

KitchenAid

Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Belangrijk moet worden gelezen en in acht genomen
Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig deze veiligheidsinstructies.

Bewaar ze dicht bij de hand voor toekomstige raadpleging.

Deze instructies vindt u tevens op de volgende website:

docs.kitchenaid.eu

Deze instructies en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden opgevolgd.

De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van het niet opvolgen van deze veiligheidsinstructies, oneigenlijk gebruik of een foute programmering van de regelknoppen.

⚠ Heel jonge (0-3 jaar) en jonge kinderen (3-8 jaar) dienen op afstand van het apparaat gehouden te worden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over veilig gebruik en de mogelijke gevaren ervan begrijpen.

Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.

TOEGESTAAN GEBRUIK

⚠ VOORZICHTIG: Het apparaat is niet geschikt voor inwerkingstelling met een externe timer of afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

⚠ Dit apparaat is niet voor professioneel gebruik bestemd. Gebruik het apparaat niet buiten.

⚠ Geen ontplofbare of ontvlambare stoffen zoals spuitbussen opslaan en geen benzine of andere brandbare materialen plaatsen of gebruiken in of in de buurt van het apparaat: er kan brand ontstaan als het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld.

Hang geen voorwerpen aan de handgreep aangebracht op het paneel van de machine (indien aanwezig).

INSTALLATIE

⚠ Het apparaat moet verplaatst en geïnstalleerd worden door twee of meer personen - risico op verwondingen.

Gebruik beschermende handschoenen om uit te pakken en te installeren - risico voor snijwonden.

⚠ Laat de installatie, m.i.v. de aansluiting op het waternet (indien van toepassing) en de elektrische aansluitingen en reparaties door een gekwalificeerd technicus verrichten. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding. Houd kinderen ver van de installatieplaats. Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen. Neem in geval van problemen contact op met uw leverancier of de dichtstbijzijnde klantenservice. Na de installatie moet het verpakkingsmateriaal (plastic, piepschuim enz.) buiten het bereik van kinderen bewaard worden - risico voor verstikking. Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert - risico voor elektrocutie. Tijdens de installatie dient u ervoor te zorgen dat het apparaat de voedingskabel niet beschadigt - risico voor brand of elektrocutie.

Het apparaat alleen activeren als de installatie is voltooid.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

⚠ Het moet mogelijk zijn het apparaat van het elektriciteitsnet af te koppelen door de stekker uit het stopcontact te halen of via een meerpolige netschakelaar die bovenstrooms van het stopcontact is geplaatst conform de bedradingsvoorschriften en het apparaat dient geaard te zijn conform de nationale veiligheidsnormen voor elektriciteit.

⚠ Gebruik geen verlengsnoeren, meervoudige stopcontacten of adapters. Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker. Gebruik het apparaat niet wanneer u nat of blootsvoets bent. Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is.

⚠ Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of gekwalificeerd personeel om risico's te voorkomen - elektrocutiegevaar.

Reiniging en onderhoud

 : Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld en losgekoppeld is van het elektriciteitsnet alvorens onderhoud uit te voeren; gebruik geen stoomreinigers - risico van elektrocutie.

Milieutips

Verwerking van de verpakking

De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals door het recyclingssymbool wordt aangegeven . De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften.

Afdanken van huishoudelijke apparatuur

Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.

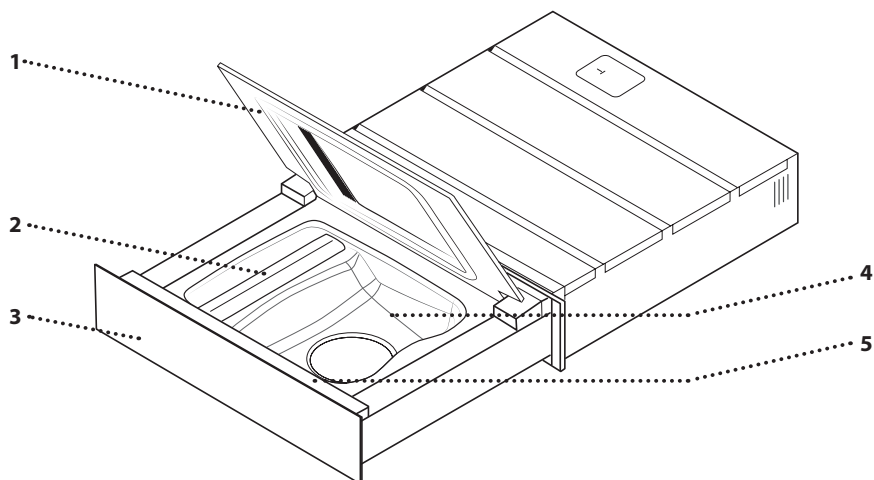
Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van dit apparaat kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit product hebt gekocht.

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).

Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt afgedankt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.

Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Deksel vacuümruimte

2. Sealbalk

3. Ingebouwd cosmetisch paneel

Zacht indrukken om te openen

4. Vacuümruimte

5. Bedieningspaneel

BEDIENINGSPANEEL



1. ZAKVACUÛM

Toets om de zakvacuümmodus te selecteren en in te stellen, met segmentenindicator van het vacuümniveau.

2. CHEF SPECIALE FUNCTIES

Toets om de "Chef Sous Vide"-cycli te selecteren.

3. RECIPIËNTVACUÛM

Toets om de recipiëntvacuümmodus te selecteren en in te stellen, met segmentenindicator van het vacuümniveau.

4. SEALEN

Toets om het zaksealniveau te selecteren, met segmentenindicator van de sealintensiteit.

5. DISPLAY

6. START/STOP-KNOP

Om de geselecteerde functie te starten of om ze zo nodig handmatig te stoppen.

7. AAN/UIT-KNOP

Druk deze knop 2 seconden lang in om de verpakkingsmachine aan en uit te zetten.

De pictogrammen op de balk van het bedieningspaneel zijn aanraakgevoelig; raak de symbolen aan om de gewenste waarde te selecteren. Door herhaaldelijk te drukken, verhoogt het niveau van de intensiteit bij functies 1, 3 en 4.

ACCESSOIRES

Vacuümkzakken



Voor bereiding in een stoomoven of waterbad

20x30 cm - 25 stuks.

25x35 cm - 25 stuks.

Voor opslag in de diepvriezer

20x30 cm - 25 stuks.

25x35 cm - 25 stuks.

Het aantal en type van accessoires is afhankelijk van het model dat u aangekocht hebt.

Andere accessoires die niet worden meegeleverd kunnen afzonderlijk aangekocht worden.

Er is een aantal accessoires verkrijgbaar op de markt. Controleer vóór de aankoop of ze geschikt zijn voor het bedoelde gebruik (vacuümbewaring) en bestand zijn tegen hoge temperaturen.

EERSTE GEBRUIK

Vooraleer de machine te starten, maak de vacuümruimte grondig schoon met een zachte en vochtige doek. Herhaal meer keren en spoel de doek elke keer in schoon water. Gebruik geen bijtende reinigingsproducten, stalen sponsjes, schrapers of schurende, zure of bijtende stoffen die de oppervlakken van de vacuümruimte onherroepelijk kunnen beschadigen.

Taal instellen

De vacuümmachine is voorzien van een display dat in verschillende talen kan worden geprogrammeerd. Om tijdens de eerste inschakeling de taal in te stellen drukt u twee seconden lang op de vermogentoets en vervolgens onmiddellijk op de toets  die u 5 seconden lang ingedrukt houdt. De actuele taal knippert op de display; gebruik de toetsen  en  om door de lijst van beschikbare opties te scrollen. Druk opnieuw op  om de gewenste selectie te bevestigen. Het toestel wordt automatisch uitgeschakeld en wanneer het opnieuw wordt ingeschakeld, geeft het display de teksten in de geselecteerde taal weer.

OPMERKINGEN VOORAF

Vacuümverpakken met zakken

De meegeleverde vacuümkzakken zijn geschikt voor het verpakken van niet-delicate etenswaren die niet makkelijk geplet raken zoals vlees, koude resten van vlees, harde kaas, peulvruchten, enz. en ze kunnen ook worden gebruikt om vloeibaar voedsel te bewaren. De zakken zijn verkrijgbaar in twee verschillende groottes: 20x30 cm en 25x35 cm.

Bewaar de zakken op een frisse, droge plaats, uit de buurt van licht- en warmtebronnen.

De vacuümkzakken zijn wegwerpzakken: na gebruik moeten ze weggegooid worden volgens de lokale voorschriften voor recyclage van plastic.

Kies de zak naargelang het gebruik (bewaren of koken) en tegelijkertijd op basis van de afmetingen van het product:

VAST PRODUCT	MAG NIET MEER DAN 2/3 VAN HET ECHTE VOLUME VAN DE ZAK INNEMEN
VLOEIBAAR PRODUCT	MAG NIET MEER DAN 1/3 VAN HET ECHTE VOLUME VAN DE ZAK INNEMEN

Opmerking: steek er etenswaren in die voldoende koel zijn; producten die zijn gekoeld tot 3°C (koelkasttemperatuur) zorgt voor de beste bewaringsresultaten.

Vacuümverpakken met recipiënten

(Niet inbegrepen in het product)

De vacuümrecipiënten zijn handig voor het bewaren van delicate etenswaren die makkelijk geplet raken, en om vloeibaar voedsel te bewaren.

Vacuümrecipiënten zijn niet geschikt om te koken en om in de diepvriezer te gaan. Voor de beste prestaties is u verplicht om alleen de specifieke cyclus voor recipiënten te gebruiken. Kies een recipiënt die geschikt is voor vacuüm en in de vacuümruimte past waarbij de afstand tussen de recipiënt en het gesloten deksel van de verpakkingsmachine ongeveer 1 cm is. Doe het product in de recipiënt en sluit deze.

Vullimieten:

VASTE PRODUCTEN	100%
BOUILLONS - INFUSIES	1/2
VEGETARISCHE SAUSEN EN VLEESSAUSEN	1/3
SOORTEN ROOM, SAUSEN OP BASIS VAN ROOM	1/4
PRODUCTEN OP BASIS VAN EIEREN OF EIWITTEN	1/6

Opmerking: steek er etenswaren in die voldoende koel zijn; producten die zijn gekoeld tot 3°C (koelkasttemperatuur) zorgt voor de beste bewaringsresultaten.

Opslag van vacuümverpakte etenswaren

Hier zijn enkele belangrijke regels die gevolgd moeten worden voor perfecte resultaten in de keuken. Verpak geen voedsel dat al oud is of minder voedingsstoffen bevat: het is niet mogelijk kwaliteit die al verloren gegaan is terug te winnen. Verpak alleen verse, kwaliteitsvolle etenswaren vacuüm.

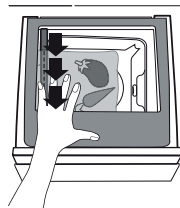
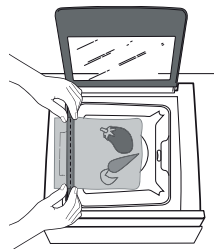
- Voedsel dat te lang aan kamertemperatuur gelaten is of dat pas klaargemaakt is, verliest het aanvankelijke vocht en eigenschappen (kleur, aroma, smaak, enz.). Daarom worden etenswaren het beste vacuümverpakt wanneer ze langdurig in de koelkast zijn gekoeld totdat de temperatuur ervan +3/+6 °C bereikt (standaardkoelkasttemperatuur). De producten verpakken aan 3/6°C voorkomt ook dat het apparaat ernstig beschadigd wordt door het aanzuigen van damp dat gemakkelijk wordt afgegeven bij temperaturen boven 6°C.
- Wanneer vacuümzakken gebruikt worden voor rauw of gekookt voedsel, vergeet dat niet het voedsel gelijkmatig te verdelen in de zakken, om de verwijdering van lucht te bevorderen. Vul de zakken overigens niet te veel want dit kan problemen geven bij het sealen en leiden tot zakken die niet perfect luchtdicht zijn. In dit geval duurt de vacuümstaat niet lang: herhaal de procedure met een nieuwe zak en controleer of de seal niet beschadigd is of onderbroken is.
- Vul de zakken maximum 2/3 voor vaste etenswaren of 1/3 voor vloeibare of erg vochtige etenswaren.
- Het is belangrijk dat fruit en groenten na het wassen worden afgedroogd om te voorkomen dat er stagnerende vloeistof terechtkomt in zakken of recipiënten. Condensatie kan het vacuümniveau verlagen zodra de zak is geseald.
- Om vers vlees langdurig te bewaren, koelt u het minstens 2 uur in de koelkast.
- Wat vis betreft, wast u hem eerst grondig, u verwijdert de schubben en de vinnen en droogt de vis. Vervolgens koelt u hem grondig, net als bij vlees, voordat u hem vacuümverpakt.
- Voor belegen kazen, zoals parmigiano reggiano, pecorino enz. is er geen voorbereiding nodig. Bij verse kazen wikkelt u ze in vershoudfolie of u gebruikt een vacuümrecipiënt om te voorkomen dat ze worden geplet.
- Voor koude resten van vlees in recipiënten en in vacuümverpakte zakken is er geen bijzondere voorbereiding nodig.
- De bewaartijd hangt af van een aantal factoren, waaronder de oorspronkelijke kwaliteit van de bewaarde etenswaren, de bewaartemperatuur, de koeltijd in geval van gekookte etenswaren, het bereikte vacuümniveau en de kwaliteit van de gebruikte vacuümzak.

FUNCTIES



ZAKVACUÛMODUS

1. Druk om de lade te openen.
2. Druk 2 seconden lang op de ☺ -knop om de energiebesparende stand te verlaten.
3. Open het deksel en zorg ervoor dat de vacuümkamer droog is. Wanneer er voedsel in de zak wordt gedaan, moet u opletten dat de zak niet vuil of nat wordt naast de opening want dit kan ervoor zorgen dat er niet goed geseald wordt.
4. Plaats de zak, gecentreerd op de sealbalk zodanig dat het open uiteinde ongeveer 2 cm over de balk uitsteekt.
5. Zorg ervoor dat de uiteinden op de balk zijn gelegd zonder kreukels of vouwen.
6. Sluit het deksel en houd dit naar beneden, selecteer tegelijkertijd de gewenste zakcyclus. Houd het deksel even dichtgedrukt. Op deze manier blijft het deksel gedurende de hele cyclus dicht en aangesloten op de pakking.
7. Druk op om de vacuümzakcyclus te selecteren.
8. Raak aan om het gewenste sealniveau in te stellen (u kunt drie verschillende niveaus selecteren). Hoe hoger het gekozen sealniveau, hoe langer het sealen in beslag neemt (zie de paragraaf over de sealmodus verderop).



Voor het bewaren van etenswaren en voor vacuüm koken wordt het gebruik van niveau 2 of 3 aanbevolen.

9. Druk op **Start**. De vacuümzakcyclus is gestart. Een geluidssignaal (een korte biep) gaat af aan het begin van de cyclus en aan het einde.

MINIMUMVACUÛM. VOOR HET VERPAKKEN VAN DELICATE PRODUCTEN	DRUKGEVOELIGE PRODUCTEN ZOALS SALADES, AARDBEIEN EN BESSEN
	PRODUCTEN DIE VOLUME KUNNEN VERLIEZEN ZOALS MOUSSE, SLAGROOM
	VERSE KAAS (BRIE, GORGONZOLA)
GEMIDDELDE VACUÛM. TE GEBRUIKEN VOOR HET BEWAREN VAN RAUWE OF GEKOOKTE PRODUCTEN DIE DRUKGEVOELIG ZIJN	SAUSEN OF SOEPEN (VLEESSAUS, MINSTRONE, GERSTESOEP)
	VISFILETS
	KIPPENVLEES MET BOT, KONIJNENVLEES MET BOT
	HELE SCHAALDIEREN (GARNALEN MET KOP)
	COURGETTES, TOMATEN EN AUBERGINES
MAXIMUMVACUÛM. TE GEBRUIKEN VOOR HET BEWAREN VAN NIET-DELICATE RAUWE OF GEKOOKTE PRODUCTEN	AARDAPPELEN EN WORTELEN
	VLEES
	GROENTEN IN OLIE
	PLAKKEN KAAS

- Dit toestel kan verschillende materialen sealen:

SEALNIVEAU	VOORGESTELD MATERIAAL
NIVEAU 1	OOK DUNNE ZAKKEN DIE NIET BEDOELD ZIJN VOOR EEN VACUÛM
NIVEAU 2	GEWONE VACUÛMZAKKEN
NIVEAU 3	ALUMINIUMZAKKEN OF ERG DIKKE ZAKKEN VOOR EEN VACUÛM



7 CHEF SPECIALE FUNCTIES

De gemiddelde duur van deze cycli gaat van 5 tot 25 minuten.

Sausen en vloeistoffen in zakken

Tomatensaus
Fruitsappen en coulis
Siropen en concentraten (van wijn, van azijn)

Zodra het pakket is klaargemaakt in de vacuümruimte zoals beschreven in het hoofdstuk "Voorbereiding", sluit u het deksel en duwt een beetje op de voorkant (volg de vorige stappen van 1 tot en met 6).

Opmerking: vloeibare producten mogen niet meer dan 1/3 van het volume van de zak innemen.

1. Druk herhaaldelijk op  tot u de cyclus **Vloeistof in zakje** selecteert.

2. Raak  aan om het gewenste sealniveau in te stellen. Hoe hoger het gekozen sealniveau, hoe langer het sealen in beslag neemt.

3. Druk op Start, druk lichtjes op het deksel. De vacuümcyclus voor koken wordt gestart. Een geluidssignaal (een korte biep) gaat af aan het begin van de cyclus en aan het einde.

De cyclus wordt automatisch uitgevoerd.

Rijping in zakken

Rijping van vlees
Drogen van soja of tarwegluten
Rust en rehydratie (bladerdeeg, verse pasta)
Vulling voor verse pasta, gevulde groenten

Zodra het pakket is klaargemaakt in de vacuümruimte zoals beschreven in het hoofdstuk "Voorbereiding", sluit u het deksel en duwt een beetje op de voorkant (volg de vorige stappen van 1 tot en met 6).

1. Druk herhaaldelijk op  om de cyclus **Rijping in zakken** te selecteren.

2. Raak  aan om het gewenste sealniveau in te stellen. Hoe hoger het gekozen sealniveau, hoe langer het sealen in beslag neemt.

Voor het bewaren van etenswaren en voor vacuümkoken wordt het gebruik van niveau 2 of 3 aanbevolen.

3. Druk op Start. De vacuümcyclus voor koken wordt gestart. Een geluidssignaal (een korte biep) gaat af aan het begin van de cyclus en aan het einde.

De cyclus wordt automatisch uitgevoerd.

Marineren in zakken

Vleesmarinade
Bereiding van gezouten vlees, dunne sneden rundvlees
Vismarinade
Bereiding van groenten in olie of azijn

Elke cyclus kan op voorhand worden gestopt door op de knop  te drukken. In dat geval zal het apparaat de sealcyclus niet uitvoeren en wordt de druk uit de vacuümkamer afgelaten. Wacht ongeveer 20 seconden op het geluidssignaal voordat u een nieuwe cyclus start.

Zodra het pakket is klaargemaakt in de vacuümruimte zoals beschreven in het hoofdstuk "Voorbereiding", sluit u het deksel en duwt een beetje op de voorkant (volg de vorige stappen van 1 tot en met 6).

1. Druk herhaaldelijk op  om de cyclus **Marineren in zakken** te selecteren.

2. Raak  aan om het gewenste sealniveau in te stellen. Hoe hoger het gekozen sealniveau, hoe langer het sealen in beslag neemt.

Voor het bewaren van etenswaren en voor vacuüm koken wordt het gebruik van niveau 2 of 3 aanbevolen.

3. Druk op **Start**. De vacuümcyclus voor koken wordt gestart. Een geluidssignaal (een korte biep) gaat af aan het begin van de cyclus en aan het einde.

De cyclus wordt automatisch uitgevoerd.

Infusie in zakken

Koude extracties of voor vacuümbereiding
Koude kruidenthee of specerijenthee of voor vacuümbereiding

Zodra het pakket is klaargemaakt in de vacuümruimte zoals beschreven in het hoofdstuk "Voorbereiding", sluit u het deksel en duwt een beetje op de voorkant (volg de vorige stappen van 1 tot en met 6).

1. Druk herhaaldelijk op  om de cyclus **Infusie in zakken** te selecteren.

2. Raak  aan om het gewenste sealniveau in te stellen. Hoe hoger het gekozen sealniveau, hoe langer het sealen in beslag neemt.

Voor het bewaren van etenswaren en voor vacuüm koken wordt het gebruik van niveau 2 of 3 aanbevolen.

3. Druk op **Start**. De vacuümcyclus voor koken wordt gestart. Een geluidssignaal (een korte biep) gaat af aan het begin van de cyclus en aan het einde.

De cyclus wordt automatisch uitgevoerd.

Mosselen en venusschelpen in containers* reinigen

Kies een geschikte recipiënt die in het bakje past waarbij de afstand tussen de recipiënt en het gesloten deksel van de verpakkingsmachine ongeveer 1 cm is.

Doe de mosselen of de venusschelpen in de recipiënt, maar niet meer dan 2/3 van de inhoud, en **doe het deksel er niet op**. Bedek de weekdieren met een wateroplossing (1 liter koud water + 30 g zout, goed opgelost).

1. Open het deksel en zorg ervoor dat u de binnenkant van het bakje niet vuil of nat maakt.

2. Plaats de recipiënt in het bakje en sluit het deksel.

3. Druk herhaaldelijk op  tot u de cyclus **Reiniging Mosselen** selecteert.

4. Druk op **Start**, druk lichtjes op het deksel. De cyclus wordt gestart. Een geluidssignaal (een korte biep) gaat af aan het begin van de cyclus en aan het einde.

De cyclus eindigt en de lucht stroomt terug in het bakje.

5. Open het deksel en verwijder de recipiënt.

Marineren in recipiënten*

Vleesmarinade
Vismarinade
Bereiding van groenten in olie of azijn

Kies een recipiënt die geschikt is voor vacuüm en in het bakje past waarbij de afstand tussen de recipiënt en het gesloten deksel van de verpakkingsmachine ongeveer 1 cm is.

Doe 20 ml marinade per 100 g product in de recipiënt en sluit het deksel van de recipiënt.

1. Open het deksel.
2. Plaats de recipiënt in de vacuümruimte en sluit het deksel.
3. Druk herhaaldelijk op  tot u de cyclus **Marinade Houder** selecteert.
4. Druk op **Start**, druk lichtjes op het deksel. De cyclus wordt gestart. Een geluidssignaal (een korte biep) gaat af aan het begin van de cyclus en aan het einde.
- De cyclus eindigt en de lucht stroomt terug in het bakje.
5. Open het deksel en verwijder de recipiënt.

Rijping in recipiënten*

Rijping van vlees
Drogen van soja of tarwegluten
Gepofte chocolade
Mousse zonder lucht

Kies een recipiënt die geschikt is voor vacuüm en in het bakje past waarbij de afstand tussen de recipiënt en het gesloten deksel van de verpakkingsmachine ongeveer 1 cm is.

Doe het product in de recipiënt en sluit deze. Als het product een vloeistof is, vult u de recipiënt slechts tot 1/3.

1. Open het deksel.
2. Plaats de recipiënt in de vacuümruimte en sluit het deksel.
3. Druk herhaaldelijk op  tot u de cyclus **Rijping Houder** selecteert.
4. Druk op **Start**, druk lichtjes op het deksel. De cyclus wordt gestart. Een geluidssignaal (een korte biep) gaat af aan het begin van de cyclus en aan het einde.
- De cyclus eindigt en de lucht stroomt terug in het bakje.
5. Open het deksel en verwijder de recipiënt.

*: Niet inbegrepen in het product



SEALMODUS EN SEALNIVEAUS

Om het vacuüm in de zak te behouden is een goede hermetische afsluiting essentieel. Deze is herkenbaar aan een duidelijk gemarkeerde sealnaad zonder verbrandingen.

Controleer bovendien of het sealen goed wordt uitgevoerd: de uiteinden van de zak mogen na het sealen niet opengaan. Als dat wel het geval is, wordt het aanbevolen om de handeling te herhalen door het voedsel in een nieuwe zak te doen.

Schrijf voor een optimaal beheer van de zakken en het voedsel dat erin zit de verpakkingsdatum en de inhoud op de daarvoor bestemde ruimte boven de afdichting. Doe de zakken pas dan in de koelkast of diepvriezer.

• Dit toestel kan verschillende materialen sealen:

SEALNIVEAU	VOORGESTELD MATERIAAL
 NIVEAU 1	OOK DUNNE ZAKKEN DIE NIET BEDOELD ZIJN VOOR EEN VACUÛM
 NIVEAU 2	GEWONE VACUÛMZAKKEN
 NIVEAU 3	ALUMINIUMZAKKEN OF ERG DIKKE ZAKKEN VOOR EEN VACUÛM

ALLEEN SEALEN. GEEN BEWAAREFFECT	ZAKKEN AFSLUITEN
	DELICATE PRODUCTEN VERPAKKEN
	PRODUCTEN ZOALS CHIPS, BROOD EN KOEKJES OPNIEUW VERPAKKEN

MINIMUMVACUÛM. VOOR HET VERPAKKEN VAN DELICATE PRODUCTEN	DRUKGEVOELIGE PRODUCTEN ZOALS SALADES, AARDBEIEN EN BESSEN
	PRODUCTEN DIE VOLUME KUNNEN VERLIEZEN ZOALS MOUSSE, SLAGROOM
	VERSE KAAS (BRIE, GORGONZOLA)
GEMIDDELDE VACUÛM. TE GEBRUIKEN VOOR HET BEWAREN VAN RAUWE OF GEKOOKTE PRODUCTEN DIE DRUKGEVOELIG ZIJN	SAUSEN OF SOEPEN (VLEESSAUS, MINSTRONE, GERSTESOEP)
	VISFILETS
	KIPPENVLEES MET BOT, KONIJNENVLEES MET BOT
	HELE SCHAALDIEREN (GARNALEN MET KOP)
MAXIMUMVACUÛM. TE GEBRUIKEN VOOR HET BEWAREN VAN NIET-DELICATE RAUWE OF GEKOOKTE PRODUCTEN	COURGETTES, TOMATEN EN AUBERGINES
	AARDAPPELEN EN WORTELEN
	VLEES
	GROENTEN IN OLIE
	PLAKKEN KAAS

RECIPIËNTVACUÛMMODUS

(Niet inbegrepen in het product)

Om een vacuümrecipiënt klaar te maken, volgt u de instructies in de paragraaf “Voorbereiding”; steek de etenswaren erin en breng het deksel aan op de recipiënt.

1. Plaats de recipiënt in de vacuümkamer, in het midden van het compartiment onderaan.
2. Sluit het deksel en selecteer tegelijk de cyclus voor vacuümrecipiënten . Hou het glazen deksel van de machine enkele ogenblikken naar beneden: Op deze manier blijft het deksel gedurende de hele cyclus dicht en aangesloten op de pakking.

Druk herhaaldelijk op  om het gewenste vacuümniveau te selecteren:

VACUÛMNIVEAU	INHOUD VAN DE BOKAAL
 NIVEAU 1	Bokalen met een schroefdeksel (draaideksel), nieuw of al verpakt: jams en marmelades, vleessausen en conserven (tomatensaus, groeten in olie, augurken), mousse, slagroom.
 NIVEAU 2	Professionele bokalen, bokalen met een schroefdeksel (draaideksel): jams en marmelades, vleessausen en conserven (tomatensaus, groeten in olie, augurken), soorten room, groenten.
 NIVEAU 3	Professionele bokalen: jams en marmelades, vleessausen en conserven (tomatensaus, groeten in olie, augurken), groenten, in kookpotten bereide etenswaren, koekjes.

Op het einde van de cyclus kan de recipiënt in de koelkast.

Om recipiënten te openen, draai de klep op het deksel in de richting aangegeven door de pijl: zo wordt de lucht terug in de recipiënt gelaten en kan het deksel makkelijk verwijderd worden.

- Indien een van uw vacuümrecipiënten niet in de ruimte van uw vacuümmachine past, gebruik dan gewoon de koppeling en de specifieke slang (B). Steek de koppeling in de luchtuitlaat-/aanzuigmond en sluit de slang aan op het deksel van de vacuümrecipiënt.

Druk op de toets  en raak deze herhaaldelijk aan om het gewenste vacuümniveau te selecteren; houd beide koppelingen dan zacht ingedrukt en start het programma zonder het deksel te sluiten.

Verwijder het accessoire van het bakje aan het einde van de cyclus.



REINIGEN

Gebruik geen stoomreinigers.
Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

Reinig de vacuümverpakkingsmachine met een zachte doek of spons en een neutraal reinigingsproduct.

Om borg te staan voor hygiëne en om de kwaliteit van de verpakte etenswaren te handhaven, moeten de vacuümruimte en het glazen deksel na elk gebruik schoongemaakt worden.

Gebruik een zachte niet-schurende doek en een neutraal reinigingsproduct.

Maak een keer per maand de sealbalk schoon om restjes te verwijderen die een negatieve invloed kunnen hebben op de kwaliteit van het sealen van de zak.

Om deze procedure te vergemakkelijken, til de sealbalk (2) op door het van de twee pinnen te halen. Gebruik een zachte niet-schurende doek en een neutraal reinigingsproduct.

Na de reiniging kan de balk weer op de pinnen geplaatst worden. De twee openingen aan de onderzijde van de balk moeten uitgelijnd zijn. Zorg ervoor dat de balk goed op zijn plaats komt te zitten zonder dat de zwarte teflonbuis verwijderd wordt.

Als u de machine gedurende een langere periode niet zult gebruiken, maak het dan grondig schoon. Vooraleer het opnieuw te gebruiken, trek de stekker uit het stopcontact. reinig grondig en start opnieuw.

Automatische droogcyclus

De verpakkingsmachine geeft aan dat een DROOGCYCLUS moet worden gestart wanneer het signaal  oplicht.

Verwijder elk voorwerp en vloeistoffrestje uit het bakje.

Druk op Start.

Wacht tot het einde van de cyclus. De duur is ongeveer 20 minuten. In geval van voortijdige onderbreking moet de hele cyclus herhaald worden.

PROBLEMEN VERHELPEN

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Alle ledlampjes op het bedieningspaneel knipperen.	Oververhitting.	Schakel de machine uit en wacht ongeveer 15 minuten om te laten afkoelen en voor de automatische reset van de thermische beveiliging door overbelasting. Als het probleem aanhoudt bij het opnieuw inschakelen van de machine, contacteer dan de klantendienst.
Het ledlampje van de STOP-knop knippert en er is een intermitterend geluidssignaal te horen	Niet genoeg vacuüm in de vacuümruimte.	Deksel niet naar beneden gedrukt bij de start van de cyclus. Deksel vacuümruimte niet correct geplaatst. Dekselafdichting versleten of niet correct geplaatst. Schakel de machine uit en wacht ongeveer 15 minuten. Als het probleem aanhoudt bij het opnieuw inschakelen van de machine, contacteer dan de klantendienst.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Bij het inschakelen knipperen alle ledlampjes op het bedieningspaneel gedurende 3 seconden. Er is een lang geluidssignaal te horen.	Herinnering vervanging pompolie.	Contacteer dan de klantendienst van KitchenAid.
De cyclus start (knop knippert) maar de pomp werkt niet.	Oververhitting.	Schakel de machine uit en wacht ongeveer 15 minuten vooraleer hem weer in te schakelen. Als het probleem aanhoudt bij het opnieuw inschakelen van de machine, contacteer dan de klantendienst.
Alle ledlampjes op het bedieningspaneel knipperen.	Oververhitting.	Schakel de machine uit en wacht ongeveer 15 minuten om te laten afkoelen en voor de automatische reset van de thermische beveiliging door overbelasting. Als het probleem aanhoudt bij het opnieuw inschakelen van de machine, contacteer dan de klantendienst.
Het ledlampje van de STOP-knop knippert en er is een intermitterend geluidssignaal te horen	Niet genoeg vacuüm in de vacuümruimte.	Deksel niet naar beneden gedrukt bij de start van de cyclus. Deksel vacuümruimte niet correct geplaatst. Dekselafdichting versleten of niet correct geplaatst. Schakel de machine uit en wacht ongeveer 15 minuten. Als het probleem aanhoudt bij het opnieuw inschakelen van de machine, contacteer dan de klantendienst.
Bij het inschakelen knipperen alle ledlampjes op het bedieningspaneel gedurende 3 seconden. Er is een lang geluidssignaal te horen.	Herinnering vervanging pompolie.	Contacteer dan de klantendienst van KitchenAid.
De cyclus start (knop knippert) maar de pomp werkt niet.	Oververhitting.	Schakel de machine uit en wacht ongeveer 15 minuten vooraleer hem weer in te schakelen. Als het probleem aanhoudt bij het opnieuw inschakelen van de machine, contacteer dan de klantendienst.
De machine schakelt niet in	Geen stroomvoeding.	Controleer de elektrische aansluiting. Als het probleem aanhoudt bij het opnieuw inschakelen van de machine, contacteer dan de klantendienst.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Niet voldoende vacuüm in zak	Onregelmatige of onvoldoende sealing van de zak. Onregelmatige sealstrook. Zak vuil of stuk. Zak niet van de goede grootte voor het product dat erin zit. Pomp werkt niet goed.	Positioneer de zak op de juiste wijze. Controleer de staat van de bekleding in teflon. Verander de zak. Selecteer een zak waarin het product niet meer dan 2/3 van de inhoud inneemt. Als het probleem aanhoudt bij het opnieuw inschakelen van de machine, contacteer dan de klantendienst
De machine sealt de zakken niet.	De contacten zijn vuil. De sealbalk is stuk. Geen stroomvoeding.	Haal de sealbalk van de twee pinnen en maak de twee gaten in de balk schoon. Als het probleem aanhoudt bij het opnieuw inschakelen van de machine, contacteer dan de klantendienst.
De verpakkingsmachine staat uit	Geen elektrische voeding of er is een elektronische fout.	Koppel de stroomtoevoer los. Contacteer de Technische Dienst.
De toetsen reageren niet op de commando's.	Het oppervlak van het bedieningspaneel is vuil of nat.	Reinig het oppervlak van het bedieningspaneel en droog het af.
Het deksel gaat niet open.	Er is een cyclus aan de gang. Tijdens de cyclus is er geen elektrische voeding.	Het is normaal dat het deksel gesloten blijft tijdens de werkingscycli. Wacht op het einde van de cyclus of druk op STOP om de cyclus te onderbreken en het bakje leeg te maken. Zorg dat er voeding is en wacht tot het bakje gedeprimeerd is.
Er blijft te veel lucht in de gesealde zak.	De zak is niet geschikt voor de afmetingen van het te verpakken product. Het gekozen vacuümniveau is te laag. Het product is vloeibaar.	Gebruik een zak met geschikte afmetingen. Herhaal de cyclus met een hoger vacuümniveau. Het is normaal dat er bij een vloeibaar product luchtbelletjes aanwezig blijven in de zak.
Het sealen is niet perfect.	Het ingestelde sealniveau is niet juist voor het gebruikte type zak. Er zijn meerdere achtereenvolgende cycli met sealen uitgevoerd. De zak is groter dan de sealbalk. Het uiteinde van de zak was niet goed gepositioneerd. Het uiteinde van de zak is vuil. De rubberen contrabalk en de sealbalk zijn vuil. De rubberen contrabalk en de sealbalk zijn beschadigd.	Herhaal de cyclus door het sealniveau aan te passen. Wacht minstens 2 minuten tussen een cyclus en een andere zodat de sealbalk kan afkoelen. Gebruik een geschikte zak. Plaats het uiteinde van de zak in het midden en zodat er ongeveer 2 cm over de sealbalk uitsteekt. Vermijd dat het uiteinde kreukelt in de buurt van de sealbalk. Wanneer het product erin wordt gestoken, draai het uiteinde van de zak dan om zodat het buitenste gedeelte proper blijft. Reinig de sealbalk en de rubberen contrabalk. Contacteer de Technische Dienst.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
 Display FOUT01	De pomp heeft vocht en onzuiverheden geabsorbeerd.	Start de droogcyclus.
Display FOUT02 Aan het einde van een cyclus blijft het symbool  branden of knippert.	Het ingebrachte product is te heet of met een grotere hoeveelheid vloeistof dan aangegeven.	Verwijder het product uit de vacuümruimte. Breng de vacuümszak terug in met de juiste hoeveelheid en de juiste voedseltemperatuur (zie tabel in het hoofdstuk <i>Opmerkingen vooraf</i>). Herhaal de gekozen functie. Als het probleem aanhoudt, bel dan de Technische Dienst.
Tijdens een cyclus licht  op terwijl een geluidssignaal weerklinkt. Display FOUT03	Het vacuüm is niet ingeschakeld. Het deksel is niet gesloten. Er zit vuil op de afdichting van het deksel. De afdichting van het deksel is defect. De pomp start niet. De pompbeveiliging is ingeschakeld.	Wanneer de cyclus is gestart, drukt dan licht op het deksel om het vacuüm in te schakelen. Reinig het bakje en de afdichting. Contacteer de Technische Dienst voor de vervanging.
Tijdens een cyclus met een externe recipiënt licht  op terwijl een geluidssignaal weerklinkt. Display FOUT03	Het deksel van de externe recipiënt is niet goed gepositioneerd. Het externe afzuigapparaat was niet goed aangesloten.	Breng het deksel van de externe recipiënt correct aan. Sluit het externe afzuigapparaat correct aan op de verpakkingsmachine en op het recipiënt.
De cyclus wordt helemaal uitgevoerd, het symbool  knippert terwijl een geluidssignaal weerklinkt. Display FOUT04	Fout van vacuümsensor.	Contacteer de Technische Dienst.
 licht op en  Display FOUT05	Er zijn meerdere achtereenvolgende cycli uitgevoerd en de olie in de pomp is oververhit.	Schakel het toestel uit en laat het afkoelen. Als het probleem aanhoudt bij het opnieuw inschakelen van de machine, contacteer dan de klantendienst.



Gedruckt in Italië



400011328975



KitchenAid®
FOR THE WAY IT'S MADE.