

**KitchenAid**

Bruksanvisning



# SIKKERHETSINSTRUKSER

---

Viktig, må leses og følges

Les disse sikkerhetsinstruksene nøye før du tar i bruk apparatet.

Oppbevar de i nærheten for framtidig referanse.

Disse instruksene er også tilgjengelige på nettsiden:

[docs.kitchenaid.eu](https://docs.kitchenaid.eu)

Disse instruksjonene og selve apparatet gir viktige sikkerhetsadvarsler. Disse må alltid leses og følges.

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar dersom sikkerhetsinstruksene ikke følges, ved ikke riktig bruk av apparatet eller feil innstilling av kontroller.

⚠ Meget små (0-3 år) og små barn (3-8 år) skal holdes på avstand fra apparatet så sant de ikke er under konstant oppsyn.

Barn fra 8 år og oppover og personer med nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller manglende erfaring og kunnskap kan kun bruke dette apparatet under tilsyn eller hvis de har fått opplæring i trygg bruk av apparatet og forstår farene det innebærer.

Ikke la barn leke med maskinen. Barn må ikke foreta rengjørings- eller vedlikeholdsoppgaver uten tilsyn av voksne.

## TILLATT BRUK

⚠ FORSIKTIG: Maskinen er ikke beregnet å bli styrt ved hjelp av et eksternt tidsur eller separat fjernkontrollsystem.

⚠ Dette apparatet er ikke for profesjonell bruk. Ikke bruk maskinen utendørs.

⚠ Du må ikke oppbevare eksplosive stoffer eller lett antennelig stoffer som for eksempel spraybokser og du må aldri plassere eller bruke bensin eller andre lett antennelig stoffer i nærheten av apparatet: hvis apparatet så blir slått på ved en feiltakelse, kan det føre til brann.

Ikke heng noe på håndtaket festet til panelet til maskinen (hvis dette finnes).

## INSTALLASJON

⚠ Apparatet må flyttes og installeres av to eller flere personer - fare for skade.

Bruk beskyttende hansker for å pakke ut og installere maskinen - fare for kutt.

⚠ Installasjon, inkludert tilkoping av vann (hvis dette er aktuelt), elektrisk tilkoping og reparasjoner må utføres av en kvalifisert tekniker. Ikke reparer eller erstatt deler av maskinen med mindre dette er tydelig spesifisert i bruksanvisningen. Hold barn på sikker avstand fra installeringsområdet. Pakk ut maskinen og forsikre deg om at det ikke er blitt skadet under transporten. Hvis det oppstår problemer, kontakt forhandleren eller nærmeste Ettersalgsservice. Når maskinen er installert, må emballasjeavfall (plast, deler i styroskum osv.) oppbevares utilgjengelig for barn - fare for kvelning. Maskinen må alltid frakobles strømmettet før installering - fare for elektrisk støt. Under installeringen må du passe på at strømledningen ikke kommer i klem og blir skadet - fare for brann eller elektrisk støt. Maskinen må ikke settes på før installeringen er fullført.


## ADVARSLER OM ELEKTRISITET

⚠ Det må være mulig å koble apparatet fra strømforsyningen ved å trekke ut støpslet dersom støpselet er tilgjengelig, eller ved hjelp av en flerpolet bryter montert ovenfor stikkkontakten i henhold til regler for montering av ledninger, apparatet må jordes i samsvar med de nasjonale elektriske sikkerhetsstandardene.

⚠ Ikke bruk skjøteledninger, kontakter med flere uttak eller adaptere. De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen. Bruk ikke apparatet når du er våt eller barføtt. Bruk ikke maskinen hvis strømledningen eller støpselet er skadet, hvis det ikke fungerer som det skal, eller dersom det er skadet eller har falt ned.


⚠ Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes med en identisk ledning av produsenten, hans/hennes serviceagent eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå farlige situasjoner - fare for elektrisk støt..

## Renhold og vedlikehold

 Påse at apparatet er slått av og koplet fra strømforsyningen for du utfører vedlikeholdsinngrep; Bruk aldri damprensjøringsutstyr - fare for elektrisk støt.

## Miljøvern

### Avfallshåndtering av emballasjematerial

Emballasjematerialet er 100 % gjenvinnbart og er merket med gjenvinningssymbolet . De ulike delene av emballasjen må derfor kasseres på en ansvarlig måte og i full overensstemmelse med gjeldende bestemmelser for avfallsbehandling.


### Avhending av brukte husholdningsapparater

Dette apparatet er produsert med resirkulerbare eller gjenbrukbare materialer. Det må avfallsbehandles i henhold til lokale regler for avfallsbehandling.

For mer informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kan du kontakte kommunen, det lokale renholdsverket eller butikken der du kjøpte apparatet.

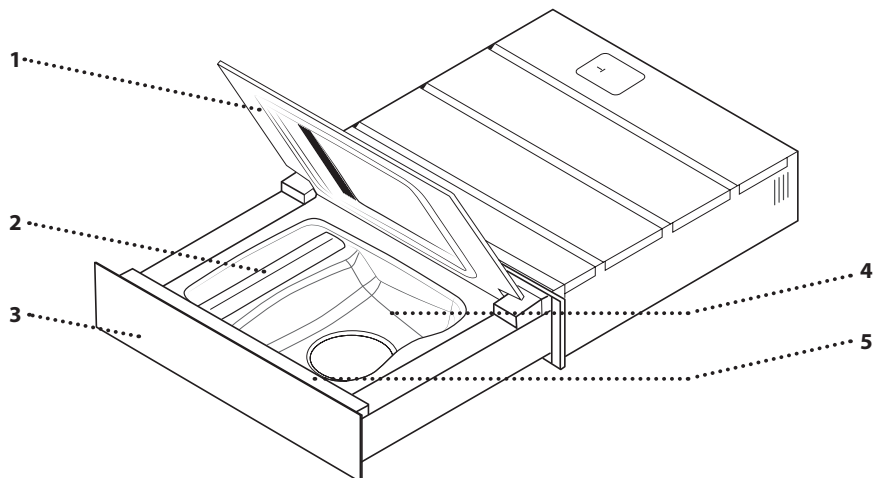
Dette apparatet er merket i overensstemmelse med det Europeiske Direktivet 2012/19/EU, Avhending av elektriske og elektroniske produkter (WEEE).

Ved å sørge for at dette produktet kasseres forskriftsmessig, bidrar du til å forhindre de mulige negative miljø- og helsekonsekvensene feil avfallshåndtering av dette produktet kan forårsake.

Symbolet  på produktet eller på de vedlagte dokumentene indikerer at det ikke må behandles som vanlig husholdningsavfall, men bringes til en innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.



# PRODUKTBESKRIVELSE



1. vakuumkammerets lokk
2. Forseglingsstang
3. Innebygd kosmetisk panel

Skyv forsiktig for å åpne

4. Vakuumkammer
5. Kontrollpanel

## KONTROLLPANEL



### 1. VAKUUMPOSE

Tast for valg og innstilling av posens vakuummodus, med indikator for vakuumnivåets segment.

### 2. CHEF SPESIALFUNKSJONER

Tast for valg av Chef Sous Vide sykluser.

### 3. VAKUUMBOKS

Tast for valg og innstilling av boksens vakuummodus, med indikator for vakuumnivåets segment.

### 4. FORSEGLING

Tast for valg av posens nivå for forsegling, med indikator for segmentets forseglingsintensitet.

### 5. DISPLAY

### 6. START-/STOPPKNAPP

For å starte den valgte funksjonen, eller for å stanse den manuelt dersom det er nødvendig.

### 7. PÅ/AV-TAST

Trykk i 2 sekund for å slå på og av pakkemaskinen.

Ikonene på kontrollpanelets linje er berøringsfølsomme; berør symbolene for å velge verdien du ønsker. Dersom det trykkes gjentatte ganger øker intensitetsnivået i funksjonene 1, 3 og 4.

## TILBEHØR

### Vakuumposer



For tilberedning i en dampovn eller med vannbad  
20x30 cm - 25 stk.  
25x35 cm - 25 stk.

For oppbevaring i fryseren  
20x30 cm - 25 stk.  
25x35 cm - 25 stk.





Antall og type tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt. Annet tilbehør som ikke medfølger kan kjøpes separat.

**Det finnes en rekke ulike tilbehør tilgjengelig på markedet. Før du kjøper dette må du forsikre deg om at det egner seg for ditt bruk (vakuumpreservering) og tåler høye temperaturer.**

## FØRSTE GANGS BRUK

Før du starter opp maskinen må du gjøre vakuumkanteret grundig rent med en myk, fuktig klut. Gjenta flere ganger og skylt kluten i rent vann hver gang. Ikke bruk sterke vaskemidler, stålborster, skrapere eller slipemiddel, syre eller aggressive stoffer som kan påføre uopprettelig skade på overflatene til vakuumkanteret.

### Still inn språk

Vakuumpmaskinen er utstyrt med et display som kan programmeres på forskjellige språk. For å stille inn språket, ved første gangs oppstart, trykk på av/på-tasten i to sekund og trykk øyeblikkelig på  tasten mens du holder den nede i 5 sekund. Det aktuelle språket vil blinke på display: bruk  og  tastene for å bla igjennom listen over tilgjengelige opsjoner. Trykk  for å bekrefte det ønskede valget. Apparatet vil automatisk slå seg av og neste gang det slås på vil display vise tekst på det valgte språket.

## INNLEDENDE BEMERKNINGER

### Vakuumpakking ved bruk av poser

Posene som medfølger egner seg for pakking av ikke delikate matvarer som det ikke er lett å klemme, som kjøtt, kjøttpålegg, hard ost, belgfrukter osv. De kan også brukes til konservering av mat i flytende form.

Posene er tilgjengelige i to forskjellige størrelser: 20x30 cm og 25x35 cm.

Oppbevar posene på en kjølig, tørr plass, unna lys- og varmekilder.

Vakuumposene er beregnet på bruk og kast: kast de etter bruk, i samsvar med det lokale regelverket for avhending av plast.

Velg posen avhengig av bruken (konservering eller tilberedning), som egner seg til størrelsen på produktet:

FASTE PRODUKT	DE MÅ IKKE TA OPP MER Plass ENN 2/3 AV DET VIRKELIGE VOLUMET TIL POSEN
FLYTENDE PRODUKT	DE MÅ IKKE TA OPP MER Plass ENN 1/3 AV VOLUMET TIL POSEN

Merk: legg inn mat som er tilstrekkelig kald; produkt som er kjølt ned til 3°C (kjøleskapstemperatur) gir best holdbarhet.



## Vakuumpakking ved bruk av beholdere

(Leveres ikke samme med produktet)

Vakuumbeholderne er nyttige for oppbevaring av delikate næringsmiddel som lett kan klemmes, og for oppbevaring av næringsmiddel med mye væske.

Vakuumbeholderne egner seg hverken til koking og til oppbevaring i fryseren. For bedre resultat må en benytte den spesifikke sylklusen kun for bokser. Bruk en boks som egner seg for vakuum, som kan plasseres i vakuumkanmeret og som blir værende omtrent 1 cm fra det lukkede lokket til pakkemaskinen, når det først er innført. Legg produktet ned i boksen og lukk den.

### Begrensninger ved fylling:

FASTE PRODUKT	100%
KRAFT - VÆSKER	1/2
VEGETARIANSK SAUS OG KJØTTSAUS	1/3
KREMER, SAUSER MED KREMBASE	1/4
PRODUKT BASERT PÅ EGG ELLER EGGEHVITE	1/6

Merk: legg inn mat som er tilstrekkelig kald; produkt som er kjølt ned til 3°C (kjøleskapstemperatur) gir best holdbarhet.




### Oppbevaring av vakuumpakket mat

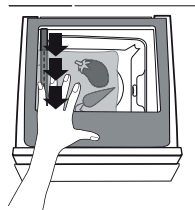
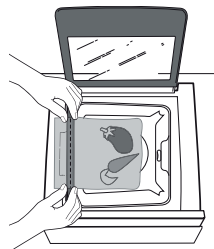
Her er noen viktige regler som bør følges for å oppnå perfekt resultat på kjøkkenet. Forsøk ikke å vakuumpakke næringsmiddel som allerede er gamle eller med lavt næringsinnhold: du kan ikke gjenopprette kvalitet som allerede har gått tapt. Du må kun vakuumpakke ferske kvalitetsprodukter.

- Mat som er oppbevart ved omgivelsestemperatur i for lang tid eller som nettopp er blitt kokt eller tilberedt, mister sin opprinnelige fuktighet og egenskaper (farge, lukt, smak, osv.). Det er dermed best å vakuumpakke mat som er nedkjølt i kjøleskapet til dens temperatur når +3/+6 °C (standard kjøleskapstemperatur). Ved å pakke produktet ved 3/6°C unngår en i tillegg alvorlig skade på apparatet på grunn av dampinnsuging, som lett danner seg ved temperaturer over 6°C.
- Når du benytter vakuumposer for rå og kokte matvarer, husk å fordele maten jevnt inne i posen for å gjøre det lettere å fjerne luften. I tillegg må du ikke fylle posene for mye siden dette kan påvirke forseglingen, og du vil kunne få poser som ikke er lufttette. I dette tilfellet vil ikke vakuuet vare: gjenta prosedyren med en ny pose og kontroller at forseglingen er uten åpninger eller skade.
- Fyll posene 2/3 fulle på det meste for fast mat eller 1/3 fulle dersom det er mat i væskeform eller mat som inneholder mye væske.
- Det er viktig å tørke frukt og grønnsaker etter at du har vasket de, for å unngå at væsken stagnerer inne i posene eller boksene. Kondensen kan redusere vakuumsnivået når posene har blitt forsegllet.
- For å konservere fersk mat i en lengre periode, kjøøl maten ned i kjøleskapet i minst 2 timer.
- Når det gjelder fisk, må du først og fremst vaske den grundig, fjern skjellene og finnene og tørk den, deretter bør den, på samme måte som for kjøtt, kjøles ned før den vakuumpakkes.
- De lagrede ostene, som parmigiano reggiano, pecorino, osv. er det ikke nødvendig å forberede, mens de ferske ostene derimot må pakkes inn i plastfolie eller man må benytte en boks for at de ikke skal klemmes helt.
- Kjøttpålegg i bokse eller vakuumpakkede poser er det ikke nødvendig å forberede.
- Lagringstiden avhenger av flere faktorer, inkludert den opprinnelige kvaliteten ved maten som lagres, oppbevaringstemperatur, tid for nedkjøling for den tilberedte maten, vakuumnivået som oppnås og kvaliteten på vakuumposen som benyttes.

## FUNKSJONER




### POSE FOR VAKUUMMODUS

1. Skyv for å åpne skuffen.
2. Trykk på  knappen i 2 sekund for å gå ut av tilstanden med energisparing.
3. Åpne lokket, påse at vakuumkanmeret er tørt. . Når du legger maten i posen, må du være forsiktig slik at posen ikke blir skitten eller våt i nærheten av åpningen, dette vil kunne føre til at forseglingen ikke blir effektiv.
4. Plasser posen, sentrert på forseglingsstangen, slik at den åpne kanten stikker frem med omtrent 2 cm i forhold til selve forseglingsstangen.
5. Påse at kantene plasseres på stangen uten på at posen rynker seg eller har folder.
6. Lukk dekselet og hold det nede samtidig som du velger posens syklus. Press lokket ned en kort stund. På dette viset vil dekselet være lukket og stramt for å forsegle så lenge syklusen pågår.
7. Trykk på  for å velge syklusen for vakuumpose.
8. Tast  for å stille inn ønsket nivå for forsegling (du kan velge mellom tre forskjellige nivå). Til høyere nivå for forsegling som er valgt, til lengre er forseglingstiden (se avsnittet Forseglingsmodus nedenfor).  
En anbefaler å benytte nivå 2 eller 3 for konservering av mat eller for tilberedning med vakuuum.
9. Trykk på **Start** . Syklusen for vakuumpose er startet. Et akustisk signal (kort pipe-lyd) høres ved start og slutt av syklusen.



<b>MINSTE VAKUUM.</b> FOR INNPAKKING AV DELIKATE PRODUKT	PRODUKT SOM ER VARE FOR TRYKK SOM SALATER, JORDBÆR OG ANDRE BÆR
	PRODUKT SOM ER VARE FOR VOLUMTAP, SOM MOUSSE, PISKET KREM
	FERSKE OSTER (BRIE, GORGONZOLA)
<b>MIDDELS VAKUUM.</b> BENYTTES FOR KONSERVERING AV RÅ ELLER KOKTE PRODUKT SOM ER VARE FOR TRYKK	SAUSER ELLER SUPPER (KJØTTSAUS, MINSTRONE SUPPE, BARLEY SUPPE)
	FISKEFILETER
	KYLLING MED BEIN, KANIN MED BEIN
	HELE SKALLDYR (REKER MED HODE)
	SQUASH, TOMATER OG AUBERGINER
<b>MAKSIMALT VAKUUM.</b> BENYTTES VED KONSERVERING AV RÅ ELLER KOKTE PRODUKT SOM IKKE ER DELIKATE	POTETER OG GULRØTTER
	KJØTT
	GRØNNSAKER I OLJE
	OSTESKIVER

- Denne enheten er i stand til å forsegle forskjellige materialer:

FORSEGLINGSNIVÅ	ANBEFALT MATERIAL
 NIVÅ 1	TYNNE POSER SOM HELLER IKKE EGNER SEG FOR VAKUUM
 NIVÅ 2	POSER FOR VAKUUM SOM VANLIGVIS FINNES I HANDELEN
 NIVÅ 3	ALUMINIUMSPOSER ELLER SVÆRT TYKKE POSER FOR VAKUUM



## 7 CHEF SPESIALFUNKSJONER



Gjennomsnittstiden for disse syklusene varierer fra 5 til 25 minutter.

### Sauser og væske i poser

Tomatsaus
Fruktjuice og coulis
Siruper og konsentrert saft (av vin, av eddik)

Når pakken er gjort klar inne i vakuumkanammeret slik det er beskrevet i kapittelet "Forberedelse", lukk lokket ved å utøve et lettere trykk på framsiden, (følg trinnene framfor fra 1 til 6).



Merk: de flytende produktene må ikke oppta mer enn 1/3 av posens volum.

1. Trykk gjentatte ganger  til du velger syklusen **Væsker i poser**.
2. Tast  for å stille inn ønsket nivå for forsegling. Til høyere nivå for forsegling som er valgt, til lengre er forseglingstiden.
3. Trykk på **Start**, mens du holder lokket lett. Syklusen for vakuumkoking er startet. Et akustisk signal (kort pipe-lyd) høres ved start og slutt av syklusen. Syklusen vil fortsette automatisk.

### Modning i poser

Modning av kjøtt
Tørring av soya eller hvetegluten
Hvile og rehydrering (mørdeig, fersk pasta)
Fyll for fersk pasta, stuede grønnsaker

Når pakken er gjort klar inne i vakuumkanammeret slik det er beskrevet i kapittelet "Forberedelse", lukk lokket ved å utøve et lettere trykk på framsiden, (følg trinnene framfor fra 1 til 6).



1. Trykk gjentatte ganger  for å velge syklusen **Modning i Pose**.
2. Tast  for å stille inn ønsket nivå for forsegling. Til høyere nivå for forsegling som er valgt, til lengre er forseglingstiden.
3. Trykk på **Start**. Syklusen for vakuumkoking er startet. Et akustisk signal (kort pipe-lyd) høres ved start og slutt av syklusen. Syklusen vil fortsette automatisk.

### Marinering i poser

Kjøttmarinade
Tilberedning av saltet kjøtt, tynne biffskiver
Fiskemarinade
Tilberedning av grønnsaker i olje eller eddik

Når pakken er gjort klar inne i vakuumkanammeret slik det er beskrevet i kapittelet "Forberedelse", lukk lokket ved å utøve et lettere trykk på framsiden, (følg trinnene framfor fra 1 til 6).



Hver syklus kan avbrytes før den er ferdig ved å trykke på **STOP** knappen. I dette tilfellet vil ikke apparatet utføre forseglingen og trykket i vakuumkanammeret vil avlastes.  
Vent ca. 20 sekunder til du hører lydsignalet før du kan starte en ny syklus.

1. Trykk gjentatte ganger  for å velge syklusen **Marinering i poser**.
  2. Tast  for å stille inn ønsket nivå for forsegling. Til høyere nivå for forsegling som er valgt, til lengre er forseglingstiden.
- En anbefaler å benytte nivå 2 eller 3 for konservering av mat eller for tilberedning med vakuum.
3. Trykk på **Start**. Syklusen for vakuumkoking er startet. Et akustisk signal (kort pipe-lyd) høres ved start og slutt av syklusen.
- Syklusen vil fortsette automatisk.

## Infusjoner i poser

Kalde ekstrakter eller for tilberedning med vakuum
Kalde urteteer eller krydrede teer eller for tilberedning med vakuum


Når pakken er gjort klar inne i vakuumkammeret slik det er beskrevet i kapittelet "Forberedelse", lukk lokket ved å utøve et lettere trykk på framsiden, (følg trinnene framfor fra 1 til 6).

1. Trykk gjentatte ganger  for å velge syklusen **Infusjon i poser**.
  2. Tast  for å stille inn ønsket nivå for forsegling. Til høyere nivå for forsegling som er valgt, til lengre er forseglingstiden.
- En anbefaler å benytte nivå 2 eller 3 for konservering av mat eller for tilberedning med vakuum.
3. Trykk på **Start**. Syklusen for vakuumkoking er startet. Et akustisk signal (kort pipe-lyd) høres ved start og slutt av syklusen.
- Syklusen vil fortsette automatisk.

## Rensking av muslinger og skjell i bokser\*

Velg en boks som egner seg og som kan plasseres i skuffen og som blir værende omtrent 1 cm fra det lukkede lokket til pakkemaskinen, når den først er innført.


Legg muslingene eller skjella i boksen uten at du overstiger 2/3 av kapasiteten og **sett på lokket**. Dekk skalldyrene med en løsning med vann (1 liter kaldt vann + 30 g salt, godt oppløst).

1. Åpne lokket og vær forsiktig slik at du ikke skitner til eller væter den indre delen av skuffen.
  2. Legg boksen ned i skuffen og lukk lokket.
  3. Trykk gjentatte ganger  til du velger syklusen **Rense Blåskjell**.
  4. Trykk på **Start**, mens du holder lokket lett. Syklusen er startet. Et akustisk signal (kort pipe-lyd) høres ved start og slutt av syklusen.
- Syklusen avsluttes når luften på nytt kommer inn i skuffen.
5. Åpne lokket og fjern boksen.

## Marinering i bokser\*

Kjøttmarinade
Fiskemarinade
Tilberedning av grønnsaker i olje eller eddik

Velg en boks som egner seg for vakuumet, og som kan plasseres i skuffen og som blir værende omtrent 1 cm fra det lukkede lokket til pakkemaskinen, når den først er innført. Hell på 20 ml av marinadevæsken for hver 100 g produkt og lukk lokket på boksen.


1. Åpne lokket.
2. Legg boksen ned i vakuumkammeret og lukk lokket.
3. Trykk gjentatte ganger  til du velger syklusen **Marinering Beholder**.

- Trykk på **Start**, mens du holder lokket lett. Syklusen er startet. Et akustisk signal (kort pipe-lyd) høres ved start og slutt av syklusen.
- Syklusen avsluttes når luften på nytt kommer inn i skuffen.
- Åpne lokket og fjern boksen.

### Lagring i bokser\*

Modning av kjøtt
Tørking av soya eller hvetegluten
Sjokolade med puffet ris
Mousse uten luft

Velg en boks som egner seg for vakuuemet, og som kan plasseres i skuffen, og som blir værende omtrent 1 cm fra det lukkede lokket til pakkemaskinen, når den først er innført. Legg produktet ned i boksen og lukk den. Dersom produktet er en væske, fyll boksen kun opp til 1/3.

- Åpne lokket.
- Legg boksen ned i vakuukammeret og lukk lokket.
- Trykk gjentatte ganger  til du velger syklusen **Modning Beholder**.
- Trykk på **Start**, mens du holder lokket lett. Syklusen er startet. Et akustisk signal (kort pipe-lyd) høres ved start og slutt av syklusen.
- Syklusen avsluttes når luften på nytt kommer inn i skuffen.
- Åpne lokket og fjern boksen.

\*: Leveres ikke samme med produktet




### MODUS OG NIVÅ FOR FORSEGLING

Forseglingen er viktig for at det kan dannes vakuuemet i posen. Dette kan du se når forseglingen er tydelig og uten tegn på at den er brent.

Kontroller videre at forseglingen er godt utført: Endene på posen skal ikke kunne åpnes når forseglingen er fullført. Hvis det ferdige resultatet ikke er tilfredsstillende, må man gjenta prosedyren med en ny pose.

For å håndtere posene og maten de inneholder på optimalt vis, skriv dato for innpakking og innhold på plassen over forseglingen og plasser de tilbake i kjøleskapet eller fryseren.

• Denne enheten er i stand til å forsegle forskjellige materialer:

FORSEGLINGSNIVÅ	ANBEFALT MATERIAL
 NIVÅ 1	TYNNE POSER SOM HELLER IKKE EGNER SEG FOR VAKUUM
 NIVÅ 2	POSER FOR VAKUUM SOM VANLIGVIS FINNES I HANDELEN
 NIVÅ 3	ALUMINIUMSPOSER ELLER SVÆRT TYKKE POSER FOR VAKUUM

<b>KUN FORSEGLING.</b> INGEN KONSERVERENDE VIRKNING	LUKK POSENE
	PAKK DELIKATE PRODUKT
	NY INNPAKKING AV PRODUKT SOM POTETGULL, BRØD OG KJEKS
<b>MINSTE VAKUUM.</b> FOR INNPAKKING AV DELIKATE PRODUKT	PRODUKT SOM ER VARE FOR TRYKK SOM SALATER, JORDBÆR OG ANDRE BÆR
	PRODUKT SOM ER VARE FOR VOLUMTAP, SOM MOUSSE, PISKET KREM
	FERSKE OSTER (BRIE, GORGONZOLA)


<b>MIDDELS VAKUUM.</b> BENYTTES FOR KONSERVERING AV RÅ ELLER KOKTE PRODUKT SOM ER VARE FOR TRYKK	SAUSER ELLER SUPPER (KJØTTSAUS, MINESTRONE SUPPE, BARLEY SUPPE)
	FISKEFILETER
	KYLLING MED BEIN, KANIN MED BEIN
	HELE SKALLDYR (REKER MED HODE)
	SQUASH, TOMATER OG AUBERGINER
<b>MAKSIMALT VAKUUM.</b> BENYTTES VED KONSERVERING AV RÅ ELLER KOKTE PRODUKT SOM IKKE ER DELIKATE	POTETER OG GULRØTTER
	KJØTT
	GRØNNSAKER I OLJE
	OSTESKIVER


## MODUS FOR VAKUUMBOKS

(Leveres ikke samme med produktet)

Følg instruksene i avsnittet "forberedelse" for å danne vakuum i vakuumboksen legg maten i boksen og sett på lokket.

1. Plasser boksen inne i vakuumkammeret, midt i kammeret på basen.

2. Lukk lokket samtidig som du velger syklusen for vakuumboks , hold glasslokket til maskinen nede noen få minutter: På dette viset vil dekselet være lukket og stramt for å forsegle så lenge syklusen pågår.


Trykk gjentatte ganger  for å velge ønsket vakuumnivå:

VAKUUMNIVÅ	INNHALDET I GLASSET
 NIVÅ 1	Glass med skrulokk (kan skrues av/på), nytt eller allerede pakket: syltetøy, kjøttsauser og hermetisert mat (tomatsaus, grønnsaker i olje, syltede grønnsaker), mousse, pisket krem.
 NIVÅ 2	Profesjonelle glass, glass med skrulokk (kan skrues av/på): syltetøy, kjøttsauser og hermetisert mat (tomatsaus, grønnsaker i olje, syltede grønnsaker), kremer, grønnsaker.
 NIVÅ 3	Profesjonelle glass: syltetøy, kjøttsauser og hermetisert mat (tomatsaus, grønnsaker i olje, syltede grønnsaker), kremer, gryteretter, kjeks.

Sett boksen tilbake i kjøleskapet når syklusen er avsluttet.

For å åpne boksene må du vri ventilen på lokket i retningen som indikeres ved pilen: dette gjør at luften trenger inn i boksen igjen og du vil enkelt kunne fjerne lokket.

• Dersom en av dine vakuumbokser ikke passer til kammeret i din vakuummaskin, bruk kontakten og det egne røret (B). Sett koblingstykket inn i dysen for utslipp/inntak av luft og slangen i lokket på vakuumboksen.

Trykk på tasten  og trykk gjentatte ganger for å velge ønsket vakuumnivå; hold deretter begge kontaktene skånsomt nedtrykt, og start programmet uten å lukke lokket.

Når syklusen er avsluttet, fjern tilbehøret fra skuffen.



**B**

# RENGJØRING

**Bruk aldri damprengjøringsutstyr.**

**Ikke bruk stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.**

Gjør vakuumpakkeren ren med en myk klut eller svampe og nøytralt vaskemiddel.

For å sikre hygiene og kvaliteten på matvarene som er pakket inn, må vakuumpakkeret og glasslokket gjøres rene etter hver gang det har vært i bruk.

Bruk en myk klut eller en ikke-slipende svamp og nøytralt vaskemiddel.

En gang i måneden må du gjøre ren forretningsstanden for å fjerne eventuelle rester som kan ha negativ virkning på kvaliteten på posens forsegling.

For å gjøre denne prosedyren enklere, løft forseglingsstangen (2) opp, ved å fjerne den fra de to stiftene. Bruk en myk klut eller en ikke-slipende svamp og nøytralt vaskemiddel.

Etter at du har gjort rent, monter stangen på stiftene, plasser de på linje med de to hullene på undersiden av stangen og påse at de festes sikkert uten at du må fjerne det svarte teflonrøret. Dersom du har planer om ikke bruke maskinen over en lengre periode, bør du vaske den grundig.

Før du bruker den igjen må du ta ut støpselet og gjøre den grundig ren igjen før du starter den på nytt.

## Automatisk tørkesyklus

Pakkemaskinen varsler at det er nødvendig å starte en TØRKESYKLUS når signalet  tennes.

Fjern enhver gjenstand og gjenværende væske fra skuffen.

Trykk på **Start**.

Vent til syklusen er avsluttet. Den varer omtrent 20 minutter. Dersom syklusen avsluttes for tidlig, må hele syklusen gjentas.







## PROBLEMLØSNING

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Alle led-lampene til indikatorene på kontrollpanelet blinker.	Overoppvarming.	Slå av maskinen og vent i omtrent 15 minutter før at maskinen skal kunne kjøle seg ned og for automatisk gjenoppsettelse av utkoplingen pga. termisk overbelastning. Dersom problemet vedvarer når maskinen slås på igjen må du ringe ettersalgsservicen.
Led-indikatoren på STOPP-knappen blinker, fulgt av et intermitterende akustisk signal	Utilstrekkelig vakuumpakkeret.	Lokket er ikke trykket ned ved start av syklusen. Lokket til vakuumbeholderen er ikke skikkelig satt på plass. Lokkets pakning er slitt eller feil plassert. Slå av maskinen og vent i omtrent 15 minutter. Dersom problemet vedvarer når maskinen slås på igjen må du ringe ettersalgsservicen.

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Når du slår på, vil alle led-indikatorer på kontrollpanelet blinke i 3 sekund og det utstøtes et langt akustisk signal.	Påminnelse om skifte av pumpens olje.	Ring ettersalgsservicen til Kitchen Aid.
Syklusen starter (knappene blinker) men pumpen virker ikke.	Overoppvarming.	Slå av maskinen og vent i omtrent 15 minutter før du slår den på igjen. Dersom problemet vedvarer når maskinen slås på igjen må du ringe ettersalgsservicen.
Alle led-lampene til indikatorene på kontrollpanelet blinker.	Overoppvarming.	Slå av maskinen og vent i omtrent 15 minutter før at maskinen skal kunne kjøle seg ned og for automatisk gjenoppsettelse av utkoplingen pga. termisk overbelastning. Dersom problemet vedvarer når maskinen slås på igjen må du ringe ettersalgsservicen.
Led-indikatoren på STOPP-knappen blinker, fulgt av et intermitterende akustisk signal	Utilstrekkelig vakuum i kammeret.	Lokket er ikke trykket ned ved start av syklusen. Lokket til vakuumbeholderen er ikke skikkelig satt på plass. Lokkets pakning er slitt eller feil plassert. Slå av maskinen og vent i omtrent 15 minutter. Dersom problemet vedvarer når maskinen slås på igjen må du ringe ettersalgsservicen.
Når du slår på, vil alle led-indikatorer på kontrollpanelet blinke i 3 sekund og det utstøtes et langt akustisk signal.	Påminnelse om skifte av pumpens olje.	Ring ettersalgsservicen til Kitchen Aid.
Syklusen starter (knappene blinker) men pumpen virker ikke.	Overoppvarming.	Slå av maskinen og vent i omtrent 15 minutter før du slår den på igjen. Dersom problemet vedvarer når maskinen slås på igjen må du ringe ettersalgsservicen.
Det er umulig å slå på maskinen	Ingen strømforsyning.	Kontroller den elektriske koplingen. Dersom problemet vedvarer når maskinen slås på igjen må du ringe ettersalgsservicen.
Utilstrekkelig vakuum i posen	Uregelmessig eller utilstrekkelig forsegling av posen. Uregelmessig forseglingsstripe. Skitten eller ødelagt pose. Størrelsen på posen er ikke egnet for produktet i den. Pumpen fungerer dårlig.	Plasser posen riktig. Kontroller tilstanden til teflondekslet. Skift pose. Velg en pose hvor produktet ikke overstiger 2/3 av volumet. Dersom problemet vedvarer når maskinen slås på igjen må du ringe ettersalgsservicen



PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Maskinen forseglar ikke posene.	Skitne kontakter. Elementet til den forseglende stangen er ødelagt. Ingen strømforsyning.	Frigjør den forseglende stangen fra sine to stifter og gjør rene de to hullene på stangen. Dersom problemet vedvarer når maskinen slås på igjen må du ringe ettersalgsservicen.
Pakkemaskinen er avslått	Ingen elektrisk effekt eller elektronisk feil.	Kople fra strømforsyningen. Ta kontakt med den tekniske kundeservicen.
Tastene svarer ikke på kommandoene.	Overflaten til kontrollpanelet er skitten eller våt.	Gjør ren og tørk overflaten til kontrollpanelet.
Umulig å åpne lokket.	En syklus er på gang. Strømmen går mens syklusen pågår.	Det er normalt at lokket er lukket mens driftssyklusene pågår. Vent til syklusen er avsluttet eller trykk på STOP for å avbryte syklusen og tømme skuffen. Gjenoppsett strømtilførselen og vent til skuffen er dekomprimert.
Det er for mye luft igjen i den forseglede posen.	Posen egner seg ikke for dimensjonene til produktet som pakkes. Vakuumnivået er for lavt. Produktet er flytende.	Bruk en pose av passende størrelse. Gjenta syklusen med et høyere nivå for vakuum. Det er normalt at noen bobler blir værende dersom produktet er flytende.
Forseglingen er ikke optimal.	Nivået for forsegling er ikke riktig for type posen som benyttes. Det er utført flere etterfølgende sykluser med forsegling. Posen er større enn forseglingsstangen. Posens kant er ikke plassert riktig. Kanten på posen er skitten. Mottrykkets gummidel og forseglingsstangen er skitne. Mottrykkets gummidel og forseglingsstangen er skadde.	Gjenta syklusen ved å justere forseglingsnivået. Vent i minst 2 minutter mellom en syklus og den neste for at forseglingsstangen skal kunne avkjøles. Bruk en pose som egner seg. Plasser kanten på posen sentralt slik at den stikker fram omtrent 2 cm fra forseglingsstangen. Unngå at kanten danner folder nær forseglingsstangen. Når produktet er lagt inn, snu kanten på posen over slik at den ytre delen forblir værende ren. Gjør ren forseglingsstangen og mottrykkets gummidel. Ta kontakt med den tekniske kundeservicen.
💧 blinker Display FEILØ1	Pumpen har absorbert fuktighet og urenheter.	Start TØRKESYKLUSEN.

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
<p>Display FEIL02</p> <p>Når syklusen er avsluttet, vil symbolet  stå på eller blinke.</p>	<p>Produktet som er lagt inn er for varmt eller det er mer væske i boksen enn det som anbefales.</p>	<p>Fjern produktet fra vakuumkanmeret.</p> <p>Legg på nytt inn vakuumposen fylt med riktig mengde og med riktig temperatur på maten (se tabellen i kapitlet <i>Innledende bemerkninger</i>).</p> <p>Gjenta den valgte funksjonen.</p> <p>Dersom problemet vedvarer, ring servicen Teknisk støtte .</p>
<p>Mens syklusen pågår tennes , etterfulgt av et lydsignal.</p> <p>Display FEIL03</p>	<p>Vakuomet er ikke aktivert.</p> <p>Lokket er ikke lukket.</p> <p>Pakningen til lokket er skitten.</p> <p>Lokkets pakning er ødelagt.</p> <p>Pumpen starter ikke. Pumpens beskyttelse er aktivert.</p>	<p>Når syklusen er startet, trykk forsiktig på lokket for å aktivere vakuomet.</p> <p>Gjør ren skuffen og pakningen.</p> <p>Ta kontakt med den tekniske kundeservicen for utskifting.</p>
<p>Mens en syklus med ekstern beholder pågår tennes , etterfulgt av et akustisk signal.</p> <p>Display FEIL03</p>	<p>Lokket til den utvendige boksen er ikke riktig posisjonert.</p> <p>Den eksterne enheten for utsuging var ikke skikkelig tilkopleet.</p>	<p>Plasser lokket til den eksterne boksen på riktig måte.</p> <p>Kople den eksterne enheten for utsuging til pakkemaskinen og boksen på riktig måte.</p>
<p>Når syklusen er avsluttet, blinker symbolet  sammen med en akustisk varselyd.</p> <p>Display FEIL04</p>	<p>Feil ved vakuumsensoren.</p>	<p>Ta kontakt med den tekniske kundeservicen.</p>
<p>Den tennes  og  blinker.</p> <p>Display FEIL05</p>	<p>Mange etterfølgende sykluser ble utført og oljen i pumpen ble overopphetet.</p>	<p>Slå apparatet av og la det kjøle seg ned.</p> <p>Dersom problemet vedvarer når maskinen slås på, må du ringe ettersalgsservicen.</p>





Trykt i Italia



400011328975



**KitchenAid**<sup>®</sup>  
FOR THE WAY IT'S MADE.