

FISHER & PAYKEL

TIROIR DE SCELLAGE SOUS VIDE

MINIMALISTE VB24SDEB1 et VB30SDEB1

CONTEMPORAIN VB24SDEX1 et VB30SDEX1

PROFESSIONNEL VB30SPEX1

GUIDE D'UTILISATION

US CA

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité et mises en garde	4
Avant de commencer	8
Utilisation de votre tiroir de scellage sous vide	11
Fonctions	13
Sélection des niveaux de mise sous vide	17
Conservation des aliments	18
Entretien et nettoyage	19
Dépannage	22
Service et garantie	24

Enregistrement

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

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de choc électrique

Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou la mort.

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

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de coupure

Des blessures peuvent survenir si vous ne faites pas preuve de prudence.

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

⚠ MISE EN GARDE!



Risque d'incendie

Le non-respect de cette consigne peut entraîner une surchauffe, des brûlures et des blessures.

- Ne rangez aucune matière inflammable dans l'appareil ou à proximité de sa surface.

⚠ MISE EN GARDE!



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 tablette fixe directement au-dessus du tiroir s'il n'est pas installé sous un autre produit.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de surface brûlante

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 brûlantes 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 brûlantes.
- Pendant et après l'utilisation, ne laissez pas les vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec la barre de scellage de l'appareil et ne la touchez pas avant qu'elle soit refroidie.

LISEZ ET CONSERVEZ CE GUIDE

MISE EN GARDE!

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de l'appareil, respectez les consignes de sécurité importantes indiquées 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 dangers potentiels.
- Pour réduire les risques dus à l'instabilité de l'appareil, veillez à le fixer conformément aux instructions d'installation.
- Gardez le panneau de commande propre et sec. Lavez et séchez-vous les mains avant d'utiliser le tiroir pour vous assurer que les touches répondent correctement au toucher.
- Lorsque vous scellez des aliments dans des sacs sous vide plusieurs fois de suite, la barre de thermoscellage devient de plus en plus chaude. Cela peut compromettre la qualité du joint de thermoscellage. Après plusieurs processus de scellage sous vide, vous devez sélectionner une durée de thermoscellage 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 de sectionnement permettant une déconnexion totale de l'alimentation électrique.
- N'installez ou n'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Si vous recevez un produit endommagé, contactez immédiatement votre détaillant local ou installateur.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'un brûleur au gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.

Entretien

- 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, ne faites pas fonctionner l'appareil. Communiquez avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de cet appareil, à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans le présent guide d'utilisation. Tous les autres travaux doivent être effectués par une personne qualifiée ou un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

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 racloirs 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 objet ou liquide ne pénètre dans l'entrée d'aspiration de la pompe à vide. Cela causerait des dommages irréparables à la pompe.

Sécurité

- Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Utilisez les poignées ou boutons.
- Des pièces accessibles, comme la barre de scellage, deviennent brûlantes pendant l'utilisation. Utilisez des gants de protection ou linges 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.
- Ne faites pas fonctionner 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.
- Pour éviter les risques de choc électrique, n'immergez pas le cordon, la fiche ou d'autres pièces dans l'eau ou tout autre liquide. Ne laissez pas le cordon pendre sur le côté d'une table ou d'un comptoir, ou encore dans un four chauffé.
- N'utilisez pas d'accessoires qui ne sont pas recommandés.

Mise au rebut de l'emballage

- Retirez l'emballage et recyclez les matériaux qui peuvent être réutilisés.
- Mettez au rebut les matériaux d'emballage conformément aux réglementations locales d'élimination des déchets.

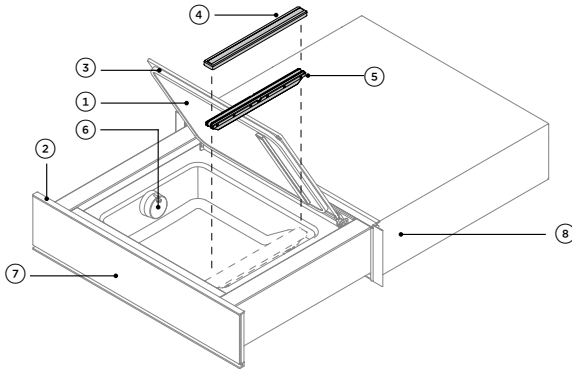
MISE EN GARDE!

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 obtenir plus d'informations sur ces réglementations et une liste des produits chimiques, visitez : <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 remplir la liste de vérification finale dans les instructions d'installation.
- Lisez ce guide en portant une attention particulière à la section Consignes de sécurité et mises en garde.



Caractéristiques du tiroir

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

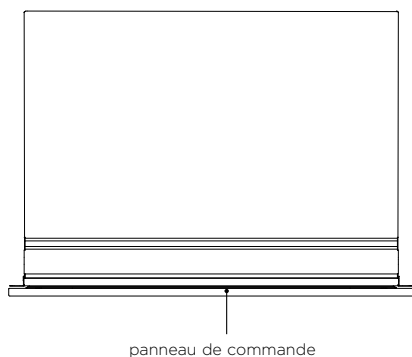
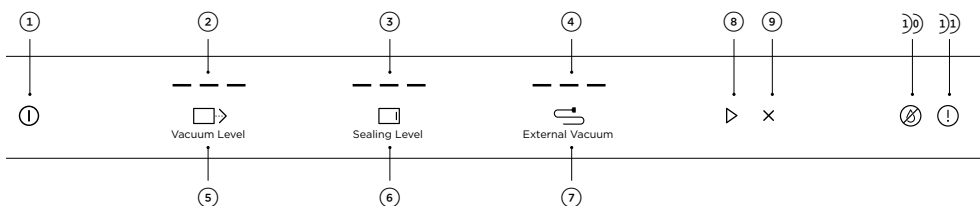
* Disponible sur les modèles VB24SD et VB30SD

** Située à l'intérieur du châssis du tiroir

*** Disponible sur les modèles VB30SP

AVANT DE COMMENCER

Panneau de commande



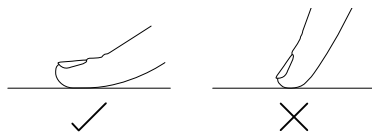
Fonctionnalités du panneau de commande

- ① Mise en marche/arrêt
- ② Témoins de niveau de vide
- ③ Témoins de niveau de scellage
- ④ Témoins de vide externe
- ⑤ Commande de niveau de vide
- ⑥ Commande de niveau de scellage
- ⑦ Adaptateur d'entrée d'aspiration
- ⑧ Démarrage
- ⑨ Annulation
- ⑩ Témoin d'humidité
- ⑪ Témoin d'entretien

Utilisation des commandes tactiles

Votre tiroir de scellage sous vide fonctionne à l'aide d'un panneau de commande tactile. Pour utiliser le panneau de commande, touchez-le avec la partie arrondie de votre doigt, et non l'extrémité. Comme les commandes répondent au toucher, aucune pression n'est requise.

Gardez le panneau de commande propre et sec. Lavez et séchez-vous les mains avant d'utiliser le tiroir pour vous assurer que les touches répondent correctement au toucher.



AVANT DE COMMENCER

Sélection d'un sac sous vide

- Votre tiroir de scellage sous vide est fourni avec deux sacs sous vide de différents formats. 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 sous vide et la durée de scellage doit être ajustée en fonction du matériau du sac. Reportez-vous à 'Sélection des niveaux de mise sous vide' pour plus d'informations.

Préparation des aliments

- Ne scellez jamais sous vide des aliments tièdes ou chauds.
- Vous devez perforer ou ouvrir les sacs contenant des aliments scellés sous vide avant la cuisson au four à micro-ondes. L'accumulation de pression pourrait causer l'explosion du sac sous vide.

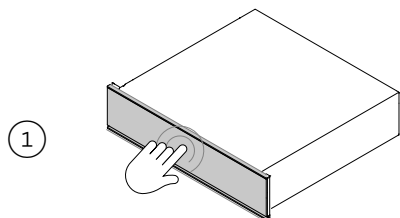
Remplissage du sac sous vide

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

UTILISATION DE VOTRE TIROIR DE SCÉLAGE SOUS VIDE

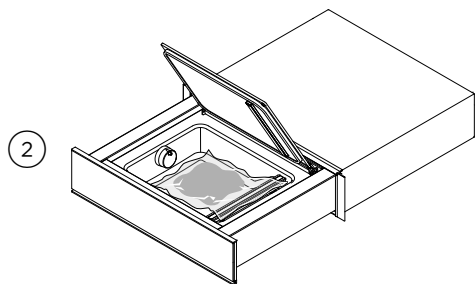
Première utilisation

Lors de la première utilisation du tiroir de scellage sous vide, deux témoins DEL de niveau de vide et deux témoins DEL de niveau de scellage s'allument au démarrage.



Pour les modèles à ouverture par pression, appuyez sur la partie avant centrale du tiroir pour l'ouvrir.

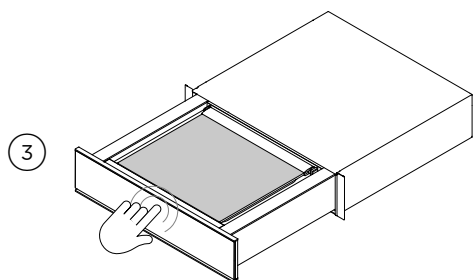
Ne forcez jamais le tiroir pour l'ouvrir.



Placez l'aliment dans le sac sous vide.

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

Fixez l'ouverture du sac sous le clip pour sac et positionnez le rebord sur la barre de scellage.



Fermez le couvercle et sélectionnez la fonction que vous souhaitez utiliser.

Appuyez sur la partie centrale de la porte pour fermer le tiroir.

UTILISATION DE VOTRE TIROIR DE SCELLAGE SOUS VIDE

Mise en MARCHÉ du tiroir de scellage sous vide



Touchez à la touche **⏻** du panneau de commande pour mettre en marche le tiroir de scellage sous vide.

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

Mise en ARRÊT du tiroir de scellage sous vide



Touchez à la touche **⏻** du panneau de commande pour mettre en arrêt le tiroir de scellage sous vide.

Une tonalité est émise lorsque le processus se termine.

Annulation de l'opération



Touchez à **✕** pour annuler l'opération si vous souhaitez l'interrompre à un moment quelconque pendant le processus de mise sous vide.

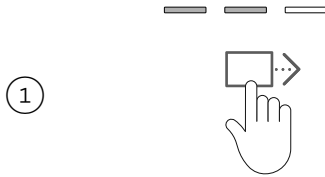
Si le sac n'est pas scellé, le processus de mise sous vide (ventilation en cours) ne peut pas être interrompu.

FONCTIONS

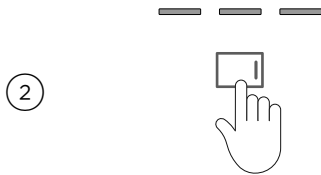
Fonction de mise sous vide et scellage

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

Lorsque vous scellez des aliments dans des sacs sous vide plusieurs fois de suite, la barre de thermoscellage devient de plus en plus chaude. Cela peut compromettre la qualité du joint de thermoscellage. Après plusieurs processus de scellage sous vide, vous devez sélectionner une durée de thermoscellage plus courte ou laisser l'appareil refroidir pendant environ deux minutes entre les processus.



Touchez à une ou plusieurs reprises à la touche de niveau de vide pour sélectionner un niveau adéquat de mise sous vide. Reportez-vous à 'Sélection des niveaux de mise sous vide'.



Touchez à la touche de niveau de scellage pour sélectionner un niveau adéquat pour la durée de scellage. Reportez-vous à 'Sélection des niveaux de scellage'.



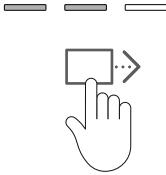
Fermez le couvercle en verre et touchez à la touche de démarrage.

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

Fonction de mise sous vide

Convient à la mise sous vide et au scellage hermétique des bocaux munis de couvercles à visser. Pour éviter d'endommager le couvercle en verre lors de la fermeture du tiroir, les bocaux ne doivent pas mesurer plus de 3 3/8 po (85 mm) de hauteur.

①

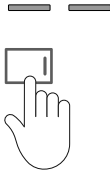


Fermez partiellement le couvercle à visser du bocal avant de le placer dans le tiroir de scellage sous vide.

Touchez à la touche de niveau de vide pour sélectionner un niveau adéquat de mise sous vide.

Reportez-vous à 'Sélection des niveaux de mise sous vide' pour plus d'informations.

②



Touchez à plusieurs reprises à la touche de niveau de scellage jusqu'à ce que tous les témoins de niveau de scellage soient atténués.

③



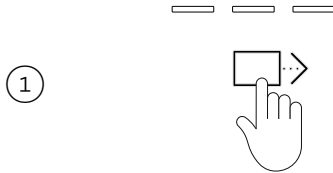
Fermez le couvercle en verre et touchez à la touche de démarrage.

FONCTIONS

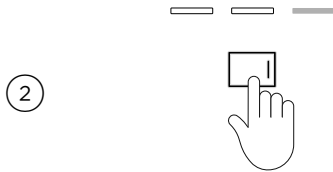
Fonction de scellage

Convient à la fermeture hermétique des sacs, sans utiliser la mise sous vide.

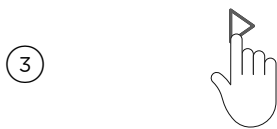
Lorsque vous scellez des aliments dans des sacs sous vide plusieurs fois de suite, la barre de thermoscellage devient de plus en plus chaude. Cela peut compromettre la qualité du joint de thermoscellage. Après plusieurs processus de scellage sous vide, vous devez sélectionner une durée de thermoscellage plus courte ou laisser l'appareil refroidir pendant environ deux minutes entre les processus.



Touchez à plusieurs reprises à la touche de niveau de vide jusqu'à ce que tous les témoins de niveau de vide soient atténués.



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



Fermez le couvercle en verre et touchez à la touche de démarrage.

FNCTIONS

Mise sous vide externe

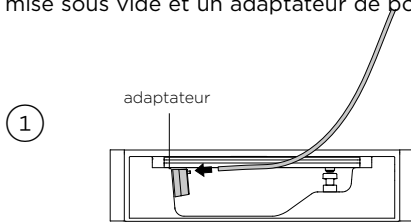
Sélectionnez cette fonction pour aspirer l'air hors des bouteilles en verre qui contiennent, par exemple, de l'huile ou du vin, pour empêcher une réaction avec l'oxygène.

Assurez-vous que le récipient sous vide soit convenable pour un usage alimentaire ou utilisez un récipient sous vide disponible sur le marché.

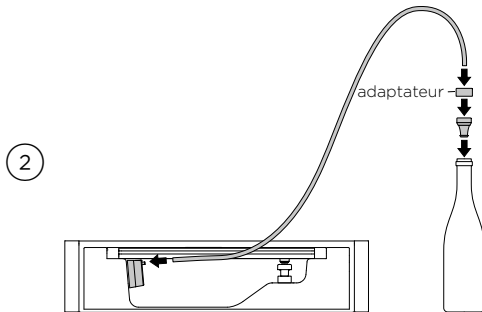
Pour la mise sous vide externe des bouteilles en verre, utilisez uniquement des bouteilles adaptées à la mise sous vide. Les bouteilles inadéquates ou endommagées pourraient implorer pendant la mise sous vide externe et causer des blessures.

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

Un ensemble d'accessoires de mise sous vide externe est fourni pour l'utilisation de cette fonction. L'ensemble comprend un adaptateur d'entrée d'aspiration, un tube, un bouchon de mise sous vide et un adaptateur de bouchon.



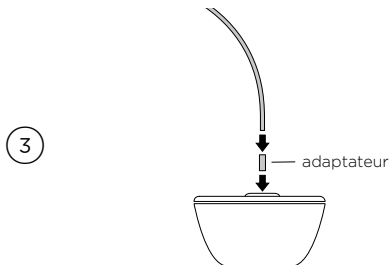
Connectez une extrémité du tube d'aspiration à l'adaptateur large fixé à l'entrée d'aspiration du réservoir à vide.



Pour aspirer l'air hors 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 de mise sous vide de la bouteille.







Pour aspirer l'air hors du récipient sous vide :

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

SÉLECTION DES NIVEAUX DE MISE SOUS VIDE

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

TÉMOINS DE NIVEAU	CATÉGORIE D'ALIMENT	DESCRIPTION
<p>0 (scellage uniquement)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Aliments fragiles et délicats, comme les croustilles et salades. 	<ul style="list-style-type: none"> Permet de sceller les aliments fragiles et délicats afin d'en préserver la forme et la consistance. La mise sous vide n'est pas nécessaire.
<p>1</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Fruits tendres, par ex. : baies, prunes, abricots et bananes. Liquides, comme les soupes et sauces Aliments avec liquide, comme les viandes avec beaucoup de marinade. Bocaux et bouteilles, par ex. : pots de noix ou graines et pots de sauce ouverts. 	<ul style="list-style-type: none"> Préserve la forme et la consistance des fruits fragiles et délicats. Aliments sous vide, par ex. : viandes marinées avec du vinaigre ou du vin. Réduit l'oxydation du vin et du vinaigre. Permet de resceller hermétiquement les bocaux ouverts Permet de sceller sous vide les noix ou 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. Aliments avec un peu de liquide, par ex. : viandes avec un peu de marinade. 	<ul style="list-style-type: none"> Permet de sceller sous vide les 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"> Viandes, par ex. : médaillons, steaks. Légumes fermes ou racines, par ex. : carottes, betteraves, patates douces. Aliments pour la congélation Fromage à pâte dure pour la conservation. 	<ul style="list-style-type: none"> Viandes assaisonnées sans liquide ajouté. Légumes plus fermes pour la cuisson sous vide. Aliments à congeler. Extrait l'air pour aider à prévenir l'apparition de brûlure de congélation.

Qualité et hygiène

La teneur en bactéries initiale d'un aliment détermine la durée pendant laquelle il peut être conservé. Plus la teneur en bactéries est élevée, moins la durée de conservation maximale est longue. Afin de pouvoir conserver les aliments aussi longtemps que possible, scellez sous vide uniquement des aliments en parfait état. Comme les aliments conservés pendant un certain temps avant la mise sous vide présentent une teneur en bactéries plus élevée, ils ne sont pas convenables pour la conservation à long terme.

Pour éviter que les aliments frais soient contaminés par des bactéries, respectez les consignes suivantes :

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

Préparation de types d'aliments spéciaux

Certains types d'aliments pourraient nécessiter une préparation spéciale avant de pouvoir être conservés.

Blanchiment

Les légumes de la famille des brassicacées (comme le chou-fleur, le brocoli, le chou blanc, le chou rouge), les légumes secs (haricots frais, pois), ainsi que les tiges et pousses (asperges) doivent être blanchis pour libérer les gaz avant le scellage sous vide. Blanchissez ces légumes dans un cuiseur 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 sous vide de vos aliments peut réduire l'espace de conservation requis dans votre congélateur.

Conservation

Pour conserver les aliments de manière sûre, respectez les consignes suivantes :

- Les aliments à conserver doivent être frais et en parfait état.
- Les aliments doivent être à la température de conservation avant le scellage sous vide.
- Lorsque possible, séchez les aliments avant le scellage sous vide.
- Évitez de mélanger les aliments crus et cuits.
- Sélectionnez le niveau de mise sous vide le plus élevé possible. Reportez-vous à 'Sélection des niveaux de mise sous vide' pour les niveaux recommandés.
- Les aliments de grande taille peuvent être conservés plus longtemps que les aliments de petite taille.
- Conservez les aliments à la température la plus basse possible.

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Assurez-vous que l'appareil soit éteint ou réglé en mode **STANDBY** (VEILLE) avant de commencer le nettoyage.

Nettoyage extérieur

- Nettoyez immédiatement toute saleté ou tout excédent d'agent nettoyant.
- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon doux humecté d'eau et d'une petite quantité de détergent liquide pour surfaces métalliques. Frottez dans le sens des lignes de poli d'origine.
- Séchez à l'aide d'un chiffon doux.

Nettoyage intérieur

- Retirez la barre de scellage et le revêtement de barre de scellage de l'appareil.
- Nettoyez immédiatement toute saleté ou tout excédent d'agent nettoyant.
- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon doux humecté d'eau et d'une petite quantité de détergent liquide pour surfaces métalliques. Frottez dans le sens des lignes de poli 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. Le revêtement de barre de scellage peut être nettoyé au lave-vaisselle.
- Remettez en place le revêtement de barre de scellage dans l'appareil.
- Positionnez la barre de scellage sur les deux broches de positionnement dans l'appareil.

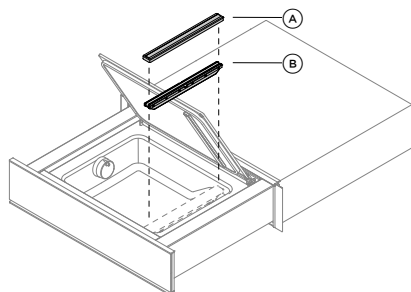
Joint de couvercle du tiroir

- 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 la mise sous vide externe

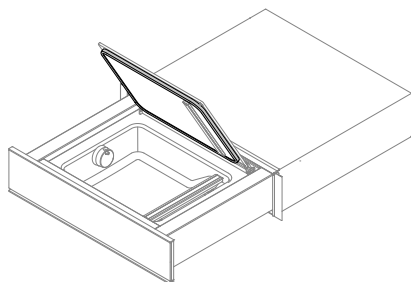
Nettoyez les pièces utilisées pour la mise sous vide externe (adaptateurs, tube et bouchon de mise sous vide) avec de l'eau chaude et une petite quantité de détergent liquide. Séchez à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.

Remplacement de la barre de scellage



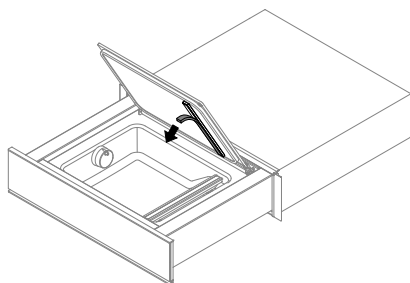
- ① Retirez la barre de scellage ① conjointement avec le revêtement de barre de scellage ② de l'appareil.
- ② Installez le revêtement de barre de scellage sur l'appareil.
- ③ Positionnez la nouvelle barre de scellage sur les deux broches de positionnement dans l'appareil.

Remplacement du joint de couvercle du tiroir



- ① Retirez le joint de couvercle endommagé.
- ② Installez le nouveau joint de 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 support.
- ② Insérez le nouveau tampon de scellage dans le support.

Vérification du système


Si la touche d'entretien s'allume, la pompe à vide 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 de couvercle. N'utilisez aucun agent nettoyant.
- ② Fermez le couvercle du tiroir et appuyez sur celui-ci.
- ③ Si la touche demeure allumée après le processus de mise sous vide suivant, vous devez sélectionner un niveau de mise sous vide plus faible.
- ④ Si la touche s'allume à plusieurs reprises, attendez que  s'allume et déshumidifiez la pompe à vide.


Déshumidification



La déshumidification est nécessaire lorsque l'huile de la pompe à vide contient une trop grande quantité d'eau résultant de la mise sous vide fréquente d'aliments humides.

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

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



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

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

Le processus de déshumidification prend un maximum de 20 minutes. Si la touche demeure allumée, le processus doit être répété. Il est nécessaire d'attendre une heure entre chaque processus de déshumidification, car l'huile de la pompe à vide devient brûlante. Pendant ce temps, les touches  et  s'allument, mais elles ne peuvent pas être utilisées.

DÉPANNAGE

Si vous éprouvez des problèmes avec votre appareil, veuillez d'abord vérifier les points suivants avant de communiquer avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le centre de service à la clientèle.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas	Un fusible est grillé ou un disjoncteur est déclenché à la suite d'une surcharge.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Le fusible est grillé ou le disjoncteur est déclenché à plusieurs reprises.	Communiquez avec le soutien à la clientèle
	L'alimentation électrique est interrompue.	Vérifiez l'alimentation électrique.
	L'appareil est défectueux.	Communiquez avec le soutien à la clientèle
	L'utilisation répétée a causé une surchauffe de l'appareil.	Laissez l'appareil refroidir avant de l'utiliser de nouveau. Attendez deux minutes après chaque mise sous vide.
Mise sous vide insuffisante dans le sac	L'appareil est dans une phase de refroidissement entre deux processus de déshumidification. Pendant ce temps, les touches  et  s'allument, mais elles ne peuvent pas être utilisées.	Attendez une heure avant de répéter le processus de déshumidification.
	Le niveau de mise sous vide sélectionné était trop faible pour l'aliment spécifique.	Sélectionnez le niveau plus élevé suivant.
	L'entrée d'aspiration de la pompe à vide est obstruée.	Assurez-vous que le sac n'obstrue pas l'entrée d'aspiration de la pompe à vide.
Le liquide dans le sac sous vide se met à bouillir vigoureusement pendant la mise sous vide	Le sac n'est pas hermétique.	Scellez sous vide l'aliment 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 mise sous vide à niveau élevé.	Sélectionnez le niveau 1 pour la mise sous vide d'aliments liquides.
Aucune mise sous vide n'est obtenue dans la bouteille pendant la mise sous vide externe	Scellez plus rapidement	
	Le tube et le bouchon de mise sous vide présentent des signes d'usure.	Remplacez le tube et le bouchon de mise sous vide par de nouvelles pièces.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le sac sous vide n'est pas correctement scellé	La durée de scellage réglée était insuffisante pour le niveau de mise sous vide sélectionné.	Sélectionnez la durée plus élevée suivante.
	Le sac sous vide n'est pas positionné correctement sur la barre de scellage.	Ajustez la position du sac sous vide.
	Le joint de scellage du sac sous vide n'est pas suffisamment propre.	Nettoyez la zone de scellage avant de démarrer le processus.
	Le tampon de scellage, situé sous le couvercle de l'appareil, est très usé.	Remplacez le tampon de scellage.
	L'utilisation répétée a causé 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 usé.	Remplacez l'isolant de la barre de scellage.
Le couvercle de l'appareil ne peut pas être ouvert	L'appareil est en marche.	Attendez que l'appareil soit ventilé à la fin du processus et qu'un signal sonore soit émis.
	L'alimentation électrique a été interrompue.	Reconnectez l'alimentation électrique. L'appareil est en cours de ventilation.
Des bruits peuvent être audibles pendant le fonctionnement	L'appareil peut produire des bruits pendant le fonctionnement (par ex. : bruits de commutation et de pompage).	Cela est normal.
La touche d'entretien s'allume	La puissance de la pompe est réduite.	Déshumidifiez l'huile de la pompe à vide lorsque la touche s'allume.
	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 de mise sous vide. Vérifiez le joint de couvercle de l'appareil et la surface de contact du joint; nettoyez-les si nécessaire. Si le joint ne repose pas à plat, lissez-le avec votre doigt.
		Sélectionnez un niveau de mise sous vide plus faible, par ex. : pour un aliment avec liquide. Si le sac sous vide dépasse du joint de couvercle de l'appareil, positionnez correctement le sac.

SERVICE ET GARANTIE

Avant d'effectuer un appel de service ou une demande d'assistance

Consultez les instructions d'installation et le guide d'utilisation pour vous assurer que :

- Votre produit est installé correctement.
- Vous êtes familier avec son fonctionnement normal.
- Numéro de modèle
- Numéro de série (indiqué à l'intérieur, sur le panneau latéral droit, derrière la poignée du bac d'égouttement).
- Code (indiqué à l'intérieur, sur le panneau latéral droit, derrière la poignée du bac d'égouttement).
- Date de l'installation

Si après la vérification de ces points, vous avez toujours besoin d'assistance ou de pièces, reportez-vous au manuel d'entretien et de garantie pour obtenir des informations sur la garantie et les coordonnées d'un centre de service ou de l'assistance à la clientèle, ou contactez-nous par l'entremise de notre site Web www.fisherpaykel.com ou par courriel : customer.care@fisherpaykel.com

Remplir et conserver pour référence ultérieure :

Modèle _____

N° de série _____

Date d'achat _____

Acheteur _____

Détaillant _____

Banlieue _____

Ville _____

Pays _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2020. 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 caractéristiques de produit présentées dans ce guide s'appliquent aux modèles et produits spécifiques qui y sont décrits à la date de publication. Dans le cadre de notre politique d'amélioration en permanence de nos produits, ces caractéristiques peuvent être modifiées à tout moment.

Pour les plus récentes informations sur la disponibilité des modèles et des caractéristiques dans votre pays, veuillez visiter notre site Web ou contacter votre détaillant Fisher & Paykel local.

591995A 07.20