

FISHER & PAYKEL

TIROIR DE MISE SOUS VIDE

MINIMAL

VB60SMB1-SET & VB60SMG1-SET

CONTEMPORARY

VB60SDB1-SET

MODE D'EMPLOI

EU

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|----|
| Sécurité et avertissements | 4 |
| Avant de commencer | 8 |
| Utiliser votre tiroir de mise sous vide | 11 |
| Fonctions | 14 |
| Sélection du niveau de vide | 18 |
| Conservation des aliments | 19 |
| Entretien et nettoyage | 20 |
| dépannage | 23 |
| Garantie du fabricant et guide d'entretien | 25 |

Enregistrement

Pour enregistrer votre produit, visitez notre site Web : fisherpaykel.com/register

⚠ ATTENTION !



Risque d'électrocution

Le non-respect de ce conseil peut entraîner une électrocution ou un accident mortel.

- Si le produit est endommagé, éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique pour éviter tout risque de choc électrique.

⚠ ATTENTION !



Risque de coupure

Procéder avec précaution pour éviter toute blessure.

- Attention: certains bords peuvent être coupants.
- Ne pas mettre les doigts dans le tiroir lors de la fermeture.

⚠ ATTENTION !



Risque d'incendie

Le non-respect de ce conseil peut entraîner une surchauffe, des brûlures et des blessures.

- Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans l'appareil ou à proximité de sa surface.

⚠ ATTENTION !



Risque de surface chaude

Le non-respect de ce conseil peut entraîner des brûlures.

- Pour éviter toute brûlure, les enfants doivent être tenus à l'écart de cet appareil.
- Les surfaces de l'appareil peuvent être amenées à chauffer au point de pouvoir provoquer des brûlures.
- Ne touchez pas la barre de soudure de l'appareil.
- Utilisez des gants de protection lorsque vous manipulez des surfaces chaudes.
- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas la barre de soudure de l'appareil tant qu'elle n'a pas refroidi, et ne laissez pas de vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec celle-ci.

⚠ ATTENTION !



Risque de basculement

Ce produit peut basculer. Les enfants doivent rester à l'écart et faire attention. Le non-respect de ce conseil peut entraîner des blessures.

- Le tiroir doit être fixé en place par les vis fournies.
- Assurez-vous qu'il y ait une étagère fixe directement au-dessus du tiroir s'il n'est pas installé sous un autre produit.

LISEZ ET CONSERVEZ CE GUIDE

AVERTISSEMENT !

Pour limiter tout risque d'incendie, de blessure ou de dommage lors de l'utilisation de l'appareil, respecter les importantes consignes de sécurité ci-dessous. Lisez l'ensemble des consignes avant d'utiliser l'appareil. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.

Usage général

- Ce produit est conçu pour une utilisation dans un environnement familial (habitation).
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes possédant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, à condition qu'ils et elles soient sous surveillance, aient appris à utiliser cet appareil en toute sécurité et comprennent les risques qui sont associés à son utilisation.
- Pour éviter les risques liés à l'instabilité de l'appareil, ce dernier doit être fixé conformément aux consignes d'installation.
- Maintenez le panneau de commande propre et sec. Lavez-vous et séchez-vous les mains avant d'utiliser le tiroir pour vous assurer que les boutons répondront correctement.
- Si vous mettez plusieurs sacs d'aliments sous vide à la suite, la barre de thermoscellage devient de plus en plus chaude. Cela peut altérer la qualité du joint d'étanchéité. Après plusieurs processus de mise sous vide, vous devez sélectionner un temps de soudure à chaud plus faible ou laisser l'appareil refroidir pendant environ deux minutes entre deux utilisations.

Installation

- Vérifier que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Vérifier que ce dispositif est connecté à un circuit qui comprend un disjoncteur permettant une déconnexion complète de l'alimentation.
- Ne pas installer ou faire fonctionner l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement. Si vous recevez un produit endommagé, contactez immédiatement le revendeur ou l'installateur ou l'installateur.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chauffé.

Entretien

- Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage sur ses surfaces intérieures ou extérieures. N'utilisez pas de cordon ou de fiche endommagé. En cas de dommage, ne pas utiliser l'appareil. Contacter un technicien d'entretien formé et assisté par Fisher & Paykel.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune partie de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce guide d'utilisation. Tous les autres services doivent être effectués par une personne qualifiée ou par un technicien de service formé et pris en charge par Fisher et Paykel.

SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

Nettoyage et entretien

- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de le nettoyer.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Utilisez un chiffon modérément humide pour le nettoyage. Ne vaporisez pas d'eau à l'extérieur ou à l'intérieur de l'appareil. L'eau peut causer des dommages à l'intérieur de l'appareil.
- Débranchez la prise de courant et laissez l'appareil refroidir après utilisation avant de nettoyer le tiroir.
- N'utilisez pas de détergent agressif ou abrasif ni de racleurs métalliques tranchants pour nettoyer le couvercle en verre de l'appareil. Cela peut rayer la surface et provoquer l'éclatement du couvercle.
- Nettoyez les accessoires à l'eau savonneuse. N'utilisez pas de produits de nettoyage.
- Assurez-vous qu'aucun liquide ou solide ne pénètre dans l'entrée d'aspiration de la pompe à vide. Cela provoquerait des dommages irréparables à la pompe.

Sécurité

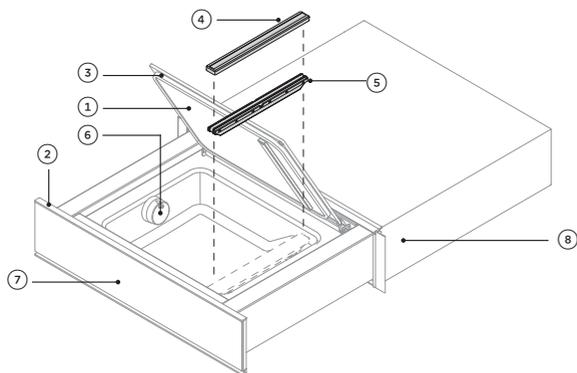
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
- Les pièces accessibles, telles que la barre de soudure, sont chaudes pendant l'utilisation. Utilisez des gants de protection ou des maniques.
- Ne vous asseyez pas et ne vous appuyez pas sur l'appareil, et n'entreposez rien dessus. Des dommages à la surface du verre peuvent le faire éclater.
- N'utilisez pas l'appareil si le couvercle est fissuré ou cassé.
- Ne stockez pas d'objets dangereux risquant d'exploser comme des récipients contenant des chambres à gaz ou à air (p. ex., des aérosols).
- N'immergez pas le cordon, la fiche ni d'autres pièces dans l'eau ni tout autre liquide afin de limiter les risques de choc électrique. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ni dans un four chauffé.
- N'utilisez pas d'accessoires non recommandés.

Élimination des emballages

- Retirez les emballages et recyclez les matériaux qui peuvent être réutilisés.
- Jetez les matériaux d'emballage conformément aux réglementations locales sur la mise au rebut des déchets.

AVANT DE COMMENCER

- Vérifier que l'installateur a suivi la liste de contrôle finale des consignes d'installation.
- Lisez ce guide, en prenant note de la section Sécurité et avertissements.



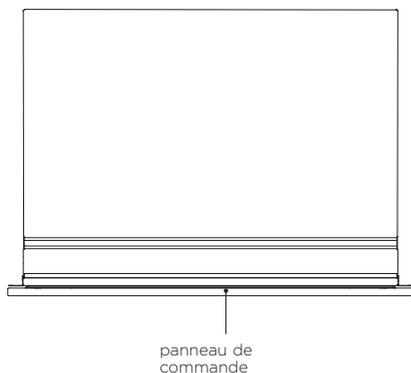
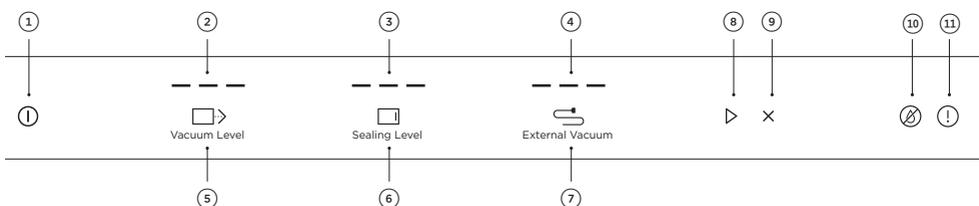
Caractéristiques du tiroir

- ① Couvercle en verre
- ② Panneau de commande
- ③ Joint de couvercle
- ④ Barre de soudure
- ⑤ Cache de la barre de soudure
- ⑥ Adaptateur d'entrée d'aspiration
- ⑦ Porte à ouverture par pression
- ⑧ Plaque de série*
- ⑨ Attache pour sac (non illustré)

*Situé à l'intérieur du châssis du tiroir

AVANT DE COMMENCER

Panneau de commande



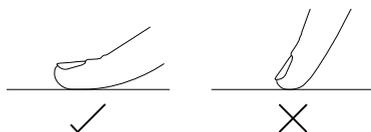
Fonctions du panneau de commande

- ① Marche/Arrêt
- ② Indicateur de niveau de vide
- ③ Indicateur de niveau de soudure
- ④ Indicateur de vide externe
- ⑤ Contrôle du niveau de vide
- ⑥ Contrôle du niveau de soudure
- ⑦ Adaptateur d'entrée d'aspiration
- ⑧ Commencer
- ⑨ Annuler
- ⑩ Indicateur d'humidité
- ⑪ Indicateur d'entretien

Utilisation des commandes tactiles

Votre tiroir chauffant fonctionne à l'aide d'un panneau de commande tactile. Pour utiliser le panneau de commande, utilisez la pulpe de votre doigt, et non sa pointe. Les commandes répondent au toucher et il n'est donc pas nécessaire d'exercer une pression.

Maintenez le panneau de commande propre et sec. Lavez-vous et séchez-vous les mains avant d'utiliser le tiroir pour vous assurer que les boutons répondront correctement.



AVANT DE COMMENCER

Sélection d'un sac de mise sous vide

- Votre tiroir de mise sous vide est fourni avec deux sacs de tailles différentes. Chaque sac peut être utilisé à des températures de -40 °C à +115 °C.
- N'UTILISEZ PAS de sacs en plastique polycarbonate. Ceux-ci peuvent devenir mous et endommager la barre de soudure.
- Les autres sacs, tels que les sacs de congélation refermables, ne doivent être utilisés que pour la mise sous vide et le temps de soudure doit être ajusté selon le matériau du sac. Consultez la section 'Sélection du niveau de vide' pour plus d'informations.

Préparation de la nourriture

- Ne mettez jamais sous vide des aliments chauds ou tièdes.
- Un sac contenant des aliments qui ont été mis sous vide doit être percé ou ouvert avant le passage au micro-ondes. L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du sac sous vide.

Remplissage du sac sous vide

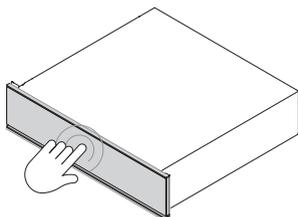
- Lors du remplissage du sac, assurez-vous que la partie servant au scellage reste propre afin d'assurer une soudure efficace.
- Retournez le tiers supérieur du sac (vers le bas) avant de le remplir.
- Le sac ne doit être rempli qu'aux deux tiers de sa capacité.

UTILISER VOTRE TIROIR DE MISE SOUS VIDE

Première utilisation

Si vous utilisez le tiroir sous vide pour la première fois, deux LED dans les indicateurs de niveau de vide et deux LED dans les indicateurs de niveau de soudure s'allument au démarrage.

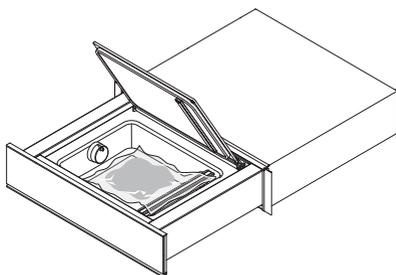
①



Pour les modèles à ouverture poussée, appuyez sur le devant central du tiroir pour l'ouvrir.

Ne forcez pas l'ouverture du tiroir.

②

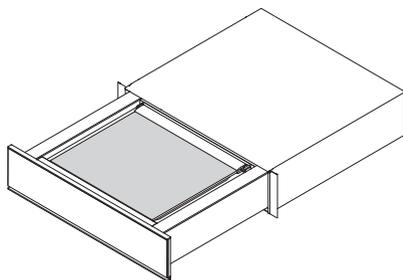


Placez les aliments à l'intérieur du sac à vide.

Ouvrez le couvercle en verre et placez le sac à l'intérieur du tiroir.

Fixez-le en place à l'aide de l'attache pour sac et positionnez-le en travers de la barre de soudure.

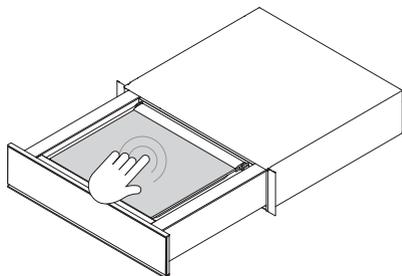
③



Fermez le couvercle.

UTILISER VOTRE TIROIR DE MISE SOUS VIDE

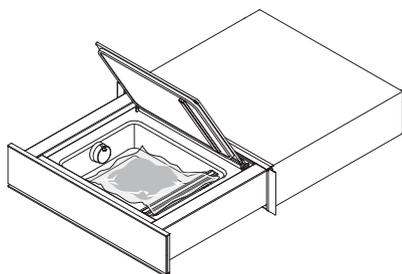
4



Avant d'appuyer sur le bouton ▶, maintenez le couvercle enfoncé afin que le joint assure l'étanchéité du contenu.

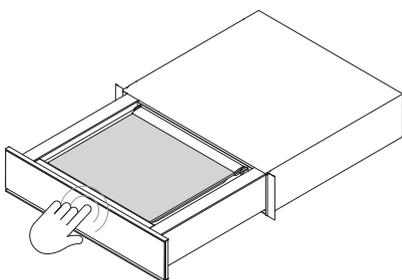
Une fois que la mise sous vide a commencé, le couvercle est retenu et n'a plus besoin d'être maintenu.

5



Une fois la mise sous vide terminée, une notification vous avertira et le couvercle sera relâché. Vous pouvez ouvrir le couvercle pour retirer l'article scellé sous vide.

6



Pour ranger le tiroir, appuyez sur le centre du panneau de porte.

UTILISER VOTRE TIROIR DE MISE SOUS VIDE

Mettre en marche le tiroir de mise sous vide



Appuyez sur le bouton **I** du panneau de commande pour mettre en marche le tiroir de mise sous vide.

Un signal sonore indique que le tiroir est prêt à être utilisé.

Éteindre le tiroir de mise sous vide



Appuyez sur le bouton **I** du panneau de commande pour éteindre le tiroir sous vide.

Un son retentit lorsque le processus est terminé.

Annuler l'opération



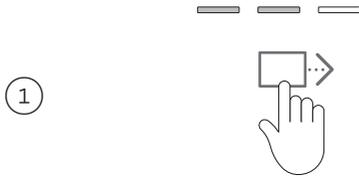
Appuyez sur **X** pour annuler l'opération à tout moment durant le processus de mise sous vide.

Si le sac n'est pas scellé, le processus de mise sous vide (ventilation en marche) ne peut pas être interrompu.

Fonction Mise sous vide + soudure

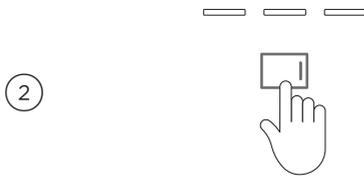
Il s'agit de la fonction standard du tiroir de mise sous vide. La dépression générée à l'intérieur de la chambre à vide scelle l'ouverture du sac dans le tiroir.

Si vous mettez plusieurs sacs d'aliments sous vide à la suite, la barre de thermoscellage devient de plus en plus chaude. Cela peut altérer la qualité du joint d'étanchéité. Après plusieurs processus de mise sous vide, vous devez sélectionner un temps de soudure à chaud plus faible ou laisser l'appareil refroidir pendant environ deux minutes entre deux utilisations.



Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton de niveau de vide pour sélectionner le niveau d'aspiration approprié.

Reportez-vous à la section 'Sélection du niveau de vide'.



Appuyez sur le bouton de niveau de soudure pour sélectionner un niveau au temps de scellage.



Fermez le couvercle en verre et maintenez-le tout en appuyant sur le bouton Démarrer.

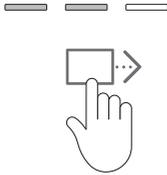
Au démarrage du processus d'aspiration, la pression négative doit former une barrière étanche autour du joint.

Une fois la pression égalisée, le processus est terminé et un son retentit.

Fonction Mise sous vide

Convient pour la mise sous vide de bocaux avec un couvercle à visser. Les bocaux ne doivent pas dépasser 80 mm de hauteur pour éviter d'endommager le couvercle en verre lors de la fermeture du tiroir.

①

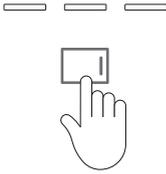


Fermez sans serrer le couvercle du bocal avant de le placer à l'intérieur du tiroir de mise sous vide.

Appuyez sur le bouton de niveau de vide pour sélectionner le niveau d'aspiration approprié.

Reportez-vous à la section 'Sélection du niveau de vide' pour plus d'informations.

②



Appuyez plusieurs fois sur le bouton de niveau de soudure jusqu'à ce qu'il soit entièrement éteint.

③



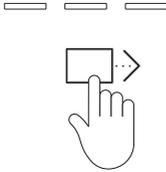
Fermez le couvercle en verre et appuyez sur le bouton Démarrer.

Fonction de soudure

Convient pour fermer hermétiquement un sac sans créer de vide.

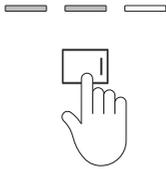
Si vous scellez plusieurs fois de suite des sachets d'aliments, la barre de thermoscellage devient de plus en plus chaude. Cela peut altérer la qualité du joint d'étanchéité. Après plusieurs processus de mise sous vide, vous devez sélectionner un temps de soudure à chaud plus faible ou laisser l'appareil refroidir pendant environ deux minutes entre deux utilisations.

①



Appuyez plusieurs fois sur le bouton de niveau de vide jusqu'à ce qu'il soit entièrement éteint.

②



Appuyez sur le bouton de niveau de soudure pour sélectionner un niveau au temps de scellage.

③



Fermez le couvercle en verre et appuyez sur le bouton Démarrer.

Aspiration externe

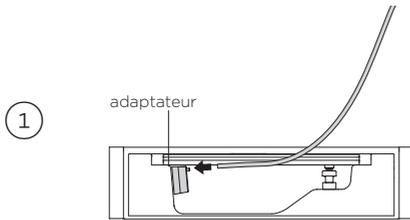
Sélectionnez cette fonction pour retirer l'air des bouteilles en verre contenant, par exemple, de l'huile ou du vin afin d'éviter toute réaction à l'oxygène.

Assurez-vous que le récipient de mise sous vide peut être utilisé sans danger avec les aliments ou achetez un récipient spécialisé dans le commerce.

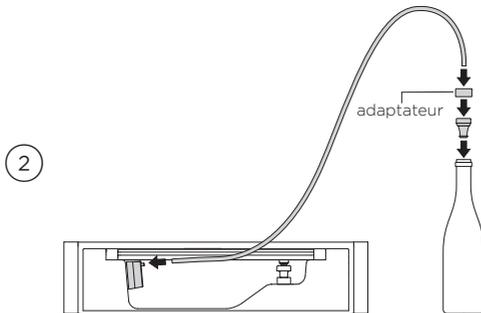
Pour l'aspiration externe de bouteilles en verre, utilisez uniquement des bouteilles adaptées. Les bouteilles inadaptées ou endommagées risquent d'imploser lors de la mise sous vide externe et de provoquer des blessures.

Pour le vin, choisissez le niveau 1 d'aspiration externe pour éviter que le gaz contenu dedans ne soit affecté.

Un kit d'accessoires d'aspiration externe est fourni pour cette fonction. L'ensemble comprend un adaptateur d'entrée d'aspiration, un tube, un bouchon d'aspiration et un adaptateur de bouchon.



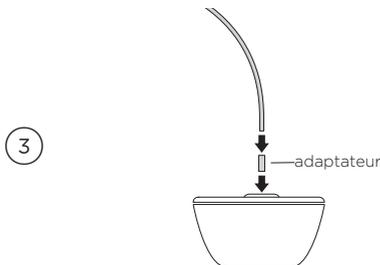
Connectez une extrémité du tube d'aspiration au grand adaptateur fixé à l'entrée d'aspiration de la chambre à vide.



Pour retirer l'air d'une bouteille:

Placez la bouteille sur une surface plane et stable près du tiroir.

Connectez l'adaptateur de bouchon à l'autre extrémité du tube et connectez l'adaptateur au bouchon d'aspiration de la bouteille.



Pour retirer de l'air d'un récipient:

Connecter l'autre extrémité du tube au récipient de mise sous vide. Utilisez un adaptateur si nécessaire.

SÉLECTION DU NIVEAU DE VIDE

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour connaître les niveaux d'aspiration disponibles pour l'emballage, la marinade, la cuisson sous vide, la congélation ou le stockage:

| INDICATEUR DE NIVEAU | CATÉGORIE D'ALIMENTS | DESCRIPTION |
|---|--|---|
| <p>0 (soudure uniquement)</p>  | <ul style="list-style-type: none"> Aliments fragiles et délicats, tels que les chips et la salade. | <ul style="list-style-type: none"> Scelle les aliments fragiles et délicats pour conserver leur forme et leur consistance. La mise sous vide n'est pas nécessaire. |
| <p>1</p>  | <ul style="list-style-type: none"> Fruits mous, p. ex. baies, prunes, abricots, bananes. Liquides comme les soupes et les sauces Aliments contenant du liquide, comme une viande avec beaucoup demarinade. Bocaux et bouteilles (p. ex. fruits secs, graines et sauces ouvertes). | <ul style="list-style-type: none"> Conserve la forme et la consistance des fruits fragiles et délicats. Aliments sous vide (p. ex. viande marinée avec du vinaigre ou du vin). Réduit l'oxydation du vin et du vinaigre. Les pots ouverts peuvent à nouveau être hermétiquement fermés Le vide protège les fruits secs et les graines contre les insectes et l'oxydation. Évacue l'air des bouteilles d'huile et de vin. |
| <p>2</p>  | <ul style="list-style-type: none"> Fruits plus fermes comme les pommes et les poires. Légumes plus tendres comme les poivrons, les tomates et les courgettes. Poissons, entiers, non pelés oufiletés. Aliments contenant un peu de liquide (p. ex. viande avec une petite marinade). | <ul style="list-style-type: none"> Le vide scelle les fruits plus fermes. Idéal pour les légumes. Convient pour les viandes en sauce ou avec un peu de marinade. |
| <p>3</p>  | <ul style="list-style-type: none"> Viande (p. ex. médaillons, steaks). Légumes fermes ou racines (p. ex. carottes, betterave, patate douce). Aliments à congeler Fromage à pâte dure à conserver. | <ul style="list-style-type: none"> Viande assaisonnée sans liquide ajouté. Légumes plus fermes pour une cuisson sous vide. Aliments à congeler. L'extraction de l'air permet d'éviter les brûlures de congélation. |

CONSERVATION DES ALIMENTS

Qualité et hygiène

La teneur bactérienne initiale d'un aliment détermine la durée de conservation d'un produit : plus il contient de bactéries, plus sa conservation maximale est courte. Afin de conserver les aliments le plus longtemps possible, mettez uniquement sous vide des aliments en parfait état. Les produits qui sont restés à l'air libre pendant un certain temps avant la mise sous vide ont une teneur bactérienne plus élevée et ne conviennent donc pas au stockage à long terme.

Pour éviter que des aliments frais ne soient contaminés par des bactéries, les points suivants doivent être observés:

- Lavez-vous bien les mains avant de manipuler les aliments.
- La surface de préparation doit être lisse et hygiéniquement propre.
- Nettoyez tous les ustensiles (couteaux, fourchettes, cuillères, etc.) avant utilisation.

Préparer des types d'aliments spéciaux

Certains types d'aliments doivent faire l'objet d'une préparation spéciale avant leur stockage.

Blanchiment

Les crucifères (chou-fleur, brocoli, chou blanc, chou rouge), les légumes secs (haricots frais, pois), les tiges et les pousses (asperges) doivent être blanchis avant d'être scellés sous vide afin de libérer leur gaz. Faites-les blanchir dans un cuiseur à vapeur ou dans de l'eau bouillante avant de faire passer les légumes sous l'eau froide ou de les placer dans un bain de glace pour les refroidir rapidement. La mise sous vide de vos aliments peut réduire l'espace occupé dans votre congélateur.

Stockage

Pour stocker les aliments en toute sécurité, les points suivants doivent être observés:

- Les aliments à stocker doivent être frais et en parfait état.
- Les aliments doivent être à température de stockage avant la mise sous vide.
- Dans la mesure du possible, séchez les aliments avant de la mise sous vide.
- Évitez de mélanger des aliments crus et cuits.
- Sélectionnez le niveau de mise sous vide le plus élevé possible. Reportez-vous à la section 'Sélection du niveau de vide' pour connaître ceux qui sont recommandés.
- Les aliments en gros morceaux peuvent être conservés plus longtemps que les petits morceaux.
- Conservez les aliments à la température la plus basse possible.

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Assurez-vous que l'appareil est éteint ou en mode **VEILLE** avant de le nettoyer.

Nettoyage extérieur

- Enlevez immédiatement toute saleté ou tout excès de produit de nettoyage.
- Nettoyez les surfaces avec un chiffon doux humidifié à l'eau et un peu de liquide vaisselle pour les surfaces métalliques. Frottez dans le sens des lignes de polissage originales.
- Séchez avec un chiffon doux.

Nettoyage interne

- Retirez de l'appareil la barre de soudure et son cache.
- Enlevez immédiatement toute saleté ou tout excès de produit de nettoyage.
- Nettoyez les surfaces avec un chiffon doux humidifié à l'eau et un peu de liquide vaisselle pour les surfaces métalliques. Frottez dans le sens des lignes de polissage originales.
- Séchez avec un chiffon doux.
- Nettoyez la barre de soudure avec un chiffon doux imbibé d'eau et d'un peu de liquide vaisselle et séchez-la avec un chiffon doux. Le cache de la barre de soudure peut être nettoyé au lave-vaisselle.
- Remplacez le cache de la barre de soudure dans l'appareil.
- Positionnez la barre de soudure sur les deux broches de fixation de l'appareil.

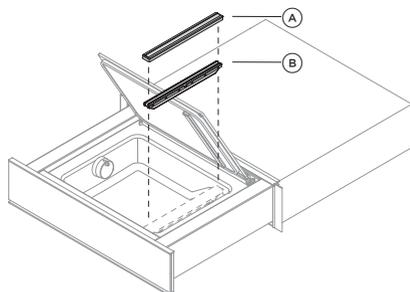
Joint de couvercle du tiroir

- **Nettoyez le joint du couvercle de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau. N'utilisez pas de détergent et séchez avec un chiffon doux.**

Pièces utilisées pour l'aspiration externe

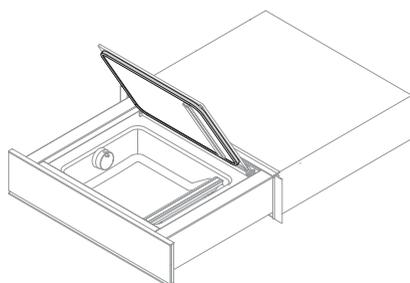
Nettoyez les pièces externes de l'aspirateur (adaptateurs, tube et bouchon de l'aspirateur) avec de l'eau chaude et une petite quantité de liquide vaisselle. Séchez avec un chiffon doux ou une éponge.

Remplacer la barre de soudure



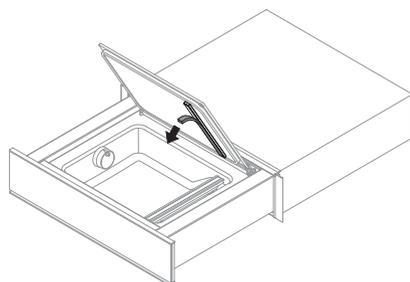
- ① Retirez la barre de soudure ① et son cache ② de l'appareil.
- ② Remplacez le cache de la barre de soudure dans l'appareil.
- ③ Positionnez la nouvelle barre de soudure sur les deux broches de fixation de l'appareil.

Remplacer le joint de couvercle du tiroir



- ① Retirez le joint de couvercle endommagé.
- ② Installez le nouveau joint de couvercle de l'appareil.

Remplacer le tampon d'étanchéité



Le tampon d'étanchéité est situé sur la face inférieure du couvercle du tiroir.

- ① Retirez le tampon d'étanchéité endommagé du support.
- ② Insérez le nouveau tampon d'étanchéité dans le support.

Vérification du système

Si le bouton d'entretien s'allume, la pompe à vide ne peut pas atteindre la dépression requise dans le temps imparti. Le couvercle du tiroir peut ne pas être fermé correctement ou le joint du couvercle peut être sale ou endommagé.

- ① Nettoyez le joint du couvercle. N'utilisez pas de produits de nettoyage.
- ② Fermez le couvercle du tiroir et appuyez dessus.
- ③ Si après le prochain processus de mise à vide, le bouton reste allumé, un niveau d'aspiration inférieur doit être sélectionné.
- ④ Si le bouton clignote, attendez que  s'illumine et déshumidifiez la pompe à vide.

Déshumidification

Si vous mettez souvent sous vide des aliments humides, une déshumidification est nécessaire lorsque l'huile de la pompe à vide contient trop d'eau.

Si les boutons  et  s'allument, l'huile dans la pompe à vide peut être déshumidifiée.

Fermez le couvercle du tiroir et appuyez sur le bouton  pour lancer la déshumidification.

Si les boutons  et  s'allument, l'huile dans la pompe à vide doit être déshumidifiée.

Fermez le couvercle du tiroir et touchez le bouton  pour commencer à déshumidifier.

Le processus de déshumidification dure au maximum 20 minutes. Si le bouton reste allumé, le processus doit être répété. Il faut attendre une heure entre deux processus de déshumidification, car l'huile de la pompe devient chaude. Pendant ce temps,  et  sont allumés, mais ne peuvent pas être utilisés.

DÉPANNAGE

Si votre tiroir de mise sous vide présente un problème, vérifiez les points suivants avant de prendre contact avec le service clients ou un technicien d'entretien formé et agréé par Fisher & Paykel.

| PROBLÈME | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|---|---|--|
| L'appareil ne fonctionne pas | Un fusible domestique ou un disjoncteur a sauté en raison d'une surcharge. | Remettez en place le fusible ou rallumez le disjoncteur. |
| | Le fusible ou le disjoncteur continue de sauter. | Contactez le service client |
| | Une interruption de l'alimentation électrique. | Vérifiez l'alimentation électrique. |
| | L'appareil est défectueux. | Contactez le service client |
| | L'aspiration répétée a provoqué une surchauffe de l'appareil. | Laissez l'appareil refroidir avant de le réutiliser. Attendez deux minutes après chaque mise sous vide. |
| | L'appareil est en phase de refroidissement entre deux processus de déshumidification. Pendant cette période, les boutons  et  sont allumés, mais ils ne peuvent pas être actionnés. | Attendez une heure avant de répéter le processus de déshumidification. |
| Vide insuffisant dans le sac | Le couvercle ne s'est pas fermé correctement avant de démarrer la mise sous vide. | Maintenez le couvercle enfoncé pour que le joint soit étanche avant d'appuyer sur Démarrer. |
| | Le niveau de vide sélectionné était trop faible pour le type d'aliment. | Sélectionnez le niveau au-dessus. |
| | L'entrée d'aspiration de la pompe à vide est obstruée. | Assurez-vous que le sac n'obstrue pas l'entrée d'aspiration de la pompe à vide. |
| Le liquide contenu dans le sac sous vide bout vigoureusement pendant la mise sous vide. | Le sac n'est pas hermétique. | Mettez les aliments sous vide dans un nouveau sac, en sélectionnant un niveau plus élevé pour le temps de soudure si nécessaire. |
| | Les liquides commencent à bouillir à basse température lorsqu'ils sont soumis à une forte pression. | Sélectionnez le niveau de mise sous vide 1 pour les aliments liquides. Lancez la soudure plus tôt |

DÉPANNAGE

| PROBLÈME | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|--|---|---|
| Aucun vide n'est créé dans la bouteille lors de l'aspiration externe | Le tube et le bouchon de vide présentent des signes d'usure. | Remplacez le tube et le bouchon de vide par de nouveaux. |
| Le sac sous vide est mal fermé | Le temps de soudure défini était insuffisant pour le niveau de vide sélectionné. | Sélectionnez le niveau de soudure au-dessus. |
| | Le sac à vide n'est pas positionné correctement sur la barre de soudure. | Ajustez la position du sac à vide. |
| | Le sac sous vide est contaminé autour de la ligne de soudure. | Nettoyez la zone de soudure avant de lancer le processus. |
| | Le tampon d'étanchéité, situé sur le couvercle de l'appareil, est très usé. | Remplacez le tampon d'étanchéité. |
| | L'aspiration répétée a provoqué une surchauffe de l'appareil. | Laissez l'appareil refroidir avant de le réutiliser. |
| | Le tampon d'étanchéité, situé sur le couvercle de l'appareil, est très usé. | Remplacez l'isolation de la barre de soudure. |
| Le couvercle du dispositif n'a pas pu être ouvert | L'appareil est en fonctionnement. | Attendez que l'appareil soit ventilé à la fin du processus et qu'un signal sonore soit émis. |
| | Une interruption de l'alimentation s'est produite. | Rebranchez l'alimentation. L'appareil est en cours de ventilation. |
| On entend du bruit pendant l'opération | L'appareil peut faire du bruit pendant son fonctionnement (p. ex. bruits de commutation et de pompage). | Ceci est normal. |
| Le bouton d'entretien s'allume | La sortie de la pompe est réduite. | Déshumidifiez l'huile de la pompe à vide lorsque le bouton s'allume. |
| | L'appareil ne peut pas atteindre la dépression souhaitée. | Maintenez le couvercle de l'appareil enfoncé lors du démarrage du processus d'aspiration. Vérifiez le joint du couvercle de l'appareil et la surface de contact du joint et nettoyez-les si nécessaire. Si le joint n'est pas à plat, lissez-le avec un doigt. |
| | | Sélectionnez un niveau de vide inférieur, p. ex. pour les aliments contenant du liquide. Si le sac à vide dépasse sous le joint du couvercle de l'appareil, positionnez-le correctement. |

EU



Pour accéder à votre guide de garantie et de service après-vente

Scannez le code QR avec votre smartphone pour accéder à votre garantie et réserver un service, ou consultez-le en ligne sur <https://www.fisherpaykel.com/eu/help-and-support/warranty-information>

Ce produit a été conçu pour une utilisation dans un environnement familial (habitation). Ce produit n'est pas prévu pour une utilisation commerciale. Toute utilisation commerciale par le client impacte la garantie du fabricant de ce produit.

Pour les pièces de rechange, veuillez contacter le service client Fisher & Paykel. Des pièces de rechange sont disponibles pour tous les produits Fisher & Paykel pendant une période minimale de 10 ans à compter de la date de fabrication.

Remplir et conserver pour référence ultérieure :

Modèle _____

N° de série _____

Date d'achat _____

Acheteur _____

Revendeur _____

Banlieue _____

Ville _____

Pays _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appareils électroménagers 2024. Tous droits réservés.

Les modèles indiqués dans ce guide peuvent ne pas être disponibles sur tous les marchés et ils peuvent changer à tout moment.

Les spécifications des produits présentés dans ce guide s'appliquent aux produits et modèles spécifiques décrits à la date de parution. Dans le cadre de notre politique d'amélioration continue des produits, ces caractéristiques techniques peuvent changer à tout moment.

Pour vérifier les caractéristiques actuelles d'un modèle et vérifier sa disponibilité dans votre pays, visiter notre site ou contacter votre revendeur Fisher & Paykel local.