

KitchenAid

Bruksanvisning

SÄKERHETSANVISNINGAR

Viktigt att läsa och respektera

Innan du använder apparaten ska du noggrant läsa dessa säkerhetsanvisningar.

Förvara dem nära till hands för framtida bruk.

Dessa instruktioner finns även tillgängliga på webbplatsen: docs.kitchenaid.eu

I dessa instruktioner och på själva apparaten ges viktiga säkerhetsföreskrifter som måste iakttas hela tiden.

Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för underlåtenhet att följa dessa säkerhetsinstruktioner, för olämplig användning av apparaten eller vid felaktig inställning av kontrollerna.

⚠ Mycket små (0-3 år) och små barn (3-8 år) ska hållas borta från apparaten om de inte övervakas kontinuerligt.

Barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap får lov att använda apparaten om de hålls under uppsikt eller om de har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär.

Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

TILLÅTEN ANVÄNDNING

⚠ VARNING: Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrstyrt system.

⚠ Denna apparat är inte avsedd för professionellt bruk. Använd inte apparaten utomhus.

⚠ Förvara inte explosiva eller brandfarliga ämnen såsom aerosolburkar och placera eller använd inte bensin eller andra lättantändliga material i eller i närheten av apparaten: om apparaten skulle slås på av misstag kan materialet fatta eld.

Häng aldrig någonting på handtaget som finns på maskinpanelen (i förekommande fall).

INSTALLATION

⚠ Apparatens ska hanteras och installeras av minst två personer – risk för skada.

Använd skyddshandskar vid uppäckning och installation - risk för skärskada.

⚠ Installation, inklusive vattentillförsel (i förekommande fall), elektriska anslutningar och reparationer ska utföras av behörig tekniker. Reparera eller byt inte ut delar på apparaten om detta inte direkt rekommenderas i bruksanvisningen. Håll barn på säkert avstånd från installationsplatsen. När produkten har packats upp, kontrollera att den inte har skadats under transporten. Kontakta din återförsäljare eller närmaste kundservice om du upptäcker något problem. Efter installationen ska förpackningsmaterialet (delar av plast, frigolit osv.) förvaras utom räckhåll för barn - risk för kvävning. Apparatens ska kopplas bort från strömförsörjningen innan någon installationsåtgärd utförs - risk för elchock. Under installation, se till att apparaten inte skadar nätkabeln - risk för brand eller elchock.

Aktivera apparaten endast när installationen har slutförts.

ELEKTRISKA VARNINGAR

⚠ Det måste alltid kunna gå att koppla bort apparaten från elnätet genom att ta ut stickproppen från eluttaget om åtkomligt, eller med hjälp av en flerpölig strömbrytare som är installerad före eluttaget enligt elektriska bestämmelser. Apparatens måste jordas i enlighet med nationella elektriska säkerhetsstandarder.

⚠ Använd inte förlängningssladdar, grenuttag eller adaptrar. När installationen är klar ska det inte gå att komma åt de elektriska komponenterna. Använd inte apparaten om du är våt eller barfota. Använd inte denna apparat om elsladden eller stickkontakten är skadad, om den inte fungerar som den ska eller om den har skadats eller fallit ned på golvet.

⚠ Om elsladden är skadad ska den bytas ut mot en likadan av tillverkaren, dess servicepersonal eller liknande kvalificerad tekniker för att undvika fara - risk för elstöt.

Rengöring och underhåll

 : Försäkra dig om att apparaten är avstängd och bortkopplad från elnätet innan något underhållsarbete påbörjas - risk för elstöt. Använd aldrig ångtvätt – risk för elstöt.

Miljöskyddsråd

Bortskaffande av förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100%, vilket framgår av återvinningssymbolen . De olika delarna av förpackningsmaterialet måste därför kasseras på ett ansvarsfullt sätt enligt gällande lokala bestämmelser om avfallshantering.

Kassering av gamla hushållsapparater

Denna apparat är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera den enligt lokala bestämmelser för avfallshantering.

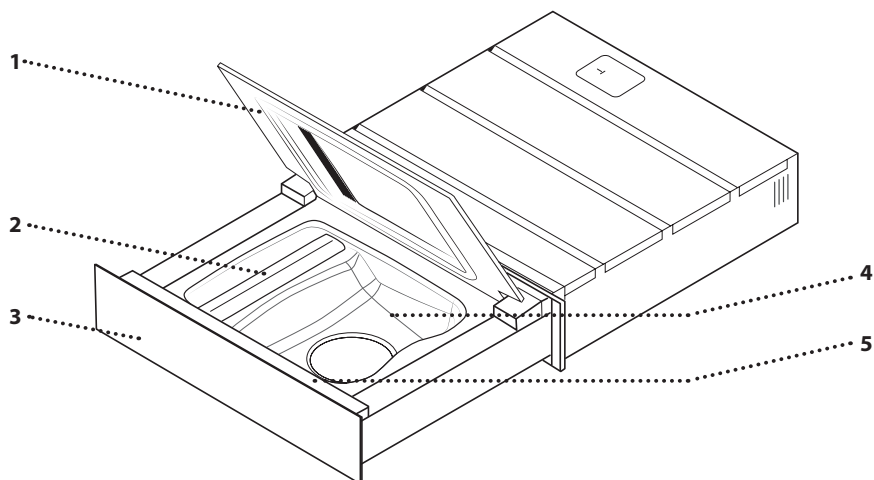
För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

Denna apparat är märkt i enlighet med direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

Genom att säkerställa korrekt bortskaffande av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för vår miljö och hälsa.

Symbolen  på produkten eller i medföljande dokument anger att denna produkt inte får kasseras som hushållsavfall, utan ska lämnas in till en miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Lock till vakuumkanmare

2. Tätningsstång

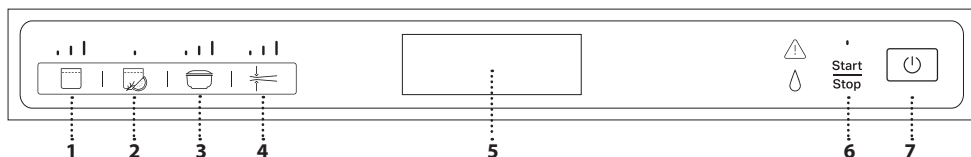
3. Inbyggd panel

Tryck försiktigt för att öppna

4. Vakuumkanmare

5. Kontrollpanel

KONTROLLPANEL



1. PÅSENS VAKUUM

Knapp för val och inställning av påsens vakuumläge med indikator för segmentets vakuumnivå.

2. CHEF SPECIALFUNKTIONER

Valknapp för Chef Sous Vide.

3. BEHÅLLARENS VAKUUM

Knapp för val och inställning av behållarens vakuumläge med indikator för segmentets vakuumnivå.

4. TÄTNING

Knapp för val av påsens tätningsnivå med indikator för tätningsintensiteten av segmenten.

5. DISPLAY

6. START/STOPP-KNAPP

För att starta den valda funktionen eller för att stoppa den manuellt om det behövs.

7. PÅ/AV-KNAPPEN

Tryck på den i 2 sekunder för att slå på och stänga av förpackningsmaskinen.

Ikonerna på kontrollpanelfältet är känsliga för tryck. Tryck på symbolerna för att välja det värde du behöver. Upprepad tryckning ökar intensitetsnivån i funktionerna 1, 3 och 4.

TILLBEHÖR

Vakuumpåsar



För tillagning i ångugn
eller vattenbad
20x30 cm - 25 st.
25x35 cm - 25 st.

För förvaring i frysen
20x30 cm - 25 st.
25x35 cm - 25 st.

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör som inte medföljer kan köpas separat.

På marknaden finns det många olika sorters tillbehör. Se till att de är lämpliga för användningen (vakuumpörpackning) och motståndskraftiga mot höga temperaturer innan du slutför köpet.

ANVÄNDNING FÖRSTA GÅNGEN

Innan maskinen slås på ska man rengöra vakuumpåsen noga med en mjuk och fuktig trasa. Rengör flera gånger och skölj trasan med vatten varje gång. Använd inte starka rengöringsmedel, stålull, skrapor eller någon form av slipande, sura eller aggressiva ämnen som kan orsaka irreparabla skador på vakuumpåsens yta.

Ställa in språk

Vakuumpåsen är utrustad med en display som kan programmeras på flera språk. För att ställa in språket under den första uppstarten, tryck på strömbrytaren i två sekunder och tryck omedelbart på -knappen medan du håller ner den i 5 sekunder. Det nuvarande språket blinkar på displayen: använd och -knapparna för att skrolla genom listan över tillgängliga alternativ. Tryck på igen för att bekräfta det valda alternativet. Enheten stängs av automatiskt och nästa gång den sätts på visas texten på det valda språket.

PRELIMINÄRA ANTECKNINGAR

Vakuumpörpacka med påsar

Medföljande påsar är lämpliga för att förpacka icke-ömtåliga livsmedelsprodukter som tål att klämmas, såsom kött, pålägg, hårdost, baljväxter o.s.v. De kan också förvara flytande livsmedel.

Påsarna finns tillgängliga i två olika storlekar: 20x30 cm och 25x35 cm.

Förvara påsarna på sval och torr plats på avstånd från solljus och värme.

Vakuumpåsarna är avsedda för engångsbruk: Efter användning ska de kastas i enlighet med lokala regler om avfallshantering av plast.

Välj påse enligt användning (konservering eller matlagning), lämplig för produktens storlek:

FAST PRODUKT	BÖR INTE UPPTA MER ÄN 2/3 AV PÅSENS FAKTISKA VOLYM
FLYTANDE PRODUKT	BÖR INTE UPPTA MER ÄN 1/3 AV PÅSENS VOLYM

Notera: introducera tillräckligt kall mat. Produkter som kyls ner till 3 °C (kylskåpstemperatur) ger bäst konserveringsresultat.

Vakuumförpacka med behållare

(Medföljer inte apparaten)

Vakuumbehållare är användbara för förvaring av ömtålig mat som inte tål att klämmas och för förvaring av flytande livsmedel.

Vakuumbehållarna passar varken för matlagning och för infrysning. För bästa prestanda är det obligatoriskt att använda det specifika programmet för behållare enbart. Välj en behållare som är lämplig för vakuum, som kan komma in i vakuumkammaren och som, när den är införd, förblir cirka 1 cm från förpackningsmaskinens stängda lock. Sätt in produkten i behållaren och stäng den.

Fyllnadsbegränsningar:

FASTA PRODUKTER	100%
BULJONGER - INFUSIONER	1/2
VEGETARISKA SÅSER OCH KÖTTSAJER	1/3
KRÄMER, GRÄDDBASERADE SÅSER	1/4
PRODUKTER BASERADE PÅ ÄGG ELLER ÄGGVITA	1/6

Notera: introducera tillräckligt kall mat. Produkter som kylts ner till 3 °C (kylskåpstemperatur) ger bäst konserveringsresultat.

Förvaring av vakuumförpackade livsmedel

Här är några viktiga regler att följa för ett perfekt resultat i köket. Försök inte att vakuumförpacka mat som redan är gammal eller utan näring: Det går inte att få tillbaka kvaliteter som redan har förlorats. Vakuumförpacka bara fräska produkter av kvalitet.

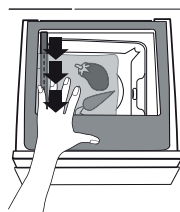
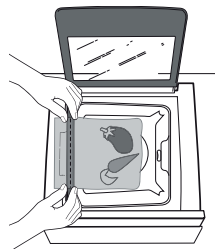
- Mat som har förvarats i omgivningstemperatur under lång tid eller som just har tillagats eller förberetts förlorar dess ursprungliga fukt och egenskaper (färg, arom, smak o.s.v.). Det är därför bäst att vakuumförpacka mat som har kylts länge i kylskåpet tills dess temperatur når + 3/+ 6 °C (standard kylskåpstemperatur). Då produkterna förpackas vid 3/6 °C undviks också allvarliga skador på apparaten orsakade av ånginsugningar, som lätt inträffar vid temperaturer över 6 °C.
- När vakuumpåsarna används till rå och tillagad mat, tänk på att fördela maten jämnt i påsen för att underlätta att luften töms ut. Dessutom ska påsarna inte fyllas för mycket eftersom det kan påverka förseglingen och ge påsar som inte är lufttäta. I så fall kommer inte vakuumet att vara länge: Upprepa förfarandet med en ny påse och kontrollera att det inte finns öppningar eller skador på förseglingen.
- Fyll påsarna till max 2/3 för fast mat eller till 1/3 om det är flytande mat eller fuktig mat.
- Det är viktigt att torka frukt och grönsaker efter sköljning, för att förhindra stagnation av vätska inuti påsen eller behållaren. Kondens kan minska vakuumnivån när påsen väl har tillslutits.
- För att bevara färskt kött under en längre tid, låt det svalna i kylskåpet i minst 2 timmar.
- När det gäller fisk, skölj den först noggrant, fjälla den och ta bort fenorna. Torka den sedan, som med kött, och kyl ner den ordentligt innan du vakuumförpackar den.
- För lagrade ostar, som parmigiano reggiano, pecorino, etc. behövs ingen förberedelse. För fräska ostar, linda in dem i plastfolie eller använd en vakuumbehållare för att hindra dem från att bli mosade.
- För kallskuret i behållare och i vakuumpackade påsar krävs ingen särskild förberedelse.
- Lagringstiden beror på ett antal faktorer, bl.a. originalkvaliteten på den förvarade maten, förvaringstemperaturen, kyltiden för kokta livsmedel, vakuumnivån som uppnåtts och kvaliteten på den använda vakuumpåsen.

FUNKTIONER



PÅSENS VAKUUMLÄGE

1. Tryck to öppna lådan.
2. Tryck på knappen i 2 sekunder för att gå ur energisparläget.
3. Öppna locket och kontrollera att vakuumpåsen är torr. När du lägger ned maten i påsen, se till så att påsen inte smutsas eller blöts ned vid påsens öppning eftersom det kan äventyra tätningen.
4. Placera påsen, centerad på tätningsstängningen, på ett sätt så att den öppna kanten sticker ut med ca 2 cm i förhållande till stängningen själv.
5. Se till att kanterna är positionerade på stängningen utan rynkor eller veck.
6. Stäng locket och håll det nere medan du samtidigt väljer önskat påsprogram. Håll locket nedtryckt en kort stund. Detta för att försäkra dig om att det förblir stängt och sluter tätt mot förseglingen under hela programmet.
7. Tryck på för att välja vakuumpåsprogram.
8. Tryck på för att ställa in önskad tätningsnivå (du kan välja tre olika nivåer). Ju högre tätningsnivå som valts desto längre tätningsstid (se avsnittet Tätningsläge nedan).
9. Tryck på Start . Vakuumpåsprogrammet har startat. En ljudsignal (kort pipljud) avges när programmet startar och när det stoppar.



MINIMUM VAKUUM. FÖR PAKETERING AV KÄNSLIGA PRODUKTER	PRODUKTER KÄNSLIGA FÖR TRYCK SOM SALLAD, JORDGUBBAR OCH BÄR
	PRODUKTER KÄNSLIGA FÖR VOLYMMINSKNING SOM MOUSSE, VISPAD GRÄDDE
	OSTAR (BRIE, GORGONZOLA)
MEDELVAKUUM. ATT ANVÄNDAS FÖR KONSERVERING AV RÅA ELLER KOKTA PRODUKTER SOM ÄR KÄNSLIGA FÖR TRYCK	SÅSER ELLER SOPPOR (KÖTTSÅS, MINESTRONESOPPA, KORNSOPPA)
	FISKFILÉ
	KYCKLING MED BEN, HARKÖTT MED BEN
	HELA KRÄFTDJUR (RÄKOR MED HUVUD)
	SQUASH, TOMATER OCH AUBERGINER
MAXVAKUUM. ATT ANVÄNDAS FÖR KONSERVERING AV ICKE- ÖMTÄLIGA RÅA ELLER KOKTA PRODUKTER	POTATIS OCH MORÖTTER
	KÖTT
	GRÖNSAKER I OLJA
	OSTSKIVOR

- Denna enhet kan täta olika material:

TÄTNINGSNIVÅ	REKOMMENDERAT MATERIAL
NIVÅ 1	TUNNA PÅSAR OLÄMPLIGA FÖR VAKUUM
NIVÅ 2	KOMMERSIELLT TILLGÅNGLIGA VAKUUMPÅSAR
NIVÅ 3	ALUMINIUMPÅSAR ELLER VÄLDIGT TJOCKA VAKUUMPÅSAR



7 CHEF SPECIALFUNKTIONER

Den genomsnittliga tiden för dessa program varierar från 5 till 25 minuter.

Såser och vätakor i påsar

Tomatsås
Fruktjuice och puré
Sirap och koncentrat (vin, vinäger)

Förbered först paketet i vakuummkammaren enligt beskrivningen i kapitlet "Förberedelser" och stäng sedan locket genom att trycka lätt på framsidan (följ de föregående stegen från 1 till 6).

Notera: vätakor bör inte ta upp mer än 1/3 av påsens volym.

1. Tryck på upprepade gånger tills du väljer **Vätakor i påse**.

2. Tryck på för att ställa in önskad tätningsnivå. Ju högre tätningsnivå som valts desto längre tätningstid.

3. Tryck på **Start**, och håll i locket lätt. Vakuumprogrammet startar. En ljudsignal (kort pip ljud) avges när programmet startar och när det stoppar.

Programmet framskrider automatiskt.

Mognadsprocess i påsar (Maturation in bags)

Mognadsprocess för kött
Torkning av soja eller vetegluten
Vila och hydratisering (smördeg, färsk pasta)
Fyllningar för färsk pasta, fyllda grönsaker

Förbered först paketet i vakuummkammaren enligt beskrivningen i kapitlet "Förberedelser" och stäng sedan locket genom att trycka lätt på framsidan (följ de föregående stegen från 1 till 6).

1. Tryck på upprepade gånger för att välja program **Mognad i påse**.

2. Tryck på för att ställa in önskad tätningsnivå. Ju högre tätningsnivå som valts desto längre tätningstid.

För konservering av mat och för vakuumatlagning rekommenderas användningen av nivå 2 eller 3.

3. Tryck på **Start**. Vakuumprogrammet startar. En ljudsignal (kort pip ljud) avges när programmet startar och när det stoppar.

Programmet framskrider automatiskt.

Marinering i påsar

Köttmarinad
Beredning av saltat kött, tunna skivor av nötkött
Fiskmarinad
Beredning av grönsaker i olja eller vinäger

Förbered först paketet i vakuummkammaren enligt beskrivningen i kapitlet "Förberedelser"

Alla program kan stoppas i förväg genom att trycka på knappen **Stop**. I så fall fortsätter inte maskinen förseglingen och trycket i kammaren återställs.

Vänta i ca 20 sekunder på ljudsignalen innan du startar ett annat program.

och stäng sedan locket genom att trycka lätt på framsidan (följ de föregående stegen från 1 till 6).

1. Tryck på  upprepade gånger för att välja program **Marinering i påse**.

2. Tryck  för att ställa in önskad tätningsnivå. Ju högre tätningsnivå som valts desto längre tätningstid.

För konservering av mat och för vakuumatlagning rekommenderas användningen av nivå 2 eller 3.

3. Tryck på Start . Vakuumprogrammet startar. En ljudsignal (kort pip ljud) avges när programmet startar och när det stoppar.

Programmet framskrider automatiskt.

Infusioner i påsar

Kalla extrakt eller för vakuumberedning
Kalla örtteer eller kryddteer eller för vakuumberedning

Förbered först paketet i vakuumkammaren enligt beskrivningen i kapitlet "Förberedelser" och stäng sedan locket genom att trycka lätt på framsidan (följ de föregående stegen från 1 till 6).

1. Tryck på  upprepade gånger för att välja program **Infusion i påse**.

2. Tryck  för att ställa in önskad tätningsnivå. Ju högre tätningsnivå som valts desto längre tätningstid.

För konservering av mat och för vakuumatlagning rekommenderas användningen av nivå 2 eller 3.

3. Tryck på Start . Vakuumprogrammet startar. En ljudsignal (kort pip ljud) avges när programmet startar och när det stoppar.

Programmet framskrider automatiskt.

Rengöring av musslor i behållare*

Välj en lämplig behållare som passar på brickan och som, när den är införd, förblir cirka 1 cm från förpackningsmaskinens stängda lock.

Sätt in musslorna i behållaren utan att överskrida 2/3 av kapaciteten och **sätt inte på locket**. Täck blötdjuren med en vattenlösning (1 liter kallt vatten + 30 g salt, väl upplöst).

1. Öppna locket och var försiktig så att du inte smutsar ner eller blöter ner brickans inre del.

2. Sätt in behållaren i brickan och stäng locket.

3. Tryck på  upprepade gånger tills du väljer **Rengöring blåmusslor**.

4. Tryck på Start , och håll i locket lätt. Programmet startar. En ljudsignal (kort pip ljud) avges när programmet startar och när det stoppar.

Programmet slutar med att luften återförs in i facket.

5. Öppna locket och ta ut behållaren.

Marinering i behållare*

Köttmarinad
Fiskmarinad
Beredning av grönsaker i olja eller vinäger

Välj en behållare som är lämplig för vakuum, som kan komma in i facket och som, när den är införd, förblir cirka 1 cm från förpackningsmaskinens stängda lock.

Sätt in 20 ml marinadvätska i behållaren för varje 100 g produkt och stäng locket på behållaren.

1. Öppna locket.

2. Sätt in behållaren i vakuumpkammaren och stäng locket.
3. Tryck på  upprepade gånger tills du väljer **Marinering behållare**.
4. Tryck på **Start**, och håll i locket lätt. Programmet startar. En ljudsignal (kort pip ljud) avges när programmet startar och när det stoppar.
- Programmet slutar med att luften återförs in i facket.
5. Öppna locket och ta ut behållaren.

Mognadsprocess i behållare*

Mognadsprocess för kött
Torkning av soja eller vetegluten
Smördeg med choklad
Mousse utan luft

Välj en behållare som är lämplig för vakuum, som kan komma in i facket och som, när den är införd, förblir cirka 1 cm från förpackningsmaskinens stängda lock.

Sätt in produkten i behållaren och stäng den. Om produkten är en vätska, fyll endast behållaren upp till 1/3.

1. Öppna locket.
2. Sätt in behållaren i vakuumpkammaren och stäng locket.
3. Tryck på  upprepade gånger tills du väljer **Mognad behållare**.
4. Tryck på **Start**, och håll i locket lätt. Programmet startar. En ljudsignal (kort pip ljud) avges när programmet startar och när det stoppar.
- Programmet slutar med att luften återförs in i facket.
5. Öppna locket och ta ut behållaren.

*: Medföljer inte apparaten



TÄTNINGSLÄGE OCH TÄTNINGSNIVÅER

För att påsens vakuum ska bibehållas krävs en perfekt försegling. Detta identifieras med en väl synlig försegling utan brännmärken.

Kontrollera dessutom att förseglingen är korrekt utförd: de två sidorna på påsen ska inte kunna öppnas efter förseglingen. Om den inte är korrekt utförd, flytta över maten till en annan påse och upprepa vakuumpförpackningen.

För korrekt hantering av påsarna och av maten inuti dem, skriv förpackningsdatum och innehåll på avsett område ovanför förseglingen och lägg dem i kylskåpet eller frysen.

• Denna enhet kan täta olika material:

TÄTNINGSNIVÅ	REKOMMENDERAT MATERIAL
 NIVÅ 1	TUNNA PÅSAR OLÄMPLIGA FÖR VAKUUM
 NIVÅ 2	KOMMERSIELLT TILLGÄNGLIGA VAKUUMPÅSAR
 NIVÅ 3	ALUMINIUMPÅSAR ELLER VÄLDIGT TJOCKA VAKUUMPÅSAR

ENDAST TÄTNING. INGEN KONSERVERINGSEFFEKT	STÄNG PÅSARNA
	PAKETERA KÄNSLIGA PRODUKTER
	OMPAKETERA PRODUKTER SOM CHIPS, BRÖD OCH KEX

MINIMUM VAKUUM. FÖR PAKETERING AV KÄNSLIGA PRODUKTER	PRODUKTER KÄNSLIGA FÖR TRYCK SOM SALLAD, JORDGUBBAR OCH BÄR
	PRODUKTER KÄNSLIGA FÖR VOLYMMINSKNING SOM MOUSSE, VISPAD GRÄDDE
	OSTAR (BRIE, GORGONZOLA)
MEDELVAKUUM. ATT ANVÄNDAS FÖR KONSERVERING AV RÅA ELLER KOKTA PRODUKTER SOM ÄR KÄNSLIGA FÖR TRYCK	SÅSER ELLER SOPPOR (KÖTTSÅS, MINESTRONESOPPA, KORNSOPPA)
	FISKFILÉ
	KYCKLING MED BEN, HARKÖTT MED BEN
	HELA KRÄFTDJUR (RÄKOR MED HUVUD)
MAXVAKUUM. ATT ANVÄNDAS FÖR KONSERVERING AV ICKE- ÖMTÅLIGA RÅA ELLER KOKTA PRODUKTER	SQUASH, TOMATER OCH AUBERGINER
	POTATIS OCH MORÖTTER
	KÖTT
	GRÖNSAKER I OLJA
	OSTSKIVOR



VAKUUMBEHÅLLARENS LÄGE

(Medföljer inte apparaten)

För att förbereda en vakuumbehållare, följ anvisningarna i avsnittet "Förberedelser"; Placera maten inuti och sätt på locket på behållaren.

1. Lägg behållaren i vakuumbekanten, i mitten av utrymmet längst ned.
2. Stäng locket och välj samtidigt vakuumbekantprogram  och håll ner maskinens glaslucka ett tag: Detta för att försäkra dig om att det förblir stängt och sluter tätt mot förseglingen under hela programmet.

Tryck upprepade gånger på  för att välja rätt vakuumnivå:

VAKUUMNIVÅ	BURKENS INNEHÅLL
 NIVÅ 1	Burkar med skruvlock (twist-off), nya eller redan förpackade: sylt och marmelader, köttsåser och konserver (tomatsås, grönsaker i olja, pickles), mousse, vispad grädde.
 NIVÅ 2	Professionella burkar med skruvlock (twist-off): sylt och marmelader, köttsåser och konserver (tomatsås, grönsaker i olja, pickles), krämer, grönsaker.
 NIVÅ 3	Professionella burkar: sylt och marmelader, köttsåser och konserver (tomatsås, grönsaker i olja, pickles), grönsaker, grytor, kex.

När programmet har slutförts ska behållaren ställas i kylskåpet enbart.

För att öppna en behållare, vrid lockventilen åt det håll som pilen visar: På så sätt kommer det in luft i behållaren och locket kan lätt tas av.

- Om en av dina vakuumbekantar inte passar i maskinens urholkning, använd kopplingen och det specifika röret (B). Sätt in kopplingen i munstycket för luftuttag/intag och röret i locket på vakuumbekanten.

Tryck på  och tryck upprepade gånger för att välja rätt vakuumnivå; Håll sedan ned båda kopplingarna försiktigt och starta programmet utan att stänga locket.

Ta bort tillbehöret från brickan när programmet har slutförts.



RENGÖRING

Använd inte ångrengöringsutrustning.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Rengör vakuumpförpackningsmaskinen med en mjuk trasa eller svamp och mildt rengöringsmedel.

För att garantera god hygien och skydda kvaliteten på den förpackade maten ska vakuumpkammaren och glaslocket rengöras efter varje användning.

Använd en mjuk trasa eller en icke repande svamp och mildt rengöringsmedel.

En gång i månaden ska tätningstången rengöras för att avlägsna eventuella matrester som kan äventyra påsens perfekta tätning.

För att underlätta detta arbete kan man lyfta upp tätningstången (2) och ta bort den från de två låstapparna. Använd en mjuk trasa eller en icke repande svamp och mildt rengöringsmedel.

Efter rengöring sätts stängningen tillbaka på låstapparna i höjd med de två hålen på stängningens undersida. Försäkra dig om att den är korrekt inkopplad utan att det svarta teflonröret avlägsnas.

Om du planerar att inte använda maskinen på länge ska den rengöras noggrant.

Innan den används igen ska man ta ut stickproppen och rengöra den noggrant igen.

Automatiskt torkningsprogram

Förpackningsmaskinen uppmanar till behovet att starta ett TORKNINGSPROGRAM när signallampan  tänds.

Ta bort eventuella föremål och restvätska från facket.

Tryck på **Start**.

Vänta till slutet av programmet. Det tar ungefär 20 minuter. Vid för tidigt avbrott måste hela programmet upprepas.

FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Alla indikatorlampor på kontrollpanelen blinkar.	Överhettning.	Stäng av maskinen och vänta ungefär 15 minuter så att den kyls ned och överhettningsskyddet återställs automatiskt. Om problemet kvarstår när maskinen slås på igen, ring vår kundservice.
Indikatorlampan på STOPP-knappen blinkar tillsammans med en intermittent ljudsignal	För lite vakuum i kammaren.	Locket trycktes inte ned i början av programmet. Vakuumbehållarens lock är inte ordentligt stängt. Locktätningen är sliten eller sitter fel. Stäng av maskinen och vänta ungefär 15 minuter. Om problemet kvarstår när maskinen slås på igen, ring vår kundservice.

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Vid påslagning blinkar alla indikatorlamporna på kontrollpanelen i 3 sekunder och en lång ljudsignal avges.	Påminnelse om byte av pumpolja.	Kontakta Kitchen Aid kundservice.
Programmet startar (knapparna blinkar) men pumpen fungerar inte.	Överhettning.	Stäng av maskinen och vänta ungefär 15 minuter innan den slås på igen. Om problemet kvarstår när maskinen slås på igen, ring vår kundservice.
Alla indikatorlampor på kontrollpanelen blinkar.	Överhettning.	Stäng av maskinen och vänta ungefär 15 minuter så att den kyls ned och överhettningsskyddet återställs automatiskt. Om problemet kvarstår när maskinen slås på igen, ring vår kundservice.
Indikatorlampan på STOPP-knappen blinkar tillsammans med en intermittent ljudsignal	För lite vakuum i kammaren.	Locket trycktes inte ned i början av programmet. Vakuumbehållarens lock är inte ordentligt stängt. Locktätningen är sliten eller sitter fel. Stäng av maskinen och vänta ungefär 15 minuter. Om problemet kvarstår när maskinen slås på igen, ring vår kundservice.
Vid påslagning blinkar alla indikatorlamporna på kontrollpanelen i 3 sekunder och en lång ljudsignal avges.	Påminnelse om byte av pumpolja.	Kontakta Kitchen Aid kundservice.
Programmet startar (knapparna blinkar) men pumpen fungerar inte.	Överhettning.	Stäng av maskinen och vänta ungefär 15 minuter innan den slås på igen. Om problemet kvarstår när maskinen slås på igen, ring vår kundservice.
Maskinen slås inte på	Ingen strömförsörjning.	Kontrollera den elektriska anslutningen. Om problemet kvarstår när maskinen slås på igen, ring vår kundservice.
För lite vakuum i påsen	Ojämn eller otillräcklig påsförsegling. Oregelbunden tätningsremsa. Smutsig eller skadad påse. Påsens storlek passar inte till produkten inuti den. Bristande funktion på pumpen.	Placera påsen rätt. Kontrollera skicket på teflonöverdraget. Byt påse. Välj en påse där produkten inte överskrider 2/3 av volymen. Om problemet kvarstår när maskinen slås på igen, ring vår kundservice

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Maskinen förseglar inte påsarna.	Smutsiga kontakter. Förseglingsstängan är sönder. Ingen strömförsörjning.	Lossa tätningsstängan från de två låstapparna och rengör de två hålen på stängan. Om problemet kvarstår när maskinen slås på igen, ring vår kundservice.
Förpackningsmaskinen är avstängd	Ingen elektrisk ström eller elektroniskt fel.	Koppla från eluttaget. Kontakta den tekniska tjänsten.
Knapparna reagerar inte på kommando.	Kontrollpanelens yta är smutsig eller våt.	Rengör och torka kontrollpanelens yta.
Locket öppnas inte.	Ett program körs. Under programmet finns ingen elström.	Det är normalt att locket är stängt under driftprogrammen. Vänta på att programmet tar slut eller tryck på STOP för att avbryta programmet och tömma brickan. Återställ strömförsörjningen och vänta på dekomprimeringen av brickan.
För mycket luft finns kvar i den tätade påsen.	Påsen är inte lämplig för dimensionerna på den produkt som ska förpackas. Vakuumnivån som valt är för låg. Produkten är flytande.	Välj en påse av lämplig storlek. Upprepa programmet med en högre vakuumnivå. Det är normalt att några luftbubblor finns kvar inuti med en flytande produkt.
Tätningen är inte optimal.	Den valda tätningsnivån är inte korrekt för vilken typ av påse som används. Många konsekutiva program utfördes med tätning. Påsen är större än tätningsstängan. Påsens kant var inte korrekt placerad. Påsens kant är smutsig. Mottrycksgummit och tätningsstängan är smutsiga. Mottrycksgummit och tätningsstängan är trasiga.	Upprepa programmet genom att justera tätningsnivån. Vänta minst 2 minuter mellan ett program och ett annat för att tätningsstängan skall svalna. Använd en lämplig påse. Placera påsens kant i mitten och så att den sticker ut ca 2 cm från tätningsstängan. Undvik att kanten bildar veck i närheten av tätningsstängan. När produkten är insatt, vänd kanten på påsen så att den yttre delen förblir ren. Rengör tätningsstängan och mottrycksgummit. Kontakta den tekniska tjänsten.
Ö blinkar Display FEL01	Pumpen har absorberat fukt och orenheter.	Starta torkningsprogrammet.

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Display FEL02 Vid programmets slut är symbolen  kvar på eller blinkar.	Den införda produkten är för varm eller har en vätskemängd över den angivna mängden.	Ta bort produkten från vakuumpåsen. Sätt tillbaka vakuumpåsen fylld med rätt mängd och rätt temperatur på maten (se tabell i kapitlet <i>Preliminära anteckningar</i>). Upprepa den valda funktionen. Kontakta Kundtjänst om problemet kvarstår.
Under ett program kommer  på och åtföljs av en ljudlig signal. Display FEL03	Vakuumet är inte aktiverat. Locket är inte stängt. Det finns smuts på lockets tätning. Lockets tätning är trasig. PUMPEN startar inte. Pumpsyddet har aktiverats.	När programmet har startat, tryck försiktigt på locket för att aktivera vakuumet. Rengör bricka och tätning. Kontakta den tekniska tjänsten för utbyte.
Under ett program med en extern behållare kommer  på och åtföljs av en ljudlig signal. Display FEL03	Locket på den externa behållaren är inte korrekt placerat. Den externa suganordningen var inte ordentligt ansluten.	Placera locket på den externa behållaren korrekt. Anslut den externa suganordningen korrekt till förpackningsmaskinen och till behållaren.
Programmet slutförs och symbolen  blinkar med ett varningsljud. Display FEL04	Vakummsensor fel.	Kontakta den tekniska tjänsten.
Det kommer på  och  blinkar. Display FEL05	Många konsekutiva program utfördes och oljan i pumpen har överhettats.	Stäng av apparaten och låt den svalna. Om problemet kvarstår när maskinen slås på, ring vår kundservice.



Tryckt i Italien



400011328975



KitchenAid®
FOR THE WAY IT'S MADE.