

FISHER & PAYKEL

VAKUUMVERSCHLUSS-SCHUBLADE

MINIMAL

VB60SMB1-SET und VB60SMG1-SET

CONTEMPORARY

VB60SDB1-SET

BENUTZERHANDBUCH

EU

INHALT

Sicherheits- und Warnhinweise	4
Bevor Sie beginnen	8
Verwenden der Vakuumverschlussschublade	11
Funktionen	14
Auswahl der Vakuumstufen	18
Lebensmittelaufbewahrung	19
Reinigung und Pflege	20
Fehlerbehebung	23
Herstellergarantie und Serviceanleitung	25

Registrierung

Um Ihr Produkt zu registrieren, besuchen Sie unsere Website: fisherpaykel.com/register

⚠️ WARNUNG!



Gefahr von elektrischem Schlag

Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise besteht die Gefahr von elektrischem Schlag, der zum Tode führen kann.

- Wenn das Produkt beschädigt ist, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.

⚠️ WARNUNG!



Gefahr durch Schnittverletzungen

Bitte arbeiten Sie umsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.

- Vorsicht, scharfe Kanten!
- Achten Sie beim Schließen der Schublade auf Ihre Finger.

⚠️ WARNUNG!



Gefahr durch heiße Oberflächen!

Bei Nichtbeachtung dieses Hinweises kann es zu Verbrennungen und Verbrühungen kommen.

- Halten Sie Kinder von diesem Gerät fern, um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden.
- Die Oberflächen des Geräts können so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursachen.
- Berühren Sie nicht den Schweißbalken des Geräts.
- Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Oberflächen Schutzhandschuhe.
- Berühren Sie während und nach dem Gebrauch den Schweißbalken des Geräts nicht und lassen Sie keine Kleidung oder andere brennbare Materialien damit in Kontakt kommen, bis das Gerät abgekühlt ist.

⚠️ WARNUNG!



Brandgefahr

Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Überhitzung, Verbrennungen und Verletzungen führen.

- Entflammbare Materialien sollten nicht im Gerät oder in der Nähe seiner Oberfläche gelagert werden.

⚠️ WARNUNG!



Gefahr des Umkippens

Dieses Gerät kann umkippen. Halten Sie Kinder vom Gerät fern und seien Sie vorsichtig bei der Benutzung. Bei Nichtbefolgung besteht die Gefahr von Verletzungen.

- Die Schublade muss mit den mitgelieferten Schrauben befestigt werden.
- Stellen Sie sicher, dass sich direkt über der Schublade ein festes Regal befindet, falls es nicht unter einem anderen Produkt installiert ist.

DIESES BEDIENUNGSHANDBUCH LESEN UND AUFBEWAHREN

WARNUNG!

Um die Gefahr eines Brandes, einer Verletzung von Personen oder einer Beschädigung bei der Verwendung des Geräts zu verringern, befolgen Sie die unten aufgeführten wichtigen Sicherheitshinweise. Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie das Gerät benutzen. Benutzen Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.

Allgemeine Verwendung

- Dieses Gerät wurde zur Verwendung in Haushalten (Privatnutzung) entwickelt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Kompetenz oder mangelnder Erfahrung und mangelnder Kenntnis verwendet werden, wenn ihnen die sichere Nutzung des Geräts sowie die damit verbundenen Gefahren sowie die entsprechende Anleitung gegeben und verstanden wurden.
- Um eine Gefährdung durch Instabilität des Geräts zu vermeiden, muss es entsprechend den Installationsanweisungen befestigt werden.
- Halten Sie das Bedienfeld sauber und trocken. Waschen und trocknen Sie Ihre Hände, bevor Sie die Schublade bedienen, um sicherzustellen, dass die Tasten richtig reagieren.
- Wenn Sie Lebensmittel mehrmals hintereinander in Beuteln vakuumieren, wird der Schweißbalken immer heißer. Dadurch kann die Qualität der Heißsiegelnaht beeinträchtigt werden. Nach mehreren Vakuumiervorgängen müssen Sie eine kürzere Heißsiegelzeit wählen oder das Gerät zwischen den Vorgängen ca. zwei Minuten abkühlen lassen.

Installation

- Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät von einem qualifizierten Techniker ordnungsgemäß installiert und geerdet wurde.
- Stellen Sie sicher, dass dieses Gerät an einen Stromkreis angeschlossen ist, der über einen Trennschalter verfügt, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung gewährleistet.
- Installieren oder betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert. Wenn Sie ein beschädigtes Gerät erhalten, wenden Sie sich bitte sofort an Ihren örtlichen Händler oder Installateur.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einem beheizten Ofen auf.

Wartung

- Überprüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen an der Innen- oder Außenoberfläche des Geräts. Verwenden Sie kein beschädigtes Kabel oder beschädigten Stecker. Bei Beschädigungen das Gerät nicht in Betrieb nehmen. Wenden Sie sich an einen von Fisher & Paykel geschulten Servicetechniker.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird in dieser Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten müssen von einer qualifizierten Person oder einem von Fisher und Paykel geschulten und unterstützten Servicetechniker durchgeführt werden.

SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE

Reinigung und Wartung

- Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Lassen Sie Kinder eine Reinigung oder Wartung des Geräts nur unter Aufsicht vornehmen.
- Verwenden Sie zur Reinigung ein mäßig feuchtes Tuch. Sprühen Sie kein Wasser außerhalb oder innerhalb des Geräts. Wasser kann im Inneren des Geräts Schäden verursachen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie die Schublade reinigen.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Metallschaber zur Reinigung des Glasdeckels des Geräts. Dadurch kann die Oberfläche zerkratzt werden, was zum Zerspringen des Glasdeckels führen kann.
- Reinigen Sie das Zubehör mit Seifenwasser. Verwenden Sie kein Reinigungsmittel.
- Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeiten oder Feststoffe in den Saugeinlass der Vakuumpumpe gelangen. Dies würde irreparable Schäden an der Pumpe verursachen.

Sicherheit

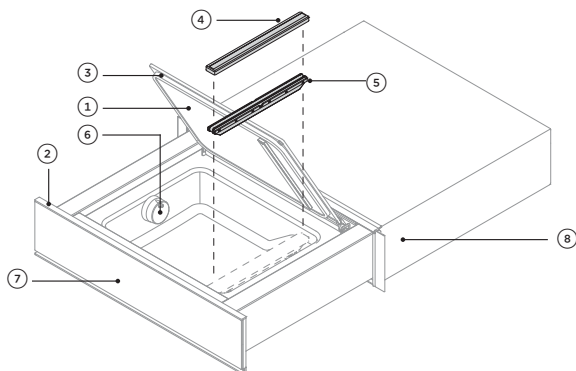
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.
- Zugängliche Teile, wie z. B. der Schweißbalken, werden während des Gebrauchs heiß. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.
- Setzen oder lehnen Sie sich nicht auf den Glasdeckel des Geräts und verwenden Sie ihn nicht als Ablagefläche. Eine Beschädigung der Glasoberfläche kann zum Bruch führen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn der Deckel gerissen oder gebrochen ist.
- Bewahren Sie keine gefährlichen Gegenstände in der Nähe auf, die wie Behälter mit Gas- oder Luftkammern explodieren können (z.B. Sprühdosen).
- Tauchen Sie Kabel, Stecker oder andere Teile nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um sich vor Stromschlägen zu schützen. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Theke oder in einem beheizten Ofen hängen.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile, die nicht empfohlen werden.

Entsorgung von Verpackungen

- Entfernen Sie Verpackungs- und Recyclingmaterialien, die wiederverwendet werden können.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung.

BEVOR SIE BEGINNEN

- Stellen Sie sicher, dass der Installateur die letzte Checkliste in der Installationsanleitung ausgefüllt hat.
- Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie dabei besonders den Abschnitt Sicherheit und Warnungen.



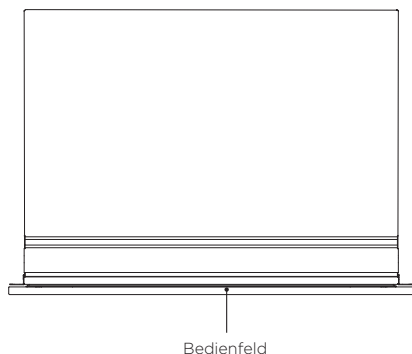
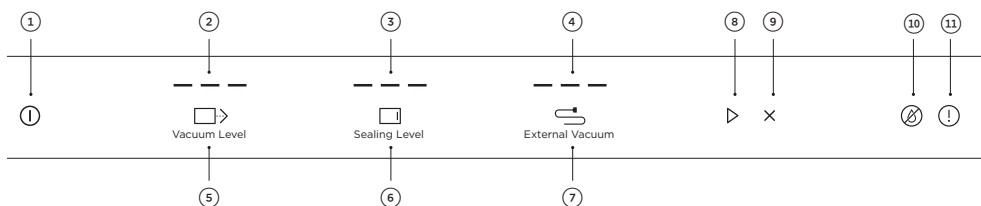
Merkmale der Schublade

- ① Glasdeckel
- ② Bedienfeld
- ③ Deckeldichtung
- ④ Schweißbalken
- ⑤ Abdeckung des Schweißbalkens
- ⑥ Ansaugadapter
- ⑦ Push-to-open-Tür
- ⑧ Typenschild*
- ⑨ Beutelclip (nicht abgebildet)

* Befindet sich im Rahmen der Schublade

BEVOR SIE BEGINNEN

Bedienfeld



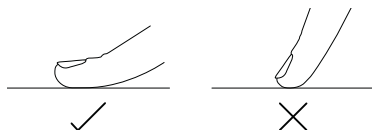
Das Bedienfeld

- ① Einschalten/Ausschalten
- ② Vakuum-Füllstandsanzeige
- ③ Verschluss-Füllstandsanzeige
- ④ Externe Vakuumanzeige
- ⑤ Kontrolle des Vakuumgrades
- ⑥ Kontrolle des Verschlussniveaus
- ⑦ Ansaugadapter
- ⑧ Start
- ⑨ Abbrechen
- ⑩ Feuchtigkeits-Indikator
- ⑪ Wartungsanzeige

Verwendung der Touch-Bedienelemente

Ihre Wärmeschublade wird über ein Touch-Bedienfeld bedient. Benutzen Sie zum Bedienen des Bedienfelds die Fingerkuppe, nicht die Fingerspitze. Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, so dass kein Druck erforderlich ist.

Halten Sie das Bedienfeld sauber und trocken. Waschen und trocknen Sie Ihre Hände, bevor Sie die Schublade bedienen, um sicherzustellen, dass die Tasten richtig reagieren.



BEVOR SIE BEGINNEN

Auswahl eines Vakuumbetels

- Ihre Vakuumverschlusschublade wird mit zwei unterschiedlich großen Vakuumbeteln geliefert. Jeder Beutel kann bei Temperaturen von -40 °C bis +115 °C verwendet werden.
- Verwenden Sie KEINE Plastikbeutel aus Polycarbonat. Diese können weich werden und den Schweißbalken beschädigen.
- Andere Beutel, wie z. B. wiederverschließbare Gefrierbeutel, sollten nur zum Vakuumieren verwendet werden und die Verschlusszeit muss an das Material des Beutels angepasst werden. Weitere 'Auswahl der Vakuumstufen' Vakuumstufen auswählen.

Zubereitung der Speisen

- Vakuumieren Sie niemals warme oder heiße Lebensmittel.
- Ein Beutel mit vakuumversiegelten Lebensmitteln muss vor dem Mikrowellenbetrieb durchstoßen oder geöffnet werden. Ein Druckaufbau kann dazu führen, dass der Vakuumbbeutel platzt.

Füllen des Vakuumbetels

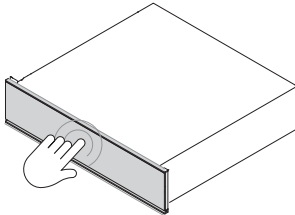
- Achten Sie beim Befüllen des Beutels darauf, dass der Verschlussbereich sauber bleibt, um ihn richtig zu verschließen.
- Falten Sie die Oberseite des Beutels vor dem Befüllen etwa um ein Drittel nach unten (die Innenseite zeigt nach außen).
- Der Beutel sollte nur zu zwei Dritteln seines Fassungsvermögens gefüllt sein.

VERWENDEN DER VAKUUMVERSCHLUSSSCHUBLADE

Erstmaliger Gebrauch

Wenn Sie die Vakuumverschlussschublade zum ersten Mal verwenden, leuchten bei der Inbetriebnahme zwei LEDs in den Vakuum-Füllstandsanzeigen und zwei LEDs in den Verschluss-Füllstandsanzeigern auf.

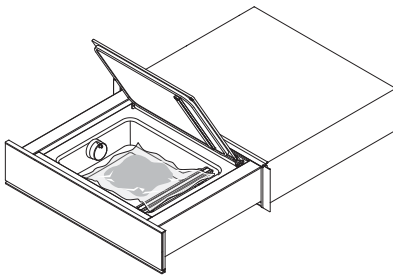
①



Berühren Sie bei Push-to-open-Modellen die vordere Mitte der Schublade, um sie zu öffnen.

Öffnen Sie die Schublade nicht mit Gewalt.

②

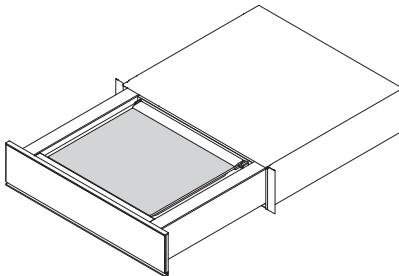


Legen Sie die Lebensmittel in den Vakuumbbeutel.

Öffnen Sie den Glasdeckel und legen Sie den Beutel in die Schublade.

Verschließen Sie die Öffnung des Beutels unter dem Beutelclip und positionieren Sie ihn auf der anderen Seite des Schweißbalkens.

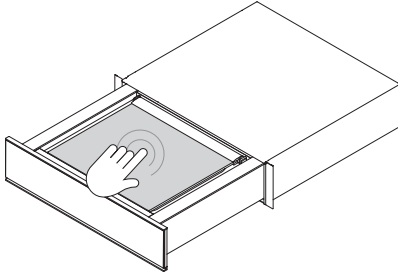
③



Schließen Sie den Deckel.

VERWENDEN DER VAKUUMVERSCHLUSSSCHUBLADE

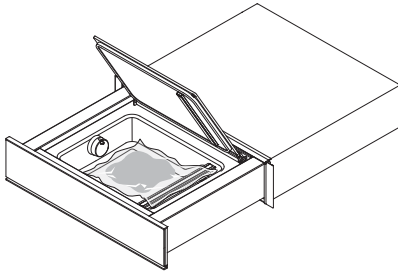
4



Halten Sie den Deckel gedrückt, bevor Sie die Play-Taste ► drücken, sodass die Dichtung eine Verbindung zum Produkt bildet.

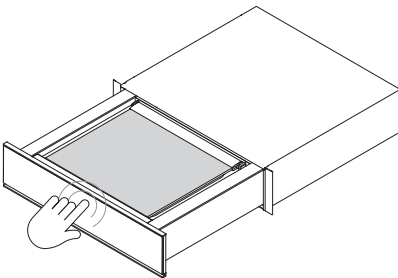
Sobald mit dem Vakuumieren begonnen wird, wird der Deckel festgehalten und muss nicht mehr heruntergedrückt werden.

5



Sobald das Vakuumieren abgeschlossen ist, ertönt eine Meldung und der Deckel wird freigegeben. Sie können den Deckel öffnen und den vakuumversiegelten Gegenstand entnehmen.

6



Um die Schublade zu verstauen, drücken Sie auf die Mitte der Türverkleidung, um die Schublade zu schließen.

VERWENDEN DER VAKUUMVERSCHLUSSSCHUBLADE

Einschalten der Vakuumverschlussschublade



Berühren Sie die Taste **⏻** auf dem Bedienfeld, um einen Riegel an der Vakuumverschlussschublade zu schließen.

Ein Ton gibt an, dass die Schublade jetzt einsatzbereit ist.

Ausschalten der Vakuumverschlussschublade



Berühren Sie die **⏻** Taste auf dem Bedienfeld, um die Vakuumverschlussschublade auszuschalten.

Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Ton .

Vorgang abbrechen



Berühren Sie **X**, um den Vorgang abbrechen, wenn Sie den Vorgang zu einem beliebigen Zeitpunkt während des Vakuumiervorgangs beenden möchten.

Wenn der Beutel nicht versiegelt ist, kann der Vakuumiervorgang (laufende Belüftung) nicht unterbrochen werden .

Vakuuier- und Verschlussfunktion

Dies ist die Standardfunktion der Vakuumverschlussschublade. Im Vakuumtank wird Unterdruck erzeugt, der die Öffnung des Beutels in der Schublade verschließt.

Wenn Sie Lebensmittel mehrmals hintereinander in Beuteln vakuumieren, wird der Schweißbalken immer heißer. Dadurch kann die Qualität der Heißsiegelnaht beeinträchtigt werden. Nach mehreren Vakuumiervorgängen müssen Sie eine kürzere Heißsiegelzeit wählen oder das Gerät zwischen den Vorgängen ca. zwei Minuten abkühlen lassen.



Berühren Sie die Vakuumstufe-Taste einmal oder mehrmals, um eine geeignete Vakuumstufe auszuwählen.

Siehe 'Auswahl der Vakuumstufen'.



Berühren Sie die Taste für die Verschlussstufen, um eine geeignete Stufe für die Verschlusszeit auszuwählen.



Schließen Sie den Glasdeckel, bevor Sie die Starttaste drücken.

Zu Beginn des Vakuumiervorgangs sollte der Unterdruck eine dichte Abdichtung um die Dichtung bilden.

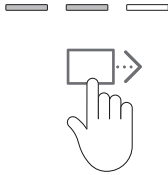
Sobald der Druckausgleich erfolgt ist, ist der Vorgang abgeschlossen und ein Ton ertönt.

FUNKTIONEN

Vakuumier-Funktion

Geeignet zum Vakuumieren und luftdichten Verschließen von Gläsern mit Schraubdeckeln. Die Höhe der Gläser darf 80 mm nicht überschreiten, damit der Glasdeckel beim Schließen der Schublade nicht beschädigt wird.

1

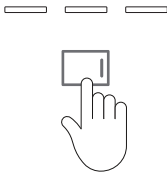


Schließen Sie den Schraubdeckel des Glases locker, bevor Sie ihn in die Vakuum-Verschlusschublade stellen.

Berühren Sie die Taste für die Vakuumstufe, um eine geeignete Vakuumstufe auszuwählen.

Weitere Informationen finden Sie unter 'Auswahl der Vakuumstufen'.

2



Berühren Sie die Schaltfläche Verschlussniveau wiederholt, bis alle Anzeigen für das Verschlussniveau dunkler werden.

3



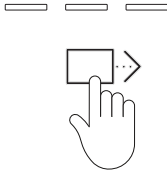
Schließen Sie den Glasdeckel und berühren Sie die Schaltfläche Start.

Verschlussfunktion

Geeignet um einen Beutel luftdicht zu verschließen, ohne dass ein Vakuum entsteht.

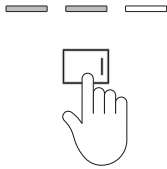
Beim mehrmaligen Verschweißen von Lebensmitteln in Beuteln nacheinander wird der Schweißbalken immer heißer. Dadurch kann die Qualität der Heißsiegelnaht beeinträchtigt werden. Nach mehreren Vakuumiervorgängen müssen Sie eine kürzere Heißsiegelzeit wählen oder das Gerät zwischen den Vorgängen ca. zwei Minuten abkühlen lassen.

1



Berühren Sie die Schaltfläche Vakuumniveau wiederholt, bis alle Anzeigen für das Vakuumniveau dunkler werden.

2



Berühren Sie die Taste für die Verschlussstufen, um eine geeignete Stufe für die Verschlusszeit auszuwählen.

3



Schließen Sie den Glasdeckel und berühren Sie die Schaltfläche Start.

FUNKTIONEN

Externes Vakuumieren

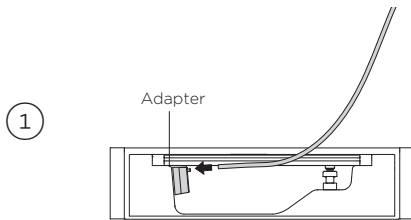
Wählen Sie diese Funktion, um Luft aus Glasflaschen abzulassen, die z. B. Öl oder Wein enthalten, um eine Reaktion mit Sauerstoff zu verhindern.

Stellen Sie sicher, dass der Vakuumbehälter für die Verwendung mit Lebensmitteln geeignet ist, oder verwenden Sie einen handelsüblichen Vakuumbehälter.

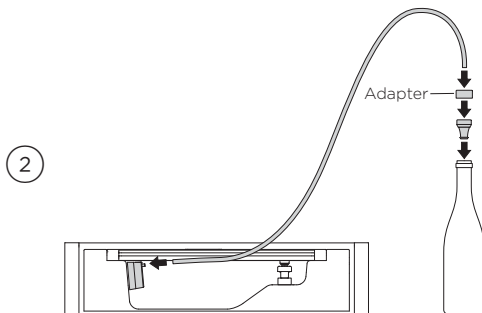
Verwenden Sie für das externe Vakuumieren von Glasflaschen nur Flaschen, die zum Vakuumieren geeignet sind. Ungeeignete oder beschädigte Flaschen können beim externen Vakuumieren implodieren und Verletzungen verursachen.

Stellen Sie beim Absaugen der Luft aus Weinflaschen das externe Vakuumieren auf Stufe 1 ein, um zu vermeiden, dass die Kohlensäure im Wein beeinträchtigt wird.

Für diese Funktion wird ein Zubehörsatz für ein externes Vakuumieren mitgeliefert. Das Set enthält einen Ansaugadapter, einen Schlauch, einen Vakuumstopfen und einen Stopfenadapter.



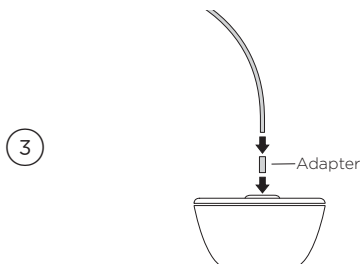
Verbinden Sie ein Ende des Saugrohrs mit dem großen Adapter, der am Saugeinlass im Vakuumbehälter befestigt ist.



Um Luft aus der Flasche abzulassen:

Platzieren Sie die Flasche auf einer flachen und stabilen Oberfläche in der Nähe der Schublade.

Verbinden Sie den Stopfenadapter mit dem anderen Ende des Schlauches und schließen Sie den Adapter an den Vakuumstopfen der Flasche an.







Um Luft aus dem Vakuumbehälter abzulassen:

Schließen Sie das andere Ende des Schlauches an den Vakuumbehälter an. Verwenden Sie gegebenenfalls einen Adapter.

AUSWAHL DER VAKUUMSTUFEN

In der folgenden Tabelle finden Sie die verfügbaren Vakuumstufen (nach der Portionierung) zum Verpacken, Marinieren, Kochen unter Sous Vide, Einfrieren oder Lagern:

FÜLLSTANDSANZEIGE	KATEGORIE LEBENSMITTEL	BESCHREIBUNG
<p>0 (nur Verschließen)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Zerbrechliche und empfindliche Lebensmittel wie Chips und Salat. 	<ul style="list-style-type: none"> Versiegelt zerbrechliche und empfindliche Lebensmittel, damit Form und Konsistenz erhalten bleiben. Vakuumieren ist nicht erforderlich.
<p>1</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Weiches Obst, z. B. Beeren, Pflaumen, Aprikosen, Bananen. Flüssigkeiten wie Suppen, Saucen Lebensmittel mit Flüssigkeit wie Fleisch mit viel Marinade. Gefäße und Flaschen, z. B. Gläser mit Nüssen, Samen und geöffnete Gläser mit Soßen. 	<ul style="list-style-type: none"> Behält die Form und Konsistenz von zerbrechlichen und zarten Früchten bei. Vakuumieren Sie Lebensmittel, z. B. mit Essig oder Wein mariniertes Fleisch. Reduziert die Oxidation von Wein und Essig. Angebrochene Gläser können wieder luftdicht verschlossen werden Vakuumversiegelt Nüsse und Samen zum Schutz vor Befall oder Oxidation. Entlüftet Öl- und Weinflaschen.
<p>2</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Festere Früchte wie Äpfel und Birnen. Weicheres Gemüse wie Paprika, Tomaten und Zucchini. Fisch, ganz, ohne Haut oder gefüllt. Speisen mit etwas Flüssigkeit, z. B. Fleisch mit etwas Marinade. 	<ul style="list-style-type: none"> Vakuumversiegelt festere Früchte. Ideal für Gemüse. Geeignet für Fleisch in einer Sauce oder mit ein wenig Marinade.
<p>3</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Fleisch, z. B. Medaillons, Steak. Hartes oder Wurzelgemüse, z. B. Karotten, Rote Bete, Süßkartoffel. Lebensmittel zum Einfrieren Hartkäse zur Lagerung. 	<ul style="list-style-type: none"> Gewürztes Fleisch ohne Flüssigkeitszusatz. Festeres Gemüse für das Sous-Vide-Garen. Lebensmittel, die eingefroren werden sollen. Das Absaugen der Luft trägt dazu bei, Gefrierbrand zu verhindern.

Qualität und Hygiene

Der anfängliche Bakteriengehalt eines Lebensmittels bestimmt, wie lange ein Produkt haltbar ist. Je höher der Bakteriengehalt, desto kürzer ist die maximale Lagerzeit. Um Lebensmittel möglichst lange haltbar zu machen, vakuumieren Sie nur einwandfreie Lebensmittel. Produkte, die vor dem Vakuumieren einige Zeit aufbewahrt wurden, haben einen höheren Bakteriengehalt und sind daher nicht für eine Langzeitlagerung geeignet. Um zu verhindern, dass frische Lebensmittel mit Bakterien kontaminiert werden, sollten folgende Punkte beachtet werden:

- Vor dem Umgang mit Lebensmitteln die Hände gründlich waschen.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberflächen der Lebensmittelvorbereitung glatt und hygienisch sauber sind.
- Reinigen Sie vor dem Gebrauch alle Utensilien (Messer, Gabeln, Löffel usw.).

Zubereitung spezieller Speisen

Manche Lebensmittel müssen speziell zubereitet werden, bevor sie aufbewahrt werden können.

Blanchieren

Kohlgemüse (wie Blumenkohl, Brokkoli, Weißkohl, Rotkohl), Hülsenfrüchte (frische Bohnen, Erbsen) sowie Stängel und Triebe (Spargel) sollten vor dem Vakuumieren blanchiert werden, um Gas freizusetzen. Blanchieren Sie das Gemüse in einem Dampfgarer oder in kochendem Wasser, bevor Sie es unter kaltem Wasser abschrecken, oder legen Sie es zum schnellen Abkühlen in ein Eisbad. Das Vakuumieren Ihrer Lebensmittel kann den Lagerplatz in Ihrem Gefrierschrank reduzieren.

Aufbewahrung

Um Lebensmittel sicher aufzubewahren, müssen die folgenden Punkte beobachtet werden:

- Lebensmittel, die aufbewahrt werden sollen, müssen frisch und in einwandfreiem Zustand sein.
- Lebensmittel müssen vor dem Vakuumieren Lagertemperatur haben.
- Wenn möglich, trocknen Sie die Lebensmittel, bevor Sie sie vakuumieren.
- Vermeiden Sie es, rohe und gekochte Lebensmittel zu mischen.
- Wählen Sie die höchstmögliche Vakuumstufe. Die empfohlenen Stufen finden Sie unter 'Auswahl der Vakuumstufen'.
- Große Lebensmittelstücke können länger haltbar gemacht werden als kleinere.
- Lagern Sie Lebensmittel so weit wie möglich bei der niedrigsten Temperatur.

Vakuumierte Lebensmittel können bei niedriger Temperatur in einem Dampfgarer oder in unseren Fisher & Paykel Combi-Dampfgarern mit Sous Vide-Funktion gedämpft werden. Verwenden Sie für diese Methode nur die von Fisher & Paykel gelieferten Vakuumierbeutel.

REINIGUNG UND PFLEGE

Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass das Gerät ausgeschaltet oder in den **STANDBY-**Modus versetzt ist.

Externe Reinigung

- Verschmutzungen oder überschüssiges Reinigungsmittel sofort entfernen.
- Reinigen Sie die Oberflächen mit einem weichen, mit Wasser angefeuchteten Tuch und etwas Spülmittel für metallische Oberflächen. Reiben Sie in Richtung der ursprünglichen Politurlinien.
- Mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Innenreinigung

- Entfernen Sie den Schweißbalken und die Schweißbalkenabdeckung vom Gerät.
- Verschmutzungen oder überschüssiges Reinigungsmittel sofort entfernen.
- Reinigen Sie die Oberflächen mit einem weichen, mit Wasser angefeuchteten Tuch und etwas Spülmittel für metallische Oberflächen. Reiben Sie in Richtung der ursprünglichen Politurlinien.
- Mit einem weichen Tuch abtrocknen.
- Reinigen Sie den Schweißbalken mit einem weichen, mit Wasser und etwas Spülmittel angefeuchteten Tuch und trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch ab. Der Schweißbalkendeckel kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Setzen Sie die Abdeckung des Schweißbalkens wieder in das Gerät ein.
- Positionieren Sie den Schweißbalken auf den beiden Fixierstiften im Gerät.

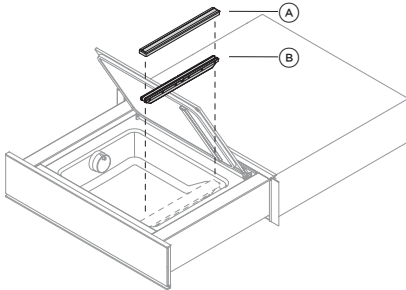
Dichtung des Schubladendeckels

- **Reinigen Sie die Deckeldichtung des Geräts mit einem weichen, mit Wasser befeuchteten Tuch. Verwenden Sie kein Reinigungsmittel und trocknen Sie es nicht mit einem weichen Tuch.**

Teile, die beim externen Vakuumieren verwendet werden

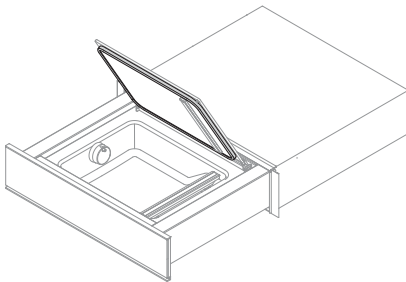
Reinigen Sie die externen Vakuumteile (Adapter, Schlauch und Vakuumstopfen) mit heißem Wasser und einer kleinen Menge Spülmittel. Mit einem weichen Tuch oder Schwamm abwischen.

Austausch des Schweißbalkens



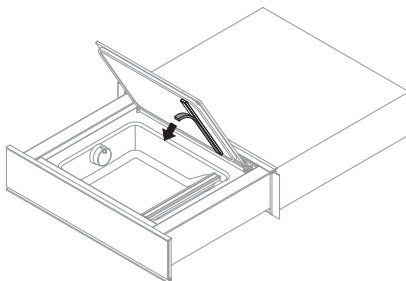
- ① Entfernen Sie den Schweißbalken (A) zusammen mit dem Schweißbalkendeckel (B) vom Gerät.
- ② Montieren Sie die Schweißbalkenabdeckung am Gerät.
- ③ Positionieren Sie den neuen Schweißbalken auf zwei Fixierstiften im Gerät.

Auswechseln der Dichtung des Schubladendeckels



- ① Entfernen Sie die beschädigte Deckeldichtung
- ② Montieren Sie die neue Dichtung des Gerätedeckels.

Austausch des Dichtungspads




Das Dichtungspad befindet sich an der Unterseite des Schubladendeckels.

- ① Entfernen Sie das beschädigte Dichtungspad von der Halterung.
- ② Setzen Sie das neue Dichtungspad in die Halterung ein.

Systemüberprüfung


Wenn die Wartungstaste leuchtet, kann die Vakuumpumpe den erforderlichen Unterdruck in der zugewiesenen Zeit nicht erreichen. Der Schubladendeckel ist möglicherweise nicht richtig geschlossen oder die Deckeldichtung ist verschmutzt oder beschädigt.

- ① Reinigen Sie die Deckeldichtung. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel.
- ② Schließen Sie den Deckel der Schublade und drücken Sie ihn nach unten.
- ③ Bleibt die Taste nach dem nächsten Vakuumiervorgang erleuchtet, muss eine niedrigere Vakuuierstufe gewählt werden.
- ④ Wenn die Taste wiederholt aufleuchtet, warten Sie, bis  beleuchtet und entfeuchten Sie die Vakuumpumpe.


Entfeuchtung



Eine Entfeuchtung ist erforderlich, wenn das Öl in der Vakuumpumpe zu viel Wasser enthält, weil häufig feuchte Lebensmittel abgesaugt werden.

Wenn  und  aufleuchten, kann das Öl in der Vakuumpumpe entfeuchtet werden.

Schließen Sie den Schubladendeckel und berühren Sie die Schaltfläche , um die Entfeuchtung zu starten.

Wenn  und  aufleuchten, muss das Öl in der Vakuumpumpe entfeuchtet werden.

Schließen Sie den Schubladendeckel und berühren Sie die Schaltfläche , um mit der Entfeuchtung zu starten.

Die Entfeuchtung dauert maximal 20 Minuten. Wenn die Taste weiterhin leuchtet, muss der Vorgang wiederholt werden. Zwischen den Entfeuchtungsvorgängen muss eine Stunde gewartet werden, da das Öl in der Vakuumpumpe heiß wird. Während dieser Zeit sind  und  beleuchtet, können aber nicht bedient werden.

FEHLERBEHEBUNG

Wenn ein Problem mit der Vakuumschublade auftritt, überprüfen Sie bitte die folgenden Punkte, bevor Sie einen von Fisher & Paykel geschulten Servicetechniker oder das Kundendienstzentrum kontaktieren.

PROBLEM	MÖGLICHER GRUND	LÖSUNG
Das Gerät funktioniert nicht.	Eine Haushaltssicherung oder ein Schutzschalter hat aufgrund einer Überlastung ausgelöst.	Tauschen Sie die Sicherung aus oder schalten Sie den Leistungsschalter wieder ein.
	Die Sicherung oder der Schutzschalter brennt ständig durch.	Wenden Sie sich an den Kundensupport
	Eine Unterbrechung der Stromversorgung.	Stromversorgung überprüfen.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundensupport
	Wiederholtes Vakuumieren hat zu einer Überhitzung des Geräts geführt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es wieder benutzen. Warten Sie zwei Minuten nach jedem Vakuumieren.
	Das Gerät befindet sich in einer Abkühlphase zwischen zwei Entfeuchtungsvorgängen. Während dieser Zeit  leuchten die  Tasten, können aber nicht bedient werden.	Warten Sie eine Stunde, bevor Sie den Entfeuchtungsprozess wiederholen.
Unzureichendes Vakuum im Beutel	Der Deckel wurde vor dem Vakuumieren nicht richtig geschlossen.	Halten Sie den Deckel fest, so dass die Dichtung einrastet, bevor Sie auf Start drücken.
	Die gewählte Vakuumstufe war für das jeweils verwendete Lebensmittel zu niedrig gewählt.	Wählen Sie die nächsthöhere Stufe aus.
	Der Saugeinlass der Vakuumpumpe ist blockiert.	Achten Sie darauf, dass der Beutel den Saugeinlass des Vakuumbehälters nicht blockiert.
Während des Vakuumierens kocht die Flüssigkeit im Vakuumbbeutel stark	Der Beutel ist nicht luftdicht.	Vakuumieren Sie die Lebensmittel in einem neuen Beutel und wählen Sie bei Bedarf eine höhere Stufe für die Versiegelungszeit aus.
	Flüssigkeiten beginnen bei niedrigen Temperaturen zu kochen, wenn sie unter hohem Vakuum stehen.	Wählen Sie die Vakuumierstufe 1 zum Vakuumieren von flüssigen Lebensmitteln. Früher versiegeln
Beim externen Vakuumieren wird kein Vakuum in der Flasche erzeugt	Der Schlauch und der Vakuumstopfen weisen Gebrauchsspuren auf.	Ersetzen Sie den Schlauch und den Vakuumstopfen durch neue.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHER GRUND	LÖSUNG
Der Vakuumbbeutel ist nicht richtig versiegelt	Die eingestellte Versiegelungszeit reichte für die gewählte Vakuumstufe nicht aus.	Wählen Sie die nächsthöhere Stufe der Versiegelungszeit.
	Der Vakuumbbeutel ist nicht richtig auf dem Schweißbalken positioniert.	Stellen Sie die Position des Vakuumbbeutels ein.
	Der Vakuumbbeutel ist um die Siegelnaht herum verunreinigt.	Reinigen Sie den Versiegelungsbereich vor dem Vorgang.
	Das Dichtungspad am Gerätedeckel ist stark abgenutzt.	Ersetzen Sie das Dichtungspad.
	Wiederholtes Vakuumieren hat zu einer Überhitzung des Geräts geführt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.
	Das Dichtungspad auf dem Gerätedeckel ist stark abgenutzt.	Ersetzen Sie die Isolierung für den Schweißbalken.
Der Gerätedeckel konnte nicht geöffnet werden	Das Gerät ist in Betrieb.	Warten Sie, bis das Gerät am Ende des Vorgangs gelüftet wird und ein akustisches Signal ertönt.
	Es kam zu einer Unterbrechung der Stromversorgung.	Schließen Sie das Netzteil wieder an. Das Gerät wird belüftet.
Geräusche sind während des Betriebs zu hören	Das Gerät kann während des Betriebs Geräusche machen (z. B. Schalt- und Pumpgeräusche).	Dies ist völlig normal.
Die Wartungstaste leuchtet auf	Die Pumpenleistung wird reduziert.	Entfeuchten Sie das Öl in der Vakuumpumpe, wenn die Taste leuchtet.
	Das Gerät kann den gewünschten Unterdruck nicht erreichen.	Halten Sie den Gerätedeckel gedrückt, wenn Sie mit dem Vakuumieren beginnen.
		Überprüfen Sie die Dichtung des Gerätedeckels und die Kontaktfläche der Dichtung und reinigen Sie sie gegebenenfalls. Wenn die Dichtung nicht flach liegt, glätten Sie sie mit einem Finger.
		Wählen Sie eine niedrigere Vakuumierstufe, z. B. für Lebensmittel mit Flüssigkeit.
	Wenn der Vakuumbbeutel unter der Dichtung des Gerätedeckels hervorsteht, positionieren Sie den Beutel richtig.	

EU



So erhalten Sie Zugang auf Ihre Garantie und das Servicehandbuch

Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone, um auf Ihre Garantie zuzugreifen und einen Servicetermin zu buchen, oder schlagen Sie online unter <https://www.fisherpaykel.com/eu/help-and-support/warranty-information> nach.

Dieses Gerät wurde zur Verwendung in Haushalten (Privatnutzung) entwickelt. Es eignet sich nicht zur gewerblichen Nutzung. Bei jeder Art von gewerblicher Nutzung des Geräts durch den Kunden erlischt die Gewährleistung des Herstellers.

Für Ersatzteile wenden Sie sich bitte an die Fisher & Paykel Kundenbetreuung. Ersatzteile sind für alle Fisher & Paykel-Produkte für einen Zeitraum von mindestens 10 Jahren ab Herstellungsdatum erhältlich.

Ausfüllen und zur Sicherheit aufbewahren:

Modell _____

Serien-Nr. _____

Kaufdatum _____

Käufer _____

Händler _____

Vorort _____

Stadt _____

Land _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2024. Alle Rechte vorbehalten.

Die Modelle in diesem Handbuch sind möglicherweise nicht in allen Ländern erhältlich.
Änderungen vorbehalten.

Die in diesem Handbuch aufgeführten Produktangaben beziehen sich auf die jeweiligen
Produkte und Modelle zum Zeitpunkt des Veröffentlichungsdatums. Änderungen der
technischen Daten und der äußeren Gestaltung, die gemäß unserer Unternehmenspolitik
der Verbesserung des Geräts dienen, bleiben vorbehalten.

Um zu erfahren, welche Modelle und Ausführungen in Ihrem Land erhältlich sind,
besuchen Sie bitte unsere Website www.fisherpaykel.com oder kontaktieren Sie Ihren
Fisher & Paykel-Händler.

431258A 03.24