

FISHER & PAYKEL

VAKUUMFORSEGLERSKUFFE

MINIMAL

VB60SMB1-SET og VB60SMG1-SET

CONTEMPORARY

VB60SDB1-SET

BRUGERVEJLEDNING

EU

INDHOLDSFORTEGNELSE

Sikkerhedsforanstaltninger og advarsler	4
Før du starter	8
Sådan bruges vakuumforseglerskuffen	11
Funktioner	14
Valg af vakuumstyrke	18
Opbevaring af fødevarer	19
Vedligeholdelse og rengøring	20
Fejlfinding	23
Producentens garanti- og servicevejledning	25

Registrering

Registrer dit produkt på vores hjemmeside: fisherpaykel.com/register

⚠ ADVARSEL!



Fare for elektrisk stød

Hvis dette råd ikke følges, kan det medføre elektrisk stød eller dødsfald.

- Hvis produktet er beskadiget, skal du slukke for apparatet og trække stikket ud af stikkontakten for at undgå mulig elektrisk stød.

⚠ ADVARSEL!



Risiko for at skære sig

Hvis du ikke er forsigtig, kan du komme til skade.

- Pas på: nogle kanter kan være skarpe.
- Sæt ikke fingrene ned i skuffen, når du lukker den.

⚠ ADVARSEL!



Risiko for varme overflader

Manglende efterlevelse af dette råd kan resultere i forbrændinger og skoldninger.

- Hold børn væk fra dette produkt, så forbrændinger og skoldninger undgås.
- Produktets overflader kan blive så varme, at de forårsager forbrændinger.
- Rør ikke ved apparatets forseglingsbjælke.
- Brug ovnhandsker ved håndtering afvarmeoverflader.
- Under og efter brug må du ikke røre ved eller lade tøj eller andre brændbare materialer komme i kontakt med forseglingsbjælken, før den er kølet af.

⚠ ADVARSEL!



Brandfare

Hvis dette råd ikke følges, kan det medføre overophedning, brand og tilskadekomst.

- Brændbare materialer må ikke opbevares i apparatet eller i nærheden af dets overflader.

⚠ ADVARSEL!



Fare for at vælte

Dette produkt kan vælte. Hold børn på afstand, og udvis forsigtighed. Manglende efterlevelse af dette råd kan resultere i personskade.

- Skuffen skal fastgøres med de medfølgende skruer.
- Sørg for, at der er en fast hylde direkte over skuffen, hvis den ikke er installeret underet andetprodukt.

LÆS OG GEM DENNE VEJLEDNING

ADVARSEL!

Følg den vigtige sikkerhedsvejledning herunder for at reducere risikoen for brand, tilskadekomst eller beskadigelse under brug af produktet. Læs alle anvisninger før brug. Brug ikke apparatet til andre formål end dem, det er beregnet til.

Generel anvendelse

- Dette produkt er designet til brug i et normalt privatmiljø (boligmiljø).
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Børn skal overvåges, så det sikres, at de ikke leger med produktet.
- Dette produkt kan bruges af børn fra en alder på 8 år samt af personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale kapaciteter eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de overvåges eller instrueres i brugen af produktet på en sikker måde og forstår risiciene i forbindelse hermed.
- Produktet skal fastgøres i overensstemmelse med installationsinstruktionerne, så risikoen for manglende stabilitet undgås.
- Hold betjeningspanelet rent og tørt. Vask og tør hænderne, inden du betjener skuffen for at sikre, at knapperne reagerer korrekt.
- Hvis du vakuumforsegler mad i poser flere gange efter hinanden, bliver forseglingsbjælken varmere og varmere. Dette kan forringe kvaliteten af den varmemeforseglede søm. Efter flere vakuumforseglingsprocesser skal du vælge en lavere varmemeforseglingsstid eller lade apparatet køle af i ca. to minutter mellem processerne.

Installation

- Kontroller, at produktet er installeret korrekt og jordforbundet af en autoriseret elektriker.
- Kontroller, at produktet er sluttet til et kredsløb, der har en afbryder, som giver fuld afbrydelse af strømforsyningen.
- Installer og brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt. Kontakt omgående din lokale forhandler eller installatøren, hvis du modtager et beskadiget produkt.
- Apparatet må ikke installeres i nærheden af en varm gas- eller elbrænder eller i en opvarmet ovn.

Service

- Kontrollér apparatet for eventuelle skader på indersiden eller ydersiden. Brug ikke en beskadiget ledning eller stik. Hvis der er skader, må apparatet ikke betjenes. Kontakt en autoriseret Fisher & Paykel-servicetekniker.
- Reparer eller udskift ikke nogen del af apparatet, medmindre det specifikt anbefales i denne brugervejledning. Al anden service skal udføres af en kvalificeret person eller en autoriseret Fisher and Paykel-servicetekniker.

Rengøring og vedligeholdelse

- Sørg for, at apparatet er slukket inden rengøring.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.
- Brug en moderat fugtig klud til rengøring. Sprøjt ikke vand på ydersiden eller inde i apparatet. Vand kan forårsage skade indvendigt i apparatet.

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER OG ADVARSLER

- Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af efter brug, før du rengør skuffen.
- Brug ikke skræppe eller slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af apparatets glaslæg. Det kan ridse overfladen, hvilket kan få glaslægget til at splintre.
- Rengør tilbehøret med sæbevand. Brug ikke rengøringsmidler.
- Sørg for, at der ikke kommer væsker eller faste stoffer ind i sugeindløbet på vakuumpumpen. Dette ville forårsage uoprettelig skade på pumpen.

Sikkerhed

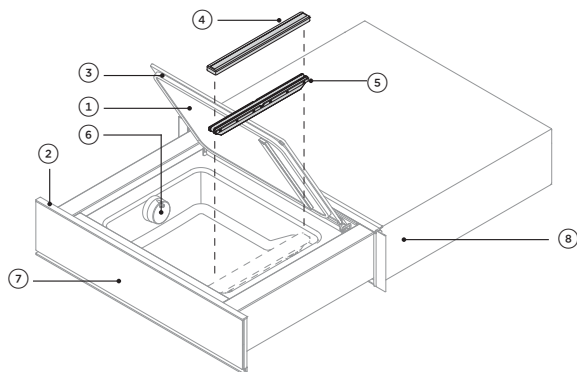
- Rør ikke ved varme overflader. Brug håndtag eller greb.
- Tilgængelige dele, såsom forseglingsbjælken, bliver varme under brug. Brug altid ovenhåndsker eller grydelapper.
- Du må ikke sidde på eller læne dig opad glaslægget på apparatet eller bruge det som en opbevaringsoverflade. Skader på glassets overflade kan få det til at splintre.
- Brug ikke apparatet, hvis låget er revnet eller ødelagt.
- Opbevar ikke farlige genstande, der kan eksplodere, såsom beholdere med gas- eller luftkamre, f.eks. spraydåser.
- For at beskytte mod elektrisk stød må ledning, stik eller andre dele ikke nedsænkes i vand eller anden væske. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af et bord eller ved en opvarmet ovn.
- Brug ikke tilbehør, der ikke er anbefalet.

Bortskaffelse af emballage

- Fjern emballage, og genbrug materialer, der kan genbruges.
- Bortskaf emballagematerialer i overensstemmelse med lokale regler for bortskaffelse af affald.

FØR DU STARTER

- Kontroller, at installatøren har gennemgået "Afsluttende tjekliste" i installationsanvisningerne.
- Læs denne vejledning, og læg især mærke til afsnittet Sikkerhed og advarsler.



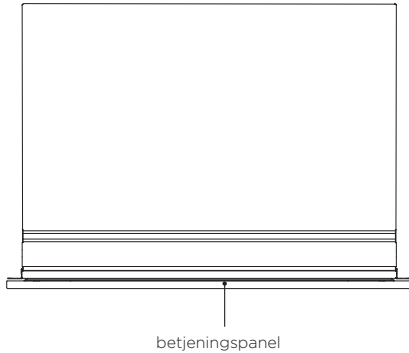
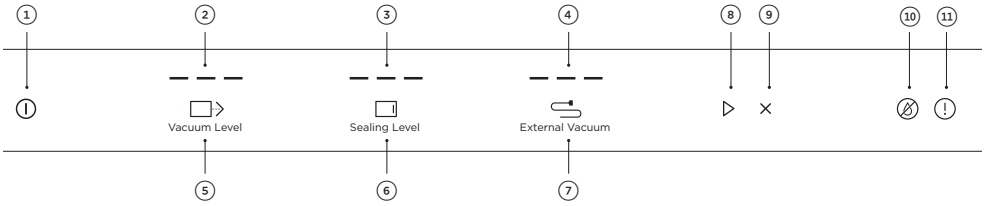
Skuffefunktioner

- ① Glaslåg
- ② Betjeningspanel
- ③ Tætningsring
- ④ Forseglingsbjælke
- ⑤ Forseglingsbjælkedæksel
- ⑥ Adapter til sugeindløb
- ⑦ Trykdør
- ⑧ Serieplade*
- ⑨ Poseklemme (ikke vist)

* Placeret inde i skuffens stel

FØR DU STARTER

Betjeningspanel



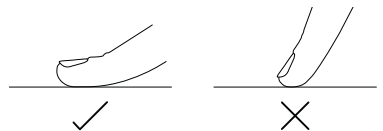
Betjeningspanelfunktioner

- 1 Tænd/sluk
- 2 Indikator for vakuumstyrke
- 3 Indikator for forseglingsstyrke
- 4 Indikator for eksternt vakuum
- 5 Knap til vakuumstyrke
- 6 Knap til forseglingsstyrke
- 7 Adapter til sugeindløb
- 8 Start
- 9 Annuller
- 10 Fugtighedsindikator
- 11 Vedligeholdelsesindikator

Sådan bruges berøringsknapperne

Vakuumforsegleren betjenes ved hjælp af et berøringspanel. Betjeningspanelet bruges med blommen af din finger, ikke spidsen. Betjeningsknapperne reagerer på berøring, så det er ikke nødvendigt at trykke.

Hold betjeningspanelet rent og tørt. Vask og tør hænderne, inden du betjener skuffen for at sikre, at knapperne reagerer korrekt.



FØR DU STARTER

Sådan vælger du vakuumpose

- Vakuumforseglerskuffen leveres med to forskellige størrelser vakuumposer. Begge posetyper kan bruges ved temperaturer fra -40 °C til +115 °C.
- Brug IKKE plastikposer af polycarbonat. Disse kan blive bløde og beskadige forseglingsbjælken.
- Andre poser, såsom genforseglbare fryseposer, bør kun bruges til vakuumforsegling, og forseglingstiden skal justeres, så den passer til posens materiale. Se 'Valg af vakuumstyrke' for at få mere at vide.

Sådan klargøres fødevarerne

- Vakuumforsegel aldrig lun eller varm mad.
- En pose indeholdende mad, der er forseglet under vakuum, skal have stukket huller eller åbnes inden opvarmning i mikrobølgeovn. Opbygning af tryk kan få vakuumposen til at bryde.

Sådan fyldes vakuumposen

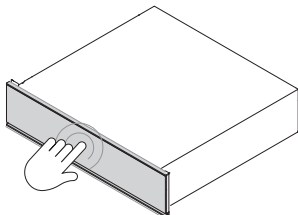
- Når du fylder posen, skal du sørge for, at forseglingsdelen er ren, så den forsegles korrekt.
- Fold toppen af posen ned (indersiden vender ud) med ca. en tredjedel før fyldning.
- Posen bør kun fyldes til to tredjedele af dens kapacitet.

SÅDAN BRUGES VAKUUMFORSEGLERSKUFFEN

Ibrugtagning

Når du bruger vakuumforseglerskuffen for første gang, lyser to lysdioder i indikatoren for vakuumstyrke og to lysdioder i indikatoren for forseglingsstyrke ved opstart.

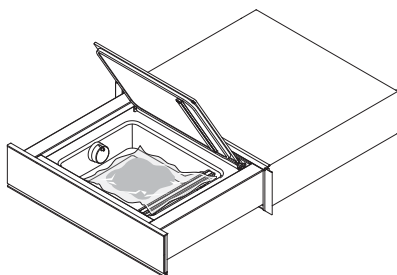
1



Tryk midt på forsiden af skuffen for at åbne den ved modeller med tryk-for-at-åbne-funktion.

Tving ikke skuffen åben.

2

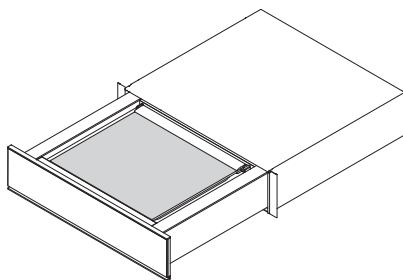


Læg maden i vakuumposen.

Åbn glaslåget og læg posen i skuffen.

Fastgør posens åbning under poseklemmen, og placer den på tværs af forseglingsbjælken.

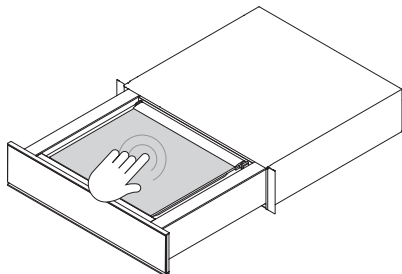
3



Luk låget.

SÅDAN BRUGES VAKUUMFORSEGLERSKUFFEN

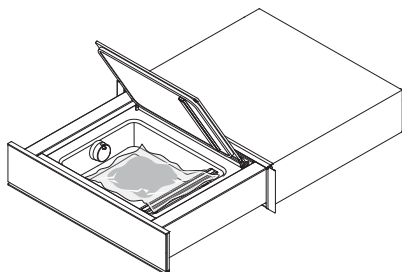
4



Før du trykker på play-knappen ▶, skal du holde låget nede, så tætningsringen slutter tæt til produktet .

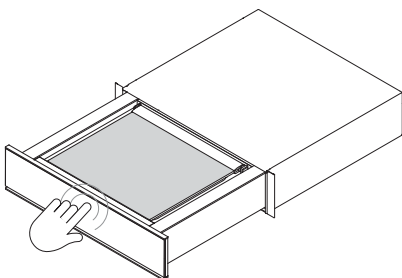
Når vakuumdannelsen er startet, holdes låget selv på plads, og det er ikke længere nødvendigt at holde låget nede.

5



Når vakuumforseglingen er færdig, lyder der en meddelelse, og låget frigøres. Du kan åbne låget og fjerne den vakuumforseglede vare.

6



Tryk på midten af lågen for at lukke skuffen, når den ikke bruges.

SÅDAN BRUGES VAKUUMFORSEGLERSKUFFEN

Sådan tænder du vakuumforseglerskuffen



Tryk på knappen **I** på betjeningspanelet for at tænde for vakuumforseglerskuffen. Der lyder en tone, der angiver, at skuffen nu er klar til brug.

Sådan slukker du vakuumforseglerskuffen



Tryk på knappen **I** på betjeningspanelet for at slukke for vakuumforseglerskuffen. Der lyder en tone, når processen er færdig.

Annullering af processen



Tryk på **X**, hvis du ønsker at stoppe processen på et hvilket som helst tidspunkt under vakuumdannelsen. Hvis posen ikke er forseglet, kan vakuumprocessen (udsugningens kører) ikke afbrydes.

FUNKTIONER

Vakuum- og forseglingsfunktion

Dette er standardfunktionen for vakuumforseglerskuffen. Der skabes et undertryk i vakuumbeholderen, som forsegler posens åbning inde i skuffen.

Hvis du vakuumforsegler mad i poser flere gange efter hinanden, bliver forseglingsbjælken varmere og varmere. Dette kan forringe kvaliteten af den varmemeforseglende søm. Efter flere forseglingsprocesser skal du vælge en lavere varmemeforseglingstid eller lade apparatet køle af i ca. to minutter mellem processerne.

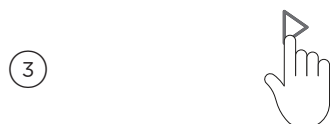


Berør knappen for vakuumstyrke en eller flere gange for at vælge en passende vakuumstyrke.

Se afsnittet 'Valg af vakuumstyrke'.



Berør knappen for forseglingsstyrke for at vælge et passende niveau for forseglingstid.



Luk glaslåget, og hold det nede, før du trykker på startknappen.

Når vakuumdannelsen starter, danner undertrykket en tæt forsegling ved tætningsringen.

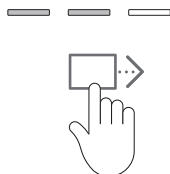
Når trykket er udlignet, er processen færdig, og der lyder en tone.

FUNKTIONER

Vakuumfunktion

Velegnet til at skabe vakuum i og lufttæt forsegling af syltetøjsglas med skruelåg. Glassene må ikke være højere end 80 mm, så de ikke beskadiger glaslåget, når skuffen lukkes.

①

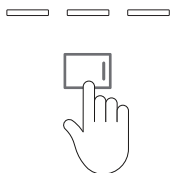


Sæt skruelåget løst på glasset, før du placerer det i vakuumforseglerskuffen.

Tryk på knappen for vakuumstyrke for at vælge en passende vakuumstyrke.

Se afsnittet 'Valg af vakuumstyrke' for at få mere at vide.

②



Berør knappen for forseglingsstyrke gentagne gange, indtil alle indikatorer for forseglingsstyrke dæmpes.

③



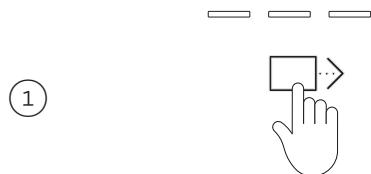
Luk glaslåget, og berør startknappen.

FUNKTIONER

Forseglingsfunktion

Velegnet til at skabe en lufttæt lukning af en pose uden at skabe vakuum.

Hvis du forsegler mad i poser flere gange efter hinanden, bliver forseglingsbjælken varmere og varmere. Dette kan forringe kvaliteten af den varmeforseglende søm. Efter flere forseglingsprocesser skal du vælge en lavere varmeforseglingsstid eller lade apparatet køle af i ca. to minutter mellem processerne.



Berør knappen for vakuumstyrke gentagne gange, indtil alle indikatorer for vakuumstyrke dæmpes.



Berør knappen for forseglingsstyrke for at vælge en passende indstilling for forseglingsstid.



Luk glaslåget, og berør startknappen .

FUNKTIONER

Eksternt vakuum

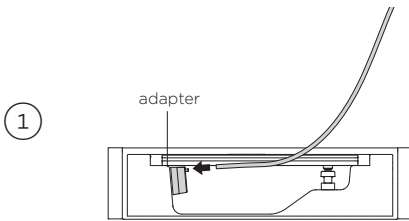
Vælg denne funktion for at trække luft ud af glasflasker, der indeholder f.eks. olie eller vin, for at forhindre reaktion med ilt.

Kontrollér, om vakuumbeholderen er egnet til fødevarer, eller brug en særligt indkøbt vakuumbeholder.

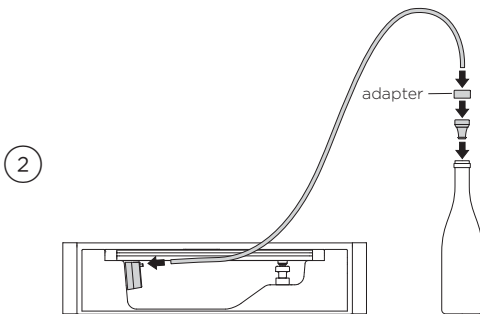
Ved oprettelse af vakuum i eksterne glasflasker må der kun anvendes flasker, der er vakuumegnede. Uegnede eller beskadigede flasker kan implodere under oprettelsen af vakuum og forårsage personskade.

Når du suger luft ud af vinflasker, skal du indstille eksternt vakuum til niveau 1 for at undgå, at kulsyre i vinen påvirkes.

Der medfølger et tilbehørssæt til eksternt vakuum til dette formål. Sættet indeholder en sugeindløbsadapter, en slange, en vakuumprop og en propadapter.



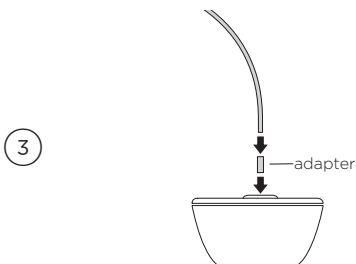
Tilslut den ene ende af sugeslangen til den store adapter, der fastgøres til sugeindløbet i vakuumbekken.



Sådan trækker du luft ud af en flaske:

Placer flasken på en flad og stabil overflade i nærheden af skuffen.

Tilslut propadapteren til den anden ende af slangen, og tilslut adapteren til vakuumpoppen på flasken.




Sådan trækker du luft ud af en vakuumbeholder:

Tilslut den anden ende af slangen til vakuumbekken. Brug en adapter, hvis det er nødvendigt.

VALG AF VAKUUMSTYRKE

Se de tilgængelige vakuumbstyrker i tabellen nedenfor (efter portioner) til emballering, marinering, sous vide-tilberedning, frysning eller opbevaring:

STYRKEINDIKATOR	FØDEVARETYPE	BESKRIVELSE
<p>0 (kun forsegling)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Skrøbelig og delikat mad, såsom chips og salat. 	<ul style="list-style-type: none"> Forsegler skrøbelige og delikate fødevarer, så de bevarer form og konsistens. Vakuumb er ikke nødvendig.
<p>1</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Blød frugt, såsom bær, blommer, abrikoser, bananer. Væsker, såsom supper, saucer Fødevarer med væske, såsom kød med meget marinade. Syltetøjsglas og flasker, såsom glas med nødder, frø og åbnede glas med saucer. 	<ul style="list-style-type: none"> Bevarer form og konsistens på skrøbelige og delikate frugter. Vakuumbforsegl fødevarer som eddike- og vinmarineret kød. Dette reducerer iltning af vin og eddike. Genforsegl allerede åbnede glas lufttæt Vakuumbforsegler nødder og frø for at beskytte mod skadedyr eller iltning. Træk luften ud af flasker med olie og vin.
<p>2</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Fastere frugt, såsom æbler og pærer. Blødere grøntsager, såsom peberfrugter, tomater og squash. Fisk, hel uden skind eller filet. Fødevarer med lidt væske, såsom kød med lidt marinade. 	<ul style="list-style-type: none"> Vakuumbforsegl fastere frugt. Ideel til grøntsager. Velegnet til kød med sauce eller med lidt marinade.
<p>3</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Kød, såsom medaljoner, bøffer. Faste grøntsager eller rodfrugter, såsom gulerødder, rødbeder, sød kartoffel. Mad til nedfrysning Hård ost til opbevaring. 	<ul style="list-style-type: none"> Krydret kød uden tilsat væske. Fastere grøntsager til sous vide-tilberedning. Mad, der skal frysnes. Vakuumbpakning hjælper med at forhindre fryseskader.

Kvalitet og hygiejne

Det oprindelige bakterieindhold i fødevarer bestemmer, hvor længe et produkt kan bevares. Jo højere bakterieindholdet er, desto kortere er den maksimale opbevaringstid. For at bevare maden så længe som muligt bør du kun vakuumforsegle mad, der er i perfekt stand. Produkter, der har været opbevaret i nogen tid før vakuumforsegling, har et højere bakterieindhold og er derfor ikke egnede til langtidsopbevaring.

For at forhindre, at friske fødevarer bliver forurenede med bakterier, skal følgende punkter overholdes:

- Vask hænderne grundigt før håndtering af fødevarerne.
- Sørg for, at overfladerne til tilberedning af mad er glatte og hygiejnisk rene.
- Rengør alle redskaber (knive, gafler, skeer osv.) før brug.

Forbedrelse af specielle typer mad

Nogle typer mad skal forberedes, før de kan opbevares.

Blanchering

Brassica-grøntsager (f.eks. blomkål, broccoli, hvidkål, rødkål), bælgfrugter (friske bønner, ærter) og stængler og skud (asparges) bør blanches før vakuumforsegling for at frigive luftarter. Blanchér i en dampkoger eller i kogende vand, før du skyller grøntsagerne under koldt vand eller lægger dem i et isbad for at køle dem hurtigt ned. Vakuumforsegling af dine fødevarer kan reducere pladsbehovet i din fryser.

Opbevaring

For at opbevare fødevarer sikkert skal følgende punkter overholdes:

- Mad, der skal opbevares, skal være frisk og i perfekt stand.
- Fødevarer skal have opbevaringstemperaturen inden vakuumforsegling.
- Hvor det er muligt, tør maden før vakuumforsegling.
- Undgå at blande rå og tilberedte fødevarer.
- Vælg den højest mulige vakuumstyrke. Se de anbefalede styrker i 'Valg af vakuumstyrke'.
- Store stykker mad kan konserveres længere end mindre stykker.
- Opbevar mad mest muligt ved den laveste temperatur.

Vakuumforseglet mad kan dampes ved lav temperatur i en dampkoger eller i vores Fisher & Paykel kombi-dampovne med sous vide-funktion. Brug kun vakuumposer fra Fisher & Paykel til denne metode.

VEDLIGEHOVELDELSE OG RENGØRING

Sørg for, at apparatet er slukket eller sat i **STANDBY-TILSTAND**, før du rengør det.

Udvendig rengøring

- Fjern snavs eller overskydende rengøringsmiddel med det samme.
- Rengør overfladerne med en blød klud fugtet med vand og lidt opvaskemiddel til metaloverflader. Gnid i retning af de originale poleringslinjer.
- Tør efter med en blød klud.

Indvendig rengøring

- Tag forseglingsbjælken og forseglingsbjælkedækslet ud af apparatet.
- Fjern snavs eller overskydende rengøringsmiddel med det samme.
- Rengør overfladerne med en blød klud fugtet med vand og lidt opvaskemiddel til metaloverflader. Gnid i retning af de originale poleringslinjer.
- Tør med en ren, frugfri klud.
- Rengør forseglingsbjælken med en blød klud fugtet med vand og lidt opvaskemiddel, og tør efter med en blød klud. Forseglingsbjælkedækslet kan rengøres i opvaskemaskinen.
- Sæt forseglingsbjælkedækslet tilbage på plads i apparatet.
- Placer forseglingsbjælken på de to stifter i apparatet.

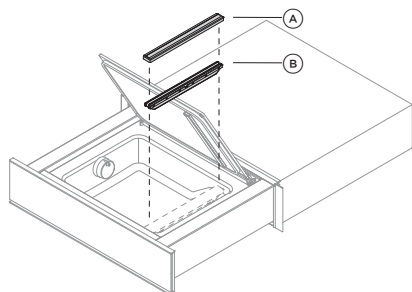
Tætningsring

- **Rengør lågets tætningsring med en blød klud fugtet med vand. Brug ikke rengøringsmiddel, og tør efter med en blød klud.**

Dele, der anvendes til eksternt vakuum

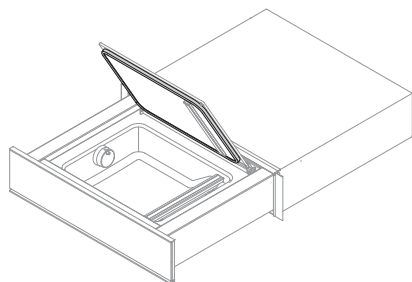
Rengør delene til eksternt vakuum (adapters, slange og vakuumprop) med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Aftør med en blød klud eller svamp.

Udskiftning af forseglingsbjælken



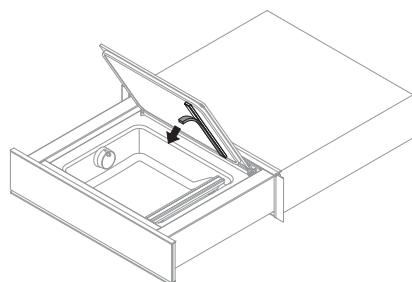
- ① Tag forseglingsbjælken (A) og forseglingsbjælkedækslet (B) ud af apparatet.
- ② Monter forseglingsbjælkedækslet på plads i apparatet.
- ③ Placer den nye forseglingsbjælke på de to stifter i apparatet.

Udskiftning af tætningsringen



- ① Fjern den beskadigede tætningsring
- ② Monter den nye tætningsring

Udskiftning af forseglingspuden




Forseglingsspuden er placeret på undersiden af skuffelåget.

- ① Fjern den beskadigede forseglingspude fra holderen.
- ② Sæt den nye forseglingspude i holderen.

Kontrol af systemet

Hvis vedligeholdelsesknappen lyser, kan vakuumpumpen ikke opnå det krævede undertryk inden for den tildelte tid. Skuffelåget er muligvis ikke lukket ordentligt, eller tætningsringen er snavset eller beskadiget.

- ① Rengør tætningsringen. Brug ikke rengøringsmidler.
- ② Luk skuffelåget, og tryk det ned.
- ③ Hvis knappen stadig er tændt efter næste vakuumprogram, skal der vælges en lavere vakuumstyrke.
- ④ Hvis knappen lyser gentagne gange, skal du vente, indtil  lyser, og affugte vakuumpumpen.

Affugtning



Affugtning er nødvendig, når olien i vakuumpumpen indeholder for meget vand fra hyppig vakuumpakning af fugtige fødevarer.

Hvis knapperne  og  lyser, kan olien i vakuumpumpen affugtes.

Luk skuffelåget, og berør knappen  for at starte affugtningen.


Hvis knapperne  og  lyser, skal olien i vakuumpumpen affugtes.

Luk skuffelåget, og berør knappen  for at starte affugtningen.

Affugtningsprocessen tager maksimalt 20 minutter. Hvis knappen forbliver tændt, skal processen gentages. Det er nødvendigt at vente en time mellem affugtningsprocesserne, da olien i vakuumpumpen bliver varm. I løbet af denne tid lyser  og , men de kan ikke betjenes.

FEJLFINDING

Hvis der opstår en fejl på vakuumposeapparatet, bedes du kontrollere følgende punkter, før du kontakter en autoriseret Fisher & Paykel-servicetekniker eller kundeservice.

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Apparatet virker ikke	En hovedsikring eller -afbryder er udløst på grund af overbelastning.	Udskift sikringen, eller tænd for strømafbryderen igen.
	Sikringen eller strømafbryderen bliver vedmed atsprings/slå fra.	Kontakt kundesupport
	En afbrydelse i strømforsyningen.	Kontroller strømforsyningen.
	Apparatet er defekt.	Kontakt kundesupport
	Gentagen vakuumpakning har fået apparatet til at overophede.	Lad apparatet køle af, før det bruges igen. Vent to minutter efter hver vakuumpakning.
	Apparatet er i en afkølingsfase mellem to affugtningsprocesser. I dette tidsrum lyser knapperne  , men de kan ikke betjenes.	Vent en time, før du gentager affugtningsprocessen.
Utilstrækkeligt vakuum i posen	Låget lukkes ikke ordentligt, før vakuumpumpen startes.	Hold låget nede, så tætningsringen slutter tæt, før du trykker på start.
	Den valgte vakuumpumpe var for lav til den pågældende fødevarer.	Vælg det næste niveau.
	Vakuumpumpens sugeindløb er blokeret.	Sørg for, at posen ikke blokerer sugeindløbet til vakuumpumpen.
Væsken i vakuumposen koges kraftigt, mens den bliver vakuumpakket	Posen er ikke lufttæt.	Vakuumposegl maden i en ny pose. Vælg en længere forseglingsperiode, hvis det er nødvendigt.
	Væsken begynder at koge ved lave temperaturer, når de er under højt vakuum.	Vælg vakuumpumpe 1 til vakuumpakning af flydende fødevarer. Forsøg hurtigere
Der skabes intet vakuum i flasken under eksternt vakuum	Slangen og vakuumpropen viser tegn på slitage.	Udskift slangen og vakuumpropen med nye.

FEJLFINDING

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Vakuumposen er ikke forsegle korrekt	Den indstillede forseglings tid var utilstrækkelig til den valgte vakuumpumpe.	Vælg det næste niveau for forseglings tid.
	Vakuumposen er ikke placeret korrekt på forseglingsbjælken.	Juster vakuumposens placering.
	Vakuumposen er forurenet omkring forseglings sømmen.	Rengør forseglingsområdet før processen.
	Forseglingspuden, der sidder på apparatets låg, er meget slidt.	Udskift forseglingspuden.
	Gentagen vakuumpakning har fået apparatet til at overophede.	Lad apparatet køle af, før det bruges igen.
	Forseglingspuden, der er placeret på apparatets låg, er meget slidt.	Udskift forseglingsbjælkens isolering.
Apparatets låg kan ikke åbnes	Apparatet er i drift.	Vent, indtil apparatet er udluftet ved processens afslutning, og der lyder et akustisk signal.
	Der var en afbrydelse i strømforsyningen.	Tilslut strømforsyningen igen. Apparatet er ved at blive ventileret.
✚✚ kan høres lyde under drift	Apparatet kan lave lyde under drift (f.eks. kontakt- og pumpelyde).	Det er normalt.
Vedligeholdelsesknappen lyser	Pumpeydelsen er reduceret.	Affugt olien i vakuumpumpen, når knappen lyser.
	Apparatet kan ikke nå det ønskede undertryk.	Hold apparatets låg nede, når du starter vakuumpakningen.
		Kontrollér tætningsringen og kontaktfladen, og rengør den om nødvendigt. Hvis tætningsringen ikke ligger fladt, skal du glatte den ud med en finger.
		Vælg en lavere vakuumpumpe, f.eks. til mad med væske.
		Hvis vakuumposen stikker ud under tætningsringen, skal posen placeres korrekt.

EU



Sådan får du adgang til garanti- og servicevejledningen

Scan QR-koden med en smartphone for at få adgang til garantien og bestilling af service, eller se den online på <https://www.fisherpaykel.com/eu/help-and-support/warranty-information>

Dette produkt er designet til brug i et privatmiljø (boligmiljø). Dette produkt er ikke designet til kommercielt brug. Enhver form for kommerciel brug påvirker producentens garanti for produktet.

Kontakt kundeservice hos Fisher & Paykel for at købe reservedele. Der kan fås reservedele til alle Fisher & Paykels produkter i mindst 10 år fra produktionsdatoen.

Udfyld og gem til senere brug:

Model	_____
Serienr.	_____
Købsdato	_____
Køber	_____
Forhandler	_____
Afdeling	_____
By	_____
Land	_____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2024. Alle rettigheder forbeholdes.

Modellerne, der vises i denne vejledning, fås muligvis ikke på alle markeder og kan ændres uden varsel.

Produktspecifikationerne i denne vejledning gælder de specifikke produkter og modeller, der er beskrevet på udgivelsesdatoen. Disse specifikationer kan ændres uden varsel pga. vores politik om løbende produktforbedring.

Angående aktuelle oplysninger om modeller og specifikationer i dit land, kan du besøge vores hjemmeside eller kontakte den lokale Fisher & Paykel-forhandler.