

**FISHER & PAYKEL**

**CASSETTO PER SOTTOVUOTO**

---

**MINIMAL**

VB60SMB1-SET e VB60SMG1-SET

**CONTEMPORARY**

VB60SDB1-SET

**GUIDA DELL'UTENTE**

**UE**



## INDICE

---

Precauzioni di sicurezza e avvertenze	4
Prima di iniziare	8
Utilizzo del cassetto per sottovuoto	11
Funzioni	14
Selezione dei livelli di sottovuoto	18
Cura degli alimenti	19
Cura e pulizia	20
Risoluzione dei problemi	23
Guida relativa alla Garanzia e assistenza del produttore	25

---

### Registrazione

Per registrare il prodotto, visitare la nostra pagina web: [fisherpaykel.com/register](http://fisherpaykel.com/register)

**⚠ AVVERTENZA!**



**Pericolo di scossa elettrica**

**Il mancato rispetto delle avvertenze può esporre a rischi di scosse elettriche o morte.**

- Se il prodotto è danneggiato, spegnere il dispositivo e scollegarlo dalla rete elettrica per evitare possibili scosse elettriche.

**⚠ AVVERTENZA!**



**Pericolo di taglio**

**In caso di disattenzione è possibile incorrere in lesioni.**

- Prestare attenzione: i bordi dei pannelli possono essere taglienti.
- Non inserire le dita nel cassetto in fase di chiusura.

**⚠ AVVERTENZA!**



**Pericolo di superficie calda**

**Il mancato rispetto delle avvertenze può causare ustioni e scottature.**

- Tenere i bambini lontani dall'apparecchio per evitare che si procurino ustioni e scottature.
- Le superfici dell'apparecchio possono diventare abbastanza calde da provocare ustioni.
- Non toccare la barra di sigillatura del dispositivo.
- Utilizzare guanti protettivi quando si maneggiano superfici calde.
- Durante e dopo l'uso, non toccare o lasciare che indumenti o altri materiali infiammabili entrino in contatto con la barra sigillante dell'apparecchio finché non si è raffreddata.

**⚠ AVVERTENZA!**



**Pericolo di incendio**

**Il mancato rispetto dell'avvertenza può causare pericolo di surriscaldamento, ustione e lesioni.**

- Non conservare materiali infiammabili nel dispositivo o in prossimità della sua superficie.

**⚠ AVVERTENZA!**



**Rischio di rovesciamento**

**Questo prodotto potrebbe rovesciarsi. Tenere i bambini a distanza e prestare attenzione. Il mancato rispetto dell'avvertenza può causare lesioni.**

- Il cassetto deve essere fissato mediante le viti in dotazione.
- Assicurarsi che vi sia un ripiano fisso direttamente sopra il cassetto se non è installato sotto un altro prodotto.

### LEGGERE E CONSERVARE LA PRESENTE GUIDA

#### **AVVERTENZA!**

Per ridurre il rischio di incendi, lesioni a persone o danni alle cose, quando si utilizza il prodotto è importante attenersi alle istruzioni sulla sicurezza elencate di seguito. Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.

#### **Utilizzo generale**

- Questo prodotto è progettato per un normale uso domestico (ambiente residenziale).
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio può essere usato da bambini di età pari o superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza, a patto che siano supervisionate o siano state istruite su come utilizzare l'apparecchio in sicurezza e sui possibili rischi.
- Per evitare rischi di instabilità, occorre fissare l'apparecchio come indicato nelle istruzioni di installazione.
- Mantenere il pannello operativo pulito e asciutto. Lavare e asciugare le mani prima di utilizzare il cassetto per garantire che i pulsanti rispondano correttamente.
- Se si sigillano gli alimenti sottovuoto in sacchetti per più volte di seguito, la barra termosaldante diventa sempre più calda. Ciò potrebbe compromettere la qualità della giuntura termosaldata. Dopo diversi processi di saldatura sottovuoto, è necessario selezionare un tempo di saldatura a caldo inferiore o lasciare raffreddare l'apparecchio per circa due minuti tra un processo e l'altro.

#### **Installazione**

- Assicurarsi che l'apparecchio sia correttamente installato e messo a terra da un tecnico qualificato.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato a un circuito dotato di un sezionatore che consenta di scollegare l'apparecchio dalla corrente.
- Non installare o utilizzare l'apparecchio in caso di danno o anomalia di funzionamento. Se si riceve un prodotto danneggiato, contattare immediatamente il rivenditore o l'installatore locale.
- Non installare l'apparecchio vicino a un fornello a gas caldo o elettrico o in un forno riscaldato.

#### **Manutenzione**

- Verificare la presenza di eventuali danni all'interno o all'esterno dell'apparecchio. Non utilizzare un cavo o una spina danneggiati. In caso di danni, non utilizzare il dispositivo. Contattare un tecnico dell'assistenza Fisher & Paykel.
- Non effettuare riparazioni o sostituzioni di pezzi dell'apparecchio se non specificamente raccomandato in questa guida dell'utente. Tutti gli altri interventi di manutenzione devono essere eseguiti da una persona qualificata o da un tecnico dell'assistenza Fisher & Paykel addestrato e supportato.

## PRECAUZIONI DI SICUREZZA E AVVERTENZE

---

### **Pulizia e manutenzione**

- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima della pulizia.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Usare un panno moderatamente umido per la pulizia. Non spruzzare acqua all'esterno o all'interno dell'apparecchio. L'acqua può causare danni all'interno dell'apparecchio.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente e attendere che l'apparecchio si raffreddi dopo l'uso prima di pulire il cassetto.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il coperchio in vetro dell'apparecchio. Ciò potrebbe graffiare la superficie e provocare la rottura del coperchio in vetro.
- Pulire gli accessori con acqua sapone. Non utilizzare detergenti.
- Assicurarsi che non vi siano liquidi o solidi nell'ingresso di aspirazione della pompa a vuoto. Ciò causerebbe danni irreparabili alla pompa.

### **Sicurezza**

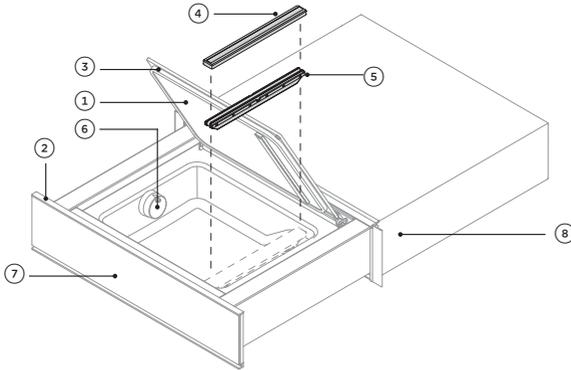
- Non toccare le superfici calde. Utilizzare maniglie o manopole.
- Le parti accessibili, come la barra saldante, si surriscaldano durante l'uso. Utilizzare guanti protettivi o presine.
- Non sedersi o appoggiarsi al coperchio in vetro dell'apparecchio né utilizzarlo come superficie di appoggio. Eventuali danni alla superficie del vetro potrebbero provocarne la frantumazione.
- Non utilizzare l'apparecchio se il coperchio è incrinato o rotto.
- Non conservare oggetti pericolosi che possono esplodere come contenitori con camere a gas o ad aria (ad es. bombolette spray).
- Non immergere il cavo, la spina o altre parti in acqua o altri liquidi per proteggersi da scosse elettriche. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone o in un forno riscaldato.
- Non utilizzare accessori non consigliati.

### **Smaltimento dell'imballaggio**

- Rimuovere l'imballaggio e riciclare i materiali riutilizzabili.
- Smaltire i materiali di imballaggio nel rispetto delle normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

## PRIMA DI INIZIARE

- Assicurarsi che l'installatore abbia compilato la checklist dei controlli finali nelle istruzioni di installazione.
- Leggere la presente guida, prestando particolare attenzione alla sezione Precauzioni di sicurezza e avvertenze.



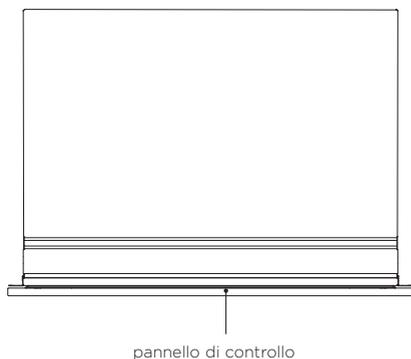
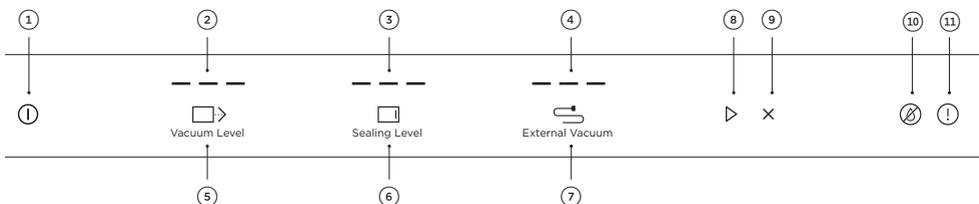
### Caratteristiche del cassetto

- ① Coperchio in vetro
- ② Pannello di controllo
- ③ Guarnizione del coperchio
- ④ Barra saldante
- ⑤ Coperchio della barra saldante
- ⑥ Adattatore per ingresso di aspirazione
- ⑦ Porta con apertura a pressione
- ⑧ Targhetta del seriale\*
- ⑨ Clip per borsa (non mostrata)

\* Situata all'interno del telaio del cassetto

## PRIMA DI INIZIARE

### Pannello di controllo



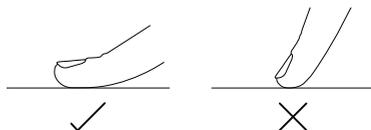
### Funzioni del pannello di controllo

- 1 Accensione/spengimento
- 2 Indicatore del livello di vuoto
- 3 Indicatore del livello di sigillatura
- 4 Indicatore di vuoto esterno
- 5 Controllo del livello di vuoto
- 6 Controllo del livello di sigillatura
- 7 Adattatore per ingresso di aspirazione
- 8 Avvio
- 9 Annulla
- 10 Indicatore di umidità
- 11 Indicatore di manutenzione

### Uso dei comandi touch

Il cassetto riscaldante viene gestito tramite un pannello di controllo touch. Per utilizzare il pannello di controllo, utilizzare il polpastrello, non la punta delle dita. I comandi rispondono al sensore touch, pertanto non è necessario imprimere forza.

Mantenere il pannello operativo pulito e asciutto. Lavare e asciugare le mani prima di utilizzare il cassetto per garantire che i pulsanti rispondano correttamente.



## PRIMA DI INIZIARE

---

### Selezione di un sacchetto sottovuoto

- Il cassetto per sottovuoto viene fornito con due sacchetti per sottovuoto di dimensioni diverse. Ogni sacchetto può essere utilizzato a temperature comprese tra -40 °C (-40 °F) e +115°C (239 °F).
- NON utilizzare sacchetti di plastica in policarbonato. Questi possono diventare molli e danneggiare la barra saldante.
- Altri sacchetti, come i sacchetti per congelatore richiudibili, devono essere utilizzati solo per la sigillatura sottovuoto e il tempo di sigillatura deve essere adattato al materiale del sacchetto. Fare riferimento a "Selezione dei livelli di sottovuoto" per ulteriori informazioni.

### Preparazione del cibo

- Non sigillare mai sottovuoto alimenti caldi o bollenti.
- Un sacchetto contenente alimenti sigillati sottovuoto deve essere forato o aperto prima della cottura al microonde. L'accumulo di pressione può causare lo scoppio del sacchetto sottovuoto.

### Riempimento del sacchetto sottovuoto

- Quando si riempie il sacchetto, assicurarsi che la parte sigillante rimanga pulita per sigillare correttamente.
- Piega la parte superiore del sacchetto verso il fuori (l'interno rivolto verso l'esterno) di circa un terzo prima di riempirlo.
- Il sacchetto deve essere riempito solo per due terzi della sua capacità.

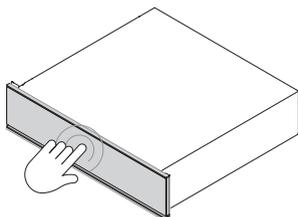
## UTILIZZO DEL CASSETTO PER SOTTOVUOTO

---

### Primo utilizzo

Se si utilizza il cassetto sottovuoto per la prima volta, all'avvio si accendono due LED negli indicatori del livello di vuoto e due LED negli indicatori del livello di sigillatura.

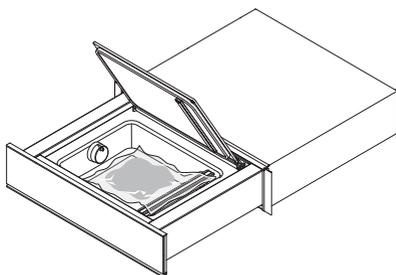
①



Per i modelli con apertura push-to-open, premere la parte anteriore centrale del cassetto per aprirlo.

Non forzare l'apertura del cassetto.

②

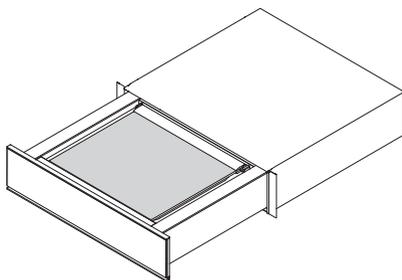


Posizionare l'alimento all'interno del sacchetto per il sottovuoto.

Aprire il coperchio in vetro e collocare il sacchetto all'interno del cassetto.

Fissare l'apertura del sacchetto sotto la clip del sacchetto e posizionarla sulla barra saldante.

③

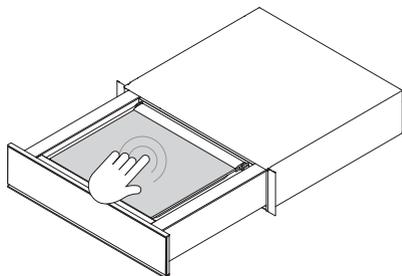


Chiudere il coperchio.

## UTILIZZO DEL CASSETTO PER SOTTOVUOTO

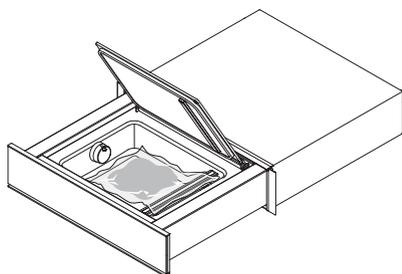
---

4



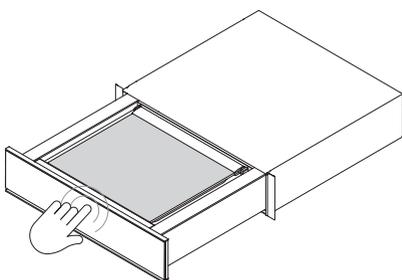
Prima di premere il pulsante di avvio ►, tenere premuto il coperchio in modo che la guarnizione formi un sigillo con il prodotto. Una volta iniziata l'aspirazione, il coperchio verrà mantenuto in posizione e non sarà più necessario tenerlo premuto.

5



Una volta completata la sigillatura sottovuoto, verrà emesso un avviso acustico e il coperchio verrà rilasciato. È possibile aprire il coperchio e rimuovere l'oggetto sigillato sottovuoto.

6



Per riporre il cassetto, premere il centro del pannello della porta per chiudere il cassetto.

## UTILIZZO DEL CASSETTO PER SOTTOVUOTO

---

### Accensione del cassetto per sottovuoto



Toccare il pulsante **ⓘ** sul pannello di controllo per accendere il cassetto per la sigillatura sottovuoto.

Verrà emesso un segnale acustico che indica che il cassetto è ora pronto per l'uso.

### Spegnimento del cassetto per sottovuoto



Toccare il pulsante **ⓘ** sul pannello di controllo per spegnere il cassetto per la sigillatura sottovuoto.

Al termine del processo verrà emesso un segnale acustico .

### Annullamento dell'operazione



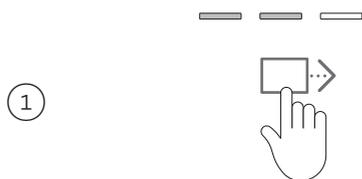
Toccare **✕** per annullare l'operazione se si desidera arrestarla in qualsiasi momento durante il processo di sottovuoto.

Se il sacchetto non è sigillato, il processo di sottovuoto (ventilazione in corso) non può essere interrotto .

### Funzione di sottovuoto e sigillatura

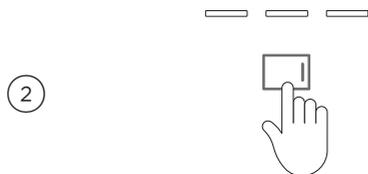
Questa è la funzione standard del cassetto per sottovuoto. La sottopressione viene generata all'interno del serbatoio sottovuoto che sigilla l'apertura del sacchetto all'interno del cassetto.

Se si sigillano gli alimenti sottovuoto in sacchetti per più volte di seguito, la barra termosaldante diventa sempre più calda. Ciò potrebbe compromettere la qualità della giuntura termosaldata. Dopo diversi processi di saldatura sottovuoto, è necessario selezionare un tempo di saldatura a caldo inferiore o lasciare raffreddare l'apparecchio per circa due minuti tra un processo e l'altro.

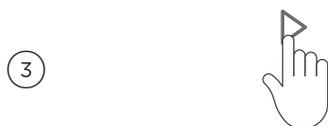


1 Toccare una o più volte il pulsante del livello di vuoto per selezionare un livello adatto.

Fare riferimento a "Selezione dei livelli di sottovuoto".



2 Toccare il pulsante del livello di sigillatura per selezionare un livello adeguato per il tempo di sigillatura.



3 Chiudere il coperchio in vetro prima di premere il pulsante di avvio.

All'avvio del processo di sottovuoto, la pressione negativa dovrebbe formare una tenuta ermetica intorno alla guarnizione.

Una volta equalizzata la pressione, il processo è completo e verrà emesso un segnale acustico.

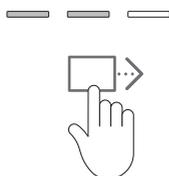
## FUNZIONI

---

### Funzione di sottovuoto

Adatto per il sottovuoto e la chiusura ermetica di barattoli con coperchi a vite. I barattoli non devono avere un'altezza superiore a 80 mm per evitare di danneggiare il coperchio in vetro quando si chiude il cassetto.

①

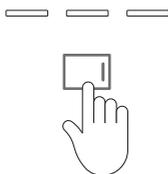


Chiudere leggermente il coperchio a vite del barattolo prima di inserirlo nel cassetto con chiusura sottovuoto.

Toccare il pulsante del livello di vuoto per selezionare un livello adatto.

Fare riferimento a "Selezione dei livelli di sottovuoto" per ulteriori informazioni.

②



Toccare ripetutamente il pulsante del livello di sigillatura fino a quando tutti gli indicatori del livello di sigillatura si spengono.

③

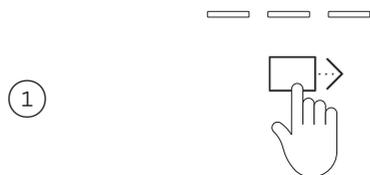


Chiudere il coperchio in vetro e toccare il pulsante di avvio.

### Funzione di sigillatura

Adatta per chiudere ermeticamente un sacchetto senza creare il vuoto.

Se si sigillano gli alimenti in sacchetti per più volte di seguito, la barra termosaldante diventa sempre più calda. Ciò potrebbe compromettere la qualità della giuntura termosaldata. Dopo diversi processi di saldatura sottovuoto, è necessario selezionare un tempo di saldatura a caldo inferiore o lasciare raffreddare l'apparecchio per circa due minuti tra un processo e l'altro.



Toccare ripetutamente il pulsante del livello di vuoto fino a quando tutti gli indicatori del livello di vuoto si spengono.



Toccare il pulsante del livello di sigillatura per selezionare un livello adeguato per il tempo di sigillatura.



Chiudere il coperchio in vetro e toccare il pulsante di avvio.

# FUNZIONI

## Vuoto esterno

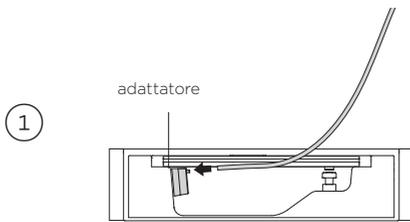
Selezionare questa funzione per far uscire l'aria dalle bottiglie di vetro contenenti, ad esempio, olio o vino per evitare reazioni con l'ossigeno.

Assicurarsi che il contenitore sottovuoto sia sicuro per l'uso con gli alimenti oppure utilizzare un contenitore sottovuoto disponibile in commercio.

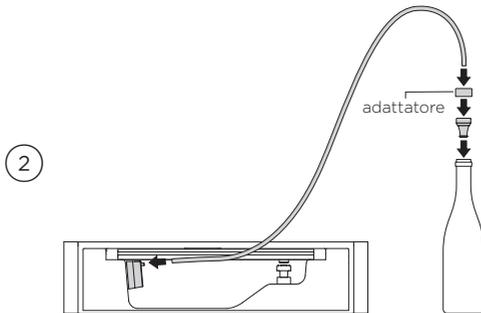
Per il vuoto esterno di bottiglie di vetro, utilizzare solo flaconi adatti al sottovuoto. I flaconi non adatti o danneggiati potrebbero implodere durante il vuoto esterno e causare lesioni.

Quando si evacua l'aria dalle bottiglie di vino, impostare il vuoto esterno sul livello 1 per evitare che il gas contenuto nel vino venga intaccato.

Per questa funzione viene fornito un kit di accessori per il vuoto esterno. Il kit include un adattatore per l'ingresso di aspirazione, un tubo, un tappo per il vuoto e un adattatore per il tappo.



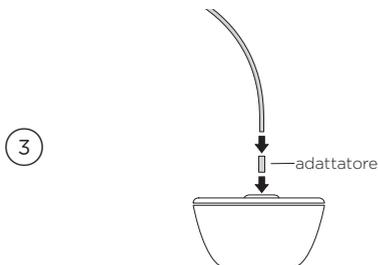
Collegare un'estremità del tubo di aspirazione al grande adattatore collegato all'ingresso di aspirazione nel serbatoio del sottovuoto.



### Per far uscire l'aria dalla bottiglia:

Posizionare la bottiglia su una superficie piana e stabile vicino al cassetto.

Collegare l'adattatore del tappo all'altra estremità del tubo e collegare l'adattatore al tappo del vuoto del flacone.



### Per far uscire l'aria dal contenitore sottovuoto:

Collegare l'altra estremità del tubo al contenitore sottovuoto. Se necessario, utilizzare un adattatore.

## SELEZIONE DEI LIVELLI DI SOTTOVUOTO

Fare riferimento alla tabella seguente per i livelli di vuoto disponibili (dopo il porzionamento) per confezioni, marinature, cotture sottovuoto, congelamento o conservazione:

INDICATORE DI LIVELLO	CATEGORIA ALIMENTARE	DESCRIZIONE
<p>0 (solo sigillatura)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alimenti fragili e delicati, come patatine e insalata.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sigilla alimenti fragili e delicati per mantenerne forma e consistenza. Il sottovuoto non è necessario.</li> </ul>
<p>1</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frutta morbida, ad es. frutti di bosco, prugne, albicocche, banane.</li> <li>Liquidi come zuppe, salse</li> <li>Alimenti contenenti liquidi, ad esempio carne ricca di marinature.</li> <li>Barattoli e bottiglie, ad es. barattoli di frutta secca, semi e barattoli di salse aperti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mantiene la forma e la consistenza della frutta fragile e delicata.</li> <li>Alimenti sottovuoto, ad es. carne marinata con aceto o vino. Riduce l'ossidazione di vino e aceto.</li> <li>I barattoli aperti possono essere nuovamente sigillati ermeticamente</li> <li>Sigilla sottovuoto noci e semi per proteggerli da infestazioni o ossidazioni.</li> <li>Evacua l'aria dalle bottiglie di olio e di vino.</li> </ul>
<p>2</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frutti più sodi come mele e pere.</li> <li>Verdure più morbide come peperoni, pomodori e zucchine.</li> <li>Pesce, intero, non spellato o filettato.</li> <li>Alimenti contenenti un po' di liquido, ad esempio carne con un po' di marinatura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sigilla sottovuoto i frutti più sodi.</li> <li>Ideale per le verdure.</li> <li>Adatto per carni in salsa o con un po' di marinatura.</li> </ul>
<p>3</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carne, ad es. medaglioni, bistecca.</li> <li>Ortaggi sodi o a radice, ad es. carote, barbabietola, patate dolci.</li> <li>Alimenti da congelare</li> <li>Formaggio a pasta dura da conservare.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carne condita senza liquidi aggiunti.</li> <li>Verdure più sode per la cottura sottovuoto.</li> <li>Cibo da congelare. L'estrazione dell'aria aiuta a prevenire le scottature da congelamento.</li> </ul>

## Qualità e igiene

Il contenuto batterico iniziale degli alimenti determina per quanto tempo un prodotto può essere conservato. Maggiore è il contenuto batterico, minore è il tempo massimo di conservazione. Per conservare gli alimenti il più a lungo possibile, mettere sottovuoto solo alimenti in perfette condizioni. I prodotti che sono stati conservati per un certo periodo prima della messa sottovuoto hanno un contenuto batterico più elevato e quindi non sono adatti alla conservazione a lungo termine.

Per evitare che gli alimenti freschi vengano contaminati da batteri, è necessario osservare i seguenti punti:

- Lavarsi bene le mani prima di maneggiare il cibo.
- Assicurarsi che le superfici di preparazione del cibo siano lisce e igienicamente pulite.
- Pulire tutti gli utensili (coltelli, forchette, cucchiaini, ecc.) prima dell'uso.

## Preparazione di tipi speciali di cibo

Alcuni tipi di alimenti devono essere preparati appositamente prima di poter essere conservati.

### Sbollentatura

Le verdure brassicacee (come cavolfiori, broccoli, cavolo bianco, cavolo rosso), i legumi (fagioli freschi, piselli) e i gambi e i germogli (asparagi), devono essere sbollentati prima della sigillatura sottovuoto per permettergli di rilasciare gas. Sbollentare in una pentola a vapore o in acqua bollente prima di passare le verdure sotto l'acqua fredda o metterle in un bagno di ghiaccio per raffreddarle rapidamente. Sigillare sottovuoto gli alimenti può ridurre lo spazio di conservazione nel congelatore.

## Spazio di conservazione

Per conservare gli alimenti in sicurezza, è necessario osservare i seguenti punti:

- Gli alimenti che devono essere conservati devono essere freschi e in perfette condizioni.
- Il cibo deve essere alla temperatura di conservazione prima della messa sottovuoto.
- Ove possibile, asciugare gli alimenti prima di metterli sottovuoto.
- Evitare di mescolare alimenti crudi e cotti.
- Selezionare il massimo livello di aspirazione possibile. Fare riferimento a "Selezione dei livelli di sottovuoto" per i livelli consigliati.
- I pezzi di cibo grandi possono essere conservati più a lungo rispetto ai pezzi più piccoli.
- Conservare il cibo alla temperatura più bassa possibile.

Gli alimenti sottovuoto possono essere cotti a vapore a bassa temperatura in una vaporiera o nei nostri forni Fisher & Paykel Combi-Steam utilizzando la funzione Sous Vide. Utilizzare solo i sacchetti sottovuoto forniti da Fisher & Paykel per questo metodo.

## CURA E PULIZIA

---

Assicurarsi che l'apparecchio sia spento o impostato in modalità **STANDBY** prima della pulizia.

### **Pulizia esterna**

- Rimuovere immediatamente lo sporco o il detergente in eccesso.
- Pulire le superfici con un panno morbido inumidito con acqua e un po' di detersivo per superfici metalliche. Strofinare nella direzione delle linee di smalto originali.
- Asciugare con un panno morbido.

### **Pulizia interna**

- Rimuovere la barra saldante e il coperchio della barra saldante dall'apparecchio.
- Rimuovere immediatamente lo sporco o il detergente in eccesso.
- Pulire le superfici con un panno morbido inumidito con acqua e un po' di detersivo per superfici metalliche. Strofinare nella direzione delle linee di smalto originali.
- Asciugare con un panno morbido.
- Pulire la barra saldante con un panno morbido inumidito con acqua e un po' di detersivo e asciugare con un panno morbido. Il coperchio della barra saldante può essere lavato in lavastoviglie.
- Riposizionare il coperchio della barra saldante nell'apparecchio.
- Posizionare la barra saldante sui due perni di fissaggio dell'apparecchio.

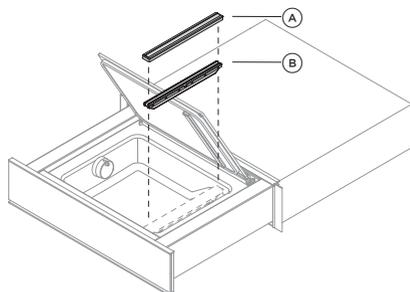
### **Guarnizione del coperchio del cassetto**

- **Pulire la guarnizione del coperchio dell'apparecchio con un panno morbido inumidito con acqua. Non utilizzare detersivi e asciugare con un panno morbido.**

### **Parti utilizzate nell'aspirazione esterna**

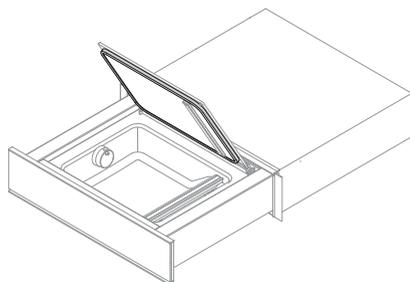
Pulire le parti esterne dell'aspirapolvere (adattatori, tubo e tappo dell'aspirapolvere) con acqua calda e una piccola quantità di detersivo per piatti. Asciugare con un panno morbido o una spugna.

### Sostituzione della barra saldante



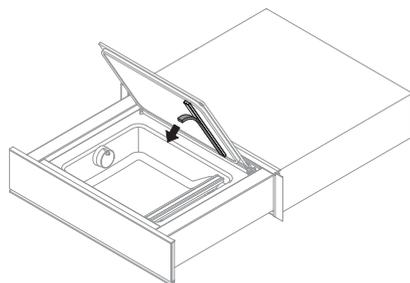
- ① Rimuovere la barra saldante (A) insieme al coperchio della barra saldante (B) dall'apparecchio.
- ② Montare il coperchio della barra saldante in posizione sull'apparecchio.
- ③ Posizionare la nuova barra saldante su due perni di posizionamento dell'apparecchio.

### Sostituzione della guarnizione del coperchio del cassetto



- ① Rimuovere la guarnizione del coperchio danneggiata
- ② Montare la nuova guarnizione del coperchio dell'apparecchio.

### Sostituzione del tappetino di sigillatura



Il tappetino di sigillatura si trova sul lato inferiore del coperchio del cassetto.

- ① Rimuovere il tappetino di sigillatura danneggiato dal supporto.
- ② Inserire il nuovo tappetino di sigillatura nel supporto.

### Controllo del sistema ⑧

Se il pulsante di manutenzione si illumina, la pompa per vuoto non può raggiungere la sottopressione richiesta nel tempo assegnato. Il coperchio del cassetto potrebbe non essere chiuso correttamente o la guarnizione del coperchio potrebbe essere sporca o danneggiata.

- ① Pulire la guarnizione del coperchio. Non utilizzare detergenti.
- ② Chiudere il coperchio del cassetto e premere verso il basso.
- ③ Se dopo il successivo processo di aspirazione il pulsante rimane illuminato, è necessario selezionare un livello di aspirazione inferiore.
- ④ Se il pulsante si illumina ripetutamente, attendere fino a che ⑧ non si illumini e deumidificare la pompa di vuoto.

### Deumidificazione

La deumidificazione è necessaria quando l'olio della pompa del vuoto contiene troppa acqua a causa della frequente aspirazione di alimenti umidi.

**Se i pulsanti ⑧ e ▶ si illuminano, l'olio nella pompa del vuoto può essere deumidificato.**

Chiudere il coperchio del cassetto e toccare il pulsante ⑧ per avviare la deumidificazione.

**Se i pulsanti ⑧ e ① si illuminano, l'olio nella pompa del vuoto deve essere deumidificato.**

Chiudere il coperchio del cassetto e toccare il pulsante ⑧ per avviare la deumidificazione.

**Il processo di deumidificazione dura al massimo 20 minuti. Se il pulsante rimane illuminato, il processo deve essere ripetuto. È necessario attendere un'ora tra un processo di deumidificazione e l'altro poiché l'olio nella pompa del vuoto si surriscalda. Durante questo periodo, ⑧ e ① sono illuminati, ma non possono essere azionati.**

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In caso di problemi con il cassetto del sottovuoto, controllare i seguenti punti prima di contattare il tecnico dell'assistenza o il Servizio clienti Fisher & Paykel.

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
L'apparecchio non è in funzione	Un fusibile o un interruttore domestico è scattato a causa di un sovraccarico.	Sostituire il fusibile o riaccendere l'interruttore di circuito.
	Il fusibile o l'interruttore automatico continuano a saltare.	Contattare l'assistenza clienti
	Un'interruzione dell'erogazione di energia elettrica.	Verificare la fornitura elettrica.
	L'apparecchio è difettoso.	Contattare l'assistenza clienti
	Il sottovuoto ripetuto ha causato il surriscaldamento dell'apparecchio.	Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di riutilizzarlo. Attendere due minuti dopo ogni sigillatura.
	L'apparecchio si trova in una fase di raffreddamento tra due processi di deumidificazione. Durante questo periodo,  i  pulsanti sono illuminati, ma non possono essere azionati.	Attendere un'ora prima di ripetere il processo di deumidificazione.
Vuoto insufficiente nel sacchetto	Il coperchio non è stato chiuso correttamente prima di avviare l'operazione di vuoto.	Tenere premuto il coperchio in modo che la guarnizione venga sigillata prima di premere il pulsante di avvio.
	Il livello di aspirazione selezionato era troppo basso per il particolare alimento utilizzato.	Seleziona il livello successivo più alto.
	L'ingresso di aspirazione della pompa a vuoto è ostruito.	Assicurarsi che il sacchetto non ostruisca l'ingresso di aspirazione della pompa a vuoto.
Il liquido nel sacchetto sottovuoto bolle vigorosamente durante l'aspirazione	Il sacchetto non è ermetico.	Sigillare gli alimenti sottovuoto in un nuovo sacchetto, selezionando un livello più alto per il tempo di sigillatura, se necessario.
	I liquidi iniziano a bollire a basse temperature quando sono sottoposti a un alto livello di sottovuoto.	Selezionare il livello di aspirazione 1 per l'aspirazione di alimenti liquidi.  Sigillatura più rapida

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
Durante l'aspirazione esterna non si crea il vuoto nella bottiglia	Il tubo e il tappo del vuoto mostrano segni di usura.	Sostituire il tubo e il tappo del vuoto con altri nuovi.
Il sacchetto sottovuoto non è sigillato correttamente	Il tempo di sigillatura impostato non è sufficiente per il livello di vuoto selezionato.	Selezionare il livello di tempo di sigillatura successivo più alto.
	Il sacchetto sottovuoto non è posizionato correttamente sulla barra saldante.	Regolare la posizione del sacchetto per sottovuoto.
	Il sacchetto per sottovuoto è contaminato attorno alla giuntura di sigillatura.	Pulire l'area di sigillatura prima del processo.
	La guarnizione posta sul coperchio dell'apparecchio è molto usurata.	Sostituire il tappetino di sigillatura.
	Il sottovuoto ripetuto ha causato il surriscaldamento dell'apparecchio.	Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di riutilizzarlo.
Non è stato possibile aprire il coperchio dell'apparecchio	La guarnizione posta sul coperchio dell'apparecchio è molto usurata.	Sostituire l'isolamento per la barra saldante.
	L'apparecchio è in funzione.	Attendere che l'apparecchio sia ventilato al termine del processo e che venga emesso un segnale acustico.
Durante il funzionamento si possono sentire rumori	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione.	Ricollegare l'alimentatore. L'apparecchio viene ventilato.
	L'apparecchio può emettere rumori durante il funzionamento (ad es. rumori di commutazione e di pompaggio).	È normale.
Il pulsante di manutenzione si accende	La potenza della pompa è ridotta.	Deumidificare l'olio della pompa del vuoto quando il pulsante si accende.
	L'apparecchio non può raggiungere la pressione minima desiderata.	Tenere abbassato il coperchio dell'apparecchio quando si avvia il processo di messa sottovuoto.
		Controllare la guarnizione del coperchio dell'apparecchio e la superficie di contatto della guarnizione e, se necessario, pulire. Se la guarnizione non è appiattita, lisciarla con un dito.
		Selezionare un livello di vuoto inferiore, ad esempio per alimenti contenenti liquidi.
		Se il sacchetto sottovuoto sporge da sotto la guarnizione del coperchio dell'apparecchio, posizionarlo correttamente.

## GUIDA RELATIVA ALLA GARANZIA E ASSISTENZA DEL PRODUTTORE

---

UE



### Per accedere alla guida di Garanzia e assistenza

Scansionare il codice QR con lo smartphone per accedere alla garanzia e prenotare un intervento dell'assistenza, o accedere alla versione online dal sito <https://www.fisherpaykel.com/eu/help-and-support/warranty-information>

Questo prodotto è stato progettato per uso in ambiente domestico (residenziale). Non è stato progettato per uso commerciale. L'uso del presente prodotto a scopo commerciale da parte del cliente ne pregiudica la validità della garanzia.

Per i pezzi di ricambio, si prega di contattare il servizio clienti di Fisher & Paykel. I pezzi di ricambio di tutti i prodotti Fisher & Paykel sono disponibili per almeno 10 anni dalla data di produzione.

Completare e conservare per riferimenti successivi:

Modello \_\_\_\_\_

Numero seriale \_\_\_\_\_

Data di acquisto \_\_\_\_\_

Acquirente \_\_\_\_\_

Rivenditore \_\_\_\_\_

Provincia \_\_\_\_\_

Città \_\_\_\_\_

Paese \_\_\_\_\_

## FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2024. Tutti i diritti riservati.

I modelli illustrati in questa guida potrebbero non essere disponibili in tutti i paesi ed essere soggetti a variazioni in qualsiasi momento.

Le specifiche contenute in questa guida si riferiscono a prodotti e modelli specifici descritti al momento della data di uscita sul mercato. In conformità alla nostra politica aziendale, improntata al miglioramento continuo dei prodotti, le suddette specifiche sono passibili di modifiche nel tempo.

Per dettagli aggiornati sulla disponibilità di modelli e funzionalità nel vostro paese, si consiglia di visitare il nostro sito Web oppure di rivolgersi al proprio rivenditore locale Fisher & Paykel.

**431260A 03.24**