

KitchenAid

Istruzioni per l'uso

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

Avvisi importanti

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza.

Conservare le presenti istruzioni con l'apparecchio come riferimento per future consultazioni.

Queste istruzioni sono disponibili anche sul sito web:
docs.kitchenaid.eu

Queste istruzioni e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e osservare sempre.

Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

⚠ Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo.

Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.

USO CONSENTITO

⚠ **ATTENZIONE:** l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un temporizzatore esterno o un sistema di comando a distanza separato.

⚠ L'apparecchio non è destinato all'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

⚠ Non riporre sostanze esplosive o infiammabili, ad esempio bombolette spray, e non conservare o utilizzare benzina o altri materiali infiammabili all'interno o in prossimità dell'apparecchio: se l'apparecchio dovesse entrare in funzione inavvertitamente, potrebbe crearsi un rischio d'incendio.

Utilizzare le buste in dotazione, o le buste disponibili sul mercato se idonee alla termosaldatura ed alla conservazione di alimenti.

Non appendere mai oggetti alla maniglia fissata sul pannello della macchina (se presente).

INSTALLAZIONE

⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, le operazioni di movimentazione e installazione dell'apparecchio devono essere eseguite da almeno due persone.

Per evitare rischi di taglio, durante le operazioni di disimballaggio e installazione utilizzare i guanti protettivi.

⚠ Le operazioni di installazione, compresi gli eventuali allacci alla rete idrica e i collegamenti elettrici, e gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non espressamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo di installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare potenziali rischi di soffocamento. Prima di procedere all'installazione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per non correre il rischio di scosse elettriche. Per evitare il rischio di incendio o di folgorazione, durante l'installazione assicurarsi che l'apparecchio non danneggi il cavo di alimentazione.

Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

AVVERTENZE ELETTRICHE

⚠ Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa nel rispetto dei regolamenti elettrici vigenti; inoltre, l'apparecchio deve essere messo a terra in conformità alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

⚠ Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi. Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.

⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso tipo dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.

Pulizia e manutenzione

 : Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica; non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

Smaltimento dei materiali di imballo

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio . Non disperdere le diverse parti dell'imballaggio nell'ambiente, ma smaltirle in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

Smaltimento elettrodomestici

Questo prodotto è fabbricato con materiali riciclabili o riutilizzabili. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia.

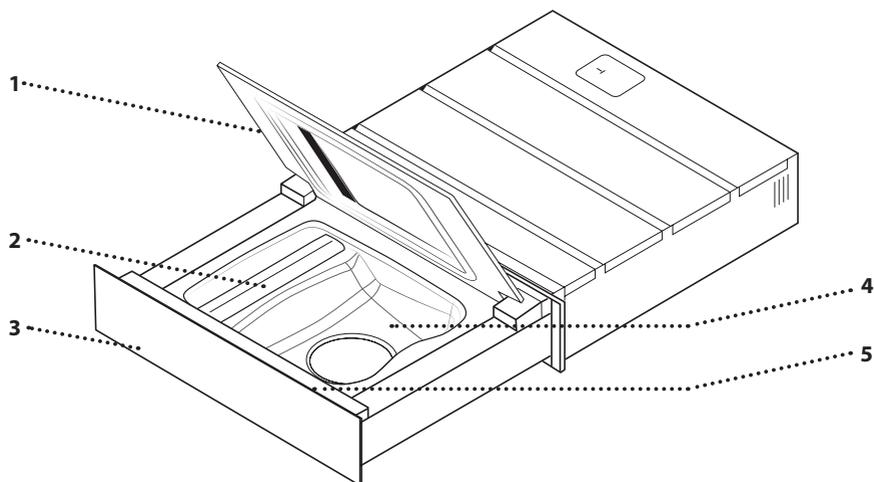
Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

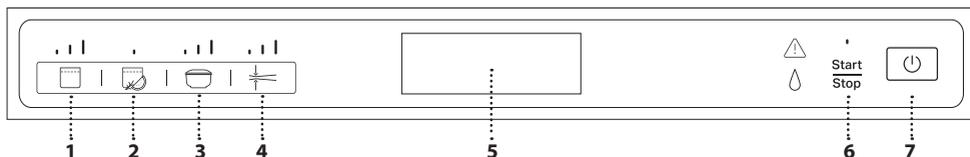
Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere smaltito come rifiuto domestico, bensì conferito presso un centro di raccolta preposto al ritiro delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Coperchio della camera a vuoto
2. Barra di sigillatura
3. Pannello di copertura integrato
Premere delicatamente per aprire
4. Camera a vuoto
5. Pannello comandi

PANNELLO COMANDI



1. SOTTOVUOTO PER BUSTE

Tasto per la selezione e l'impostazione della modalità sottovuoto per buste, con indicatore a segmenti del livello di vuoto.

2. FUNZIONI SPECIALI CHEF

Tasto per la selezione dei cicli Chef Sous Vide.

3. SOTTOVUOTO PER CONTENITORI

Tasto per la selezione e l'impostazione della modalità sottovuoto per contenitori, con indicatore a segmenti del livello di vuoto.

4. SIGILLATURA

Tasto per la selezione del livello di sigillatura, con indicatore a segmenti dell'intensità di saldatura.

5. DISPLAY

6. TASTO START/STOP

Per avviare o arrestare manualmente la funzione selezionata.

7. TASTO ON/OFF (ACCENSIONE/ SPEGNIMENTO)

Premere per 2 secondi per accendere o spegnere l'apparecchio di confezionamento.

Le icone del pannello comandi sono sensibili al tatto; toccare i simboli per selezionare il valore desiderato. Premere ripetutamente per aumentare il livello di intensità delle funzioni 1, 3 e 4.

ACCESSORI

Buste sottovuoto



Per la cottura in un forno a vapore o a bagnomaria
20x30 cm - 25 pz.
25x35 cm - 25 pz.

Per la conservazione nel congelatore
20x30 cm - 25 pz.
25x35 cm - 25 pz.

Il numero e il tipo di accessori può variare a seconda del modello acquistato. Gli altri accessori non in dotazione possono essere acquistati separatamente.

In commercio sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei per l'uso previsto (conservazione sottovuoto) e siano resistenti alle alte temperature.

PRIMO UTILIZZO

Prima di avviare la macchina, pulire completamente la camera a vuoto con un panno morbido e umido. Ripetere l'operazione più volte, risciacquando ogni volta il panno in acqua pulita. Non utilizzare detergenti aggressivi, pagliette in acciaio, raschietti o sostanze abrasive, acide o eccessivamente potenti che potrebbero danneggiare irrimediabilmente le superfici della camera a vuoto.

Impostazione della lingua

La macchina per sottovuoto è dotata di un display programmabile in diverse lingue. Per impostare la lingua, al primo utilizzo premere il tasto di accensione per due secondi e premere subito il tasto , tenendolo premuto per 5 secondi. La lingua corrente lampeggerà sul display: usare i tasti  e  per scorrere l'elenco delle opzioni disponibili. Premere nuovamente  per confermare la selezione. Il dispositivo si spegnerà automaticamente e, all'accensione successiva, il display mostrerà i testi nella lingua selezionata.

NOTE PRELIMINARI

Confezionamento sottovuoto con buste

Le buste in dotazione sono adatte al confezionamento di alimenti non delicati e poco soggetti a compressione, come carne, affettati, formaggi a pasta dura, legumi, ecc. Possono essere utilizzate anche per alimenti liquidi.

Le buste sono disponibili in due formati: 20x30 cm e 25x35 cm.

Conservare le buste in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e di calore.

Le buste sono monouso: dopo l'utilizzo, smaltirle in conformità con le norme locali sui rifiuti di materie plastiche.

Scegliere la busta in base all'uso previsto (conservazione o cottura) e alle dimensioni del prodotto:

PRODOTTO SOLIDO	NON OCCUPARE PIÙ DI 2/3 DEL VOLUME EFFETTIVO DELLA BUSTA
PRODOTTO LIQUIDO	NON OCCUPARE PIÙ DI 1/3 DEL VOLUME DELLA BUSTA

Nota: introdurre gli alimenti dopo averli lasciati raffreddare; per una conservazione ottimale, si consiglia di far raffreddare i prodotti a 3°C (temperatura di frigorifero).

Confezionamento sottovuoto in contenitori

(Non in dotazione con il prodotto)

I contenitori per sottovuoto sono adatti per la conservazione di alimenti delicati e facilmente comprimibili, nonché per la conservazione di alimenti liquidi.

I contenitori sottovuoto non sono adatti alla cottura e non devono essere conservati nel congelatore. Per ottenere risultati ottimali si consiglia di utilizzare il ciclo espressamente previsto per i contenitori. Scegliere un contenitore per sottovuoto che possa essere introdotto nella camera a vuoto e che, una volta inserito, rimanga distanziato di circa 1 cm dal coperchio chiuso dell'apparecchio. Inserire il prodotto nel contenitore e chiuderlo.

Limiti di riempimento:

PRODOTTI SOLIDI	100%
BRODI - INFUSIONI	1/2
SALSE DI CARNE E VEGETALI	1/3
CREME, SALSE CREMOSE	1/4
PRODOTTI A BASE DI UOVA O ALBUME	1/6

Nota: introdurre gli alimenti dopo averli lasciati raffreddare; per una conservazione ottimale, si consiglia di far raffreddare i prodotti a 3°C (temperatura di frigorifero).

Conservazione degli alimenti confezionati sottovuoto

In questa sezione sono riportate alcune regole importanti da seguire per ottenere risultati ottimali in cucina. Non tentare di eseguire il confezionamento sottovuoto di alimenti già scaduti o carenti dal punto di vista nutrizionale: non è possibile recuperare la qualità ormai perduta. Confezionare sottovuoto soltanto prodotti freschi e di qualità.

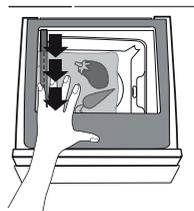
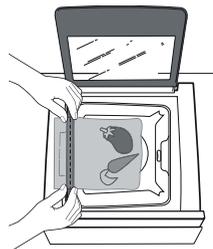
- Gli alimenti conservati a temperatura ambiente troppo a lungo, oppure quelli appena cotti o preparati, tendono a perdere con il tempo l'umidità e le proprietà iniziali (colore, fragranza, gusto, ecc.). Per questa ragione, è preferibile confezionare sottovuoto gli alimenti dopo averli lasciati raffreddare in frigorifero fino alla temperatura di +3/+6 °C (temperatura standard del frigorifero). Confezionando i prodotti a 3/6°C, si evitano inoltre gravi danni all'apparecchio causati dall'aspirazione di vapori, che si generano facilmente a temperature superiori a 6°C.
- In caso di utilizzo di buste sottovuoto per alimenti crudi e cotti, ricordarsi di distribuire il contenuto uniformemente all'interno delle buste per agevolare l'estrazione dell'aria presente. Inoltre, non riempire eccessivamente le buste poiché ciò può interferire con la sigillatura e impedirne la tenuta stagna. In tale caso il vuoto non sarebbe preservato: ripetere la procedura con una busta nuova e verificare l'assenza di aperture o danneggiamenti nella tenuta.
- Riempire le buste per non più di 2/3 nel caso di alimenti solidi, o non oltre 1/3 in caso di alimenti liquidi o molto umidi.
- È importante asciugare frutta e verdura dopo averle lavate, in modo da impedire il ristagno di liquidi nelle buste o nei contenitori. Una volta sigillata la busta, la condensa potrebbe ridurre il livello di vuoto.
- Per conservare la carne fresca per un periodo prolungato, lasciarla raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore.
- Per quanto riguarda il pesce, lavarlo accuratamente, squamarlo, diliscarlo, asciugarlo e quindi, come per la carne, farlo raffreddare prima di confezionarlo sottovuoto.
- Per i formaggi stagionati, come il parmigiano reggiano, il pecorino, ecc. non è necessaria alcuna preparazione, mentre i formaggi freschi vanno avvolti in una pellicola o inseriti in un contenitore per sottovuoto per evitarne lo schiacciamento.
- Per gli affettati confezionati in buste e contenitori sottovuoto non è richiesta alcuna preparazione particolare.
- I tempi di conservazione dipendono da una serie di fattori, come la qualità originale degli alimenti, la temperatura di conservazione, il tempo di raffreddamento nel caso degli alimenti cotti, il livello di vuoto applicato e la qualità della busta per sottovuoto utilizzata.

FUNZIONI



CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO IN BUSTE

1. Premere per aprire il cassetto.
2. Premere il tasto  per 2 secondi per uscire dalla modalità di risparmio energetico.
3. Aprire il coperchio e verificare che la camera a vuoto sia asciutta. Quando si inseriscono gli alimenti nella busta, fare attenzione a non sporcare o bagnare la parte interna in prossimità dell'apertura, perché così facendo si potrebbe compromettere la tenuta della busta.
4. Disporre la busta, centrata sulla barra di sigillatura, in modo che il bordo aperto sporga di circa 2 cm rispetto alla barra stessa.
5. Sistemare i lembi sulla barra in modo che non formino pieghe.
6. Premere il coperchio e contemporaneamente selezionare il ciclo buste richiesto. Tenere premuto il coperchio per qualche istante; così facendo, esso rimarrà chiuso e aderente alla guarnizione per tutta la durata del ciclo.
7. Premere  per selezionare il ciclo per buste sottovuoto.
8. Toccare  per impostare il livello di saldatura desiderato (è possibile scegliere fra tre livelli). Quanto più alto è il livello di saldatura selezionato, tanto più lungo sarà il tempo richiesto per la sigillatura (vedere più avanti il paragrafo Modalità di sigillatura).
Per la conservazione degli alimenti e la cottura sottovuoto, si consiglia di utilizzare i livelli 2 o 3.
9. Premere **Start**. Viene avviato il ciclo per buste sottovuoto. All'inizio e alla fine del ciclo viene emesso un breve segnale acustico.



LIVELLO DI VUOTO MINIMO. PER IL CONFEZIONAMENTO DI PRODOTTI DELICATI	PRODOTTI SENSIBILI ALLO SCHIACCIAMENTO, COME INSALATE, FRAGOLE E FRUTTI DI BOSCO
	PRODOTTI SOGGETTI A RIDUZIONE DEL VOLUME, COME MOUSSE, PANNA MONTATA FORMAGGI FRESCHI (BRIE, GORGONZOLA)
LIVELLO DI VUOTO MEDIO. DA UTILIZZARE PER LA CONSERVAZIONE DI PRODOTTI CRUDI O COTTI SENSIBILI ALLO SCHIACCIAMENTO	SALSE O MINESTRE (SUGO DI CARNE, MINISTRONE, ZUPPA D'ORZO)
	FILETTI DI PESCE
	CARNE DI POLLO CON OSSA, CARNE DI CONIGLIO CON OSSA
	CROSTACEI INTERI (GAMBERETTI CON TESTA)
LIVELLO DI VUOTO MASSIMO. DA UTILIZZARE PER LA CONSERVAZIONE DI PRODOTTI CRUDI O COTTI NON DELICATI	ZUCCHINE, POMODORI E MELANZANE
	PATATE E CAROTE
	CARNE
	VERDURE SOTT'OLIO
	FORMAGGIO A FETTE

• Questo apparecchio permette di sigillare diversi materiali:

LIVELLO DI SIGILLATURA	MATERIALE CONSIGLIATO
 LIVELLO 1	BUSTE SOTTILI, ANCHE NON ADATTE ALLA CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO
 LIVELLO 2	BUSTE NORMALMENTE REPERIBILI IN COMMERCIO ADATTE PER LA CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO
 LIVELLO 3	BUSTE DI ALLUMINIO O BUSTE MOLTO SPESSIE PER SOTTOVUOTO



7 FUNZIONI SPECIALI CHEF

La durata media di questi cicli varia da 5 a 25 minuti.

Liquidi in busta

Salsa di pomodoro
Succhi ed estratti di frutta
Sciropi e concentrati (di vino o aceto)

Dopo avere predisposto la confezione nella camera a vuoto come descritto nel capitolo "Preparazione", chiudere il coperchio esercitando una leggera pressione sul lato anteriore (punti 1-6 della procedura precedente).

Nota: i prodotti liquidi non dovrebbero occupare più di 1/3 del volume della busta.

1. Premere ripetutamente  fino a selezionare il ciclo **Liquidi in busta**.
2. Toccare  per impostare il livello di sigillatura desiderato. Quanto più alto è il livello di tenuta selezionato, tanto più lungo sarà il tempo richiesto per la sigillatura.
3. Premere Start, tenendo delicatamente il coperchio. Viene avviato il ciclo di cottura sottovuoto. All'inizio e alla fine del ciclo viene emesso un breve segnale acustico. Il ciclo procede automaticamente.

Maturazione in busta

Stagionatura di carni
Essiccazione di soia o cereali
Riposo e reidratazione (pasta sfoglia, pasta fresca)
Ripieni per pasta fresca, verdure ripiene

Dopo avere predisposto la confezione nella camera a vuoto come descritto nel capitolo "Preparazione", chiudere il coperchio esercitando una leggera pressione sul lato anteriore (punti 1-6 della procedura precedente).

1. Premere ripetutamente  per selezionare il ciclo **Maturazione in busta**.
2. Toccare  per impostare il livello di sigillatura desiderato. Quanto più alto è il livello di tenuta selezionato, tanto più lungo sarà il tempo richiesto per la sigillatura.

Per la conservazione degli alimenti e la cottura sottovuoto, si consiglia di utilizzare i livelli 2 o 3.

3. Premere Start. Viene avviato il ciclo di cottura sottovuoto. All'inizio e alla fine del ciclo viene emesso un breve segnale acustico. Il ciclo procede automaticamente.

Marinatura in busta

Marinate di carne
Preparazione di carne salmistrata, fettine sottili di manzo
Marinate di pesce
Preparazione di verdure sott'olio e sottaceti

Dopo avere predisposto la confezione nella camera a vuoto come descritto nel capitolo "Preparazione", chiudere il coperchio esercitando una leggera pressione sul lato anteriore (punti 1-6 della procedura precedente).

Ogni ciclo può essere interrotto anticipatamente premendo il tasto Stop. In questo caso, l'apparecchio non effettua la saldatura e la camera viene decompressa. Attendere circa 20 secondi e il segnale acustico prima di avviare un nuovo ciclo.

1. Premere ripetutamente  per selezionare il ciclo **Marinatura in busta**.
2. Toccare  per impostare il livello di sigillatura desiderato. Quanto più alto è il livello di tenuta selezionato, tanto più lungo sarà il tempo richiesto per la sigillatura.
Per la conservazione degli alimenti e la cottura sottovuoto, si consiglia di utilizzare i livelli 2 o 3.
3. Premere **Start**. Viene avviato il ciclo di cottura sottovuoto. All'inizio e alla fine del ciclo viene emesso un breve segnale acustico.
Il ciclo procede automaticamente.

Infusione in busta

Estratti freddi o preparazioni sottovuoto
Infusi freddi di erbe o spezie o preparazioni sottovuoto

Dopo avere predisposto la confezione nella camera a vuoto come descritto nel capitolo "Preparazione", chiudere il coperchio esercitando una leggera pressione sul lato anteriore (punti 1-6 della procedura precedente).

1. Premere ripetutamente  per selezionare il ciclo **Infusione in busta**.
2. Toccare  per impostare il livello di sigillatura desiderato. Quanto più alto è il livello di tenuta selezionato, tanto più lungo sarà il tempo richiesto per la sigillatura.
Per la conservazione degli alimenti e la cottura sottovuoto, si consiglia di utilizzare i livelli 2 o 3.
3. Premere **Start**. Viene avviato il ciclo di cottura sottovuoto. All'inizio e alla fine del ciclo viene emesso un breve segnale acustico.
Il ciclo procede automaticamente.

Pulizia di cozze e molluschi in contenitori*

Scegliere un contenitore che possa essere introdotto nella camera a vuoto e che, una volta inserito, rimanga distanziato di circa 1 cm dal coperchio chiuso dell'apparecchio.

Inserire le cozze o i molluschi nel contenitore senza superare i 2/3 della sua capienza e **non applicare il coperchio**. Coprire i molluschi con 1 litro di acqua fredda salata (con 30 g di sale).

1. Aprire il coperchio facendo attenzione a non sporcare o bagnare la parte interna della camera a vuoto.
2. Inserire il contenitore nella camera a vuoto e chiudere il coperchio.
3. Premere ripetutamente  fino a selezionare il ciclo **Pulizia cozze**.
4. Premere **Start**, tenendo delicatamente il coperchio. Il ciclo viene avviato. All'inizio e alla fine del ciclo viene emesso un breve segnale acustico.
Il ciclo termina con la reimmissione dell'aria nella camera a vuoto.
5. Aprire il coperchio e rimuovere il contenitore.

Marinatura in contenitore*

Marinate di carne
Marinate di pesce
Preparazione di verdure sott'olio e sottaceti

Scegliere un contenitore per sottovuoto che possa essere introdotto nella camera a vuoto e che, una volta inserito, rimanga distanziato di circa 1 cm dal coperchio chiuso dell'apparecchio.

Inserire nel contenitore 20 ml di liquido di marinatura ogni 100 g di prodotto e chiudere il coperchio del contenitore.

1. Aprire il coperchio.
2. Inserire il contenitore nella camera a vuoto e chiudere il coperchio.
3. Premere ripetutamente  fino a selezionare il ciclo **Marinatura contenitore**.
4. Premere **Start**, tenendo delicatamente il coperchio. Il ciclo viene avviato. All'inizio e alla fine

del ciclo viene emesso un breve segnale acustico.
 Il ciclo termina con la reimmissione dell'aria nella camera a vuoto.
 5. Aprire il coperchio e rimuovere il contenitore.

Maturazione in contenitore*

Stagionatura di carni
Essiccazione di soia o cereali
Barrette di cioccolato e riso soffiato
Mousse senza aria

Scegliere un contenitore per sottovuoto che possa essere introdotto nella camera a vuoto e che, una volta inserito, rimanga distanziato di circa 1 cm dal coperchio chiuso dell'apparecchio.

Inserire il prodotto nel contenitore e chiuderlo. Se il prodotto è un liquido, riempire il contenitore solo per 1/3.

1. Aprire il coperchio.
 2. Inserire il contenitore nella camera a vuoto e chiudere il coperchio.
 3. Premere ripetutamente  fino a selezionare il ciclo **Maturazione contenitore**.
 4. Premere **Start**, tenendo delicatamente il coperchio. Il ciclo viene avviato. All'inizio e alla fine del ciclo viene emesso un breve segnale acustico.
- Il ciclo termina con la reimmissione dell'aria nella camera a vuoto.
 5. Aprire il coperchio e rimuovere il contenitore.

*: Non in dotazione con il prodotto



MODALITÀ DI SIGILLATURA E LIVELLI DI VUOTO

Per il mantenimento delle condizioni di vuoto nella busta è richiesta una perfetta sigillatura, riconoscibile da una saldatura ben marcata e priva di bruciature.

Verificare inoltre che la saldatura sia ben eseguita: i lembi della busta non si devono aprire una volta completata la sigillatura. Se le condizioni indicate non si verificano, si raccomanda di ripetere l'operazione travasando il cibo in una nuova busta.

Per una gestione ottimale delle buste e degli alimenti, prima di riporli nel frigorifero o nel congelatore si raccomanda di scrivere negli appositi spazi sopra la linea di saldatura la data di preparazione e il contenuto.

• Questo apparecchio permette di sigillare diversi materiali:

LIVELLO DI SIGILLATURA	MATERIALE CONSIGLIATO
 LIVELLO 1	BUSTE SOTTILI, ANCHE NON ADATTE ALLA CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO
 LIVELLO 2	BUSTE NORMALMENTE REPERIBILI IN COMMERCIO ADATTE PER LA CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO
 LIVELLO 3	BUSTE DI ALLUMINIO O BUSTE MOLTO SPESSO PER SOTTOVUOTO

SOLO SIGILLATURA. NESSUN EFFETTO CONSERVANTE	CHIUSURA DELLE BUSTE
	CONFEZIONAMENTO DI PRODOTTI DELICATI
	RICONFEZIONAMENTO DI PRODOTTI COME PATATINE, PANE E BISCOTTI

LIVELLO DI VUOTO MINIMO. PER IL CONFEZIONAMENTO DI PRODOTTI DELICATI	PRODOTTI SENSIBILI ALLO SCHIACCIAMENTO, COME INSALATE, FRAGOLE E FRUTTI DI BOSCO
	PRODOTTI SOGGETTI A RIDUZIONE DEL VOLUME, COME MOUSSE, PANNA MONTATA
	FORMAGGI FRESCHI (BRIE, GORGONZOLA)
LIVELLO DI VUOTO MEDIO. DA UTILIZZARE PER LA CONSERVAZIONE DI PRODOTTI CRUDI O COTTI SENSIBILI ALLO SCHIACCIAMENTO	SALSE O MINESTRE (SUGO DI CARNE, MINISTRONE, ZUPPA D'ORZO)
	FILETTI DI PESCE
	CARNE DI POLLO CON OSSA, CARNE DI CONIGLIO CON OSSA
	CROSTACEI INTERI (GAMBERETTI CON TESTA)
LIVELLO DI VUOTO MASSIMO. DA UTILIZZARE PER LA CONSERVAZIONE DI PRODOTTI CRUDI O COTTI NON DELICATI	ZUCCHINE, POMODORI E MELANZANE
	PATATE E CAROTE
	CARNE
	VERDURE SOTT'OLIO
	FORMAGGIO A FETTE

MODALITÀ SOTTOVUOTO PER CONTENITORI

(Non in dotazione con il prodotto)

Per preparare un contenitore per sottovuoto, seguire le istruzioni del paragrafo "Preparazione"; sistemare gli alimenti nel contenitore e chiuderlo con il coperchio.

1. Sistemare il contenitore all'interno della camera a vuoto, al centro del vano presente nella base.

2. Chiudere il coperchio e selezionare allo stesso tempo il ciclo per contenitori sottovuoto , tenendo abbassato il coperchio di vetro della macchina per alcuni istanti: così facendo, esso rimarrà chiuso e aderente alla guarnizione per tutta la durata del ciclo.

Premere ripetutamente  per selezionare il livello di vuoto desiderato:

LIVELLO DI VUOTO	CONTENUTO DEL VASETTO
 LIVELLO 1	Vasetti con coperchio a vite, nuovi o già usati: marmellate e confetture, conserve e sughi di carne (salse di pomodoro, verdure sott'olio, sottaceti), mousse, panna montata.
 LIVELLO 2	Vasetti professionali resistenti al vuoto elevato, vasetti con coperchio a vite: marmellate e confetture, conserve e sughi di carne (salse di pomodoro, verdure sott'olio, sottaceti), creme, verdure.
 LIVELLO 3	Vasetti professionali resistenti al vuoto elevato: marmellate e confetture, conserve e sughi di carne (salse di pomodoro, verdure sott'olio, sottaceti), verdure, stufati, biscotti.

Al termine del ciclo, rimettere il contenitore nel frigorifero.

Per aprire i contenitori, ruotare la valvola del coperchio nella direzione indicata dalla freccia: ciò consente il ripristino dell'aria all'interno del contenitore, consentendo di togliere il coperchio con facilità.

• Qualora un contenitore sottovuoto non sia di dimensioni compatibili con la cavità della macchina per sottovuoto, usare semplicemente il connettore e il tubo specifico (B). Inserire il connettore nell'ugello di scarico/aspirazione dell'aria e collegare il tubo al coperchio del contenitore sottovuoto.

Premere ripetutamente il tasto  per selezionare il livello di vuoto desiderato; tenendo i due connettori leggermente premuti, avviare il programma senza chiudere il coperchio.

Alla fine del ciclo, rimuovere l'accessorio dalla base.



B

PULIZIA

**Non usare pulitrici a getto di vapore.
Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detersivi abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.**

Pulire la confezionatrice a vuoto con un panno morbido o una spugna e con detersivi di tipo neutro.

Per garantire l'igiene e la qualità dei cibi confezionati, dopo ogni utilizzo pulire la camera a vuoto e il vetro del coperchio.

Utilizzare un panno morbido o una spugna non abrasiva e detersivi di tipo neutro.

Una volta al mese, pulire la barra di sigillatura per eliminare eventuali residui che possano compromettere la qualità della sigillatura nella busta.

Per facilitare la procedura, sollevare la barra di sigillatura (2), smontandola dai due perni.

Utilizzare un panno morbido o una spugna non abrasiva e detersivi di tipo neutro.

Dopo la pulizia, montare la barra sui perni, allineando i due fori posti sul lato inferiore e accertandosi che sia inseribile in modo sicuro senza togliere il tubo nero in teflon.

Se si prevede di non utilizzare la macchina per un periodo prolungato di tempo, pulirla a fondo.

Prima del riutilizzo, scollegare la spina, pulirla nuovamente a fondo e riavviarla.

Ciclo di asciugatura automatico

La confezionatrice avvisa la necessità di avviare un CICLO DI ASCIUGATURA quando si accende il segnale .

Rimuovere dalla vasca qualsiasi oggetto e liquido residuo.

Premere **Start**.

Attendere il termine del ciclo. La durata è di circa 20 minuti. In caso d'interruzione anticipata, il ciclo dovrà essere ripetuto.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
Tutte le spie (led) sul pannello comandi lampeggiano.	Surriscaldamento.	Spegnere la macchina e attendere circa 15 minuti per consentire il raffreddamento e il ripristino automatico dei sistemi di protezione termica. Se alla riattivazione della macchina il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza.
La spia (led) del tasto STOP lampeggia, accompagnata da un segnale acustico intermittente	Vuoto insufficiente nella camera.	Coperchio non premuto all'inizio del ciclo. Coperchio del contenitore sottovuoto non montato correttamente. Guarnizione del coperchio usurata o sistemata in modo non corretto. Spegnere la macchina e attendere circa 15 minuti. Se alla riattivazione della macchina il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza.

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
All'accensione, tutte le spie (led) sul pannello comandi lampeggiano per 3 secondi e si avverte un segnale acustico prolungato.	Promemoria per sostituzione olio pompa.	Contattare il Servizio Assistenza di Kitchen Aid.
Il ciclo si avvia (i tasti lampeggiano) ma la pompa non funziona.	Surriscaldamento.	Spegnere la macchina e attendere circa 15 minuti prima di accenderla nuovamente. Se alla riattivazione della macchina il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza.
Tutte le spie (led) sul pannello comandi lampeggiano.	Surriscaldamento.	Spegnere la macchina e attendere circa 15 minuti per consentire il raffreddamento e il ripristino automatico dei sistemi di protezione termica. Se alla riattivazione della macchina il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza.
La spia (led) del tasto STOP lampeggia, accompagnata da un segnale acustico intermittente	Vuoto insufficiente nella camera.	Coperchio non completamente abbassato all'inizio del ciclo. Coperchio del contenitore sottovuoto non correttamente montato. Guarnizione coperchio usurata o sistemata in modo non corretto. Spegnere la macchina e attendere circa 15 minuti. Se alla riattivazione della macchina il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza.
All'accensione, tutte le spie (led) sul pannello comandi lampeggiano per 3 secondi e si avverte un segnale acustico prolungato.	Promemoria per sostituzione olio pompa.	Contattare il Servizio Assistenza di Kitchen Aid.
Il ciclo si avvia (i tasti lampeggiano) ma la pompa non funziona.	Surriscaldamento.	Spegnere la macchina e attendere circa 15 minuti prima di accenderla nuovamente. Se alla riattivazione della macchina il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza.
La macchina non si accende	Assenza di alimentazione elettrica.	Verificare il collegamento elettrico. Se alla riattivazione della macchina il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza.

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
Vuoto insufficiente nella busta	Sigillatura non corretta o insufficiente nella borsa. Guarnizione di tenuta irregolare. Busta contaminata o rotta. Busta di dimensioni non adatte al prodotto contenuto. Funzionamento difettoso della pompa.	Posizionare la busta correttamente. Verificare lo stato della copertura in teflon. Sostituire la busta. Selezionare una busta in cui il prodotto non superi i 2/3 del volume. Se alla riattivazione della macchina il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza Tecnica
La macchina non sigilla le buste.	Presenza di sporcizia sulle parti di contatto. Elemento barra di sigillatura rotto. Assenza di alimentazione elettrica.	Rilasciare la barra di sigillatura dai due relativi perni e pulire i due fori posti su di essa. Se alla riattivazione della macchina il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza.
L'apparecchio di confezionamento è spento	Assenza di collegamento elettrico o guasto all'elettronica.	Scollegare l'alimentazione elettrica. Contattare il Servizio Assistenza Tecnica.
I tasti non rispondono ai comandi.	La superficie del pannello comandi è sporca o bagnata.	Pulire e asciugare la superficie del pannello comandi.
Il coperchio non si apre.	È in corso un ciclo di confezionamento. Durante il ciclo la corrente elettrica si interrompe.	È normale che, durante il ciclo di confezionamento, il coperchio rimanga chiuso. Attendere la fine del ciclo o premere STOP per interromperlo e vuotare il cassetto. Ripristinare l'alimentazione elettrica e attendere la decompressione del cassetto.
Nella busta sigillata rimane troppa aria.	La busta non è adatta alle dimensioni del prodotto da confezionare. Il livello di vuoto selezionato è troppo basso. Il prodotto è liquido.	Usare una busta di dimensioni adatte. Ripetere il ciclo con un livello di vuoto più elevato. È normale che, con i prodotti liquidi, rimangano alcune bolle d'aria all'interno.

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
<p>La sigillatura non è ottimale.</p>	<p>Il livello di sigillatura impostato non è corretto per il tipo di busta utilizzato. Sono stati effettuati diversi cicli consecutivi di sigillatura. La busta è più larga della barra di sigillatura. I lembi della busta non sono stati posizionati correttamente. I lembi della busta sono sporchi. La gomma di contropressione e la barra di tenuta sono sporche. La gomma di contropressione e la barra di tenuta sono danneggiate.</p>	<p>Ripetere il ciclo regolando il livello di sigillatura. Attendere almeno 2 minuti tra un ciclo e l'altro per consentire alla barra di sigillatura di raffreddarsi. Usare una busta adatta. Posizionare i lembi della busta centralmente in modo che sporgano di circa 2 cm dalla barra di sigillatura. Evitare che i lembi formino pieghe in prossimità della barra di sigillatura. Quando si inserisce il prodotto, piegare all'indietro i lembi della busta in modo che la parte esterna rimanga pulita. Pulire la barra di sigillatura e la gomma di contropressione. Contattare il Servizio Assistenza Tecnica.</p>
<p> lampeggia Sul display compare ERROR01</p>	<p>La pompa ha assorbito umidità e impurità.</p>	<p>Avviare il ciclo di asciugatura.</p>
<p>Sul display compare ERROR 02 Alla fine di un ciclo, il simbolo  rimane acceso o lampeggia.</p>	<p>Il prodotto inserito è troppo caldo o con una quantità di liquido superiore a quella indicata.</p>	<p>Rimuovere il prodotto dalla camera a vuoto. Inserire nuovamente la busta per sottovuoto con la quantità di alimenti corretta e alla giusta temperatura (vedere la tabella del capitolo <i>Note preliminari</i>). Ripetere la funzione selezionata. Se il problema persiste, chiamare il Servizio Assistenza Tecnica.</p>
<p>Durante un ciclo compare il simbolo , accompagnato da un segnale acustico. Sul display compare ERROR 03</p>	<p>La pompa del vuoto non si è attivata. Il coperchio non è stato chiuso. La guarnizione del coperchio è sporca o danneggiata. La pompa non si avvia. Si è attivata la protezione della pompa.</p>	<p>Una volta avviato il ciclo, premere delicatamente il coperchio per attivare la pompa del vuoto. Pulire la base e la guarnizione. Per la sostituzione, contattare il Servizio Assistenza Tecnica.</p>
<p>Durante un ciclo con un contenitore esterno, compare il simbolo  accompagnato da un segnale acustico. Sul display compare ERROR 03</p>	<p>Il coperchio del contenitore esterno non è posizionato correttamente. Il dispositivo di aspirazione esterno non è stato collegato correttamente.</p>	<p>Posizionare correttamente il coperchio del contenitore esterno. Collegare correttamente il dispositivo di aspirazione esterno all'apparecchio di confezionamento e al contenitore.</p>

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
<p>Al termine del ciclo, il simbolo  lampeggia e viene emesso un segnale acustico.</p> <p>Sul display compare ERROR 04</p>	<p>Errore del sensore di vuoto.</p>	<p>Contattare il Servizio Assistenza Tecnica.</p>
<p>Compare il simbolo  e l'indicatore  lampeggia.</p> <p>Sul display compare ERROR 05</p>	<p>Sono stati eseguiti molti cicli consecutivi e l'olio nella pompa si è surriscaldato.</p>	<p>Spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare. Se alla riattivazione della macchina il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza.</p>



Stampato in Italia



400011328975



KitchenAid[®]
FOR THE WAY IT'S MADE.