

KitchenAid

Instructions d'utilisation

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Il est important de lire et observer

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité.

Gardez-les à portée de la main pour référence ultérieure.

Ces consignes sont aussi disponibles sur le site Web :

docs.kitchenaid.eu

Ces instructions et l'appareil lui-même fournissent d'importantes consignes de sécurité qui doivent être respectées à tout moment.

Le fabricant décline toute responsabilité si vous ne respectez pas ces consignes de sécurité, et en cas de mauvaise utilisation ou d'un mauvais réglage des commandes.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante.

Les enfants à partir de 8 ans et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet appareil uniquement s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité et s'ils comprennent les risques impliqués.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

USAGE AUTORISÉ

⚠ MISE EN GARDE : Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie ou un système de contrôle à distance.

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

⚠ N'entrez pas de substances explosives ou inflammables comme des aérosols, et ne placez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres matériaux inflammables dans ou près de l'appareil : ces produits risqueraient de s'enflammer si l'appareil était allumé par accident.

N'accrochez rien sur la poignée qui se trouve sur le panneau de l'appareil (si elle est présente).

INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure.

Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

⚠ L'installation, y compris l'alimentation en eau (éventuelle), les raccordements électriques et les réparations doivent être réalisés par un technicien qualifié. Ne pas réparer ou remplacer de parties de l'appareil sauf si cela est spécifiquement indiqué dans le manuel de l'utilisateur. Maintenir les enfants éloignés du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problèmes, contactez le distributeur ou votre service après-vente le plus proche. Une fois installé, les déchets de l'emballage (plastiques, pièces en polystyrène, etc) doivent être stockés hors de portée des enfants - risque d'étouffement. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation - vous pourriez vous électrocuter.

Au moment de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil - vous pourriez vous électrocuter.

Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux règles de câblage et l'appareil doit être mis à la terre conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation. N'utilisez pas l'appareil lorsque vous êtes mouillés ou pieds nus. Ne faites pas fonctionner cet appareil s'il présente un câble ou une prise électrique endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou s'il est tombé.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble identique provenant du fabricant, d'un représentant du Service Après-vente, ou de toute autre personne qualifiée afin d'éviter des risques.

Nettoyage et entretien

 : Il convient de s'assurer que l'appareil est coupé et débranché de l'alimentation électrique avant de réaliser une opération de maintenance ; n'utilisez jamais d'équipement de nettoyage à la vapeur - risque de choc électrique.

Protection de l'environnement

Élimination des matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage . L'emballage doit par conséquent être mis au rebut de façon responsable et en conformité avec les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut des appareils électroménagers

Cet appareil est fabriqué avec des matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets.

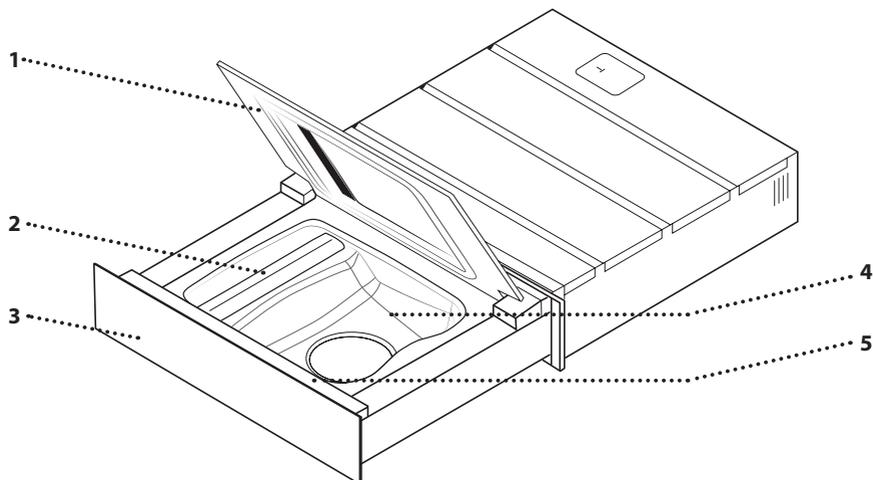
Pour toute information supplémentaire sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le revendeur de l'appareil.

Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2012/19/EU, Déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE).

En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

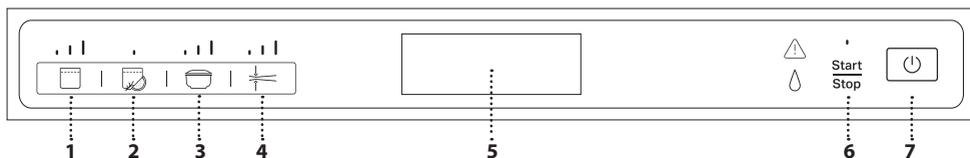
Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

DESCRIPTION DU PRODUIT



- | | |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 1. Couvercle de la chambre sous vide | 4. Chambre sous vide |
| 2. Fer soudeur | 5. Panneau de commande |
| 3. Panneau cosmétique intégré
Pousser doucement pour ouvrir la | |

PANNEAU DE COMMANDE



1. MISE SOUS VIDE DU SAC

Touche pour la sélection et le réglage du mode de mise sous vide du sac, avec un indicateur de segments de niveau de vide.

2. FONCTIONS SPÉCIALES CHEF

Touche de sélection de cycle Chef Sous Vide.

3. MISE SOUS VIDE DU RÉCIPENT

Touche pour la sélection et le réglage du mode de mise sous vide du sac, avec un indicateur de segments de niveau de vide.

4. SCÉLÈMENT

Touche de sélection de niveau d'étanchéification du sac, avec indicateur de segments d'intensité de scellement.

5. ÉCRAN

6. BOUTON MARCHE/ARRÊT

Pour démarrer la fonction sélectionnée, ou pour l'arrêter manuellement, si nécessaire.

7. BOUTON MARCHE/ARRÊT

Appuyer pendant 2 secondes pour allumer et éteindre la machine d'emballage.

Les icônes sur le panneau de commande sont tactiles ; appuyez sur les symboles pour sélectionner la valeur que vous souhaitez. Une pression répétée augmente le niveau d'intensité dans des fonctions 1, 3 et 4.

ACCESSOIRES

Sacs sous vide



Pour la cuisson dans un four à vapeur ou un bain d'eau

20x30 cm - 25 pièces.

25x35 cm - 25 pièces.

Pour le stockage au congélateur

20x30 cm - 25 pièces.

25x35 cm - 25 pièces.

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Les autres accessoires qui ne sont pas fournis peuvent être achetés séparément.

De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant d'en acheter un, assurez-vous qu'il est adapté pour l'utilisation nécessaire (conservation sous vide) et qu'il est résistant à la chaleur du four.

PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'allumer l'appareil, nettoyer soigneusement la chambre sous vide avec un linge humide doux. Répéter plusieurs fois en rinçant le linge avec de l'eau propre à chaque fois. N'utilisez pas de détergents rugueux, d'éponges à récurer en acier, ou des substances abrasives, acides ou agressives; elle pourraient endommager les surfaces de la chambre sous vide de façon permanente.

Réglage Langue

La Machine de mise sous vide est équipée d'un écran qui peut être programmé en plusieurs langues. Pour régler la langue, lors du premier démarrage, appuyez sur la touche Marche pendant deux secondes et appuyez immédiatement sur la touche tout en maintenant abaissée pendant 5 secondes. La langue en cours clignotera sur l'écran : utilisez les touches et pour faire défiler la liste des options disponibles. Appuyez à nouveau sur pour confirmer la sélection souhaitée. Le dispositif se coupera automatiquement et au prochain allumage, l'écran affichera les textes dans la langue choisie.

NOTES PRÉLIMINAIRES

Emballage sous vide à l'aide de sacs

Les sacs fournis sont adaptés pour l'emballage de produits alimentaires non délicats qui ne s'écrasent pas facilement, comme la viande, la charcuterie, le fromage dur, les légumineuses, etc, et ils peuvent également permettre de stocker des aliments liquides.

Les sacs sont disponibles en deux tailles différentes : 20x30 cm et 25x35 cm.

Ranger les sacs dans un endroit frais et sec, loin de toutes sources de lumière ou de chaleur.

Les sacs sous vide sont jetables : après l'avoir utilisé, conformez-vous aux règlements locaux sur la mise au rebut du plastique.

Choisissez le sac selon l'utilisation (conservation ou cuisson) adaptée aux tailles du produit :

PRODUIT SOLIDE	NE DOIT PAS OCCUPER PLUS DE 2/3 DU VOLUME EFFECTIF DU SAC
PRODUIT LIQUIDE	NE DOIT PAS OCCUPER PLUS DU 1/3 DU VOLUME DU SAC

Remarque : l'introduction de suffisamment de charcuterie ; de produits refroidis à 3°C (température du réfrigérateur) permet d'obtenir les meilleurs résultats de conservation.

Emballage sous vide à l'aide de récipients

(Non inclus dans le produit)

Les récipients sous vide sont utiles pour conserver les aliments délicats (qui peuvent être facilement écrasés) et la conservation des produits liquides.

Les récipients sous vide ne sont pas adaptés pour la cuisson, ni pour être stockés au congélateur. Pour de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser le cycle prévu pour les récipients seulement. Choisir un récipient adapté au vide qui peut entrer dans la chambre de vide et qui, une fois inséré, reste à approximativement 1 cm du couvercle fermé de la machine d'emballage. Insérer le produit dans le récipient et le fermer.

Limites de remplissage :

PRODUITS SOLIDES	100%
BOUILLONS - INFUSIONS	1/2
PLATS VÉGÉTARIENS ET SAUCES DE VIANDE	1/3
CRÈMES, SAUCES À BASE DE CRÈME	1/4
PRODUITS À BASE D'ŒUFS OU DE BLANCS D'ŒUFS	1/6

Remarque : l'introduction de suffisamment de charcuterie ; de produits refroidis à 3°C (température du réfrigérateur) permet d'obtenir les meilleurs résultats de conservation.

Stockage d'aliments emballés sous vide

Voici quelques règles importantes à suivre pour obtenir des résultats parfaits en cuisine. Ne pas emballer sous vide des aliments qui ont périmés ou qui sont dépourvus de leurs valeurs nutritives : le système ne permet pas de renouveler la qualité qui est déjà perdue. N'emballer sous vide que des produits frais et de qualité.

- Les aliments qui ont été conservés à la température de la pièce pendant un long laps de temps ou qui viennent juste d'être cuits ou préparés perdent leur humidité et leurs caractéristiques (couleur, arôme, saveur, etc.). Par conséquent, il vaut mieux emballer sous vide des aliments qui ont été refroidis longuement au réfrigérateur jusqu'à ce que leur température atteigne +3/+6 °C (température standard du réfrigérateur). L'emballage des produits à 3/6°C évite également de graves dommages à l'appareil provoqués par l'aspiration de vapeurs, qui sont facilement générées à des températures supérieures à 6°C.
- Lorsque vous utilisez des sacs sous vide pour des aliments crus ou cuits, rappelez-vous de répartir les aliments uniformément dans les sacs pour faciliter l'aspiration de l'air. De plus, ne pas trop remplir les sacs; l'efficacité du scellage pourrait être affectée et les sacs ne seront pas fermés hermétiquement. Dans ce cas, la pression à vide ne durera pas : répétez la procédure avec un nouveau sac et assurez-vous que le joint n'est pas ouvert ou endommagé.
- Remplissez les sacs aux 2/3 au plus pour les aliments solides ou à 1/3 en cas d'aliment liquide ou d'aliment riche en humidité.
- Il est important de sécher les fruits et légumes après le lavage afin d'éviter toute stagnation de liquide à l'intérieur des sacs ou récipients. La condensation pourrait diminuer le niveau de vide une fois que le sac a été scellé.
- Pour préserver la viande fraîche pendant un long laps de temps, refroidissez-la au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
- En ce qui concerne le poisson, tout d'abord, lavez-le minutieusement, écaillez-le et enlevez les nageoires, séchez-le puis, comme avec la viande, refroidissez-le convenablement avant de l'emballer sous vide.
- Pour des fromages matures, comme le parmesan, le pecorino, etc, aucune préparation n'est nécessaire, tandis que pour les fromages frais, il faut les emballer dans un film ou utiliser un récipient sous vide pour éviter qu'ils ne soient écrasés.
- Pour la charcuterie dans des récipients et dans des sacs emballés sous vide, aucune préparation n'est nécessaire.
- Le temps de stockage dépend d'un certain nombre de facteurs, y compris la qualité originale des aliments stockés, la température de stockage, le temps de réfrigération en cas d'aliments cuits, le niveau de vide atteint et la qualité du sac sous vide utilisé.

FNCTIONS

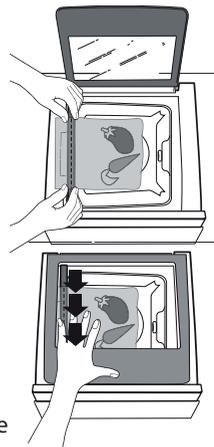


MODE SAC SOUS VIDE

1. Poussez pour ouvrir le tiroir.
2. Appuyez sur le bouton  pendant 2 secondes pour sortir de l'état d'économie d'énergie.
3. Ouvrez le couvercle et assurez-vous que la chambre sous vide est sèche. Lorsque vous placez la nourriture dans le sac, assurez-vous de ne pas salir ou mouiller la région près de l'ouverture, l'étanchéité pourrait être inadéquate.
4. Placez le sac, centré sur la barre de scellement, de sorte que le bord ouvert se projette d'environ 2 cm relativement à la barre elle-même..
5. Assurez-vous de placer les bords sur la barre sans faire de plis.
6. Fermez le couvercle et maintenez-le fermé tout en sélectionnant le cycle pur sac. Maintenez le couvercle enfoncé pendant un moment. il reste ainsi fermé et pressé contre le joint pendant toute la durée du cycle.
7. Appuyez sur  pour sélectionner le cycle de sac sous vide.
8. Appuyez sur  pour régler le niveau de scellement souhaité (vous pouvez choisir trois niveaux différents). Plus le niveau de scellement choisi sera élevé, plus le temps de scellement sera long (voir le paragraphe Mode d'étanchéité ci-dessous).

Pour la conservation des aliments et pour la cuisson sous vide, il est recommandé d'utiliser les niveaux 2 ou 3.

9. Appuyez sur **Start**. Le cycle de sac sous vide démarre. Un signal sonore (bip court) est émis au démarrage et à la fin du cycle.



VIDE MINIMUM. POUR L'EMBALLAGE DE PRODUITS DÉLICATS	PRODUITS SENSIBLES À LA PRESSION COMME LES SALADES, LES FRAISES ET LES BAIES
	PRODUITS SENSIBLES À LA PERTE DE VOLUME, COMME LA MOUSSE, LA CRÈME FOUETTÉE
	FROMAGES FRAIS (BRIE, GORGONZOLA)
VIDE MOYEN. À UTILISER POUR LA CONSERVATION DES PRODUITS BRUTS OU CUITS SENSIBLES À LA PRESSION	SAUCES OU SOUPES (SAUCES DE VIANDE, SOUPE D'ORGE)
	FILETS DE POISSON
	VIANDE DE POULET AVEC OS, VIANDE DE LAPIN AVEC OS
	CRUSTACÉS ENTIERS (CREVETTES AVEC LA TÊTE)
VIDE MAXIMUM . À UTILISER POUR LA CONSERVATION DES PRODUITS BRUTS OU CUITS NON DÉLICATS	COURGETTES, TOMATES ET AUBERGINES
	POMMES DE TERRE ET CAROTTES
	VIANDE
	LÉGUMES EN HUILE
	TRANCHES DE FROMAGE

- Ce dispositif est capable de sceller différents matériaux :

NIVEAU DE SCÉLLEMENT	MATÉRIAU SUGGÉRÉ
 NIVEAU 1	SACS FINS NON ADAPTÉS À LA MISE SOUS VIDE
 NIVEAU 2	SACS NORMALEMENT COMMERCIALISÉS DISPONIBLES POUR LA MISE SOUS VIDE
 NIVEAU 3	SACS EN ALUMINIUM OU TRÈS ÉPAIS POUR LA MISE SOUS VIDE



7 FONCTIONS SPÉCIALES CHEF

La durée moyenne de ces cycles varie de 5 à 25 minutes.

Sauces et liquides en sacs

Sauce tomate
Jus de fruits et coulis
Sirops et concentrés (de vins, de vinaigre)

Une fois que le paquet a été préparé à l'intérieur de la chambre de vide comme décrit au chapitre « Préparation », fermez le couvercle en exerçant une légère pression sur l'avant (suivez les étapes précédentes de 1 à 6).

Remarque : Les produits liquides ne doivent pas occuper plus du 1/3 du volume du sac.

1. Appuyez de manière répétée sur  jusqu'à ce que vous sélectionniez le cycle **Liquides en Sac**.
2. Appuyez sur  pour sélectionner la puissance souhaitée du gril. Plus le niveau de scellement choisi sera élevé, plus le temps de scellement sera long.
3. Appuyez sur Start, en maintenant légèrement le couvercle. Le cycle de cuisson sous vide démarre. Un signal sonore (bip court) est émis au démarrage et à la fin du cycle. Le cycle est lancé automatiquement.

Maturation en sacs

Maturation de viandes
Séchage de soja ou de gluten de blé
Repos et réhydratation (pâte feuilletée, pâtes fraîches)
Farces pour pâtes fraîches, légumes vapeur

Une fois que le paquet a été préparé à l'intérieur de la chambre de vide comme décrit au chapitre « Préparation », fermez le couvercle en exerçant une légère pression sur l'avant (suivez les étapes précédentes de 1 à 6).

1. Appuyez de manière répétée sur  pour sélectionner le cycle **Affinage en Sac**.
2. Appuyez sur  pour sélectionner la puissance souhaitée du gril. Plus le niveau de scellement choisi sera élevé, plus le temps de scellement sera long.
3. Appuyez sur Start. Le cycle de cuisson sous vide démarre. Un signal sonore (bip court) est émis au démarrage et à la fin du cycle. Le cycle est lancé automatiquement.

Marinade en sacs

Marinade de viande
Préparation de viande salée, de tranches fines de bœuf
Marinade de poisson
Préparation de légumes en huile ou vinaigre

Une fois que le paquet a été préparé à l'intérieur de la chambre de vide comme décrit au chapitre « Préparation », fermez le couvercle en exerçant une légère pression sur l'avant

Chaque cycle peut être interrompu prématurément en appuyant sur la Stop touche. Le cas échéant, l'appareil ne complète pas la phase de scellage et la chambre de décompresse. Attendez environ 20 secondes et le signal sonore avant de commercer un autre cycle.

(suivez les étapes précédentes de 1 à 6).

1. Appuyez de manière répétée sur  pour sélectionner le cycle **Marinade en sacs**.
2. Appuyez sur  pour sélectionner la puissance souhaitée du gril. Plus le niveau de scellement choisi sera élevé, plus le temps de scellement sera long.

Pour la conservation des aliments et pour la cuisson sous vide, il est recommandé d'utiliser les niveaux 2 ou 3.

3. Appuyez sur **Start**. Le cycle de cuisson sous vide démarre. Un signal sonore (bip court) est émis au démarrage et à la fin du cycle.

Le cycle est lancé automatiquement.

Infusion en sacs

Extraits froids ou pour préparation sous vide
Tisanes ou thés froids ou pour préparation sous vide

Une fois que le paquet a été préparé à l'intérieur de la chambre de vide comme décrit au chapitre « Préparation », fermez le couvercle en exerçant une légère pression sur l'avant (suivez les étapes précédentes de 1 à 6).

1. Appuyez de manière répétée sur  pour sélectionner le cycle **Infusion en sacs**.
2. Appuyez sur  pour sélectionner la puissance souhaitée du gril. Plus le niveau de scellement choisi sera élevé, plus le temps de scellement sera long.

Pour la conservation des aliments et pour la cuisson sous vide, il est recommandé d'utiliser les niveaux 2 ou 3.

3. Appuyez sur **Start**. Le cycle de cuisson sous vide démarre. Un signal sonore (bip court) est émis au démarrage et à la fin du cycle.

Le cycle est lancé automatiquement.

Nettoyage de moules et de coquillages dans des récipients*

Choisir un récipient adapté au vide qui peut entrer dans le plateau et qui, une fois inséré, reste à approximativement 1 cm du couvercle fermé de la machine d'emballage.

Insérez les moules ou coquillages dans le récipient sans dépasser les 2/3 de sa capacité et **ne mettez pas le couvercle**. Couvrez les mollusques avec une solution aqueuse (1 litre d'eau froide + 30 g de sel, bien dissous).

1. Ouvrez le couvercle et prenez soin de ne pas salir ou mouiller la partie interne du plateau.
2. Insérez le récipient dans le plateau et fermez le couvercle.
3. Appuyez de manière répétée sur  jusqu'à ce que vous sélectionniez le cycle **Nettoyage Coquillage**.

4. Appuyez sur **Start**, en maintenant légèrement le couvercle. Le cycle a démarré. Un signal sonore (bip court) est émis au démarrage et à la fin du cycle.

Le cycle prend fin avec le retour de l'air dans le plateau.

5. Ouvrez le couvercle et enlevez le récipient.

Marinade en récipients*

Marinade de viande
Marinade de poisson
Préparation de légumes en huile ou vinaigre

Choisir un récipient adapté au vide qui peut entrer dans le plateau et qui, une fois inséré, reste à approximativement 1 cm du couvercle fermé de la machine d'emballage.

Insérez dans le récipient 20 ml de liquide de marinade pour 100 g de produit et fermez le couvercle du récipient.

1. Ouvrez le couvercle.

2. Insérez le récipient dans la chambre de vide et fermez le couvercle.
3. Appuyez de manière répétée sur  jusqu'à ce que vous sélectionniez le cycle **Marinade en Conteneur**.
4. Appuyez sur **Start**, en maintenant légèrement le couvercle. Le cycle a démarré. Un signal sonore (bip court) est émis au démarrage et à la fin du cycle. Le cycle prend fin avec le retour de l'air dans le plateau.
5. Ouvrez le couvercle et enlevez le récipient.

Maturation en récipients*

Maturation de viandes
Séchage de soja ou de gluten de blé
Chocolat soufflé
Mousse sans air

Choisir un récipient adapté au vide qui peut entrer dans le plateau et qui, une fois inséré, reste à approximativement 1 cm du couvercle fermé de la machine d'emballage. Insérer le produit dans le récipient et le fermer. Si le produit est un liquide, remplissez le récipient uniquement jusqu'au 1/3.

1. Ouvrez le couvercle.
2. Insérez le récipient dans la chambre de vide et fermez le couvercle.
3. Appuyez de manière répétée sur  jusqu'à ce que vous sélectionniez le cycle **Affinage Conteneur**.
4. Appuyez sur **Start**, en maintenant légèrement le couvercle. Le cycle a démarré. Un signal sonore (bip court) est émis au démarrage et à la fin du cycle. Le cycle prend fin avec le retour de l'air dans le plateau.
5. Ouvrez le couvercle et enlevez le récipient.

*: Non inclus dans le produit



MODE DE SOUDURE ET NIVEAUX DE SOUDURE

Un joint parfait est essentiel pour le maintien des conditions sous vide dans le sac. Ceci peut être confirmé par un joint clairement visible et l'absence de traces de brûlure.

Assurez-vous en outre que le joint est effectué parfaitement : les bords du sac ne doivent pas s'ouvrir une fois le sac scellé. Si ce n'est pas le cas, transvidez les aliments dans un nouveau sac et recommencez l'opération de mise sous vide.

Pour une bonne gestion des sacs et leur contenu, inscrivez la date d'emballage et le contenu dans l'espace prévu à cet effet au-dessus du joint et placez-les dans le réfrigérateur ou le congélateur.

• Ce dispositif est capable de sceller différents matériaux :

NIVEAU DE SCCELLEMENT	MATÉRIAU SUGGÉRÉ
 NIVEAU 1	SACS FINS NON ADAPTÉS À LA MISE SOUS VIDE
 NIVEAU 2	SACS NORMALEMENT COMMERCIALISÉS DISPONIBLES POUR LA MISE SOUS VIDE
 NIVEAU 3	SACS EN ALUMINIUM OU TRÈS ÉPAIS POUR LA MISE SOUS VIDE

ÉTANCHÉITÉ UNIQUEMENT. AUCUN EFFET DE CONSERVATION	FERMETURE DES SACS
	EMBALLAGE DES PRODUITS DÉLICATS
	RÉEMBALLAGE DES PRODUITS COMME LES FRITES, LE PAIN ET LES BISCUITS

VIDE MINIMUM. POUR L'EMBALLAGE DE PRODUITS DÉLICATS	PRODUITS SENSIBLES À LA PRESSION COMME LES SALADES, LES FRAISES ET LES BAIES
	PRODUITS SENSIBLES À LA PERTE DE VOLUME, COMME LA MOUSSE, LA CRÈME FOUETTÉE
	FROMAGES FRAIS (BRIE, GORGONZOLA)
VIDE MOYEN. À UTILISER POUR LA CONSERVATION DES PRODUITS BRUTS OU CUITS SENSIBLES À LA PRESSION	SAUCES OU SOUPES (SAUCES DE VIANDE, SOUPE D'ORGE)
	FILETS DE POISSON
	VIANDE DE POULET AVEC OS, VIANDE DE LAPIN AVEC OS
	CRUSTACÉS ENTIERS (CREVETTES AVEC LA TÊTE)
VIDE MAXIMUM . À UTILISER POUR LA CONSERVATION DES PRODUITS BRUTS OU CUITS NON DÉLICATS	COURGETTES, TOMATES ET AUBERGINES
	POMMES DE TERRE ET CAROTTES
	VIANDE
	LÉGUMES EN HUILE
	TRANCHES DE FROMAGE

MODE RÉCIPIENT SOUS VIDE

(Non inclus dans le produit)

Pour préparer un récipient de vide, suivez les instructions du paragraphe « préparation » ; placez l'aliment à l'intérieur et mettez le couvercle sur le récipient.

1. Placer le récipient dans la chambre sous vide, au centre du compartiment situé dans la base.
2. Fermer le couvercle, et en même temps sélectionner le cycle pour le récipient sous vide , en maintenant une pression sur le couvercle de verre quelques instants : il reste ainsi fermé et pressé contre le joint pendant toute la durée du cycle.

Appuyer de manière répétée sur  pour sélectionner le niveau de vide souhaité :

NIVEAU DE VIDE	CONTENU DU POT
 NIVEAU 1	Pots avec couvercle à vis (par rotation), nouvellement ou déjà emballé : confitures et marmelades, sauces de viande et conserves (sauce tomates, légumes dans l'huile, cornichons), crème fouettée.
 NIVEAU 2	Pots professionnels, pots avec couvercle à vide (à rotation) : confitures et marmelades, sauces de viande et conserves (sauce tomates, légumes dans l'huile, cornichons), crèmes, légumes.
 NIVEAU 3	Pots professionnels : confitures et marmelades, sauces de viande et conserves (sauce tomate, légumes en huile, cornichons), légumes, cuisson en pot, biscuits.

À la fin du cycle, retourner le récipient au réfrigérateur seulement.

Pour ouvrir le récipient, tourner la soupape sur le couvercle dans la direction indiquée par la flèche : l'air retourne ainsi dans le récipient et vous permet d'ouvrir le couvercle facilement.

• Si un de vos récipients sous vide ne peut pas être placé dans votre appareil de mise sous vide, utiliser simplement le connecteur et le tuyau spécifique (B). Insérer le connecteur dans l'évacuation d'air/la buse et le tuyau sur le couvercle du récipient sous vide.

Appuyer sur la touche  et appuyer de manière répétée pour sélectionner le niveau de vide souhaité ; puis maintenir les deux connecteurs doucement enfoncés, et démarrer le programme sans fermer le couvercle.

À la fin du cycle, enlever l'accessoire du plateau.



NETTOYAGE

**N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la vapeur.
N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.**

Nettoyer l'appareil d'emballage sous vide avec un linge doux ou une éponge et un détergent neutre.

Pour assurer l'hygiène et préserver la qualité des produits alimentaires emballés, la chambre sous vide et le couvercle de verre doivent être nettoyés après chaque utilisation.

Utiliser un linge doux ou une éponge non abrasive avec un détergent neutre.

Une fois par mois, nettoyer le fer soudeur pour enlever tous les résidus qui pourraient affecter négativement la qualité de scellage du sac.

Pour faciliter cette opération, soulever le fer soudeur (2), pour le libérer des deux goupilles.

Utiliser un linge doux ou une éponge non abrasive avec un détergent neutre.

Après l'avoir nettoyé, installer le fer sur les goupilles, en alignant les deux trous de la face inférieure et assurez-vous qu'il est bien fixé ; ne pas enlever le tube de téflon noir.

Si vous ne pensez pas utiliser l'appareil pendant une longue période de temps, nettoyez-le soigneusement.

Avant de l'utiliser de nouveau, débranchez-le et nettoyez-le soigneusement avant de l'allumer.

Cycle de séchage automatique

La machine d'emballage invite à démarrer un CYCLE DE SÉCHAGE quand le signal  s'allume.

Enlever du plateau tout objet et liquide résiduel.

Appuyer sur **Start**.

Attendre la fin du cycle. Il dure environ 20 minutes. En cas d'interruption anticipée, tout le cycle doit être répété.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Tous les voyants du panneau de commande clignotent.	Surchauffe.	Éteindre l'appareil et attendre environ 15 minutes pour le laisser refroidir et permettre la réinitialisation automatique de la coupure de surcharge thermique. Si le problème persiste après avoir éteint et rallumé l'appareil, contacter le Service après-vente.
Le voyant DEL de la touche d'ARRÊT clignote et un signal sonore intermittent se fait entendre	Trop d'air dans la chambre.	Le couvercle n'est pas bien installé au début du cycle. Le couvercle du récipient sous vide n'est pas bien installé. Le joint d'étanchéité du couvercle est usé ou mal installé. Éteindre l'appareil et attendre environ 15 minutes. Si le problème persiste après avoir éteint et rallumé l'appareil, contacter le Service après-vente.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Après avoir allumé l'appareil, tous les voyants du panneau de commande clignotent pendant 3 secondes et un fort signal sonore se fait entendre.	Un rappel pour remplacer la pompe à l'huile.	Contactez le Service après-vente de KitchenAid.
Le cycle commence (les touches clignotent) mais la pompe ne fonctionne pas.	Surchauffe.	Éteindre l'appareil et attendre environ 15 minutes avant de le rallumer. Si le problème persiste après avoir éteint et rallumé l'appareil, contactez le Service après-vente.
Tous les voyants du panneau de commande clignotent.	Surchauffe.	Éteindre l'appareil et attendre environ 15 minutes pour le laisser refroidir et permettre la réinitialisation automatique de la coupure de surcharge thermique. Si le problème persiste après avoir éteint et rallumé l'appareil, contactez le Service après-vente.
Le voyant DEL de la touche d'ARRÊT clignote et un signal sonore intermittent se fait entendre	Trop d'air dans la chambre.	Le couvercle n'est pas bien installé au début du cycle. Le couvercle du récipient sous vide n'est pas bien installé. Le joint d'étanchéité du couvercle est usé ou mal installé. Éteindre l'appareil et attendre environ 15 minutes. Si le problème persiste après avoir éteint et rallumé l'appareil, contactez le Service après-vente.
Après avoir allumé l'appareil, tous les voyants du panneau de commande clignotent pendant 3 secondes et un fort signal sonore se fait entendre.	Un rappel pour remplacer la pompe à l'huile.	Contactez le Service après-vente de KitchenAid.
Le cycle commence (les touches clignotent) mais la pompe ne fonctionne pas.	Surchauffe.	Éteindre l'appareil et attendre environ 15 minutes avant de le rallumer. Si le problème persiste après avoir éteint et rallumé l'appareil, contactez le Service après-vente.
L'appareil ne s'allume pas	Aucune alimentation électrique.	Vérifier la connexion électrique. Si le problème persiste après avoir éteint et rallumé l'appareil, contactez le Service après-vente.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Trop d'air dans le sac	Le joint du sac est irrégulier ou inefficace. Bande de scellement irrégulière. Le sac est sale ou percé. Le sac n'est pas de taille adéquate pour la quantité de nourriture à l'intérieur. Mauvais rendement de la pompe.	Positionnez le sac correctement. Vérifiez l'état du revêtement de téflon. Changer le sac. Choisir un sac dans lequel le produit ne dépasse pas les 2/3 du volume. Si le problème persiste après avoir éteint et rallumé l'appareil, contacter le Service après-vente
L'appareil de scelle pas les sacs.	Les contacts sont sales. L'élément du fer soudeur est brisé. Aucune alimentation électrique.	Retirer le fer soudeur de ses deux goupilles et nettoyer les deux trous sur le fer. Si le problème persiste après avoir éteint et rallumé l'appareil, contacter le Service après-vente.
La machine d'emballage est coupée	Pas d'alimentation électrique ou panne électronique.	Débranchez l'alimentation électrique. Contactez le service de support technique.
Les touches ne réagissent pas aux commandes.	La surface du panneau de commande est sale ou humide.	Nettoyer et sécher la surface du panneau de commande.
Le couvercle ne s'ouvre pas.	Un cycle est en cours. Pendant le cycle, il n'y a pas d'alimentation électrique.	Il est normal que le couvercle reste fermé pendant les cycles de fonctionnement. Attendez la fin du cycle ou appuyez sur STOP pour interrompre le cycle et vider le plateau. Rétablir l'alimentation électrique et attendre la décompression du plateau.
Il reste trop d'air dans le sac scellé.	Le sac n'est pas adapté aux dimensions du produit à emballer. Le niveau de vide choisi est trop bas. Le produit est liquide.	Utiliser un sac de taille adaptée. Répéter le cycle avec un niveau de vide supérieur. Il est normal qu'avec un produit liquide, des bulles d'air restent à l'intérieur.
Le scellement n'est pas optimal.	Le niveau de scellement établi n'est pas correct pour le type de sac utilisé. De nombreux cycles consécutifs ont été réalisés avec un scellement. Le sac est plus grand que la barre de scellement. Le bord du sac n'a pas été positionné correctement. Le bord du sac est sale. Le caoutchouc de contre-pression et la barre de scellement sont sales. Le caoutchouc de contre-pression et la barre de scellement sont endommagés.	Répéter le cycle en ajustant le niveau de scellement. Attendre au moins 2 minutes entre un cycle et un autre pour permettre à la barre de scellement de refroidir. Utiliser un sac adapté. Positionner le bord du sac au niveau central et de sorte qu'il ressorte d'environ 2 cm de la barre de scellement. Éviter le bord formant des plis proches de la barre de scellement. Quand le produit est inséré, tourner le bord du sac de sorte que la partie extérieure reste propre. Nettoyer la barre de scellement et le caoutchouc de contre-pression. Contactez le service de support technique.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
 clignote Affichage ERREUR 01	La pompe a absorbé de l'humidité et des impuretés.	Démarrer le CYCLE DE SÉCHAGE.
Affichage ERREUR 02 À la fin du cycle, le symbole  reste allumé ou clignote.	Le produit inséré est trop chaud ou avec une quantité de liquide supérieure à la quantité indiquée.	Enlevez le produit de la chambre de vide. Insérez à nouveau le sac de vide rempli avec la bonne quantité d'aliments et à la bonne température (voir tableau au chapitre <i>Notes préliminaires</i>). Répétez la fonction sélectionnée. Si le problème persiste, appelez le service de Support technique .
Pendant un cycle  s'allume, accompagné d'un signal sonore. Affichage ERREUR 03	Le vide n'est pas activé. Le couvercle n'a pas été fermé. Il y a de la saleté sur le joint du couvercle. Le joint de couvercle est cassé. La pompe ne démarrera pas. La protection de pompe a été activée.	Quand le cycle a démarré, appuyer doucement sur le couvercle pour activer le vide. Nettoyer le plateau et le joint. Pour le remplacement, prenez contact avec le service technique.
Pendant un cycle avec un récipient extérieur  s'accompagne d'un signal sonore. Affichage ERREUR 03	Le couvercle du récipient extérieur n'est pas positionné correctement. Le dispositif d'aspiration externe n'a pas été convenablement raccordé.	Positionner correctement le couvercle du récipient externe. Raccorder correctement le dispositif d'aspiration externe à la machine d'emballage et au récipient.
Le cycle se termine, le symbole  clignote avec un avertissement sonore. Affichage ERREUR 04	Panne du capteur de vide.	Contactez le service de support technique.
 s'allume et  clignote. Affichage ERREUR 05	De nombreux sites consécutifs ont été réalisés et l'huile dans la pompe a surchauffé.	Coupez l'appareil et laissez-le refroidir. Si le problème persiste après avoir éteint et rallumé l'appareil, contacter le Service après-vente.



Imprimé en Italie



400011328975



KitchenAid[®]
FOR THE WAY IT'S MADE.