

# sottovuotom manuale

kit per

barattoli e bottiglie di vetro  
bottiglie di plastica

## Modello Base Completo

Il Kit si compone di:

n° 1 **pompa manuale piccola** con guarnizione di ricambio

n° 1 **campana corta con tappo nero** ed inserto

per barattoli di vetro con capsula di chiusura a vite  
per bottiglie di vetro con tappo a corona

n° 1 **campana lunga con tappo nero**

per bottiglie di plastica (quelle dell'acqua minerale)

n° 1 **campana aperta** come prolunga

per bottiglie o fiaschi di vetro  
a collo lungo con tappo a corona

n° 1 **sacchetto** con: 1 puntina fora capsule - 2 tappi a corona - 7 ventose

### Attenzione

#### LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI

Non rispondiamo per disfunzioni dovute ad un uso improprio del kit

**prima di fare il sottovuoto nelle bottiglie di vetro**

togliere la guarnizione alla **campana corta con tappo nero** ed **inserto**  
far uscire l'inserto e rimettere la guarnizione con la parte svasata all'esterno.

**pulire il kit manualmente, non metterlo in lavastoviglie e assicurarsi che:**

- la gomma alla base della **pompa manuale piccola**, il tappo nero e la guarnizione delle **campane** siano ben puliti
- i barattoli e le bottiglie siano ben puliti soprattutto internamente
- i tappi ed i bordi sia dei barattoli che delle bottiglie siano ben puliti, senza vessature, imperfezioni o etichette
- gli alimenti cotti soprattutto liquidi devono essere lasciati stiepidire  
**solo così si garantisce la riuscita del sottovuoto**

**Il sottovuoto conserva gli alimenti ma non sostituisce  
il tradizionale metodo di preparazione di conserve o marmellate**

per informazioni

**Marco Andreoni** cell. 348-7917301 tel. 0583.983298 skype: marco.andreoni5

**www.sottovuotom manuale.com**

# ISTRUZIONI PER L'USO

## SOTTOVUOTO IN BARATTOLI DI VETRO con capsula di chiusura a vite

----- utilizzare la **campana corta con il tappo nero ed inserto** -----

Stringere bene la capsula sul barattolo che vogliamo mettere sottovuoto.

Con la puntina in dotazione forare la capsula al centro.

Mettere la ventosa sopra il foro, sopra la ventosa posizionare la **campana**, appoggiare la parte inferiore della **pompa manuale piccola** sul tappo nero della **campana** e, tenendola premuta, cominciare ad agire sulla pompa dal basso verso l'alto fin quando la leva della pompa offra una forte e costante resistenza.

Togliere la pompa, tirare leggermente una delle due linguette del tappo nero e togliere la **campana** da sopra la capsula lasciando la ventosa a chiusura, ed è fatto! Per aprire il barattolo togliere la ventosa e svitare la capsula.

## SOTTOVUOTO IN BOTTIGLIE DI VETRO con tappi a corona

----- utilizzare la **campana corta con il tappo nero ed inserto** -----

Togliere la guarnizione dalla **campana** e far uscire l'inserto grigio, rimettere la guarnizione alla **campana** stando attenti che la parte svasata rimanga all'esterno.

Mettere il tappo a corona sulla bottiglia e inserire sul collo della bottiglia la **campana** stando attenti a non urtare il tappo. Appoggiare la **pompa manuale piccola** sul tappo nero della **campana** e tenendo premuta la parte inferiore della pompa sul tappo nero della **campana**, cominciare ad agire sulla pompa dal basso verso l'alto fin quando si avverte una forte e costante resistenza.

Togliere la pompa, con una mano avvolgere la **campana** tirando a se con l'indice una delle linguette del tappo nero e, mantenendola tirata, tenere con l'altra mano la bottiglia, dare un mezzo giro e sfilare la **campana** dal collo della bottiglia ed è fatto! Bloccare il tappo a corona con l'apposita tappatrice stando attenti a non far sfiatare il tappo.

Per bottiglie o fiaschi con il collo particolarmente lungo lubrificare leggermente la guarnizione della **campana** senza toglierla dal suo alloggiamento, inserire nella campana la mezza **campana aperta** e procedere come sopra.

\* Se vogliamo ritornare a fare il sottovuoto nei barattoli, togliere la prolunga dalla **campana**, inserire l'inserto grigio mantenendo lo spessore bianco visibile dall'esterno e rimettere la guarnizione con la parte svasata all'esterno.

\* Se rimane la guarnizione sul collo della bottiglia rimetterla alla **campana** stando attenti che la parte svasata rimanga all'esterno.

## SOTTOVUOTO IN BOTTIGLIE DI PLASTICA

**Solo quelle per l'acqua minerale di tutte le taglie con base sotto il tappo tipo collarino**

----- utilizzare la **campana lunga con il tappo nero** -----

**Avvitare** il tappo sul collo della bottiglia di plastica e **svitare di mezzo giro**, inserire la **campana lunga** sulla bottiglia di plastica, appoggiare e tenere premuta la parte inferiore della pompa sul tappo nero della **campana lunga**, cominciare ad agire sulla pompa dal basso verso l'alto fin quando la bottiglia si sarà completamente accartocciata intorno al suo contenuto e la leva della pompa offra una forte e costante resistenza. Togliere la pompa, dare un giro a stringere alla **campana lunga**, tirare leggermente una delle due linguette del tappo nero e togliere la **campana lunga** dal collo della bottiglia. Stringere bene il tappo con la mano in modo da serrare completamente ed è fatto!

# MANUTENZIONE DEL KIT

Pulire il kit solo manualmente e non metterlo in lavastoviglie

**Le campane** si possono pulire con un panno inumidito.

**Le ventose** vanno lavate con acqua e sapone prima del loro utilizzo e riutilizzo.

**Le guarnizioni** delle **campane**, le spugnette ed i filtri dell'inserto si lavano con acqua e sapone e si lasciano asciugare

La **pompa manuale piccola** è composta da un cilindro esterno con guarnizione ed uno interno con o-ring alla base, ed una maniglia a forma di T . inserita a pressione sulla testa del cilindro interno

## **Pulizia veloce della pompa manuale piccola**

Mettere acqua e sapone in un bicchiere, togliere la gomma alla base della pompa, mettere la pompa nel bicchiere e pompare molto leggermente, risciacquare, asciugare e mettere qualche goccia di olio sul bordo all'interno della base della pompa, rimettere la gomma alla base come era in origine.

## **Sostituzione dell'o-ring alla pompa manuale piccola**

Togliere la gomma alla base della pompa, tenere con una mano il cilindro interno della pompa e con l'altra la maniglia a T , tirare in modo da separarli. Tolta la maniglia a T far rientrare il cilindro interno e farlo uscire dalla base di quello esterno.

Assicurarsi che gli elementi della pompa siano puliti altrimenti procedere alla pulizia manuale con acqua e sapone e asciugare.

Togliere il vecchio o-ring alla base del cilindro interno, inserire il nuovo o-ring in dotazione, lubrificarlo leggermente con pochissimo olio e rimontare la pompa inserendo il cilindro interno dalla parte finale di quello esterno. Prendere 3 monete da due euro e appoggiare sopra i due cilindri in modo che quello interno esca dalla parte superiore di quello esterno, mettere la maniglia a T sopra il cilindro interno e premere con attenzione fin quando si incastrano. Rimettere la gomma alla base del cilindro esterno della pompa.

## **CONSIGLI**

\* Pulire la pompa o sostituire la guarnizione solo dopo un notevole utilizzo del kit .

\* Se si avverte che lo scorrimento della pompa non è fluido lubrificarla leggermente togliendo prima la gomma alla base della pompa e mettendo qualche goccia di olio sul bordo interno della base della pompa. Rimettere la gomma alla base come era in origine.

## **LE FARINE e gli alimenti in polvere**

Vista la volatilità del prodotto non sempre si riesce a fare il sottovuoto ed è comunque consigliabile usare questi accorgimenti che consentono di mantenere più pulita anche la pompa:

### **bottiglie di vetro**

riempire la bottiglia, batterla leggermente in modo da compattare bene il contenuto e inserire al limite del bordo del collo, senza che fuoriesca, un batuffolo di cotone che gli faccia da filtro.

Appoggiare il tappo a corona sul collo della bottiglia e procedere secondo istruzioni

### **barattoli di vetro**

procedere come per le bottiglie oppure dentro al barattolo mettere un sacchetto tipo quelli da congelatore e riempire con la farina, compattarla, richiudere bene il sacchetto e procedere secondo istruzioni

**Il sottovuoto garantisce la conservazione degli alimenti ma non sostituisce il tradizionale metodo di preparazione di conserve o marmellate**

Sono a disposizione per informazioni, dubbi o chiarimenti

# TEMPI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

<i>Tempi di conservazione degli alimenti</i>		
	<i>in condizioni normali</i>	<i>sottovuoto</i>
<b>A temperatura ambiente (+20° / + 25° C)</b>		
Pane	2 giorni	8 giorni
Biscotti secchi	120 giorni	360 giorni
Pasta secca / Riso	180 giorni	360 giorni
Frutta secca	120 giorni	360 giorni
Farina / The / Caffè	120 giorni	360 giorni
<b>Refrigerati a +3° / +5° C</b>		
Carne cruda	2 - 3 giorni	6 - 9 giorni
Pesce fresco	1 - 3 giorni	4 - 6 giorni
Salumi	4 - 6 giorni	20 - 25 giorni
Formaggi morbidi	5 - 7 giorni	14 - 20 giorni
Formaggi duri e stagionati	15 - 20 giorni	30 - 60 giorni
Parmigiano / Grana Padano	20 giorni	60 giorni
Verdure crude	1 - 5 giorni	7 - 20 giorni
Frutta fresca	5 - 10 giorni	14 - 20 giorni
Passati di verdure / Minestrone	2 - 3 giorni	8 - 15 giorni
Paste / Risotti / Lasagne	2 - 3 giorni	6 - 10 giorni
Carne cotta	3 - 5 giorni	10 - 15 giorni
Dolci farciti con creme o frutta	2 - 3 giorni	6 - 10 giorni
Altri dolci	5 giorni	20 giorni
<b>Congelati a -18° / -20° C</b>		
Carne	120 giorni	480 giorni
Pesce	90 giorni	360 giorni
Frutta e verdura	300 giorni	720 giorni
<b>ATTENZIONE</b>		
I tempi di conservazione sono indicativi e dipendono dalle condizioni originali dei prodotti e dalle modalità di preparazione. Gli alimenti freschi preconfezionati devono comunque essere consumati entro la data di scadenza indicata sulla confezione		
<u><a href="#">Il sottovuoto non sostituisce il tradizionale metodo di preparazione di conserve e marmellate</a></u>		