

FISHER & PAYKEL

VAKUMOINTILAATIKKO

MINIMALISTINEN

VB60SMB1-SET ja VB60SMG1-SET

CONTEMPORARY

VB60SDB1-SET

KÄYTTÖOPAS

EU

SISÄLTÖ

Turvallisuus ja varoitukset	4
Ennen aloittamista	8
Vakumointilaatikon käyttäminen	11
Toiminnot	14
Vakumointitasojen valitseminen	18
Ruoan säilyttäminen	19
Hoito ja puhdistus	20
Vianmääritys	23
Valmistajan takuu ja huolto-opas	25

Rekisteröinti

Voit rekisteröidä tuotteesi verkkosivustollamme: fisherpaykel.com/register

⚠ VAROITUS!



Sähköiskuvaara

Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa sähköiskun tai hengenvaaran.

- Jos tuote on vaurioitunut, sammuta laite ja irrota se virtalähteestä mahdollisen sähköiskun välttämiseksi.

⚠ VAROITUS!



Viiltohaavojen vaara

Varomaton toiminta saattaa aiheuttaa loukkaantumisen.

- Ole varovainen: jotkin reunat voivat olla teräviä.
- Älä pidä sormiasi vetolaatikossa, kun suljet laatikon.

⚠ VAROITUS!



Kuumia pintoja

Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa palovammoja.

- Palovammojen välttämiseksi laite on pidettävä lasten ulottumattomissa.
- Laitteen pinnat saattavat kuumentua siinä määrin, että ne aiheuttavat palovammoja.
- Älä koske laitteen tiivistystankoon.
- Käytä suojäkäsineitä käsitellessäsi kuumia pintoja.
- Älä kosketa tai anna vaatteiden tai muiden syttyvien materiaalien koskettaa laitteen tiivistystankoa ennen kuin laite on jäähtynyt.

⚠ VAROITUS!



Tulipalon vaara

Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa ylikuumenemisen, tulipalon tai loukkaantumisen.

- Laitteessa tai sen pinnan lähellä ei saa säilyttää syttyviä materiaaleja.

⚠ VAROITUS!



Kaatumisvaara

Tämä tuote saattaa kaatua. Ole varovainen äläkä päästä lapsia tuotteen lähelle. Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa loukkaantumisen.

- Laatikko on kiinnitettävä paikalleen mukana toimitetuilla ruuveilla.
- Varmista, että laatikon yläpuolella on kiinteä hylly, jos sitä ei ole asennettu toisen tuotteen alle.

LUE JA SÄILYTÄ TÄMÄ OPAS

VAROITUS!

Noudata alla lueteltuja tärkeitä turvaohjeita vähentääksesi tulipalon, henkilövahinkojen tai vaurioiden vaaraa laitteen käytön aikana. Lue kaikki ohjeet ennen käyttöä. Älä käytä laitetta muuhun kuin siihen tarkoitettuun tarkoitukseen.

Yleinen käyttö

- Tämä tuote on suunniteltu käytettäväksi tavallisissa kotitalouksissa (asuinympäristössä).
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Pieniä lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
- Tämä laite soveltuu 8-vuotiaiden ja sitä vanhempien lasten sekä aisteiltaan, fyysisiltä ja henkisiltä kyvyiltään alentuneiden tai kokemukseltaan ja tiedoiltaan rajoittuneiden henkilöiden käyttöön vain, jos heitä valvotaan tai heidät on perehdytetty laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Laitteen epävakauden aiheuttaman vaaran välttämiseksi laite on kiinnitettävä asennusoppaan ohjeiden mukaisesti.
- Pidä käyttöpaneeli puhtaana ja kuivana. Pese ja kuivaa kätesi ennen laatikon käyttämistä, jotta painikkeet reagoivat oikein.
- Jos ruokaa vakuumpakataan pusseissa useita kertoja peräkkäin, lämpötiivystanko kuumenee yhä enemmän. Tämä voi heikentää lämpötiivystysauman laatua. Useiden vakuumitiivistysprosessien jälkeen sinun on valittava pienempi lämpötiivystysaika tai annettava laitteen jäähtyä noin kaksi minuuttia prosessien välillä.

Asennus

- Varmista, että pätevä asentaja on asentanut ja maadoittanut laitteen oikein.
- Varmista, että laite on kytketty piiriin, jossa on täydellisen sähköverkosta erottamisen mahdollistava erotuskatkaisin.
- Älä asenna tai käytä laitetta, jos se on vaurioitunut tai se ei toimi oikein. Jos sinulle toimitettu tuote on vahingoittunut, ota välittömästi yhteys jälleenmyyjään tai asentajaan.
- Älä asenna laitetta kuumen kaasu- tai sähköpolttimen lähelle tai lämmitettävään uuniin.

Huoltaminen

- Tarkista, ettei laite ole vaurioitunut sisä- tai ulkopinnoiltaan. Älä käytä vahingoittunutta johtoa tai pistoketta. Jos siinä on vaurioita, älä käytä laitetta. Ota yhteys Fisher & Paykelin kouluttamaan ja tukemaan huoltoasentajaan.
- Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei tässä käyttöoppaassa ole sitä erikseen suositeltu. Kaikki muut huoltotoimenpiteet on annettava pätevän henkilön tai Fisher & Paykelin kouluttaman ja tukeman huoltoasentajan tehtäväksi.

Puhdistus ja huolto

- Varmista, että laite on sammutettu ennen puhdistamista.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta ja tehdä sen ylläpitotöitä ilman valvontaa.
- Käytä puhdistukseen hieman kostutettua liinaa. Älä suihkuta vettä laitteen ulkopuolelle tai sisälle. Vesi voi vahingoittaa laitteen sisällä.
- Irrota laite pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä käytön jälkeen ennen laatikon puhdistamista.

TURVALLISUUS JA VAROITUKSET

- Älä käytä syövyttävää tai hankaavaa pesuainetta tai teräviä metallikaapimia laitteen lasikannen puhdistamiseen. Tämä voi naarmuttaa pintaa, mikä voi aiheuttaa lasikannen rikkoutumisen.
- Puhdista tarvikkeet saippuavedellä. Älä käytä puhdistusainetta.
- Varmista, että vakuumpumpun imuaukkoon ei pääse nesteitä tai kiinteitä aineita. Tämä voisi aiheuttaa vakavia vaurioita pumppuun.

Turvallisuus

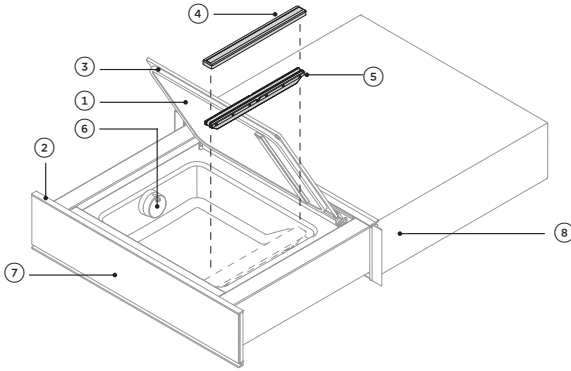
- Älä kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvoja tai nuppeja.
- Jotkin esillä olevat osat, kuten tiivistystanko, kuumenevat käytön aikana. Käytä suojakäsineitä tai uuniliinoja.
- Laitteen lasikannella ei saa istua, eikä siihen saa nojata. Älä myöskään säilytä mitään kannen päällä. Lasin pinnan vaurioituminen voi aiheuttaa sen särkymisen.
- Älä käytä laitetta, jos kansi on haljennut tai rikki.
- Älä säilytä vaarallisia esineitä, jotka voivat räjähtää, kuten säiliöitä, joissa on kaasua tai paineilmaa (esimerkiksi spraypurkkeja).
- Älä upota johtoa, pistoketta tai muita osia veteen tai muuhun nesteeseen. Sähköiskuvaara. Älä anna johdon roikkua pöydän tai tiskipöydän reunan yli tai lämmitetyssä uunissa.
- Älä käytä mitään lisävarusteita, joilla ei ole valmistajan suositusta.

Pakkausten hävittäminen

- Poista pakkaukset ja kierrätä materiaalit, joita voidaan käyttää uudelleen.
- Hävitä pakkausmateriaalit paikallisten jätehuoltoa koskevien määräysten mukaisesti.

ENNEN ALOITTAMISTA

- Varmista, että asentaja on täyttänyt asennusohjeiden lopputarkistuslistan.
- Lue tämä opas kiinnittäen erityistä huomiota Turvallisuus ja varoitukset -osioon.



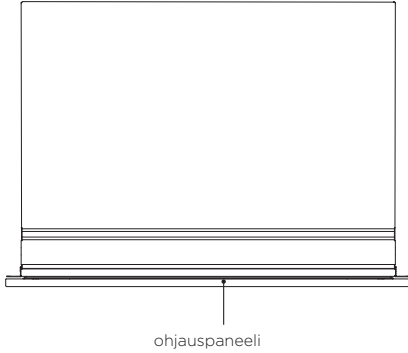
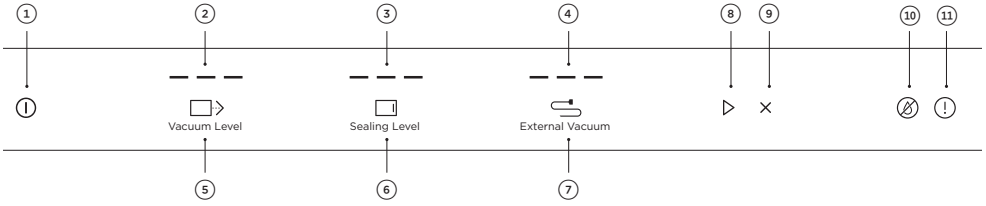
Laatikon ominaisuudet

- ① Lasikansi
- ② Ohjauspaneeli
- ③ Kannen tiiviste
- ④ Tiivistystanko
- ⑤ Tiivistystangon kansi
- ⑥ Imusuulakkeen sovitin
- ⑦ Painamalla avattava luukku
- ⑧ Sarjanumerokilpi*
- ⑨ Pussipidike (ei kuvassa)

* Sijaitsee laatikon rungon sisällä

ENNEN ALOITTAMISTA

Ohjauspaneeli



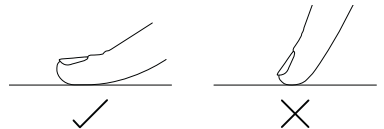
Ohjauspaneelin ominaisuudet

- 1 Virta päälle/pois
- 2 Vakuumitason ilmaisin
- 3 Tiivistystason ilmaisin
- 4 Ulkoisen vakumoinnin ilmaisin
- 5 Vakuumitason säätö
- 6 Tiivistystason säätö
- 7 Imusuulakkeen sovitin
- 8 Käynnistys
- 9 Peruutus
- 10 Kosteusilmaisin
- 11 Huoltoilmaisin

Kosketuspainikkeiden käyttäminen

Laitetta käytetään kosketusohjauspaneelin avulla. Käytä ohjauspaneelia sormen pallolla, älä sen kärjellä. Säätimet reagoivat kosketukseen, joten niitä ei tarvitse painaa.

Pidä käyttöpaneeli puhtaana ja kuivana. Pese ja kuivaa kätesi ennen laatikon käyttämistä, jotta painikkeet reagoivat oikein.



ENNEN ALOITTAMISTA

Vakuumpussin valitseminen

- Vakumointilaatikon mukana toimitetaan kaksi erikokoista vakuumpussia. Jokaista pussia voidaan käyttää -40 °F (-40°C) - 239 °F (+115°C) lämpötiloissa.
- ÄLÄ käytä polykarbonaattimuovipusseja. Ne voivat muuttua pehmeiksi ja vahingoittaa tiivistystankoa.
- Muita pusseja, kuten uudelleen suljettavia pakastepusseja, tulisi käyttää vain vakuumitiivistykseen, ja niiden tiivistysaika on säädettävä pussin materiaalin mukaan. Katso lisätietoja kohdasta 'Vakumointitasojen valitseminen'.

Ruoan valmistelu

- Älä koskaan vakuumpakkaa lämmintä tai kuumaa ruokaa.
- Vakuumpakattua ruokaa sisältävä pussi on puhkaistava tai avattava ennen mikroaaltouunissa lämmitystä. Paineen muodostuminen voi aiheuttaa tyhjiöpussin räjähtämisen.

Vakuumpussin täyttäminen

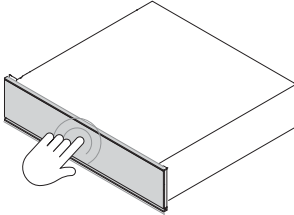
- Kun täytät pussia, varmista, että tiivistysosa pysyy puhtaana, jotta pussi sulkeutuu tiiviisti.
- Taita pussin yläreunaa alaspäin (sisäpuoli ulospäin) noin kolmanneksen verran ennen täyttöä.
- Pussi tulee täyttää vain kahteen kolmasosaan sen tilavuudesta.

VAKUMOINTILAATIKON KÄYTTÄMINEN

Ensimmäinen käyttökerta

Kun vakumointilaatikkoa käytetään ensimmäistä kertaa, kaksi LED-merkkivaloa vakuimitason ilmaisimissa ja kaksi LED-merkkivaloa tiivistystason ilmaisimissa syttyvät käynnistyksen yhteydessä.

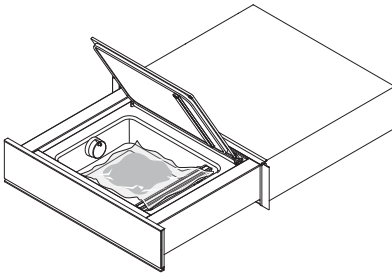
①



Jos laitteessa on painamalla avattava luukku, avaa laatikko painamalla sitä keskeltä edestä.

Älä avaa laatikkoa väkisin.

②

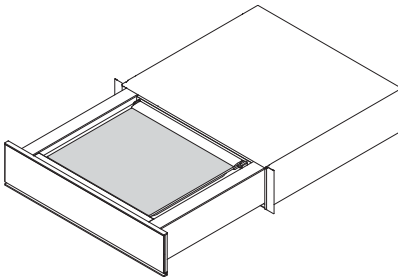


Aseta ruoka vakuumpussin sisään.

Avaa lasikansi ja aseta pussi laatikon sisään.

Kiinnitä pussin aukko pussinpidikkeen alle ja aseta se tiivistystangon yli.

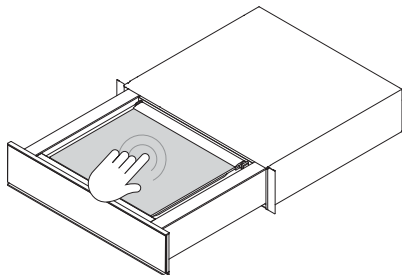
③



Sulje kansi.

VAKUMOINTILAATIKON KÄYTTÄMINEN

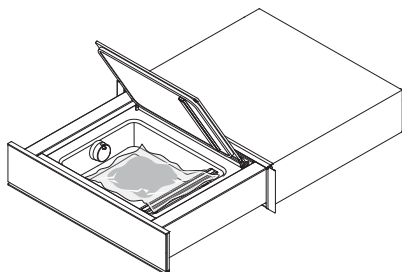
4



Ennen kuin painat käynnistuspainiketta ▶, paina kantta alas niin, että tiiviste muodostaa tiiviin yhteyden tuotteen kanssa .

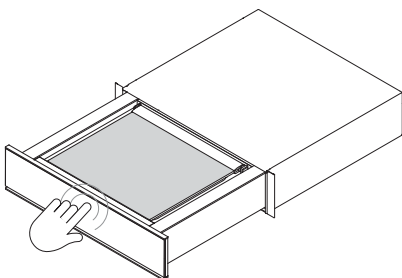
Kun vakumointi on käynnissä, kansi pysyy paikallaan, eikä sitä tarvitse enää painaa alas.

5



Kun vakumointi on valmis, laite antaa merkkiäänä ja kannen lukitus aukeaa. Voit nyt avata kannen ja poistaa vakuumpakatun tuotteen.

6



Sulje laatikko painamalla luukun etulevyn keskiosaa.

VAKUMOINTILAATIKON KÄYTTÄMINEN

Vakumointilaatikon kytkeminen päälle



Kosketa **I**-painiketta ohjauspaneelissa, niin vakumointilaatikon virta kytkeytyy päälle.

Äänimerkki ilmaisee, että laatikko on nyt käyttövalmis.

Vakumointilaatikon kytkeminen pois päältä



Kosketa **I**-painiketta ohjauspaneelissa, niin vakumointilaatikon virta kytkeytyy pois päältä.

Äänimerkki kuuluu, kun prosessi on valmis .

Toiminnan peruuttaminen



Kosketa **X**-painiketta, jos haluat keskeyttää toiminnan missä tahansa vaiheessa vakumointiprosessin aikana.

Jos pussia ei ole tiivistetty, vakumointiprosessia (ilmanpoisto käynnissä) ei voi keskeyttää .

Vakumointi- ja tiivistystoiminto

Tämä on vakumointilaatikon perustoiminto. Vakuumisäiliön sisällä muodostuu alipaine, joka tiivistää pussin aukon laatikon sisällä.

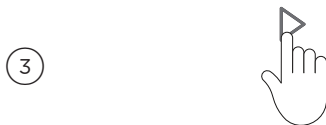
Jos ruokaa vakuuimpakataan pusseissa useita kertoja peräkkäin, lämpötiivistystanko kuumenee yhä enemmän. Tämä voi heikentää lämpötiivistysauman laatua. Useiden vakuuimiivistysprosessien jälkeen sinun on valittava pienempi lämpötiivistysaika tai annettava laitteen jäähtyä noin kaksi minuuttia prosessien välillä.



Valitse sopiva vakumointitaso koskettamalla vakuuimatasopainiketta kerran tai useammin. Katso 'Vakumointitasojen valitseminen'.



Valitse sopiva taso tiivistysaikaa varten koskettamalla tiivistystasopainiketta.



Sulje lasikansi ja pidä se alhaalla ennen käynnistyspainikkeen painamista.

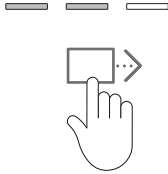
Kun vakumointiprosessi alkaa, alipaineen tulisi muodostaa tiivis sauma tiivisteeseen ympärille.

Kun paine on tasattu, prosessi on valmis ja äänimerkki kuuluu.

Vakumointitoiminto

Soveltuu kierrekantisten purkkien vakumointiin ja ilmatiivistykseen. Purkit saavat olla enintään 80 mm korkeita, jotta lasikansi ei vahingoitu laatikkoon suljettaessa.

1

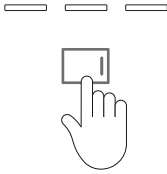


Sulje purkin kierrekansi löyhästi ennen purkin asettamista vakumointilaatikkoon.

Valitse sopiva vakumointitaso koskettamalla vakumointitasopainiketta.

Lisätietoja on kohdassa 'Vakumointitasojen valitseminen'.

2



Kosketa tiivistystasopainiketta toistuvasti, kunnes kaikki tiivistystason ilmaisimet himmenevät.

3



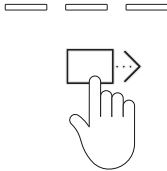
Sulje lasikansi ja kosketa käynnistyspainiketta.

Tiivistystoiminto

Soveltuu pussin sulkemiseen ilmatiiviisti ilman alipainetta.

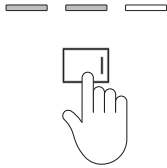
Jos ruokaa pakataan pusseihin tiivistystoiminnolla useita kertoja peräkkäin, lämpötiivistystanko kuumenee yhä enemmän. Tämä voi heikentää lämpötiivistysauman laatua. Useiden vakuumitiivistysprosessien jälkeen sinun on valittava pienempi lämpötiivistysaika tai annettava laitteen jäähtyä noin kaksi minuuttia prosessien välillä.

①



Kosketa vakuumitasopainiketta toistuvasti, kunnes kaikki vakuumitason ilmaisimet himmenevät.

②



Valitse sopiva taso tiivistysaika varten koskettamalla tiivistystasopainiketta.

③



Sulje lasikansi ja kosketa käynnistuspainiketta.

TOIMINNOT

Ulkoisen vakumointi

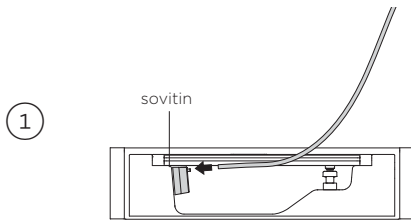
Valitse tämä toiminto, kun haluat poistaa ilmaa lasipulloista, jotka sisältävät esim. öljyä tai viiniä, estääksesi reaktion hapen kanssa.

Varmista, että vakuumpakkaus on turvallinen käytettäväksi ruoan kanssa, tai käytä kaupallisesti saatavilla olevaa vakuumpakkausta.

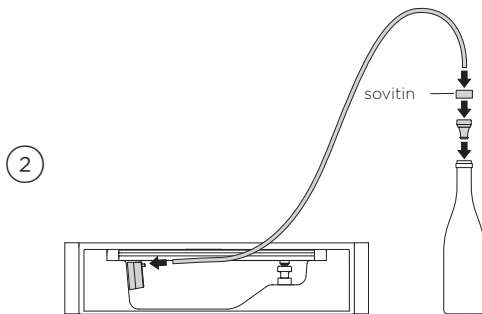
Käytä lasipullojen ulkoiseen vakumointiin vain tähän tarkoitukseen soveltuvia pulloja. Sopimattomat tai vaurioituneet pullot voivat luhistua ulkoisen vakumoinnin aikana ja aiheuttaa vammoja.

Kun poistat ilmaa viinipulloista, aseta ulkoisen vakumointi tasolle 1, jotta vakumointi ei vaikuta viinin sisältämiin kaasuihin.

Tätä toimintoa varten toimitetaan ulkoisen vakumoinnin tarvikesarja. Pakkaus sisältää imusuulakkeen sovittimen, putken, tyhjiötulpan ja tulppasovittimen.



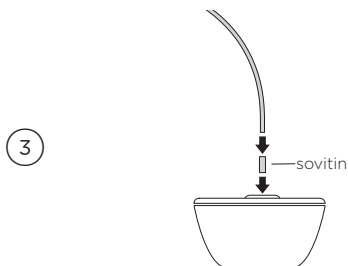
Liitä imuputken toinen pää vakuumisäiliön imusuulakkeeseen kiinnitettyyn suureen sovittimeen.



Ilman poistaminen pullosta:

Aseta pullo tasaiselle ja vakaalle alustalle laatikon lähelle.

Liitä tulppasovitin putken toiseen päähän ja liitä sitten sovitin pullon vakuumitulppaan.







Ilman poistaminen vakuumpakkauksesta:

Liitä putken toinen pää vakuumpakkaukseen. Käytä tarvittaessa sovitinta.

VAKUMOINTITASOJEN VALITSEMINEN

Katso alla olevasta taulukosta käytettävissä olevat vakumointitasot (annostelun jälkeen) pakkaamista, marinointia, tyhjiökypsennystä, pakastamista tai varastointia varten:

TASON ILMAISIN	ELINTARVIKELUOKKA	KUVAUS
0 (vain tiivistys) 	<ul style="list-style-type: none">Hauraat ja herkäät ruoat, kuten perunalastut ja salaatti.	<ul style="list-style-type: none">Tiivistää hauraat ja herkäät ruoat säilyttäen niiden muodon ja koostumuksen. Vakumointi ei ole tarpeen.
1 	<ul style="list-style-type: none">Pehmeät hedelmät, esim. marjat, luumut, aprikoosit, banaanit.Nesteet, kuten keitot ja kastikkeetNestepitoiset ruoat, kuten liha, jossa on paljon marinadia.Purkit ja pullot, esim. pähkinä- ja siemenpurkit sekä avatut kastikepurkit.	<ul style="list-style-type: none">Säilyttää hauraiden ja herkkien hedelmien muodon ja koostumuksen.Vakumoitu ruoka, esim. etikassa tai viinissä marinoitu liha. Vähentää viinin ja etikan hapettumista.Avatut purkit voidaan sulkea uudelleen ilmatiiviiksiVakuumpakkaa pähkinät ja siemenet suojaksi pilaantumiselta tai hapettumiselta.Poistaa ilman öljy- ja viinipulloista.
2 	<ul style="list-style-type: none">Kiinteämmät hedelmät, kuten omenat ja päärynät.Pehmeämmät vihannekset, kuten paprikat, tomaatit ja kesäkurpitsa.Kala, kokonainen tai fileoitu.Ruoat, joissa on jonkin verran nestettä, esim. liha, jossa on hieman marinadia.	<ul style="list-style-type: none">Vakuumpakkaa kiinteämmät hedelmät.lhanteellinen vihanneksille.Sopii lihalle kastikkeessa taipienen marinadinkanssa.
3 	<ul style="list-style-type: none">Liha, esim. medaljongit tai pihvit.Kiinteät vihannekset tai juurekset, esim. porkkana, punajuuri ja bataatti.Ruoka pakastamista vartenKova juusto säilytystä varten.	<ul style="list-style-type: none">Maustettu liha ilman lisättyä nestettä.Kiinteämmät vihannekset tyhjiökypsennykseen.Pakastettavat ruoat. Ilman poistaminen ehkäisee pakastuspalamista.

RUOAN SÄILYTTÄMINEN

Laatu ja hygienia

Ruoan alkuperäinen bakteeripitoisuus määrittää, kuinka kauan tuotetta voidaan säilyttää. Mitä korkeampi bakteeripitoisuus, sitä lyhyempi enimmäissäilytysaika. Jotta ruoka säilyisi mahdollisimman pitkään, vakuumpakkaa vain täysin kunnossa olevaa ruokaa. Tuotteilla, joita on pidetty jonkin aikaa ennen tyhjiöitiivistystä, on korkeampi bakteeripitoisuus, joten ne eivät sovellu pitkäaikaiseen varastointiin.

Jotta tuoreet ruokatuotteet eivät saastuisi bakteereista, on noudatettava seuraavia ohjeita:

- Pese kädet hyvin ennen ruoat käsittelyä.
- Varmista, että ruoanvalmistuspinnat ovat sileitä ja hygieenisesti puhtaita.
- Puhdista kaikki välineet (veitset, haarukat, lusikat jne.) ennen käyttöä.

Ruokien erikoisvalmistelut

Jotkin ruoka-aineet on erityisesti valmisteltava ennen niiden varastointia.

Ryöppäys

Kaalit (kuten kukkakaali, parsakaali, valkokaali, punakaali), palkokasvit (tuoreet pavut, herneet) sekä varret ja versot (parsa) on ryöpättävä ennen vakumointia kaasujen poistamiseksi. Ryöppää höyrykeittimessä tai kiehuvässä vedessä, ennen kuin jäädytät vihannekset kylmän veden alla tai laitat ne jäähautteeseen nopeaa jäähdystä varten. Ruoan vakumointi voi säästää tilaa pakastimessa.

Varastointi

Ruoan turvallinen varastointi edellyttää seuraavien seikkojen noudattamista:

- Varastoitavan ruoan on oltava tuoretta ja moitteettomassa kunnossa.
- Ruoan on oltava varastointilämpötilassa ennen vakumointia.
- Jos mahdollista, kuivaa ruoka ennen vakumointia.
- Vältä raakojen ja kypsennettyjen ruokien yhdistämistä.
- Valitse suurin mahdollinen vakumointitaso. Katso suositellut tasot kohdasta 'Vakumointitasojen valitseminen'.
- Suuret palat säilyvät pidempään kuin pienet palat.
- Säilytä ruokia mahdollisimman alhaisessa lämpötilassa.

Vakuumpakatut ruoat voidaan höyryttää alhaisessa lämpötilassa höyrykeittimessä tai Fisher & Paykel Combi-Steam -uunin Sous Vide -toiminnolla. Käytä tässä menetelmässä vain Fisher & Paykelin toimittamia vakuumpusseja.

HOITO JA PUHDISTUS

Varmista, että laite on sammutettu tai asetettu **VALMIUSTILAAN (STANDBY)** ennen puhdistusta.

Ulkopuolen puhdistus

- Poista lika tai ylimääräiset puhdistusaineet välittömästi.
- Puhdista pinnat pehmeällä liinalla, joka on kostutettu vedellä ja pienellä määrällä metallipinnoille sopivaa astianpesuainetta. Hankaa pintoja alkuperäisten kiillotuslinjojen suuntaisesti.
- Kuivaa pehmeällä liinalla.

Sisäpuolen puhdistus

- Poista tiivistystanko ja tiivistystangon kansi laitteesta.
- Poista lika tai ylimääräiset puhdistusaineet välittömästi.
- Puhdista pinnat pehmeällä liinalla, joka on kostutettu vedellä ja pienellä määrällä metallipinnoille sopivaa astianpesuainetta. Hankaa pintoja alkuperäisten kiillotuslinjojen suuntaisesti.
- Kuivaa pehmeällä liinalla.
- Puhdista tiivistystanko pehmeällä liinalla, joka on kostutettu vedellä ja pienellä määrällä astianpesuainetta, ja kuivaa pehmeällä liinalla. Tiivistystangon kannen voi pestä astianpesukoneessa.
- Aseta tiivistystangon kansi takaisin paikalleen laitteeseen.
- Aseta tiivistystanko laitteen kahteen kohdistustappiin.

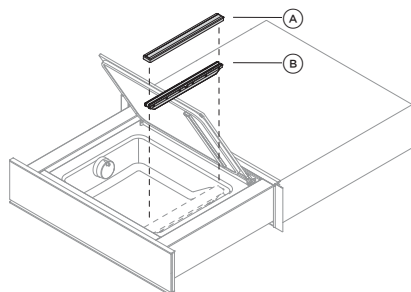
Laatikon kannen tiiviste

- Puhdista laitteen kannen tiiviste veteen kostutetulla pehmeällä liinalla. Älä käytä pesuainetta. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Ulkoiseen vakumointiin käytetyt osat

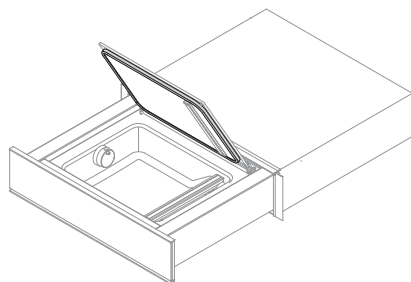
Puhdista ulkoiseen vakumointiin käytetyt osat (sovittimet, putki ja vakuumitulppa) kuumalla vedellä ja pienellä määrällä astianpesuainetta. Pyyhi kuivaksi pehmeällä liinalla tai sienellä.

Tiivistystangon vaihtaminen



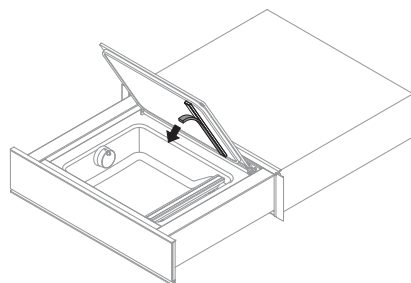
- ① Irrota tiivistystanko **A** ja tiivistystangon kansi **B** laitteesta.
- ② Asenna tiivistystangon kansi paikalleen laitteeseen.
- ③ Aseta uusi tiivistystanko laitteen kahteen kohdistustappiin.

Laatikon kannen tiivisteiden vaihto



- ① Irrota vaurioitunut kannen tiiviste
- ② Asenna uusi kannen tiiviste laitteeseen.

Tiivistetyynyn vaihtaminen




Tiivistetyyny sijaitsee laatikon kannen alapuolella.

- ① Poista vaurioitunut tiivistetyyny pidikkeestä.
- ② Aseta uusi tiivistetyyny pidikkeeseen.

Järjestelmän tarkistus

Jos huoltopainike syttyy, vakuumpumppu ei pysty saavuttamaan vaadittua alipainetta annetussa ajassa. Laatikon kansi ei ehkä sulkeudu kunnolla tai kannen tiiviste voi olla liikainen tai vaurioitunut.

- ① Puhdista kannen tiiviste. Älä käytä mitään puhdistusaineita.
- ② Sulje laatikon kansi ja paina se alas.
- ③ Jos painike palaa vielä seuraavan vakumointikerran jälkeen, on valittava alhaisempi vakumointitaso.
- ④ Jos painike syttyy toistuvasti, odota, kunnes  syttyy, ja poista sitten kosteus vakuumpumpusta.

Kosteudenpoisto


Kosteudenpoisto on tarpeen, kun vakuumpumpun öljyssä on liikaa vettä, mikä johtuu kosteiden elintarvikkeiden vakumoinnista.

Jos - ja ▷-painikkeet syttyvät, vakuumpumpun öljyn kosteus voidaan poistaa.

Sulje laatikon kansi ja kosketa -painiketta kosteudenpoiston aloittamiseksi.

Jos - ja ①-painikkeet syttyvät, vakuumpumpun öljyn kosteus on poistettava.

Sulje laatikon kansi ja kosketa -painiketta kosteudenpoiston käynnistämiseksi.

Kosteudenpoistoprosessi kestää enintään 20 minuuttia. Jos painike palaa edelleen, prosessi on toistettava. Kosteudenpoistoprosessien välillä on odotettava tunti, koska vakuumpumpun öljy kuumenee. Tänä aikana  ja ① palavat, mutta niitä ei voi käyttää.

VIANMÄÄRITYS

Jos vakumointilaatikossa on ongelma, tarkista seuraavat seikat ennen kuin otat yhteyden paikalliseen Fisher & Paykel kouluttamaan ja tukemaan huoltoasentajaan tai asiakaspalveluun.

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
Laite ei toimi	Kotitalouden sulake tai suojakatkaisin on lauennut ylikuormituksen vuoksi.	Vaihda sulake tai kytke suojakatkaisin takaisin päälle.
	Sulake tai suojakatkaisin laukeaa toistuvasti.	Ota yhteyttä asiakastukeen
	Virransyötön katkeaminen.	Tarkista virransyöttö.
	Laite on viallinen.	Ota yhteyttä asiakastukeen
	Toistuva vakumointi on aiheuttanut laitteen ylikuumenemisen.	Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin käytät sitä uudelleen. Odota kaksi minuuttia jokaisen vakumoinnin jälkeen.
Laite on jäähdytysvaiheessa kahden kosteudenpoistoprosessin välillä. Tänä aikana ②- ja ①-painikkeet palavat, mutta niitä ei voi käyttää.	Odota tunti ennen kuin toistat kosteudenpoiston.	
Kantta ei ole suljettu kunnolla ennen vakumoinnin aloittamista.	Pidä kantta alhaalla niin, että tiiviste muodostaa tiiviin liitoksen, ennen kuin painat käynnistyspainiketta.	
Pussin alipaine on riittämätön	Valittu vakumointitaso oli liian alhainen kyseiselle ruoalle.	Valitse korkeampi taso.
	Vakuumpumpun imuaukko on tukossa.	Varmista, että pussi ei tuki vakuumpumpun imuaukkoa.
	Pussi ei ole ilmatiivis.	Vakumoi ruoka uuteen pussiin ja valitse tarvittaessa korkeampi tiivistysaikataso.
Vakuumpussissa oleva neste kiehuu voimakkaasti vakumoinnin aikana	Nesteet alkavat kiehua alhaisissa lämpötiloissa, kun ne ovat voimakkaassa alipaineessa.	Valitse vakumointitaso 1 nestemäisten ruokien vakumointia varten.
		Nopeampi tiivistäminen
Pulloon ei muodostu alipainetta ulkoisen vakumoinnin aikana	Putkessa ja vakuumitulpassa on kulumisen merkkejä.	Vaihda putki ja vakuumitulppa uusiin.

VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
Vakuumpussi on suljettu väärin	Asetettu tiivistysaika oli riittämätön valitulle vakumointitasolle.	Valitse korkeampi tiivistysaikataso.
	Vakuumpussi ei ole oikein paikallaan tiivistystangossa.	Säädä vakuumpussin asentoa.
	Vakuumpussi on likaantunut tiivistysauman ympäriltä.	Puhdista tiivistysalue ennen prosessia.
	Laitteen kannessa oleva tiivistetyyny on erittäin kulunut.	Vaihda tiivistetyyny.
	Toistuva vakumointi on aiheuttanut laitteen ylikuumentumisen.	Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin käytät sitä uudelleen.
	Laitteen kannessa oleva tiivistetyyny on erittäin kulunut.	Vaihda tiivistystangon eriste.
Laitteen kantta ei voi avata	Laite on käytössä.	Odota, että laitteen ilmanpoisto tehdään prosessin lopussa ja että äänimerkki kuuluu.
	Virransyötössä oli katkos.	Kytke virtalähde uudelleen. Laitteen ilmanpoisto on kesken.
Toiminnanaikana voi kuulua ääniä	Laitteesta voi kuulua ääniä käytön aikana (esim. kytkentä- ja pumppausäänet).	Tämä on normaalia.
Huoltopainike palaa	Pumpun teho on heikentynyt.	Poista kosteus vakuumpumpun öljystä, kun painike syttyy.
	Laite ei saavuta haluttua alipainetta.	Pidä laitteen kansi alhaalla, kun aloitat vakumointiprosessin.
		Tarkista laitteen kannen tiiviste ja tiivisteeseen kosketuspinta ja puhdista tarvittaessa. Jos tiiviste ei ole tasainen, tasoita sitä sormella.
		Valitse alhaisempi vakumointitaso esim. nestettä sisältäville ruoille.
		Jos vakuumpussi työntyy ulos laitteen kannen tiivisteestä, aseta pussi oikein.

EU



Takuu- ja huolto-oppaan käyttäminen

Voit lukea takuehdot ja varata huollon skannaamalla QR-koodin tai lukea tiedot verkossa osoitteessa <https://www.fisherpaykel.com/eu/help-and-support/warranty-information>

Tämä tuote on suunniteltu käytettäväksi kotitalouksissa (asuinympäristössä). Tuotetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön. Tuotteen käyttö kaupallisiin tarkoituksiin vaikuttaa valmistajan myöntämään takuuseen.

Varaosia varten ota yhteyttä Fisher & Paykelin asiakaspalveluun. Varaosia on saatavana kaikkiin Fisher & Paykel -tuotteisiin vähintään 10 vuoden ajan valmistuspäivästä.

Täytä ja säilytä myöhempää käyttöä varten:

Malli _____

Sarjanro _____

Ostopäivä _____

Ostaja _____

Myyjä _____

Alue _____

Paikkakunta _____

Maa _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2024. Kaikki oikeudet pidätetään.

Tässä oppaassa näkyvät mallit eivät ehkä ole saatavilla kaikilla markkina-alueilla, ja niitä saatetaan muuttaa ilman erillistä ilmoitusta.

Tässä oppaassa olevat tuotteen tekniset tiedot koskevat kyseisiä tuotteita ja malleja oppaan julkaisuhetkellä. Koska pyrimme parantamaan tuotteitamme jatkuvasti, tekniset tiedot saattavat muuttua ilman eri ilmoitusta.

Saat lisätietoja omassa maassasi saatavilla olevista malleista ja niiden teknisistä tiedoista verkkosivustostamme tai ottamalla yhteyden paikalliseen Fisher & Paykel -jälleenmyyjään.

431256A 03.24