
VACUUM DRAWER

FIRST USE

Get to know your appliance	3
Select a bag or container	5
Load the drawer	6
Use Vacuum sealing	8
Use Sealing only	10
Use Vacuuming only	11
Use External vacuuming	12
Functions	14
Vacuum levels	15
Clean and maintain your appliance	17
PREMIÈRE UTILISATION FR	19
PRIMER USO SP	37

FISHER & PAYKEL

US CA

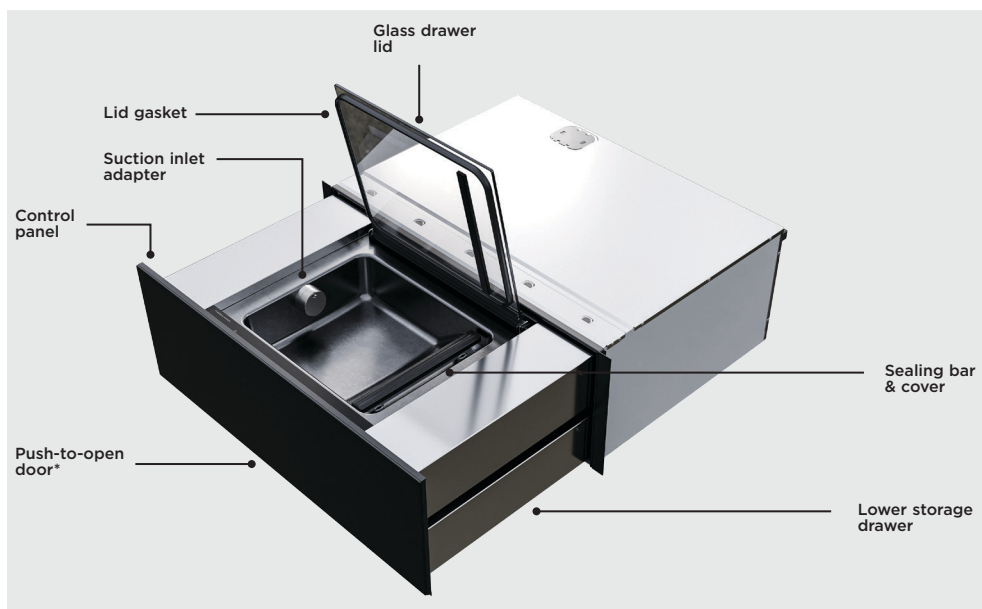
VACUUM DRAWER

VB30SDEI3, VB30SMG3, VB30SMB3, VB30SCX3, VB30SPEX3



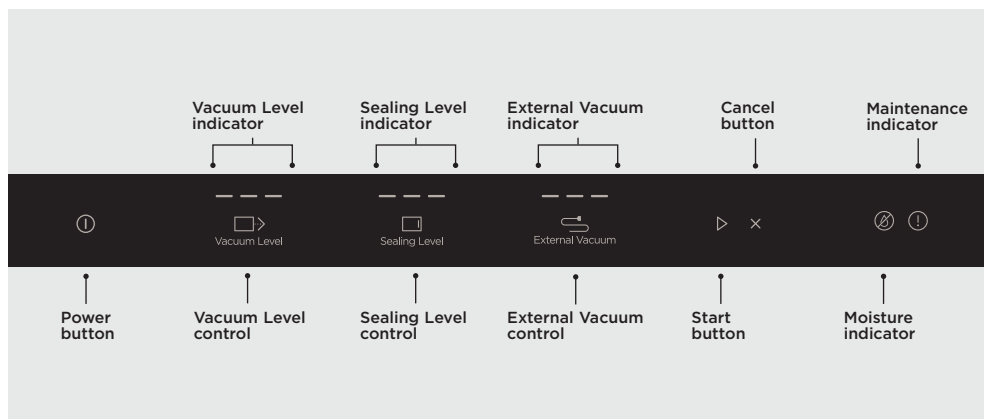
How to get the best results from your vacuum drawer

- Wash hands, surfaces and utensils well before handling food to be packaged.
- Only package food that is fresh and in perfect condition.
- Ensure all food is cool before packaging. Never vacuum seal warm or hot food.
- Avoid mixing raw and cooked food.
- Some vegetables such as brassicas, pulses, stalks and shoots should be blanched before vacuum sealing.
- Store food in the fridge or freezer after packaging.
- Keep the control panel clean and dry and use clean, dry hands to operate the controls.
- Register your product to get streamlined service support.



Not shown: vacuum seal bags, external vacuuming kit (adapter, stopper and tube).
Bags and accessories can be stored in the lower storage drawer. To access, close the upper compartment.

GET TO KNOW YOUR APPLIANCE



Power button	Press to turn the drawer on or off.
Vacuum Level control	Press to adjust the vacuum pressure level.
Vacuum Level indicator	Indicates what vacuum pressure level is selected.
Sealing Level control	Press to adjust the length of heat sealing.
Sealing Level indicator	Indicates what sealing level is selected.
External Vacuum control	Press to adjust external vacuum pressure level.
External Vacuum indicator	Indicates what external vacuum pressure level is selected.
Start button	Press to start operation.
Cancel button	Press to cancel operation.
Moisture indicator	Indicates when a dry cycle is required to remove moisture from the drawer.
Maintenance indicator	Indicates when the drawer requires maintenance to maintain optimal performance.

SELECT A BAG OR CONTAINER

Your vacuum drawer can be used to seal or vacuum seal food in bags, seal or reseal jars, and to remove air from glass bottles and vacuum containers.

VACUUM BAGS

Selecting a vacuum bag:

- Your drawer is supplied with vacuum bags in two different sizes. These can be used for temperatures between -40°F (-40°C) to 239 °F (115°C).
- We recommend using the supplied vacuum seal bags or commercially available bags suitable for vacuum sealing with a maximum width of 10 1/4" (260mm).
- If using other bags, such as resealable freezer bags, we recommend only using them for vacuum sealing. You may need to adjust the heat sealing time to suit the material of the bags.
- Do not use polycarbonate plastic bags as they can soften and damage the sealing bar.

Filling a vacuum bag:

- Ensure the top edge of the bag where it seals stays clean so that it seals properly.
- Fold the top of the bag out to keep clean while filling.
- Only fill the bag up to two-thirds full.

Always pierce or open vacuum sealed food before placing in a microwave so that the bag does not burst.

Vacuum sealed food can be steamed at a low temperature in a steam cooker or in our Fisher & Paykel Combi-Steam ovens using Sous Vide function. Use only the vacuum bags supplied by Fisher & Paykel for this method.

JARS

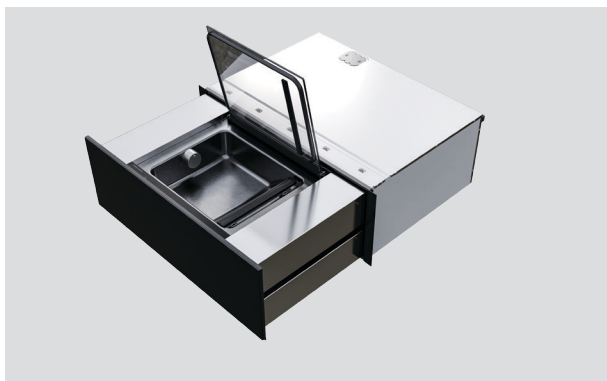
You can use the vacuuming only function to reseal jars with screw-top lids. Ensure any jars used are not taller than the maximum height, as this may damage the drawer lid. Do not use damaged or cracked jars as these could implode during vacuuming.

Maximum height: 3 3/8" (80mm)

BOTTLES AND CONTAINERS

You can use the external vacuuming function and kit to remove air from glass bottles or vacuum containers. Ensure bottles and containers are food safe and suitable for vacuuming. We recommend using commercially available vacuum containers. Do not use damaged or cracked bottles or containers as these could implode during vacuuming.

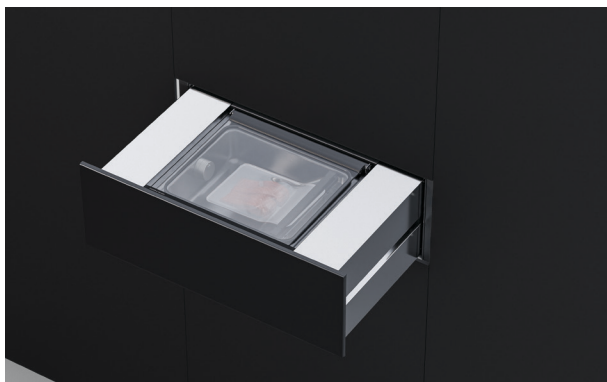
LOAD THE DRAWER



1. Open the drawer and the drawer lid.



2. Place bag or jar in the drawer.



3. Close the lid.

LOAD THE DRAWER



4. Before pressing start, hold down the lid until vacuuming begins (vacuuming and vacuum sealing only).

Bags

Position the opening of the bag across the sealing bar. Ensure it is centred and crease free.

Jars

Loosely screw on lids and place jars inside the drawer. Ensure they are not too tall for the drawer.

Bottles and containers for external vacuuming

Place bottles and containers on a flat and stable surface near the drawer. The drawer lid does not need to be closed for external vacuuming.

USE VACUUM SEALING

Use vacuum sealing to package food in bags for food storage, marinating, portioning or preparing for sous vide cooking. Vacuum sealing uses pressure to remove air from the bag and heat to seal it closed.



1. Press the power button to turn on the drawer.



2. Adjust the vacuum level as needed to suit the food being packaged.



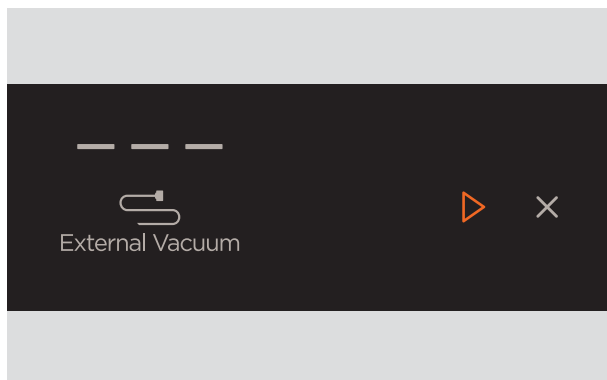
Vacuum Level



Sealing Level

3. Adjust the sealing level as needed to suit the bag being used.

USE VACUUM SEALING



4. Press the start button while holding down the lid. Once vacuum sealing begins the lid will stay closed.

At the end of the cycle

Once the cycle is complete a tone will sound, the drawer will switch off automatically and the lid will be released. Remove items and close the drawer.

Cancelling

Press the cancel button at any point to cancel the cycle. If the bag is not yet sealed then the drawer may continue running until it reaches a point in the cycle when it can stop.

USE SEALING ONLY

Use sealing only to seal or reseal bags without removing air. This is ideal for packaging and storing delicate foods to preserve freshness and extend shelf life.



Vacuum Level

Before you begin:

Place the bag in the drawer and turn on the drawer.

1. Adjust the vacuum level to off.



Vacuum Level



Sealing Level

2. Adjust the sealing level as needed to suit the bag being used.



External Vacuum



3. Close the lid and press the start button.

USE VACUUMING ONLY

Use vacuum only to seal or reseal jars with screw-top lids. This is ideal for storing food or for resealing open jars to preserve freshness and extend shelf life. The maximum height for jars being sealed is 3 3/8" (80mm).

Before you begin:

Place the jars in the drawer and turn on the drawer.

- 1. Adjust the vacuum level as needed. We recommend using level 1 for sealing jars.

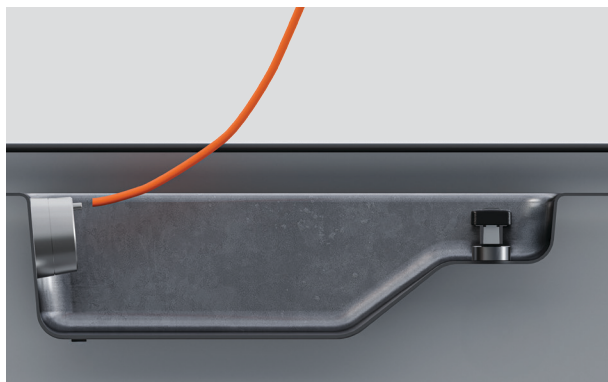
- 2. Adjust the sealing level to off.

- 3. Close the lid and press the start button.

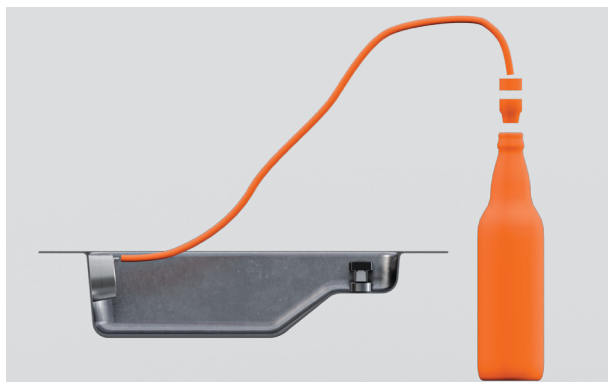


USE EXTERNAL VACUUMING

Use external vacuuming to release air from glass bottles or vacuum containers to prevent oxidation. This is ideal for preserving the quality and shelf life of things like oil or wine. You will need the supplied external vacuuming kit for this function.

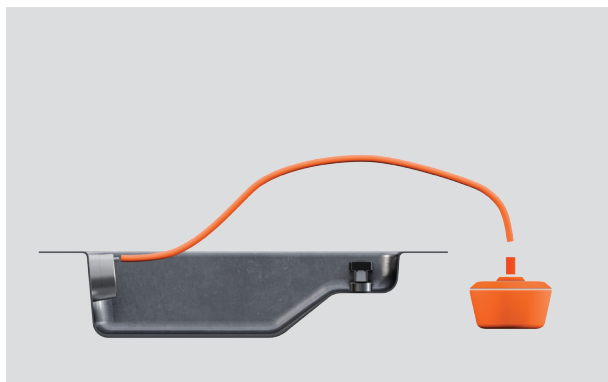


Connect one end of the supplied tube to the suction inlet adapter inside the drawer.



To release air from a bottle:

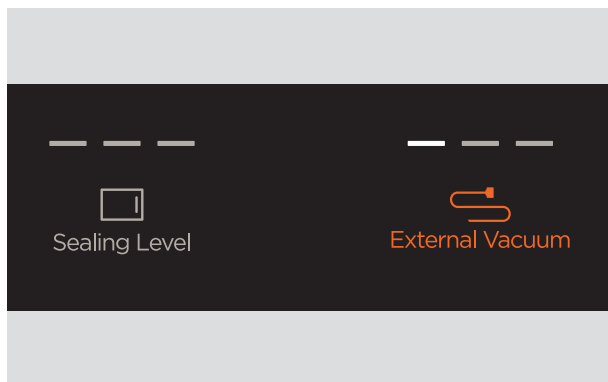
Connect the stopper adaptor and stopper to the other end of the tube. Place the stopper in the bottle.



To release air from a vacuum container:

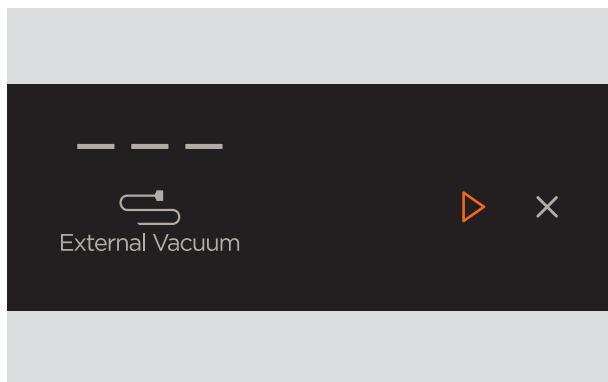
Connect the other end of the tube to the vacuum container, using an adapter if needed.

USE EXTERNAL VACUUMING



1. Turn the drawer on, then adjust the external vacuum level as needed to suit the food being stored.

We recommend using level 1 for bottles of wine to avoid the gas in the wine being affected.



2. Press the start button. You do not need to close the drawer lid.

FUNCTIONS

Your vacuum drawer has a number of functions for food storage, marinating, portioning and preparing food for sous vide cooking.

VACUUM SEALING

For removing air and sealing food in vacuum seal bags. Ideal for marinating or preparing food for sous vide cooking.

VACUUMING ONLY

For vacuum sealing jars with screw-top lids. Ideal for storing food or resealing open jars to preserve freshness and extend shelf life.

SEALING ONLY

For sealing bags shut without removing air to preserve freshness and extend shelf life.

EXTERNAL VACUUMING

For releasing air from glass bottles or vacuum containers to prevent oxidation. Ideal for preserving the quality and shelf life of things like oil or wine.

Adjust the vacuum pressure level depending on how delicate items are and how they will be used or stored.

OFF (SEALING ONLY)

For sealing fragile and delicate foods while maintaining shape and consistency.

Ideal for foods that might be crushed if vacuum sealed, such as:

- Crisps
- Salad

LEVEL 1

For packaging softer fruit and foods high in liquid, and for sealing or resealing food in glass jars.

Ideal for foods such as:

- Soft fruit (berries, plums, apricots, bananas)
- Liquids (soups, sauces, stews)
- Meat with a lot of liquid (wine or vinegar marinades, brine)
- Nuts and seeds
- Sealing jars and bottles (dry goods, sauces, pestos)

LEVEL 2

For packaging firmer fruit, softer vegetables, fish, and foods with a small amount of liquid.

Ideal for foods such as:

- Firm fruit (apples, pears)
- Soft vegetables (peppers, tomatoes, zucchini)
- Fish (whole or filleted)
- Meat with some liquid (in sauce or thicker marinades)

LEVEL 3

For packaging firmer vegetables and meat, or preparing food to be frozen.

Ideal for foods such as:

- Meat without liquid (seasoned or unseasoned)
- Root vegetables (carrots, beetroot, sweet potato)
- Hard cheeses
- Food to be frozen

SEALING LEVELS

Adjust the sealing level to suit the material thickness of the vacuum bag being used.

A higher sealing level means a longer sealing time. The thicker the bag the higher sealing level is required.

If sealing multiple bags in a row, the sealing bar will become increasingly hot. We recommend selecting a lower setting or allowing the sealing bar to cool down in between each cycle.

Make these steps a regular part of your cleaning routine to get the best results from your appliance.

- Ensure the drawer is turned off and allow to cool before cleaning.
- Clean the drawer after every use.
- Wipe up any spills immediately.
- Do not use steam or high pressure cleaners.

Drawer front

Use a soft, damp cloth and mild detergent and dry immediately with a soft cloth. For stainless steel models, rub in the direction of the polish lines when cleaning the door.

Inside the drawer

Use a soft, damp cloth and mild detergent to clean inside the drawer then dry with a soft cloth. Do not allow spills to sit in the drawer or to spill over the sides. You can remove the sealing bar to make it easier to clean inside the drawer.

Glass drawer lid

Clean the drawer lid and gasket a soft, damp cloth then dry with a soft cloth. Do not use detergent on the gasket.

Sealing bar and cover

Remove the sealing bar and cover to clean. Clean with a soft, damp cloth and mild detergent then dry with a soft cloth.

Ensure the sealing bar and cover are correctly back in place after cleaning, using the two locating pins in the drawer to position.

External vacuuming parts

Clean the external vacuuming parts (adapter, stopper and tube) with hot water and mild detergent then dry with a soft cloth.



Care, maintenance and troubleshooting information

Scan the QR code or visit fisherpaykel.com and search for your model code.

VB30SDEI3, VB30SMG3, VB30SMB3, VB30SCX3, VB30SPEX3

TIROIR SOUS VIDE PREMIÈRE UTILISATION

Apprenez à connaître votre appareil ménager	21
Sélectionnez un sac ou un contenant	23
Chargez le tiroir	24
Utilisez le scellage par aspiration	26
Utiliser le scellage uniquement	28
Utilisez uniquement l'aspiration	29
Utilisez l'aspiration externe	30
Fonctions	32
Niveaux d'aspiration	33
Nettoyez et entretenez votre appareil	35

FISHER & PAYKEL

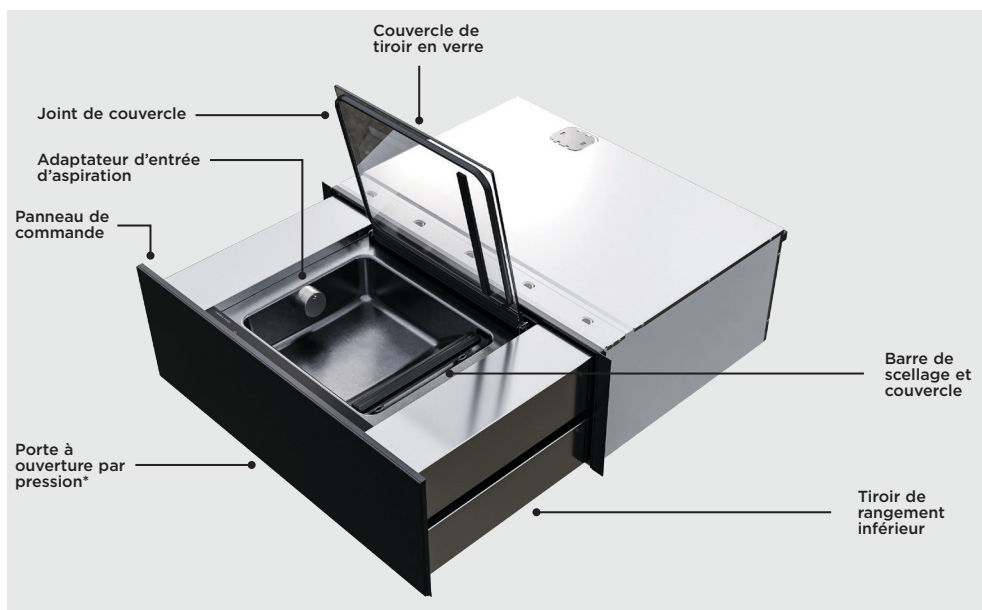
US CA

TIROIR SOUS VIDE

VB30SDEI3, VB30SMG3, VB30SMB3, VB30SCX3, VB30SPEX3

Comment obtenir les meilleurs résultats de votre tiroir sous vide.

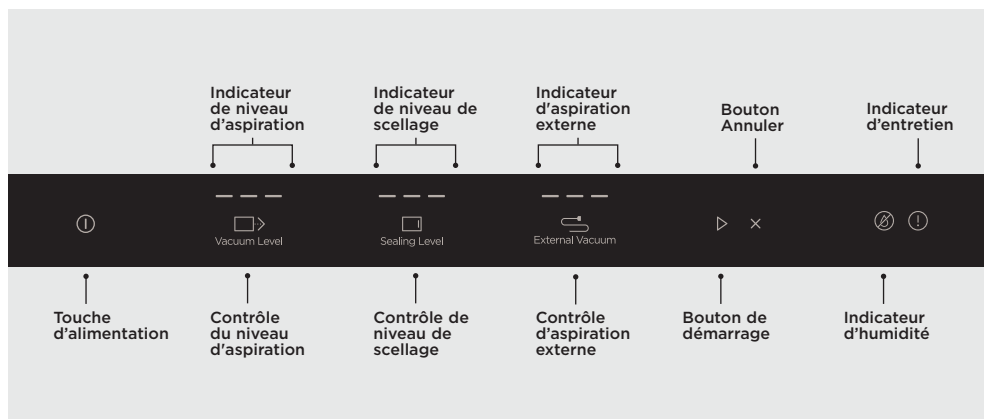
- Lavez bien les mains, les surfaces et les ustensiles avant de manipuler des aliments à emballer.
- N'emballez que des aliments frais et en parfait état.
- Assurez-vous que tous les aliments sont froids avant de les emballer. Ne scellez jamais sous vide des aliments tièdes ou chauds.
- Évitez de mélanger la nourriture crue et cuite.
- Certains légumes, comme les brassicacées, les légumineuses, les tiges et les pousses, doivent être blanchis avant d'être scellés sous vide.
- Rangez les aliments au réfrigérateur ou au congélateur après l'emballage.
- Gardez le tableau de commande propre et sec et utilisez des mains propres et sèches pour manipuler les commandes.
- Enregistrez votre produit pour obtenir un soutien simplifié pour l'entretien.



Non montré : sacs de mise sous vide, trousse d'aspiration externe (adaptateur, bouchon et tube).

Les sacs et accessoires peuvent être rangés dans le tiroir de rangement inférieur. Pour l'accès, fermez le compartiment supérieur.

*Non disponible sur les modèles de style professionnel.



Touche d'alimentation	Appuyez pour mettre le tiroir en marche ou l'éteindre.
Contrôle du niveau d'aspiration	Appuyez pour ajuster le niveau de pression d'aspiration.
Indicateur de niveau d'aspiration	Indique quel niveau de pression d'aspiration est sélectionné.
Contrôle de niveau de scellage	Appuyez pour régler la longueur du thermoscellage.
Indicateur de niveau de scellage	Indique quel niveau de scellage est sélectionné.
Contrôle d'aspiration externe	Appuyez pour ajuster le niveau de pression d'aspiration externe.
Indicateur d'aspiration externe	Indique quel niveau de pression d'aspiration externe est sélectionné.
Bouton Démarrage	Appuyez pour démarrer le fonctionnement.
Bouton Annuler	Appuyez pour annuler l'opération.
Indicateur d'humidité	Indique quand un cycle de séchage est requis pour retirer l'humidité du tiroir.
Indicateur d'entretien	Indique quand le tiroir nécessite un entretien pour maintenir des performances optimales.

SÉLECTIONNEZ UN SAC OU UN CONTENANT

Votre tiroir sous vide peut être utilisé pour sceller ou mettre sous vide des aliments dans des sacs, sceller ou resceller des bocaux, et pour retirer l'air des bouteilles en verre et des récipients sous vide.

..... SACS DE MISE SOUS VIDE

Sélection d'un sac de mise sous vide :

- Votre tiroir est fourni avec des sacs de mise sous vide de deux tailles différentes. Ils peuvent être utilisés pour des températures entre -40 °F (-40 °C) et 239 °F (115 °C).
- Nous vous recommandons d'utiliser les sacs de mise sous vide fournis ou des sacs commerciaux adaptés à la mise sous vide, d'une largeur maximale de 10 1/4 po (260 mm).
- Si vous utilisez d'autres sacs, tels que des sacs de congélateur refermables, nous vous recommandons de ne les utiliser que pour la mise sous vide. Il se peut que vous deviez ajuster le temps de thermoscellage en fonction du matériau des sacs.
- N'utilisez PAS de sacs en plastique polycarbonate, car ils peuvent ramollir et endommager la barre de scellage.

Remplir un sac de mise sous vide :

- Assurez-vous que le bord supérieur du sac où il scelle reste propre pour bien sceller.
- Pliez le dessus du sac pour le garder propre pendant le remplissage.
- Remplissez le sac seulement jusqu'aux deux tiers.

Percez ou ouvrez toujours les aliments scellés sous vide avant de les placer dans un micro-ondes pour éviter que le sac n'éclate.

Les aliments scellés sous vide peuvent être cuits à la vapeur à basse température dans un cuiseur vapeur ou dans nos fours avec combinaison de vapeur Fisher & Paykel Combi-Steam à l'aide de la fonction Sous Vide. Utilisez uniquement les sacs sous vide fournis par Fisher & Paykel pour cette méthode.

..... BOCAUX

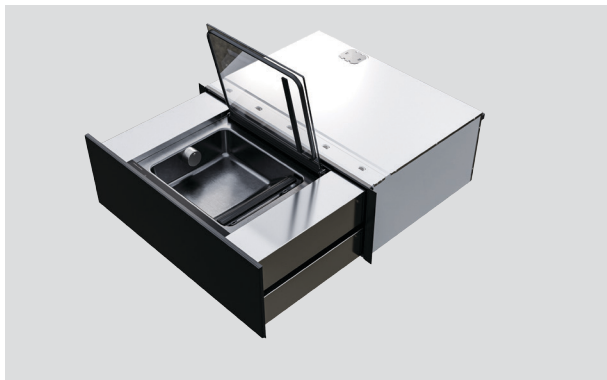
Vous pouvez utiliser uniquement la fonction d'aspiration pour refermer les bocaux avec des couvercles vissés. S'assurer que les bocaux utilisés ne dépassent pas la hauteur maximale, car cela pourrait endommager le couvercle du tiroir. N'utilisez pas de bocaux endommagés ou fissurés, car ils pourraient imploser lors de la mise sous vide.

Hauteur maximale : 3 3/8 po (80 mm)

..... BOUTEILLES ET RÉCIENTS

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

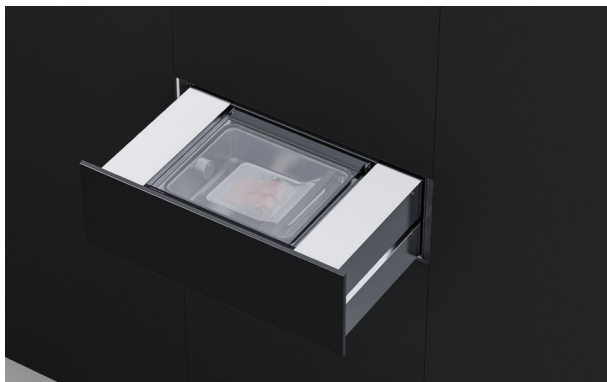
CHARGEZ LE TIROIR



1. Ouvrez le tiroir et le couvercle du tiroir.



2. Placez un sac ou un pot dans le tiroir.



3. Fermez le couvercle.

CHARGEZ LE TIROIR



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

Sacs

Positionnez l'ouverture du sac sur la barre de scellement. Assurez-vous qu'il est centré et sans plis.

Bocaux

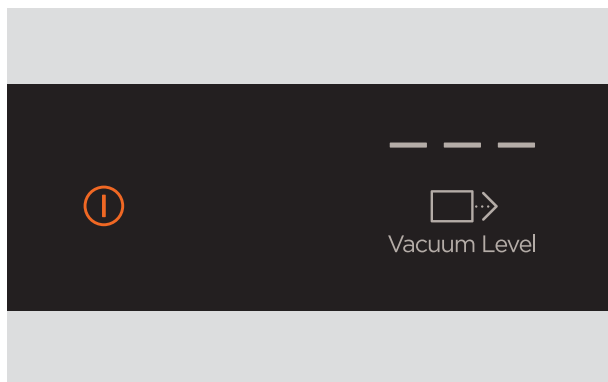
Vissez les couvercles de façon lâche et placez les bocaux dans le tiroir. Assurez-vous qu'ils ne sont pas trop hauts pour le tiroir.

Bouteilles et contenants pour l'aspiration externe

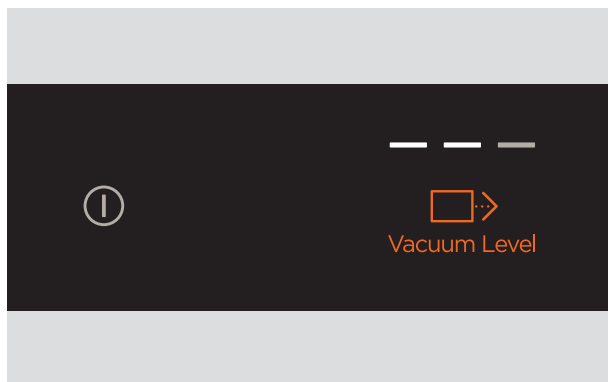
Placez les bouteilles et les contenants sur une surface plane et stable à proximité du tiroir. Le couvercle du tiroir n'a pas besoin d'être fermé pour l'aspiration externe.

UTILISEZ LE SCELLAGE PAR ASPIRATION

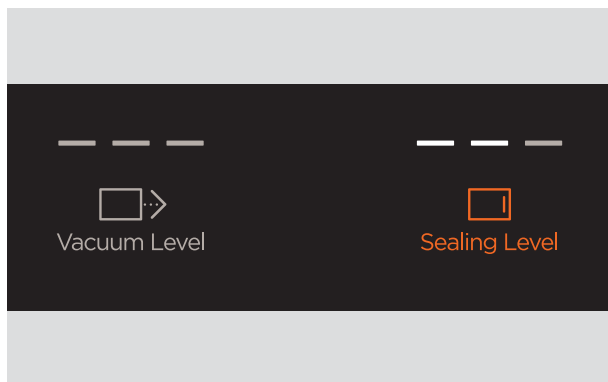
Utilisez le vide pour emballer les aliments dans des sacs pour le stockage, la marinade, le portionnement ou la préparation à la cuisson sous-vide. Le scellement sous vide utilise la pression pour retirer l'air du sac et la chaleur pour le scellage.



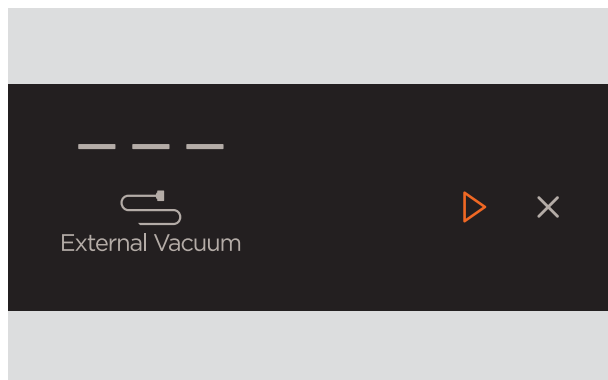
1. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre le tiroir en marche.



2. Réglez le niveau d'aspiration au besoin en fonction des aliments à emballer.



3. Ajustez le niveau de scellage au besoin en fonction du sac utilisé.



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

À la fin du cycle

Une fois le cycle complet, une tonalité retentira, le tiroir s'éteindra automatiquement et le couvercle sera libéré. Retirez les articles et fermez le tiroir.

Annulation

Appuyez sur le bouton Annuler 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 du cycle où il peut s'arrêter.

UTILISER LE SCELLAGE UNIQUEMENT

Utilisez le scellage uniquement pour sceller ou resceller les sacs sans retirer l'air. Ceci est idéal pour l'emballage et le stockage des aliments délicats afin de préserver la fraîcheur et de prolonger la durée de conservation.



Avant de commencer :

Placez le sac dans le tiroir et allumez le tiroir.

1. Réglez le niveau d'aspiration sur arrêt.



Vacuum Level



Sealing Level

2. Ajustez le niveau de scellage au besoin en fonction du sac utilisé.



External Vacuum



3. Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton de démarrage.

UTILISEZ UNIQUEMENT L'ASPIRATION

Utilisez uniquement l'aspiration pour sceller ou refermer les bocaux avec des couvercles à vis. C'est idéal pour conserver les aliments ou refermer les bocaux ouverts afin de préserver la fraîcheur et prolonger la durée de conservation. La hauteur maximale pour les bocaux étant scellés est de 3 3/8 po (80 mm).



Avant de commencer :

Placez les bocaux dans le tiroir et allumez le tiroir.

1. Ajustez le niveau d'aspiration si nécessaire. Nous vous recommandons d'utiliser le niveau 1 pour sceller les bocaux.

2. Réglez le niveau de scellage sur arrêt.

3. Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton de démarrage.

UTILISEZ L'ASPIRATION EXTERNE

Utilisez une aspiration externe pour libérer l'air des bouteilles en verre ou des contenants sous vide afin d'éviter l'oxydation. Ceci est idéal pour la conservation de la qualité et la durée de conservation de produits tels que l'huile ou le vin. Vous aurez besoin de la trousse d'aspiration externe fournie pour cette fonction.

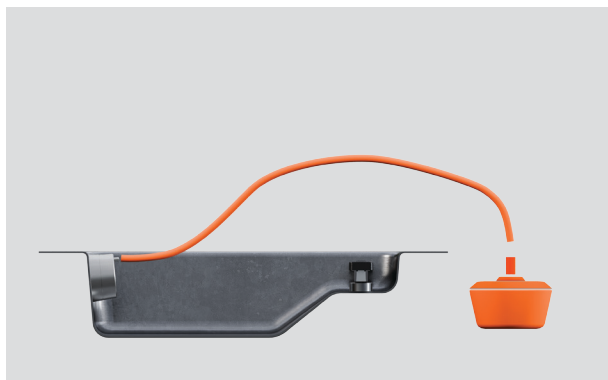


Branchez une extrémité du tube fourni à l'adaptateur d'entrée d'aspiration à l'intérieur du tiroir.



Pour libérer l'air d'une bouteille :

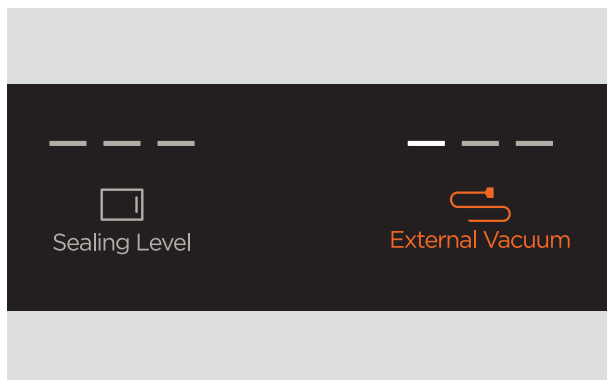
Branchez l'adaptateur de bouchon et le bouchon à l'autre bout du tube. Mettez le bouchon dans la bouteille.



Pour libérer l'air d'un récipient sous vide :

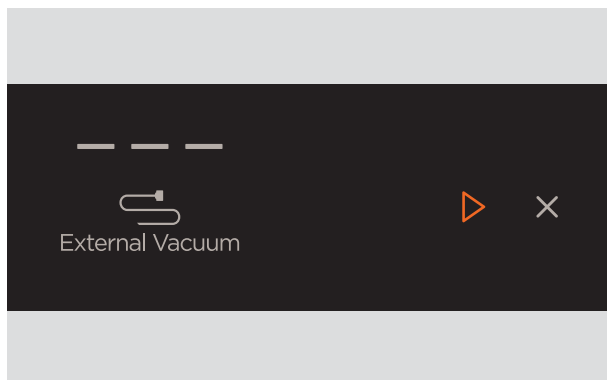
Connectez l'autre extrémité du tube au récipient sous vide, utilisez un adaptateur si nécessaire.

UTILISEZ L'ASPIRATION EXTERNE



1. Mettez le tiroir en marche, puis réglez le niveau d'aspiration externe en fonction des aliments à conserver.

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



2. Appuyez sur le bouton de démarrage. Vous n'avez pas besoin de fermer le couvercle du tiroir.

Votre tiroir sous vide a plusieurs fonctions pour le rangement des aliments, la marinade, le portionnement et la préparation des aliments pour la cuisson sous-vide.

SCELLAGE SOUS VIDE

Pour retirer l'air et sceller les aliments dans des sacs de mise sous vide. Idéal pour faire mariner ou préparer des aliments pour la cuisson sous-vide.

ASPIRATION SEULEMENT

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

SCELLAGE UNIQUEMENT

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

Aspiration externe

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

Réglez le niveau de pression d'aspiration en fonction des articles délicats et de la manière dont ils seront utilisés ou conservés.

DÉSACTIVÉ (SCELLAGE UNIQUEMENT)

Pour sceller les aliments fragiles et délicats tout en conservant leur forme et leur consistance.

Idéal pour les aliments qui pourraient être écrasés s'ils étaient scellés sous vide, comme :

- Croustillant
- Salade

NIVEAU 1

Pour l'emballage des fruits et aliments plus tendres et riches en liquide, ainsi que pour sceller ou resceller les aliments dans des bocaux en verre.

Idéal pour les aliments tels que :

- Fruit tendre (baies, prunes, abricots, bananes)
- Liquides (soupes, sauces, ragoûts)
- Viande avec beaucoup de liquide (marinades au vin ou au vinaigre, saumure)
- Noix et graines
- Scellage des bocaux et des bouteilles (produits de séchage, sauces, pestos)

NIVEAU 2

Pour l'emballage de fruits plus fermes, de légumes plus tendres, de poisson et d'aliments contenant une petite quantité de liquide.

Idéal pour les aliments tels que :

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

NIVEAU 3

Pour l'emballage des légumes et des viandes plus fermes, ou pour la préparation des aliments à congeler.

Idéal pour les aliments tels que :

- Viande sans liquide (assaisonnée ou non)
- Légumes racines (carottes, betteraves, patates douces)
- Fromages à pâte dure
- Aliments à congeler

Réglez le niveau de scellage en fonction de l'épaisseur du matériau du sac de mise sous vide utilisé.

Un niveau de scellage plus élevé signifie un temps de scellage plus long. Plus le sac est épais, plus un niveau de scellage élevé est requis.

Si vous scellez plusieurs sacs d'affilée, la barre d'étanchéité deviendra de plus en plus chaude. Nous recommandons de sélectionner un réglage plus bas ou de laisser refroidir la barre de scellage entre chaque cycle.

Intégrez ces étapes à votre routine de nettoyage pour obtenir les meilleurs résultats de votre appareil ménager.

- Assurez-vous que le tiroir est fermé et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez le tiroir après chaque utilisation.
- Essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur ou à haute pression.

Face avant du tiroir

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

À l'intérieur du tiroir

Utilisez un chiffon doux et humide et un détergent doux pour nettoyer l'intérieur du tiroir, puis séchez avec un chiffon doux. Ne laissez pas les déversements stagner dans le tiroir ou déborder sur les côtés. Vous pouvez retirer la barre de scellage pour faciliter le nettoyage à l'intérieur du tiroir.

Couvercle de tiroir en verre

Nettoyez le couvercle du tiroir et le joint d'étanchéité avec un chiffon doux et humide, puis séchez-les avec un chiffon doux. N'utilisez pas de détergent sur le joint d'étanchéité.

Barre de scellage et couverture

Retirez la barre de scellage et la protection pour nettoyer. Essuyez avec un chiffon doux et humide et un détergent doux, puis séchez avec un chiffon doux.

Assurez-vous que la barre d'étanchéité et le couvercle sont bien en place après le nettoyage, en utilisant les deux goupilles de localisation dans le tiroir pour les positionner.

Pièces d'aspiration externe

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



Informations sur les précautions, l'entretien et le dépannage

Scannez le code QR ou visitez fisherpaykel.com et recherchez votre code de modèle.

VB30SDEI3, VB30SMG3, VB30SMB3, VB30SCX3, VB30SPEX3

CAJÓN DE CIERRE AL VACÍO

PRIMER USO

Familiarícese con su electrodoméstico	39
Seleccione una bolsa o un contenedor	41
Cargar el cajón	42
Usar sellado al vacío	44
Usar solo sellado	46
Usar solo la función de vacío	47
Usar vacío externo	48
Funciones	50
Niveles de vacío	51
Limpiar y mantener el electrodoméstico	53

FISHER & PAYKEL

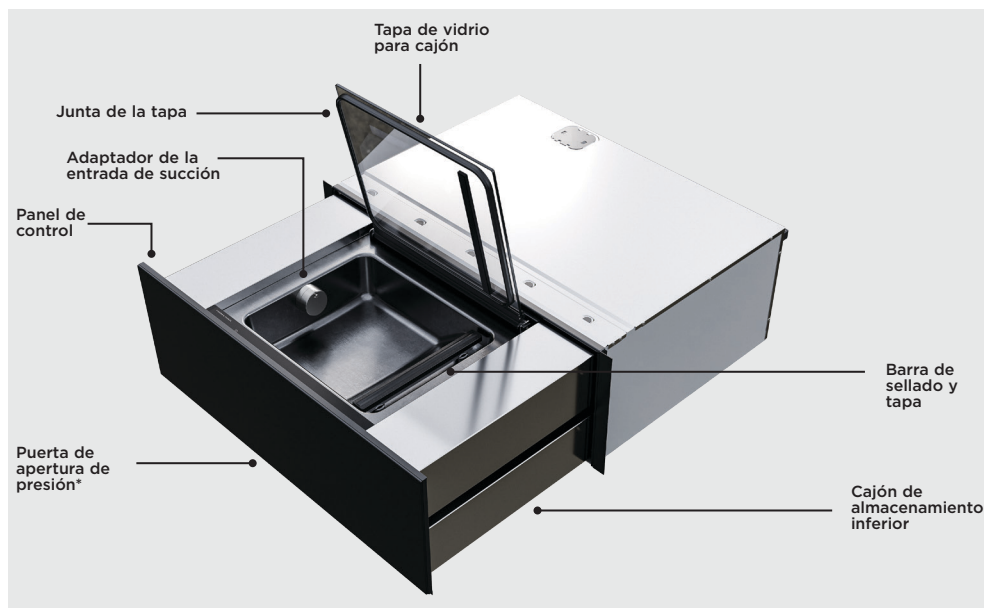
US CA

CAJÓN DE CIERRE AL VACÍO

VB30SDEI3, VB30SMG3, VB30SMB3, VB30SCX3, VB30SPEX3

Cómo obtener los mejores resultados de su cajón de cierre al vacío

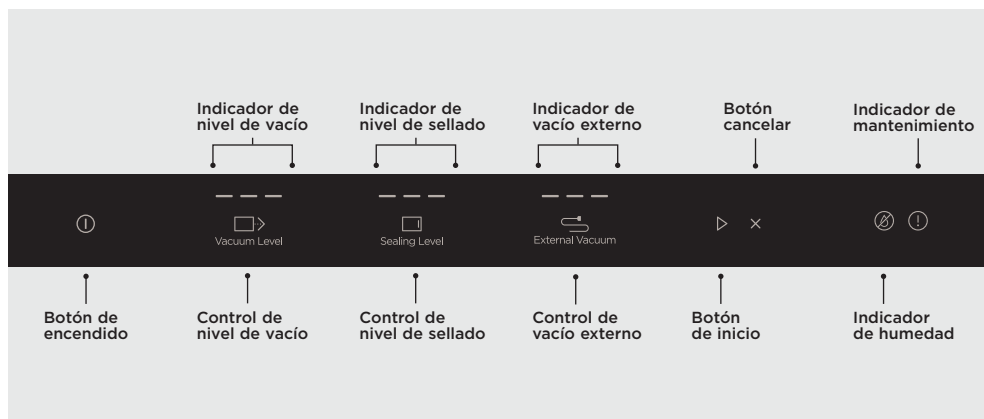
- Lávese bien las manos y lave las superficies y los utensilios antes de manipular los alimentos que se van a envasar.
- Envase únicamente alimentos que estén frescos y en perfecto estado.
- Asegúrese de que todos los alimentos estén fríos antes de envasarlos. Nunca envase al vacío alimentos tibios o calientes.
- Evite mezclar alimentos crudos y cocidos.
- Para algunas verduras como las brasicáceas, las legumbres, los tallos y los brotes, se recomienda blanquearlos antes de sellarlos al vacío.
- Almacene los alimentos en el refrigerador o el congelador luego de envasarlos.
- Mantenga el panel de control limpio y seco y emplee las manos limpias y secas para operar los controles.
- Registre su producto para obtener un soporte de servicio más eficiente.



No se muestran: bolsas para sellado al vacío, kit de vacío externo (adaptador, tapón y tubo).

Las bolsas y accesorios pueden guardarse en el cajón inferior de almacenamiento. Para acceder, cierre el compartimento superior.

* No disponible en modelos Professional.



Botón de encendido	Presione para encender o apagar el cajón.
Control de nivel de vacío	Presione para ajustar el nivel de presión de vacío.
Indicador de nivel de vacío	Indica qué nivel de presión de vacío se ha seleccionado.
Control de nivel de sellado	Presione para ajustar la longitud del termosellado.
Indicador de nivel de sellado	Indica qué nivel de sellado se ha seleccionado.
Control de vacío externo	Presione para ajustar el nivel de presión de vacío externo.
Indicador de vacío externo	Indica qué nivel de presión de vacío externo se ha seleccionado.
Botón de inicio	Presione para iniciar la operación.
Botón cancelar	Presione para cancelar la operación.
Indicador de humedad	Indica cuándo es necesario un ciclo de secado para eliminar la humedad del cajón.
Indicador de mantenimiento	Indica cuándo el cajón necesita mantenimiento para mantener un rendimiento óptimo.

Su cajón de vacío se puede utilizar para sellar o envasar al vacío alimentos en bolsas, sellar o volver a sellar frascos, y para eliminar el aire de botellas de vidrio y recipientes al vacío.

..... BOLSAS PARA ASPIRADORA

Cómo seleccionar una bolsa de vacío:

- Su cajón viene con bolsas de vacío en dos tamaños distintos. Estas se pueden usar para temperaturas entre -40 °F (-40 °C) y 239 °F (115 °C).
- Recomendamos utilizar las bolsas de sellado al vacío suministradas o las bolsas disponibles en el mercado adecuadas para el sellado al vacío con un ancho máximo de 10 1/4" (260 mm).
- Si utiliza otras bolsas, como las bolsas resellables para congelador, recomendamos usarlas solo para sellar al vacío. Es posible que necesite ajustar el tiempo de sellado térmico para que se adapte al material de las bolsas.
- No use bolsas de plástico de policarbonato, ya que pueden ablandar y dañar la barra de sellado.

Cómo llenar una bolsa de vacío:

- Asegúrese de que el borde superior de la bolsa donde se sella permanezca limpio para que se selle correctamente.
- Doble la parte superior de la bolsa hacia afuera para mantenerla limpia mientras se llena.
- Solo llene la bolsa hasta dos tercios de su capacidad.

Siempre perforo o abra los alimentos sellados al vacío antes de colocarlos en el microondas para evitar que la bolsa explote.

Los alimentos sellados al vacío pueden cocerse al vapor a baja temperatura en una olla a vapor o en nuestros hornos a vapor mixtos Fisher & Paykel con la función de cocción al vacío. Utilice únicamente las bolsas de vacío suministradas por Fisher & Paykel para este método.

..... FRASCOS

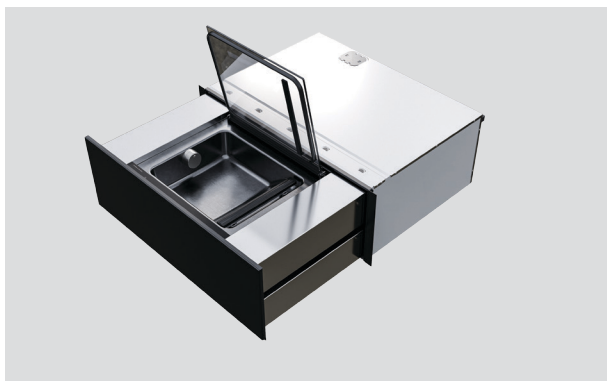
Puede usar únicamente la función de vacío para volver a sellar frascos con tapa a rosca. Asegúrese de que los frascos utilizados no excedan la altura máxima permitida, ya que esto podría dañar la tapa del cajón. No use frascos dañados o agrietados, ya que podrían implosionar durante el proceso de vacío.

Altura máxima: 3 3/8" (80 mm)

..... BOTELLAS Y CONTENEDORES

Puede usar la función de vacío externo y el kit para extraer el aire de botellas de vidrio o recipientes al vacío. Asegúrese de que las botellas y los recipientes sean seguros para alimentos y adecuados para el envasado al vacío. Recomendamos usar contenedores de vacío disponibles en el mercado. No use botellas o recipientes dañados o agrietados, ya que podrían implosionar durante el proceso de vacío.

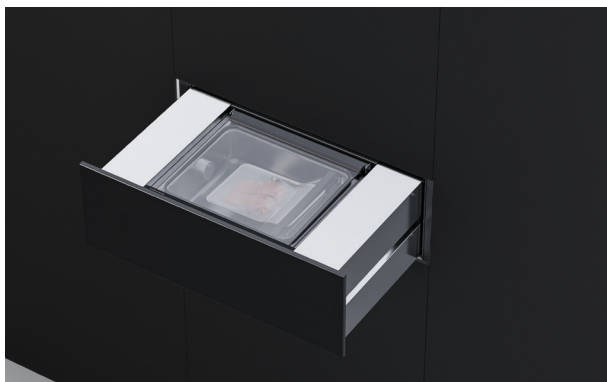
CARGAR EL CAJÓN



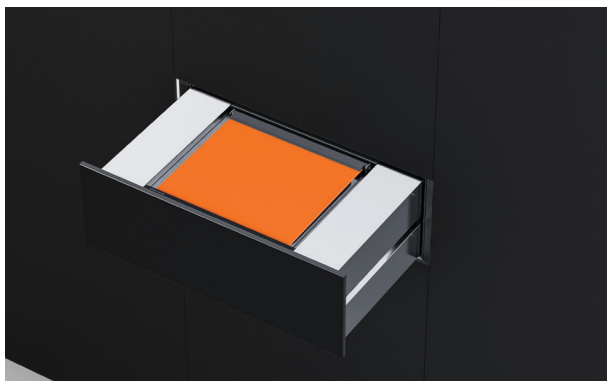
1. Abra el cajón y la tapa del cajón.



2. Coloque la bolsa o el frasco en el cajón.



3. Cierre la tapa.



4. Antes de presionar inicio, mantenga presionada la tapa hasta que comience el vacío (solo aspiración y sellado al vacío).

Bolsas

Coloque la abertura de la bolsa sobre la barra de sellado. Asegúrese de que esté centrada y sin arrugas.

Frascos

Enrosque las tapas sin apretar y coloque los frascos dentro del cajón. Asegúrese de que no sean demasiado altos para el cajón.

Botellas y recipientes para vacío externo

Coloque las botellas y los recipientes sobre una superficie plana y estable cerca del cajón. No es necesario cerrar la tapa del cajón para aplicar vacío externo.

USAR SELLADO AL VACÍO

Utilice el sellado al vacío para envasar alimentos en bolsas, ya sea para su conservación, marinado, porcionado o para prepararlos para la cocción al vacío. El sellado al vacío utiliza presión para extraer el aire de la bolsa y calor para sellarla herméticamente.



Vacuum Level

1. Presione el botón de encendido para encender el cajón.



Vacuum Level

2. Ajuste el nivel de vacío según sea necesario para adaptarlo a los alimentos que se están envasando.

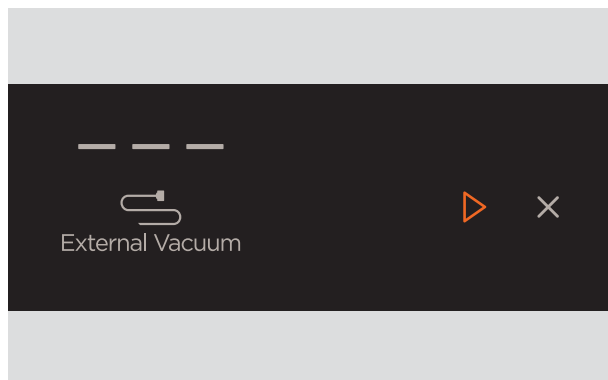


Vacuum Level



Sealing Level

3. Ajuste el nivel de sellado según sea necesario para que se adecúe a la bolsa que se está utilizando.



4. Presione el botón de inicio mientras mantiene presionada la tapa. Una vez que comience el sellado al vacío, la tapa permanecerá cerrada.

Al final del ciclo

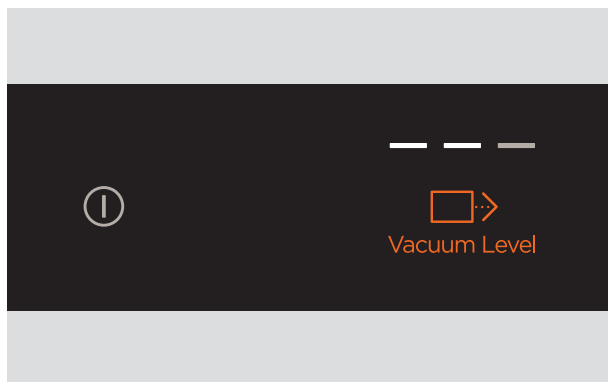
Una vez que el ciclo se complete, escuchará un sonido, el cajón se apagará automáticamente y la tapa se liberará. Retire los artículos y cierre el cajón.

Cómo cancelar

Presione el botón CANCELAR en cualquier momento para cancelar el ciclo. Si la bolsa aún no está sellada, el cajón puede seguir funcionando hasta que llegue a un punto del ciclo en el que pueda detenerse.

USAR SOLO SELLADO

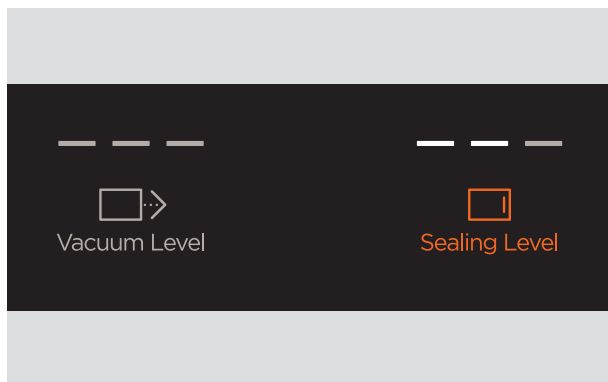
Utilice el sellado solo para sellar o volver a sellar bolsas sin eliminar el aire. Esto es ideal para envasar y almacenar alimentos delicados para preservar la frescura y prolongar la vida útil.



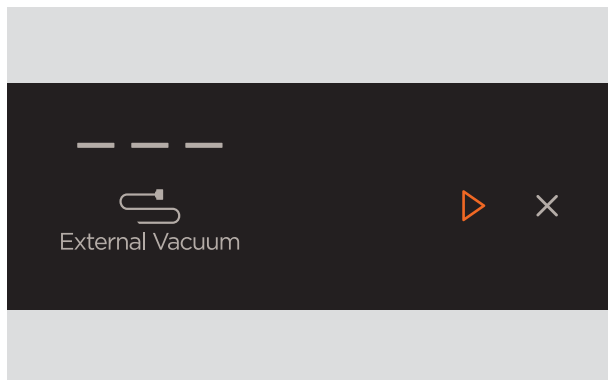
Antes de comenzar:

Coloque la bolsa en el cajón y active el cajón.

1. Ajuste el nivel de vacío a apagado.



2. Ajuste el nivel de sellado según sea necesario para que se adecúe a la bolsa que se está utilizando.



3. Cierre la tapa y presione el botón de inicio.

USAR SOLO LA FUNCIÓN DE VACÍO

Utilice solo la función de vacío para sellar o volver a sellar frascos con tapas de rosca. Es ideal para almacenar alimentos o para volver a sellar tarros abiertos y así conservar la frescura y prolongar la vida útil. La altura máxima para los tarros que se sellan es de 3 3/8" (80 mm).



Vacuum Level

Antes de comenzar:

Coloque los frascos en el cajón y encienda el cajón calentador.

1. Ajuste el nivel de vacío según sea necesario. Recomendamos usar el nivel 1 para sellar frascos.



Vacuum Level



Sealing Level

2. Ajuste el nivel de sellado a apagado.



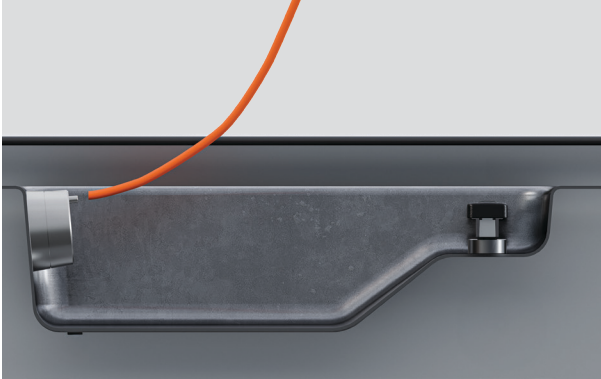
External Vacuum



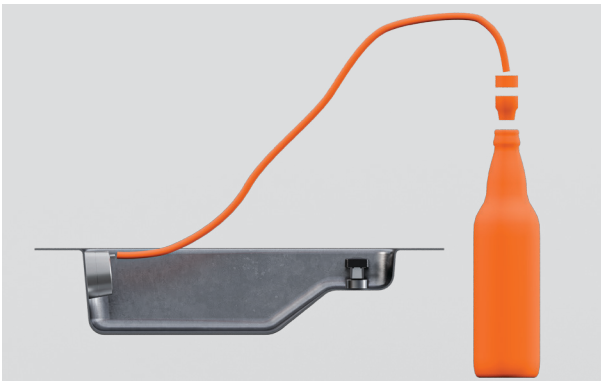
3. Cierre la tapa y presione el botón de inicio.

USAR VACÍO EXTERNO

Utilice el vacío externo para extraer el aire de las botellas de vidrio o recipientes al vacío para evitar la oxidación. Esto es ideal para preservar la calidad y la vida útil de productos como el aceite o el vino. Necesitará el kit de vacío externo suministrado para esta función.

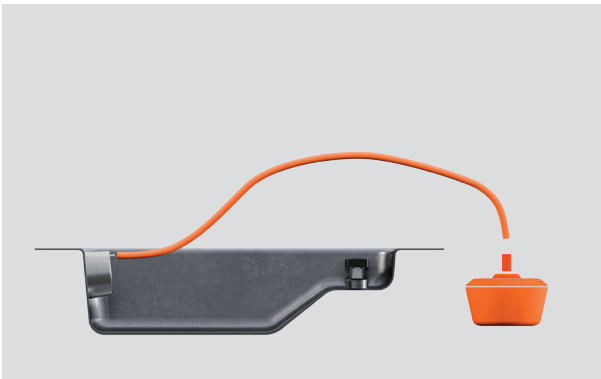


Conecte un extremo del tubo suministrado al adaptador de succión dentro del cajón.



Para liberar aire de una botella:

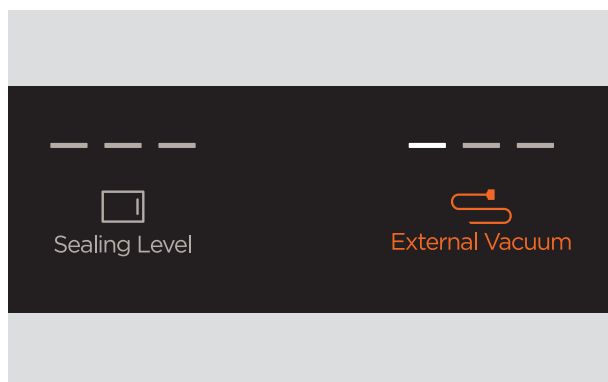
Conecte el adaptador de tapón y el tapón al otro extremo del tubo. Coloque el tapón en la botella.



Para liberar aire de un contenedor de vacío:

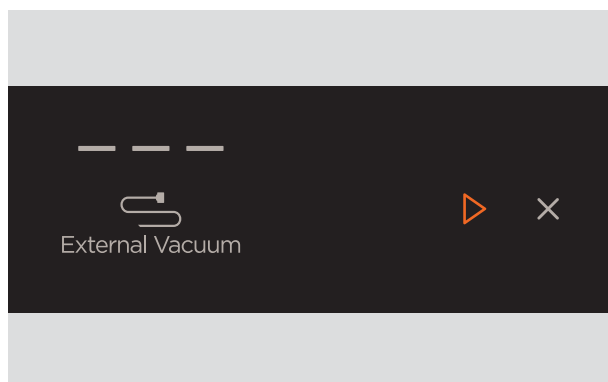
Conecte el otro extremo del tubo al contenedor de vacío, utilizando un adaptador si es necesario.

USAR VACÍO EXTERNO



1. Encienda el cajón y, a continuación, ajuste el nivel de vacío externo según sea necesario, de acuerdo con los alimentos que se van a almacenar.

Recomendamos usar el nivel 1 para las botellas de vino para evitar que el gas del vino se vea afectado.



2. Presione el botón de inicio. No es necesario cerrar la tapa del cajón.

Su cajón de vacío tiene varias funciones para almacenar alimentos, marinar, porcionar y preparar alimentos para cocinar con el método de cocción al vacío.

SELLADO AL VACÍO

Para eliminar el aire y sellar alimentos en bolsas de vacío. Ideal para marinar o preparar alimentos para cocinar al vacío.

SOLO VACÍO

Para sellar al vacío tarros con tapa de rosca. Ideal para almacenar alimentos o volver a sellar frascos abiertos para conservar la frescura y extender la vida útil.

SOLO SELLADO

Para sellar bolsas herméticamente sin quitar aire, preservando la frescura y extendiendo la vida útil.

VACÍO EXTERNO

Para liberar aire de botellas de vidrio o recipientes al vacío y prevenir la oxidación. Ideal para preservar la calidad y la vida útil de productos como el aceite o el vino.

Ajuste el nivel de presión de vacío dependiendo de la delicadeza de los artículos y cómo se utilizarán o almacenarán.

APAGADO (SOLO SELLADO)

Para sellar alimentos frágiles y delicados mientras se mantiene la forma y la consistencia.

Ideal para alimentos que podrían aplastarse si se sellan al vacío, como:

- Alimentos crujientes
- Ensalada

NIVEL 1

Para envasar frutas más blandas y alimentos con alto contenido de líquido, y para sellar o volver a sellar alimentos en frascos de vidrio.

Ideal para alimentos como:

- Fruta blanda (bayas, ciruelas, albaricoques, bananas)
- Líquidos (sopas, salsas, guisos)
- Carne con mucho líquido (marinadas de vino o vinagre, salmuera)
- Nueces y semillas
- Sellado de frascos y botellas (productos secos, salsas, pestos)

Nivel 2

Para empaquetar frutas más firmes, verduras más blandas, pescado y alimentos con una pequeña cantidad de líquido.

Ideal para alimentos como:

- Fruta firme (manzanas, peras)
- Vegetales blandos (pimientos, tomates, calabacines)
- Pescado (entero o fileteado)
- Carne con algo de líquido (en salsa o marinadas más espesas)

NIVEL 3

Para envasar verduras y carnes más firmes, o preparar alimentos para congelar.

Ideal para alimentos como:

- Carne sin líquido (sazonada o sin sazonar)
- Tubérculos (zanahorias, remolacha, camote)
- Quesos duros
- Alimentos para congelar

Ajuste el nivel de sellado para que se adapte al espesor del material de la bolsa de vacío que se está utilizando.

Un nivel de sellado más alto implica un tiempo de sellado más prolongado. Cuanto más gruesa sea la bolsa, mayor será el nivel de sellado requerido.

Si sella varias bolsas seguidas, la barra de sellado se calentará cada vez más.

Recomendamos seleccionar una configuración más baja o permitir que la barra de sellado se enfríe entre cada ciclo.

Incorpore estos pasos como parte habitual de su rutina de limpieza para obtener los mejores resultados de su electrodoméstico.

- Asegúrese de que el cajón esté apagado y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Limpie el cajón después de cada uso.
- Limpie cualquier derrame inmediatamente.
- No utilice limpiadores a vapor o de alta presión.

Frente del cajón

Utilice un paño suave y húmedo y un detergente suave, y seque inmediatamente con un paño suave. Para los modelos de acero inoxidable, frote en la dirección de las líneas de pulido al limpiar la puerta.

Dentro del cajón

Utilice un paño suave y húmedo y un detergente suave para limpiar el interior del cajón, luego séquelo con un paño suave. No permita que los derrames permanezcan en el cajón ni que se desborden por los lados. Puede retirar la barra de sellado para facilitar la limpieza dentro del cajón.

Tapa de vidrio para cajón

Limpie la tapa del cajón y la junta con un paño suave y húmedo, luego séquelo con un paño suave. No utilice detergente en la junta.

Barra de sellado y cubierta

Retire la barra de sellado y la cubierta para limpiar. Limpie con un paño suave y húmedo y un detergente suave, luego seque con un paño suave.

Asegúrese de que la barra de sellado y la cubierta estén correctamente en su lugar después de la limpieza, utilizando los dos pasadores de ubicación en el cajón para posicionarlos.

Piezas de la función de vacío externo

Limpie las partes externas de la aspiradora (adaptador, tapón y tubo) con agua caliente y detergente suave, luego séquelas con un paño suave.



Información sobre cuidado, mantenimiento y resolución de problemas

Escanee el código QR o visite fisherpaykel.com y busque el código de su modelo.

VB30SDEI3, VB30SMG3, VB30SMB3, VB30SCX3, VB30SPEX3

