

KitchenAid

Brugervejledning

SIKKERHEDSANVISNINGER

Vigtigt at læse og overholde

Læs følgende sikkerhedsregler med omhu, før apparatet tages i brug.

Opbevar dem på et let tilgængeligt sted til eventuel senere brug.

Disse anvisninger står desuden til rådighed på websiden:
docs.kitchenaid.eu

Disse anvisninger og selve apparatet er forsynet med vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal overholdes.

Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for manglende overholdelse af disse sikkerhedsanvisninger, ukorrekt brug af apparatet eller ukorrekt indstilling af betjeningsanordningerne.

⚠ Små børn (0-3 år) og børn i alderen 3-8 år skal holdes borte fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.

Apparatet kan bruges af børn på 8 år og derover, og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, hvis disse er under opsyn eller er oplært i brugen af apparatet på en sikker måde og, hvis de forstår de involverede farer.

Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn.

TILLADT BRUG

⚠ GIV AGT: Apparatet er ikke beregnet til at blive startet ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjening.

⚠ Dette apparat er ikke beregnet til erhvervsbrug. Brug ikke apparatet udendørs.

⚠ Opbevar ikke eksplosive eller brandbare stoffer, så som aerosoldåser, og anbring eller brug ikke benzin eller andre brandbare materialer i eller i nærheden af apparatet: Der er risiko for brand, hvis apparatet bliver tændt ved et uheld.

Hæng aldrig noget op på håndtaget, som (om forudset) er sat på maskinens panel.

INSTALLATION

⚠ Flytning og opstilling af apparatet skal foretages af to eller flere personer - risiko for skader.

Brug beskyttelseshandsker under udpakning og installation - snitfare.

⚠ Installation, inklusive vandforsyning (om forudset), elektriske tilslutninger, og reparation skal udføres af en kvalificeret tekniker. Reparer eller udskift ingen af apparatets dele, medmindre dette specifikt er anført i brugsvejledningen. Hold børn væk fra installationsområdet. Kontrollér, at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten. Kontakt forhandleren eller den nærmeste serviceafdeling, hvis der skulle opstå problemer. Efter installation skal emballagen (plastik-, flamingodele etc.) opbevares udenfor børns rækkevidde - kvælningsrisiko. Tag stikket ud af stikkontakten før, der udføres nogen form for installationsindgreb - risiko for elektrisk stød. Kontrollér at apparatet ikke beskadiger strømkablet under installationen - brandfare eller risiko for elektrisk stød.

Aktiver kun apparatet, når installationen er fuldendt.

ADVARSLER FOR ELEKTRICITET

⚠ Strømforsyningen skal kunne afbrydes enten ved at tage stikket ud eller ved hjælp af en multi-polet afbryder, der er anbragt før stikkontakten i henhold til el-reglerne, og apparatet skal jordforbindes i overensstemmelse med nationale sikkerhedsstandarder for elektrisk materiel.

⚠ Der må ikke anvendes forlængerledninger eller multistikdåser. Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele. Rør aldrig ved apparatet, hvis du er våd eller har bare fødder. Anvend ikke dette apparat, hvis strømkablet eller stikket er beskadiget, hvis apparatet ikke fungerer korrekt, eller hvis det er beskadiget, eller har været tabt på gulvet.

⚠ Eventuel udskiftning af el-kablet skal foretages af en autoriseret tekniker eller af en tilsvarende kvalificeret person, for at undgå fare for personskade - risiko for elektrisk stød.

Rengøring og vedligeholdelse

 : Kontrollér at apparatet er slukket og at stikket er trukket ud af stikkontakten, før der udføres nogen form for vedligeholdelsesindgreb; Anvend aldrig damprensere - risiko for elektrisk stød.

Miljøbeskyttelse

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen kan genbruges 100 % og er mærket med genbrugssymbolet . Emballagen skal derfor bortskaffes i overensstemmelse med gældende, lokale regler for affaldshåndtering.

Bortskaffelse af husholdningsapparater

Apparatet er fremstillet af materialer, der kan genbruges. Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.

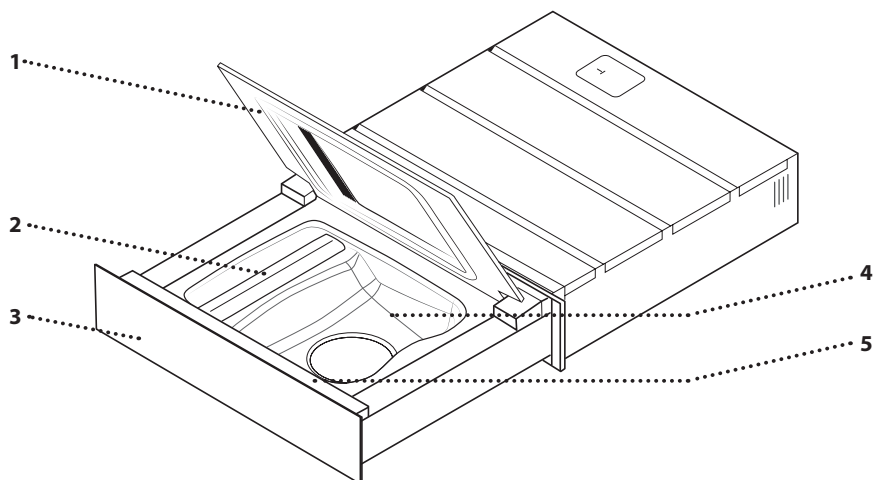
For yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af elektriske husholdningsapparater skal man henvende sig til de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller til den forretning, hvor apparatet er købt.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU, Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Ved at sikre, at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper man med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden.

Symbolet  på produktet eller den ledsagende dokumentation angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men at det skal afleveres på nærmeste opsamlingscenter for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

PRODUKTBESKRIVELSE



1. Vakuumkammerets låg
2. Forseglingstang
3. Indbygget dæklade

Tryk forsigtigt for at åbne

4. Vakuumkammer
5. Betjeningspanel

BETJENINGSPANEL



1. POSEPAKNING

Tast til markering og indstilling af posepakningens tilstand, med segmentindikator af vakuumniveau.

2. CHEF SPECIALFUNKTIONER

Tast til markering af Chef Sous Vide cyklusser.

3. BEHOLDERPAKNING

Tast til markering og indstilling af beholderpakningens tilstand, med segmentindikator af vakuumniveau.

4. FORSEGLING

Tast til markering af poseforseglingens niveau, med segmentindikator af forseglingsintensitet.

5. DISPLAY

6. START/STOP KNAP

Til start af den markerede funktion, eller til at stoppe den manuelt, hvis dette bliver nødvendigt.

7. ON/OFF KNAP

Tryk i 2 sekunder for at tænde eller slukke for pakkemaskinen.

Ikonerne på betjeningspanelets linje er berørfølsomme; Bank let på symbolerne i højre side, for at markere den ønskede værdi. Gentaget tryk forøger intensitetsniveauet i funktion 1, 3 og 4.

TILBEHØR

Vakuumposer



Til tilberedning i dampovn eller vandbad

20x30 cm - 25 stk.

25x35 cm - 25 stk.

Til opbevaring i fryseren

20x30 cm - 25 stk.

25x35 cm - 25 stk.

Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt. Andre ikke-medfølgende tilbehør kan erhverves separat.

Der er et stort udvalg af tilbehør på markedet. Før indkøb skal du sikre dig, at det er velegnet til dit behov (vakuumpopbevaring) og at det kan tåle høje temperaturer.

FØRSTEGANGSBRUG

Rengør vakuumkammeret omhyggeligt med en blød, fugtig klud, før maskinen startes. Gentag adskillige gange og skyl kluden i rent vand hver gang. Brug aldrig skrappe rengøringsmidler, stålsvampe, skrabere eller slibemidler, syre eller aggressive stoffer, som vil kunne medføre uoprettelig beskadigelse på vakuumkammerets overflader.

Indstil sprog

Vakuummaskinen er udstyret med et display, som kan programmeres med forskellige sprog. Tryk, under den første opstart, på tændingstasten i to sekunder og tryk straks herefter på tasten  og hold den trykket i 5 sekunder. Det aktuelle sprog vil blinke på displayet: Brug tasterne  og  til at gennemse listen over disponible muligheder. Tryk igen på , for at bekræfte den ønskede markering. Enheden slukker automatisk, og når den tændes næste gang, vil displayet vise teksterne på det valgte sprog.

INDLEDENDE BEMÆRKNINGER

Vakuumpakning med poser

De medfølgende poser egner sig til pakning af usarte madvarer, som ikke nemt knuses, så som kød, pålæg, hårde ostetyper, bælgrugter, etc. og de kan også bruges til flydende fødevarer.

Poserne står til rådighed i to forskellige størrelser: 20x30 cm og 25x35 cm.

Opbevar poserne på et køligt, tørt sted, beskyttet mod direkte lys og varmekilder.

Vakuumposerne er engangsprodukter: De skal bortskaffes i overensstemmelse med de lokale bestemmelser om bortskaffelse af plastik efter brug.

Vælg posen i overensstemmelse med anvendelsen (opbevaring eller tilberedning) og efter produktstørrelsen:

FASTE PRODUKTER	BØR IKKE OPTAGE MERE END 2/3 AF POSENS REELLE RUMFANG
LYDENDE PRODUKTER	BØR IKKE OPTAGE MERE END 1/3 AF POSENS REELLE RUMFANG

Bemærk: Fyld fødevarerne i, når de er tilstrækkeligt kolde; produkter nedkølet til 3°C (køleskabstemperatur) giver de bedste opbevaringsresultater.

Vakuumpakning med beholdere

(Indgår ikke i produktet)

Vakuumbeholderne er velegnede til opbevaring af sarte fødevarer, som nemt kan knuses, og til opbevaring af flydende fødevarer.

Vakuumbeholdere er hverken egnede til madlavning eller til opbevaring i fryseren. Det er strengt nødvendigt at anvende den specifikke cyklus til beholdere, for at opnå bedre ydelser. Vælg en beholder, som egner sig til vakuum, som kan sættes i vakuumkammeret og som forbliver i en afstand på cirka 1 cm fra pakkemaskinens lukkede låg, når den er sat i. Hæld produktet i beholderen og luk den.

Begrænsninger for fyldning:

FASTE PRODUKTER	100%
BOUILLON - INFUSIONER	1/2
GRØNSAGS- OG KØDSOVS	1/3
CREME, FLØDEBASERET SOVS	1/4
ÆGGE- ELLER ÆGGEHVIDEBASEREDE PRODUKTER	1/6

Bemærk: Fyld fødevarerne i, når de er tilstrækkeligt kolde; produkter nedkølet til 3°C (køleskabstemperatur) giver de bedste opbevaringsresultater.

Opbevaring af vakuumpakkede fødevarer

Herunder følger visse vigtige regler, som skal følges for at få perfekte resultater i køkkenet. Prøv aldrig på at vakuumpakke fødevarer, som allerede er for gamle eller ernæringsfattige: Du kan ikke genskabe en allerede mistet kvalitet. Vakuumpak kun friske kvalitetsprodukter.

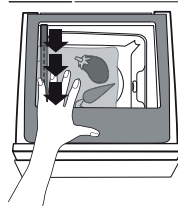
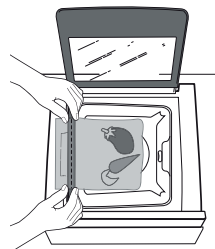
- Fødevarer, som bliver opbevaret ved stuetemperatur i for lang tid, eller som netop lige er blevet tilberedt, mister deres oprindelige saft og egenskaber (farve, aroma, smag, etc.). Det er derfor bedst, at vakuumpakke fødevarer, som er blevet afkølet på langs i køleskabet, indtil de har nået en temperatur på +3/+6 °C (standardkøleskabstemperatur). Pakning af produkterne ved 3/6°C modvirker også alvorlig skade på apparatet på grund af udsugning af damp, som nemt kan skabes ved temperaturer på over 6°C.
- Ved brug af vakuumposer til rå eller tilberedte fødevarer, skal disse fordeles jævnt i posen, for at lette udsugningen af luft. Undlad også at fylde poserne for meget, da dette kan påvirke forseglingen og medføre at poserne ikke bliver lufttætte. I dette tilfælde vil vakuummet ikke holde: Gentag proceduren med en ny pose, og kontrollér at der ikke er huller eller skader i forseglingen.
- Fyld højst poserne 2/3 op med faste fødevarer, eller 1/3 op i tilfælde af flydende fødevarer eller fødevarer med et stort fugtindhold.
- Det er vigtigt at tørre frugt og grønsager efter vask, for at undgå væskestagnation inde i poserne eller beholderne. Kondensation kan reducere vakuumniveauet, efter at posen er blevet forseglet.
- Afkøl frisk kød i køleskabet i mindst 2 timer, for at kunne opbevare det i en længere tidsperiode.
- Hvad angår fisk, skal de først og fremmest vaskes med omhu, renses for skæl og finner, tørres og herefter, som for kød, afkøles tilstrækkeligt, før de vakuumpakkes.
- Modnet ost, såsom parmigiano reggiano, pecorino, etc. kræver ingen tilberedning, mens frisk ost skal pakkes ind i plastfolie eller pakkes i en vakuumbeholder, for at undgå at de mases.
- Pålæg, pakket i beholdere eller vakuumposer kræver ingen særlig tilberedning.
- Opbevaringstiden afhænger af forskellige faktorer, heriblandt den oprindelige kvalitet af den opbevarede fødevarer, opbevaringstemperaturen, afkølingens varighed i tilfælde af tilberedte fødevarer, det oparbejdede vakuumniveau og kvaliteten af den anvendte vakuumpose.

FUNKTIONER



VAKUUMPOSETILSTAND

1. Tryk, for at åbne skuffen.
 2. Tryk på knappen i 2 sekunder, for at forlade energibesparingstilstanden.
 3. Åbn låget og kontrollér, at vakuumkanteret er tørt. Pas på, at posen ikke bliver snavset eller våd i nærheden af åbningen, når du placerer fødevarer i posen, da dette kan medføre en ineffektiv forsegling.
 4. Anbring posen, centreret på forseglingsstangen, således at den åbne kant stikker cirka 2 cm frem i forhold til selve stangen.
 5. Sørg for, at lægge kanterne på stangen, så de ikke krøller eller folder.
 6. Luk låget og hold det trykket ned, samtidig med at du vælger den ønskede cyklus. Hold låget nede i nogle øjeblikke. Derved forbliver det lukket og slutter tæt til forseglingen under hele cyklen.
 7. Tryk på , for at vælge cyklussen Vakuumpose.
 8. Bank let på , or at indstille det ønskede forseglingsniveau (du kan vælge mellem tre forskellige niveauer). Desto højere et valgt forseglingsniveau, jo længere tager forseglingen (jfr. det nedenstående afsnit Forseglingsmetode).
- Niveau 2 eller 3 anbefales til opbevaring af fødevarer og til vakuumentilberedning.
9. Tryk på **Start**. Vakuumposecyklussen startes. Der lyder et akustisk signal (et kort bip) ved cyklussens start og afslutning.



MINIMUM VAKUUM. TIL PAKNING AF DELIKATE PRODUKTER	PRODUKTER, SOM ER FØLSOMME OVERFOR TRYK, SÅSOM SALAT, JORDBÆR OG BÆR
	PRODUKTER, SOM ER FØLSOMME OVER FOR TAB AF OMFANG, SÅSOM MOUSSE, FLØDESKUM
	FRISK OST (BRIE, GORGONZOLA)
MEDIUM VAKUUM. ANVENDES TIL OPBEVARING AF RÅ ELLER TILBEREDTE PRODUKTER, SOM ER FØLSOMME OVER FOR TRYK	SOVS ELLER SUPPE (KØDSOVS, MINISTRONE, BYGSUPPE)
	FISKEFILETER
	KYLNINGEKØD MED BEN, KANINKØD MED BEN
	HELE KREBSDYR (REJER MED HOVED)
	SQUASH, TOMATER OG AUBERGINER
MAKSIMUM VAKUUM. ANVENDES TIL OPBEVARING AF USARTE, RÅ ELLER TILBEREDTE PRODUKTER	KARTOFLER OG GULERØDDER
	KØD
	GRØNSAGER I OLIE
	SKIVSKÅRET OST

- Denne enhed er i stand til at forsegle forskellige materialer:

FORSEGLINGSNIVEAU	ANBEFALET MATERIALE
NIVEAU 1	TYNDE POSER, OGSÅ IKKE EGNET TIL VAKUUM
NIVEAU 2	ALMINDELIGE POSER I HANDLEN TIL VAKUUM
NIVEAU 3	ALUMINIUMSPOSER ELLER MEGET TYKKE VAKUUMPOSER



7 CHEF SPECIALFUNKTIONER

Disse cyklussers gennemsnitsvarighed varierer fra 5 til 25 minutter.

Sovs og væsker i poser

Tomatsovs
Frugtjuice og -pure
Sirup og koncenter (af vin eller eddike)

Når pakken er blevet klargjort i vakuumkammeret som beskrevet i kapitlet "Klargøring", skal låget lukkes ved at udøve et let tryk på forsiden (følg de ovenstående trin fra 1 til 6).

Bemærk: Flydende produkter bør ikke optage mere end 1/3 af posens reelle rumfang.

1. Tryk flere gange på  indtil du har valgt cyklussen **Væsker i pose**.
2. Bank let på , for at indstille det ønskede forseglingsniveau. Desto højere et valgt forseglingsniveau, jo længere tager forseglingen.
3. Tryk på Start, og hold låget med let hånd. Tilberednings-vakuumcyklussen startes. Der lyder et akustisk signal (et kort bip) ved cyklussens start og afslutning. Cyklen afvikles automatisk.

Modning i poser

Modning af kød
Tørring af soja- eller hvedegluten
Hvile og rehydrering (butterdej, frisk pasta)
Fyld til frisk pasta, fyldte grønsager

Når pakken er blevet klargjort i vakuumkammeret som beskrevet i kapitlet "Klargøring", skal låget lukkes ved at udøve et let tryk på forsiden (følg de ovenstående trin fra 1 til 6).

1. Tryk flere gange på  for at markere cyklussen **Modning i Poser**.
2. Bank let på , for at indstille det ønskede forseglingsniveau. Desto højere et valgt forseglingsniveau, jo længere tager forseglingen.

Niveau 2 eller 3 anbefales til opbevaring af fødevarer og til vakuumtilberedning.

3. Tryk på Start. Tilberednings-vakuumcyklussen startes. Der lyder et akustisk signal (et kort bip) ved cyklussens start og afslutning. Cyklen afvikles automatisk.

Marinering i poser

Kødmarinade
Tilberedning af saltet kød, tynde skiver oksekød
Fiskemarinade
Tilberedning af grønsager i olie eller eddike

Når pakken er blevet klargjort i vakuumkammeret som beskrevet i kapitlet "Klargøring", skal låget lukkes ved at udøve et let tryk på forsiden (følg de ovenstående trin fra 1 til 6).

1. Tryk flere gange på  for at markere cyklussen **Marinering i poser**.

Enhver cyklus kan stoppes før tid, ved at trykke på knappen . I så fald foretager apparatet ikke svejsning, og kammeret dekomprimeres.

Vent på lydsignalet i cirka 20 sekunder, før en ny cyklus startes.

2. Bank let på , for at indstille det ønskede forseglingsniveau. Desto højere et valgt forseglingsniveau, jo længere tager forseglingen.

Niveau 2 eller 3 anbefales til opbevaring af fødevarer og til vakuumentilberedning.

3. Tryk på Start. Tilberednings-vakuumcyklussen startes. Der lyder et akustisk signal (et kort bip) ved cyklussens start og afslutning.

Cyklen afvikles automatisk.

Infusion i poser

Kolde ekstrakter eller til vakuumentilberedning
Kold urtete eller krydret te eller til vakuumentilberedning

Når pakken er blevet klargjort i vakuumkanammeret som beskrevet i kapitlet "Klargøring", skal låget lukkes ved at udøve et let tryk på forsiden (følg de ovenstående trin fra 1 til 6).

1. Tryk flere gange på  for at markere cyklussen **Infusion i poser**.

2. Bank let på , for at indstille det ønskede forseglingsniveau. Desto højere et valgt forseglingsniveau, jo længere tager forseglingen.

Niveau 2 eller 3 anbefales til opbevaring af fødevarer og til vakuumentilberedning.

3. Tryk på Start. Tilberednings-vakuumcyklussen startes. Der lyder et akustisk signal (et kort bip) ved cyklussens start og afslutning.

Cyklen afvikles automatisk.

Rengøring af muslinger i beholdere*

Vælg en egnet beholder, som kan sættes i vakuumkanammeret og som forbliver i en afstand på cirka 1 cm fra pakkemaskinens lukkede låg, når den er sat i.

Fyld muslingerne i beholderen uden at oversige 2/3 af rumfanget og **sæt ikke låget på**. Dæk skaldyrene med en vandopløsning (1 liter koldt vand + 30 g vel opløst salt).

1. Åbn låget og pas på ikke at gøre bakkens inderside snavset eller våd.

2. Sæt beholderen i bakken og luk låget.

3. Tryk flere gange på  indtil du har valgt cyklussen **Rengøring Blåmusling**.

4. Tryk på Start, og hold låget med let hånd. Cyklussen startes. Der lyder et akustisk signal (et kort bip) ved cyklussens start og afslutning.

Cyklussen afslutter med at luften igen tages ind i bakken.

5. Åbn låget og tag beholderen ud.

Marinering i beholdere*

Kødmarinade
Fiskemarinade
Tilberedning af grønsager i olie eller eddike

Vælg en egnet beholder til vakuum, som kan sættes i vakuumkanammeret og som forbliver i en afstand på cirka 1 cm fra pakkemaskinens lukkede låg, når den er sat i.

Fyld 20 ml marinadevæske i beholderen for hver 100 g produkt og luk beholderens låg.

1. Åbn låget.

2. Sæt beholderen i vakuumkanammeret og luk låget.

3. Tryk flere gange på  indtil du har valgt cyklussen **Marinering i Beholder**.

4. Tryk på Start, og hold låget med let hånd. Cyklussen startes. Der lyder et akustisk signal (et kort bip) ved cyklussens start og afslutning.

Cyklussen afslutter med at luften igen tages ind i bakken.

5. Åbn låget og tag beholderen ud.

Modning i beholdere*

Modning af kød
Tørring af soja- eller hvedegluten
Choko-pops
Mousse uden luft

Vælg en egnet beholder til vakuum, som kan sættes i vakuumkammeret og som forbliver i en afstand på cirka 1 cm fra pakkemaskinens lukkede låg, når den er sat i.

Hæld produktet i beholderen og luk den. Hvis produktet er flydende, må beholderen kun fyldes 1/3.

1. Åbn låget.

2. Sæt beholderen i vakuumkammeret og luk låget.

3. Tryk flere gange på  indtil du har valgt cyklussen **Modning i Beholder**.

4. Tryk på **Start**, og hold låget med let hånd. Cyklussen startes. Der lyder et akustisk signal (et kort bip) ved cyklussens start og afslutning.

Cyklussen afslutter med at luften igen tages ind i bakken.

5. Åbn låget og tag beholderen ud.

*: Indgår ikke i produktet



FORSEGLINGSMETODE OG FORSEGLINGSNIVEAU

For at opretholde vakuum i posen kræves en perfekt forsegling. Den er kendetegnet ved en velmarkeret svejsning, uden brændemærker.

Kontrollér desuden, at svejsningen er vel udført: Efter svejsningen må man ikke kunne trække posens kanter fra hinanden. Hvis de anførte betingelser ikke er til stede, anbefales det at gentage operationen ved at hælde madden i en ny pose.

Skriv pakkedatoen og indholdet i det disponible felt over forseglingen, før de lægges i køleskabet eller fryseren, for at administrere poserne og fødevarerne heri på bedste vis.

• Denne enhed er i stand til at forsegle forskellige materialer:

FORSEGLINGSNIVEAU	ANBEFALET MATERIALE
 NIVEAU 1	TYNDE POSER, OGSÅ IKKE EGNET TIL VAKUUM
 NIVEAU 2	ALMINDELIGE POSER I HANDLEN TIL VAKUUM
 NIVEAU 3	ALUMINIUMSPOSER ELLER MEGET TYKKE VAKUUMPOSER

KUN FORSEGLING. INGEN OPBEVARINGSVIRKNING	LUK POSERNE
	PAK DELIKATE PRODUKTER
	OPPAKNING AF PRODUKTER, SÅSOM CHIPS, BRØD OG KIKS
MINIMUM VAKUUM. TIL PAKNING AF DELIKATE PRODUKTER	PRODUKTER, SOM ER FØLSOMME OVERFOR TRYK, SÅSOM SALAT, JORDBÆR OG BÆR
	PRODUKTER, SOM ER FØLSOMME OVER FOR TAB AF OMFANG, SÅSOM MOUSSE, FLØDESKUM
	FRISK OST (BRIE, GORGONZOLA)

MEDIUM VAKUUM. ANVENDES TIL OPBEVARING AF RÅ ELLER TILBEREDTE PRODUKTER, SOM ER FØLSOMME OVER FOR TRYK	SOVS ELLER SUPPE (KØDSOVS, MINESTRONE, BYGSUPPE)
	FISKEFILETER
	KYLLINGEKØD MED BEN, KANINKØD MED BEN
	HELE KREBSDYR (REJER MED HOVED)
	SQUASH, TOMATER OG AUBERGINER
MAKSIMUM VAKUUM. ANVENDES TIL OPBEVARING AF USARTE, RÅ ELLER TILBEREDTE PRODUKTER	KARTOFLER OG GULERØDDER
	KØD
	GRØNSAGER I OLIE
	SKIVSKÅRET ØST

VAKUUMBEHOLDERTILSTAND

(Indgår ikke i produktet)

Følg anvisningerne i afsnittet "Klargøring" for at klargøre en vakuumbeholder; fyld fødevaren i og sæt låget på beholderen.

1. Anbring beholderen i vakuumkammeret, i midten af sædet i bunden.

2. Luk låget og vælg samtidig vakuumbeholdercyklussen , mens maskinens glaslåg holdes nede i et par sekunder: Derved forbliver det lukket og slutter tæt til forseglingen under hele cyklen.

Tryk flere gange på  for at vælge det ønskede vakuumniveau:

VAKUUMNIVEAU	GLASSETS INDHOLD
 NIVEAU 1	Glas med skruelåg (twist-off), nye eller allerede pakkede: syltetøj og marmelade, kødsovs og konserves (tomatsovs, grønsager i olie, pickles), mousse, flødeskum.
 NIVEAU 2	Professionelle glas, glas med skruelåg (twist-off): syltetøj og marmelade, kødsovs og konserves (tomatsovs, grønsager i olie, pickles), creme, grønsager.
 NIVEAU 3	Professionelle glas: syltetøj og marmelade, kødsovs og konserves (tomatsovs, grønsager i olie, pickles), grønsager, gryderetter, kiks.

Sæt beholderen i køleskabet igen, når cyklussen er fuldført.

Man åbner beholderne ved at dreje ventilen på låget i pilens retning: På denne måde suges der luft ind i beholderen, og låget kan nemt tages af.

• Hvis en af dine vakuumbeholdere ikke passer til rummet på din model af vakuummaskinen, kan du blot benytte forbindelsesstykket og den specifikke rørledning (B). Sæt forbindelsesstykket i luftudsugning/indsugningsdysen og rørledningen i vakuumbeholderens låg.

Tryk på tasten  og bank flere gange let, for at vælge det ønskede vakuumniveau; Hold herefter begge forbindelsesstykkerne let trykkede og start programmet, uden at lukke låget.

Fjern tilbehøret fra bakken, når cyklussen er fuldført.



RENGØRING

Anvend aldrig damprensere.

Brug ikke metalsvampe, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader.

Rengør vakuumpakkemaskinen med en blød klud eller svamp med et mildt rengøringsmiddel.

Vakuumkanmeret og glaslåget skal altid rengøres brug, for at sikre hygiejnen og værne om de pakkede madvarers kvalitet.

Brug en blød klud eller en svamp der ikke ridser og et mildt rengøringsmiddel.

Rengør forseglingsstangen en gang om måneden, for at eliminere eventuelle rester, som kan have en negativ indflydelse på posernes forsegling.

Løft forseglingsstangen (2) op, og frigør den fra de to stifter, for at lette denne handling.

Brug en blød klud eller en svamp der ikke ridser og et mildt rengøringsmiddel.

Efter rengøring skal stangen sættes på stifterne igen, ved at indregulere de to huller på stangens underside, og sørge for at de sættes sikkert på stifterne, uden at flytte det sorte rør af teflon.

Hvis maskinen ikke skal bruges i en længerevarende periode, skal den rengøres med omhu.

Før den bruges igen skal man trække stikket ud og rengøre hele maskinen omhyggeligt igen.

Automatisk tørrecyklus

Pakkemaskinen oplyser om behovet for at starte en TØRRECYKLUS, når signalet  tænder.

Fjern alle objekter og tilbageværende væske fra bakken.

Tryk på Start.

Vent til cyklussen slutter. Den varer cirka 20 minutter. Hele cyklussen skal gentages i tilfælde af tidligere afbrydelse.

FEJLFINDING

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	AFHJÆLPNING
Alle lysdiodeindikatorerne på betjeningspanelet blinker.	Overophedning.	Sluk maskinen og vent i cirka 15 minutter, så den køler af og automatisk nulstiller den termiske overbelastningssikring. Hvis problemet opstår igen ved næste start af maskinen, kontaktes servicecenteret.
Lysdiodeindikatoren i STOP-knappen blinker og der lyder et bippende lydssignal	For lavt undertryk i kammeret.	Låget blev ikke trykket ved cyklussens start. Låget på vakuumbeholderen er anbragt forkert. Lågets forsegling er nedslidt eller anbragt forkert. Sluk maskinen og vent cirka 15 minutter. Hvis problemet opstår igen ved næste start af maskinen, kontaktes servicecenteret.
Efter tænding blinker alle lysdiodeindikatorerne på betjeningspanelet i 3 sekunder og der høres et langt lydssignal.	Påmindelse om udskiftning af pumpeolie.	Ring til Kitchen Aid servicecenteret.

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	AFHJÆLPNING
Cyklussen starter (knapperne blinker), men pumpen virker ikke.	Overophedning.	Sluk maskinen og vent cirka 15 minutter før den tændes igen. Hvis problemet opstår igen ved næste start af maskinen, kontaktes servicecenteret.
Alle lysdiodeindikatorerne på betjeningspanelet blinker.	Overophedning.	Sluk maskinen og vent i cirka 15 minutter, så den køler af og automatisk nulstiller den termiske overbelastningssikring. Hvis problemet opstår igen ved næste start af maskinen, kontaktes servicecenteret.
Lysdiodeindikatoren i STOP-knappen blinker og der lyder et bippende lydsignal	For lavt undertryk i kammeret.	Låget blev ikke trykket ved cyklussens start. Låget på vakuumbeholderen er anbragt forkert. Lågets forsegling er nedslidt eller anbragt forkert. Sluk maskinen og vent cirka 15 minutter. Hvis problemet opstår igen ved næste start af maskinen, kontaktes servicecenteret.
Efter tænding blinker alle lysdiodeindikatorerne på betjeningspanelet i 3 sekunder og der høres et langt lydsignal.	Påmindelse om udskiftning af pumpeolie.	Ring til Kitchen Aid servicecenteret.
Cyklussen starter (knapperne blinker), men pumpen virker ikke.	Overophedning.	Sluk maskinen og vent cirka 15 minutter før den tændes igen. Hvis problemet opstår igen ved næste start af maskinen, kontaktes servicecenteret.
Maskinen tænder ikke	Manglende strømforsyning.	Kontrollér den elektriske tilslutning. Hvis problemet opstår igen ved næste start af maskinen, kontaktes servicecenteret.
Utilstrækkeligt undertryk i posen	Ujævn eller utilstrækkelig forsegling på posen. Ujævn forseglingsstrimmel. Snavset eller revnet pose. Ukorrekt posestørrelse til det pakkede produkt. Ringe pumpeydelse.	Anbring posen korrekt. Tjek teflonbelægningens tilstand. Skift pose. Vælg en posestørrelse hvor produktet ikke overstiger 2/3 af rumfanget. Hvis problemet opstår igen ved næste start af maskinen, kontaktes servicecenteret
Maskinen forsegler ikke poserne.	Snavs på kontakterne. Beskadigelse af forseglingsstangens element. Manglende strømforsyning.	Frigør forseglingsstangen fra de to stifter og rengør de to huller i stangen. Hvis problemet opstår igen ved næste start af maskinen, kontaktes servicecenteret.
Pakkemaskinen er slukket	Ingen elektrisk strøm eller elektronisk fejl.	Afskær strømforsyningen. Kontakt den tekniske assistance.

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	AFHJÆLPNING
Tasterne reagerer ikke på ordrene.	Betjeningspanelet overflade er snavset eller vådt.	Rens og tør betjeningspanelets overflade.
Låget åbner ikke.	En cyklus er under afvikling. Der er ingen elektrisk strøm under cyklussen.	Det er normalt, at låget forbliver lukket under en driftscyklus. Vent til cyklussens afslutning eller tryk på STOP for at afbryde cyklussen og tømme bakken. Genetablér strømforsyningen og afvent bakkens dekompression.
Der er for meget luft tilbage i den forseglede pose.	Posen er uegnet til størrelsen på produktet, som skal pakkes. Det valgte vakuumniveau er for lavt. Produktet er flydende.	Brug en pose af passende størrelse. Gentag cyklussen med et højere vakuumniveau. Det er normalt, at der er interne luftbobler med et flydende produkt.
Forseglingen er ikke optimal.	Forseglingsniveauet er ikke indstillet korrekt til den anvendte posetype. Der er blevet afviklet mange cyklusser i træk med forsegling. Posen er større end forseglingsstangen. Posens kant blev ikke placeret korrekt. Posens kant er snavset. Modtrykkets gummi og forseglingsstangen er snavsede. Modtrykkets gummi og forseglingsstangen er beskadigede.	Gentag cyklussen ved at justere forseglingsniveauet. Vent i mindst 2 minutter mellem en cyklus og den næste, så forseglingsstangen kan køle af. Brug en egnet pose. Anbring posens kant centralt og således, at den stikker cirka 2 cm frem fra forseglingsstangen. Undgå at kanten skaber folder i nærheden af forseglingsstangen. Vend posens kant over, så ydersiden forbliver ren, når produktet fyldes i. Rengør forseglingsstangen og modtrykkets gummi. Kontakt den tekniske assistance.
 blinker Display FEJL01	Pumpen har opsuget fugt og urenheder.	Start tørrecyklussen.
Display FEJL02 Symbolet  forbliver tændt eller blinker ved cyklussens afslutning.	Det isatte produkt er for varmt eller mængden af væske overstiger den ovennævnte mængde.	Fjern produktet fra vakuumkammeret. Sæt vakuumposen, fyldt med den rette mængde produkt ved den rette temperatur, i igen (se tabellen i kapitlet <i>Indledende bemærkninger</i>). Gentag den valgte funktion. Kontakt den tekniske assistance, hvis problemet varer ved.
 tænder under en cyklus, ledsaget af et lydssignal. Display FEJL03	Vakuummet aktiveres ikke. Låget er ikke blevet lukket. Der er snavs på lågets pakning. Lågets pakning er i stykker. Pumpen vil ikke starte. Pumpens værn er blevet aktiveret.	Tryk let på låget, for at aktivere vakuummet når cyklussen er blevet startet. Rengør bakken og pakningen. Kontakt den tekniske assistance, ved behov for udskiftning.

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	AFHJÆLPNING
 tænder, ledsaget af et lydssignal, under en cyklus med ekstern beholder. Display FEJL03	Låget på den eksterne beholder er ikke anbragt korrekt. Den eksterne sugeenhed er ikke forbundet korrekt.	Anbring den eksterne beholders låg korrekt. Forbind den eksterne sugeenhed korrekt til pakkemaskinen og til beholderen.
Cyklussen fuldføres, symbolet  blinker og der lyder en akustisk advarsel. Display FEJL04	Vakuumsensorsvigt.	Kontakt den tekniske assistance.
 tænder og  blinker. Display FEJL05	Der er blevet afviklet mange cyklusser i træk og olien i pumpen er overophedet.	Sluk apparatet og lad det køle af. Kontakt servicecenteret, hvis problemet varer ved, når maskinen startes igen.



Trykt i Italien



400011328975



KitchenAid®
FOR THE WAY IT'S MADE.