

FISHER & PAYKEL

VAKUUMFORSEGLINGSSKUFF

MINIMAL

VB60SMB1-SET og VB60SMG1-SET

CONTEMPORARY

VB60SDB1-SET

BRUKERVEILEDNING

EU

INNHOLD

Sikkerhet og advarsler	4
Før du begynner	8
Bruk av vakuumforseglingskuffen	11
Funksjoner	14
Valg av vakuumnivå	18
Håndtering av matvarer	19
Vedlikehold og rengjøring	20
Feilsøking	23
Produsentens garanti- og serviceveiledning	25

Registrering

Gå til nettstedet vårt for å registrere produktet ditt: fisherpaykel.com/register

⚠ ADVARSEL!



Fare for elektrisk støt

Hvis disse rådene ikke følges, kan det føre til elektrisk støt eller død.

- Hvis produktet er skadet, må du slå av apparatet og koble det fra strømtilførselen for å unngå elektrisk støt.

⚠ ADVARSEL!



Fare for kutt

Mangel på forsiktighet kan føre til skade.

- Vær forsiktig: Noen kanter kan være skarpe.
- Ikke stikk fingrene i skuffen når du lukker den.

⚠ ADVARSEL!



Fare for varme overflater

Hvis disse rådene ikke følges, kan det føre til brannskader og skålding.

- Hold barn borte fra dette apparatet for å unngå brannskader og skålding.
- Apparatets overflater kan bli varme nok til å forårsake brannskader.
- Ikke berør sveiselisten på apparatet.
- Bruk beskyttelseshansker når du håndterer varme overflater.
- Under og etter bruk må du ikke berøre eller la klær eller andre brennbare materialer komme i kontakt med sveiselisten i apparatet før den er avkjølt.

⚠ ADVARSEL!



Brannfare

Hvis disse rådene ikke følges, kan det føre til overoppheting, brann og personskade.

- Brennbare materialer må ikke oppbevares i apparatet eller nær utsiden.

⚠ ADVARSEL!



Fare for tipping

Dette produktet kan tippe. Hold barn på trygg avstand og vær forsiktig. Hvis disse rådene ikke følges, kan det føre til skader.

- Skuffen må sikres med medfølgende skruer.
- Sørg for at det er en fast hylle rett over skuffen hvis den ikke er montert under et annet produkt.

LES OG OPPBEVAR DENNE VEILEDNINGEN

ADVARSEL!

For å redusere risikoen for brann og skade på personer og eiendom ved bruk av apparatet må du følge de viktige sikkerhetsanvisningene nedenfor. Les alle instruksjonene før bruk. Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som det er tiltenkt.

Generell bruk

- Dette produktet er ment til bruk i et husholdningsmiljø (bolig).
- Ikke bruk apparatet utendørs.
- Barn bør holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, hvis de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om hvordan apparatet brukes på en sikker måte og forstår eventuelle farer.
- For å unngå fare for ustabil bruk må det festes i henhold til installasjonsinstruksjonene.
- Hold betjeningspanelet rent og tørt. Vask og tørk hendene før du bruker skuffen for å sikre at knappene reagerer som de skal.
- Hvis du vakuumforsegler mat i poser flere ganger etter hverandre, blir sveiselisten stadig varmere. Dette kan svekke kvaliteten på den sveisede sømmen. Etter flere forseglinger må du velge en kortere forseglingstid eller la apparatet avkjøles i ca. to minutter mellom forseglingene.

Installasjon

- Sørg for at apparatet er riktig installert og jordnet av en faglært tekniker.
- Sikre at apparatet er koblet til en krets med en skillebryter som gir full frakobling fra strømforsyningen.
- Ikke installer eller bruk apparatet hvis det er skadet eller ikke fungerer som det skal. Hvis du mottar et skadet produkt, må du kontakte den lokale forhandleren eller installatøren umiddelbart.
- Ikke installer apparatet i nærheten av en varm gasskokeplate eller elektrisk kokeplate eller i en oppvarmet ovn.

Service

- Kontroller om det er skader på innsiden eller utsiden av apparatet. Ikke bruk en skadet ledning eller et skadet støpsel. Hvis det finnes skader, må du ikke bruke apparatet. Ta kontakt med en servicetekniker som er opplært og støttet av Fisher & Paykel.
- Ikke reparer eller skift ut noen deler av apparatet med mindre det er spesifikt anbefalt i denne brukerveiledningen. All annen service må utføres av en faglært person eller en servicetekniker som er opplært og støttet av Fisher & Paykel.

Rengjøring og vedlikehold

- Pass på at apparatet er slått av før rengjøring.
- Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Bruk en moderat fuktig klut til rengjøring. Ikke spray vann utenpå eller inne i apparatet. Vann kan forårsake skade inne i apparatet.

SIKKERHET OG ADVARSLER

- Ta ut stikkkontakten og la apparatet avkjøles etter bruk før du rengjør skuffen.
- Ikke bruk kraftige eller slipende rengjøringsmidler eller skarp metallskrape til å rengjøre glasslokket på apparatet. Det kan ripe opp overflaten, som kan føre til at glasslokket knuses.
- Rengjør tilbehøret med såpevann. Ikke bruk rengjøringsmiddel.
- Sørg for at ingen væsker eller faste stoffer kommer inn i sugeinntaket på vakuumpumpen. Det vil forårsake uopprettelig skade på pumpen.

Sikkerhet

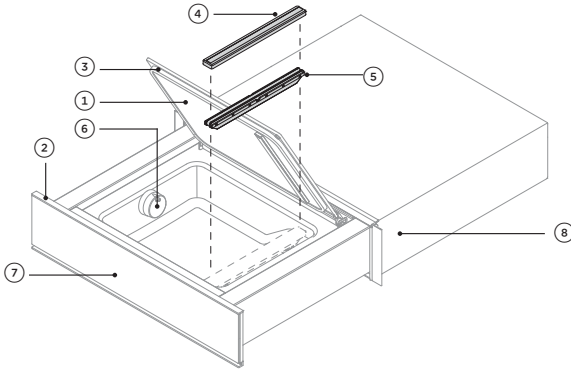
- Ikke berør varme overflater. Bruk håndtak eller knotter.
- Tilgjengelige deler, som sveiselisten, blir varme under bruk. Bruk beskyttelseshansker eller grytekluter.
- Ikke sitt eller len deg på glasslokket på apparatet, og bruk det heller ikke som oppbevaringsplass. Skader på glassets overflate kan føre til at det knuses.
- Ikke bruk apparatet hvis lokket er sprukket eller ødelagt.
- Ikke oppbevar farlige gjenstander som kan eksplodere, f.eks. beholdere med gass- eller luftkamre som spraybokser, i skuffen.
- Ikke senk ledningen, støpselet eller andre deler i vann eller annen væske, da det kan føre til elektrisk støt. Ikke la ledningen henge over kanten av et bord eller en benk, eller i en oppvarmet ovn.
- Ikke bruk tilbehør som ikke er anbefalt.

Avfallshåndtering av emballasje

- Fjern emballasje og resirkuler materialer som kan gjenbrukes.
- Kasser emballasjematerialet i henhold til lokale bestemmelser om avfallshåndtering.

FØR DU BEGYNNER

- Sørg for at installatøren har fylt ut den endelige sjekklsten i installasjonsveiledningen.
- Les denne veiledningen, og legg spesielt merke til avsnittet Sikkerhet og advarsler.

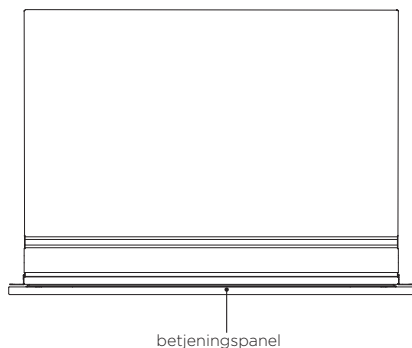
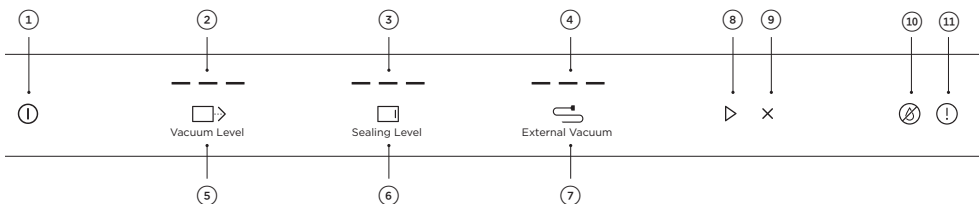


Skuffens funksjoner

- ① Glasslokk
- ② Betjeningspanel
- ③ Pakning på lokket
- ④ Sveiselst
- ⑤ Deksel til sveiselisten
- ⑥ Sugeinntakadapter
- ⑦ Dør som åpnes med et trykk
- ⑧ Serienummerskilt*
- ⑨ Poseklemme (ikke vist)

* Festet på innsiden av skuffkabinettet

Betjeningspanel



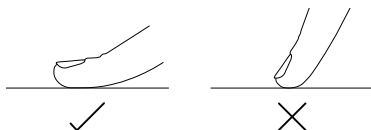
Funksjoner på betjeningspanelet

- ① Av/på-knapp
- ② Vakuumnivåindikator
- ③ Forseglnivåindikator
- ④ Indikator for eksternt vakuum
- ⑤ Vakuumnivåkontroll
- ⑥ Forseglnivåkontroll
- ⑦ Sugeinntakadapter
- ⑧ Start
- ⑨ Avbryt
- ⑩ Fuktighetsindikator
- ⑪ Vedlikeholdsindikator

Bruke berøringskontrollene

Varmeskuffen betjenes ved hjelp av et berøringspanel. Bruk fingerputen, ikke fingerspissen, til å betjene panelet. Kontrollene reagerer på berøring, så du behøver ikke å trykke.

Hold betjeningspanelet rent og tørt. Vask og tørk hendene før du bruker skuffen for å sikre at knappene reagerer som de skal.



Valg av vakuumpose

- Vakuumforseglingsskuffen leveres med to vakuumposer i forskjellige størrelser. Begge posene kan brukes i temperaturer fra -40 °C til +115 °C.
- IKKE bruk poser i polykarbonatplast. Disse kan bli myke og kan skade sveiselisten.
- Andre poser, som gjenlukkbare fryseposer, bør bare brukes til vakuumforsegling, og forseglingstiden må tilpasses posens materiale. Se «Valg av vakuumnivå» for å få mer informasjon.

Forberede maten

- Aldri vakuumforsegl varm mat.
- En pose med mat som er forseglet med vakuum må stikkes hull på eller åpnes før den varmes opp i mikrobølgeovn. Økt trykk kan føre til at vakuumposen sprekker.

Fylle vakuumposen

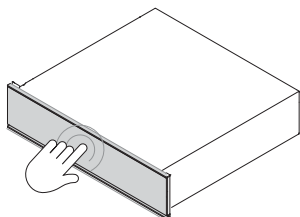
- Når du fyller posen, må du sørge for at forseglingsdelen holdes ren, slik at den forsegles ordentlig.
- Brett ned toppen av posen ca. en tredjedel (med innsiden ut) før du fyller.
- Posen skal bare fylles til to tredjedeler av kapasiteten.

BRUK AV VAKUUMFORSEGLINGSSKUFFEN

Første gangs bruk

Hvis du bruker vakuumforseglingskuffen for første gang, lyser to LED-lamper i vakuumnivåindikatorene og to LED-lamper i forseglingsnivåindikatorene ved oppstart.

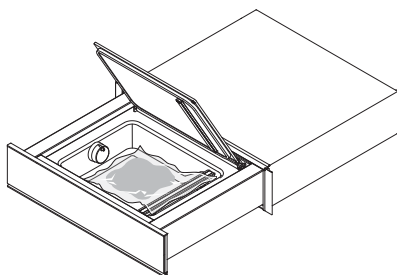
①



På modeller der du trykker for å åpne, trykker du midt foran på skuffen for å åpne den.

Ikke tving skuffen opp med makt.

②

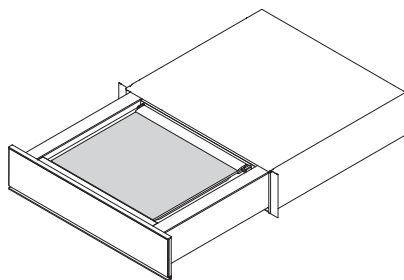


Legg maten i vakuumposen.

Åpne glasslokket og plasser posen inne i skuffen.

Fest åpningen av posen under poseklemmen og plasser den over sveisestangen.

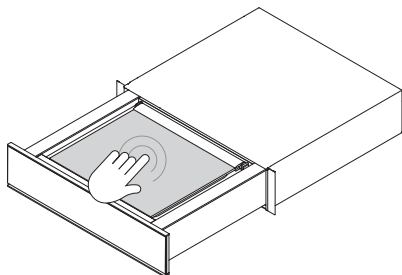
③



Lukk lokket.

BRUK AV VAKUUMFORSEGLINGSSKUFFEN

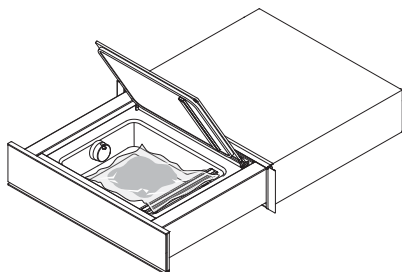
4



Før du trykker på startknappen ▶, holder du lokket nede slik at pakningen danner en forsegling med produktet.

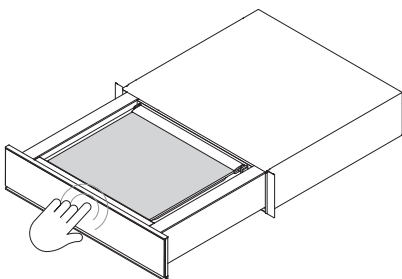
Når vakuumeringen har startet, holdes lokket på plass, og det er ikke lenger nødvendig å holde lokket nede.

5



Når vakuumforseglingen er fullført, hører du et lydsignal og lokket frigjøres. Du kan åpne lokket og fjerne den vakuumforseglede posen.

6



Trykk midt foran på dørpanelet for å lukke skuffen.

BRUK AV VAKUUMFORSEGLINGSSKUFFEN

Slå vakuumforseglingskuffen PÅ



Berør **ⓘ**-knappen på betjeningspanelet for å slå på vakuumforseglingskuffen.

Du vil høre et lydsignal som indikerer at skuffen nå er klar til bruk.

Slå vakuumforseglingskuffen AV



Berør **ⓘ**-knappen på betjeningspanelet for å slå av vakuumforseglingskuffen.

Du vil høre et lydsignal når prosessen er fullført.

Avbryte operasjonen



Berør **×** for å avbryte hvis du vil stoppe operasjonen på noe punkt under vakuumprosessen.

Hvis posen ikke er forseglet, kan ikke forseglingsprosessen (når ventilasjonen går) bli avbrutt.

FUNKSJONER

Vakuum- og forseglingsfunksjon

Dette er standardfunksjonen til vakuumforseglingsskuffen. Det skapes et undertrykk i vakuumtanken som forsegler poseåpningen i skuffen.

Hvis du vakuumforsegler mat i poser flere ganger etter hverandre, blir sveiselisten stadig varmere. Dette kan svekke kvaliteten på den sveisede sømmen. Etter flere forseglinger må du velge en kortere forseglingstid eller la apparatet avkjøles i ca. to minutter mellom forseglingene.

- 

1 Berør vakuumnivåknappen én eller flere ganger for å velge et passende vakuumnivå. Se «Valg av vakuumnivå».
- 

2 Berør forseglingsnivåknappen for å velge en passende forseglingstid.
- 

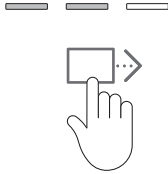
3 Lukk glasslokket og hold det nede før du trykker på startknappen. Når vakuumprosessen starter, danner undertrykket en tett forsegling rundt pakningen. Når trykket er utjevnet, er prosessen fullført, og du hører et lydssignal.

FUNKSJONER

Vakuumfunksjon

Egnet til å skape vakuum i og lufttett forsegling av glass med skrulokk. Glassene kan ikke være høyere enn 80 mm for å unngå skade på glasslokket når du lukker skuffen.

①

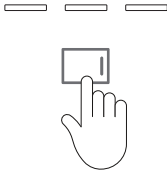


Skru lokket løst på glasset før du setter det i vakuumforseglingsskuffen.

Berør vakuumnivåknappen for å velge et passende vakuumnivå.

Se «Valg av vakuumnivå» for å få mer informasjon.

②



Berør forseglingsnivåknappen gjentatte ganger til alle forseglingsnivåindikatorene er dimmet.

③



Lukk glasslokket og berør startknappen.

FUNKSJONER

Forseglingsfunksjon/sveisefunksjon

Egnet for å lukke en pose lufttett uten å skape et vakuum.

Hvis du forseglar mat i poser flere ganger etter hverandre, blir sveiselisten stadig varmere. Dette kan svekke kvaliteten på den sveisede sømmen. Etter flere forseglinger må du velge en kortere forseglingstid eller la apparatet avkjøles i ca. to minutter mellom forseglingene.



Berør vakuumnivåknappen gjentatte ganger til alle vakuumnivåindikatorene er dimmet.



Berør forseglingsnivåknappen for å velge en passende forseglingstid.



Lukk glasslokket og berør startknappen.

FUNKSJONER

Ekstern vakuumering

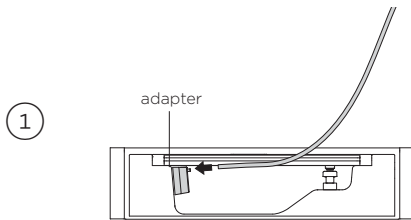
Velg denne funksjonen for å trekke luft ut av glassflasker som inneholder f.eks. olje eller vin, for å forhindre reaksjon med oksygen.

Forsikre deg om at vakuumbeholderen er trygg å bruke til mat, eller bruk en vakuumbeholder som er tilgjengelig i handelen.

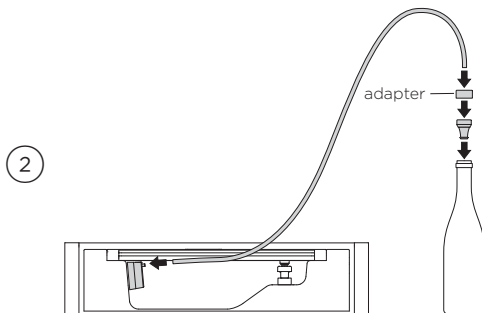
Når du bruker ekstern vakuumering på glassflasker, må du bare bruke flasker som er egnet til vakuumering. Uegnede eller skadede flasker kan implodere under ekstern vakuumering og forårsake personskader.

Når du suger luft ut av vinflasker, bør du stille ekstern vakuumering på nivå 1 for å unngå at gassen i vinen påvirkes.

Det følger med et tilbehørssett til ekstern vakuumering. Settet inneholder en sugeinntakadapter, en slange, en vakuumpropp og en proppadapter.



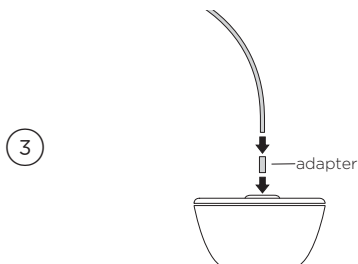
Koble den ene enden av sugeslangen til den store adapteren som er festet til sugeinntaket i vakuumbekken.



Slik slipper du luft fra flasken:

Plasser flasken på et flatt og stabilt underlag nær skuffen.

Koble proppadapteren til den andre enden av slangen, og koble adapteren til vakuumproppen på flasken.



Slik trekker du ut luft av vakuumbekkeren:

Koble den andre enden av slangen til vakuumbekkeren. Bruk en adapter om nødvendig.

VALG AV VAKUUMNIVÅ

Se tabellen nedenfor for tilgjengelige vakuumnivåer (etter porsjonering) for pakking, marinering, sous vide-tilberedning, frysing og oppbevaring:

NIVÅINDIKATOR	MATKATEGORI	BESKRIVELSE
0 (kun forsegling) 	<ul style="list-style-type: none">• Skjør og delikat mat, som potetgull og salat.	<ul style="list-style-type: none">• Forsegler skjøre og delikate matvarer slik at de beholder form og konsistens. Vakuum er ikke nødvendig.
1 	<ul style="list-style-type: none">• Myk frukt, f.eks. bær, plommer, aprikoser, bananer.• Væsker som supper, sauser• Mat med væske, som kjøtt med mye marinade.• Glasskrukker og flasker, f.eks. glass med nøtter eller frø og åpnete glass med sauser.	<ul style="list-style-type: none">• Bevarer formen og konsistensen på skjøre og delikate frukter.• Vakuumpakk mat, f.eks. kjøtt marinert med eddik eller vin. Reduserer oksideringen av vin og eddik.• Åpnede glass kan lukkes lufttett igjen• Vakuumforsegler nøtter og frø for å beskytte mot insekter og oksidering.• Suger ut luft fra flasker med olje og vin.
2 	<ul style="list-style-type: none">• Fastere frukter som epler og pærer.• Mykere grønnsaker som paprika, tomater og squash.• Fisk, hel, med skinn eller filetert.• Matvarer med litt væske, f.eks. kjøtt med litt marinade.	<ul style="list-style-type: none">• Vakuumforsegler fastere frukt.• Ideelt til grønnsaker.• Egner seg for kjøtt i saus eller med litt marinade.
3 	<ul style="list-style-type: none">• Kjøtt, f.eks. medaljonger, biff.• Faste grønnsaker eller rotgrønnsaker, f.eks. gulrøtter, rødbeter, søtpotet.• Mat til frysing• Hard ost til oppbevaring.	<ul style="list-style-type: none">• Krydret kjøtt uten tilsatt væske.• Fastere grønnsaker til sous vide-tilberedning.• Mat som skal fryses ned. Å trekke ut luften forhindrer fryseskader.

HÅNDTERING AV MATVARER

Kvalitet og hygiene

Det opprinnelige bakterieinnholdet i maten avgjør hvor lenge et produkt kan bevares. Jo høyere bakterieinnhold, jo kortere maksimal oppbevaringstid. For at maten skal holde seg så lenge som mulig, bør du bare vakuumpakke mat som er i perfekt forfatning. Produkter som har vært oppbevart en stund før de ble vakuumpakket, har høyere bakterieinnhold og egner seg derfor ikke til langtidsoppbevaring.

For å forhindre at ferske matvarer blir kontaminert med bakterier bør du gjøre dette:

- Vask hendene godt før du håndterer mat.
- Sørg for at matlagingsflatene er glatte og hygienisk rene.
- Rengjør alle redskaper (kniver, gafler, skjeer osv.) før bruk.

Tilberedning av spesielle typer mat

Noen typer mat må forbehandles på en spesiell måte før de kan oppbevares.

Blansjering

Kålgrønnsaker (som blomkål, brokkoli, hodekål, rødkål), belgfrukter (friske bønner, erter) og stilk og skudd (asparges) bør blansjeres før de vakuumforsegles for å frigjøre gass. Blansjer grønnsakene i en dampkoker eller i kokende vann før du skyller dem i kaldt vann eller legger dem i isbad for rask nedkjøling. Ved å vakuumforsegle maten får du bedre plass i fryseren.

Oppbevaring

For å oppbevare mat på en trygg måte må du følge disse punktene:

- Mat som skal oppbevares, må være fersk og i perfekt forfatning.
- Maten må være ved oppbevaringstemperatur før den vakuumpakkes.
- Om mulig bør du tørke maten før du vakuumpakker den.
- Unngå å blande rå og kokt/stekt mat.
- Velg høyest mulig vakuumnivå. Se «Valg av vakuumnivå» om anbefalte nivåer.
- Store matstykker kan oppbevares lenger enn mindre matstykker.
- Oppbevar matvarene ved så lav temperatur som mulig.

Vakuumpakket mat kan dampes ved lav temperatur i en dampkoker eller i en av våre Fisher & Paykel Combi-Steam-ovner ved bruk av sous vide-funksjonen. Bruk kun vakuumposer fra Fisher & Paykel til denne metoden.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

Sørg for at apparatet er slått av eller i **STANDBY**-modus før rengjøring.

Utvendig rengjøring

- Fjern søl og overflødig rengjøringsmiddel umiddelbart.
- Rengjør overflatene med en myk klut fuktet med vann og litt oppvaskmiddel for metalliske overflater. Gni i retning av de opprinnelige poleringslinjene.
- Tørk med en myk klut.

Innvendig rengjøring

- Fjern sveiselisten med deksel fra apparatet.
- Fjern søl og overflødig rengjøringsmiddel umiddelbart.
- Rengjør overflatene med en myk klut fuktet med vann og litt oppvaskmiddel for metalliske overflater. Gni i retning av de opprinnelige poleringslinjene.
- Tørk med en myk klut.
- Rengjør sveiselisten med en myk klut fuktet med vann og litt oppvaskmiddel, og tørk med en myk klut. Dekselet til sveiselisten kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Sett dekselet på plass i apparatet igjen.
- Plasser sveiselisten på de to styrestiftene i apparatet.

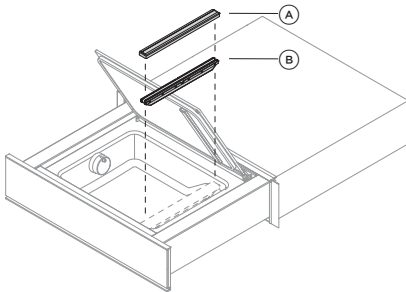
Pakningen på skufflokket

- Rengjør pakningen med en myk klut fuktet med vann. Ikke bruk vaskemiddel, og tørk med en myk klut.

Deler som brukes i ekstern vakuumering

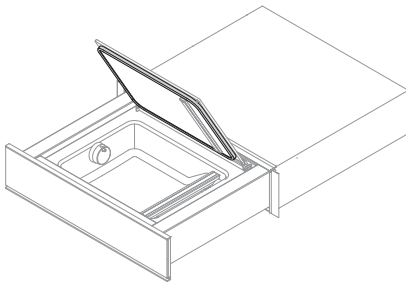
Rengjør de utvendige vakuumdelene (adaptere, slange og vakuumpropp) med varmt vann og litt oppvaskmiddel. Tørk av med en myk klut eller svamp.

Skifte ut sveiselisten



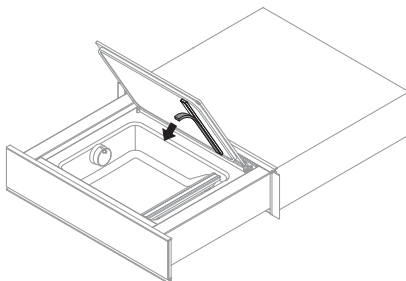
- ① Fjern sveiselisten ① sammen med dekselet ② fra apparatet.
- ② Monter sveiselistdekselet på plass i apparatet.
- ③ Plasser den nye sveiselisten på to styrepinner i apparatet.

Skifte ut pakningen på skufflokket



- ① Fjern den ødelagte pakningen
- ② Monter den nye pakningen på lokket.

Skifte ut forseglingsstrimmelen




Forsegingsstrimmelen sitter på undersiden av skufflokket.

- ① Fjern den ødelagte forseglingsstrimmelen fra holderen.
- ② Sett den nye forseglingsstrimmelen i holderen.

Systemkontroll

Hvis vedlikeholdsknappen lyser, kan ikke vakuumpumpen oppnå det nødvendige undertrykket i løpet av den tilmålte tiden. Det kan være at skufflokket ikke er lukket ordentlig eller at pakningen i lokket er skitten eller skadet.

- ① Rengjør pakningen. Ikke bruk rengjøringsmidler.
- ② Lukk skufflokket og trykk det ned.
- ③ Hvis knappen fortsatt lyser etter neste vakuumprosess, må du velge et lavere vakuumnivå.
- ④ Hvis knappen lyser gjentatte ganger, må du vente til  lyser opp, og så kan du avfukte vakuumpumpen.

Avfukting



Avfukting er nødvendig når oljen i vakuumpumpen inneholder for mye vann på grunn av hyppig vakuumpakking av fuktige matvarer.

Hvis - og -knappene lyser, kan oljen i vakuumpumpen avfuktes.

Lukk skufflokket og berør -knappen for å starte avfuktingen.



Hvis - og -knappene lyser, må oljen i vakuumpumpen avfuktes.

Lukk skufflokket og berør -knappen for å starte avfuktingen.

Avfuktingsprosessen tar maksimalt 20 minutter. Hvis knappen fremdeles lyser, må prosessen gjentas. Det er nødvendig å vente en time mellom avfuktingsprosessene fordi oljen i vakuumpumpen blir varm. I løpet av denne perioden lyser  og , men de kan ikke betjenes.

FEILSØKING

Hvis det oppstår et problem med vakuumskuffen, må du kontrollere følgende punkter før du kontakter din lokale Fisher & Paykel-servicetekniker eller kundesenteret.

PROBLEM	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
Apparatet virker ikke	En sikring er gått på grunn av overbelastning.	Bytt ut sikringen eller slå den på igjen.
	Sikringen går hele tiden.	Kontakt kundestøtte
	Et avbrudd i strømforsyningen.	Sjekk strømforsyningen.
	Apparatet er defekt.	Kontakt kundestøtte
	Gjentatte vakuumeringer har ført til at apparatet er blitt overopphetet.	La apparatet avkjøles før det brukes igjen. Vent i to minutter etter hver vakuumering.
	Apparatet er i en avkjølingsfase mellom to avfuktingsprosesser. I løpet av denne perioden lyser  - og  -knappene, men de kan ikke betjenes.	Vent en time før du gjentar avfuktingsprosessen.
For lite vakuum i posen	Lokket ble ikke ordentlig lukket før vakuumprosessen startet.	Trykk lokket ned og hold på det, slik at pakningen danner en forsegling før du trykker på start.
	Det valgte vakuumnivået var for lavt for matvaren som ble brukt.	Velg det nest høyeste nivået.
	Vakuumpumpens sugeinntak er blokkert.	Sørg for at posen ikke blokkerer sugeinntaket til vakuumpumpen.
Væskene i vakuumposen koker kraftig mens den vakuumeres	Posen er ikke lufttett.	Vakuumpakk maten i en ny pose og velg et høyere nivå for forseglingstiden om nødvendig.
	Væsker begynner å koke ved lave temperaturer under høyt vakuum.	Velg vakuumnivå 1 for vakuumforsegling av flytende matvarer. Forsegler tidligere
Det dannes ikke noe vakuum i flasken under ekstern vakuumering	Slangen og vakuumproppen viser tegn på slitasje.	Bytt ut slangen og vakuumproppen med nye.

FEILSØKING

PROBLEM	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
Vakuumposen er forseglet på feil måte	Den innstilte forseglingstiden var ikke tilstrekkelig for det valgte vakuumnivået.	Velg det nest høyeste nivået av forseglingstid.
	Vakuumposen er ikke riktig plassert på sveiselisten.	Juster vakuumposens posisjon.
	Vakuumposen har smuss rundt sveisesømmen.	Rengjør sveiseområdet før prosessen.
	Forseglingsstrimmelen på lokket er svært slitt.	Skift ut forseglingsstrimmelen.
	Gjentatte vakuumeringer har ført til at apparatet er blitt overopphetet.	La apparatet avkjøles før det brukes igjen.
	Forseglingsstrimmelen på lokket er svært slitt.	Skift ut isolasjonen på sveiselisten.
Lokket på apparatet kunne ikke åpnes	Apparatet er i drift.	Vent til apparatet er ventilert på slutten av prosessen og du hører et lydsignal.
	Det skjedde et avbrudd i strømforsyningen.	Koble til strømforsyningen igjen. Apparatet ventileres.
Du hører lyder under driften	Apparatet kan lage lyder under drift (f.eks. omkoblings- og pumpelyder).	Dette er helt normalt.
Vedlikeholdsknappen lyser	Pumpeeffekten er redusert.	Avfukt oljen i vakuumpumpen når knappen lyser.
	Apparatet oppnår ikke ønsket undertrykk.	Hold skufflokket nede når du starter vakuumprosessen.
		Kontroller pakningen på lokket og pakningens kontaktflate; rengjør om nødvendig. Hvis pakningen ikke ligger flatt, kan du glatte den ut med en finger.
		Velg et lavere vakuumnivå, f.eks. for mat med væske.
	Hvis vakuumposen stikker ut under pakningen på lokket, må du plassere posen riktig.	

EU



For å få tilgang til garanti- og serviceveiledningen

Skann QR-koden med smarttelefonen din for å få tilgang til garantien og bestille service, eller se den på nettet på <https://www.fisherpaykel.com/eu/help-and-support/warranty-information>

Dette produktet er ment til bruk i et husholdningsmiljø (bolig). Dette produktet er ikke laget for kommersiell bruk. All kommersiell bruk fra kundens side vil påvirke produsentens garanti for dette produktet.

Ta kontakt med Fisher & Paykels kundeservice for reservedeler. Reservedeler er tilgjengelige for alle Fisher & Paykel-produkter i minst 10 år fra produksjonsdatoen.

Fyll ut og oppbevar på et trygt sted:

Modell _____

Serienr. _____

Kjøpsdato _____

Kjøper _____

Forhandler _____

Forstad _____

By _____

Land _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2024. Alle rettigheter forbeholdes.

Modellene som vises i denne veiledningen, er kanskje ikke tilgjengelige i alle markeder og kan endres når som helst.

Produktspesifikasjonene i denne veiledningen gjelder for de spesifikke produktene og modellene som er beskrevet på utgivelsesdatoen. I tråd med politikken vår om kontinuerlig produktforbedring kan disse spesifikasjonene endres når som helst.

Hvis du vil ha informasjon om hvilke modeller og spesifikasjoner som er tilgjengelige i ditt land, kan du gå til nettstedet vårt eller kontakte din lokale Fisher & Paykel-forhandler.

431261A 03.24