

sottovuotom manuale

kit per

barattoli e bottiglie di vetro

Modello Base

Il Kit si compone di:

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

n° 1 **campana 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 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 con il tappo nero** -----

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 con il tappo nero**, 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 in modo da far uscire l'aria rimasta all'interno della **campana** 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 con il tappo nero** -----

Togliere la guarnizione dalla **campana** e far uscire l'inserito 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 una delle linguette del tappo nero in modo da far uscire l'aria rimasta all'interno della **campana**, 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'inserito 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.

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 asciugare prima dell'uso.

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

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

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

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 freschi 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		