

FISHER & PAYKEL

CAJÓN DE CIERRE AL VACÍO

MINIMAL

VB24SMB1-SET

CONTEMPORARY

VB24SDB1-SET, VB30SDB1-SET y VB30SDX1-SET

PROFESIONAL

VB30SPEX1

GUÍA DE USO

US CA

ÍNDICE

Seguridad y advertencias	4
Antes de empezar	8
Cómo utilizar el cajón de cierre al vacío	11
Funciones	14
Selección de niveles de vacío	18
Cuidado de los alimentos	19
Cuidados y limpieza	20
Solución de problemas	23
Guía para la garantía y el servicio del fabricante	25

Registro

Para registrar el producto, visite nuestro sitio web: fisherpaykel.com/register

⚠ ¡ADVERTENCIA!



Riesgo de descarga eléctrica

El incumplimiento de esta recomendación puede ocasionar una descarga eléctrica o la muerte.

- Si el producto está dañado, apague el electrodoméstico y desconéctelo de la fuente de alimentación para evitar una posible descarga eléctrica.

⚠ ¡ADVERTENCIA!



Peligro de corte

Si no tiene precaución, podría sufrir lesiones.

- Tenga cuidado: algunos bordes pueden ser filosos.
- No meta los dedos en el cajón al cerrarlo.

⚠ ¡ADVERTENCIA!



Riesgo de incendio

El incumplimiento de esta recomendación puede provocar sobrecalentamiento, quemaduras y lesiones.

- Nunca almacene materiales inflamables dentro del electrodoméstico o cerca de su superficie.

⚠ ¡ADVERTENCIA!



Peligro de superficie caliente

El no seguir este consejo puede provocar quemaduras y escaldaduras.

- A fin de evitar quemaduras y escaldaduras, mantenga a los niños alejados de este electrodoméstico.
- Las superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente para ocasionar quemaduras.
- No toque la barra de sellado del electrodoméstico.
- Utilice guantes protectores al manipular superficies calientes.
- Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con la barra de sellado del electrodoméstico hasta que se haya enfriado.

⚠ ¡ADVERTENCIA!



Peligro de vuelco

Este producto podría volcarse. Mantenga a los niños alejados y tenga cuidado. El incumplimiento de esta recomendación puede ocasionar lesiones.

- El cajón deberá sujetarse en su lugar con los tornillos provistos.
- Revise que haya un estante fijo directamente encima del cajón en caso de que no se instale debajo de otro producto.

LEA Y CONSERVE ESTA GUÍA

¡ADVERTENCIA!

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños al utilizar el electrodoméstico, siga las instrucciones de seguridad importantes que se indican a continuación. Lea todas las instrucciones antes de instalar o utilizar el electrodoméstico. Úselo únicamente para el fin previsto, tal como se describe en estas instrucciones.

Uso general

- Este electrodoméstico fue diseñado para su uso en un entorno normal doméstico (residencial).
- No utilice el electrodoméstico al aire libre.
- Deberá supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
- Los niños a partir de los ocho años de edad pueden utilizar este electrodoméstico, así como las personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia y conocimiento si se les brinda la supervisión o instrucción adecuadas en relación con el uso de este electrodoméstico de forma segura, en el entendido de que sepan los riesgos implícitos.
- A fin de evitar peligros debido a la inestabilidad del electrodoméstico, deberá sujetarse según las instrucciones de instalación.
- Mantenga el panel operativo limpio y seco. Lávese y séquese las manos antes de poner en funcionamiento el cajón, a fin de garantizar que los botones respondan de forma adecuada.
- Si sella al vacío alimentos en bolsas varias veces seguidas, la barra de sellado térmico irá adquiriendo cada vez mayor temperatura. Esto puede afectar la calidad del sellado térmico de la costura. Luego de varias series de sellado al vacío, deberá seleccionar un intervalo de sellado térmico menor o dejar que el electrodoméstico se enfríe alrededor de dos minutos entre cada ciclo.

Instalación

- Acuda a los servicios de un técnico calificado para que el electrodoméstico esté bien instalado y puesto a tierra.
- Revise que este electrodoméstico quede conectado a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que garantice una desconexión total de la fuente de alimentación.
- No instale ni ponga en funcionamiento el electrodoméstico si está dañado o no funciona de forma adecuada. Si recibe un producto dañado, póngase de inmediato en contacto con su distribuidor local o técnico instalador.
- No instale el electrodoméstico cerca de un quemador a gas o eléctrico, o en un horno caliente.

Mantenimiento y servicio

- Revise que el electrodoméstico no presente daños en la superficie interna o externa. No utilice cables ni enchufes dañados. Si hubiera algún daño, no encienda el electrodoméstico. Póngase en contacto con un técnico capacitado de asistencia técnica de Fisher & Paykel.

SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

- No repare ni reponga ninguna pieza del electrodoméstico, a menos que se recomiende específicamente en esta guía de uso. Cualquier otro tipo de reparación deberá estar a cargo de una persona calificada o de un técnico capacitado de asistencia técnica Fisher & Paykel.

Limpeza y mantenimiento

- Revise que el electrodoméstico esté apagado antes de limpiarlo.
- Los niños no deberán llevar a cabo tareas de limpieza o mantenimiento sin la supervisión adecuada.
- Para limpiarlo, utilice un paño ligeramente húmedo. No rocíe agua fuera o dentro del electrodoméstico. El agua puede ocasionar daños dentro del electrodoméstico.
- Desconéctelo de la toma de corriente y deje que el electrodoméstico se enfríe después de su uso y antes de limpiarlo.
- No le coloque detergente con aditivos agresivos o abrasivos ni use espátulas de metal filosas para limpiar la tapa de vidrio del electrodoméstico. Esto puede rayar la superficie y ocasionará que la tapa de vidrio se rompa.
- Limpie los accesorios con agua con jabón. No utilice un producto de limpieza.
- Revise que no ingresen líquidos ni sólidos a la entrada de succión de la bomba de vacío. Esto le ocasionaría un daño irreparable a la bomba.

Seguridad

- No toque las superficies calientes. Utilice asas o agarraderas.
- Las piezas a las que se puede acceder, como la barra de sellado, se calientan durante el uso. Utilice guantes protectores o paños para horno.
- No se siente ni se apoye en la tapa de vidrio del electrodoméstico, ni lo utilice como superficie de almacenamiento. Si se daña la superficie del vidrio, esto podría ocasionar que se rompa.
- No ponga en funcionamiento el electrodoméstico si la tapa tiene grietas o está rota.
- No almacene objetos peligrosos que puedan explotar, como contenedores con cámaras de gas o aire, como latas de aerosol.
- No sumerja el cable, enchufe o demás piezas en agua o líquidos para evitar descargas eléctricas. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera o sobre un horno caliente.
- No utilice accesorios que no estén recomendados.

Desecho del embalaje

- Deseche el embalaje y recicle los materiales que se puedan reutilizar.
- Deseche el material de embalaje según los reglamentos locales sobre la gestión de residuos.

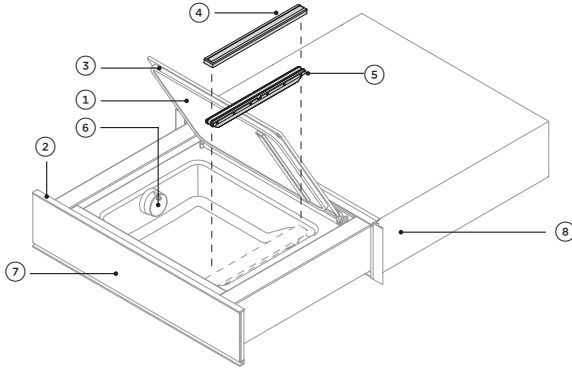
¡ADVERTENCIA!

Este producto contiene un producto químico que, conforme al estado de California, produce cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

Para obtener más información sobre estas regulaciones y una lista de productos químicos, visite: <https://oehha.ca.gov/proposition-65/general-info/proposition-65-plain-language>.

ANTES DE EMPEZAR

- Asegúrese de que el instalador haya completado la lista de verificación final que se incluye en las instrucciones de instalación.
- Lea esta guía y preste especial atención a la sección Seguridad y advertencias.



Características del cajón

- ① Tapa de vidrio
- ② Panel de control
- ③ Junta de la tapa
- ④ Barra de sellado
- ⑤ Cubierta de la barra de sellado
- ⑥ Adaptador de la entrada de succión
- ⑦ Puerta de apertura de presión*
- ⑧ Placa de número de serie**
- ⑨ Pinza para bolsa (no se muestra)
- ⑩ Manija*** (no se muestra)

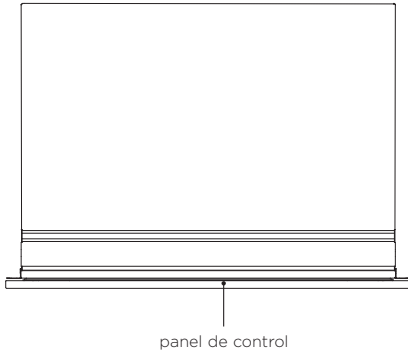
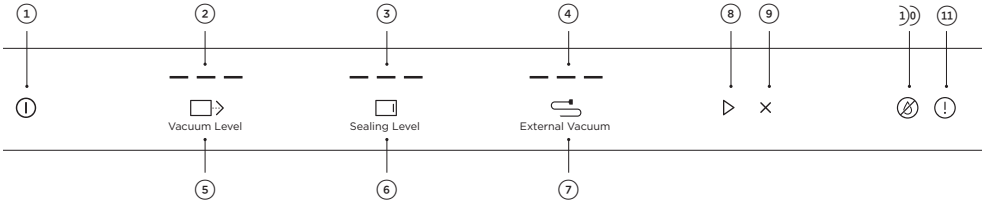
*Solo modelos Minimal y Contemporary

**Ubicada en el interior de la carcasa del cajón

***Solo modelos del estilo Professional

ANTES DE EMPEZAR

Panel de control



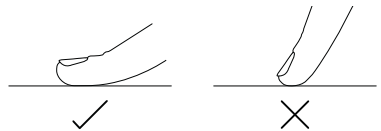
Funciones del panel de control

- 1 Encendido/apagado
- 2 Indicador de nivel de vacío
- 3 Indicador de nivel de sellado
- 4 Indicador de vacío externo
- 5 Control de nivel de vacío
- 6 Control de nivel de sellado
- 7 Adaptador de la entrada de succión
- 8 Comenzar
- 9 Cancelar
- 10 Indicador de humedad
- 11 Indicador de mantenimiento

Uso de los controles táctiles

El cajón de cierre al vacío funciona por medio del panel de control táctil. Para operar el panel de control, use la yema del dedo, no la punta. Los controles responden al tacto y no hay que ejercer presión.

Mantenga el panel operativo limpio y seco.
Lávese y séquese las manos antes de poner en funcionamiento el cajón, a fin de garantizar que los botones respondan de forma adecuada.



ANTES DE EMPEZAR

Selección de una bolsa de vacío

- Su cajón de cierre al vacío se suministra con dos bolsas de vacío de diferentes tamaños. Cada bolsa se puede usar dentro de un rango de temperaturas de -40 °F (-40 °C) a 239 °F (+115 °C).
- NO utilice bolsas plásticas de policarbonato. Pueden ablandarse y dañar la barra de sellado.
- Otras bolsas, como las bolsas para congelador que se pueden volver a sellar, solo deben usarse para cerrar al vacío y el tiempo de sellado debe ajustarse para adaptarse al material de la bolsa. Consulte "Selección de niveles de vacío" para obtener más información.

Preparación de los alimentos

- Nunca envase al vacío alimentos tibios o calientes.
- Si quiere introducir una bolsa con alimentos sellada al vacío a un microondas, debe perforarla o abrirla antes de hacerlo. La acumulación de presión puede ocasionar que la bolsa de vacío explote.

Llenado de la bolsa de vacío

- Al llenar la bolsa, asegúrese de que la parte de sellado de la bolsa permanezca limpia para sellarla correctamente.
- Doble la parte superior de la bolsa hacia abajo (desde adentro hacia afuera) antes de llenarla.
- La bolsa solo debe llenarse hasta dos tercios de su capacidad.

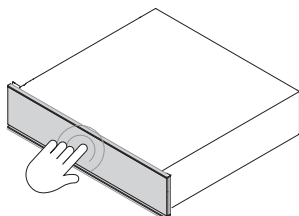
Si sella al vacío alimentos en bolsas varias veces seguidas, la barra de sellado térmico irá adquiriendo cada vez mayor temperatura. Esto puede afectar la calidad del sellado térmico de la costura. Luego de varias series de sellado al vacío, deberá seleccionar un intervalo de sellado térmico menor o dejar que el electrodoméstico se enfríe alrededor de dos minutos entre cada ciclo.

CÓMO UTILIZAR EL CAJÓN DE CIERRE AL VACÍO

Primer uso

Si utiliza el cajón de cierre al vacío por primera vez, al encenderse, se iluminan dos LED en los indicadores de nivel de vacío y dos LED en los indicadores de nivel de sellado.

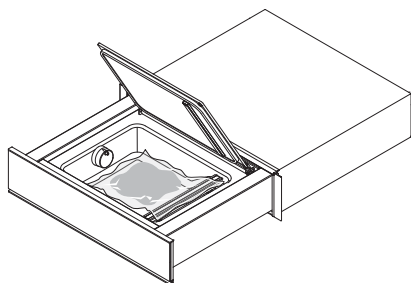
1



En los modelos de apertura de presión, presione la parte delantera central del cajón para abrirlo.

No fuerce el cajón para abrirlo.

2

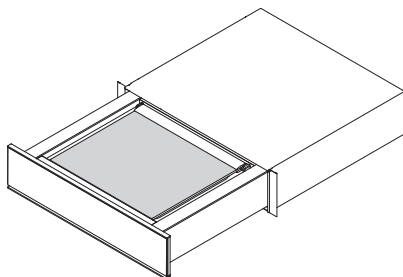


Ponga los alimentos dentro de la bolsa de vacío.

Abra la tapa de vidrio y coloque la bolsa dentro del cajón.

Sujete la apertura de la bolsa bajo la pinza de la bolsa y colóquela a lo largo de la barra de sellado.

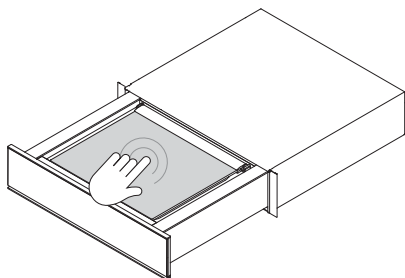
3



Cierre la tapa.

CÓMO UTILIZAR EL CAJÓN DE CIERRE AL VACÍO

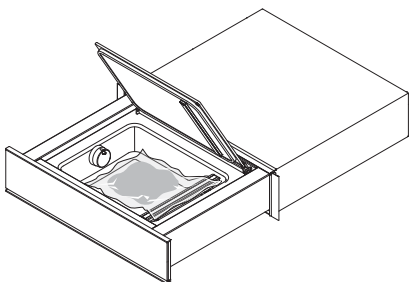
4



Antes de presionar el botón de inicio ►, mantenga presionada la tapa para que la junta forme un sello con el producto.

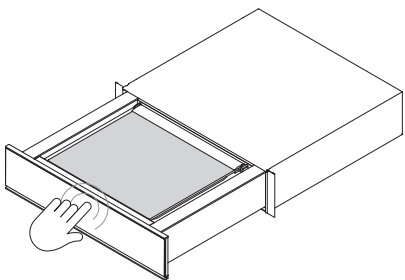
Una vez que se haya iniciado el sellado al vacío, la tapa se mantendrá en su lugar, lo que hace que ya no deba sujetarse.

5



Una vez que se complete el sellado al vacío, se emitirá una señal sonora y se soltará la tapa. Puede abrir la tapa y quitar el artículo sellado al vacío.

6



Para almacenar el cajón, presione el centro del panel de puerta para cerrar el cajón.

CÓMO UTILIZAR EL CAJÓN DE CIERRE AL VACÍO

Encendido del cajón de cierre al vacío



Toque el botón **⏻** en el panel de control para encender el cajón de cierre al vacío. Se emitirá una señal sonora que indica que el cajón ya está listo para usar.

Apagado del cajón de cierre al vacío



Toque el botón **⏻** en el panel de control para apagar el cajón de cierre al vacío. Se emitirá una señal sonora cuando se complete el proceso.

Cancelación de la operación



Toque **X** para cancelar si desea detener la operación en cualquier momento durante el proceso de sellado al vacío.

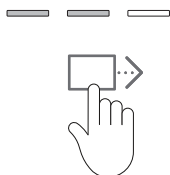
Si la bolsa no está sellada, no se puede interrumpir el proceso de sellado al vacío (ventilación en funcionamiento).

Función de vacío y sellado

Esta es la función estándar del cajón de cierre al vacío. Se genera una subpresión en el interior del tanque de vacío que sella la apertura de la bolsa dentro del cajón.

Si sella al vacío alimentos en bolsas varias veces seguidas, la barra de sellado térmico irá adquiriendo cada vez mayor temperatura. Luego de varias series de sellado al vacío, deberá seleccionar un intervalo de sellado térmico menor o dejar que el electrodoméstico se enfríe durante cerca de dos minutos entre cada ciclo.

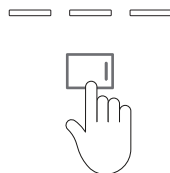
1



Toque el botón de nivel de vacío una o más veces para seleccionar un nivel de vacío adecuado.

Consulte "Selección de niveles de vacío".

2



Toque el botón de nivel de sellado para seleccionar un nivel adecuado para el tiempo de sellado.

Consulte "Selección de niveles de sellado".

3



Cierre la tapa de vidrio y sosténgala antes de presionar el botón de inicio.

A medida que comienza el proceso de sellado al vacío, la presión negativa debe formar un sello hermético alrededor de la junta.

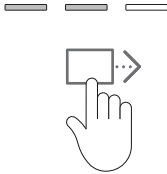
Una vez que se equaliza la presión, el proceso se completa y se emitirá una señal sonora.

FUNCIONES

Función de vacío

Ideal para sellar al vacío y de forma hermética frascos con tapa a rosca. Los frascos no deben tener más de 3 3/8" (80 mm) de altura para evitar dañar la tapa de vidrio al cerrar el cajón.

①

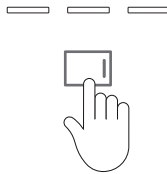


Cierre sin apretar la tapa a rosca del frasco antes de colocarlo dentro del cajón de cierre al vacío.

Toque el botón de nivel de vacío para seleccionar un nivel de vacío adecuado.

Consulte "Selección de niveles de vacío" para obtener más información.

②



Toque el botón de nivel de sellado repetidamente hasta que todos los indicadores de nivel de sellado se atenúen.

③



Cierre la tapa de vidrio y toque el botón de inicio.

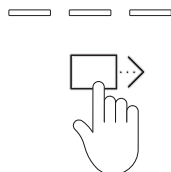
FUNCIONES

Función de sellado

Adecuado para cerrar una bolsa herméticamente sin crear vacío.

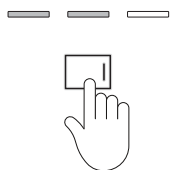
Si sella alimentos en bolsas varias veces seguidas, la barra de sellado térmico irá adquiriendo cada vez mayor temperatura. Luego de varias series de sellado, deberá seleccionar un intervalo de sellado térmico menor o dejar que el electrodoméstico se enfríe durante cerca de dos minutos entre cada ciclo.

1



Toque el botón de nivel de vacío repetidamente hasta que todos los indicadores de nivel de vacío se atenúen.

2



Toque el botón de nivel de sellado para seleccionar un nivel adecuado para el tiempo de sellado.

3



Cierre la tapa de vidrio y toque el botón de inicio.

FUNCIONES

Vacío externo

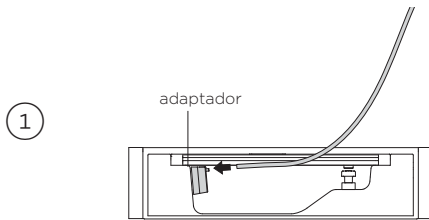
Seleccione esta función para liberar el aire de botellas de vidrio que contengan, p. ej., aceite o vino para evitar la reacción con el oxígeno.

Asegúrese de que el contenedor de vacío sea seguro para usar con alimentos o utilice un contenedor de vacío disponible comercialmente.

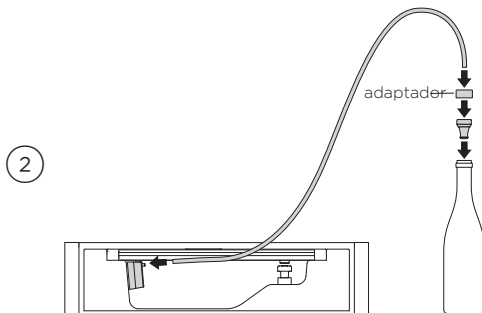
En el caso de vacío externo de botellas de vidrio, utilice únicamente botellas adecuadas para vacío. Las botellas inadecuadas o dañadas podrían implosionar durante el vacío externo y provocar lesiones.

Al evacuar el aire de las botellas de vino, ajuste el vacío externo al nivel 1 para evitar que el gas en el vino se vea afectado.

Se suministra un kit de accesorios de vacío externo para esta función. El kit incluye un adaptador para la entrada de succión, un tubo, un tapón de vacío y un adaptador de tapón.



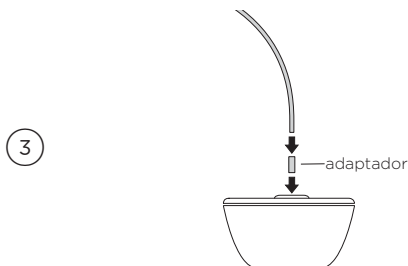
Conecte un extremo del tubo de succión al adaptador grande conectado a la entrada de succión en el tanque de vacío.



Para liberar aire de la botella:

Coloque la botella sobre una superficie plana y estable cerca del cajón.

Conecte el adaptador de tapón al otro extremo del tubo y conecte el adaptador al tapón de vacío de la botella.





Para liberar aire del contenedor de vacío:

Conecte el otro extremo del tubo al contenedor de vacío. Utilice un adaptador si es necesario.

SELECCIÓN DE NIVELES DE VACÍO

Consulte en la siguiente tabla los niveles de vacío disponibles (después de dividir en porciones) para envasar, marinar, cocinar al vacío, congelar o almacenar:

INDICADOR DE NIVEL	CATEGORÍA DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN
<p>0 (solo sellado)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Alimentos frágiles y delicados, como patatas fritas y ensaladas. 	<ul style="list-style-type: none"> Sella los alimentos frágiles y delicados para mantener la forma y la consistencia. El sellado al vacío no es necesario.
<p>1</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Fruta blanda, p. ej., bayas, ciruelas, albaricoques, bananas. Líquidos como sopas, salsas. Alimentos con líquido como carne con mucho adobo. Frascos y botellas, p. ej., frascos de nueces, semillas y frascos abiertos de salsas. 	<ul style="list-style-type: none"> Conserva la forma y consistencia de las frutas frágiles y delicadas. Alimentos al vacío, p. ej., carne marinada con vinagre o vino. Reduce la oxidación del vino y el vinagre. Los frascos abiertos se pueden sellar herméticamente otra vez. Sella al vacío frutos secos, semillas, etc. para que no se infecten ni se oxiden. Evacúa el aire de botellas de aceite y vino.
<p>2</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Frutas más duras como manzanas y peras. Vegetales más blandos como pimientos, tomates y calabacines. Pescado entero sin piel o fileteado. Alimentos con algo de líquido, p. ej., carne con poco adobo. 	<ul style="list-style-type: none"> Sella al vacío frutas más duras. Ideal para vegetales. Apto para carne en salsa o con un poco de adobo.
<p>3</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Carne, p. ej., medallones, filetes. Vegetales duros o de raíz, p. ej., zanahorias, remolacha, camote. Alimentos para congelar Queso duro para guardar. 	<ul style="list-style-type: none"> Carne sazonada sin líquido agregado. Vegetales más duros para cocción al vacío. Alimentos para congelar. Extraer el aire ayuda a prevenir las quemaduras por congelación.

CUIDADO DE LOS ALIMENTOS

Calidad e higiene

El contenido de bacterias inicial de los alimentos determina cuánto tiempo se puede conservar un producto. Cuanto mayor sea el contenido de bacterias, menor será el tiempo máximo de almacenamiento. Para conservar los alimentos el mayor tiempo posible, solo selle al vacío los alimentos que se encuentren en perfecto estado. Los productos que se guardaron durante un tiempo antes del sellado al vacío tienen un mayor contenido de bacterias y, por lo tanto, no son adecuados para el almacenamiento a largo plazo.

Para evitar que los alimentos frescos se contaminen con bacterias, deben tenerse en cuenta las siguientes sugerencias:

- Lávese bien las manos antes de manipular los alimentos.
- Asegúrese de que las superficies de preparación de alimentos sean lisas y estén limpias.
- Limpie todos los utensilios (cuchillos, tenedores, cucharas, etc.) antes de usarlos.

Preparación de tipos especiales de alimentos

Algunos tipos de alimentos pueden requerir una preparación especial antes de que puedan almacenarse.

Blanqueado

Los vegetales de la familia Brassica (como coliflor, brócoli, repollo blanco, repollo morado), las legumbres (frijoles frescos, guisantes) y los tallos y brotes (espárragos) deben blanquearse antes de sellarse al vacío para liberar gas. Blanquee los vegetales en una olla a vapor o en agua hirviendo antes de pasarlos por agua fría o colóquelos en un baño de hielo para que se enfríen rápidamente. Sellar al vacío los alimentos puede reducir el espacio de almacenamiento en el congelador.

Almacenamiento

Para almacenar alimentos de forma segura, se deben tener en cuenta las siguientes sugerencias:

- Los alimentos que se vayan a almacenar deben ser frescos y estar en perfecto estado.
- Los alimentos deben estar a temperatura de almacenamiento antes de sellarlos al vacío.
- Siempre que sea posible, seque los alimentos antes de sellarlos al vacío.
- Evite mezclar alimentos crudos y cocidos.
- Seleccione el nivel más alto de vacío posible. Consulte "Selección de niveles de vacío" para conocer los niveles recomendados.
- Los alimentos grandes se pueden conservar durante más tiempo que las porciones más pequeñas.
- Almacene los alimentos a la temperatura más baja tanto como sea posible.

Los alimentos sellados al vacío pueden cocerse al vapor a baja temperatura en una olla a vapor o en nuestros hornos a vapor mixtos Fisher & Paykel con la función de cocción al vacío. Utilice únicamente las bolsas de vacío suministradas por Fisher & Paykel para este método.

CUIDADOS Y LIMPIEZA

Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado o configurado en modo **EN ESPERA** antes de limpiarlo.

Limpieza externa

- Retire las manchas o el exceso del producto de limpieza.
- Limpie las superficies con un paño suave humedecido con agua y un poco de detergente líquido para superficies metálicas. Frote en la dirección de las líneas de esmalte originales.
- Seque con un paño suave.

Limpieza interna

- Retire la barra de sellado y la tapa de la barra de sellado del electrodoméstico.
- Retire las manchas o el exceso del producto de limpieza.
- Limpie las superficies con un paño suave humedecido con agua y un poco de detergente líquido para superficies metálicas. Frote en la dirección de las líneas de esmalte originales.
- Seque con un paño suave.
- Limpie la barra de sellado con un paño suave humedecido con agua y un poco de detergente líquido. Seque con un paño suave. La tapa de la barra de sellado puede meterse al lavavajillas.
- Devuelva la tapa de la barra de sellado a su lugar en el electrodoméstico.
- Coloque la barra de sellado en los dos pernos de fijación del electrodoméstico.

Junta de la tapa del cajón

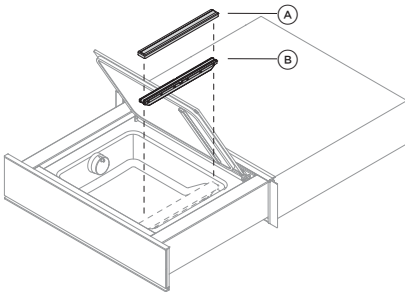
- Limpie la junta de la tapa del electrodoméstico con un paño suave humedecido con agua. No utilice detergente y seque con un paño suave.

Piezas que se utilizan en el vacío externo

Limpie las piezas de vacío externo (adaptadores, conducto y tapón de vacío) con agua caliente y una pequeña cantidad de detergente líquido. Seque con un paño suave o esponja.

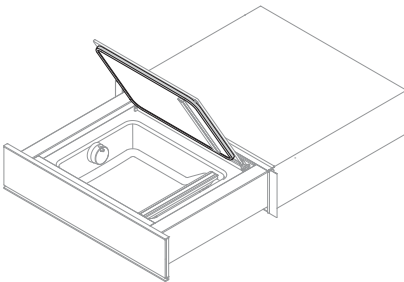
CUIDADOS Y LIMPIEZA

Reemplazo de la barra de sellado



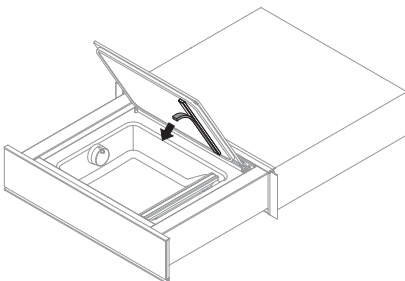
- ① Retire la barra de sellado (A) junto con la cubierta de la barra de sellado (B) del electrodoméstico.
- ② Monte la cubierta de la barra de sellado en su lugar en el electrodoméstico.
- ③ Coloque la nueva barra de sellado en los dos pernos de fijación del electrodoméstico.

Reemplazo de la junta de la tapa del cajón



- ① Retire la junta de la tapa dañada
- ② Ajuste la nueva junta de la tapa del electrodoméstico.

Reemplazo de la almohadilla de sellado




La almohadilla de sellado se encuentra en la parte inferior de la tapa del cajón.

- ① Retire la almohadilla de sellado dañada del soporte.
- ② Inserte la nueva almohadilla de sellado en el soporte.




Verificación del sistema




Si el botón de mantenimiento se ilumina, la bomba de vacío no puede alcanzar la subpresión requerida en el tiempo asignado. Es posible que la tapa del cajón no esté cerrada correctamente o que la junta de la tapa esté sucia o dañada.



- ① Limpie la junta de la tapa. No utilice ningún producto de limpieza.
- ② Cierre la tapa del cajón y presione hacia abajo.
- ③ Si después del siguiente proceso de sellado al vacío el botón permanece iluminado, se debe seleccionar un nivel de vacío inferior.
- ④ Si el botón se enciende repetidamente, espere hasta que  se ilumine y deshumidifique la bomba de vacío.

Deshumidificación

La deshumidificación es necesaria cuando el aceite de la bomba de vacío contiene demasiada agua por procesar al vacío alimentos húmedos con frecuencia.

Si los botones  y  se iluminan, el aceite en la bomba de vacío se puede deshumidificar.
Cierre la tapa del cajón y toque el botón  para comenzar la deshumidificación.

Si se iluminan los botones  y , se debe deshumidificar el aceite de la bomba de vacío.
Cierre la tapa del cajón y toque el botón  para iniciar la deshumidificación.

El proceso de deshumidificación dura un máximo de 20 minutos. Si el botón permanece iluminado, se debe repetir el proceso. Es necesario esperar una hora entre procesos de deshumidificación a medida que el aceite de la bomba de vacío se calienta. Durante este tiempo,  y  están iluminados, pero no se pueden operar.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si tiene problemas con su cajón de vacío, revise los siguientes puntos antes de ponerse en contacto con un técnico capacitado de asistencia técnica o con el Centro de atención a clientes de Fisher & Paykel.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN
El electrodoméstico no funciona	Ha habido una sobrecarga eléctrica, lo que ha hecho que un fusible o un disyuntor del hogar se disparen.	Sustituya el fusible o vuelva a conectar el disyuntor.
	El fusible o el disyuntor no paran de saltar.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
	Una interrupción en la fuente de alimentación.	Verifique la fuente de alimentación.
	El electrodoméstico está defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
	El proceso de sellado al vacío recurrente ha ocasionado que el electrodoméstico se sobrecaliente.	Deje que el electrodoméstico se enfríe antes de volver a usarlo. Espere dos minutos después de cada sellado al vacío.
	El equipo se encuentra en una fase de enfriamiento entre dos procesos de deshumidificación. Durante este tiempo, los botones ④ y ① se iluminan, pero no se pueden operar.	Espere una hora antes de repetir el proceso de deshumidificación.
	La tapa no se cierra correctamente antes de iniciar la operación de vacío.	Mantenga presionada la tapa para que la junta se selle antes de presionar el botón de inicio.
Vacío insuficiente en la bolsa	El nivel de vacío seleccionado era demasiado bajo para el producto alimenticio utilizado.	Seleccione el siguiente nivel más alto.
	La entrada de succión de la bomba de vacío está obstruida.	Asegúrese de que la bolsa no obstruya la entrada de succión de la bomba de vacío.
	La bolsa no es hermética.	Selle al vacío los alimentos en una bolsa nueva, seleccionando un nivel más alto para el tiempo de sellado si es necesario.
El líquido en la bolsa de vacío hierve vigorosamente mientras se realiza el procedimiento de sellado al vacío	Los líquidos comienzan a hervir a bajas temperaturas cuando están en un nivel alto de vacío.	Seleccione el nivel de vacío 1 para alimentos líquidos.
		Sellado antes de tiempo

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN
Durante el vacío externo no se crea ningún vacío en la botella	El tubo y el tapón de vacío muestran signos de desgaste.	Reemplace el tubo y el tapón de vacío por uno nuevo.
La bolsa de vacío está sellada incorrectamente	El tiempo de sellado establecido era insuficiente para el nivel de vacío seleccionado.	Seleccione el siguiente nivel de tiempo de sellado más alto.
	La bolsa de vacío no está colocada correctamente en la barra de sellado.	Ajuste la posición de la bolsa de vacío.
	La bolsa de vacío está contaminada alrededor de la costura de sellado.	Limpie el área de sellado antes del proceso.
	La almohadilla de sellado, ubicada en la tapa del electrodoméstico, está muy desgastada.	Reemplace la almohadilla de sellado.
	El proceso de sellado al vacío recurrente ha ocasionado que el electrodoméstico se sobrecaliente.	Deje que el electrodoméstico se enfríe antes de volver a usarlo.
	La almohadilla de sellado, ubicada en la tapa del electrodoméstico, está muy desgastada.	Reemplace el aislamiento de la barra de sellado.
La tapa del electrodoméstico no se puede abrir	El dispositivo está en funcionamiento.	Espere a que el electrodoméstico se ventile al final del proceso y se emita una señal sonora.
	Hubo una interrupción en la fuente de alimentación.	Vuelva a conectar la fuente de alimentación. El electrodoméstico está pasando por un proceso de ventilación.
Se escuchan ruidos durante el funcionamiento	El electrodoméstico puede hacer ruidos durante el funcionamiento (p. ej., ruidos de conmutación y bombeo).	Esto es normal.
El botón de mantenimiento se ilumina	La potencia de la bomba se reduce.	Deshumidifique el aceite de la bomba de vacío cuando se encienda el botón.
	El electrodoméstico no puede alcanzar la presión inferior deseada.	Mantenga la tapa del electrodoméstico hacia abajo al iniciar el proceso de sellado al vacío. Verifique la junta de la tapa del electrodoméstico y la superficie de contacto de la junta de la tapa y limpie si es necesario. Si la junta no está plana, alísela con un dedo. Seleccione un nivel de vacío inferior, p. ej., para alimentos con líquido. Si la bolsa de vacío sobresale de debajo de la junta de la tapa del electrodoméstico, coloque la bolsa correctamente.

GUÍA PARA LA GARANTÍA Y EL SERVICIO DEL FABRICANTE

EE. UU.



Para obtener acceso a la guía de garantía y servicio

Escanee el código QR con su teléfono inteligente para obtener acceso a su garantía y solicitar un servicio. Remítase a su manual de garantía y servicio que viene por separado o consulte en línea en <https://www.fisherpaykel.com/us/help-and-support/warranty-information>

CA



Para obtener acceso a la guía de garantía y servicio

Escanee el código QR con su teléfono inteligente para obtener acceso a su garantía y solicitar un servicio. Remítase a su manual de garantía y servicio que viene por separado o consulte en línea en <https://www.fisherpaykel.com/ca/help-and-support/warranty-information>

Este producto fue diseñado para su uso en un entorno normal doméstico (residencial). No es un producto diseñado para uso en un entorno comercial. Cualquier uso comercial que le dé el cliente tendrá repercusiones en términos de la garantía que otorga el fabricante del producto.

Complete y conserve esta lista como referencia segura:

Modelo _____
N.º de serie _____
Fecha de compra _____
Comprador _____
Distribuidor _____
Ciudad _____
Estado _____
Código postal _____
País _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2024. Todos los derechos reservados.

Los modelos ilustrados en esta guía pueden no estar disponibles en todos los mercados y están sujetos a cambio en cualquier momento.

Las especificaciones de los productos en esta guía corresponden a los productos y modelos específicos descritos a la fecha de su emisión. De acuerdo con nuestra política de mejora continua del producto, estas especificaciones pueden cambiar en cualquier momento.

Para obtener información actualizada acerca de la disponibilidad de modelos y especificaciones en su país de origen, visite nuestro sitio web o póngase en contacto con su distribuidor Fisher & Paykel más cercano.