

sottovuotom manuale

per

barattoli e bottiglie di vetro
bottiglie di plastica

Kit Accessori

da collegare alla **POMPA MANUALE GRANDE** o ad una macchina o pompa per sottovuoto elettrica

La confezione del kit contiene:

n° 1 **campana con raccordo** da collegare a **pompa esterna**

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

n° 1 **campana aperta** come prolunga

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

n° 1 **cilindro bianco** per bottiglie plastica pet tipo acqua minerale

n° 1 **tubo di raccordo flessibile** per collegarsi ad una pompa esterna

n° 1 **sacchetto con:** 1 puntina fora capsule - 2 tappi a corona - 1 chiave a brugola
7 ventose - 3 filtri per cilindro bianco - 1 tubicino
1 guarnizione di ricambio per cilindro bianco

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 con POMPA MANUALE GRANDE

SOTTOVUOTO IN BARATTOLI DI VETRO CON CAPSULA DI CHIUSURA A VITE

----- utilizzare la **campana con raccordo** -----

Collegare il tubo flessibile della **POMPA MANUALE GRANDE** alla **campana con raccordo**

Stringere bene la capsula sul barattolo di vetro che vogliamo mettere sottovuoto.

Con la puntina in dotazione forare al centro della capsula del barattolo e mettere la ventosa sopra il foro.

Mettere la **campana** sopra la ventosa, tenere premuti la valvola rossa della **campana** e la **campana** sopra la capsula del barattolo. Agire con la **POMPA MANUALE GRANDE** fino a portare la lancetta del vacuometro almeno a - 8. Sollevare leggermente la valvola rossa della **campana** in modo da far uscire l'aria rimasta all'interno della **campana**. Togliere la **campana** da sopra la capsula del barattolo 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 con raccordo** e collegarla alla **POMPA MANUALE GRANDE** come sopra

Togliere la guarnizione dalla **campana** e far uscire l'inserto, 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. Tenendo premuta la valvola rossa della **campana** e la **campana** sulla bottiglia, agire con la **POMPA MANUALE GRANDE** fino a portare la lancetta del vacuometro almeno a - 8. Sollevare leggermente la valvola rossa della **campana** in modo da far uscire l'aria rimasta all'interno della **campana**, con una mano avvolgere la **campana**, con l'altra mano, reggendo la bottiglia, dare un mezzo giro sfilando 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 con raccordo** la **campana aperta** e procedere come sopra.

* **Se vogliamo ritornare a fare il sottovuoto nei barattoli**, togliere la **campana aperta** dalla **campana con raccordo** e inserire nella **campana con raccordo** l'inserto grigio mantenendo lo spessore con il foro 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 il **cilindro bianco** e collegarlo alla **POMPA MANUALE GRANDE** come sopra -----

Avvitare il proprio tappo sul collo della bottiglia di plastica senza stringere troppo a fondo.

Inserire il **cilindro bianco** sopra il tappo della bottiglia di plastica.

Assicurarsi che il tappo abbia poco gioco nel **cilindro bianco**, altrimenti, con l'apposita chiavetta, regolare i grani laterali al **cilindro bianco** in modo che i grani aderiscano al tappo quel tanto che serve per trattenerlo ma nello stesso tempo per rilasciarlo.

Tenendo premuto il **cilindro bianco** sulla bottiglia agire sulla pompa dal basso verso l'alto fin quando la bottiglia si sarà completamente accortocciata intorno al suo contenuto e la lancetta del vacuometro sia arrivata almeno a - 8. Dare un giro a stringere al **cilindro bianco** e toglierlo dal tappo.

Stringere bene il tappo con la mano in modo da serrare completamente ed è fatto!

ISTRUZIONI PER L'USO

Sottovuoto con POMPA o MACCHINA ELETTRICA per SOTTOVUOTO

SOTTOVUOTO IN BARATTOLI DI VETRO CON CAPSULA DI CHIUSURA

--- utilizzare la campana con raccordo -----

Collegare il tubo di **raccordo flessibile** (in dotazione nel kit) ad una **pompa aspirante** (potrebbe essere anche la macchina per sottovuoto in sacchetti, che abbia un ugello di uscita all'interno dove avviene l'aspirazione) all'altra estremità inserire il tubicino (si trova nel sacchetto) e collegarlo alla **campana con raccordo**. Stringere bene la capsula sul barattolo di vetro che vogliamo mettere sottovuoto.

Con la puntina in dotazione forare al centro della capsula e mettere la ventosa sopra il foro.

Mettere la **campana con raccordo** sopra la ventosa, tenere premuti la valvola rossa della **campana** e la **campana** sopra la capsula del barattolo, accendere la macchina e aspettare che questa faccia il sottovuoto. Sollevare leggermente la valvola rossa della **campana** in modo da far uscire l'aria rimasta all'interno della **campana**. Togliere la **campana** da sopra la capsula del barattolo 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 con raccordo collegata alla pompa aspirante come sopra -----

Togliere la guarnizione dalla **campana** e far uscire l'inserto, rimettere la guarnizione lasciando la parte svasata all'esterno.

Mettere il tappo a corona sulla bottiglia e inserire sul collo della bottiglia la **campana** stando attenti a non urtare il tappo. Accendere la macchina per sottovuoto tenendo premuta la valvola rossa della **campana** e la **campana** sul collo della bottiglia, aspettare che la macchina faccia il sottovuoto. Sollevare leggermente la valvola rossa della **campana**, con una mano avvolgere la **campana**, con l'altra mano, reggendo la bottiglia, dare un mezzo giro sfilando 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 con raccordo** senza toglierla dal suo alloggiamento, inserire nella **campana con raccordo** la **campana aperta** e procedere come sopra.

* **Se vogliamo ritornare a fare il sottovuoto nei barattoli**, togliere la prolunga dalla **campana con raccordo**, inserire l'inserto grigio mantenendo lo spessore bianco con il foro 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 il cilindro bianco collegato alla pompa come sopra -----

Avvitare il proprio tappo sul collo della bottiglia di plastica senza stringere troppo a fondo.

Inserire il **cilindro bianco** sopra il tappo della bottiglia.

Assicurarsi che il tappo della bottiglia abbia poco gioco nel **cilindro bianco** altrimenti regolare i grani laterali con l'apposita chiavetta, in modo che i grani aderiscano al tappo quel tanto che serve per trattenerlo ma nello stesso tempo per rilasciarlo.

Accendere la macchina per sottovuoto, tenere premuto il **cilindro** sulla bottiglia fin quando la bottiglia si sarà completamente accortocciata intorno al suo contenuto e quando la macchina avrà fatto il vuoto.

Dare un giro a stringere al **cilindro bianco** e toglierlo dal tappo.

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 e i filtri dell'inserto e del **cilindro bianco** si possono lavare anche con acqua e sapone e asciugarle prima dell'uso.

I **tappi ed i bordi** sia dei barattoli che delle bottiglie devono essere ben puliti, senza vessature o irregolarità per avere una garanzia del risultato.

Per sostituire il filtro al **cilindro bianco** basta togliere la spugna che si trova dentro al **cilindro bianco**

Per sostituire la **guarnizione al cilindro bianco** togliere la vecchia guarnizione che si trova all'interno della base del cilindro e inserire la nuova nell'apposito alloggiamento

CONSIGLI

LE FARINE

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 mettere la farina in un sacchetto tipo quelli da congelatore, 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 e marmellate

Sono a disposizione per informazioni, dubbi o chiarimenti

TEMPI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

	<i>in condizioni normali</i>	<i>sottovuoto</i>
A temperatura ambiente (+20° / + 25° C)		
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
Refrigerati a +3° / +5° C		
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
Congelati a -18° / -20° C		
Carne	120 giorni	480 giorni
Pesce	90 giorni	360 giorni
Frutta e verdura	300 giorni	720 giorni
ATTENZIONE		
I tempi di conservazione sono indicativi e dipendono dalle condizioni originali dei prodotti e dalle modalità di preparazione. Gli alimenti preconfezionati devono comunque essere consumati entro la data di scadenza indicata sulla confezione		
Il sottovuoto non sostituisce il tradizionale metodo di preparazione di conserve e marmellate		