

FISHER & PAYKEL

INTEGRERAD VAKUUMFÖRPACKARE

MINIMAL

VB60SMB1-SET & VB60SMG1-SET

CONTEMPORARY

VB60SDB1-SET

ANVÄNDARMANUAL

SV

INNEHÅLL

Säkerhet och varningar	4
Innan du börjar	8
Användning av vakuumpörpackaren	11
Funktioner	14
Val av vakuumnivåer	18
Livsmedelshantering	19
Skötsel och rengöring	20
Felsökning	23
Guide till tillverkarens garanti och service	25

Registrering

För att registrera din produkt, besök vår webbplats: fisherpaykel.com/register

⚠ VARNING!



Varning för elektrisk stöt

Underlåtenhet att följa detta råd kan resultera i elstötar eller dödsfall.

- Om produkten är skadad, stäng av apparaten och koppla bort den från elnätet för att undvika risk för elektriska stötar.

⚠ VARNING!



Risk för skärskador

Om du inte är försiktig kan det resultera i personskador.

- Var försiktig: vissa kanter kan vara vassa.
- För inte in fingrarna i lådan när den stängs.

⚠ VARNING!



Risk för het yta

Underlåtenhet att följa detta råd kan leda till brännskador eller skållningsskador.

- Undvik brännskador och skållningsskador genom att hålla barn borta från apparaten.
- Apparatus ytor kan bli tillräckligt varma för att orsaka brännskador.
- Vidrör inte apparatus svetsstång.
- Använd skyddshandskar vid hantering av heta ytor.
- Vidrör inte och låt inte kläder eller andra lättantändliga material komma i kontakt med apparatus svetsstång förrän den har svalnat.

⚠ VARNING!



Risk för brand

Underlåtenhet att följa detta råd kan resultera i överhettning, brännskador eller personskador.

- Brandfarliga material får inte förvaras i apparaten eller i närheten av dess yta.

⚠ VARNING!



Vältrisk

Produkten kan välta. Håll barn på avstånd och var försiktig. Underlåtenhet att följa detta råd kan resultera i skador.

- Lådan måste skruvas fast på plats med medföljande skruvar.
- Se till att det finns en fast hylla direkt ovanför lådan om den inte är installerad under en annan produkt.

LÄS OCH SPARA DEN HÄR ANVÄNDARMANUALEN

VARNING!

För att minska risken för brand, personskador eller skada på apparaten när den används bör du följa de viktiga säkerhetsinstruktionerna nedan. Läs alla instruktioner före användning. Använd inte apparaten för andra ändamål än avsett.

Allmän användning

- Den här produkten är avsedd för normalt hushållsbruk.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Denna apparat kan användas av barn från åtta år och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, så länge de har tillsyn eller har fått instruktioner om användning på ett säkert sätt och är införstådda med riskerna.
- För att undvika fara på grund av att apparaten välter måste den förankras enligt installationsguiden.
- Håll kontrollpanelen ren och torr. Tvätta och torka händerna innan du använder lådan för att se till att knapparna fungerar på rätt sätt.
- När du vakuumpförpackar livsmedel i påsar flera gånger efter varandra blir svetsstången allt hetare. Detta kan försämra kvaliteten på svetsstångens söm. Efter flera vakuumpförpackningscykler bör du välja en kortare svetsstid eller låta apparaten svalna i ca två minuter mellan cyklerna.

Installation

- Se till att apparaten är korrekt installerad och jordad av en kvalificerad tekniker.
- Se till att denna apparat är ansluten till en krets med en säkringsbrytare som ger fullständig fränkoppling från strömkällan.
- Installera eller använd inte apparaten om den är skadad eller inte fungerar som den ska. Om du får en skadad produkt, kontakta din lokala återförsäljare eller installatör omedelbart.
- Installera inte apparaten nära en het gas- eller elbrännare eller i en uppvärmd ugn.

Service

- Kontrollera om det finns några skador på insidan eller utsidan av apparaten. Använd inte skadad sladd eller kontakt. Om det finns några skador, använd inte apparaten. Kontakta en servicetekniker som utbildats och auktoriserats av Fisher & Paykel.
- Reparera inte eller byt inte ut någon del av apparaten om det inte uttryckligen rekommenderas i denna användarmanual. All annan service måste utföras av en behörig person eller av en servicetekniker som utbildats och auktoriserats av Fisher & Paykel.

Rengöring och underhåll

- Se till att apparaten är avstängd innan rengöring.
- Barn ska inte utföra rengöring eller underhåll utan tillsyn.
- Använd en något fuktig trasa för rengöring. Spruta inte vatten utanpå eller inuti apparaten. Vatten kan orsaka skada inuti apparaten.
- Efter att ha använt apparaten, koppla ur stickkontakten från eluttaget och låt den svalna innan du rengör lådan.

SÄKERHET OCH VARNINGAR

- Använd inte aggressiva eller slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för rengöring av apparatens glaslock. Detta kan repa ytan och leda till att glaslocket splittras.
- Rengör tillbehören med såpa som lösts i vatten. Använd inte rengöringsmedel.
- Se till att inga vätskor eller fasta partiklar kommer in i vakuumpumpens sugintag. Detta skulle orsaka irreparabel skada på pumpen.

Säkerhet

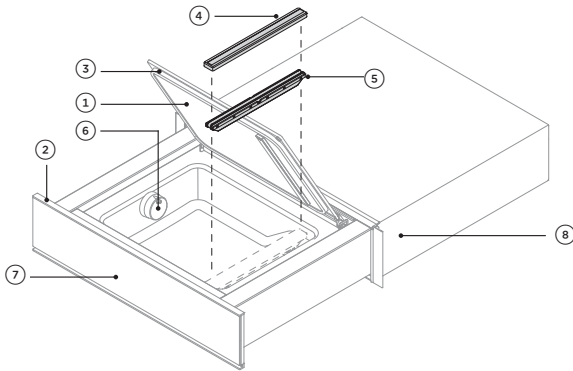
- Vidrör inte heta ytor. Använd handtag eller knoppar.
- Tillgängliga delar, som svetsstången, blir heta under användning. Använd skyddshandskar eller ugnshandskar.
- Sitt inte på eller luta dig inte mot apparatens glaslock och använd det inte som avställningsyta. Skador på glasytan kan leda till att glaset splittras.
- Använd inte apparaten om locket har sprickor eller är trasigt.
- Förvara inte farliga föremål som kan explodera, t.ex. behållare med gas- eller luftkammare som sprayburkar.
- Skydda mot elektriska stötar genom att inte sänka ned sladden, kontakten eller andra delar i vatten eller annan vätska. Låt inte sladden hänga över kanten på ett bord eller en bänk, eller i en uppvärmd ugn.
- Använd inte tillbehör som inte rekommenderas.

Kassering av emballage

- Avlägsna emballaget och återvinn det material som kan återanvändas.
- Kassera emballaget i enlighet med lokala bestämmelser om avfallshantering.

INNAN DU BÖRJAR

- Se till så att installatören har genomfört "Checklista för slutkontroll" i installationsanvisningarna.
- Läs den här guiden och observera avsnittet Säkerhet och varningar.



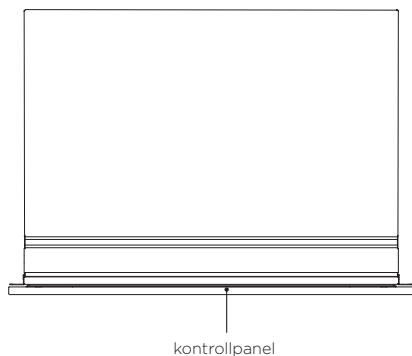
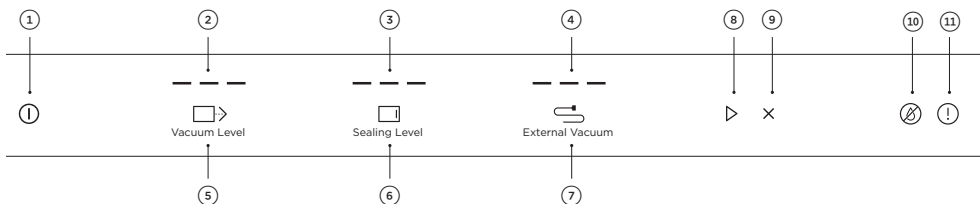
Lådans funktioner

- ① Glaslock
- ② Kontrollpanel
- ③ Locketätning
- ④ Svetsstång
- ⑤ Skydd för svetsstång
- ⑥ Adapter för sugintag
- ⑦ Dörr som kan öppnas med tryck
- ⑧ Serienummerskylt*
- ⑨ Påsklämna (visas ej)

* Placerad inuti lådans chassi

INNAN DU STARTAR

Kontrollpanel



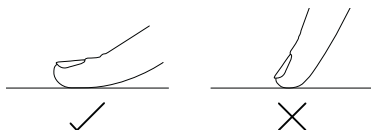
Kontrollpanelens funktioner

- 1 Ström på/av
- 2 Indikator av vakuumnivå
- 3 Indikator av svetsningsnivå
- 4 Indikator av externt vakuum
- 5 Kontroll av vakuumnivå
- 6 Kontroll av svetsningsnivå
- 7 Adapter för sugintag
- 8 Start
- 9 Avbryt
- 10 Fuktindikator
- 11 Underhållsindikator

Använda pekkontrollerna

Värmelådan styrs med hjälp av en panel med pekkontroller. Använd fingerkudden, inte fingertoppen, för att styra kontrollpanelen. Kontrollerna reagerar på beröring, så det behövs inget överdrivet tryck.

Håll kontrollpanelen ren och torr. Tvätta och torka händerna innan du använder lådan för att se till att knapparna fungerar på rätt sätt.



INNAN DU STARTAR

Välja vakuumpåse

- Vakuumlåda levereras med två vakuumpåsar i olika storlekar. Varje påse kan användas i temperaturer från -40 °C till 115 °C.
- Använd inte plastpåsar av polykarbonat. Dessa kan bli mjuka och kan skada svetsstången.
- Andra påsar, t.ex. återförslutningsbara fryspåsar, ska endast användas för svetsning och svetsstiden måste anpassas efter påsens material. Se "Val av vakuumnivåer" för mer information.

Förberedelse av maten

- Vakuumförpacka aldrig varm mat.
- Gör hål i eller öppna en påse med livsmedel som har vakuumförpackats innan du placerar den i mikrovågsugnen. Uppbyggnad av tryck kan göra att vakuumpåsen brister.

Fylla vakuumpåsen

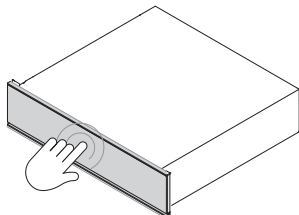
- När du fyller påsen ska du se till att den delen som ska förslutas är ren så att den försluts ordentligt.
- Vik ner påsens ovansida (insidan utåt) ca en tredjedel före fyllningen.
- Påsen bör endast fyllas till två tredjedelar av sin kapacitet.

ANVÄNDNING AV VAKUUMFÖRPACKAREN

Första användningstillfället

Om vakuumlådan används för första gången tänds två lysdioder på vakuumnivåindikatorn och två lysdioder på svetsningsnivåindikatorn vid start.

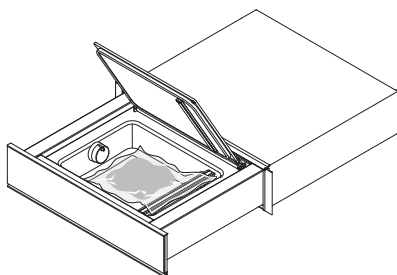
1



För push-to-open-modeller, tryck på mittpunkten på lådans framsida för att öppna den.

Öppna inte lådan med våld.

2

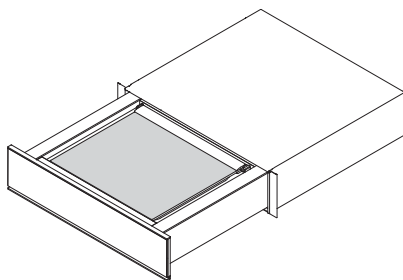


Placera maten i vakuumpåsen.

Öppna glaslocket och placera påsen i lådan.

Stäng påsens öppning under påsklämman och placera den tvärs över svetsstängan.

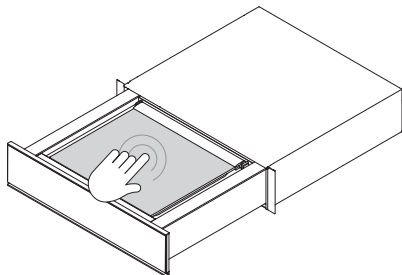
3



Stäng locket.

ANVÄNDNING AV VAKUUMFÖRPACKAREN

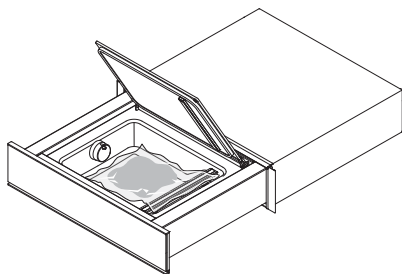
4



Innan du trycker på startknappen ►, håll ner locket så att packningen sluter tätt mot produkten.

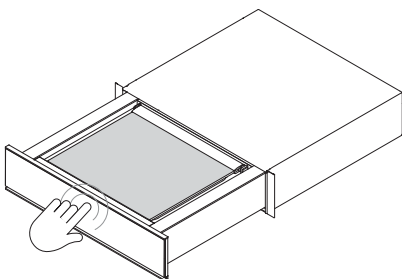
När vakuumcykeln startar hålls locket på plats och du behöver inte längre hålla det nedtryckt.

5



När vakuumförpackningen är klar hörs en ljudsignal och locket släpps. Du kan öppna locket och ta bort det vakuumförpackade föremålet.

6



Tryck på dörrpanelens mittpunkt för att stänga lådan när den inte längre används.

ANVÄNDNING AV VAKUUMFÖRPACKAREN

Påslagning av vakuumlådan



Tryck på knappen ⏻ på kontrollpanelen för att slå på vakuumlådan. En ljudsignal hörs som indikerar att lådan nu är klar att användas.

Avstängning av vakuumlådan



Tryck på knappen ⏻ på kontrollpanelen för att stänga av vakuumlådan. En ljudsignal hörs när processen är klar .

Avbryta driften



Tryck på ✕ för att stoppa driften när som helst under vakuumprocessen. Om påsen inte är förseglad kan vakuumprocessen (ventilationsdrift) inte avbrytas.

FUNKTIONER

Funktionen vakuumförpackning och svetsning

Detta är standardfunktionen för vakuumlådan. Ett undertryck skapas inuti vakuumbehållaren som svetsar ihop påsens öppning inuti lådan.

När du vakuumförpackar livsmedel i påsar flera gånger efter varandra blir svetsstängens allt hetare. Detta kan försämra kvaliteten på svetsstängens söm. Efter flera vakuumförpackningscykler bör du välja en kortare svetstid eller låta apparaten svalna i ca två minuter mellan cyklerna.



Tryck en eller flera gånger på knappen för vakuumnivå för att välja en lämplig vakuumnivå.

Se "Val av vakuumnivåer".



Tryck på knappen för svetsnivå för att välja en lämplig svetstid.



Stäng glaslocket innan du trycker på startknappen.

När vakuumcykeln startar skapar undertrycket en tätning runt packningen.

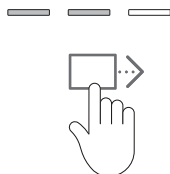
När trycket har utjämnats är processen slutförd och en signal hörs.

FUNKTIONER

Vakuumfunktion

Lämplig för vakuumförpackning och hermetisk förslutning av burkar med skruvlock. Burkarna får inte vara högre än 80 mm för att undvika att glaslocket skadas när lådan stängs.

1

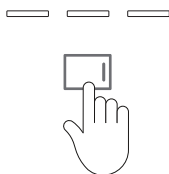


Skruva inte fast burklocket när du placerar burken i vakuumlådan.

Tryck på vakuumnivåknappen för att välja en lämplig vakuumnivå.

Se "Val av vakuumnivåer" för mer information.

2



Tryck på knappen för svetsnivå upprepade gånger tills alla indikatorer släcks.

3



Stäng glaslocket och tryck på startknappen.

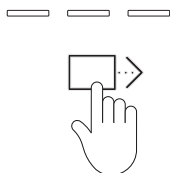
FUNKTIONER

Svetsningsfunktion

Lämplig för att försluta en påse utan att skapa vakuum.

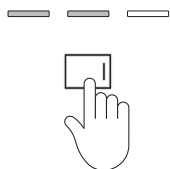
Om livsmedel försluts i påsar flera gånger efter varandra blir svetsstången allt varmare. Detta kan försämra kvaliteten på svetsstångens söm. Efter flera vakuumförpackningscykler bör du välja en kortare svetsstid eller låta apparaten svalna i ca två minuter mellan cyklerna.

1



Tryck på knappen för vakuumnivå upprepade gånger tills alla indikatorer släcks.

2



Tryck på knappen för svetsnivå för att välja en lämplig svetsstid.

3



Stäng glaslocket och tryck på startknappen.

FUNKTIONER

Externt vakuum

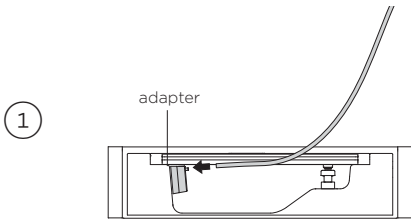
Välj denna funktion för att ta bort luft från glasflaskor som innehåller t.ex. olja eller vin för att förhindra reaktion med syre.

Se till att vakuumbehållaren kan användas för livsmedel eller använd en vakuumbehållare som finns att köpa i butik.

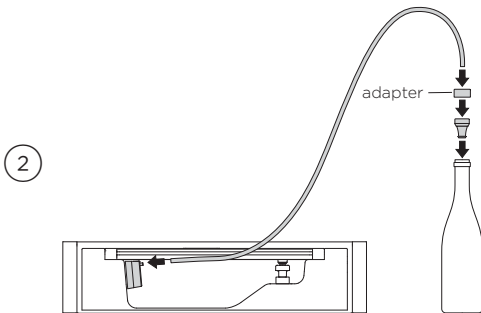
För externt vakuum av glasflaskor, använd endast flaskor som är lämpliga för ändamålet. Olämpliga eller skadade flaskor kan implodera vid externt vakuum och orsaka personskador.

När du avlägsnar luft från vinflaskor, ställ in externt vakuum på nivå 1 för att undvika att gasen i vinet påverkas.

En tillbehörssats för externt vakuum medföljer för denna funktion. Satsen innehåller en sugintagsadapter, en slang, en vakuumplogg och en pluggadapter.



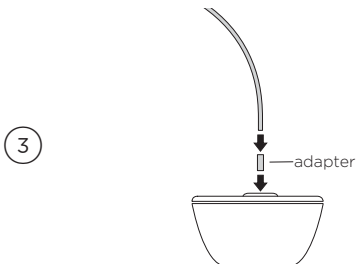
Anslut ena änden av slangen till den stora adaptern som sitter på sugintaget i vakuumbehållaren.



Så här avlägsnar du luft från flaskan:

Placera flaskan på ett plant och stabilt underlag i närheten av lådan.

Anslut pluggadaptern till den andra änden av slangen och anslut adaptern till flaskans vakuumplogg.





Så här släpper du ut luft från vakuumbehållaren:

Anslut den andra änden av slangen till vakuumbehållaren. Använd en adapter vid behov.

VAL AV VAKUUMNIVÅER

Se tabellen nedan för tillgängliga vakuumnivåer (efter portionering) för förpackning, marinering, sous vide-tillagning, frysning eller förvaring:

NIVÅINDIKATOR	LIVSMEDELSKATEGORI	BESKRIVNING
<p>0 (endast svetsning)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Ömtålig och känslig mat, som chips och sallad. 	<ul style="list-style-type: none"> Förseglar ömtåliga och känsliga livsmedel så att de behåller sin form och konsistens. Vakuum är inte nödvändig.
<p>1</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Mjuk frukt, t.ex. bär, plommon, aprikoser, bananer. Vätskor såsom soppor, såser Livsmedel med vätska, t.ex. kött med mycket marinad. Burkar och flaskor, t.ex. burkar med nötter, frön och öppnade burkar med såser. 	<ul style="list-style-type: none"> Behåller formen och konsistensen av ömtålig och känslig frukt. Vakuumförpacka livsmedel t.ex. marinerat kött med vinäger eller vin. Minskar oxidation av vin och vinäger. Öppnade burkar kan stängas hermetiskt igen Vakuumförseglar nötter och frön för att skydda dem mot angrepp eller oxidation. Suger ut luft från olje- och vinflaskor.
<p>2</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Fastare frukt som äpplen och päron. Mjukare grönsaker som paprika, tomat och zucchini. Fisk, hel utan skinn eller filéer. Livsmedel med lite vätska, t.ex. kött med lite marinad. 	<ul style="list-style-type: none"> Vakuumförseglar fastare frukt. Idealisk för grönsaker. Lämplig för kött i sås eller med lite marinad.
<p>3</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Kött, t.ex. medaljonger, biff. Fast grönsaker eller rotfrukter, t.ex. morötter, rödbetor, sötpotatis. Mat för infrysning Förvaring av hårdost. 	<ul style="list-style-type: none"> Kryddat kött utan tillsatt vätska. Fastare grönsaker för sous vide-tillagning. Livsmedel som ska frysas in. Att extrahera luften hjälper till att förhindra frostsador under frysning.

Kvalitet och hygien

Bakterieinnehållet i livsmedel avgör hur länge en produkt kan hålla. Ju högre bakteriehalt, desto kortare är den maximala förvaringstiden. För att konservera mat så länge som möjligt, vakuumförseglade endast mat som är i perfekt skick. Produkter som har förvarats en tid innan de vakuumförpackas har en högre bakteriehalt och är därför inte lämpliga för långtidsförvaring.

För att förhindra att färsk mat kontamineras med bakterier bör följande punkter observeras:

- Tvätta händerna väl innan du hanterar mat.
- Se till att ytan där maten förbereds är jämn och ren.
- Rengör alla köksredskap (knivar, gafflar, skedar etc.) före användning.

Förbereda speciella typer av livsmedel

Vissa typer av livsmedel måste förberedas på ett speciellt sätt innan de kan lagras.

Förkokning

Grönsaker från kålsläktet (t.ex. blomkål, broccoli, vitkål, rödkål), baljväxter (färska bönor, ärtor) och stjälkar och skott (sparris) bör förkokas innan de vakuumförpackas för att släppa ut gas. Förkoka grönsakerna i en ångkokare eller i kokande vatten innan du kyler ner dem under kallt vatten eller lägger dem i ett isbad. Vakuumförpackad mat kan minska lagringsutrymmet i frysen.

Förvaring

För att förvara mat på ett säkert sätt måste följande punkter följas:

- Livsmedel som ska förvaras måste vara färska och i perfekt skick.
- Livsmedlen måste ha förvaringstemperatur innan de vakuumförpackas.
- Om möjligt, torka maten innan den vakuumförpackas.
- Undvik att blanda råa och tillagade livsmedel.
- Välj högsta möjliga vakuumnivå. Se "Val av vakuumnivåer" för rekommenderadenivåer.
- Stora bitar av livsmedel kan bevaras längre än mindre bitar.
- Förvara livsmedel i så låg temperatur som möjligt.

Vakuumförpackad mat kan ångkokas vid låg temperatur i en ångkokare eller i Combi-Steam-ugnar med sous vide-funktion från Fisher & Paykel. Använd endast vakuumpåsar som medföljer från Fisher & Paykel för denna metod.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Se till att apparaten är avstängd eller i **STANDBY-LÄGE** före rengöring.

Extern rengöring

- Ta omedelbart bort smuts eller överflödigt rengöringsmedel.
- Rengör ytorna med en mjuk trasa fuktad med vatten och lite diskmedel för ytor i metall. Gnugga mot de ursprungliga poleringslinjerna.
- Torka med en mjuk trasa.

Invändig rengöring

- Ta bort svetsstången och dess skydd från apparaten.
- Ta omedelbart bort smuts eller överflödigt rengöringsmedel.
- Rengör ytorna med en mjuk trasa fuktad med vatten och lite diskmedel för ytor i metall. Gnugga mot de ursprungliga poleringslinjerna.
- Torka med en mjuk trasa.
- Rengör svetsstången med en mjuk trasa fuktad med vatten och lite diskmedel och torka av med en mjuk trasa. Svetsstångens skydd kan diskas i diskmaskin.
- Sätt tillbaka svetsstångens skydd på plats i apparaten.
- Placera svetsstången på de två låsstiften i apparaten.

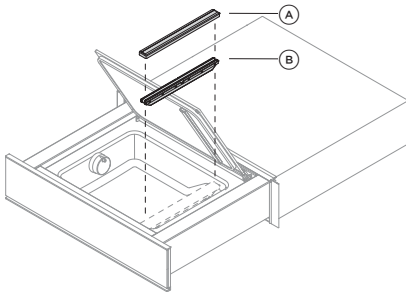
Lådans locktätning

- Rengör apparatens locktätning med en mjuk trasa som fuktats med vatten. Använd inte rengöringsmedel och torka med en mjuk trasa.

Delar som används vid externt vakuum

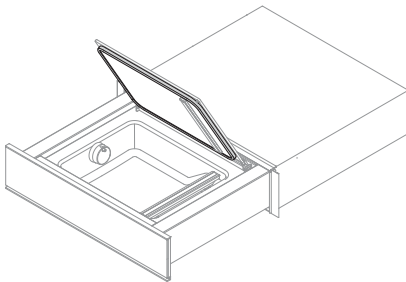
Rengör delarna för externt vakuum (adaptrar, slang och vakuumpropp) med varmt vatten och en liten mängd diskmedel. Torka av med en mjuk trasa eller svamp.

Byta ut svetsstängen



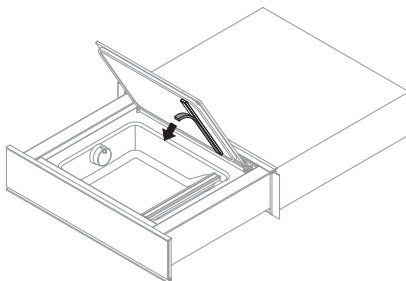
- ① Ta bort svetsstängen **A** tillsammans med svetsstängens skydd **B** från apparaten.
- ② Sätt tillbaka svetsstängens skydd på plats i apparaten.
- ③ Placera den nya svetsstängen på de två låsstiften i apparaten.

Byta ut lådans locktätning



- ① Ta bort den skadade locktätningen
- ② Montera den nya locktätningen.

Byta ut tätningsdynan




Tätningsdynan sitter på undersidan av lådans lock.

- ① Ta bort den skadade tätningsdynan från hållaren.
- ② Sätt i den nya tätningsdynan i hållaren.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Kontroll av systemet


Om underhållsknappen tänds kan vakuumpumpen inte uppnå det undertryck som krävs under angiven tid. Lådlocket kanske inte är ordentligt stängt eller så kan locktätningen vara smutsig eller skadad.

- ① Rengör locktätningen. Använd inte rengöringsmedel.
- ② Stäng lådans lock och tryck nedåt.
- ③ Om knappen fortfarande lyser efter nästa vakuumcykel måste en lägre vakuumnivå väljas.
- ④ Om knappen tänds upprepade gånger, vänta tills  tänds och avfukta vakuumpumpen.


Avfuktning


Avfuktning är nödvändig när oljan i vakuumpumpen innehåller för mycket vatten från frekvent vakuumpackning av fuktiga livsmedel.

Om knapparna  och  tänds kan oljan i vakuumpumpen avfuktas.

Stäng lådans lock och tryck på knappen  för att starta avfuktningen.

Om knapparna  och ① tänds måste oljan i vakuumpumpen avfuktas.

Stäng lådans lock och tryck på knappen  för att starta avfuktningen.

Avfuktningssprocessen tar maximalt 20 minuter. Om knappen fortsätter att lysa måste processen upprepas. Det är nödvändigt att vänta en timme mellan avfuktningssprocesserna eftersom oljan i vakuumpumpen blir varm. Under denna tid lyser  och ①, men de kan inte användas.

FELSÖKNING

Om du upplever problem med vakuumpförpackaren ska du kontrollera följande punkter innan du kontaktar en servicetekniker som utbildats och auktoriserats av Fisher & Paykel eller kundtjänst.

PROBLEM	MÖJLIGA ORSAKER	LÖSNING
Apparaten fungerar inte	En hushållssäkring har gått eller jordfelsbrytare har utlöst på grund av överbelastning.	Byt ut säkringen eller slå på jordfelsbrytaren igen.
	Säkringen fortsätter att brännas eller brytaren fortsätter att lösas ut.	Kontakta kundtjänst
	Ett avbrott i strömkällan.	Kontrollera strömkällan.
	Apparaten är defekt.	Kontakta kundtjänst
	Upprepad användning av funktionen vakuumpförpackning har lett till att apparaten har överhettats.	Låt apparaten svalna innan den används igen. Vänta i två minuter efter varje vakuumcykel.
	Apparaten befinner sig i en nedkylningsfas mellan två avfuktningprocesser. Under denna tid lyser knapparna  och  , men de kan inte användas.	Vänta en timme innan du upprepar avfuktningprocessen.
Locket är inte ordentligt stängt innan vakuumdriфт påbörjas.	Håll ner locket så att tätningen är tät innan du trycker på start.	
Otillräckligt vakuum i påsen	Den vakuumnivå som valdes var för låg för det specifika livsmedel som användes.	Välj den näst högsta nivån.
	Vakuumpumpens suginlopp är blockerat.	Se till att påsen inte blockerar vakuumpumpens sugintag.
	Påsen är inte lufttät.	Vakuumpförpacka livsmedlet i en ny påse och välj vid behov en längre förpackningstid.
Vätskan i vakuumpåsen kokar kraftigt medan den vakuumpförpackas	Vätskor börjar koka vid låga temperaturer när de utsätts för högt vakuum.	Välj vakuumnivå 1 för vakuumpförpackning av flytande livsmedel.
		Svetsar tidigare
Inget vakuum skapades i flaskan vid externt vakuum	Slangen och vakuumpluggen visar tecken på slitage.	Byt ut slangen och vakuumpluggen.

FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIGA ORSAKER	LÖSNING
Vakuumpåsen är felaktigt svetsad	Den inställda svetstiden var otillräcklig för vald vakuumnivå.	Välj den näst högsta svetsnivån.
	Vakuumpåsen är inte korrekt placerad på svetsstången.	Justera positionen för vakuumpåsen.
	Vakuumpåsen är smutsig runt svetsstångens söm.	Rengör området före processen.
	Tätningssdynan som sitter på apparatlocket är mycket slitet.	Byt ut tätningssdynan.
	Upprepad användning av funktionen vakuumpföpackning har lett till att apparaten har överhettas.	Låt apparaten svalna innan den används igen.
	Tätningssdynan som sitter på apparatlocket är mycket slitet.	Byt ut isoleringen för svetsstången.
Apparatens lock kan inte öppnas	Apparaten är i drift.	Vänta tills apparaten har ventilerats i slutet av processen och en ljudsignal avges.
	Det inträffade ett avbrott i strömförsörjningen.	Slå på strömförsörjningen igen. Apparaten håller på att ventileras.
Ljud kan höras under drift	Apparaten kan avge ljud under drift (t.ex. omkopplings- och pumpningsljud).	Detta är normalt.
Underhållsknappen lyser	Pumpens effekt är svag.	Avfukta oljan i vakuumpumpen när knappen tänds.
	Apparaten kan inte nå önskat undertryck.	Håll apparatlocket nedtryckt när du startar vakuumcykeln.
		Kontrollera locktätningen och dess kontaktyta och rengör vid behov. Om tätningen inte ligger plant, släta ut den med ett finger.
		Välj en lägre vakuumnivå, t.ex. för livsmedel med vätska. Om vakuumpåsen sticker ut under apparatens locktätning, placera påsen korrekt.

SV



För att komma åt din garanti- och servicehandbok

Skanna QR-koden med din smartphone för att komma åt din garanti och boka service eller visa den online på <https://www.fisherpaykel.com/eu/help-and-support/warranty-information>

Produkten är avsedd för normalt hushållsbruk. Produkten är inte avsedd för kommersiellt bruk. Kommersiellt bruk av användaren påverkar tillverkarens produktgaranti.

För reservdelar, kontakta Fisher & Paykel kundtjänst. Reservdelar finns tillgängliga för alla Fisher & Paykel-produkter under minst 10 år från tillverkningsdatumet.

Fyll i och behåll för säker referens:

Modell _____

Serienummer _____

Inköpsdatum _____

Inköpare _____

Återförsäljare _____

Område _____

Stad _____

Land _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2024. Alla rättigheter förbehållna.

Modellerna som visas i denna användarmanual är eventuellt inte tillgängliga på alla marknader och kan när som helst komma att ändras.

Produktspecifikationerna i denna användarmanual gäller de produkter och modeller som beskrivs vid publiceringsdatum. Dessa specifikationer kan när som helst ändras på grund av vår policy för fortsatta produktförbättringar.

För aktuell information om modeller och specifikationer som finns tillgängliga i ditt land, kan du besöka vår webbplats eller kontakta din lokala Fisher & Paykel-handlare.