

FISHER & PAYKEL

TIROIR DE SCELLAGE PAR ASPIRATION

MINIMAL

VB24SMB1-SET

CONTEMPORAIN

VB24SDB1-SET, VB30SDB1-SET & VB30SDX1-SET

PROFESSIONNEL

VB30SPEX1

GUIDE DE L'UTILISATEUR

US CA

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|----|
| Sécurité et avertissements | 4 |
| Avant de commencer | 8 |
| Utilisation de votre tiroir de scellage par aspiration | 11 |
| Fonctions | 14 |
| Sélection de niveaux d'aspiration | 18 |
| Soins alimentaires | 19 |
| Soins et nettoyage | 20 |
| Dépannage | 23 |
| Guide de garantie et service du fabricant | 25 |

Enregistrement

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

⚠ AVERTISSEMENT!



Risque de choc électrique

Le non-respect de ces conseils peut entraîner une électrocution ou la mort.

- Si le produit est endommagé, éteignez l'appareil et déconnectez-le de l'alimentation pour éviter les risques de choc électrique.

⚠ AVERTISSEMENT!



Risque de coupure

Le manque de prudence peut entraîner des blessures.

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

⚠ AVERTISSEMENT!



Risque d'incendie

Le non-respect de ces conseils peut entraîner une surchauffe, des brûlures et des blessures.

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

⚠ AVERTISSEMENT!



Risque de surface chaude

Le non-respect de cette consigne peut causer des brûlures et ébouillantage.

- Pour éviter toute brûlure et tout ébouillantage, tenez les enfants à distance de cet appareil.
- Les surfaces de l'appareil pourraient devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne touchez pas à la barre de scellage de l'appareil.
- Portez des gants de protection lors de la manipulation de surfaces chaudes.
- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec la barre de scellement de l'appareil jusqu'à ce qu'il ait refroidi.

⚠ AVERTISSEMENT!



Risque de basculement

Ce produit pourrait basculer. Gardez les enfants à distance et faites preuve de prudence. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures.

- Le tiroir doit être fixé en place à l'aide des 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 réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de l'appareil, respectez les instructions de sécurité importantes énumérées ci-dessous. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est conçu, tel que le décrivent ces instructions.

Utilisation générale

- Cet appareil est conçu pour une utilisation dans un environnement domestique normal (résidentiel).
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Les enfants doivent être supervisés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou encore ne possédant pas l'expérience et les connaissances requises, s'ils sont supervisés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sécuritaire et s'ils comprennent bien les risques potentiels.
- Pour éviter tout risque lié à l'instabilité de l'appareil, celui-ci doit être fixé conformément aux instructions d'installation.
- Gardez le panneau d'opération propre et sec. Lavez et séchez-vous les mains avant d'opérer le tiroir pour vous assurer que les boutons répondent correctement.
- Lorsque vous scellez par aspiration la nourriture dans des sacs plusieurs fois de suite, la barre de scellage à chaud devient de plus en plus chaude. Cela peut nuire à la qualité de la soudure à chaud. Après plusieurs processus de scellage par aspiration, vous devez sélectionner une durée de scellage à chaud plus courte ou laisser l'appareil refroidir pendant environ deux minutes entre les processus.

Installation

- Veillez à ce que votre appareil soit correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Veillez à ce que cet appareil soit connecté à un circuit incorporant un interrupteur d'isolement permettant une déconnexion totale de l'alimentation.
- N'installez ou n'opérez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Si vous recevez un produit endommagé, contactez immédiatement votre distributeur ou installateur local.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'un brûleur au gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.

Service

- Vérifiez l'appareil pour vous assurer qu'il n'y a aucun dommage à l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil. N'utilisez aucun cordon ou fiche d'alimentation endommagé. En cas de dommage, n'opérez pas l'appareil. Communiquez avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf recommandation spécifique dans ce guide de l'utilisateur. Tout autre service doit être effectué par une personne qualifiée ou un technicien de service formé et pris en charge par Fisher and Paykel.

SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

Nettoyage et entretien

- Assurez-vous d'éteindre l'appareil avant de le nettoyer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
- Utilisez un chiffon légèrement humide pour le nettoyage. Ne vaporisez pas d'eau à l'extérieur ou l'intérieur de l'appareil. L'eau pourrait causer des dommages aux pièces internes de l'appareil.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir après l'utilisation avant de commencer le nettoyage du tiroir.
- N'utilisez pas de détergent agressif ou abrasif ni de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer le couvercle en verre de l'appareil. Cela pourrait égratigner la surface et causer l'éclatement du couvercle en verre.
- Nettoyez les accessoires avec de l'eau savonneuse. N'utilisez aucun agent nettoyant.
- Assurez-vous qu'aucun liquide ou solide ne pénètre dans l'entrée d'aspiration de la pompe à aspiration. Cela causerait des dommages irréparables à la pompe.

Sécurité

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou boutons.
- Les pièces accessibles, comme la barre de scellage, deviennent chaudes pendant l'utilisation. Utilisez des gants de protection ou chiffons pour le four.
- Ne vous assoyez ou ne vous appuyez pas sur le couvercle en verre de l'appareil et ne l'utilisez pas comme surface de rangement. Les dommages à la surface du verre pourraient en causer l'éclatement.
- N'opérez pas l'appareil si le couvercle est craqué ou brisé.
- N'utilisez pas l'appareil pour ranger des objets dangereux pouvant exploser, tels que des récipients à air ou gaz comprimé, comme les bombes aérosol.
- N'immergez pas le cordon, la fiche ou d'autres pièces dans l'eau ou dans un autre liquide afin de prévenir les chocs électriques. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou dans un four chauffé.
- N'utilisez pas d'accessoires de fixation qui ne sont pas recommandés.

Mise au rebut de l'emballage

- Retirez l'emballage et recyclez les matériaux qui peuvent être réutilisés.
- Disposez des matériaux d'emballage conformément aux règlements locaux d'élimination des déchets.

AVERTISSEMENT!

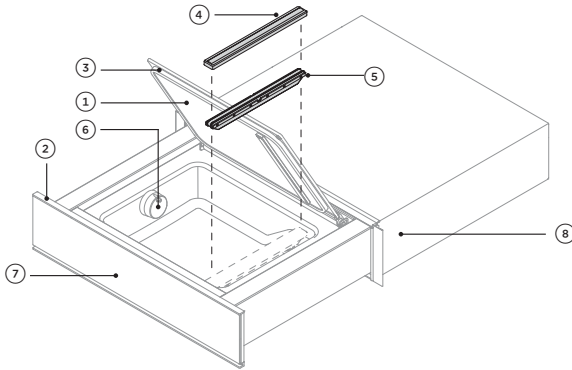
Ce produit contient un produit chimique reconnu par l'État de la Californie comme étant cancérigène, source d'anomalies congénitales ou nuisible à la reproduction.

Pour plus d'informations sur ces règlements et une liste de produits chimiques, consultez :

<https://oehha.ca.gov/proposition-65/general-info/proposition-65-plain-language>.

AVANT DE COMMENCER

- Assurez-vous que l'installateur a pris le temps de compléter la liste de vérification finale dans les instructions d'installation.
- Lisez ce guide en portant une attention particulière à la section Sécurité et avertissements.



Caractéristiques du tiroir

- ① Couvercle en verre
- ② Panneau de commande
- ③ Joint de couvercle
- ④ Barre de scellage
- ⑤ Couverture de barre de scellage
- ⑥ Adaptateur d'entrée d'aspiration
- ⑦ Porte à ouverture par pression*
- ⑧ Plaque signalétique**
- ⑨ Agrafe pour sac (non illustré)
- ⑩ Poignée*** (non illustrée)

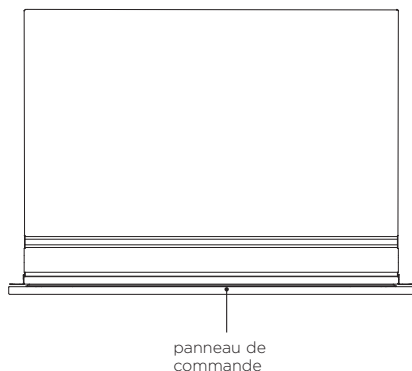
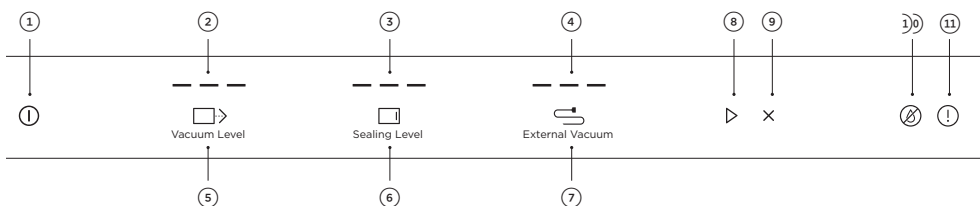
*Modèles de style minimal et contemporain uniquement

*** Située à l'intérieur du châssis du tiroir

**Modèles de style professionnel uniquement

AVANT DE COMMENCER

Panneau de commande



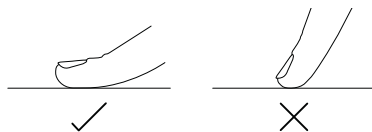
Caractéristiques du panneau de contrôle

- ① Mise en marche/arrêt
- ② Indicateur de niveau d'aspiration
- ③ Indicateur de niveau de scellage
- ④ Indicateur d'aspiration externe
- ⑤ Contrôle du niveau d'aspiration
- ⑥ Contrôle de niveau de scellage
- ⑦ Adaptateur d'entrée d'aspiration
- ⑧ Démarrage
- ⑨ Annuler
- ⑩ Indicateur d'humidité
- ⑪ Indicateur d'entretien

Utilisation des contrôles tactiles

Votre tiroir de scellage par aspiration fonctionne à l'aide d'un panneau de commande tactile. Pour utiliser le panneau de contrôle, utilisez la bille de votre doigt, et non son extrémité. Les commandes réagissent au toucher, une pression n'est donc pas nécessaire.

Gardez le panneau d'opération propre et sec. Lavez et séchez-vous les mains avant d'opérer le tiroir pour vous assurer que les boutons répondent correctement.



AVANT DE COMMENCER

Sélection d'un sac d'aspiration

- Votre tiroir de scellage par aspiration est fourni avec deux sacs d'aspiration de tailles différentes. Chaque sac peut être utilisé à des températures allant de -40°F (-40°C) à 239 °F (+115 °C).
- N'utilisez PAS de sacs en plastique polycarbonate. Ils peuvent ramollir et endommager la barre de scellage.
- D'autres sacs, comme les sacs refermables pour congélateur, doivent seulement être utilisés pour le scellage par aspiration et la durée de scellage doit être ajustée en fonction du matériau du sac. Reportez-vous à « Sélection des niveaux d'aspiration » pour plus d'informations.

Préparation de la nourriture

- Ne scellez jamais par aspiration de la nourriture tiède ou chaude.
- Un sac contenant de la nourriture scellée par aspiration doit être percé ou ouvert avant d'être passé au four à micro-ondes. L'accumulation de pression pourrait causer l'explosion du sac d'aspiration.

Remplissage du sac d'aspiration

- Lors du remplissage du sac, assurez-vous que la partie de scellage du sac demeure propre afin de permettre un scellage adéquat.
- Pliez le haut du sac (l'intérieur vers l'extérieur) avant de le remplir.
- Le sac doit uniquement être rempli aux deux tiers de sa capacité.

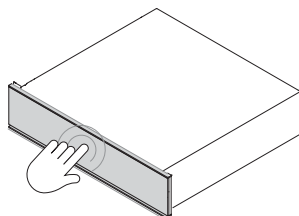
Lorsque vous scellez par aspiration la nourriture dans des sacs plusieurs fois de suite, la barre de scellage à chaud devient de plus en plus chaude. Cela peut nuire à la qualité de la soudure à chaud. Après plusieurs processus de scellage par aspiration, vous devez sélectionner une durée de scellage à chaud plus courte ou laisser l'appareil refroidir pendant environ deux minutes entre les processus.

UTILISATION DE VOTRE TIROIR DE SCELLAGE PAR ASPIRATION

Première utilisation

Lors de la première utilisation du tiroir de scellage par aspiration, deux DEL dans les indicateurs de niveau d'aspiration et deux DEL dans les indicateurs de niveau de scellage sont illuminés au démarrage.

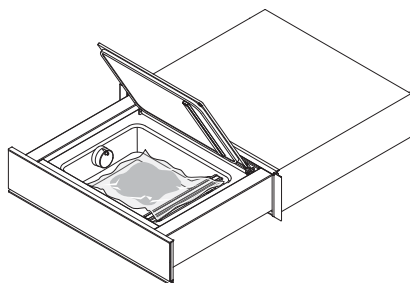
①



Pour les modèles à ouverture par pression, appuyez sur le devant central du tiroir pour ouvrir.

Ne forcez pas le tiroir pour l'ouvrir.

②

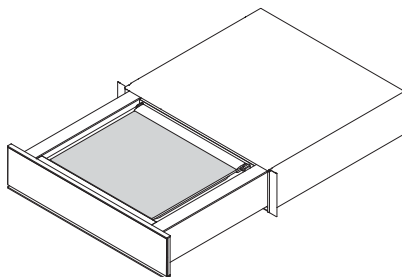


Placez la nourriture dans le sac d'aspiration.

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

Sécurisez l'ouverture du sac sous l'agrafe du sac et positionnez-la en travers de la barre de scellage.

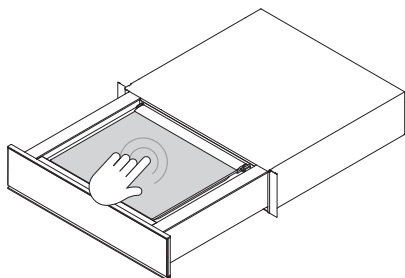
③



Fermez le couvercle.

UTILISATION DE VOTRE TIROIR DE SCELLAGE PAR ASPIRATION

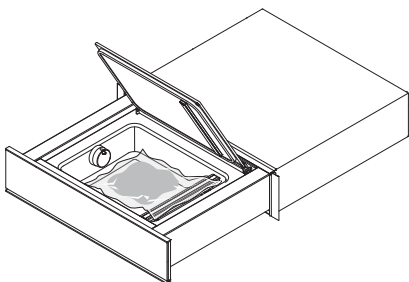
4



Avant d'appuyer sur le bouton de lecture▶, maintenez le couvercle enfoncé de sorte que le joint d'étanchéité forme un scellage avec le produit.

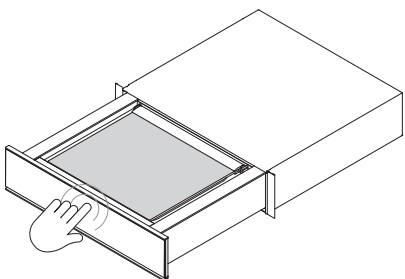
Une fois que l'aspiration a commencé, le couvercle sera maintenu en place et le couvercle n'a plus besoin d'être maintenu enfoncé.

5



Une fois l'étanchéité par aspiration terminée, une notification retentira et le couvercle sera libéré. Vous pouvez ouvrir le couvercle, retirer l'élément scellé par aspiration.

6



Pour ranger le tiroir, appuyez au centre du panneau de porte pour fermer le tiroir.

UTILISATION DE VOTRE TIROIR DE SCÉLAGE PAR ASPIRATION

Mise en MARCHÉ du tiroir de scellage par aspiration



Touchez le **ⓘ** bouton sur le panneau de commande pour allumer le tiroir de scellage par aspiration.

Une tonalité est émise pour indiquer que le tiroir est prêt à l'utilisation.

Mise en ARRÊT du tiroir de scellage par aspiration



Touchez le **ⓘ** bouton sur le panneau de commande pour allumer le tiroir de scellage par aspiration.

Une tonalité est émise lorsque le processus est complet.

Annulation de l'opération



Touche **×** pour annuler si vous souhaitez arrêter l'opération à tout moment pendant le processus d'aspiration.

Si le sac n'est pas scellé, le processus d'aspiration (ventilation en cours) ne peut pas être interrompu.

FONCTIONS

Fonction d'aspiration et de scellage

Il s'agit de la fonction standard du tiroir de scellage par aspiration. Une sous-pression est générée dans le réservoir d'aspiration, qui scelle l'ouverture du sac à l'intérieur du tiroir.

Lorsque vous scellez par aspiration la nourriture dans des sacs plusieurs fois de suite, la barre de scellage à chaud devient de plus en plus chaude. Après plusieurs processus de scellage par aspiration, vous devez sélectionner une durée de scellage à chaud plus courte ou laisser l'appareil refroidir pendant environ deux minutes entre les processus.



Touchez à une ou plusieurs reprises le bouton d'aspiration pour sélectionner un niveau adéquat d'aspiration.

Reportez-vous à « Sélection de niveaux d'aspiration ».



Touchez à la touche de niveau de scellage pour sélectionner un niveau adéquat pour le temps de scellage.

Reportez-vous à « Sélection de niveaux de scellage ».



Fermez le couvercle en verre et avant d'appuyer sur le bouton de démarrage.

Lorsque le processus d'aspiration commence, la pression négative doit former une étanchéité autour du joint.

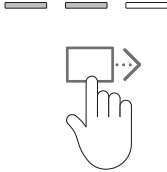
Une fois la pression équilibrée, le processus est complet et une tonalité est émise.

FONCTIONS

Fonction d'aspiration

Convient à l'aspiration et la fermeture hermétique des bocaux couvercle vissé. Les bocaux ne doivent pas mesurer plus de 3 3/8" (80 mm) de hauteur pour éviter d'endommager le couvercle en verre lors de la fermeture du tiroir.

①

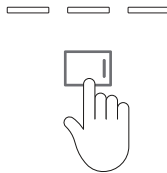


Fermez partiellement le couvercle à visser du bocal avant de le placer dans le tiroir de scellage par aspiration.

Touchez à le bouton de niveau de vide pour sélectionner un niveau adéquat d'aspiration.

Reportez-vous à « Sélection de niveaux d'aspiration » pour plus d'informations.

②



Touchez à plusieurs reprises l'indicateur de niveau de scellage jusqu'à ce que tous les indicateurs de niveau de scellage soient atténués.

③



Fermez le couvercle en verre et touchez au bouton de démarrage.

FONCTIONS

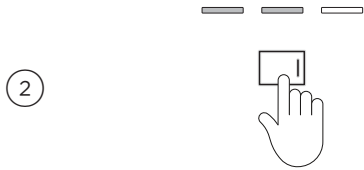
Fonction de scellage

Convient pour fermer hermétiquement un sac sans créer d'aspiration.

Si vous scellez plusieurs fois de suite de la nourriture dans des sacs, la barre de scellage à chaud devient de plus en plus chaude. Après plusieurs processus de scellage, vous devez sélectionner un temps de scellage à chaud plus court ou laisser l'appareil refroidir pendant environ deux minutes entre les processus.



Touchez à plusieurs reprises à le bouton d'aspiration jusqu'à ce que tous les indicateurs de niveau d'aspiration soient atténués.



Touchez à la touche de niveau de scellage pour sélectionner un niveau adéquat pour le temps de scellage.



Fermez le couvercle en verre et touchez au bouton de démarrage.

FONCTIONS

Aspiration externe

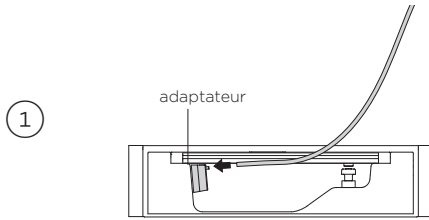
Sélectionnez cette fonction pour libérer l'air hors des bouteilles en verre qui contiennent, p. ex., de l'huile ou du vin, pour empêcher une réaction avec l'oxygène.

Assurez-vous que le récipient d'aspiration ne présente aucun danger pour la nourriture ou utilisez un récipient d'aspiration disponible sur le marché.

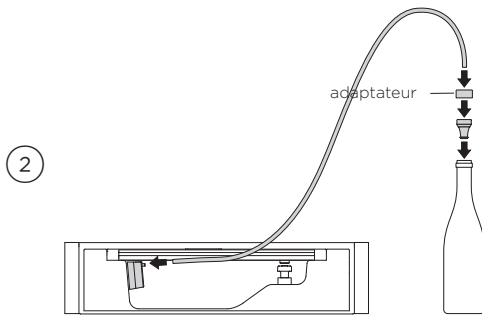
Pour l'aspiration externe des bouteilles en verre, utilisez uniquement des bouteilles adaptées à l'aspiration. Les bouteilles inadéquates ou endommagées pourraient implorer pendant l'aspiration externe et causer des blessures.

Lors de l'évacuation de l'air des bouteilles de vin, réglez l'aspiration externe au niveau 1 pour éviter d'affecter le gaz contenu dans le vin.

Une trousse d'accessoires d'aspiration externe est fournie pour l'utilisation de cette fonction. La trousse comprend un adaptateur d'entrée d'aspiration, un tube, un bouchon d'aspiration et un adaptateur de bouchon.



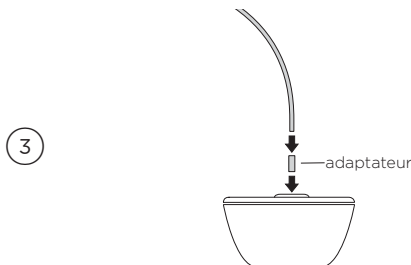
Connectez une extrémité du tube d'aspiration à l'adaptateur large fixé à l'entrée d'aspiration du réservoir d'aspiration.



Pour libérer l'air de la bouteille :

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

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



Pour libérer l'air du récipient d'aspiration :

Connectez l'autre extrémité du tube au récipient d'aspiration. Utilisez un adaptateur si nécessaire.

SÉLECTION DE NIVEAUX D'ASPIRATION

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour connaître les niveaux d'aspiration disponibles (après le portionnement) pour l'emballage, le marinage, la cuisson sous vide, la congélation ou le rangement :

| INDICATEUR DE NIVEAU | CATÉGORIE DE NOURRITURE | DESCRIPTION |
|--|--|--|
| <p>0 (scellage uniquement)</p>  | <ul style="list-style-type: none"> Nourriture fragile et délicate, comme les croustilles et salades. | <ul style="list-style-type: none"> Scelle la nourriture fragile et délicate pour qu'elle conserve sa forme et sa consistance. L'aspiration n'est pas nécessaire. |
| <p>1</p>  | <ul style="list-style-type: none"> Fruit tendre, p. ex. baies, prunes, abricots, bananes. Liquides, comme les soupes, sauces Nourriture avec liquide, comme les viandes avec beaucoup de marinade. Bocaux et bouteilles, p. ex. bocaux de noix, graines et bocaux de sauces ouverts. | <ul style="list-style-type: none"> Préserve la forme et la consistance des fruits fragiles et délicats. Nourriture sous vide, p. ex. viande marinée avec du vinaigre ou du vin. Réduit l'oxydation du vin et du vinaigre. Les bocaux ouverts peuvent être scellés hermétiquement à nouveau. Scelle par aspiration les noix, les graines, etc. pour les protéger contre les infestations ou l'oxydation. Évacue l'air hors 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, tomates et courgettes. Poissons entiers, avec peau ou en filet. Nourriture avec un peu de liquide, p. ex. de la viande avec un peu de marinade. | <ul style="list-style-type: none"> Scelle par aspiration des fruits plus fermes. Idéal pour les légumes. Convient aux viandes en sauce ou avec un peu de marinade. |
| <p>3</p>  | <ul style="list-style-type: none"> Viande, p. ex. médaillons, steak. Légumes fermes ou racines, p. ex. carottes, betteraves, patates douces. Nourriture pour la congélation Fromage à pâte dure pour le rangement. | <ul style="list-style-type: none"> Viandes assaisonnées sans liquide ajouté. Légumes plus fermes pour la cuisson sous vide. Nourriture à congeler. Extrait l'air pour aider à prévenir l'apparition de brûlure de congélation. |

Qualité et hygiène

La teneur en bactéries initiale de la nourriture détermine la durée pendant laquelle un produit peut être conservé. Plus la teneur en bactéries est élevée, plus la durée de rangement maximale est courte. Afin de pouvoir conserver la nourriture aussi longtemps que possible, scellez par aspiration uniquement la nourriture en parfait état. Comme la nourriture conservé pendant un certain temps avant l'aspiration présente une teneur en bactéries plus élevée, elle n'est pas convenable pour le rangement à long terme.

Pour éviter que la nourriture fraîche soit contaminée par des bactéries, respectez les consignes suivantes :

- Lavez-vous bien les mains avant de manipuler la nourriture.
- Assurez-vous que les surfaces de préparation de nourriture soient lisses, propres et hygiéniques.
- Nettoyez tous les ustensiles (couteaux, fourchettes, cuillères, etc.) avant de les utiliser.

Préparation de types de nourriture spéciale

Certains types de nourriture peuvent nécessiter une préparation spéciale avant d'être rangés.

Blanchiment

Les légumes de la famille des brassicacées (comme le chou-fleur, le brocoli, le chou blanc, le chou rouge), les légumes secs (haricots, pois frais), ainsi que les tiges et pousses (asperges) doivent être blanchis pour libérer les gaz avant le scellage par aspiration. Blanchissez ces légumes dans un cuiseur à vapeur ou dans l'eau bouillante avant de les passer sous l'eau froide ou de les placer dans un bain de glace pour les refroidir rapidement. Le scellage par aspiration de votre nourriture peut réduire l'espace de rangement requis dans votre congélateur.

Rangement

Pour conserver la nourriture de manière sécuritaire, respectez les consignes suivantes :

- La nourriture à conserver doit être fraîche et en parfait état.
- La nourriture doit être à la température de rangement avant le scellage par aspiration.
- Lorsque possible, séchez la nourriture avant le scellage par aspiration.
- Évitez de mélanger la nourriture crue et cuite.
- Sélectionnez le niveau d'aspiration le plus élevé possible. Reportez-vous à « Sélection des niveaux d'aspiration » pour les niveaux recommandés.
- Les gros morceaux de nourriture se conservent plus longtemps que les petits morceaux.
- Conservez la nourriture à la température la plus basse possible.

La nourriture scellée par aspiration peut être cuite à la vapeur à basse température dans un cuiseur à vapeur ou dans nos fours Combi-Steam de Fisher & Paykel en utilisant la fonction Sous Vide. Utilisez uniquement les sacs d'aspiration fournis par Fisher & Paykel pour cette méthode.

SOINS ET NETTOYAGE

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

Nettoyage extérieur

- Nettoyez immédiatement toute saleté ou tout excédent d'agent nettoyant.
- Nettoyez les surfaces avec un chiffon doux imbibé d'eau et d'un peu de liquide de nettoyage pour surfaces métalliques. Frottez dans le sens des lignes de vernis d'origine.
- Séchez à l'aide d'un chiffon doux.

Nettoyage intérieur

- Retirez la barre de scellage et la couverture de barre de scellage de l'appareil.
- Nettoyez immédiatement toute saleté ou tout excédent d'agent nettoyant.
- Nettoyez les surfaces avec un chiffon doux imbibé d'eau et d'un peu de liquide de nettoyage pour surfaces métalliques. Frottez dans le sens des lignes de vernis d'origine.
- Séchez à l'aide d'un chiffon doux.
- Nettoyez la barre de scellage à l'aide d'un chiffon doux humecté d'eau et d'une petite quantité de détergent liquide, puis séchez à l'aide d'un chiffon doux. La couverture de barre de scellage peut être nettoyé au lave-vaisselle.
- Remettez en place la couverture de barre de scellage dans l'appareil.
- Positionnez la barre de scellage sur les deux broches de positionnement dans l'appareil.

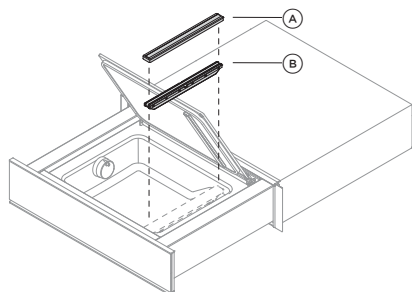
Joint du couvercle du tiroir

- Nettoyez le joint de couvercle du tiroir à l'aide d'un chiffon doux humecté d'eau. N'utilisez pas de détergent et séchez à l'aide d'un chiffon doux.

Pièces utilisées pour l'aspiration externe

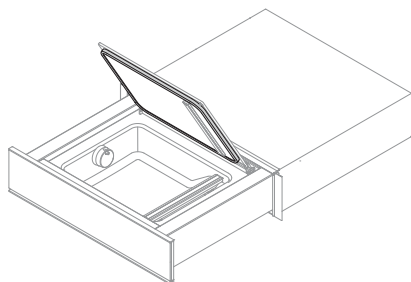
Nettoyez les pièces utilisées d'aspiration externe (adaptateurs, tube et bouchon d'aspiration) avec de l'eau chaude et une petite quantité de détergent liquide. Essayez à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge.

Remplacement de la barre de scellage



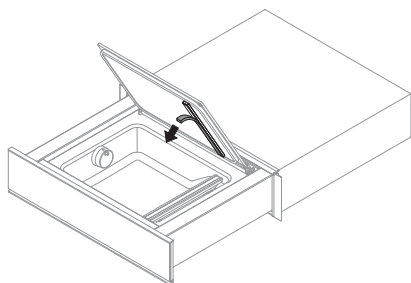
- ① Retirez la barre de scellage **A** ainsi que le couvercle de la barre de scellage **B** de l'appareil.
- ② Installez la couverture de barre de scellage sur l'appareil.
- ③ Positionnez la nouvelle barre de scellage sur les deux broches de positionnement dans l'appareil.

Remplacement du joint du couvercle du tiroir



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

Remplacement du tampon de scellage




Le tampon de scellage est situé sous le couvercle du tiroir.

- ① Retirez le tampon de scellage endommagé du chambreur.
- ② Insérez le nouveau tampon de scellage dans le chambreur.

Vérification du système

Si le bouton d'entretien s'allume, la pompe à aspiration ne parvient pas à générer la sous-pression requise dans le temps prévu. Le couvercle du tiroir pourrait ne pas être fermé correctement ou le joint de couvercle pourrait être sale ou endommagé.

- ① Nettoyez le joint du couvercle. N'utilisez aucun agent nettoyant.
- ② Fermez le couvercle du tiroir et appuyez sur celui-ci.
- ③ Si le bouton demeure illuminé après le processus d'aspiration suivant, vous devez sélectionner un niveau d'aspiration plus faible.
- ④ Si le bouton s'allume à plusieurs reprises, attendez que  illumine et déshumidifie la pompe à aspiration.

Déshumidification



La déshumidification est nécessaire lorsque l'huile de la pompe à aspiration contient trop d'eau résultant de l'aspiration fréquente de nourriture humide.

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

Fermez le couvercle du tiroir et touchez le  bouton pour commencer la déshumidification.

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

Fermez le couvercle du tiroir et touchez le  bouton pour démarrer la déshumidification.

Le processus de déshumidification prend un maximum de 20 minutes. Si le bouton reste illuminé, le processus doit être répété. Il est nécessaire d'attendre une heure entre les processus de déshumidification car l'huile de la pompe à aspiration devient chaude. Pendant ce temps,  et  sont illuminés, mais ils ne peuvent pas être utilisés.

DÉPANNAGE

En cas de problème avec votre tiroir d'aspirateur, veuillez vérifier les points suivants avant de contacter votre technicien de service local formé et assisté par Fisher & Paykel ou le Centre de service à la clientèle.

| PROBLÈME | CAUSES POSSIBLES | SOLUTION |
|--|---|---|
| L'appareil ne fonctionne pas | Un fusible ou un disjoncteur domestique s'est déclenché en raison d'une surcharge. | Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. |
| | Le fusible ou le disjoncteur ne cesse de sauter. | Contactez le soutien à la clientèle |
| | L'alimentation est interrompue. | Vérifiez l'alimentation. |
| | L'appareil est défectueux. | Contactez le soutien à la clientèle |
| | L'aspiration répétée a provoqué une surchauffe de l'appareil. | Laissez l'appareil refroidir avant de l'utiliser de nouveau. Attendez deux minutes après chaque aspiration. |
| | L'appareil est en phase de refroidissement entre deux processus de déshumidification. Pendant ce temps,  et  les boutons sont illuminés, mais ils ne peuvent pas être opérés. | Attendez une heure avant de répéter le processus de déshumidification. |
| Aspiration insuffisante dans le sac | Le couvercle n'étant pas fermé correctement avant le début de l'opération d'aspiration. | Maintenez le couvercle enfoncé pour que le joint d'étanchéité scelle avant d'appuyer sur le démarrage. |
| | Le niveau d'aspiration sélectionné était trop faible pour la nourriture spécifique. | Sélectionnez le niveau plus élevé suivant. |
| | L'entrée d'aspiration de la pompe à aspiration est obstruée. | Assurez-vous que le sac n'obstrue pas l'entrée d'aspiration de la pompe à aspiration. |
| Le liquide dans le sac d'aspiration se met à bouillir vigoureusement pendant l'aspiration | Le sac n'est pas hermétique. | Scellez par aspiration la nourriture dans un nouveau sac, en sélectionnant un niveau plus élevé pour la durée de scellage, si nécessaire. |
| | Les liquides commencent à bouillir à de basses températures lors d'une aspiration à niveau élevé. | Sélectionnez le niveau 1 pour l'aspiration de nourriture liquide. Scellez plus rapidement |
| Aucune aspiration n'est créée dans la bouteille pendant l'aspiration externe | Le tube et le bouchon d'aspiration présentent des signes d'usure. | Remplacez le tube et le bouchon d'aspiration par des nouveaux. |

DÉPANNAGE

| PROBLÈME | CAUSES POSSIBLES | SOLUTION |
|---|--|--|
| Le sac d'aspiration est incorrectement scellé | La durée de scellage réglée était insuffisante pour le niveau d'aspiration sélectionné. | Sélectionnez le niveau de temps de scellement suivant le plus élevé. |
| | Le sac d'aspiration n'est pas positionné correctement sur la barre de scellage. | Ajustez la position du sac d'aspiration. |
| | Le sac d'aspiration est contaminé au niveau de la soudure. | Nettoyez la zone de scellage avant le processus. |
| | Le tampon de scellage, situé sous le couvercle de l'appareil, est très utilisé. | Remplacez le tampon de scellage. |
| | L'aspiration répétée a provoqué une surchauffe de l'appareil. | Laissez l'appareil refroidir avant de l'utiliser de nouveau. |
| | Le tampon de scellage, situé sous le couvercle de l'appareil, est très utilisé. | Remplacez l'isolation de la barre de scellage. |
| Le couvercle de l'appareil ne peut pas être ouvert | L'appareil est en opération. | Attendez que l'appareil soit ventilé à la fin du processus et qu'un signal sonore soit émis. |
| | L'alimentation a été interrompue. | Reconnectez l'alimentation. L'appareil est en cours de ventilation. |
| Des bruits peuvent être audibles pendant l'opération | L'appareil peut faire du bruit pendant le fonctionnement (p. ex. bruits d'interruption et de pompage). | C'est normal. |
| Le bouton d'entretien s'illumine | La puissance de la pompe est réduite. | Déshumidifiez l'huile de la pompe à aspiration lorsque le bouton s'illumine. |
| | L'appareil ne parvient pas à atteindre le niveau souhaité de sous-pression. | Maintenez le couvercle de l'appareil fermé lors du démarrage du processus d'aspiration. Vérifiez le joint du couvercle de l'appareil et la surface de contact du joint d'étanchéité; nettoyez-les si nécessaire. Si le joint d'étanchéité ne repose pas à plat, lissez-le avec votre doigt. |
| | | Sélectionnez un niveau d'aspiration plus faible, p. ex. : pour la nourriture avec liquide. Si le sac d'aspiration dépasse du joint du couvercle de l'appareil, positionnez correctement le sac. |

GUIDE DE GARANTIE ET SERVICE DU FABRICANT

US



Pour accéder à votre guide de garantie et service

Scannez le code QR avec votre téléphone intelligent pour accéder à votre garantie et réserver un service, reportez-vous à votre carnet de garantie et d'entretien séparé ou consultez-le en ligne sur <https://www.fisherpaykel.com/us/help-and-support/warranty-information>

CA



Pour accéder à votre guide de garantie et service

Scannez le code QR avec votre téléphone intelligent pour accéder à votre garantie et réserver un entretien, reportez-vous à votre carnet de garantie et d'entretien séparé ou consultez-le en ligne sur <https://www.fisherpaykel.com/ca/help-and-support/warranty-information>.

Ce produit a été conçu pour une utilisation dans un environnement domestique (résidentiel). Ce produit n'est pas conçu pour une utilisation commerciale. Toute utilisation commerciale affectera la Garantie du fabricant de ce produit.

Complétez et conservez pour référence sécurisée :

| | |
|---------------|-------|
| Modèle | _____ |
| N° de série | _____ |
| Date d'achat | _____ |
| Acheteur | _____ |
| Distributeur | _____ |
| Ville | _____ |
| État/Province | _____ |
| Code postal | _____ |
| Pays | _____ |

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2024. Tous droits réservés.

Les modèles illustrés dans ce guide peuvent ne pas être disponibles dans tous les pays et sont sujets à modifications sans préavis.

Les spécifications de produit présentées dans ce guide s'appliquent aux modèles et produits spécifiques qui y sont décrits à la date de publication.

En vertu de notre politique d'amélioration continue des produits, ces spécifications peuvent changer à tout moment.

Pour les plus récents détails sur la disponibilité des modèles et des spécifications dans votre pays, veuillez visiter notre site Web ou contacter votre distributeur Fisher & Paykel local.