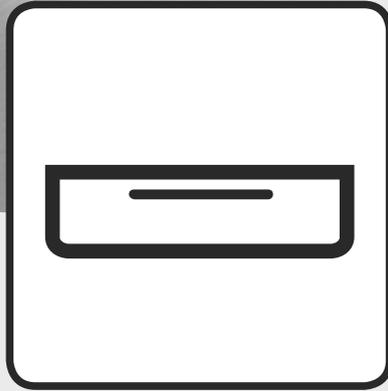


**Whirlpool**



**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.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.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 DI 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. 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.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e non è adatto a impieghi professionali. 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 per sottovuoto Whirlpool soltanto per il

confezionamento sottovuoto e con i contenitori Whirlpool appositamente progettati.

Le buste per la conservazione del cibo del tipo disponibile sul mercato non sono adatte alla termosaldatura e non possono garantire un ambiente sottovuoto per un periodo sufficiente di tempo.

Non appendere mai oggetti pesanti alla maniglia fissata sul pannello della macchina.

## **INSTALLAZIONE**

La movimentazione e l'installazione dell'apparecchio devono essere effettuate da due o più 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 espressamente 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 esclusivamente 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.

Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili.

Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.

## **Pulizia e manutenzione**

Non usare 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 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 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.

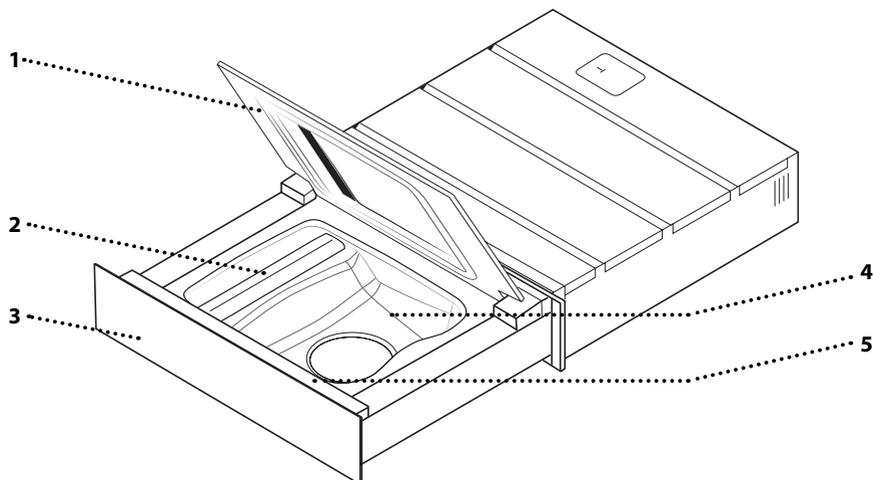
Questo apparecchio è stato fabbricato con materiale riciclabile  o riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia.

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 sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare 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 DEL PRODOTTO



1. Coperchio della camera di depressione
2. Barra di sigillatura
3. Pannello di copertura integrato  
Premere delicatamente per aprire

4. Camera di depressione
5. Pannello comandi

## PANNELLO COMANDI



### 1. BUSTA PER SOTTOVUOTO

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

### 2. MODALITÀ CHEF

Tasto per la selezione del ciclo Chef Sous Vide.

### 3. VUOTO NEL RECIPIENTE

Tasto per la selezione e l'impostazione della modalità sottovuoto per recipienti, 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 tenuta.

### 5. TASTO START/STOP

Per avviare o arrestare manualmente la funzione selezionata.

### 6. 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 possono variare a seconda del modello acquistato. Gli altri accessori non in dotazione possono essere acquistati separatamente presso il Servizio Assistenza Tecnica.

**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 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.

## NOTE PRELIMINARI

---

### CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO IN BUSTE

Le buste per sottovuoto 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, e possono essere acquistate presso il Servizio Assistenza Tecnica o sul sito web.

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

Le buste per sottovuoto 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.

Questi contenitori non sono idonei per la cottura e per la conservazione 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 di depressione 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).
- In caso di utilizzo di buste sottovuoto per ingredienti e alimenti cotti, ricordarsi di distribuire il cibo 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

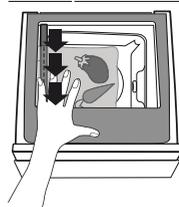
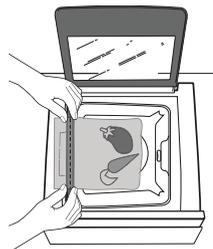


### CONSERVAZIONE IN BUSTE PER SOTTOVUOTO

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 di depressione 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 tenuta desiderato (è possibile scegliere fra tre livelli). Quanto più alto è il livello di tenuta 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.



### FUNZIONE CHEF SOUS VIDE

Il tasto dedicato a questa funzione attiva un ciclo automatico ideale per tre preparazioni speciali: Marinatura, Infusione, Stagionatura.

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

1. Premere  per selezionare il ciclo della funzione Chef Sous Vide.
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 Chef Sous Vide. All'inizio e alla fine 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.

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.

## DESCRIZIONE DELLE PREPARAZIONI SPECIALI

### Marinatura

La sigillatura sottovuoto rende molto più intenso il sapore degli alimenti marinati, perché impedisce l'ossidazione degli aromi e permette alle spezie e alle erbe aromatiche di agire direttamente e in forma molto concentrata.

Marinare gli alimenti con la procedura abituale, ma disporli nelle buste per sottovuoto e sigillarle con l'apparecchio. Questa preparazione speciale permette di ottenere un sapore più intenso con una minore quantità di condimento. (Ideale, ad esempio, per marinare carne o pesce)

### Infusione

Riempire la busta per sottovuoto con liquidi freddi (a temperatura di frigorifero di 3-4 °C) e con gli aromi/condimenti da utilizzare per l'infusione.

Il ciclo di infusione permette agli aromi di penetrare velocemente nel liquido grazie a una sequenza dedicata di estrazioni di vuoto nella camera di depressione. Le infusioni sottovuoto richiedono tempi più brevi e tendono a produrre sapori meno amari, più delicati e aromatici. Questa preparazione speciale permette di ottenere infusioni più aromatiche e delicate. (ad es. olio speziato / aromatico; succhi ed estratti di frutta; sciroppi e concentrati)

### Stagionatura

Questo ciclo permette di sottoporre tagli di manzo alla pressione di una sequenza di depressione in modo da spezzare i tessuti connettivi della carne e renderla più tenera. È anche possibile aggiungere spezie, erbe aromatiche, oli e altri ingredienti.

Inserire i tagli di carne fresca nelle buste per sottovuoto e avviare il ciclo speciale. La sequenza di depressione esercita un'azione che aiuta a spezzare i tessuti connettivi.

Quanto più a lungo gli alimenti rimangono sottovuoto, tanto più efficace sarà l'azione di stagionatura. Conservare le buste da 2 a 5 giorni a temperatura di frigorifero, tra 0 e 2°C. (ad es. Tagli di carne o preparazione di carne salmistrata, fettine sottili di manzo)



## MODALITÀ DI SIGILLATURA

Per il mantenimento delle condizioni di vuoto nella busta è richiesta una perfetta sigillatura, riconoscibile da una saldatura ben marcata e priva di bruciature. Per impostazione predefinita, l'apparecchio è regolato sul livello di sigillatura medio, quello più usato e adatto per le buste sottovuoto tradizionali.

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 busta nel frigo o nel congelatore.

<b>SOLO SIGILLATURA.</b> NESSUN EFFETTO CONSERVANTE	CHIUSURA DELLE BUSTE
	CONFEZIONAMENTO DI PRODOTTI DELICATI
	RICONFEZIONAMENTO DI PRODOTTI COME PATATINE, PANE E BISCOTTI
<b>LIVELLO DI VUOTO MINIMO.</b> 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)
<b>LIVELLO DI VUOTO MEDIO.</b> 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)
	ZUCCHINE, POMODORI E MELANZANE

<b>LIVELLO DI VUOTO MASSIMO.</b> DA UTILIZZARE PER LA CONSERVAZIONE DI PRODOTTI CRUDI O COTTI NON DELICATI	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

## MODALITÀ SOTTOVUOTO PER CONTENITORI (NON IN DOTAZIONE CON IL PRODOTTO)

Per preparare un contenitore per sottovuoto, seguire le istruzioni del paragrafo “Note preliminari”; sistemare gli alimenti nel contenitore e chiuderlo con il coperchio.

1. Sistemare il contenitore all'interno della camera di depressione, 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, 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: 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.



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.

## PULIZIA

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

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 busta.

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: chiudere normalmente il coperchio della camera di depressione e, tenendolo abbassato, premere il tasto del ciclo per buste sottovuoto per 5 secondi; il ciclo in questione dura circa 20 minuti.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	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.
La spia (led) del tasto STOP lampeggia, accompagnata da un segnale acustico intermittente	Vuoto insufficiente nella camera.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Coperchio non premuto all'inizio del ciclo.</li><li>• Coperchio del contenitore sottovuoto non montato correttamente.</li><li>• Guarnizione del coperchio usurata o sistemata in modo non corretto.</li></ul> <p>• Spegnere la macchina e attendere circa 15 minuti. Se alla riattivazione della macchina il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza.</p>

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
All'accensione, tutte le spie (led) sul pannello controlli lampeggiano per 3 secondi e si avverte un segnale acustico prolungato.	Promemoria per sostituzione olio pompa.	Chiamare l'assistenza tecnica Whirlpool.
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.
Vuoto insufficiente nella busta	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sigillatura non corretta o insufficiente nella busta.</li> <li>2. Guarnizione di tenuta irregolare.</li> <li>3. Busta contaminata da sporcizia oppure scoppiata.</li> <li>4. Busta di dimensioni non adatte al prodotto contenuto.</li> <li>5. Funzionamento difettoso della pompa.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sistemare la busta in modo corretto.</li> <li>2. Verificare lo stato della copertura in teflon.</li> <li>3. Sostituire la busta.</li> <li>4. Selezionare una busta in cui il prodotto non superi i 2/3 del volume.</li> </ol> Se alla riattivazione della macchina il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza Tecnica
La macchina non esegue la sigillatura delle buste.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presenza di sporcizia sulle parti di contatto.</li> <li>2. Elemento barra di sigillatura rotto.</li> <li>3. Assenza di alimentazione elettrica.</li> </ol>	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.	<p>È in corso un ciclo di funzionamento.</p> <p>Sul pannello non è acceso nessun indicatore luminoso</p>	<p>È normale che, durante il ciclo di funzionamento, il coperchio rimanga chiuso. Attendere la fine del ciclo o premere STOP per interromperlo e vuotare il cassetto.</p> <p>Durante il ciclo la corrente elettrica si interrompe. Ripristinare l'alimentazione elettrica e attendere la decompressione del cassetto.</p>

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
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.
La sigillatura non è ottimale.	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.	Ripetere il ciclo regolando il livello di tenuta. 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.
 lampeggia.	La pompa ha assorbito umidità.	Avviare il CICLO DI ASCIUGATURA.
Durante un ciclo compare il simbolo  , accompagnato da un segnale acustico.	La pompa del vuoto non si è attivata. Il coperchio non è stato chiuso. La pompa del vuoto non si è attivata. La guarnizione del coperchio è sporca. La pompa del vuoto non si è attivata. La guarnizione del coperchio è danneggiata. La pompa non si avvia. Si è attivata la protezione della pompa.	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.
Durante un ciclo con un contenitore esterno, compare il simbolo  , accompagnato da un segnale acustico.	Il coperchio del contenitore esterno non è posizionato correttamente. Il dispositivo di aspirazione esterno non è stato collegato correttamente.	Posizionare correttamente il coperchio del contenitore esterno. Collegare correttamente il dispositivo di aspirazione esterno all'apparecchio di confezionamento e al contenitore.
Compare il simbolo  e l'indicatore  lampeggia.	Sono stati eseguiti molti cicli consecutivi e l'olio nella pompa si è surriscaldato.	Lasciare raffreddare l'apparecchio di confezionamento per almeno 1 ora.



Stampato in Italia



**400011330702**