

# sottovuotom manuale

per

barattoli e bottiglie di vetro  
bottiglie di plastica

## Pompa Manuale Grande

da collegare al **Kit Accessori**

La confezione del kit contiene:

n° 1 **campana con raccordo** da collegare alla **Pompa Manuale Grande**

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** da collegare alla **Pompa Manuale Grande**

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!

# MANUTENZIONE DELLA POMPA MANUALE GRANDE

La **Pompa Manuale Grande** è composta da un cilindro esterno ed uno interno con guarnizione alla base. Il movimento di estrazione dell'aria è al contrario di quello di immissione, si procede quindi dal basso verso l'alto per estrarre l'aria.

Il vacuometro sulla pompa segna il grado di vuoto raggiunto ad ogni pompata. Il massimo grado di vuoto della **Pompa Manuale Grande** arriva a -0,9 (superiore a quello di delle macchine per sottovuoto ad uso non professionale)



L'utilizzo prolungato della **Pompa Manuale Grande**, soprattutto se si mettono sottovuoto farine, sementi o cereali, può far sì che la guarnizione e il cilindro interno della pompa si impolverino rendendo meno fluido il movimento di pompata per l'estrazione dell'aria.

## Pulizia veloce della Pompa Manuale Grande

Svitare il collo del cilindro esterno della pompa, estrarre il cilindro interno, togliere la gomma alla base della pompa e pulire il tutto con una spugnetta leggermente insaponata, risciacquare, asciugare e lubrificare con poco olio anche di semi la guarnizione o, se è il caso, sostituirla con quella in dotazione.

Inserire il cilindro interno in quello esterno e riavvitare.

# TEMPI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

	<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 preconfezionati devono comunque essere consumati entro la data di scadenza indicata sulla confezione		
<b>Il sottovuoto non sostituisce il tradizionale metodo di preparazione di conserve e marmellate</b>		