שמים את השקית במגירה ומפעילים את המגירה.

1. מכוונים את רמת הוואקום ל'כבוי'.

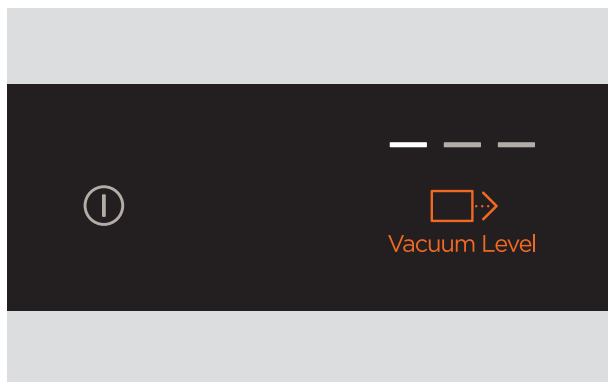


2. ניתן להתאים את רמת האטימה לפי הצורך, בהתאם לשקית שבה משתמשים.



3. סוגרים את המכסה ולוחצים על הלחצן 'התחלה'.

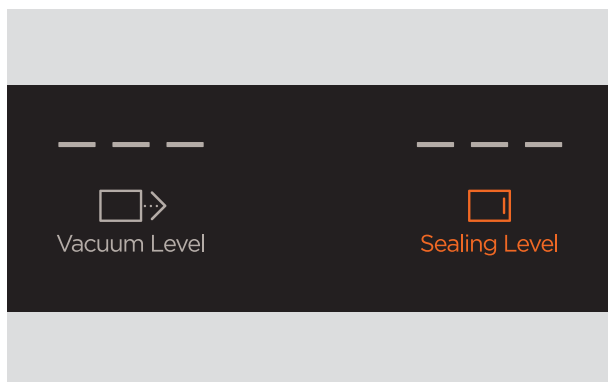
השתמשו בוואקום רק כדי לאטום או לאטום מחדש צנצנות עם מכסי הברגה. זה אידיאלי לאחסון מזון או לאטום מחדש של צנצנות פתוחות לשמירה על טריות והארכת חיי המדף. הגובה המקסימלי לצנצנות הנאטמות הוא 3/8 3 אינץ' (80 מ"מ).



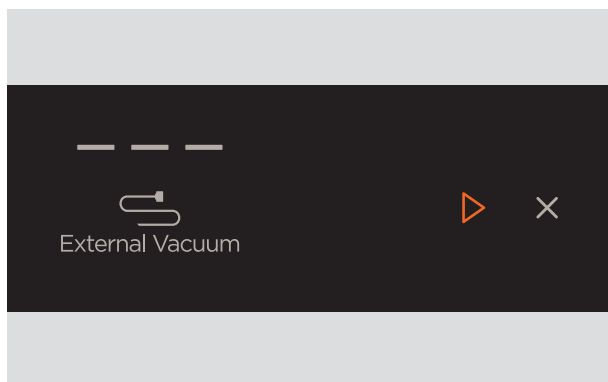
לפני שמתחילים:

שמים את הצנצנות במגירה ומפעילים את המגירה.

1. מתאימים את רמת הוואקום לפי הצורך. אנו ממליצים להשתמש ברמה 1 לאטום צנצנות.

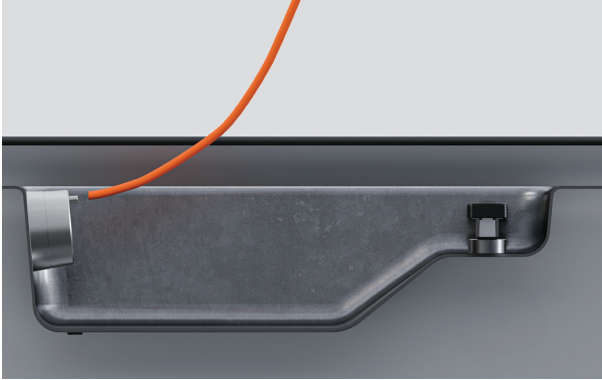


2. מתאימים את רמת האטום ל"כבוי".

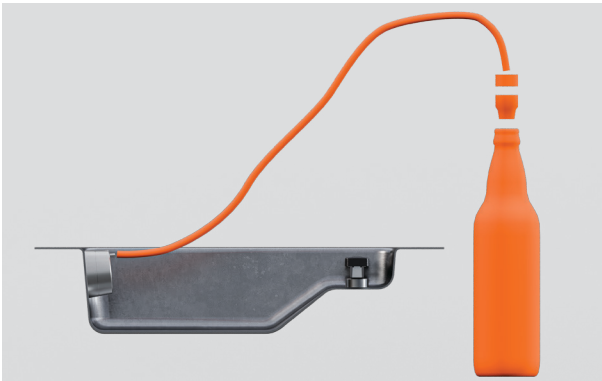


3. סוגרים את המכסה ולוחצים על הלחצן 'התחלה'.

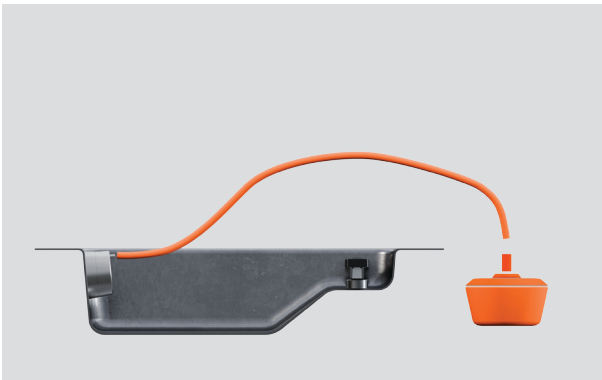
משתמשים בשאיבה חיצונית לשחרור אוויר מבקבוקי זכוכית או ממכלי וואקום כדי למנוע חמצון. זה אידיאלי לשמירה על האיכות ותוחלת החיים של פריטים כמו שמן או יין. עבור פונקציה זו, יש צורך בערכת השאיבה החיצונית המצורפת.



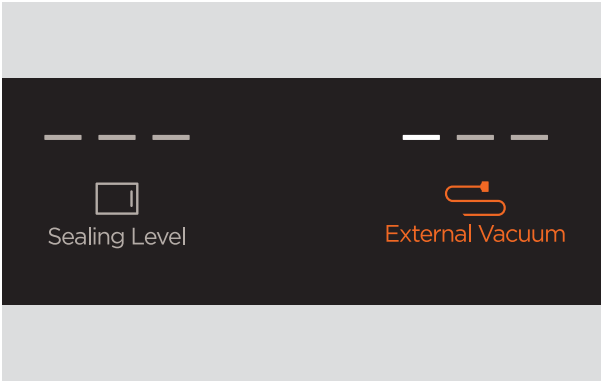
מחברים קצה אחד של הצינור המצורף למתאם כניסת היניקה בתוך המגירה.



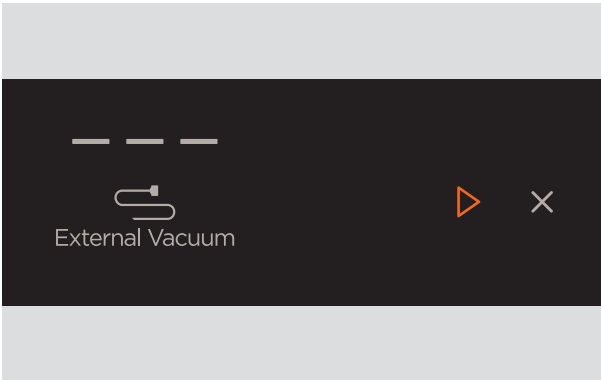
כדי לשחרר אוויר מבקבוק: מחברים את מתאם הפקק והפקק לקצה השני של הצינור. ממקמים את הפקק בבקבוק.



כדי לשחרר אוויר ממכל הוואקום: מחברים את הקצה השני של הצינור למכל הוואקום, באמצעות מתאם, לפי הצורך.



1. מפעילים את המגירה, ואז מכוונים את רמת השאיבה החיצונית לפי הצורך כדי להתאים למזון המאוחסן. אנו ממליצים להשתמש ברמה 1 עבור בקבוקי יין כדי להימנע מהשפעה על הגז שביין.



2. לוחצים על הלחצן 'התחלה'. אין צורך בסגירת מכסה המגירה.

למגירת השואב יש מספר פונקציות לאחסון מזון, למרינדה, לחלוקה למנות ולהכנת מזון לבישול בסו-ויד.

איטום בוואקום

לשאיבת אוויר ואיטום מזון בשקיות ואקום. אידיאלי למרינדה או להכנת מזון לבישול סו-ויד.

שאיבה בלבד

לצנצנות עם מכסה הברגה לאיטום בוואקום. אידיאלי לאחסון מזון או לאטימה מחדש של צנצנות פתוחות, לשמירה על טריות והארכת חיי המדף.

איטום בלבד

לאטימת שקיות ללא שאיבת אוויר לשמירה על טריות והארכת חיי המדף.

שאיבה חיצונית

לשאיבת אוויר מבקבוקי זכוכית או מכלי ואקום למניעת חמצון. אידיאלי לשמירה על איכות חיי המדף של דברים כמו שמן או יין.

מכוונים את רמת לחץ הוואקום בהתאם לרמת העדינות של הפריטים, לאופן השימוש בהם או לאופן האחסון שלהם.

כבוי (אטם בלבד)

לאטימת מזון עדין ושביר תוך שמירה על צורה ועקביות.

אידיאלי עבור מזון שעלול להימעך אם הוא אטום בוואקום, כגון:

- צ'יפס
- סלט

רמה 1.

לאריזת פירות רכים ומזון עסיסי, וכן לאטימה או אטימה חוזרת של מזון בצנצנות זכוכית.

אידיאלי עבור מזון כגון:

- פירות רכים (פירות יער, שזיפים, משמשים, בננות)
- נזולים (מרקים, רטבים, תבשילים)
- בשר עם הרבה נוזל (משרה של יין או חומץ, מלח)
- אגוזים וזרעים
- אטימת צנצנות ובקבוקים (מוצרים יבשים, רטבים, פסטו)

רמה 2

לאריזה של פירות קשים יותר, ירקות רכים יותר, דגים ומזונות עם כמות קטנה של נוזלים.

אידיאלי עבור מזון כגון:

- פירות מוצקים (תפוחים, אגסים)
- ירקות רכים (פלפלים, עגבניות, קישואים)
- דג (שלם או פילה)
- בשר עם קצת נוזל (ברוטב או מרינדות סמיכות יותר)

רמה 3

לאריזה של ירקות ובשר מוצקים יותר, או להכנת מזון להקפאה.

אידיאלי עבור מזון כגון:

- בשר ללא נוזלים (מתובל או לא מתובל)
- ירקות שורש (גזר, סלק, בטטה)
- גבינות קשות
- מזון המיועד להקפאה

מכוונים את רמת האיטום כך שתתאים לעובי שקית הוואקום שבה משתמשים.

רמת איטום גבוהה יותר משמעותה זמן איטום ארוך יותר. ככל שהשקית עבה יותר, נדרשת רמת איטום גבוהה יותר. אם אוטמים כמה שקיות ברצף, מוט האיטום יתחמם יותר ויותר. אנו ממליצים לבחור הגדרות נמוכות יותר או לאפשר למוט האיטום להצטנן בין כל מחזור למחזור.

כדאי להפוך את השלבים האלה לחלק קבוע משגרת הניקיון שלכם כדי לקבל את התוצאות הטובות ביותר מהמכשיר שלכם.

- יש לוודא שהמגירה כבויה ולהניח לה להתקרר לפני הניקוי.
- יש לנקות את המגירה לאחר כל שימוש.
- נגבו מייד כל נוזל שנשפך.
- אין להשתמש בשואבי אדים או בלחץ גבוה.

חזית המגירה

השתמשו במטלית רכה ולחה ובחומר ניקוי עדין וייבשו מיד עם מטלית רכה. עבור מודלים מפלדת אל חלד, יש לשפשף בכיוון קווי הליטוש בעת ניקוי הדלת.

בתוך המגירה

השתמשו במטלית רכה ולחה ובחומר ניקוי עדין לניקוי בתוך המגירה, ואז ייבשו עם מטלית רכה. אל תאפשר לנוזלים שנשפכו להצטבר במגירה או לגלוש על הצדדים. ניתן להסיר את פס האיטום כדי להקל על ניקוי פנים המגירה.

מכסה מגירת זכוכית

מנקים את מכסה המגירה והאטם עם מטלית רכה ולחה, ואז מייבשים עם מטלית רכה. אין לנקות את האטם עם חומר ניקוי.

מוט איטום וכיסוי

מסירים את מוט האיטום והכיסוי לניקוי. מנקים עם מטלית רכה ולחה וחומר ניקוי עדין ואז מייבשים עם מטלית רכה. יש לוודא שמוט האיטום והכיסוי חזרו למקומם כראוי לאחר הניקיון, תוך שימוש בשני פני המיקום במגירה.

חלקי שאיבה חיצונית

מנקים את חלקי השאיבה החיצוניים (מתאם, פקק וצינור) במים חמים וחומר ניקוי עדין ואז מייבשים עם מטלית רכה.



סרקו את קוד ה-QR או בקרו ב-fisherpaykel.com וחפשו את קוד המודל שלכם.
VB60SDEI3 ,VB60SMG3 ,VB60SMB3 ,VB60SCX3 ,VB60SDEI3 ,VB60SMG3
,VB60SMB3 VB60SCX3

