
VAKUMOINTILAATIKKO ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Tutustuminen laitteeseen	57
Pussin tai astian valitseminen	59
Laatikon täyttäminen	60
Vakuuittiivistyksen käyttäminen	62
Pelkän tiivistyksen käyttäminen	64
Pelkän vakumoinnin käyttäminen	65
Ulkoisen vakumoinnin käyttäminen	66
Toiminnot	68
Vakuuittasot	69
Laitteen puhdistaminen ja huoltaminen	71

FISHER & PAYKEL

NZ AU UK IE EU SG

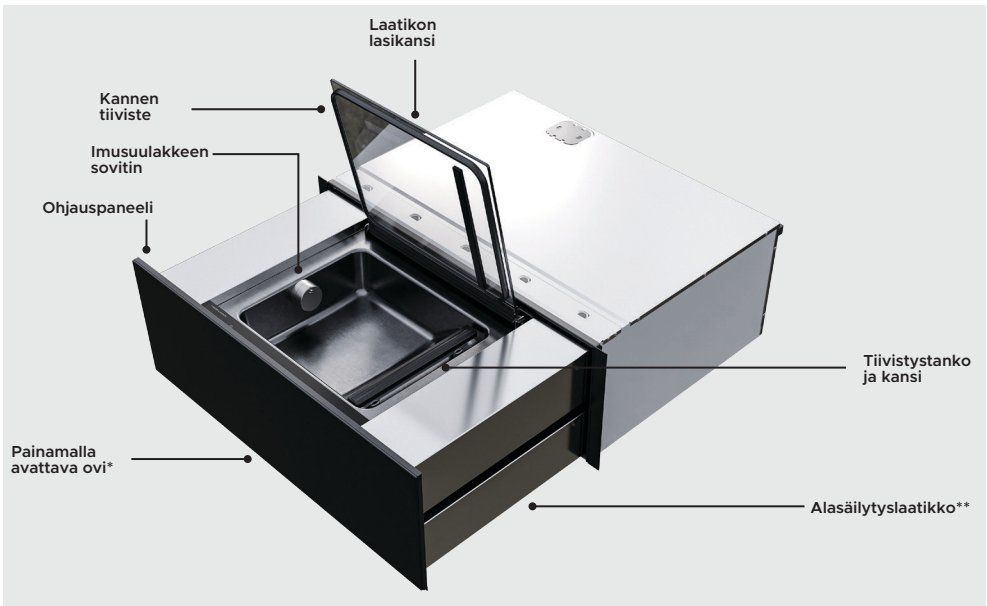
VAKUMOINTILAATIKKO

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

Näin saat parhaat tulokset vakuumointilaatikollasi



- Pese kädet, pinnat ja välineet hyvin ennen pakattavien ruokien käsittelyä.
- Pakkaa vain tuoretta ja täydellisessä kunnossa olevaa ruokaa.
- Varmista, että kaikki ruoka on jäähtynyt ennen pakkaamista. Älä koskaan vakuumpakkaa lämmintä tai kuumaa ruokaa.
- Vältä raakojen ja kypsennettyjen ruokien yhdistämistä.
- Jotkin vihannekset, kuten ristikkukaiskasvit, palkokasvit, varret ja versot, tulee ryöpätä ennen vakuumpakkaamista.
- Säilytä ruoka pakkaamisen jälkeen jääkaapissa tai pakastimessa.
- Pidä ohjauspaneeli puhtaana ja kuivana ja käytä säätimiä puhtailla, kuivilla käsillä.
- Rekisteröi tuotteesi saadaksesi sujuvaa huoltotukea.



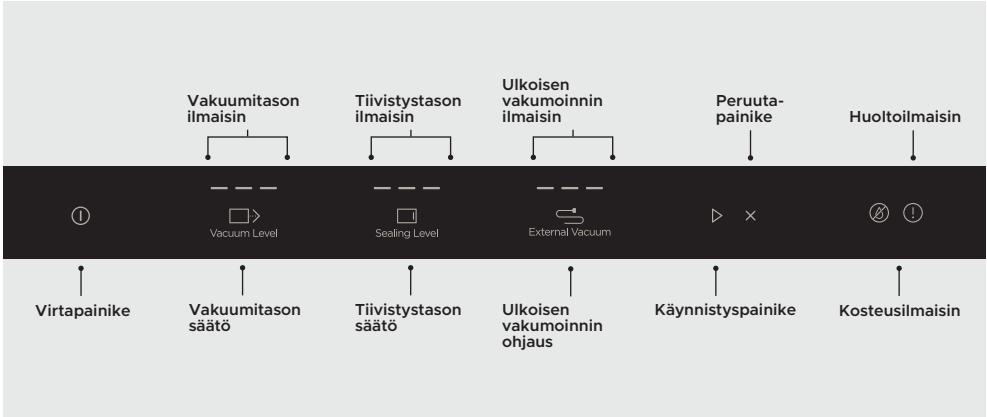
Ei kuvassa: vakuumpussit, ulkoinen vakuumointisarja (sovitin, tulppa ja putki).

Laukkuja ja tarvikkeita voi säilyttää alasäilytyslaatikossa, johon pääsee käsiksi sulkemalla ylemmän lokeron.**

*Ei saatavilla ammattilaismalleissa.

** Vain 76 cm:n mallit.

TUTUSTUMINEN LAITTEeseen



Virtapainike	Kytke laatikko päälle ja pois painamalla tätä.
Vakuumitason säätö	Säädä vakuumpainetta painamalla tätä.
Vakuumitason ilmaisin	Ilmaisee valitun vakuumpaineen tason.
Tiivistystason säätö	Säädä kuumasauauksen pituutta painamalla tätä.
Tiivistystason ilmaisin	Ilmaisee valitun tiivistystason.
Ulkaisen vakumoinnin ohjaus	Säädä ulkoista vakuumpainetta painamalla tätä.
Ulkaisen vakumoinnin ilmaisin	Ilmaisee valitun ulkoisen vakuumpaineen tason.
Käynnistyspainike	Käynnistä laitteen toiminta painamalla tätä.
Peruuta-painike	Peruuta laitteen toiminta painamalla tätä.
Kosteusilmaisin	Ilmaisee, milloin kuivausjakso tarvitaan kosteuden poistamiseen laatikosta.
Huoltoilmaisin	Ilmaisee, milloin laatikko vaatii huoltoa optimaalisen suorituskyvyn ylläpitämistä varten.

Vakumointilaatikkoo voidaan käyttää ruoan tiivistämiseen tai vakuumitiivistämiseen pusseihin sekä tiivistyspurkkeihin sekä ilman poistamiseen lasipulloista ja vakuumiastioista.

VAKUUMIPUSSIT

Vakuumipussin valitseminen:

- Laatikon mukana toimitetaan kahden kokoisia vakuumipusseja. Näitä voidaan käyttää -40 – 115 °C:n lämpötiloissa.
- Suosittelemme käyttämään mukana toimitettuja vakuumitiivistyspusseja tai kaupallisesti saatavilla olevia vakuumitiivistämiseen soveltuvia pusseja, joiden enimmäisleveys on 260 mm.
- Jos käytät muita pusseja, kuten uudelleensuljettavia pakastuspusseja, suosittelemme niiden käyttöä vain vakuumitiivistykseen. Saatat joutua säättämään lämpösaumausaikaan pussien materiaalin mukaan .
- Älä käytä polykarbonaattimuovipusseja, sillä ne voivat pehmentyä ja vahingoittaa tiivistystankoa.

Vakuumipussin täyttäminen:

- Varmista, että pussin tiivistettävä yläreuna pysyy puhtaana, jotta se sulkeutuu kunnolla.
- Taita pussin yläosa auki, jotta se pysyy puhtaana täyttämisen aikana.
- Täytä pussi vain kahteen kolmasosaan asti.

Avaa vakuumipakattut ruoat tai pistele reikiä pussiin aina ennen mikroaaltouuniin laittamista, jotta pussi ei halkea.

Vakuumipakattuja ruokia voidaan höyryttää matalalla lämpötilalla höyrykattilassa tai Fisher & Paykel Combi-Steam -uunien Sous Vide -toiminnolla. Käytä tässä menetelmässä ainoastaan Fisher & Paykelin toimittamia vakuumipusseja.

PURKIT

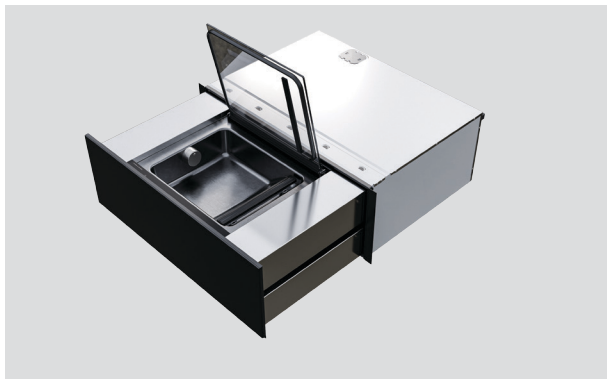
Voit käyttää pelkkää vakumointitoimintaa kierrekannellisten purkkien uudelleentiivistämiseen. Varmista, että purkkien korkeus ei ylitä enimmäiskorkeutta, jotta laatikon kansi ei vaurioidu. Älä käytä vaurioituneita tai haljenneita purkkeja, koska ne voivat murtua vakumoinnin aikana.

Enimmäiskorkeus: 80 mm

PULLOT JA ASTIAT

Voit käyttää ulkoista vakumointitoimintaa ja -sarjaa ilman poistamiseen lasipulloista tai vakuumiastioista. Varmista, että pullot ja astiat ovat turvallisia ruoka-aineita varten ja sopivia vakumointiin. Suosittelemme käyttämään kaupallisesti saatavilla olevia vakuumiastioita. Älä käytä vaurioituneita tai säröillä olevia pulloja tai astioita, sillä ne voivat murtua vakumoinnin aikana.

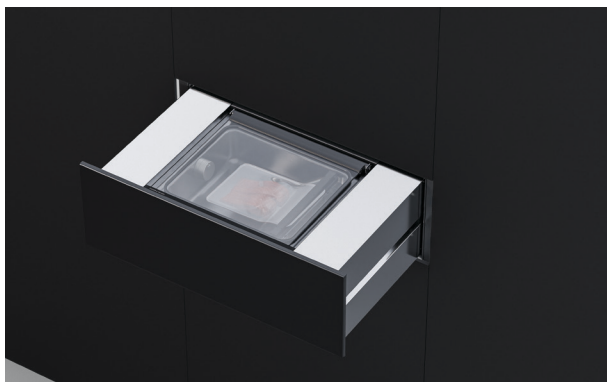
LAATIKON TÄYTTÄMINEN



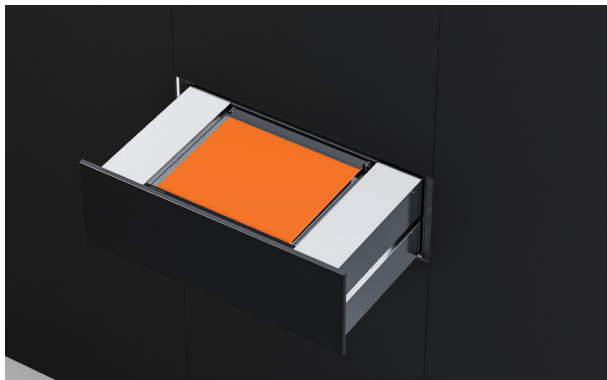
1. Avaa laatikko ja laatikon kansi.



2. Aseta pussi tai purkki laatikkoon.



3. Sulje kansi.



4. Ennen käynnistyspainikkeen painamista pidä kantta painettuna, kunnes vakumointi alkaa (vain vakumointi ja vakuumitiivistys).

Pussit

Aseta pussin aukko tiivistystangon yli. Varmista, että se on keskitetty ja rypytön.

Purkit

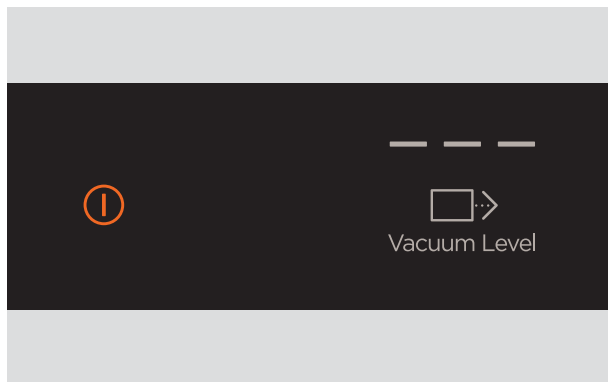
Kierrä kannet löyhästi kiinni ja aseta purkit laatikkoon. Varmista, etteivät ne ole liian korkeita laatikkoon nähden .

Pullot ja astiat ulkoiseen vakumointiin

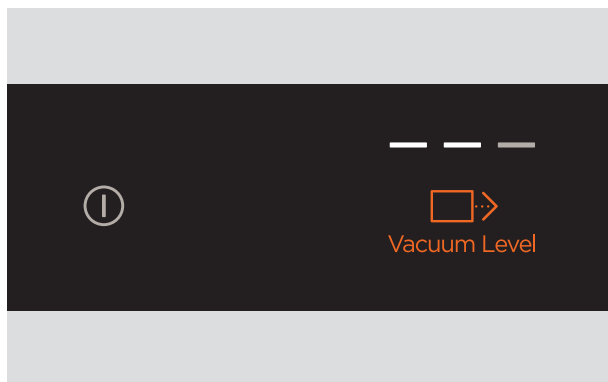
Aseta pullot ja astiat tasaiselle ja vakaalle alustalle laatikon lähelle. Laatikon kantta ei tarvitse sulkea ulkoista vakumointia varten.

VAKUUMITIIVISTYKSEN KÄYTTÄMINEN

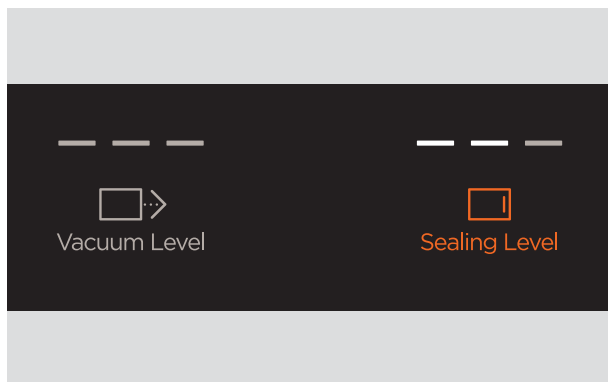
Käytä vakuumitiivistystä ruoan pakkaamiseen pusseihin säilytystä, marinointia, annostelua tai sous vide -kypsennystä varten. Vakuumitiivistys käyttää painetta ilman poistamiseen pussista ja lämpöä pussin tiivistämiseen.



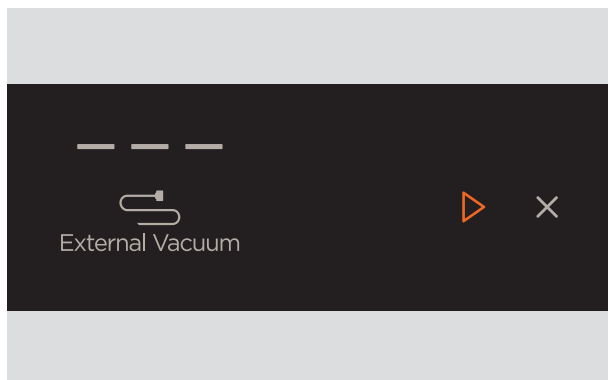
1. Kytke laatikko päälle painamalla virtapainiketta.



2. Säädä tarvittaessa vakuumitasoa pakattavan ruoan mukaan .



3. Säädä tarvittaessa tiivistystasoa käytettävän pussin mukaan .



4. Paina käynnistyspainiketta samalla kun pidät kantta alhaalla. Kun vakuumitiivistys alkaa, kansi pysyy suljettuna.

Ohjelman lopussa

Kun ohjelma on valmis, kuuluu äänimerkki, laatikko sammuu automaattisesti ja kannen lukitus avautuu. Poista tuotteet ja sulje laatikko.

Peruutus

Voit peruuttaa ohjelman milloin tahansa painamalla peruutuspainiketta. Jos pussia ei ole vielä tiivistetty, laatikko voi jatkaa toimintaansa, kunnes se saavuttaa ohjelman pisteen, jossa se voi pysähtyä.

PELKÄN TIIVISTYKSEN KÄYTTÄMINEN

Käytä pelkkää tiivistystä pussien tiivistämiseen tai uudelleentiivistämiseen poistamatta ilmaa. Tämä sopii erinomaisesti herkkien elintarvikkeiden pakkaamiseen ja säilytykseen tuoreena pitämistä ja säilyvyyden pidentämistä varten.



Vacuum Level

Ennen kuin aloitat:

Aseta pussi laatikkoon ja kytke laatikko päälle.

1. Säädä vakuumitaso kokonaan pois päältä.



Vacuum Level



Sealing Level

2. Säädä tarvittaessa tiivistystasoa käytettävän pussin mukaan .



External Vacuum



3. Sulje kansi ja paina käynnistuspainiketta.

PELKÄN VAKUOINNIN KÄYTTÄMINEN

Käytä pelkkää vakuumointia kierrekannellisten purkkien tiivistämiseen tai uudelleentiivistämiseen. Tämä sopii erinomaisesti ruoan säilytykseen tai avattujen purkkien uudelleentiivistämiseen tuoreena pitämistä ja säilyvyyden pidentämistä varten. Tiivistettävien purkkien enimmäiskorkeus on 80 mm.

Ennen kuin aloitat:

Aseta purkit laatikkoon ja kytke laatikko päälle.

1. Säädä vakuumitasoa tarpeen mukaan. Suosittelemme käyttämään tasoa 1 purkkien tiivistämiseen.

2. Säädä tiivistystaso kokonaan pois päältä.

3. Sulje kansi ja paina käynnistuspainiketta.



Vacuum Level



Sealing Level



External Vacuum

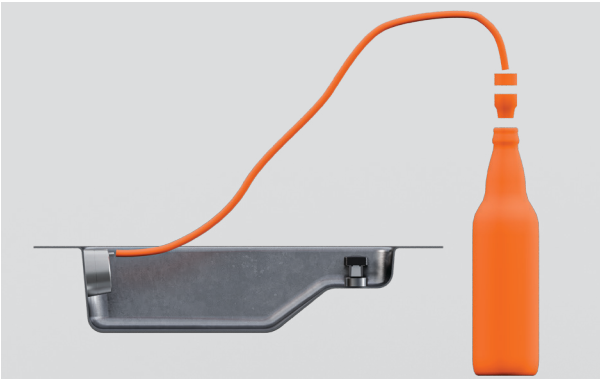


ULKOISEN VAKUMOINNIN KÄYTTÄMINEN

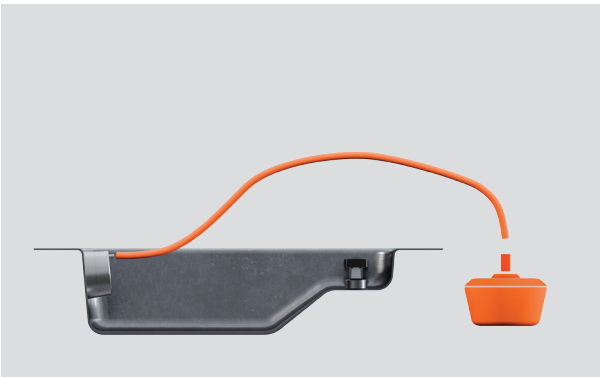
Käytä ulkoista vakumointia ilman poistamiseen lasipulloista tai vakuumiastioista hapettumisen estämistä varten. Tämä sopii erinomaisesti esimerkiksi öljyn tai viinin laadun ja säilyvyyden ylläpitämiseen. Tämän toiminnon käyttämistä varten tarvitset mukana toimitetun ulkoisen vakumointisarjan.



Liitä mukana toimitetun putken toinen pää laatikon sisällä olevaan imutuloliittimeen.

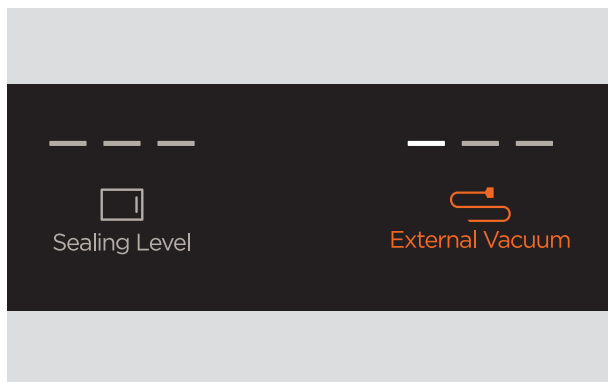


Ilman poistaminen pullosta:
Liitä tulppasovitinta ja tulppa putken toiseen päähän. Aseta tulppa pulloon.



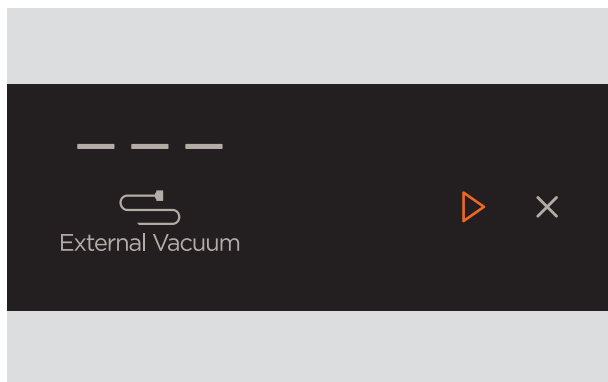
Ilman poistaminen vakuumpakkauksesta :
Liitä putken toinen pää vakuumpakkaukseen. Käytä tarvittaessa sovitinta.

ULKOISEN VAKUOINNIN KÄYTTÄMINEN



1. Kytke laatikko päälle ja säädä sitten ulkoisen vakumoinnin tasoa säilytettävän ruoan mukaan.

Suosittelomme viinipulloille tason 1 käyttöä, jotta vakumointi ei vaikuta viinipullon kaasupitoisuuteen.



2. Paina käynnistuspainiketta. Laatikon kantta ei tarvitse sulkea.

Vakuumilaatikossa on useita toimintoja ruoan säilytykseen, marinointiin, annosteluun ja sous vide -kypsennyksen valmisteluun.

VAKUUMITIIIVISTYS

Ilman poistamiseen ja ruoan tiivistämiseen vakuumpusseihin. Sopii erinomaisesti marinointiin tai ruoan sous vide -kypsennykseen.

VAIN VAKUMOINTI

Kierrekannellisten purkkien vakuumitiivistykseen. Sopii erinomaisesti ruoan säilytykseen tai avattujen purkkien uudelleentiivistämiseen tuoreena pitämistä ja säilyvyyden pidentämistä varten.

VAIN TIIVISTYS

Pussien tiivistämiseen suorittamatta ilman poistamista tuoreena pitämistä ja säilyvyyden pidentämistä varten.

ULKOINEN VAKUMOINTI

Ilman poistamiseen lasipulloista tai vakuumiastioista hapettumisen estämistä varten. Sopii erinomaisesti öljyn tai viinin laadun ja säilyvyyden ylläpitämiseen.

Säädä vakuumpainetasoa sen mukaan, kuinka herkkiä tuotteet ovat ja miten niitä käytetään tai säilytetään.

POIS PÄÄLTÄ (VAIN TIIVISTYS)

Herkkien ruokien tiivistämiseen säilyttäen niiden muoto ja koostumus.

Sopii erinomaisesti ruoille, jotka voivat murskautua vakuumitiivistyksessä. Näitä ovat esimerkiksi seuraavat:

- Sipsit
- Salaatti

TASO 1

Pehmeiden hedelmien ja runsaasti nestettä sisältävien ruokien pakkaamiseen sekä ruokaa sisältävien lasipurkkien tiivistämisen tai uudelleentiivistämiseen .

Sopii erinomaisesti esimerkiksi seuraaville ruoille:

- Pehmeät hedelmät (esim. marjat, luumut, aprikoosit ja banaanit)
- Nusteet (esim. keitot, kastikkeet ja padat)
- Liha, jossa on paljon nestettä (esim. viini- tai etikamarinadit ja suolaliemi)
- Pähkinät ja siemenet
- Purkkien ja pullojen tiivistäminen (esim. kuivatut tuotteet, kastikkeet ja pesto)

TASO 2

Kiinteiden hedelmien, pehmeiden vihannesten, kalan sekä vähän nestettä sisältävien ruokien pakkaamiseen.

Sopii erinomaisesti esimerkiksi seuraaville ruoille:

- Kiinteät hedelmät (esim. omenat ja päärynät)
- Pehmeät vihannekset (esim. paprikat, tomaatit ja kesäkurpitsa)
- Kala (kokonainen tai fileoitu)
- Liha ja jonkin verran nestettä (kastikkeessa tai paksummissa marinadeissa)

TASO 3

Kiinteiden vihannesten ja lihan pakkaamiseen tai pakastettavien ruokien valmisteluun.

Sopii erinomaisesti esimerkiksi seuraaville ruoille:

- Liha ilman nestettä (maustettu tai maustamaton)
- Juurekset (esim. porkkana, punajuuri ja bataatti)
- Kovat juustot
- Pakastettavat ruoat

Säädä tiivistystasoa käytettävän vakuumpussin materiaalin paksuuden mukaan.

Korkeampi tiivistystaso tarkoittaa pidempää tiivistysaikaa. Mitä paksumpi pussi, sitä korkeampi tiivistystaso vaaditaan.

Jos tiivistät useita pusseja peräkkäin, tiivistystanko voi kuumentua erittäin kuumaksi.

Suosittellemme valitsemaan matalamman asetuksen tai antamaan tiivistystangon jäähtyä jaksojen välillä.

Tee näistä vaiheista säännöllinen osa puhdistusrutiinia, jotta laite toimii parhaalla mahdollisella tavalla.

- Varmista, että laatikko on sammutettu, ja anna sen jäähtyä ennen puhdistamista.
- Puhdista laatikko jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Pyyhi mahdolliset roiskeet välittömästi.
- Älä käytä höyry- tai korkeapainepuhdistimia.

Laatikon etuosa

Käytä pehmeää, kosteaa liinaa ja mietoa pesuainetta ja kuivaa välittömästi pehmeällä liinalla. Ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa malleissa hankaa kiillotusviivojen suuntaan ovea puhdistettaessa.

Laatikon sisäpuoli

Puhdista laatikon sisäpuoli pehmeällä, kostealla liinalla ja miedolla pesuaineella ja kuivaa sitten pehmeällä liinalla. Älä anna roiskeiden jäädä laatikkoon tai valua sen reunojen yli. Voit irrottaa tiivistystangon, jotta laatikon sisäpuoli on helpompi puhdistaa.

Laatikon lasikansi

Puhdista laatikon kansi ja tiiviste pehmeällä, kostealla liinalla ja kuivaa sitten pehmeällä liinalla. Älä käytä pesuainetta tiivisteeseen.

Tiivistystanko ja kansi

Irrota tiivistystanko ja kansi puhdistusta varten. Puhdista pehmeällä, kostealla liinalla ja miedolla pesuaineella ja kuivaa sitten pehmeällä liinalla.

Varmista, että tiivistystanko ja kansi ovat oikein paikoillaan puhdistuksen jälkeen käyttämällä laatikon kahta kohdistustappia.

Ulkoiset vakumointiosat

Puhdista ulkoiset vakumointiosat (sovitin, tulppa ja putki) kuumalla vedellä ja miedolla pesuaineella ja kuivaa sitten pehmeällä liinalla.



Hoito-, huolto- ja vianmääritystiedot

Skannaa QR-koodi tai käy osoitteessa fisherpaykel.com ja etsi mallikoodilla.

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

