Istruzioni per l'uso

KitchenAid

Norme di sicurezza 4

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente 5

Descrizione dell'apparecchio 6

Dotazione del prodotto 6

Pannello comandi 6

Istruzioni preliminari per l'uso 7

Preparazione di borse sottovuoto e contenitori 8

Indicazioni sul funzionamento della macchina 10

Pulizia del prodotto 11

Guida alla ricerca guasti 12

Servizio assistenza 13

Pannello anteriore KitchenAid in acciaio inossidabile con finitura anti-impronta 13

Norme di sicurezza

IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

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.kichenaid.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.

Avvertenze per la sicurezza

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. I bambini non devono eseguire operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio senza la sorveglianza 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.
Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e non 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.
Non appendere mai oggetti pesanti alla maniglia fissata sul pannello della macchina.

Installazione

Le operazioni di movimentazione e installazione dell'apparecchio devono essere eseguite da almeno due persone.
Usare guanti protettivi per disimballare e installare l'apparecchio.
Le operazioni di installazione e riparazione devono essere eseguite da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificatamente richiesto nel manuale d'uso.
I bambini non devono effettuare operazioni d'installazione. Tenere lontani i bambini durante l'installazione. Tenere il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirene, ecc.) fuori dalla portata dei bambini durante e dopo l'installazione.
Dopo aver disimballato l'apparecchio, controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto e che il coperchio si chiuda perfettamente. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti.
Prima di procedere all'installazione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
Durante l'installazione, accertarsi che l'apparecchio non danneggi il cavo di alimentazione.
Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

AVVERTENZE ELETTRICHE
Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, l'apparecchio deve essere collegato a terra e deve essere predisposto un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, sostituirlo con uno equivalente. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme di sicurezza in vigore. Rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.
Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola corrisponda a quella dell'impianto elettrico domestico. La targhetta matricola si trova sul lato sinistro dell'apparecchio.
Se la spina incorporata non è idonea per la presa di corrente, rivolgersi a un tecnico qualificato.
Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da consentire il collegamento dell'apparecchio, una volta posizionato nell'ubicazione definitiva, alla presa di corrente. Non tirare il cavo di alimentazione.
Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori.
Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o se è caduto o è stato danneggiato. Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici calde.
Al termine dell'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili all'utilizzatore.
Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.

Pulizia e manutenzione
Non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.
Indossare guanti protettivi per le operazioni di pulizia e manutenzione.
Prima di eseguire gli interventi di manutenzione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

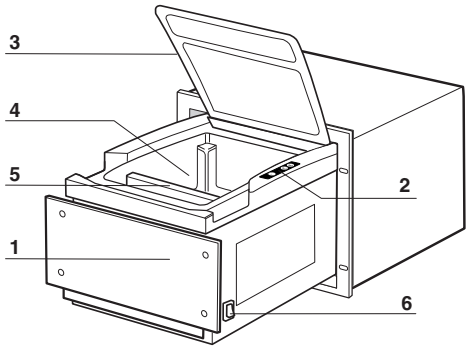
Smaltimento del materiale di imballaggio
Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio ♻.
Non disperdere le diverse parti dell'imballaggio nell'ambiente, ma smaltirle in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

Smaltimento degli elettrodomestici
Al momento della rottamazione, rendere l'apparecchio inservibile tagliando il cavo di alimentazione e rimuovere le porte ed i ripiani (se presenti) in modo che i bambini non possano accedere facilmente all'interno dell'apparecchio e rimanervi intrappolati.
Questo apparecchio è stato fabbricato con materiale riciclabile ♻ o riutilizzabile. 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, Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE).
Assicurando il corretto smaltimento del prodotto si contribuisce ad evitare i potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana.

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 dell'apparecchio

1) Estrarre il corpo dell'apparecchio, compresa la camera di depressione e il relativo coperchio;
2) pannello di controllo;
3) coperchio della camera di depressione;
4) camera di depressione;
5) barra di sigillatura;
6) Interruttore ON/OFF.



Dotazione del prodotto

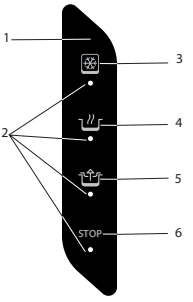
Borsa sottovuoto

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.

Pannello comandi

1) Area di visualizzazione pannello di controllo
2) Spie (Led)
3) Tasto borse sottovuoto.
4) Tasto per la conservazione degli alimenti sottovuoto.
5) Tasto contenitori sottovuoto.
6) Tasto di arresto ciclo in funzione.



Istruzioni preliminari per l'uso

Prima di avviare la macchina, pulire completamente la camera di depressione 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 di depressione.

L'apparecchio può produrre confezioni sottovuoto per alimenti in due diversi modi:

1. Confezionamento sottovuoto con borse
Le borse sono adatte al confezionamento di alimenti non delicati e poco soggetti a compressione, come carne, affettati, formaggi a pasta dura, legumi, ecc.
Le buste sono disponibili in due formati: 20x30 cm e 25x35
Conservare le borse in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e di calore.
Le borse sono monouso: dopo l'utilizzo, smaltirle in conformità con le norme locali sui rifiuti di materie plastiche.

2. Confezionamento sottovuoto con contenitori
I contenitori sottovuoto sono utili per la conservazione di alimenti delicati e facilmente comprimibili, nonché per la conservazione di cibi liquidi.

I contenitori sottovuoto non sono adatti alla cottura e devono essere conservati nel congelatore. Per ottenere migliori prestazioni è consigliabile utilizzare il ciclo specificamente previsto per i contenitori.

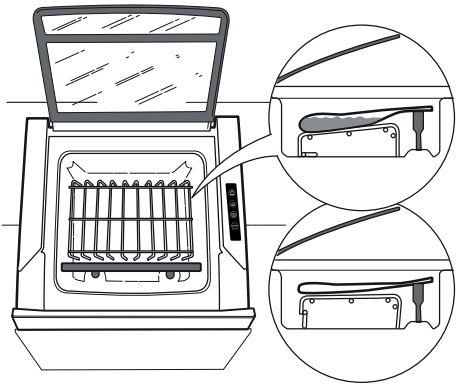
Non tentare di eseguire il confezionamento sottovuoto di alimenti già scaduti o carenti dal punto di vista nutrizionale: non è possibile recuperare la qualità ormai perduta.
Confezionare sottovuoto soltanto prodotti freschi e di qualità.

- Gli alimenti conservati a temperatura ambiente per un periodo di tempo eccessivamente lungo o appena cucinati o preparati perdono l'umidità e le proprietà originarie (colore, fragranza, gusto, ecc..). Di conseguenza, è meglio confezionare sottovuoto alimenti conservati in frigorifero sufficientemente a lungo da raggiungere la temperatura di +4/+6 °C (temperatura standard in frigo).
- In caso di utilizzo di borse sottovuoto per ingredienti e alimenti cotti, ricordarsi di distribuire il cibo uniformemente all'interno delle borse per agevolare l'estrazione dell'aria presente. Inoltre, non riempire eccessivamente le borse 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 borsa nuova e verificare l'assenza di aperture o danneggiamenti nella tenuta.
- Riempire le borse con gli alimenti da confezionare al massimo per 2/3.

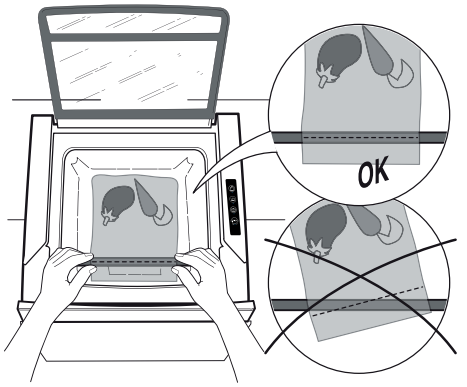
Preparazione di borse sottovuoto e contenitori

Utilizzo di buste sottovuoto

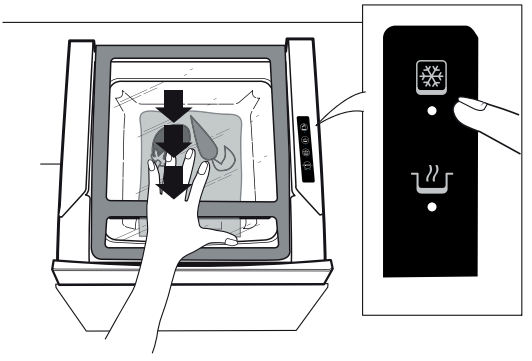
1. Aprire completamente il cassetto (finché non si sente uno scatto).
2. Accendere la macchina premendo l'interruttore di accensione posto sul lato anteriore destro.
3. Scegliere il formato della busta che meglio si adatta alle dimensioni dell'alimento (20x30 o 25x35).
4. Aprire il coperchio, assicurandosi che la camera a vuoto sia asciutta. Nell'inserimento del cibo all'interno della busta, fare attenzione a non sporcare o bagnare la parte interna in prossimità dell'apertura, al fine di non compromettere l'efficacia della sigillatura.
5. Posizionare la griglia di supporto nel vano della macchina e il sacchetto al centro della griglia di supporto, come illustrato nella figura; se necessario inclinare la griglia conferendole una leggera pendenza affinché il cibo non fuoriesca durante il ciclo di vuoto. Per i cibi voluminosi può essere necessario estrarre la griglia in modo da avere più spazio disponibile all'interno della camera a vuoto.



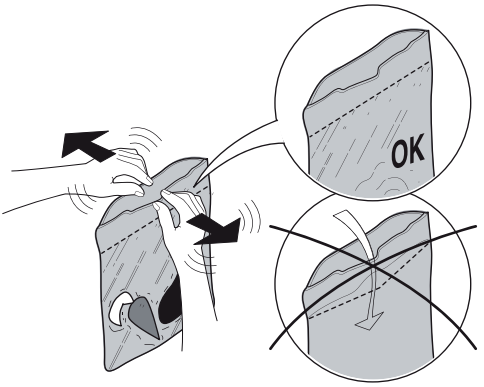
6. Allineare la linea riportata sulla busta con la barra di sigillatura. Fare attenzione che i lembi siano disposti sulla barra senza pieghe.



7. 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.



Per il mantenimento delle condizioni di vuoto nella busta è richiesta una perfetta sigillatura, riconoscibile da una saldatura ben marcata e priva di bruciature.
Si raccomanda di controllare sempre che la linea di saldatura sia sovrapposta o parallela alla linea tratteggiata presente sulle buste.
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.

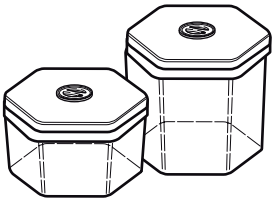


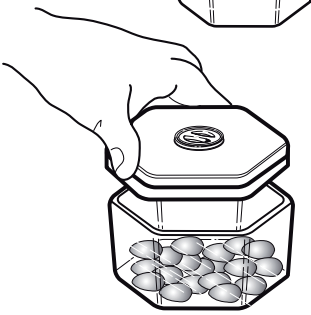
Per una migliore gestione delle buste e degli alimenti, si raccomanda di scrivere negli appositi spazi sopra la linea di saldatura la data di preparazione e il contenuto, prima di riporre la borsa nel frigo o nel congelatore.

Utilizzo dei contenitori sottovuoto
Utilizzare gli speciali contenitori sottovuoto per cibi liquidi o prodotti delicati facilmente comprimibili.
Riempire i contenitori soltanto per ¾.

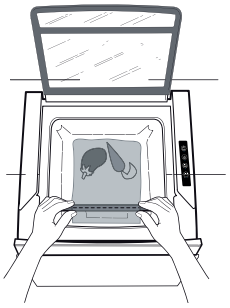
1. Per preparare il contenitore sottovuoto, sistemare gli alimenti al suo interno e chiuderlo con il coperchio.
2. Sistemare il contenitore all'interno della camera di depressione, al centro del vano presente nella base.
3. Chiudere il coperchio e contemporaneamente selezionare il ciclo del contenitore 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. Al termine del ciclo, rimettere il contenitore nel frigorifero.

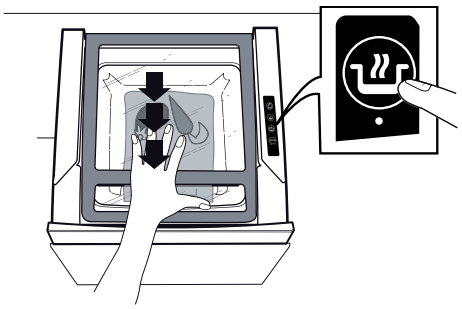
Per aprire i contenitori, ruotare la valvola del coperchio nella direzione indicata dalla freccia: ciò consente il ripristino dell'aria all'interno del contenitore, consentendo di togliere il coperchio con facilità.





Cottura sottovuoto
Dopo avere preparato la confezione nella camera di depressione come descritto nel capitolo "Preparazione", chiudere il coperchio esercitando una leggera pressione sul lato anteriore e selezionare allo stesso tempo il tasto . Viene avviato il ciclo di cottura sottovuoto.
All'inizio del ciclo viene emesso un breve segnale acustico.
Il ciclo procede automaticamente nel seguente ordine:
La fase di evacuazione viene segnalata dal lampeggio dell'indicatore luminoso del tasto .
La fase di saldatura viene segnalata dall'accensione dell'indicatore luminoso del tasto .
Durante la fase di scarico successiva, tutti gli indicatori luminosi tornano allo stato di accensione iniziale.

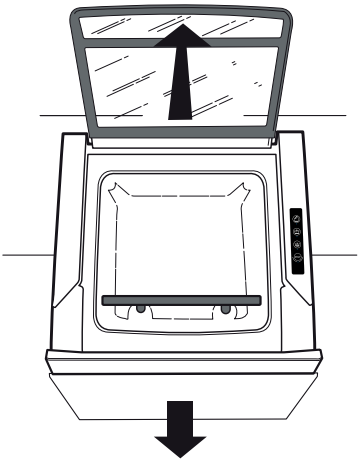




- Quando la camera di depressione è decompressa, è possibile aprire il coperchio ed estrarre il sacchetto sigillato.
- Come nel caso del ciclo di conservazione sottovuoto, anche nel ciclo di cottura sottovuoto il prodotto viene avvolto e compresso dal sacchetto.
- Al termine del ciclo viene emesso un breve segnale acustico che indica che la macchina è pronta per un nuovo ciclo.
- Premendo il tasto durante la fase di evacuazione dell'aria, l'apparecchio passa più velocemente alla fase di saldatura.

Indicazioni sul funzionamento della macchina

Accensione (apertura del cassetto in posizione di lavoro)
Aprire sempre il cassetto fino in fondo onde poter sfruttare la massima apertura del coperchio in vetro.
Accendere la macchina premendo l'interruttore di accensione posto sul lato anteriore destro.
I LED del pannello comandi si accendono e un breve segnale acustico indica l'avvenuta accensione. La macchina compie a questo punto un ciclo di set-up che dura circa 2 secondi; non premere alcun tasto finché il set-up non è terminato.



Ciclo sottovuoto per buste
Ad ogni avvio del ciclo viene emesso un breve segnale acustico.
Il ciclo procede automaticamente nell'ordine seguente:

- La fase di aspirazione dell'aria viene segnalata dal lampeggiamento del tasto funzione. Questa fase ha una durata di circa 2 minuti e 30 secondi.
- La fase di saldatura viene segnalata dall'accensione permanente della spia del tasto funzione. Questa fase dura 9 secondi. Segue una fase di raffreddamento di circa 5 secondi.
- Durante la fase successiva di scarico, tutte le spie luminose tornano allo stato iniziale. La valvola di scarico resta aperta 20 secondi. Durante questo arco di tempo, non è possibile selezionare alcuna funzione.
- Quando la camera a vuoto è decompressa, è possibile aprire il coperchio ed estrarre la busta sigillata.
- Al termine del ciclo viene emesso un breve segnale acustico che indica che la macchina è pronta per un nuovo ciclo.
- La durata complessiva del ciclo è di 3 minuti (fino alla riapertura del coperchio in vetro della macchina)

Il 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.

Ciclo sottovuoto per contenitori
Ad ogni avvio del ciclo viene emesso un breve segnale acustico.
Il ciclo procede automaticamente nell'ordine seguente:

- La fase sottovuoto viene segnalata dal lampeggiamento del tasto funzione. Questa fase ha una durata di circa 45 secondi.
- Durante la fase successiva di scarico, tutte le spie luminose tornano allo stato iniziale. La valvola di scarico resta aperta 20 secondi. Durante questo arco di tempo, non è possibile selezionare alcuna funzione.
- Quando la camera a vuoto è decompressa, è possibile aprire il coperchio ed estrarre il contenitore sottovuoto.
- Al termine del ciclo viene emesso un breve segnale acustico che indica che la macchina è pronta per un nuovo ciclo. La camera viene decompressa permettendo l'estrazione del contenitore.
- La durata complessiva del ciclo è di circa 1 minuto (fino alla riapertura del coperchio di vetro della macchina)

Il ciclo può essere interrotto anticipatamente premendo il tasto (STOP). La camera viene decompressa e il coperchio di vetro si solleva. Attendere circa 20 secondi e il segnale acustico prima di avviare un nuovo ciclo.

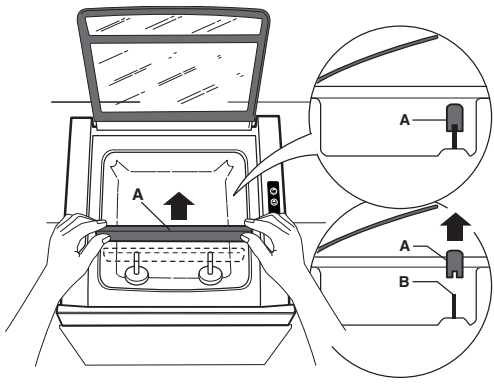
Pulizia del prodotto

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

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

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

Una volta al mese, pulire la barra di sigillatura per eliminare qualsiasi residuo che possa compromettere la qualità della tenuta nella borsa.
Per facilitare la procedura, sollevare la barra di sigillatura (**A**), smontandola dai due perni (**B**).
Utilizzare un panno morbido o una spugna non abrasiva e detergenti di tipo neutro.
Dopo la pulizia, montare la barra sui perni (**B**), 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 deumidificazione automatico
Nel caso di utilizzo intensivo è consigliabile eseguire il ciclo di deumidificazione una volta alla settimana, chiudendo regolarmente il coperchio della camera di depressione e tenendolo abbassato; quindi premendo il tasto per il ciclo delle borse KitchenAid per 5 secondi; il ciclo in questione dura circa 20 minuti.

Guida alla ricerca guasti

Tabella di risoluzione dei problemi

ANOMALIA	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
Tutte le spie (led) sul pannello di controllo 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 KitchenAid.
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 KitchenAid.
All'accensione, tutte le spie (led) sul panello controlli lampeggiano per 3 secondi e si avverte un segnale acustico prolungato.	Promemoria per sostituzione olio pompa.	Contattare il Servizio Assistenza KitchenAid.
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 KitchenAid.
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 KitchenAid.
Vuoto insufficiente nella borsa	1. Sigillatura non corretta o insufficiente nella borsa. 2. Guarnizione adesiva irregolare 3. Borsa contaminata da sporcizia oppure scoppiata. 4. Borsa di dimensioni non adatte al prodotto contenuto. 5. Funzionamento difettoso della pompa.	1. Sistemare la borsa in modo corretto. 2. Verificare lo stato della copertura in teflon. 3. Sostituire la borsa. 4. Selezionare una borsa in cui il prodotto non superi i 2/3 del volume. Se alla riattivazione della macchina il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza KitchenAid
La macchina non esegue la sigillatura delle borse.	1. Presenza di sporcizia sulle parti di contatto. 2. Elemento barra di sigillatura rotto. 3. 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 KitchenAid.

Servizio assistenza

Prima di contattare il Servizio Assistenza KitchenAid:

1. Provare a risolvere da soli il problema con le misure descritte nella sezione “Guida alla ricerca guasti”.
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

Se dopo i suddetti controlli il guasto persiste, contattare il Servizio Assistenza più vicino.
Prepararsi a fornire:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto dell’apparecchio;
- • il numero Assistenza (il numero dopo la parola "Service" sulla targhetta della matricola), situato sul lato sinistro dell'apparecchio, quando completamente aperto. Il codice di assistenza è riportato anche sul libretto di garanzia;

- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

Qualora si renda necessario eseguire una riparazione, contattare un **Servizio Assistenza** autorizzato (l'utilizzo di pezzi di ricambio originali e l'esecuzione di un intervento di riparazione corretto sono garantiti).

La mancata osservanza di queste istruzioni può compromettere la sicurezza e la qualità del prodotto.

Pannello anteriore KitchenAid in acciaio inossidabile con finitura anti-impronta

La confezionatrice a vuoto è progettata per essere integrata nella cucina: pertanto il pannello anteriore può essere montato dal proprio installatore e deve rispettare le seguenti dimensioni standard (vedere gli schemi di montaggio, non forniti con il prodotto).

595 mm x 455 mm

Il pannello anteriore KitchenAid in acciaio inossidabile con finitura anti-impronta è disponibile come componente accessorio. Per ordinarlo, contattare il Servizio Assistenza.

FOR THE WAY IT'S MADE.

Stampato in Italia
06/20

400011474650