

KitchenAid

Gebrauchsanleitung

SICHERHEITSHINWEISE

Diese müssen durchgelesen und beachtet werden

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch aufmerksam durchlesen.

Diese Anweisungen griffbereit zum Nachschlagen aufbewahren.

Diese Anweisungen sind auch auf folgender Internetseite verfügbar:

docs.kitchenaid.eu

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.

⚠️ Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) sowie jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

ZULÄSSIGE NUTZUNG

⚠️ VORSICHT: Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder separatem Fernbedienungssystem konstruiert.

⚠️ Dieses Gerät eignet sich nicht für den professionellen Einsatz. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.

⚠️ Keine explosiven oder brennbaren Stoffe wie Spraydosen lagern und kein Benzin oder andere brennbare Materialien in das Gerät stellen oder in der Nähe des Geräts verwenden: Es besteht Brandgefahr, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.

Niemals Gegenstände an den Griff hängen, der an der Geräteverkleidung befestigt ist (falls vorhanden).

INSTALLATION

⚠️ Zum Transport und zur Installation des Gerätes sind zwei oder mehrere Personen erforderlich - Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation verwenden - Risiko von Schnittverletzungen.

⚠️ Die Installation, einschließlich der Wasserversorgung (falls vorhanden) und elektrische Anschlüsse und Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Das Gerät nicht selbst reparieren und keine Teile austauschen, wenn dies von der Bedienungsanleitung nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fernhalten. Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundendienst. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle (Kunststoff, Styroporsteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen - Stromschlaggefahr. Während der Installation sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen - Brand- oder Stromschlaggefahr.

Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.


HINWEISE ZUR ELEKTRIK

⚠️ Es muss gemäß den Verdrahtungsregeln möglich sein, den Netzstecker des Gerätes zu ziehen, oder es mit einem Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten. Das Gerät muss im Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen geerdet sein.

⚠️ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht bedienen, wenn Sie nasse Hände haben oder barfuß sind. Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.


⚠️ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft durch ein identisches Kabel ersetzt werden – Stromschlaggefahr.

Reinigung und Pflege

 : Vor dem Durchführen von Wartungsarbeiten ist sicherzustellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist. Verwenden Sie niemals Dampfreiniger - Stromschlaggefahr.

Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol . Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.


Entsorgung von Haushaltsgeräten

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung.

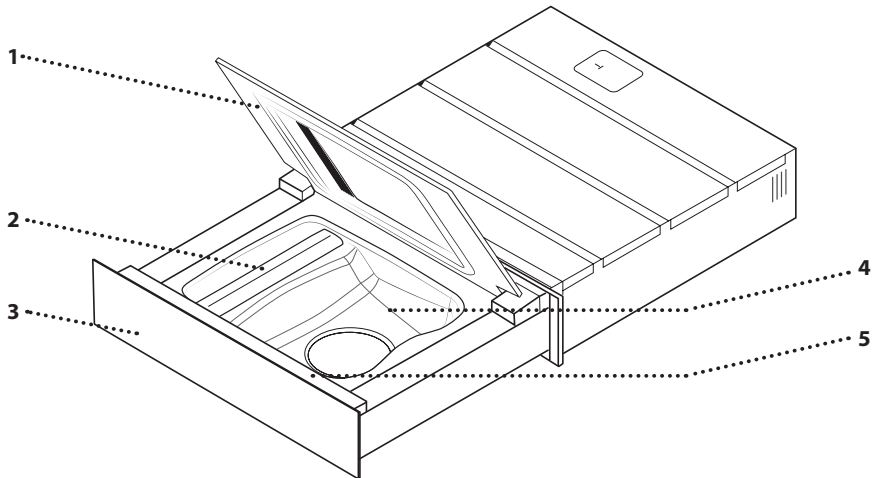
Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei der zuständigen kommunalen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden mögliche Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produktes entstehen können.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

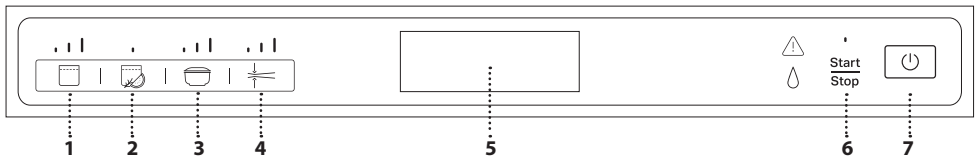
PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Vakuumkammerdeckel
2. Schweißbalken
3. Einbau-Deckblende
Zum Öffnen sanft drücken

4. Vakuumkammer
5. Bedienfeld

BEDIENFELD



1. BEUTEL-VAKUUM

Taste für die Auswahl und Einstellung des Beutel-Vakuum-Modus, mit Vakuumgrad-Segmentanzeige.

2. CHEF-SONDERFUNKTIONEN

Chef-Sous-Vide-Zyklen Auswahltaste.

3. BEHÄLTER-VAKUUM

Taste für die Auswahl und Einstellung des Behälter-Vakuum-Modus, mit Vakuumgrad-Segmentanzeige.

4. VERSIEGELN

Auswahltaste für Beutelversiegelungsleistung, mit Versiegelungsstärke-Segmentanzeige.

5. DISPLAY

6. START/STOPP-TASTE

Zum Starten der ausgewählten Funktion oder bei Bedarf zum manuellen Stoppen.

7. EIN/AUS-TASTE

Drücken Sie 2 Sekunden lang zum Ein- und Ausschalten der Verpackungsmaschine.

Die Symbole auf dem Bedienbalken sind berührungsempfindlich; Tippen Sie auf die Symbole, um den von Ihnen gewünschten Wert auszuwählen. Wiederholtes Drücken steigert die Leistungsstufe bei den Funktionen 1, 3 und 4.

ZUBEHÖRTEILE

Vakuumbbeutel



Zum Kochen im Dampfgarer
oder Wasserbad

20x30 cm - 25 Stk.

25x35 cm - 25 Stk.

Zur Aufbewahrung im
Gefrierfach

20x30 cm - 25 Stk.

25x35 cm - 25 Stk.

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann
je nach gekauftem Modell variieren.





Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind
separat erhältlich.

Eine Reihe von Zubehörteilen kann käuflich erworben werden. Stellen Sie vor dem Kauf sicher, dass sie für die erforderliche Verwendung (Vakuumkonservierung) geeignet und gegenüber hohen Temperaturen beständig sind.

ERSTER GEBRAUCH

Vor Inbetriebnahme des Gerätes, die Vakuumkammer sorgfältig mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen. Dies mehrere Male wiederholen, dabei das Tuch jedes Mal in klarem Wasser ausspülen. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Stahlschwämme, Schaber oder scheuernde, saure oder aggressive Substanzen, die irreparable Schäden an den Oberflächen der Vakuumkammer verursachen könnten.

Sprache einstellen

Das Vakuumgerät verfügt über ein Display, das in mehreren Sprachen programmiert werden kann. Um die Sprache einzustellen, drücken Sie während der Inbetriebnahme zwei Sekunden lang die Power-Taste und drücken Sie dann sofort die  Taste und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt. Die aktuelle Sprache blinkt auf dem Display: Benutzen Sie die  und  Tasten, um durch die Liste an verfügbaren Optionen zu scrollen. Drücken Sie zum Bestätigen der Auswahl erneut . Das Gerät schaltet sich automatisch aus, und beim nächsten Einschalten zeigt das Display die Texte in der gewählten Sprache.

VORBEMERKUNGEN

Vakuumverpackung mit Beuteln

Die mitgelieferten Beutel sind geeignet zum Verpacken von unempfindlichen Lebensmitteln, die nicht einfach zerdrücken, wie Fleisch, Aufschnitte, Hartkäse, Hülsenfrüchte usw. In Ihnen können auch flüssige Lebensmittel aufbewahrt werden.

Die Beutel sind in zwei verschiedenen Größen erhältlich: 20x30 cm und 25x35 cm.

Bewahren Sie die Beutel an einem kühlen, trockenen Ort, entfernt von Licht- und Wärmequellen auf. Vakuumbbeutel sind Einwegartikel: Nach dem Gebrauch die Beutel gemäß den lokalen Vorschriften zur Entsorgung von Kunststoffen entsorgen.

Wählen Sie den Beutel entsprechend der Verwendung (Konservierung oder Garen) passend zur Größe des Produktes:

FESTES PRODUKT	SOLLTE NICHT MEHR ALS 2/3 DES TATSÄCHLICHEN BEUTELVOLUMENS EINNEHMEN
FLÜSSIGES PRODUKT	SOLLTE NICHT MEHR ALS 1/3 DES BEUTELVOLUMENS EINNEHMEN

Hinweis: ausreichend gekühlte Lebensmittel einlegen; auf 3 °C gekühlte Produkte (Kühlschranktemperatur) bringen die besten Konservierungsergebnisse.

Vakuumverpackung mit Behältern

(Nicht im Produkt enthalten)

Vakuumbehälter sind geeignet zum Aufbewahren von empfindlichen Lebensmitteln, die einfach zerdrücken, sowie zur Aufbewahrung von flüssigen Lebensmitteln.

Vakuumbehälter sind weder zum Garen noch zum Aufbewahren im Gefrierschrank geeignet. Für eine bessere Leistung ist es erforderlich, den Spezialzyklus nur für Behälter zu verwenden. Wählen Sie einen für Vakuum geeigneten Behälter, der in die Vakuumkammer passt und der nach dem Einlegen einen Abstand von etwa 1 cm zum geschlossenen Deckel der Verpackungsmaschine aufweist. Legen Sie das Produkt in den Behälter und schließen Sie diesen.

Füllgrenzen:

FESTE PRODUKTE	100%
BRÜHEN - AUFGÜSSE	1/2
VEGETARISCHE UND FLEISCH-SOSEN	1/3
CREMEN, SAHNE-SOSEN	1/4
PRODUKTE AUF BASIS VON EIERN ODER EIKLAR	1/6

Hinweis: ausreichend gekühlte Lebensmittel einlegen; auf 3 °C gekühlte Produkte (Kühlschranktemperatur) bringen die besten Konservierungsergebnisse.

Aufbewahrung von vakuumverpackten Lebensmitteln




Nachstehend einige wichtige Regeln, die für perfekte Ergebnisse in der Küche zu beachten sind. Nicht versuchen, Lebensmittel Vakuum zu verpacken, die bereits alt sind oder Mängel aufweisen: Sie können keine Qualität wieder herstellen, die bereits verloren ist. Ausschließlich frische Qualitätsprodukte in Vakuum verpacken.

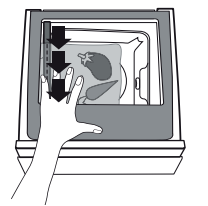
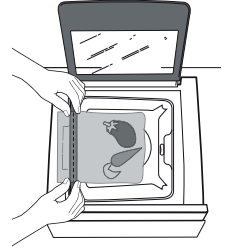
- Lebensmittel, die zu lange bei Umgebungstemperatur aufbewahrt oder die gerade erst gekocht oder zubereitet wurden, verlieren ihre anfängliche Feuchtigkeit und Eigenschaften (Farbe, Aroma, Geschmack usw.). Daher ist es am besten, Lebensmittel in Vakuum zu verpacken, die im Kühlschrank gekühlt wurden bis ihre Temperatur +3/+6 °C erreicht (Standard-Kühlschranktemperatur). Das Verpacken der Produkte bei 3/6 °C verhindert auch ernsthafte Schäden am Gerät, die durch das Ansaugen von Dämpfen verursacht werden, die bei Temperaturen von mehr als 6 °C einfach entstehen.
- Bei der Verwendung von Vakuumbeuteln für rohe oder gegarte Speisen, daran denken die Speise gleichmäßig in dem Beutel zu verteilen, um den Austritt von Luft zu vereinfachen. Außerdem die Beutel nicht überfüllen, da dies die Schweißnaht beeinträchtigen und dazu führen kann, dass die Beutel nicht mehr luftdicht sind. In diesem Fall würde das Vakuum nicht lange bestehen: Den Vorgang mit einem neuen Beutel wiederholen und prüfen, dass die Schweißnaht keine Öffnungen oder Beschädigungen hat.
- Füllen Sie den Beutel zu höchstens 2/3 bei festen Lebensmitteln oder zu 1/3 bei flüssigen Lebensmitteln oder Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt.
- Wichtig ist, Obst und Gemüse nach dem Waschen abzutrocknen, um zu verhindern, dass Flüssigkeit in den Beuteln oder Behältern stagniert. Kondensation könnte den Vakuumgrad nach dem Verschweißen des Beutels verringern.
- Zum Aufbewahren von frischem Fleisch über einen längeren Zeitraum ist dieses mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchzukühlen.
- Was Fisch anbelangt, diesen zuerst gründlich waschen, schuppen und die Flossen entfernen. Abtrocknen und dann wie bei Fleisch vor dem Vakuumverpacken gut durchkühlen.
- Bei gereiften Käsesorten wie Parmesan, Pecorino usw. ist keine Vorbereitung erforderlich. Frischkäse hingegen in Frischhaltefolie einwickeln oder einen Vakuumbehälter verwenden, um sie vor dem Zerdrücktwerden zu schützen.
- Für Aufschnitt in Behältern und vakuumverpackten Beuteln ist keine besondere Vorbereitung erforderlich.
- Der Aufbewahrungszeitraum hängt von einer Reihe von Faktoren ab, darunter der ursprünglichen Qualität der gelagerten Lebensmittel, der Lagertemperatur, der Kühlzeit bei gegarten Lebensmitteln, dem erreichten Vakuumgrad und der Qualität des verwendeten Vakuumbeutels.

FUNKTIONEN






VAKUUMBEUTEL-MODUS

1. Drücken Sie, um die Schublade zu öffnen.
2. Drücken Sie 2 Sekunden lang die  Taste, um den Energiesparmodus zu verlassen.
3. Den Deckel öffnen und sicherstellen, dass die Vakuumpackmaschine trocken ist. Achten Sie beim Befüllen des Beutels darauf, dass der Beutel in der Nähe der Öffnung sauber und trocken bleibt, damit die Schweißnaht einwandfrei gelingt.
4. Legen Sie den Beutel mittig auf den Schweißbalken, so dass die offene Kante ca. 2 cm über den Balken hinausragt.
5. Achten Sie darauf, dass die Kanten faltenfrei auf dem Schweißbalken liegen.
6. Den Beutel schließen und nach unten drücken während gleichzeitig der Beutelzyklus ausgewählt wird. Halten Sie den Deckel weiterhin einige Momente nach unten gedrückt. Auf diese Weise bleibt der Deckel geschlossen und dicht für die Dauer des Zyklus.
7. Drücken Sie , um den Vakuumbutelzyklus auszuwählen.
8. Tippen Sie auf , um die gewünschte Versiegelungsleistung einzustellen (Sie können drei verschiedene Stufen auswählen). Je höher die gewählte Versiegelungsleistung, desto länger ist die Versiegelungszeit (siehe Absatz Versiegelungsmodus unten).
Zur Konservierung von Lebensmitteln und zum Vakuumgaren wird die Verwendung von Stufe 2 oder 3 empfohlen.
9. Drücken Sie Start. Der Vakuumbutelzyklus wird gestartet. Bei Zyklusstart und Zyklusende wird ein akustisches Signal (kurzer Piepton) abgegeben.



MINIMALES VAKUUM. ZUM VERPACKEN EMPFINDLICHER PRODUKTE	DRUCKEMPFLINDLICHE PRODUKTE WIE SALATE, ERDBEEREN UND BEEREN
	PRODUKTE, DIE GEGENÜBER DEM VERLUST VON VOLUMEN EMPFINDLICH SIND, WIE MOUSSE, SCHLAGSAHNE
	FRISCHE KÄSE (BRIE, GORGONZOLA)
MITTLERES VAKUUM. FÜR DIE KONSERVIERUNG VON ROHEN ODER GEGARTEN, DRUCKEMPFLINDLICHEN PRODUKTEN	SAUCEN ODER SUPPEN (FLEISCHSAUCE, MINISTRONE, GERSTENSUPPE)
	FISCHFILETS
	HÄHNCHENFLEISCH MIT KNOCHEN, KANINCHENFLEISCH MIT KNOCHEN
	GANZE KRUSTENTIERE (GARNELEN MIT KOPF)
	ZUCCHINI, TOMATEN UND AUBERGINEN
MAXIMALES VAKUUM. FÜR DIE KONSERVIERUNG VON UNEMPFLINDLICHEN ROHEN ODER GEGARTEN PRODUKTEN	KARTOFFELN UND KAROTTEN
	FLEISCH
	GEMÜSE IN ÖL
	KÄSESCHIBEN

• Dieses Gerät kann verschiedene Materialien versiegeln:

VERSIEGELUNGSLEISTUNG	EMPFOHLENES MATERIAL
 STUFE 1	DÜNNE BEUTEL, AUCH NICHT VAKUUMGEEIGNET
 STUFE 2	NORMALE, HANDELSÜBLICH ERHÄLTICHE VAKUUMBEUTEL
 STUFE 3	ALUMINIUMBEUTEL ODER SEHR DICKE VAKUUMBEUTEL



7 CHEF SONDERFUNKTIONEN



Die Durchschnittszeit dieser Zyklen variiert von 5 bis 25 Minuten.

Soßen und Flüssigkeiten in Beuteln

Tomatensoße
Obstsäfte und Coulis
Sirupe und Konzentrate (aus Wein, Essig)

Nachdem die Packung wie im Kapitel „Vorbereitung“ beschrieben in der Vakuumkammer vorbereitet wurde, den Deckel mit einem leichten Druck auf die Vorderseite schließen (folgen Sie den vorherigen Schritten von 1 bis 6).

Hinweis: Flüssigprodukte sollten nicht mehr als 1/3 des Beutelvolumens einnehmen.



1. Drücken Sie wiederholt , bis zur Auswahl des Zyklus **Flüssigkeiten in Vakuumbeuteln**.
2. Tippen Sie auf  zum Einstellen der gewünschten Versiegelungsleistung. Je höher die gewählte Versiegelungsleistung, desto länger ist die Versiegelungszeit.
3. Drücken Sie Start und halten Sie dabei leicht den Deckel. Der Vakuumgarzyklus wird gestartet. Bei Zyklusstart und Zyklusende wird ein akustisches Signal (kurzer Piepton) abgegeben.

Der Zyklus läuft automatisch ab.

Reifung in Beuteln

Reifung des Fleisches
Trocknen von Soja oder Weizengluten
Ruhen und Rehydration (Blätterteiggebäck, frische Pasta)
Füllungen für frische Pasta, gefülltes Gemüse

Nachdem die Packung wie im Kapitel „Vorbereitung“ beschrieben in der Vakuumkammer vorbereitet wurde, den Deckel mit einem leichten Druck auf die Vorderseite schließen (folgen Sie den vorherigen Schritten von 1 bis 6).

1. Drücken Sie wiederholt , um den Zyklus **Reifung in Vakuumbeuteln** auszuwählen.
2. Tippen Sie auf  zum Einstellen der gewünschten Versiegelungsleistung. Je höher die gewählte Versiegelungsleistung, desto länger ist die Versiegelungszeit.

Zur Konservierung von Lebensmitteln und zum Vakuumgaren wird die Verwendung von Stufe 2 oder 3 empfohlen.

3. Drücken Sie Start. Der Vakuumgarzyklus wird gestartet. Bei Zyklusstart und Zyklusende wird ein akustisches Signal (kurzer Piepton) abgegeben.

Der Zyklus läuft automatisch ab.



Marinieren in Beuteln

Fleischmarinade
Zubereitung von gesalzenem Fleisch, dünnen Rindfleischscheiben
Fischmarinade
Zubereitung von Gemüse in Öl oder Essig

Nachdem die Packung wie im Kapitel „Vorbereitung“ beschrieben in der Vakuumkammer vorbereitet wurde, den Deckel mit einem leichten Druck auf die Vorderseite schließen

Jeder Zyklus lässt sich durch Drücken der Taste Stop vorzeitig stoppen. In diesem Fall verschleißt das Gerät den Beutel nicht und die Vakuumkammer wird dekomprimiert. Etwa 20 Sekunden und auf das akustische Signal warten, bevor ein neuer Zyklus gestartet wird.



(folgen Sie den vorherigen Schritten von 1 bis 6).

1. Drücken Sie wiederholt , um den Zyklus **Marinieren in Vakuumbuteln** auszuwählen.
2. Tippen Sie auf  zum Einstellen der gewünschten Versiegelungsleistung. Je höher die gewählte Versiegelungsleistung, desto länger ist die Versiegelungszeit.
Zur Konservierung von Lebensmitteln und zum Vakuumgaren wird die Verwendung von Stufe 2 oder 3 empfohlen.
3. Drücken Sie Start. Der Vakuumgarzyklus wird gestartet. Bei Zyklusstart und Zyklusende wird ein akustisches Signal (kurzer Piepton) abgegeben.
Der Zyklus läuft automatisch ab.

Infusion in Beuteln


Kaltextrikte oder für Vakuum-Zubereitung
Kalte Kräuter- oder Gewürztees oder für Vakuum-Zubereitung

Nachdem die Packung wie im Kapitel „Vorbereitung“ beschrieben in der Vakuumkammer vorbereitet wurde, den Deckel mit einem leichten Druck auf die Vorderseite schließen (folgen Sie den vorherigen Schritten von 1 bis 6).

1. Drücken Sie wiederholt , um den Zyklus **Flüssigkeitsaromatisierung in Vakuumbuteln** auszuwählen.
2. Tippen Sie auf  zum Einstellen der gewünschten Versiegelungsleistung. Je höher die gewählte Versiegelungsleistung, desto länger ist die Versiegelungszeit.
Zur Konservierung von Lebensmitteln und zum Vakuumgaren wird die Verwendung von Stufe 2 oder 3 empfohlen.
3. Drücken Sie Start. Der Vakuumgarzyklus wird gestartet. Bei Zyklusstart und Zyklusende wird ein akustisches Signal (kurzer Piepton) abgegeben.
Der Zyklus läuft automatisch ab.

Muscheln in Behältern reinigen*


Wählen Sie einen geeigneten Behälter, der in den Einsatz passt und der nach dem Einlegen einen Abstand von etwa 1 cm zum geschlossenen Deckel der Verpackungsmaschine aufweist. Legen Sie die Muscheln in den Behälter, füllen Sie ihn nur zu 2/3 und **verschließen Sie ihn nicht mit dem Deckel**. Bedecken Sie die Muscheln mit einer Wasserlösung (1 Liter kaltes Wasser + 30 g gut aufgelöstes Salz).

1. Öffnen Sie den Deckel und achten Sie darauf, den inneren Teil des Einsatzes nicht zu beschmutzen oder nass zu machen.
2. Legen Sie den Behälter in den Einsatz und schließen Sie den Deckel.
3. Drücken Sie wiederholt , bis zur Auswahl des Zyklus **Muscheln Reinigung**.
4. Drücken Sie Start und halten Sie dabei leicht den Deckel. Der Zyklus wurde gestartet. Bei Zyklusstart und Zyklusende wird ein akustisches Signal (kurzer Piepton) abgegeben. Der Zyklus endet mit dem Wiedereintritt von Luft in den Einsatz.
5. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen sie den Behälter.

Marinieren in Behältern*

Fleischmarinade
Fischmarinade
Zubereitung von Gemüse in Öl oder Essig

Wählen Sie einen für Vakuum geeigneten Behälter, der in den Einsatz passt und der nach dem Einlegen einen Abstand von etwa 1 cm zum geschlossenen Deckel der Verpackungsmaschine aufweist. Geben Sie 20 ml Marinierflüssigkeit pro 100 g Produkt in den Behälter und schließen Sie den Deckel.


1. Öffnen Sie den Deckel.
2. Legen Sie den Behälter in die Vakuumkammer und schließen Sie den Deckel.
3. Drücken Sie wiederholt , bis zur Auswahl des Zyklus **Marinieren in Vakuumbehälter**.
4. Drücken Sie Start und halten Sie dabei leicht den Deckel. Der Zyklus wurde gestartet. Bei Zyklusstart und Zyklusende wird ein akustisches Signal (kurzer Piepton) abgegeben. Der Zyklus endet mit dem Wiedereintritt von Luft in den Einsatz.
5. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen sie den Behälter.

Reifung in Behältern*

Reifung des Fleisches
Trocknen von Soja oder Weizengluten
Puff-Schokolade
Mousse ohne Luft

Wählen Sie einen für Vakuum geeigneten Behälter, der in den Einsatz passt und der nach dem Einlegen einen Abstand von etwa 1 cm zum geschlossenen Deckel der Verpackungsmaschine aufweist.

Legen Sie das Produkt in den Behälter und schließen Sie diesen. Wenn es sich bei dem Produkt um eine Flüssigkeit handelt, füllen Sie den Behälter nur zu 1/3.

1. Öffnen Sie den Deckel.
2. Legen Sie den Behälter in die Vakuumkammer und schließen Sie den Deckel.
3. Drücken Sie wiederholt , bis zur Auswahl des Zyklus **Reifung in Vakuumbehälter**.
4. Drücken Sie Start und halten Sie dabei leicht den Deckel. Der Zyklus wurde gestartet. Bei Zyklusstart und Zyklusende wird ein akustisches Signal (kurzer Piepton) abgegeben. Der Zyklus endet mit dem Wiedereintritt von Luft in den Einsatz.
5. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen sie den Behälter.

*: Nicht im Produkt enthalten






VERSIEGELUNGSMODUS UND VERSIEGELUNGLEISTUNG

Ein perfektes Verschweißen des Beutels ist für die Beibehaltung des Vakuums im Beutel unbedingt erforderlich. Dies wird durch eine eindeutig sichtbare Schweißnaht ohne Anzeichen von Verbrennungen sichtbar.

Vergewissern Sie sich außerdem, dass die Schweißnaht einwandfrei ausgeführt ist: Die Beutelkanten dürfen sich nach dem Verschweißen nicht mehr öffnen. Falls die Versiegelung nicht einwandfrei gelungen ist, sollten Sie die Lebensmittel in einen neuen Beutel füllen und den Vorgang wiederholen.

Zur optimalen Verwaltung der Lebensmittel und der darin enthaltenen Lebensmittel, das Einschweißdatum und den Inhalt in den dafür vorgesehenen Feldern oberhalb der Schweißnaht notieren und wieder in den Kühlschrank oder Gefrierer legen.

• Dieses Gerät kann verschiedene Materialien versiegeln:

VERSIEGELUNGSLEISTUNG	EMPFOHLENES MATERIAL
 STUFE 1	DÜNNE BEUTEL, AUCH NICHT VAKUUMGEEIGNET
 STUFE 2	NORMALE, HANDELSÜBLICH ERHÄLTICHE VAKUUMBEUTEL
 STUFE 3	ALUMINIUMBEUTEL ODER SEHR DICKE VAKUUMBEUTEL


NUR VERSIEGELN. KEINE KONSERVIERUNGSWIRKUNG	BEUTEL VERSCHLIESSEN
	EMPFINDLICHE PRODUKTE EINPACKEN
	NEU VERPACKEN VON PRODUKTEN WIE CHIPS, BROT UND KEKSE


MINIMALES VAKUUM. ZUM VERPACKEN EMPFINDLICHER PRODUKTE	DRUCKEMPFLINDLICHE PRODUKTE WIE SALATE, ERDBEEREN UND BEEREN
	PRODUKTE, DIE GEGENÜBER DEM VERLUST VON VOLUMEN EMPFINDLICH SIND, WIE MOUSSE, SCHLAGSAHNE
	FRISCHE KÄSE (BRIE, GORGONZOLA)
MITTLERES VAKUUM. FÜR DIE KONSERVIERUNG VON ROHEN ODER GEGARTEN, DRUCKEMPFLINDLICHEN PRODUKTEN	SAUCEN ODER SUPPEN (FLEISCHSAUCE, MINISTRONE, GERSTENSUPPE)
	FISCHFILETS
	HÄHNCHENFLEISCH MIT KNOCHEN, KANINCHENFLEISCH MIT KNOCHEN
	GANZE KRUSTENTIERE (GARNELEN MIT KOPF)
	ZUCCHINI, TOMATEN UND AUBERGINEN
MAXIMALES VAKUUM. FÜR DIE KONSERVIERUNG VON UNEMPFLINDLICHEN ROHEN ODER GEGARTEN PRODUKTEN	KARTOFFELN UND KAROTTEN
	FLEISCH
	GEMÜSE IN ÖL
	KÄSESCHIBEN



VAKUUMBEHÄLTERMODUS

(Nicht im Produkt enthalten)

Zum Vorbereiten eines Vakuumbehälters die Anweisungen im Absatz „Vorbereitung“ befolgen; legen Sie das Lebensmittel hinein und setzen Sie den Deckel auf den Behälter.


1. Den Behälter in die Vakuumkammer, in die Mitte des Faches am Boden stellen.
2. Den Deckel schließen und gleichzeitig den Vakuumbehälter-Zyklus  auswählen. Dabei den Glasdeckel des Gerätes kurze Zeit nach unten halten: Auf diese Weise bleibt der Deckel geschlossen und dicht für die Dauer des Zyklus.

Drücken Sie wiederholt auf , um den gewünschten Vakuumgrad auszuwählen:

VAKUUMGRAD	INHALT DES BEHÄLTERS
 STUFE 1	Gläser mit Schraubdeckel (Twist-off), neu oder bereits verpackt: Konfitüren und Marmeladen, Fleischsoßen und Eingemachtes (Tomatensoße, Gemüse in Öl, Pickles), Mousse, Schlagsahne.
 STUFE 2	Profi-Gläser, Gläser mit Schraubdeckel (Twist-off): Konfitüren und Marmeladen, Fleischsoßen und Eingemachtes (Tomatensoße, Gemüse in Öl, Pickles), Cremen, Gemüse.
 STUFE 3	Profi-Gläser: Konfitüren und Marmeladen, Fleischsoßen und Eingemachtes (Tomatensoße, Gemüse in Öl, Pickles), Gemüse, Pot-Cooking, Kekse.

Zu Abschluss des Zyklus, den Behälter wieder ausschließlich in den Kühlschrank geben.

Um die Behälter zu öffnen, das Ventil am Deckel in die durch den Pfeil angegebene Richtung drehen: Dies sorgt dafür, dass Luft zurück in den Behälter gelangt und der Deckel einfach entfernt werden kann.

- Falls einer Ihrer Vakuumbehälter nicht in den Innenraum Ihres Vakuumgeräts passt, verwenden Sie einfach den Anschluss und das entsprechende Rohr (B). Setzen Sie den Anschluss in die Luftablass-/einlassdüse und das Rohr auf dem Deckel des Vakuumbehälters ein. Drücken Sie die Taste  und tippen Sie wiederholt, um den gewünschten Vakuumgrad auszuwählen; halten Sie dann beide Anschlüsse sanft gedrückt und starten Sie das Programm, ohne den Deckel zu schließen. Entfernen Sie bei Zyklusende das Zubehör vom Einsatz.



B

REINIGUNG

Verwenden Sie niemals Dampfreinigungsgeräte.

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.

Die Vakuum-Verpackungsmaschine mit einem weichen Tuch oder Schwamm und neutralem Reinigungsmittel reinigen.

Um Hygiene zu gewährleisten und die Qualität der verpackten Lebensmittel zu erhalten, müssen die Vakuumkammer und der Glasdeckel nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Verwenden Sie dazu ein weiches Tuch oder einen nicht scheuernden Schwamm und neutrales Reinigungsmittel.

Einmal im Monat den Schweißbalken reinigen, um sämtliche Rückstände zu beseitigen, die sich negativ auf die Qualität der Beutelverschweißung auswirken könnten.


Um diesen Vorgang zu vereinfachen, den Schweißbalken (2) hoch heben, indem er von den zwei Stiften entfernt wird. Verwenden Sie dazu ein weiches Tuch oder einen nicht scheuernden Schwamm und neutrales Reinigungsmittel.

Nach der Reinigung den Balken an den Stiften anbringen, dazu die beiden Löcher auf der Unterseite des Balkens ausrichten und sicherstellen, dass er sicher einrastet ohne das schwarze Teflonrohr zu entfernen.

Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht verwenden möchten, es gründlich reinigen.

Vor dem erneuten Einsatz, ausstecken und erneut sorgfältig reinigen und neu starten.

Automatischer Trocknungszyklus

Die Verpackungsmaschine fordert auf, einen TROCKNUNGSZYKLUS durchzuführen, wenn das Signal  aufleuchtet.

Entfernen Sie alle Gegenstände und Flüssigkeitsrückstände vom Einsatz.

Drücken Sie **Start**.

Warten sie das Ende des Zyklus ab. Die Dauer beträgt etwa 20 Minuten. Bei einer vorzeitigen Unterbrechung muss der gesamte Zyklus wiederholt werden.




LÖSEN VON PROBLEMEN

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Alle LED-Anzeigen auf dem Bedienfeld blinken.	Überhitzung.	Das Gerät ausschalten und etwa 15 Minuten warten, um Abkühlen und das automatische Rücksetzen der thermischen Überlastungsschutzschalter zu ermöglichen. Wenn die Störung nach erneutem Einschalten des Gerätes weiter besteht, rufen Sie den Kundenservice.
Die LED-Anzeige der STOPP-Taste blinkt, zusammen mit einem intermittierenden Signalton	Unzureichendes Vakuum in der Kammer.	Deckel beim Zyklusstart nicht gedrückt. Deckel des Vakuumbehälters nicht richtig angebracht. Schweißnaht am Deckel abgenutzt oder falsch positioniert. Das Gerät ausschalten und etwa 15 Minuten warten. Wenn die Störung nach erneutem Einschalten des Gerätes weiter besteht, rufen Sie den Kundenservice.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Nach dem Einschalten blinken alle LED-Anzeigen auf der Bedientafel 3 Sekunden lang und ein langer Signalton ertönt.	Erinnerung an Pumpenölwechsel.	Rufen Sie den Kitchen Aid Kundenservice an.
Der Zyklus startet (Tasten blinken), aber die Pumpe arbeitet nicht.	Überhitzung.	Das Gerät ausschalten und etwa 15 Minuten warten, dann wieder einschalten. Wenn die Störung nach erneutem Einschalten des Gerätes weiter besteht, rufen Sie den Kundenservice.
Alle LED-Anzeigen auf dem Bedienfeld blinken.	Überhitzung.	Das Gerät ausschalten und etwa 15 Minuten warten, um Abkühlen und das automatische Rücksetzen der thermischen Überlastungsschutzschalter zu ermöglichen. Wenn die Störung nach erneutem Einschalten des Gerätes weiter besteht, rufen Sie den Kundenservice.
Die LED-Anzeige der STOPP-Taste blinkt, zusammen mit einem intermittierenden Signalton	Unzureichendes Vakuum in der Kammer.	Deckel beim Zyklusstart nicht gedrückt. Deckel des Vakuumbehälters nicht richtig angebracht. Schweißnaht am Deckel abgenutzt oder falsch positioniert. Das Gerät ausschalten und etwa 15 Minuten warten. Wenn die Störung nach erneutem Einschalten des Gerätes weiter besteht, rufen Sie den Kundenservice.
Nach dem Einschalten blinken alle LED-Anzeigen auf der Bedientafel 3 Sekunden lang und ein langer Signalton ertönt.	Erinnerung an Pumpenölwechsel.	Rufen Sie den Kitchen Aid Kundenservice an.
Der Zyklus startet (Tasten blinken), aber die Pumpe arbeitet nicht.	Überhitzung.	Das Gerät ausschalten und etwa 15 Minuten warten, dann wieder einschalten. Wenn die Störung nach erneutem Einschalten des Gerätes weiter besteht, rufen Sie den Kundenservice.
Das Gerät schaltet sich nicht an	Keine Stromversorgung.	Elektrischen Anschluss prüfen. Wenn die Störung nach erneutem Einschalten des Gerätes weiter besteht, rufen Sie den Kundenservice.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Unzureichendes Vakuum im Beutel	Unregelmäßige oder unzureichende Schweißnaht am Beutel. Unregelmäßiger Dichtungsstreifen. Beutel schmutzig oder aufgeplatzt. Ungeeignete Beutelgröße für das darin enthaltene Produkt. Schlechte Pumpenleistung.	Den Beutel korrekt positionieren. Den Zustand der Teflon-Abdeckung prüfen. Beutel austauschen. Einen Beutel wählen, in welchem das Produkt nicht mehr als 2/3 des Volumens übersteigt. Wenn die Störung nach erneutem Einschalten des Gerätes weiter besteht, rufen Sie den Kundenservice
Das Gerät verschweißt die Beutel nicht.	Schmutzige Kontakte. Schweißbalken beschädigt. Keine Stromversorgung.	Den Schweißbalken von seinen zwei Stiften lösen und die beiden Löcher auf dem Balken reinigen. Wenn die Störung nach erneutem Einschalten des Gerätes weiter besteht, rufen Sie den Kundenservice.
Die Verpackungsmaschine ist ausgeschaltet	Keine Stromversorgung oder elektronischer Fehler.	Unterbrechen Sie die Stromversorgung. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
Die Tasten reagieren nicht auf die Bedienungseingaben.	Die Oberfläche des Bedienfeldes ist schmutzig oder nass.	Reinigen und trocknen Sie die Oberfläche des Bedienfeldes.
Der Deckel öffnet sich nicht.	Ein Zyklus läuft. Es gibt keinen Strom während des Zyklus.	Es ist normal, dass der Deckel während des Betriebszyklus geschlossen bleibt. Warten Sie, bis der Zyklus beendet ist oder drücken Sie STOPP, um den Zyklus zu unterbrechen und den Einsatz zu entleeren. Stellen Sie die Stromversorgung wieder her und warten Sie den Druckabfall des Einsatzes ab.
Es bleibt zu viel Luft im verschweißten Beutel.	Der Beutel ist nicht für die Größe des zu verpackenden Produktes geeignet. Der gewählte Vakuumgrad ist zu niedrig. Das Produkt ist flüssig.	Verwenden Sie einen Beutel mit geeigneter Größe. Wiederholen Sie den Zyklus mit einem höheren Vakuumgrad. Bei einem flüssigen Produkt ist es normal, dass ein paar Luftblasen im Inneren bleiben.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Die Versiegelung ist nicht optimal.	<p>Die eingestellte Versiegelungsleistung ist nicht richtig für den verwendeten Beuteltyp.</p> <p>Es wurden viele aufeinanderfolgende Zyklen mit Versiegelung ausgeführt.</p> <p>Der Beutel ist breiter als der Schweißbalken.</p> <p>Die Kante des Beutels war nicht richtig positioniert.</p> <p>Die Kante des Beutels ist schmutzig.</p> <p>Der Anpressgummi und der Schweißbalken sind schmutzig.</p> <p>Der Anpressgummi und der Schweißbalken sind beschädigt.</p>	<p>Wiederholen Sie den Zyklus mit Einstellung der Versiegelungsleistung.</p> <p>Warten Sie mindestens 2 Minuten zwischen einem Zyklus und dem nächsten, um den Schweißbalken abkühlen zu lassen.</p> <p>Verwenden Sie einen passenden Beutel.</p> <p>Positionieren Sie die Kante des Beutels mittig, sodass sie etwa 2 cm über den Schweißbalken übersteht.</p> <p>Vermeiden Sie, dass die Kante in der Nähe des Schweißbalkens Falten bildet.</p> <p>Schlagen Sie beim Einlegen des Produktes die Kante des Beutels um, so dass der äußere Teil sauber bleibt.</p> <p>Reinigen Sie den Schweißbalken und den Anpressgummi.</p> <p>Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.</p>
 blinkt Display FEHLER 01	Die Pumpe hat Feuchtigkeit und Verunreinigungen aufgenommen.	Starten Sie den Trocknungszyklus.
Display FEHLER 02 Am Ende des Zyklus bleibt das Symbol  an oder blinkt.	Das eingelegte Produkt ist zu heiß oder verfügt über eine zu große Menge an Flüssigkeit.	<p>Entfernen Sie das Produkt aus der Vakuummkammer.</p> <p>Befüllen Sie den Vakuumbbeutel mit der richtigen Menge Lebensmittel mit der richtigen Temperatur und legen Sie ihn erneut ein (siehe Tabelle im Kapitel <i>Vorbemerkungen</i>).</p> <p>Wiederholen Sie die ausgewählte Funktion.</p> <p>Bleibt das Problem bestehen, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst.</p>
Während eines Zyklus schaltet sich  begleitet von einem akustischen Signal ein. Display FEHLER 03	<p>Das Vakuum ist nicht aktiviert. Der Deckel wurde nicht geschlossen.</p> <p>Es befindet sich Schmutz auf der Deckeldichtung.</p> <p>Die Deckeldichtung ist kaputt.</p> <p>Die Pumpe startet nicht. Der Pumpenschutz wurde aktiviert.</p>	<p>Drücken Sie, wenn der Zyklus gestartet wurde, den Deckel sanft, um das Vakuum zu aktivieren.</p> <p>Reinigen Sie den Einsatz und die Dichtung.</p> <p>Wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst, wenn ein Austausch erforderlich ist.</p>
Während eines Zyklus mit externem Behälter schaltet sich  begleitet von einem akustischen Signal ein. Display FEHLER 03	<p>Der Deckel des externen Behälters ist nicht korrekt positioniert.</p> <p>Die externe Saugvorrichtung war nicht richtig angeschlossen.</p>	<p>Bringen Sie den Deckel des externen Behälters richtig an.</p> <p>Schließen Sie die externe Saugvorrichtung richtig an die Verpackungsmaschine und an den Behälter an.</p>

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
<p>Der Zyklus wird abgeschlossen, das Symbol  blinkt und es ertönt ein akustisches Warnsignal.</p> <p>Display FEHLER 04</p>	<p>Fehler Vakuumsensor.</p>	<p>Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.</p>
<p> schaltet sich ein und  blinkt.</p> <p>Display FEHLER 05</p>	<p>Es wurden viele aufeinanderfolgende Zyklen ausgeführt und das Öl in Pumpe wurde überhitzt.</p>	<p>Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. Wenn die Störung nach erneutem Einschalten des Gerätes weiter besteht, rufen Sie den Kundenservice an.</p>



Gedruckt in Italien



400011328975



KitchenAid[®]
FOR THE WAY IT'S MADE.