

FISHER & PAYKEL

VACUÛMVERZEGELINGSLADE

MINIMAAL

VB60SMB1-SET & VB60SMG1-SET

CONTEMPORARY

VB60SDB1-SET

GEBRUIKERSHANDLEIDING

EU

INHOUDSOPGAVE

Veiligheid en waarschuwingen	4
Voordat u begint	8
Uw vacuümverzegelingslade gebruiken	11
Functies	14
Vacuümniveaus selecteren	18
Bewaring van levensmiddelen	19
Verzorging en reiniging	20
Oplossen van problemen	23
Fabrieksgarantie en onderhoudshandleiding	25

Registratie

Surf naar onze website om uw product te registreren: fisherpaykel.com/register

⚠ WAARSCHUWING!



Gevaar voor elektrische schok

Het negeren van dit advies kan tot een elektrische schok of dodelijk letsel leiden.

- Als het product is beschadigd, schakel dan het apparaat uit en koppel het los van de voeding om mogelijke elektrische schokken te voorkomen.

⚠ WAARSCHUWING!



Gevaar voor snijwonden

Onvoorzichtigheid kan verwondingen veroorzaken.

- Wees voorzichtig: sommige randen kunnen scherp zijn.
- Steek uw vingers niet in de lade bij het sluiten.

⚠ WAARSCHUWING!



Brandgevaar

Het negeren van dit advies kan tot oververhitting, verbranding en letsel leiden.

- Brandbare materialen mogen niet worden opgeslagen in het apparaat of in de buurt ervan.

⚠ WAARSCHUWING!



Gevaar voor hete oppervlakken

Het negeren van dit advies kan tot brandwonden leiden.

- Houd kinderen uit de buurt van dit apparaat om brandwonden te voorkomen.
- Oppervlakken van het apparaat kunnen heet genoeg worden om brandwonden te veroorzaken.
- Raak de verzegelingsbalk van het apparaat niet aan.
- Gebruik beschermende handschoenen bij het hanteren van hete oppervlakken.
- Raak tijdens en na gebruik van het apparaat de verzegelingsbalk van het apparaat niet aan, of breng er geen kleding of andere brandbare materialen mee in contact voordat hij is afgekoeld.

⚠ WAARSCHUWING!



Kantelgevaar

Dit product kan kantelen. Houd kinderen op afstand en wees voorzichtig. Het negeren van dit advies kan tot letsel leiden.

- De lade moet worden vastgezet met de meegeleverde schroeven.
- Zorg ervoor dat een vaste plank zich direct boven de lade bevindt als deze niet onder een ander product is geïnstalleerd.

LEES EN BEWAAR DEZE HANDLEIDING

WAARSCHUWING!

Volg het belangrijke veiligheidsvoorschrift hieronder om het risico op brand, persoonlijk letsel of schade bij het gebruik van het apparaat te verminderen. Lees alle voorschriften vóór gebruik. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.

Algemeen gebruik

- Dit product is ontworpen voor gebruik in een normale huishoudelijke (residentiële) omgeving.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om spelen met het apparaat te voorkomen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en ze de gevaren begrijpen.
- Om gevaar door instabiliteit van het apparaat te voorkomen, moet het worden geïnstalleerd zoals aangegeven in de installatievoorschriften.
- Houd het bedieningspaneel schoon en droog. Was en droog uw handen voordat u de lade gebruikt om er zeker van te zijn dat de knoppen goed reageren.
- Als u meerdere keren achter elkaar voedsel vacumeert in zakken, wordt de verzegelingsbalk steeds heter. Dit kan de kwaliteit van de verzegelingsnaad aantasten. Na verschillende vacuümverzegelingsprocessen moet u een kortere verzegelingstijd kiezen of het apparaat ongeveer twee minuten laten afkoelen tussen de processen.

Installatie

- Zorg ervoor dat uw apparaat correct geïnstalleerd en geaard is door een gekwalificeerd technicus.
- Zorg ervoor dat dit apparaat is aangesloten op een circuit met een werkschakelaar die de stroomvoorziening volledig loskoppelt.
- Installeer of gebruik het apparaat niet als het beschadigd is of niet goed werkt. Als u een beschadigd product ontvangt, dient u onmiddellijk contact op te nemen met uw lokale dealer of installateur.
- Installeer het apparaat niet in de buurt van een hete gas- of elektrische kookplaat of in een verwarmde oven.

Onderhoud

- Controleer het apparaat op schade binnen of buiten het oppervlak van het apparaat. Gebruik geen snoer of stekker met beschadigingen. Als er schade is, gebruik het apparaat dan niet. Neem contact op met een door Fisher & Paykel opgeleide en ondersteunde servicetechnicus.
- Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, tenzij dit specifiek wordt aanbevolen in deze gebruikershandleiding. Alle andere onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een vakbekwaam persoon of door Fisher & Paykel opgeleide en ondersteunde servicetechnicus.

Reiniging en onderhoud

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat het wordt schoongemaakt.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Gebruik een matig vochtige doek om te reinigen. Sproei geen water rondom of in het apparaat. Water kan schade veroorzaken in het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen na gebruik, voordat u de lade reinigt.
- Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de glazen deksel van het apparaat. Dit kan krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor de glazen deksel kan verbrijzelen.
- Reinig de accessoires met een sopje. Gebruik geen reinigingsmiddel.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistoffen of vaste stoffen in de aanzuiging van de vacuümpomp terechtkomen. Dit zou onherstelbare schade aan de pomp veroorzaken.

Veiligheid

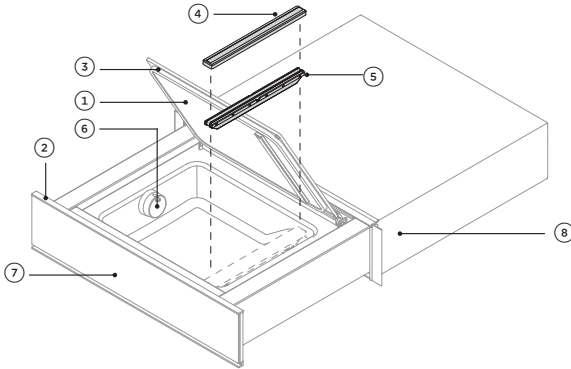
- Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handgrepen of knoppen.
- Toegankelijke onderdelen, zoals de verzegelingsbalk, worden tijdens gebruik heet. Gebruik beschermende handschoenen of ovendoeken.
- Ga niet op de glazen deksel van het apparaat zitten, leun er niet op en gebruik hem niet als opslagoppervlak. Schade aan het oppervlak van het glas kan ervoor zorgen dat het verbrijzelt.
- Gebruik het apparaat niet als de deksel gebarsten of gebroken is.
- Bewaar geen gevaarlijke voorwerpen die kunnen ontploffen, zoals reservoirs met gas of luchtkamers (bijv. spuitbussen).
- Bescherm het snoer, de stekker en andere onderdelen tegen elektrische schokken door ze niet onder te dompelen in water of andere vloeistoffen. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen, of in een verwarmde oven.
- Gebruik geen toebehoren dat niet wordt aanbevolen.

Weggoien van de verpakking

- Gooi de verpakking weg en recycle de materialen die kunnen worden hergebruikt.
- Voer het verpakkingsmateriaal af volgens de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking.

VOORDAT U BEGINT

- Zorg ervoor dat de installateur de definitieve checklist in de installatiehandleiding heeft ingevuld.
- Lees deze handleiding en let vooral op het gedeelte Veiligheid en waarschuwingen.



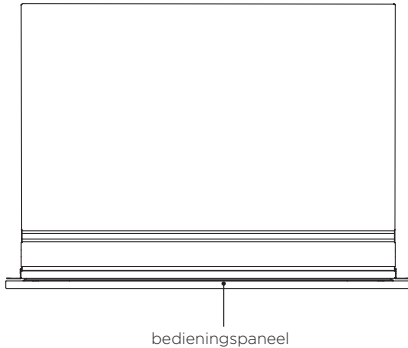
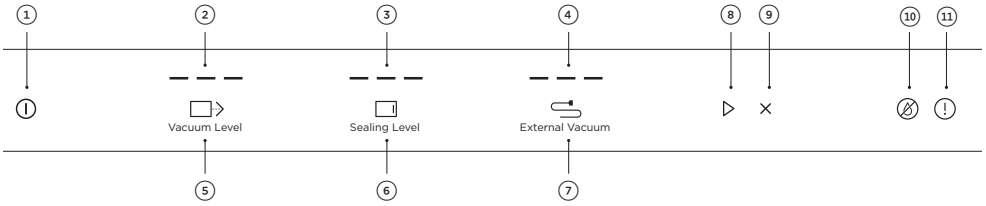
Kenmerken van de lade

- ① Glazen deksel
- ② Bedieningspaneel
- ③ Dekselafdichting
- ④ Verzegelingsbalk
- ⑤ Verzegelingsbalkafdekking
- ⑥ Aanzuigverloopstuk
- ⑦ Push-to-open deur
- ⑧ Identificatieplaatje*
- ⑨ Zakklem (niet afgebeeld)

* Bevindt zich in het chassis van de lade

VOORDAT U BEGINT

Bedieningspaneel



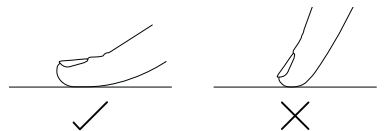
Funcies van het bedieningspaneel

- ① Stroom aan/uit
- ② Indicator vacuümniveau
- ③ Indicator verzegelingsniveau
- ④ Indicator extern vacumeren
- ⑤ Bediening vacuümniveau
- ⑥ Bediening verzegelingsniveau
- ⑦ Aanzuigverloopstuk
- ⑧ Beginnen
- ⑨ Annuleren
- ⑩ Indicator vocht
- ⑪ Indicator onderhoud

Gebruik van de tiptoetsen

Uw warmhoudlade wordt bediend met een aanraakbedieningspaneel. Gebruik om het bedieningspaneel te bedienen de bal van uw vinger, niet het topje. De bediening reageert op aanraking, u hoeft dus geen druk uit te oefenen.

Houd het bedieningspaneel schoon en droog. Was en droog uw handen voordat u de lade gebruikt om er zeker van te zijn dat de knoppen goed reageren.



VOORDAT U BEGINT

Een vacuümzak kiezen

- Uw vacuümverzegelingslade wordt geleverd met twee vacuümzakken van verschillende afmetingen. Elke zak kan worden gebruikt bij temperaturen van -40 °F (-40 °C) tot 239 °F (+115 °C).
- Gebruik GEEN plastic zakken van polycarbonaat. Deze kunnen zacht worden en de verzegelingsbalk beschadigen.
- Andere zakken, zoals hersluitbare diepvrieszakken, mogen alleen worden gebruikt voor vacuümverzegeling en de verzegelingstijd moet worden aangepast aan het materiaal van de zak. Raadpleeg 'Vacuümniveaus selecteren' voor meer informatie.

Het eten voorbereiden

- Vacumeer nooit warm of heet voedsel.
- Een zak met voedsel dat vacuüm is verzegeld, moet worden doorboord of geopend voordat deze in de magnetron wordt geplaatst. Door ophoping van druk kan de vacuümzak knappen.

Vullen van de vacuümzak

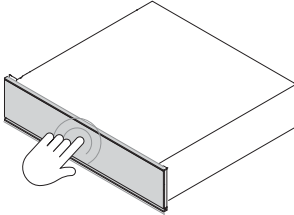
- Zorg er bij het vullen van de zak voor dat het verzegelingsgedeelte schoon blijft, zodat het goed kan worden verzegeld.
- Vouw de bovenkant van de zak ongeveer een derde naar beneden (de binnenkant naar buiten gericht) voordat u deze vult.
- De zak mag slechts tot tweederde van zijn capaciteit worden gevuld.

UW VACUÛMVERZEGELINGSLADE GEBRUIKEN

Eerste gebruik

Als de vacuümverzegelingslade voor het eerst wordt gebruikt, branden bij het opstarten twee leds in de indicatoren voor het vacuümniveau en twee leds in de indicatoren voor het verzegelingsniveau.

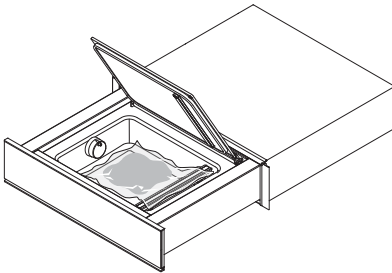
1



Bij push-to-open modellen drukt u op de middenvoorzijde van de lade om deze te openen.

Forceer de lade niet.

2

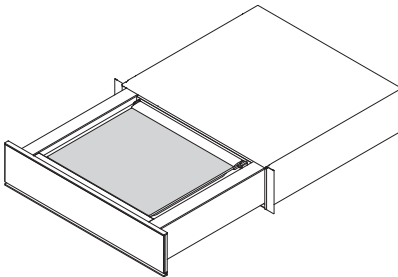


Plaats het voedsel in de vacuümzak.

Open de glazen deksel en plaats de zak in de lade.

Zet de opening van de zak vast onder de zakklem en plaats deze over de verzegelingsbalk.

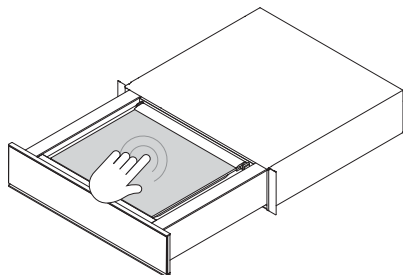
3



Sluit de deksel.

UW VACUÛMVERZEGELINGSLADE GEBRUIKEN

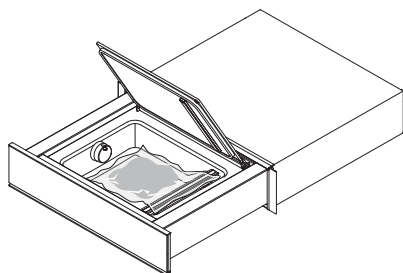
4



Voordat u op de beginknop ► drukt, houdt u de deksel ingedrukt zodat de afdichting het product verzegelt.

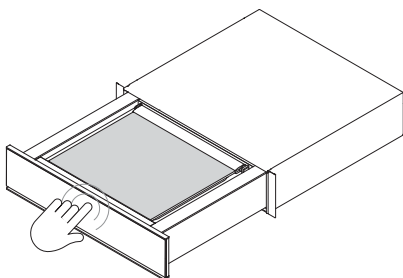
Zodra het vacumeren is gestart, wordt de deksel op zijn plaats gehouden en hoeft de deksel niet meer naar beneden te worden gehouden.

5



Zodra het vacumeren is voltooid, klinkt er een melding en wordt de deksel vrijgegeven. U kunt de deksel openen en het vacuüm verzegelde item verwijderen.

6



Druk op het midden van het deurpaneel om de lade te sluiten.

UW VACUÛMVERZEGELINGSLADE GEBRUIKEN

De vacuümverzegelingslade inschakelen



Raak de **⓪**-toets op het bedieningspaneel aan om de vacuümverzegelingslade in te schakelen.

Er klinkt een toon die aangeeft dat de lade nu klaar is voor gebruik.

De vacuümverzegelingslade uitschakelen



Raak de **⓪**-toets op het bedieningspaneel aan om de vacuümverzegelingslade uit te schakelen.

Er klinkt een toon wanneer het proces is voltooid.

De bewerking annuleren



Raak **✕** aan om te annuleren als u de bewerking op enig moment tijdens het vacumeren wilt stoppen.

Als de zak niet verzegeld is, kan het vacumeerproces (werkende ventilatie) niet worden onderbroken.

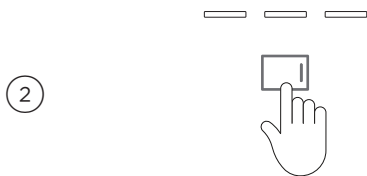
Vacuüm- en verzegelingsfunctie

Dit is de standaardfunctie van de vacuümverzegelingslade. Er wordt onderdruk gegenereerd in het vacuümreservoir dat de opening van de zak in de lade afsluit.

Als u meerdere keren achter elkaar voedsel vacumeert in zakken, wordt de verzegelingsbalk steeds heter. Dit kan de kwaliteit van de verzegelingsnaad aantasten. Na verschillende vacuümverzegelingsprocessen moet u een kortere verzegelingsstijd kiezen of het apparaat ongeveer twee minuten laten afkoelen tussen de processen.



Raak de vacuümniveaুকноп één of meerdere keren aan om een geschikt vacuümniveau te selecteren.
Zie 'Vacuümniveaus selecteren'.



Raak de verzegelingsknop aan om een geschikt niveau voor de verzegelingsstijd te selecteren.



Sluit de glazen deksel en houd het ingedrukt voordat u op de beginknop drukt.

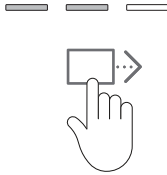
Wanneer het vacuümproces begint, moet de onderdruk een strakke verzegeling rond de pakking vormen.

Zodra de druk gelijk is gemaakt, is het proces voltooid en klinkt er een toon.

Vacuümfunctie

Geschikt voor het vacumeren en luchtdicht afsluiten van potten met schroefdeksel. Potten mogen niet meer dan 80 mm hoog zijn om beschadiging van het glazen deksel bij het sluiten van de lade te voorkomen.

1

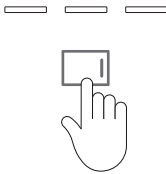


Sluit de schroefdeksel van de pot losjes voordat u deze in de vacuümverzegelingslade plaatst.

Raak de vacuümniveaুকноп aan om een geschikt vacuümniveau te selecteren.

Raadpleeg 'Vacuümniveaus selecteren' voor meer informatie.

2



Raak de knop voor het verzegelingsniveau herhaaldelijk aan totdat alle indicatoren voor het verzegelingsniveau gedimd zijn.

3



Sluit de glazen deksel en raak de beginknop aan.

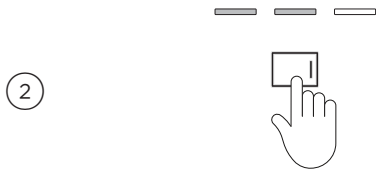
Verzegelingsfunctie

Geschikt om een zak luchtdicht af te sluiten zonder een vacuüm te creëren.

Als u meerdere keren achter elkaar voedsel verzegelt in zakken, wordt de verzegelingsbalk steeds heter. Dit kan de kwaliteit van de verzegelingsnaad aantasten. Na verschillende vacuümverzegelingsprocessen moet u een kortere verzegelingstijd kiezen of het apparaat ongeveer twee minuten laten afkoelen tussen de processen.



Raak de knop voor het vacuümniveau herhaaldelijk aan totdat alle indicatoren voor het vacuümniveau gedimd zijn.



Raak de verzegelingsknop aan om een geschikt niveau voor de verzegelingstijd te selecteren.



Sluit de glazen deksel en raak de beginknop aan.

FUNCTIES

Extern vacumeren

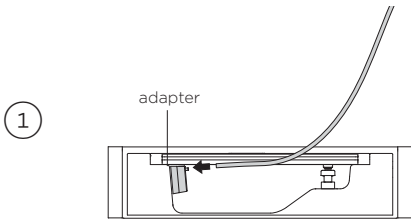
Selecteer deze functie om lucht te laten ontsnappen uit glazen flessen die bijvoorbeeld olie of wijn bevatten om reactie met zuurstof te voorkomen.

Zorg ervoor dat het vacuümreservoir veilig is voor gebruik met voedsel of gebruik een commercieel beschikbaar vacuümreservoir.

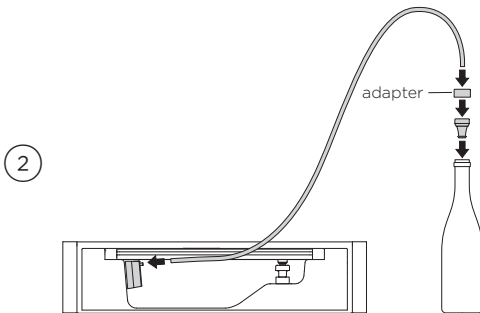
Gebruik voor het extern vacumeren van glazen flessen alleen flessen die geschikt zijn om te vacumeren. Ongeschikte of beschadigde flessen kunnen tijdens het extern vacumeren imploderen en letsel veroorzaken.

Stel bij het afzuigen van lucht uit wijnflessen het extern vacumeren in op niveau 1 om te voorkomen dat het gas in de wijn wordt aangetast.

Voor deze functie wordt een accessoireset voor extern vacumeren meegeleverd. De set bevat een aanzuigverloopstuk, een buis, een vacuümstopper en een verloopstuk voor de stopper.



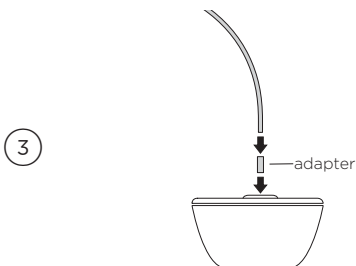
Sluit het ene uiteinde van de aanzuigbuis aan op de grote adapter die aan de aanzuigopening in het vacuümreservoir is bevestigd.



Om lucht uit de fles te laten ontsnappen:

Plaats de fles op een vlak en stabiel oppervlak in de buurt van de lade.

Sluit de adapter voor de stopper aan op het andere uiteinde van de buis en sluit de adapter aan op de vacuümstopper van de fles.







Om lucht uit het vacuümreservoir te laten ontsnappen:

Sluit het andere uiteinde van de buis aan op het vacuümreservoir. Gebruik een adapter indien nodig.

VACUÛMNIVEAUS SELECTEREN

Raadpleeg de onderstaande tabel voor beschikbare vacuÛmniveaus (na portioneren) voor verpakken, marinieren, sous vide koken, invriezen of bewaren:

NIVEAU-INDICATOR	CATEGORIE LEVENSMIDDELEN	BESCHRIJVING
<p>0 (alleen verzegelen)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Breekbaar en delicaat voedsel, zoals chips en salade. 	<ul style="list-style-type: none"> Verzegt breekbaar en delicaat voedsel zo dat de vorm en consistentie behouden blijven. Vacumeren is niet nodig.
<p>1</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Zacht fruit, bijv. bramen, pruimen, abrikozen, bananen. Vloeistoffen zoals soepen, sauzen Voedsel met vloeistoffen zoals vlees met veel marinade. Potten en flessen, bijv. potten met noten, zaden en geopende potten met sauzen. 	<ul style="list-style-type: none"> Behoudt de vorm en consistentie van breekbaar en delicaat fruit. VacuÛm voedsel, bijv. vlees gemarineerd met azijn of wijn. Vermindert oxidatie van wijn en azijn. Geopende potten kunnen weer luchtdicht worden afgesloten Vacumeert noten en zaden vacuÛm om te beschermen tegen aantasting of oxidatie. Verwijdert lucht uit flessen olie en wijn.
<p>2</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Steviger fruit zoals appels en peren. Zachtere groenten zoals paprika's, tomaten en courgette. Vis, in zijn geheel zonder vel of gefileerd. Voedsel met wat vloeistof, bijv. vlees met een beetje marinade. 	<ul style="list-style-type: none"> Vacumeert steviger fruit. Ideaal voor groente. Geschikt voor vlees in een saus of met een beetjeharinade.
<p>3</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Vlees, bijv. medaillons, biefstuk. Stevige of wortelgroenten, bijv wortels, rode biet, zoete aardappel. Voedsel om in te vriezen Harde kaas om te bewaren. 	<ul style="list-style-type: none"> Gekruid vlees zonder toegevoegde vloeistof. Stevigere groente voor sous vide koken. Voedsel dat moet worden ingevroren. Door de lucht af te zuigen, wordt vriesbrand voorkomen.

Kwaliteit en hygiëne

Het aanvankelijke bacteriegehalte van voedsel bepaalt hoe lang een product kan worden bewaard. Hoe hoger de bacteriële inhoud, hoe korter de maximale opslagtijd. Om voedsel zo lang mogelijk te bewaren, dient u alleen voedsel te vacumeren dat in perfecte staat verkeert. Producten die enige tijd bewaard zijn voordat ze gevacumeerd zijn, hebben een hoger bacteriegehalte en zijn daarom niet geschikt voor langdurige opslag.

Om te voorkomen dat vers voedsel besmet raakt met bacteriën, moeten de volgende punten in acht worden genomen:

- Was uw handen goed voordat u met voedsel omgaat.
- Verzeker u ervan dat de oppervlakken voor voedselbereiding glad en hygiënisch schoon zijn.
- Reinig alle gebruiksvoorwerpen (messen, vorken, lepels, enz.) voor gebruik.

Speciale soorten voedsel bereiden

Sommige soorten voedsel moeten speciaal worden bereid voordat ze kunnen worden opgeslagen.

Blancheren

Brassica-groenten (zoals bloemkool, broccoli, witte kool, rode kool), peulvruchten (verse bonen, erwten) en stengels en scheuten (asperges) moeten worden geblancheerd voordat ze worden gevacumeerd om gas vrij te maken. Blancheer ze in een stoomkoker of in kokend water en houd uw groenten vervolgens onder koud water of zet ze in een ijsbad om ze snel af te laten koelen. Het vacumeren van uw voedsel kan de opslagruimte in uw vriezer verminderen.

Opslag

Om het voedsel veilig te bewaren, moeten de volgende punten in acht worden genomen:

- Voedsel dat moet worden bewaard, moet vers en in perfecte staat zijn.
- Voedsel moet op opslagtemperatuur zijn voordat u het vacumeert.
- Droog het voedsel indien mogelijk voordat u het vacumeert.
- Vermijd het mengen van rauw en gekookt voedsel.
- Selecteer het hoogst mogelijke vacuümniveau. Raadpleeg 'Vacuümniveaus selecteren' voor de aanbevolen niveaus.
- Grote stukken voedsel kunnen langer bewaard worden dan kleinere stukjes.
- Bewaar voedsel zoveel mogelijk op de laagste temperatuur.

Gevacumeerd voedsel kan op lage temperatuur worden gestoomd in een stoomkoker of in onze Fisher & Paykel combi-stoomovens met sous vide-functie. Gebruik voor deze methode alleen de door Fisher & Paykel geleverde vacumeerzakken.

VERZORGING EN REINIGING

Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld of in de **STANDBY**-modus staat voordat u het reinigt.

Externe reiniging

- Verwijder eventuele vervuiling of overtollig reinigingsmiddel onmiddellijk.
- Reinig de oppervlakken met een zachte doek die is bevochtigd met water en een beetje afwasmiddel voor de metalen oppervlakken. Wrijf in de richting van de oorspronkelijke polijstlijnen.
- Droog af met een zachte doek.

Interne reiniging

- Verwijder de verzegelingsbalk en de deksel van de verzegelingsbalk van het apparaat.
- Verwijder eventuele vervuiling of overtollig reinigingsmiddel onmiddellijk.
- Reinig de oppervlakken met een zachte doek die is bevochtigd met water en een beetje afwasmiddel voor de metalen oppervlakken. Wrijf in de richting van de oorspronkelijke polijstlijnen.
- Droog af met een zachte doek.
- Reinig de verzegelingsbalk met een zachte doek die is bevochtigd met water en een beetje afwasmiddel en droog af met een zachte doek. De verzegelingsbalkafdekking kan worden gereinigd in de vaatwasser.
- Plaats de deksel van de verzegelingsbalk weer terug in het apparaat.
- Plaats de verzegelingsbalk op de twee bevestigingspinnen in het apparaat.

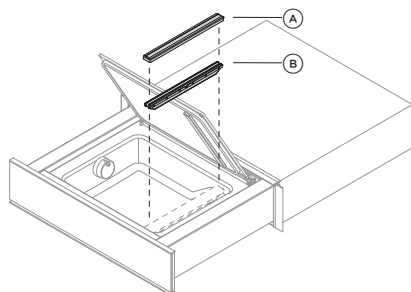
Ladedekselafdichting

- **Maak de afdichting van de apparaatdeksel schoon met een zachte, met water bevochtigde doek. Gebruik geen afwasmiddel en droog af met een zachte doek.**

Onderdelen gebruikt bij extern vacumeren

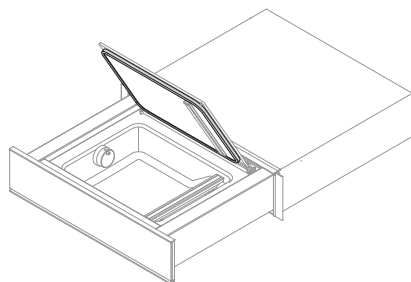
Reinig de onderdelen voor extern vacumeren (adapters, buis en vacuümstopper) met heet water en een kleine hoeveelheid afwasmiddel. Veeg droog met een zachte doek of spons.

De verzegelingsbalk vervangen



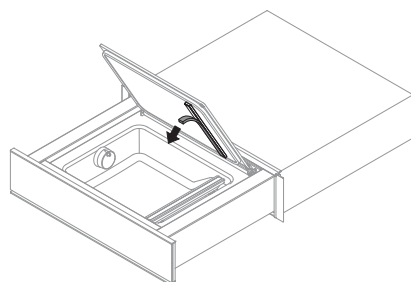
- ① Verwijder de verzegelingsbalk (A) samen met de afdekking van de verzegelingsbalk (B) uit het apparaat.
- ② Monteer de afdekking van de verzegelingsbalk op zijn plaats op het apparaat.
- ③ Plaats de nieuwe verzegelingsbalk op de twee bevestigingspinnen in het apparaat.

De afdichting van de ladedeksel vervangen



- ① Verwijder de beschadigde afdichting van de deksel
- ② Breng de nieuwe afdichting van de apparaatdeksel aan.

Het verzegelingsklepje vervangen




Het verzegelingsklepje bevindt zich aan de onderkant van de ladedeksel.

- ① Verwijder het beschadigde verzegelingsklepje van de houder.
- ② Plaats het nieuwe verzegelingsklepje in de houder.

Controle van het systeem

Als de onderhoudsknop oplicht, kan de vacuümpomp niet de vereiste onderdruk in de toegekende tijd bereiken. De deksel van de lade is mogelijk niet goed gesloten of de dekselafdichting is vuil of beschadigd.

- ① Reinig de dekselafdichting. Gebruik geen schoonmaakmiddelen.
- ② Sluit de deksel van de lade en druk hem naar beneden.
- ③ Als na het volgende vacumeren de knop blijft branden, moet een lager vacumeerniveau worden geselecteerd.
- ④ Als de knop herhaaldelijk oplicht, wacht dan tot  oplicht en ontvochtig de vacuümpomp.

Ontvochtigen



Ontvochtigen is nodig als de olie in de vacuümpomp te veel water bevat door het veelvuldig vacumeren van vochtige levensmiddelen.

Als de - en -knoppen oplichten, kan de olie in de vacuümpomp worden ontvochtigd.

Sluit de ladedeksel en druk op de -knop om de ontvochtiging te starten.



Als de - en -knoppen oplichten, moet de olie in de vacuümpomp worden ontvochtigd.

Sluit de ladedeksel en druk op de -knop om de ontvochtiging te starten.

Het ontvochtigingsproces duurt maximaal 20 minuten. Als de knop verlicht blijft, moet het proces worden herhaald. Het is noodzakelijk om een uur te wachten tussen ontvochtigingsprocessen omdat de olie in de vacuümpomp heet wordt. Gedurende deze tijd zijn  en  verlicht, maar kunnen ze niet worden gebruikt.

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Gelieve bij een probleem met uw vacumeerlade eerst de volgende punten na te kijken alvorens contact op te nemen met uw lokale door Fisher & Paykel opgeleide en ondersteunde servicetechnicus of het Customer Care Centre.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Het apparaat werkt niet	Een huishoudzekering of stroomonderbreker is doorgeslagen als gevolg van overbelasting.	Vervang de zekering of schakel de stroomonderbreker weer in.
	De zekering of stroomonderbreker blijft doorbranden.	Neem contact op met de klantenservice
	Er is een onderbreking in de stroomvoorziening.	Controleer de stroomvoorziening.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met de klantenservice
	Door herhaaldelijk vacumeren is het apparaat oververhit geraakt.	Laat het apparaat afkoelen voordat u het weer gebruikt. Wacht twee minuten na elke keer dat u vacumeert.
	Het apparaat bevindt zich in een koelfase tussen twee ontvochtigingsprocessen. Gedurende deze tijd zijn de knoppen  en  verlicht, maar kunnen ze niet worden bediend.	Wacht een uur voordat u het ontvochtigingsproces herhaalt.
	De deksel is niet goed gesloten voordat het vacumeren werd gestart.	Houd de deksel vast zodat de afdichting verzegelt voordat u op start drukt.
Onvoldoende vacuüm in de zak	Het gekozen vacumeerniveau was te laag voor het specifieke voedsel dat werd gebruikt.	Selecteer een hoger niveau.
	De aanzuiging van de vacuümpomp is verstopt.	Zorg ervoor dat de zak de aanzuig van de vacuümpomp niet belemmert.
	De zak is niet luchtdicht.	Vacumeer het voedsel in een nieuwe zak en kies indien nodig een hoger niveau voor de verzegelingstijd.
De vloeistof in de vacuümzak kookt krachtig tijdens het vacumeren	Vloeistoffen beginnen bij lage temperaturen te koken onder hoog vacuüm.	Selecteer vacuümniveau 1 voor het vacumeren van vloeibare levensmiddelen.
		Sneller verzegelen

OPlossen VAN PROBLEMEN

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Er ontstaat geen vacuüm in de fles tijdens het extern vacumeren	De buis en de vacuümstopper tonen tekenen van slijtage.	Vervang de buis en de vacuümstopper door nieuwe.
De vacuümzak is niet goed verzegeld	De ingestelde verzegelingstijd was onvoldoende voor het geselecteerde vacumeerniveau.	Selecteer de hoogste verzegelingstijd.
	De vacuümzak is niet correct op de verzegelingsbalk geplaatst.	Pas de positie van de vacuümzak aan.
	De vacuümzak is rondom de verzegelingsnaad vervuild.	Reinig het verzegelingsgedeelte voorafgaand aan het proces.
	Het verzegelingsklepje op de apparaatdeksel is erg versleten.	Vervang het verzegelingsklepje.
	Door herhaaldelijk vacumeren is het apparaat oververhit geraakt.	Laat het apparaat afkoelen voordat u het weer gebruikt.
	Het verzegelingsklepje op de apparaatdeksel is erg versleten.	Vervang de isolatie van de verzegelingsbalk.
De deksel van het apparaat kan niet worden geopend	Het apparaat is in gebruik.	Wacht tot het apparaat aan het einde van het proces is geventileerd en er een geluidssignaal wordt afgespeeld.
	Er was een onderbreking in de stroomvoorziening.	Sluit de stroomvoorziening opnieuw aan. Het apparaat wordt geventileerd.
Tijdens het gebruik zijn geluiden hoorbaar	Het apparaat kan tijdens het gebruik geluiden maken (bijv schakel- en pompgeluiden).	Dit is normaal.
De onderhoudsknop licht op	Het pompvermogen is verminderd.	Ontvochtig de olie in de vacuümpomp wanneer de knop oplicht.
	Het apparaat kan de gewenste onderdruk niet bereiken.	Houd de deksel van het apparaat ingedrukt bij het starten van het vacumeerproces.
		Controleer de afdichting van de apparaatdeksel en de afdichting van het contactoppervlak en reinig deze indien nodig. Als de afdichting niet vlak ligt, strijk deze dan glad met een vinger.
		Kies een lager vacuümniveau, bijvoorbeeld voor voedsel met vloeistof.
		Als de vacuümzak onder de afdichting van de apparaatdeksel uitsteekt, plaatst u de zak op de juiste manier.

EU



Om toegang te krijgen tot uw garantie en onderhoudshandleiding

Scan de QR-code met uw smartphone om toegang te krijgen tot uw garantie en een afspraak voor onderhoud te maken, of kijk online op <https://www.fisherpaykel.com/eu/help-and-support/warranty-information>

Dit apparaat is ontworpen voor gebruik in een normale huishoudelijke (residentiële) omgeving. Dit product is niet ontworpen voor commercieel gebruik. Elk commercieel gebruik door de klant heeft invloed op de fabrieksgarantie van dit product.

Neem voor reserveonderdelen contact op met Fisher & Paykel Customer Care. Reserveonderdelen zijn beschikbaar voor alle producten van Fisher & Paykel voor een periode van minimaal 10 jaar vanaf de productiedatum.

Vul in en bewaar voor latere raadpleging:

Model _____

Serienummer _____

Aankoopdatum _____

Koper _____

Dealer _____

Gemeente _____

Stad _____

Land _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2024. Alle rechten voorbehouden.

De in deze handleiding getoonde modellen zijn mogelijk niet in alle markten verkrijgbaar en kunnen te allen tijde worden gewijzigd.

De productspecificaties in deze handleiding zijn van toepassing op de specifieke producten en modellen die op de uitgiftedatum zijn beschreven. In het kader van ons beleid van voortdurende verbetering van onze producten, kunnen deze specificaties te allen tijde worden gewijzigd.

Ga voor actuele informatie over de beschikbaarheid van modellen en specificaties in uw land naar onze website of neem contact op met uw lokale Fisher & Paykel-dealer.

431255A 03.24