
VAKUUM-FORSEGLINGSSKUFFE

IBRUGTAGNING

Lær dit apparat at kende	21
Vælg en pose eller beholder	23
Fyld skuffen	24
Brug vakuumforsegling	26
Brug kun forsegling	28
Brug kun vakuum	29
Brug ekstern vakuumering	30
Funktioner	32
Vakuumniveauer	33
Rengør og vedligehold dit apparat	35

FISHER & PAYKEL

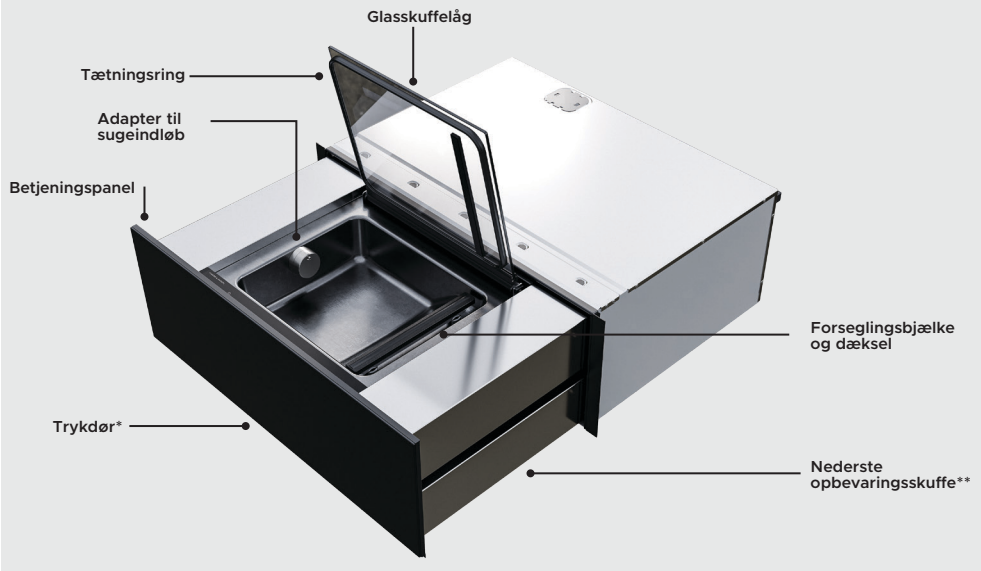
NZ AU UK IE EU SG

VAKUUMFORSEGLINGS-SKUFFE

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

Sådan får du de bedste resultater fra din vakuumsuffe

- Vask hænder, overflader og redskaber grundigt, før du håndterer mad, der skal pakkes.
- Pak kun mad, der er frisk og i perfekt stand.
- Sørg for, at alle fødevarer er afkølede, før de pakkes. Vakuumsforsegl aldrig lun eller varm mad.
- Undgå at blande rå og tilberedte fødevarer.
- Nogle grøntsager, såsom kål, bælgfrugter, stilke og skud, skal blancheres inden vakuumsforsegling.
- Opbevar maden i køleskabet eller fryseren efter indpakning.
- Hold betjeningspanelet rent og tørt, og brug rene, tørre hænder til betjeningselementerne.
- Registrer dit produkt for at få strømnet service og support.



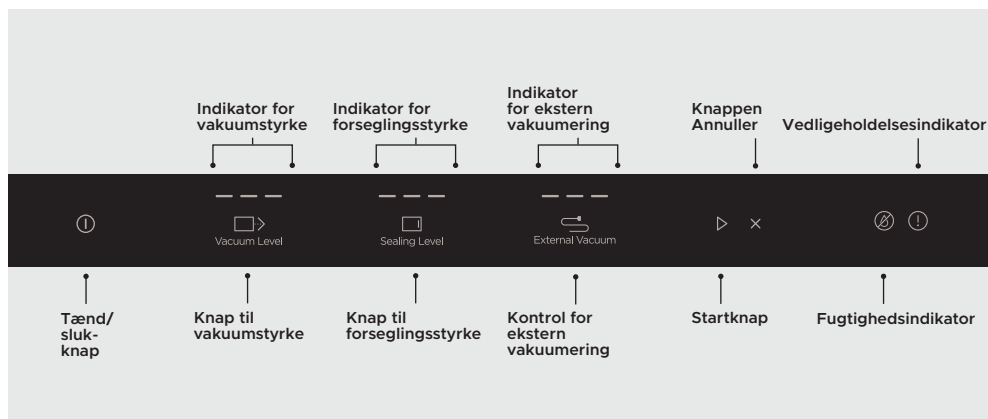
Ikke vist: vakuumsforseglingsposer, eksternt vakuumsæt (adapter, stopper og rør).

Poser og tilbehør kan opbevares i den nederste opbevaringsskuffe. Luk det øverste rum for at få adgang .

*Ikke tilgængelig på professionelle modeller.

**Kun 76 cm modeller.

LÆR DIT APPARAT AT KENDE



Tænd/sluk-knap	Tryk for at tænde eller slukke for skuffen.
Knap til vakuumstyrke	Tryk for at justere vakuumtrykniveauet.
Indikator for vakuumstyrke	Angiver, hvilket vakuumtrykniveau, der er valgt.
Knap til forseglingsstyrke	Tryk for at justere længden af varmeforseglingen.
Indikator for forseglingsstyrke	Angiver, hvilket forseglingsniveau, der er valgt.
Kontrol for ekstern vakuumering	Tryk for at justere ekstern vakuumtrykniveau.
Indikator for ekstern vakuumering	Angiver hvilket eksternt vakuumtrykniveau der er valgt.
Startknap	Tryk for at starte anvendelse.
Knappen Annuller	Tryk for at annullere anvendelsen.
Fugtighedsindikator	Angiver hvornår en tør cyklus er nødvendig for at fjerne fugtighed fra skuffe.
Vedligeholdelsesindikator	Angiver, hvornår skuffen kræver vedligeholdelse for at opretholde optimal præstation.

Din vakuumskuffe kan bruges til at forsegle eller vakuumforsegle mad i poser, forsegle eller genforsegle krusker samt til at fjerne luft fra glasflasker og vakuumbeholdere.

..... VAKUUMPOSER

Sådan vælger du vakuumpose:

- Din skuffe leveres med vakuumposer i to forskellige størrelser. Disse kan bruges til temperaturer mellem -40° C og 115° C.
- Vi anbefaler at bruge de medfølgende vakuumposer eller kommercielt tilgængelige poser, der er egnede til vakuumforsegling med en maksimal bredde på 260 mm.
- Hvis du bruger andre poser, f.eks. genlukkelige fryseposer, anbefaler vi, at du kun bruger dem til vakuumforsegling. Du kan være nødt til at justere varmeforseglingstiden, så den passer til posernes materiale.
- Brug ikke plastikposer af polykarbonat, da de kan blive bløde og beskadige forseglingsbjælken.

Sådan fyldes vakuumposen:

- Sørg for, at den øverste kant af posen, hvor den lukkes, er ren, så den lukkes ordentligt.
- Fold toppen af posen ud for at holde den ren, mens du fylder den.
- Fyld kun posen op til to tredjedele.

Gennembor eller åbn altid vakuumforseglet mad, før du lægger den i mikrobølgeovnen, så posen ikke sprænger.

Vakuumforseglet mad kan dampes ved lav temperatur i en dampkoger eller i vores Fisher & Paykel kombi-dampovne med sous vide-funktion. Brug kun vakuumposer fra Fisher & Paykel til denne metode.

..... KRUKKER

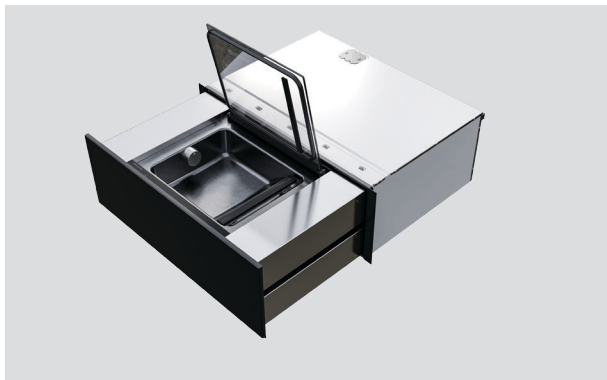
Du kan bruge vakuumfunktionen til at forsegle krusker med skruelåg. Sørg for, at de brugte krusker ikke er højere end den maksimale højde, da det kan beskadige skuffens låg. Brug ikke beskadigede eller revnede krusker, da de kan implodere under vakuumering.

Maksimal højde: 80mm

..... FLASKER OG BEHOLDERE

Du kan bruge den eksterne vakuumeringsfunktion og sættet til at fjerne luft fra glasflasker eller vakuumbeholdere. Sørg for, at flasker og beholdere er fødevarer sikre og egnede til vakuum. Vi anbefaler at bruge kommercielt tilgængelige vakuumbeholdere. Brug ikke beskadigede eller revnede flasker eller beholdere, da disse kan implodere under vakuumering.

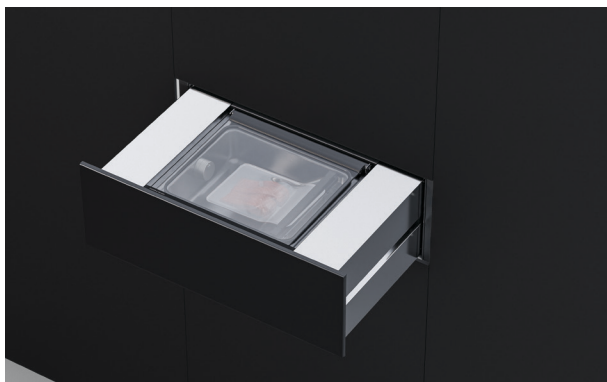
FYLD SKUFFEN



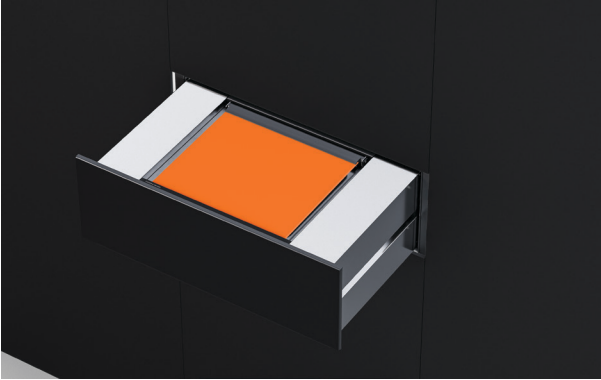
1. Åbn skuffen og skuffelåget.



2. Placer pose eller krukke i skuffen.



3. Luk låget.



4. Før du trykker start, skal du holde låget nede, indtil vakuumeringen begynder (kun vakuumering og vakuumforsegling).

Poser

Placer åbningen af posen på tværs af forseglingsbjælken. Sørg for, at det er centreret og uden folder.

Krukker

Skru lågene løst på, og placer krukkerne i skuffen. Sørg for, at de ikke er for høje til skuffen .

Flasker og beholdere til ekstern vakuumering

Placer flasker og beholdere på en flad og stabil overflade i nærheden af skuffen. Skuffelåget behøver ikke at være lukket for ekstern vakuumering.

BRUG VAKUUMFORSEGLING

Brug vakuumpakning til at pakke mad i poser til opbevaring, marinerung, portionsanretning eller forberedelse til sous vide-tilberedning. Vakuumpakning bruger tryk til at fjerne luft fra posen og varme til at forsegle den lukket.



Vacuum Level

1. Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde for skuffen.



Vacuum Level

2. Justér vakuumniveauet efter behov, så det passer til den mad, der pakkes .

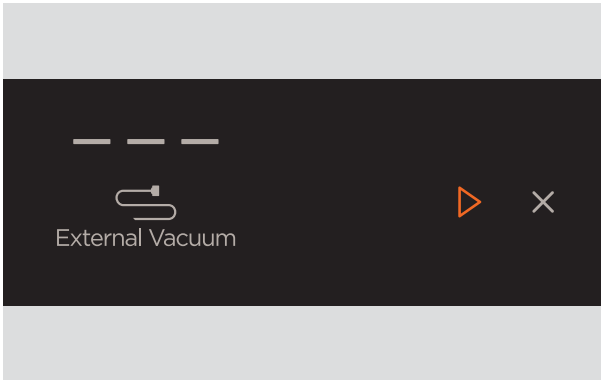


Vacuum Level



Sealing Level

3. Juster forseglingsniveauet efter behov, så det passer til den pose, der bruges.



4. Tryk på startknappen, mens du holder låget nede. Når vakuumforseglingen begynder, forbliver låget lukket.

Ved slutningen af cyklussen

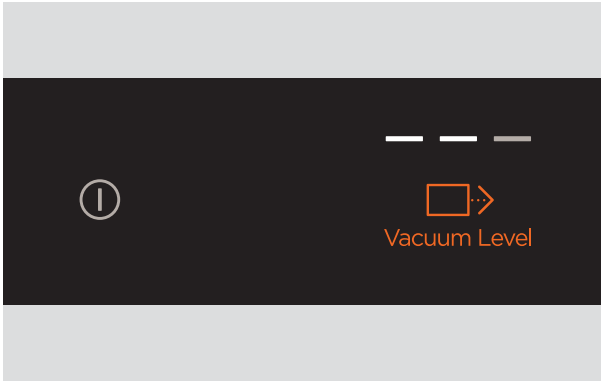
Når cyklussen er færdig, lyder der en tone, skuffen slukker automatisk, og låget bliver frigivet. Fjern genstande, og luk skuffen.

Annulerer

Tryk på annulleringsknappen på et hvilket som helst tidspunkt for at annullere cyklussen. Hvis posen endnu ikke er forseglet, kan skuffen muligvis fortsætte med at køre, indtil den når et punkt i cyklussen, hvor den kan stoppe.

BRUG KUN FORSEGLINGEN

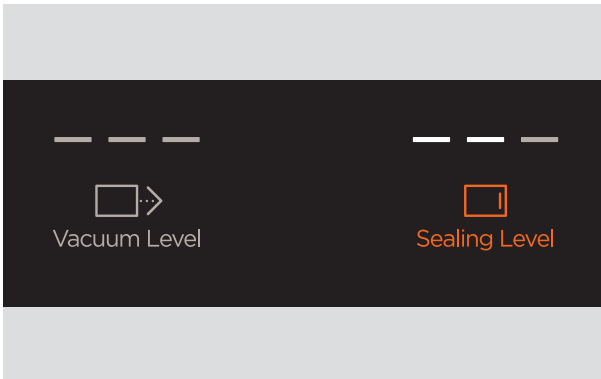
Brug kun forsegling til at forsegle eller genforsegle poser uden at fjerne luften. Det er ideelt til indpakning og opbevaring af sartede fødevarer for at bevare friskheden og forlænge holdbarheden.



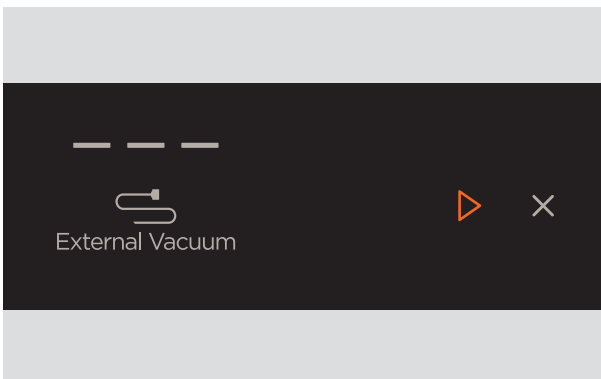
Før du starter:

Placer posen i skuffen og tænd for skuffen.

1. Juster vakuumniveauet til slukket.



2. Juster forseglingsniveauet efter behov, så det passer til den pose, der bruges.



3. Luk låget, og tryk på startknappen.

BRUG KUN VAKUUMERING

Brug kun vakuum til at forsegle eller genforsegle krukker med skruelåg. Dette er ideelt til at opbevare mad eller til at forsegle åbne krukker igen for at bevare friskheden og forlænge holdbarheden. Den maksimale højde for de forseglede krukker er 80 mm (3 3/8").

Før du starter:

Sæt krukkerne i skuffen og tænd for skuffen.

1. Juster vakuumniveauet efter behov. Vi anbefaler at bruge niveau 1 til forsegling af krukker.

2. Juster forseglingsniveauet til slukket.

3. Luk låget, og tryk på startknappen.



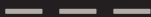
Vacuum Level



Vacuum Level



Sealing Level

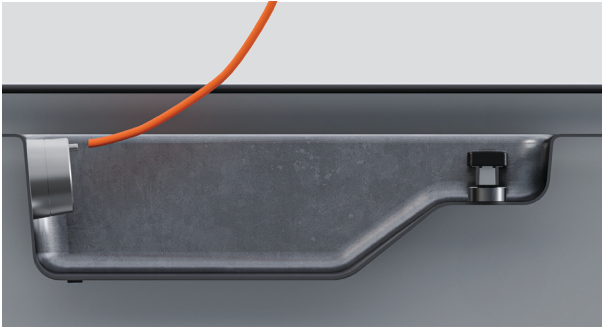


External Vacuum

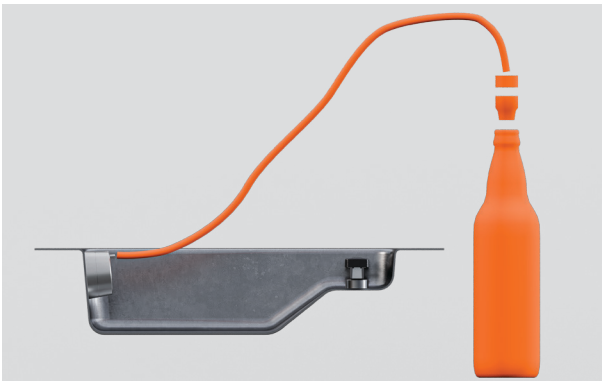


BRUG EKSTERN VAKUUMERING

Brug ekstern vakuumering til at frigive luft fra glasflasker eller vakuumbeholdere for at forhindre oxidation. Dette er ideelt til at bevare kvaliteten og holdbarheden på ting som olie eller vin. Du skal bruge det forsynede eksterne vakuumeringsæt til denne funktion.

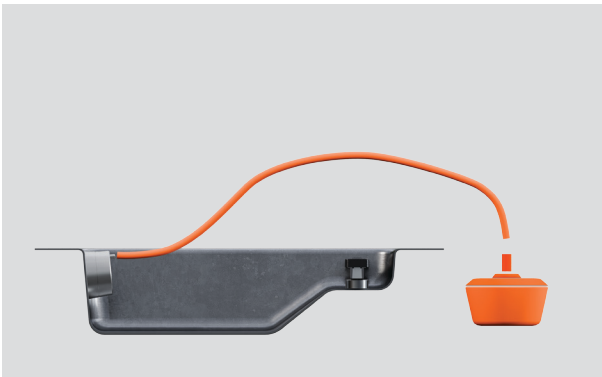


Forbind den ene ende af det medfølgende rør til adapteren til sugeindløbet inde i skuffen.



Sådan trækker du luft ud af en flaske:

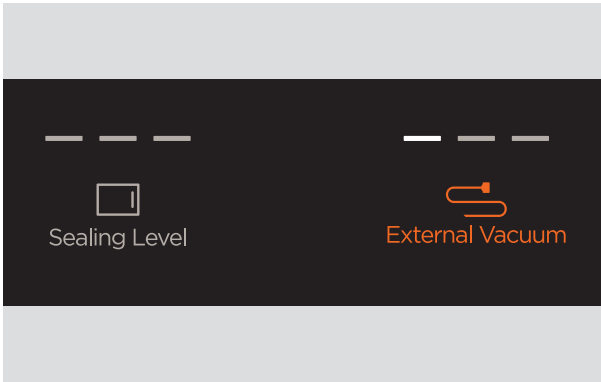
Forbind stopperadapteren og stopperen til den anden ende af røret. Placer stopperen i flasken.



Sådan trækker du luft ud af en vakuumbeholder :

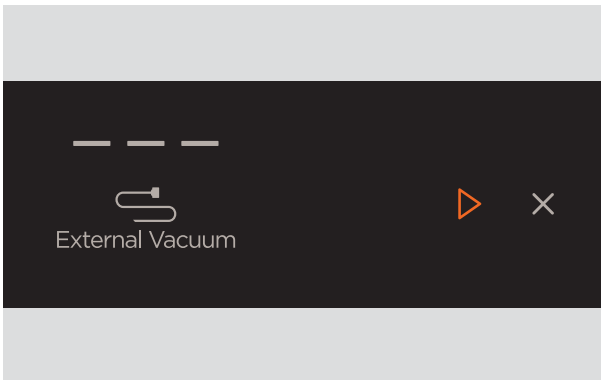
Tilslut den anden ende af slangen til vakuumbeholderen, og brug en adapter, hvis det er nødvendigt.

BRUG EKSTERN VAKUUMERING



1. Tænd skuffen, og juster derefter det eksterne vakuumniveau efter behov, så det passer til den mad, der opbevares.

Vi anbefaler at bruge niveau 1 til vinflasker for at undgå, at gassen i vinen bliver påvirket.



2. Tryk på startknappen. Du behøver ikke at lukke skuffelåget.

Din vakuumsuffe har flere funktioner til opbevaring af mad, marinering, portionsanretning og forberedelse af mad til sous vide-madlavning.

Vakuumforsegling

Til at fjerne luft og forsegle mad i vakuumposer. Ideel til marinering eller forberedelse af mad til sous vide-madlavning.

KUN VAKUUM

Til vakuumforsegling af krukker med skruelåg. Ideelt til opbevaring af mad eller til at genlukke åbne glas for at bevare friskheden og forlænge holdbarheden.

KUN FORSEGLING

Til at forsegle poser uden at fjerne luft for at bevare friskheden og forlænge holdbarheden.

EKSTERN VAKUUMERING

Til at fjerne luft fra glasflasker eller vakuumbeholdere for at forhindre oxidering. Ideelt til at bevare kvaliteten og holdbarheden af ting som olie eller vin.

Justér vakuumtrykniveauet afhængigt af, hvor sarte genstande er, og hvordan de skal bruges eller opbevares.

SLUKKET (KUN FORSEGLING)

Til forsegling af skrøbelig og sart mad, mens form og konsistens bevares.

Ideelt til mad, der kan knuses, hvis de vakuumpakkes, såsom:

- Chips
- Salat

NIVEAU 1

Til emballage af blødere frugt og fødevarer med højt i væske, og til forsegling eller genlukning af fødevarer i glaskrucker.

Ideel til mad som f.eks:

- Blød frugt (bær, blommer, abrikoser, bananer)
- Væsker (supper, saucer, gryderetter)
- Kød med meget væske (vin- eller eddikemarinader, saltlage)
- Nødder og frø
- Forsegling af krukke og flasker (tørvarer, saucer, pestoer)

NIVEAU 2

Til emballage af fastere frugter, blødere grøntsager, fisk og fødevarer med en lille mængde væske.

Ideel til mad som f.eks:

- Hård frugt (æbler, pærer)
- Bløde grøntsager (peberfrugter, tomater, courgette)
- Fisk (hel eller fileteret)
- Kød med lidt væske (i sauce eller tykkere marinader)

NIVEAU 3

Til indpakning af hårdere grøntsager og kød eller tilberedning af mad, der skal fryses.

Ideel til mad som f.eks:

- Kød uden væske (kryddret eller usyret)
- Rodfrugter (gulerødder, rødbeder, sød kartoffel)
- Hårde oste
- Mad, der skal fryses

Juster forseglingsniveauet, så det passer til materialetykkelsen på den anvendte vakuumpose.

Et højere forseglingsniveau betyder længere forseglingstid. Jo tykkere posen er, desto højere forseglingsniveau kræves.

Hvis man forsegler flere poser i træk, bliver forseglingsbjælken stadig varmere. Vi anbefaler at vælge en lavere indstilling eller lade forseglingsbjælken køle ned mellem hver cyklus.

Gør disse trin til en fast del af din rengøringsrutine for at opnå de bedste resultater med dit apparat.

- Sørg for, at skuffen er slukket, og lad den køle af før rengøring.
- Rengør skuffen efter hver brug.
- Tør straks alt spild op
- Brug ikke damp- eller højtryksrensere.

Skuffefront

Brug en blød, fugtig klud og mildt vaskemiddel og tør straks med en blød klud. For modeller i rustfrit stål skal du gnide i retning af poleringslinjerne, når du rengør døren.

Inde i skuffen

Brug en blød, fugtig klud og mildt vaskemiddel til at rengøre indvendigt i skuffen, og tør derefter af med en blød klud. Lad ikke spild ligge i skuffen eller løbe ud over siderne. Du kan fjerne forseglingsbjælken for at gøre det nemmere at rengøre inde i skuffen.

Glasskuffelåg

Rengør skuffelåget og pakningen med en blød, fugtig klud og tør derefter med en blød klud. Brug ikke vaskemiddel på pakningen.

Forseglingsbjælke og dæksel

Fjern forseglingsbjælken og dækslet for at rengøre. Rengør med en blød, fugtig klud og mildt vaskemiddel, og tør derefter med en blød klud.

Sørg for, at forseglingsbjælken og dækslet sidder korrekt placere efter rengøring, og brug de to stifter i skuffen til at placere dem.

Eksterne vakuumdele

Rengør de eksterne vakuumeringsdele (adapter, stopper og rør) med varmt vand og mildt vaskemiddel og tør derefter med en blød klud.



Information om pleje, vedligeholdelse og fejlfinding

Scan QR-koden eller besøg fisherpaykel.com og søg efter din modelkode .

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

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2026. Alle rettigheder forbeholdes.

Modellerne, der vises i denne vejledning, fås muligvis ikke på alle markeder og kan ændres uden varsel.

Produktspecifikationerne i denne vejledning gælder de specifikke produkter og modeller, der er beskrevet på udgivelsesdatoen. Disse specifikationer kan ændres uden varsel pga. vores politik om løbende produktforbedring.

Angående aktuelle oplysninger om modeller og specifikationer i dit land, kan du besøge vores hjemmeside eller kontakte den lokale Fisher & Paykel-forhandler.

433533B 05.26