Consignes d'utilisation

KitchenAid

Consignes de sécurité 4

Protection de l'environnement 5

Description de l'appareil 6

Disponible avec le produit 6

Panneau de commande 6

Consignes d'utilisation préliminaires 7

Préparer les sacs et récipients sous vide 8

Informations sur le fonctionnement de l'appareil 10

Nettoyer le produit 11

Guide de dépannage 12

Service après-vente 13

Le panneau avant de l'appareil KitchenAid est en acier inoxydable et le fini de la surface ne laisse pas de trace 13

Consignes de sécurité

Important - à lire et à respecter

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les consignes de sécurité. Gardez-les à portée de la main pour référence ultérieure.
Ces consignes sont aussi disponibles sur le site Web : docs.kichenaid.eu
Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être observées en tout temps.
Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.

Messages relatifs à la sécurité

Les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante.
Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil sous la surveillance ou les instructions d'une personne responsable leur ayant expliqué l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, ainsi que les dangers potentiels.
Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.

Usage autorisé

MISE EN GARDE : Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie ou un système de contrôle à distance.
Cet appareil est destiné à une utilisation domestique, et non à une utilisation professionnelle.
N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
N'entreposez pas de substances explosives ou inflammables comme des aérosols, et ne placez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres matériaux inflammables dans ou près de l'appareil : ces produits risqueraient de s'enflammer si l'appareil était allumé par accident.
N'accrochez rien de pesant sur la poignée qui se trouve sur le panneau de l'appareil.

Installation

Au moins deux personnes sont nécessaires pour manipuler et installer l'appareil. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil.
Les opérations d'installation et de réparation doivent exclusivement être réalisées par des techniciens spécialisés, en conformité avec les instructions du fabricant et les normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation.
Les enfants ne doivent pas effectuer l'installation de l'appareil. Gardez les enfants à l'écart lors de l'installation.
Gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants pendant et après l'installation.
Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport et que le couvercle se ferme parfaitement. En cas de problème, contactez le détaillant ou le service Après-vente le plus proche.
L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation.
Au moment de l'installation, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil.
Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

Avertissements électriques

Pour que l'installation soit conforme à la

réglementation en vigueur en matière de sécurité, un interrupteur omnipolaire avec un intervalle de contact minimum de 3 mm est requis, et la mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
Si le câble d'alimentation est endommagé, remplacez-le avec un câble identique. Le remplacement du câble d'alimentation doit être effectué par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et aux règlements en vigueur en matière de sécurité. Contactez un service après-vente agréé.
Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre domicile. La plaque signalétique se trouve du côté gauche de l'appareil.
Si la fiche n'est pas adaptée à la prise de courant, contactez un technicien qualifié.
Une fois l'appareil installé dans son meuble, le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour le brancher à l'alimentation électrique principale. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.
N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs.
N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Éloignez le cordon des surfaces chaudes.
Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques.
Évitez de toucher l'appareil si vous êtes mouillé, et ne l'utilisez pas si vous êtes pieds nus.

Nettoyage et entretien

N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la vapeur.
Utilisez des gants de protection pour le nettoyage et l'entretien.
L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'entretien.

Protection de l'environnement

Élimination des matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage ♻. L'emballage doit par conséquent être mis au rebut de façon responsable et en conformité avec les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut des appareils électroménagers

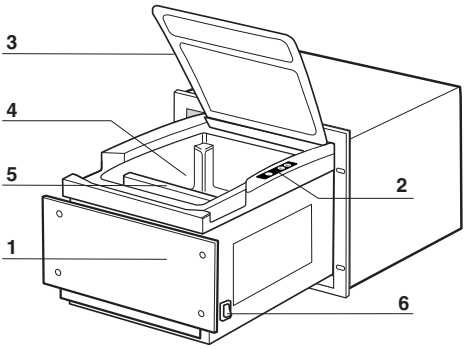
Lors de la mise au rebut de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le câble électrique et en enlevant les portes et les étagères (le cas échéant) de sorte que les enfants ne puissent pas facilement grimper à l'intérieur et s'y retrouver piégés.
Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ♻ ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux règlements locaux en matière d'élimination des déchets.

Pour toute information supplémentaire sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le revendeur de l'appareil.
Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à prévenir des effets nuisibles à l'environnement et à la santé, qui pourraient autrement être causé par une mise au rebut inadéquate de ce produit.

Le symbole sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Description de l'appareil

1) Tirer l'armature de l'appareil, qui comprend la chambre sous vide et le couvercle correspondant;
2) panneau de commande;
3) couvercle de la chambre sous vide;
4) chambre sous vide;
5) fer soudeur;
6) interrupteur MARCHE/ARRÊT.



Disponible avec le produit

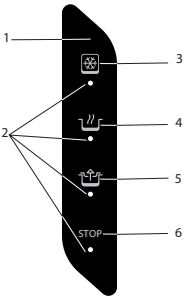
Sac sous vide

Pour la cuisson dans un four à vapeur ou un bain d'eau
20x30 cm - 25 pièces.
25x35 cm - 25 pièces.

Pour le stockage au congélateur
20x30 cm - 25 pièces.
25x35 cm - 25 pièces.

Panneau de commande

1) Zone d'affichage du panneau de commande
2) Voyants DEL
3) Touche pour les sacs sous vide.
4) Bouton pour mise sous-vide pour le stockage d'aliments.
5) Touche pour les récipients sous vide.
6) Touche pour interrompre le cycle en cours.



Consignes d'utilisation préliminaires

Avant d'allumer l'appareil, nettoyer soigneusement la chambre sous vide avec un linge humide doux. Répéter plusieurs fois en rinçant le linge avec de l'eau propre à chaque fois. N'utilisez pas de détergents rugueux, d'éponges à récurer en acier, ou des substances abrasives, acides ou agressives; elle pourraient endommager les surfaces de la chambre sous vide de façon permanente.

L'appareil emballage sous vide de deux façons différentes :

1. Emballage sous vide en utilisant les sacs
Les sacs peuvent être utilisés pour emballer des aliments qui ne sont pas délicats (qui ne sont pas facilement écrasés) comme la viande, les viandes froides, le fromage à pâte dure, les légumineuses, etc.
Les sacs sont disponibles en deux tailles différentes : 20x30 cm et 25x35
Ranger les sacs dans un endroit frais et sec, loin de toutes sources de lumière ou de chaleur.
Les sacs sont jetables : après l'avoir utilisé, conformez-vous aux règlements locaux sur la mise au rebut du plastique.

2. Emballage sous vide en utilisant les récipients
Les récipients sont utiles pour conserver les aliments délicats (qui peuvent être facilement écrasés) et la conservation des produits liquides.

N'utilisez pas les récipients pour la cuisson ou la conservation d'aliments dans le congélateur. Pour de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser le cycle prévu pour les récipients seulement.

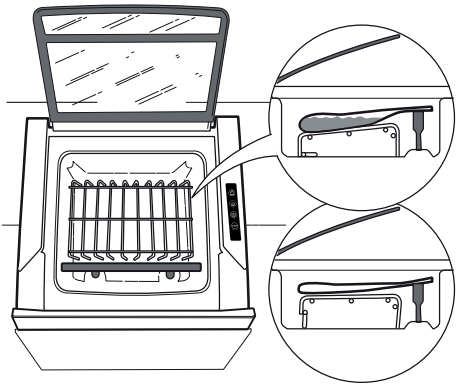
Ne pas emballer sous vide des aliments qui ont périmés ou qui sont dépourvus de leurs valeurs nutritives : le système ne permet pas de renouveler la qualité qui est déjà perdue.
N'emballez sous vide que des produits fris et de qualité.

- Les aliments qui ont été conservés à la température de la pièce pour une longue période de temps ou qui viennent juste d'être cuits ou préparés perdent leur humidité et leurs caractéristiques (couleur, arôme, saveur, etc.). Par conséquent, il est préférable d'emballer sous vide des aliments qui ont été refroidis dans le réfrigérateur jusqu'à ce que la température atteigne +4/+6 °C (température normale du réfrigérateur).
- Lorsque vous utilisez des sacs sous vide pour des aliments crus ou cuits, rappelez-vous de répartir les aliments uniformément dans les sacs pour faciliter l'aspiration de l'air. De plus, ne pas trop remplir les sacs; l'efficacité du scellage pourrait être affectée et les sacs ne seront pas fermés hermétiquement. Dans ce cas, la pression à vide ne durera pas : répétez la procédure avec un nouveau sac et assurez-vous que le joint n'est pas ouvert ou endommagé.
- Remplir les sacs au 2/3 au maximum avec les aliments à emballer sous vide.

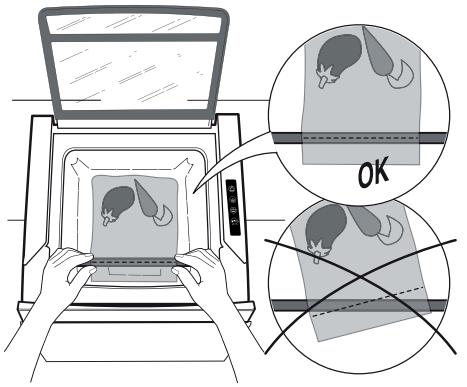
Préparer les sacs et récipients sous vide

Utilisation de sacs pour vide

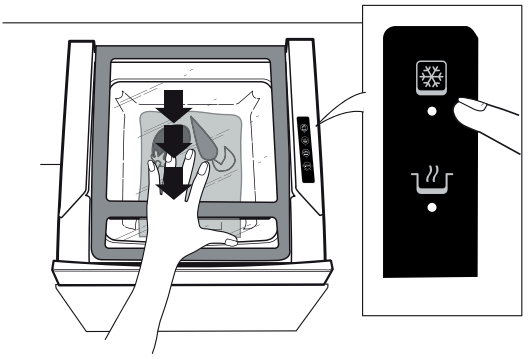
1. Ouvrez le tiroir complètement (il doit s'enclencher).
2. Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur situé à l'avant.
3. Sélectionnez la grosseur du sac la plus appropriée pour la quantité de nourriture (20x30 ou 25x35).
4. Ouvrez le couvercle et assurez-vous que la chambre sous vide est sèche. Lorsque vous insérez les aliments dans le sac, prenez soin de ne pas salir ni humidifier la zone intérieure à proximité de l'ouverture, afin de ne pas compromettre l'efficacité du soudage.
5. Placez la grille de support dans le compartiment de l'appareil, comme illustré, avec le sac au centre de la grille, comme illustré; si nécessaire, inclinez légèrement la grille de façon à éviter que des aliments ne sortent du sac pendant le cycle de mise sous vide. Pour les aliments volumineux, le retrait de la grille peut s'avérer nécessaire pour augmenter la place disponible à l'intérieur de la chambre de vide.



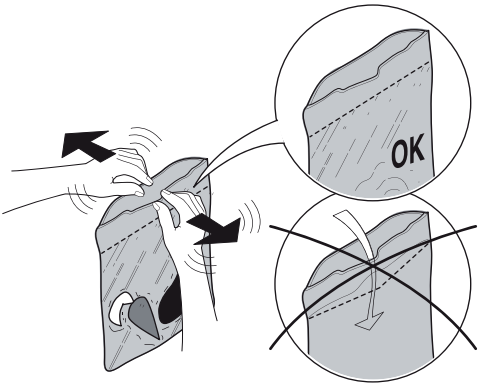
6. Alignez la ligne pointillée sur le sac avec la pince scellant. Assurez-vous de placer les bords sur la barre sans faire de plis.



7. Fermez le couvercle et maintenez-le fermé tout en sélectionnant le cycle pur sac. Maintenez le couvercle enfoncé pendant un moment. Il reste ainsi abaissé contre le joint pendant toute la durée du cycle.



Un joint parfait est essentiel pour le maintien des conditions sous vide dans le sac. Ceci peut être confirmé par un joint clairement visible et l'absence de traces de brûlure. Assurez-vous que le joint se trouve à la hauteur des pointillés du sac, ou qu'il est parallèle à cette ligne. Assurez-vous en outre que le joint est effectué parfaitement : les bords du sac ne doivent pas s'ouvrir une fois le sac scellé. Si ce n'est pas le cas, transvidez les aliments dans un nouveau sac et recommencez l'opération de mise sous vide.



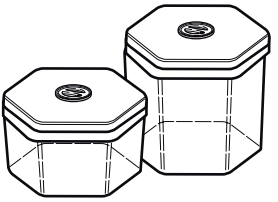
Pour une bonne gestion des sacs et leur contenu, inscrivez la date d'emballage et le contenu dans l'espace prévu à cet effet au-dessus du joint et placez-les dans le réfrigérateur ou le congélateur.

Utilisation des récipients sous vide

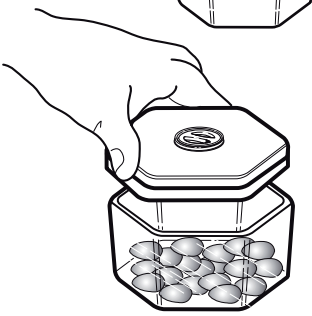
Pour les aliments liquides ou les produits délicats (qui peuvent être facilement écrasés), utilisez les récipients sous vide spéciaux.

Les remplir au ¾ seulement.

1. Pour préparer le récipient sous vide, placer les aliments à l'intérieur et placer le couvercle sur le récipient.
2. Placer le récipient dans la chambre sous vide, au centre du compartiment situé dans la base.
3. Fermer le couvercle, et en même temps sélectionner le cycle pour le récipient sous vide en maintenant une pression sur le couvercle de verre quelques instants : il reste ainsi fermé et pressé contre le joint pendant toute la durée du cycle. À la fin du cycle, retourner le récipient au réfrigérateur seulement.



Pour ouvrir le récipient, tourner la soupape sur le couvercle dans la direction indiquée par la flèche : l'air retourne ainsi dans le récipient et vous permet d'ouvrir le couvercle facilement.



Kit pour la cuisson sous-vide

Une fois le sachet dûment préparé et introduit dans la chambre sous vide, tel que décrit au chapitre « Préparation », refermer le couvercle en exerçant une légère pression sur le devant et, en même temps, appuyer sur la touche .

Le cycle de cuisson sous vide démarre.

Un signal sonore (un bip bref) est émis lorsque le cycle démarre.

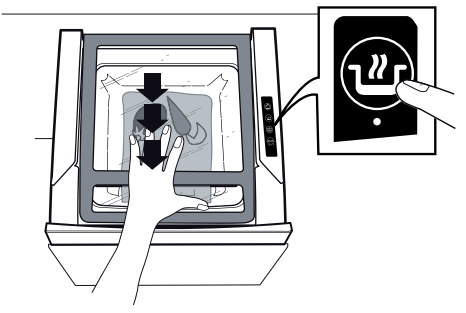
Le cycle se déroule automatiquement, dans l'ordre suivant :

La phase de mise sous-vide est signalée par le voyant lumineux de la touche qui clignote.

La phase de scellage est signalée par le voyant lumineux de la touche qui est allumé.

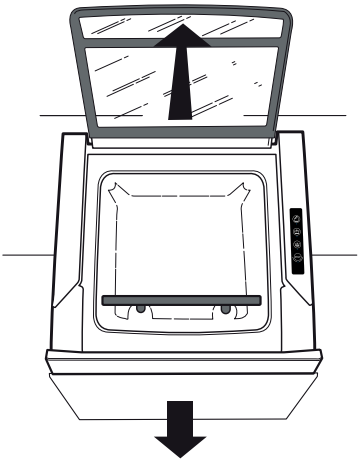
Lors de la phase successive d'évacuation, tous les voyants lumineux reviennent en position initiale d'allumage.

- Une fois la chambre décompressée, il est possible d'ouvrir le couvercle et d'extraire le récipient sous vide.
- Comme pour le cycle de mise sous vide pour la conservation, dans le cycle de cuisson sous-vide, le produit est enveloppé très serré et est compressé par le sac.
- Un signal sonore (un bip bref) est émis à la fin du cycle pour indiquer que la machine est prête pour un nouveau cycle.
- En appuyant sur la touche pendant la phase d'évacuation de l'air, l'appareil passe à la phase de scellage avant le délai prévu.



Informations sur le fonctionnement de l'appareil

Pour l'allumer (tirez le tiroir dans la position de travail)
Tirez toujours complètement le tiroir pour permettre l'ouverture maximum du couvercle en verre.
Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur situé sur le côté droit, à l'avant.
Les voyants du bandeau de commande s'allument, et un bref signal sonore indique la mise en marche de la machine. La machine réalise alors un cycle de configuration de 2 secondes environ ; n'appuyez sur aucune touche avant la fin de la configuration.



Cycle sous vide pour les sacs
Un bref signal sonore est émis au début de chaque cycle.
Le cycle s'exécute automatiquement dans l'ordre suivant :

- La phase d'extraction de l'air est indiquée par le clignotement de la touche de fonction. Cette phase dure environ 2 minutes et 30 secondes.
- La phase de scellage à chaud est indiquée par la touche de fonction qui reste allumée; cette phase dure 9 secondes. Cela est suivi d'une phase de refroidissement qui dure environ 5 secondes.
- Pendant la phase suivante d'évacuation, l'état initial de tous les voyants lumineux est rétabli. La valve d'évacuation reste ouverte pendant 20 secondes. Pendant cette période, aucune fonction ne peut être sélectionnée.
- Une fois la chambre sous vide décompressée, il est possible d'ouvrir le couvercle et d'extraire le sac scellé.
- Un bref signal sonore est émis à la fin du cycle pour indiquer que la machine est prête pour un nouveau cycle.
- La durée totale du cycle est de 3 minutes (jusqu'à la réouverture du couvercle en verre de l'appareil)

Le cycle peut être interrompu prématurément en appuyant sur la touche (STOP). Le cas échéant, l'appareil ne complète pas la phase de scellage et la chambre de décompresse. Attendez environ 20 secondes et le signal sonore avant de commercer un autre cycle.

Cycle de mise sous vide pour récipients
Un bref signal sonore est émis au début de chaque cycle.
Le cycle s'exécute automatiquement dans l'ordre suivant :

- La phase de vide est indiquée par le clignotement du voyant de la touche de fonction. Cette phase dure 45 secondes environ.
- Pendant la phase suivante d'évacuation, l'état initial de tous les voyants lumineux est rétabli. La valve d'évacuation reste ouverte pendant 20 secondes. Pendant cette période, aucune fonction ne peut être sélectionnée.
- Une fois la chambre décompressée, il est possible d'ouvrir le couvercle et d'extraire le récipient sous vide.
- Un bref signal sonore est émis à la fin du cycle pour indiquer que la machine est prête pour un nouveau cycle. La chambre est décompressée, ce qui permet l'extraction du récipient.
- La durée totale du cycle est de 1 minute (jusqu'à la réouverture du couvercle en verre)

Le cycle peut être interrompu prématurément en appuyant sur la touche (STOP). La chambre est décompressée et le couvercle en verre peut être soulevé. Attendez environ 20 secondes et le signal sonore avant de commercer un autre cycle.

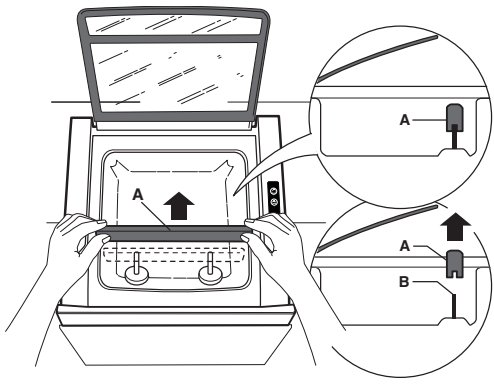
Nettoyer le produit

Nettoyer l'appareil d'emballage sous vide avec un linge doux ou une éponge et un détergent neutre.

Pour assurer l'hygiène et préserver la qualité des produits alimentaires emballés, la chambre sous vide et le couvercle de verre doivent être nettoyés après chaque utilisation.

Utiliser un linge doux ou une éponge non abrasive avec un détergent neutre.

Une fois par mois, nettoyer le fer soudeur pour enlever tous les résidus qui pourraient affecter négativement la qualité de scellage du sac. Pour faciliter cette opération, soulever le fer soudeur (**A**) pour le libérer des deux goupilles (**B**). Utiliser un linge doux ou une éponge non abrasive avec un détergent neutre. Après l'avoir nettoyé, installer le fer sur les goupilles (**B**) en alignant les deux trous de la face inférieure et assurez-vous qu'il est bien fixé; n'enlevez pas le tube de téflon noir.



Si vous ne pensez pas utiliser l'appareil pendant une longue période de temps, nettoyez-le soigneusement. Avant de l'utiliser de nouveau, débranchez-le et nettoyez-le soigneusement avant de l'allumer.

Cycle de déshumidification automatique
Il est conseillé d'effectuer un cycle de déshumidification (une fois par semaine si l'appareil est utilisé souvent) en fermant le couvercle de la chambre sous vide comme d'habitude et, tout en maintenant la pression, appuyez sur la touche pour le cycle du sac KitchenAid pendant 5 secondes; ce cycle dure environ 20 minutes.

Guide de dépannage

Tableau de dépannage

ANOMALIE	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Tous les voyants du panneau de commande clignotent.	Surchauffe.	Éteindre l'appareil et attendre environ 15 minutes pour le laisser refroidir et permettre la réinitialisation automatique de la coupure de surcharge thermique. Si le problème persiste après avoir éteint et rallumez l'appareil, contacter le Service après-vente KitchenAid.
Le voyant DEL de la touche d'ARRÊT clignote et un signal sonore intermittent se fait entendre	Trop d'air dans la chambre.	• Le couvercle n'est pas bien installé au début du cycle. • Le couvercle du récipient sous vide n'est pas bien installé. • Le joint d'étanchéité du couvercle est usé ou mal installé. • Éteindre l'appareil et attendre environ 15 minutes. Si le problème persiste après avoir éteint et rallumez l'appareil, contacter le Service après-vente KitchenAid.
Après avoir allumé l'appareil, tous les voyants du panneau de commande clignotent pendant 3 secondes et un fort signal sonore se fait entendre.	Un rappel pour remplacer la pompe à l'huile.	Contacter le Service après-vente de KitchenAid.
Le cycle commence (les touches clignotent) mais la pompe ne fonctionne pas.	Surchauffe.	Éteindre l'appareil et attendre environ 15 minutes avant de le rallumer. Si le problème persiste après avoir éteint et rallumez l'appareil, contacter le Service après-vente KitchenAid.
L'appareil ne s'allume pas	Aucune alimentation électrique.	Vérifier la connexion électrique. Si le problème persiste après avoir éteint et rallumez l'appareil, contacter le Service après-vente KitchenAid.
Trop d'air dans le sac	1. Le joint du sac est irrégulier ou inefficace. 2. Bande de scellement irrégulière 3. Le sac est sale ou percé. 4. Le sac n'est pas de taille adéquate pour la quantité de nourriture à l'intérieur. 5. Mauvais rendement de la pompe.	1. Placer le sac correctement. 2. Vérifier la condition du revêtement de téflon. 3. Changer le sac. 4. Choisir un sac dans lequel le produit ne dépasse pas les 2/3 du volume. Si le problème persiste après avoir éteint et rallumez l'appareil, contacter le Service après-vente KitchenAid
L'appareil de scelle pas les sacs.	1. Les contacts sont sales. 2. L'élément du fer soudeur est brisé. 3. Aucune alimentation électrique.	Retirer le fer soudeur de ses deux goupilles et nettoyer les deux trous sur le fer. Si le problème persiste après avoir éteint et rallumez l'appareil, contacter le Service après-vente KitchenAid.

Service après-vente

Avant de contacter le Service Après-Vente :
1. Vérifiez si vous pouvez remédier personnellement au problème en utilisant le « Guide de dépannage ».
2. Éteindre et rallumer l'appareil pour voir si le problème persiste.

Si l'appareil ne fonctionne toujours pas après ces contrôles, contactez le Service Après-vente le plus proche.
Toujours fournir :
- une brève description de la panne ;
- le type et le modèle exact de l'appareil;
- le numéro de série (le numéro après le mot Service sur la plaque signalétique), situé à la gauche de l'appareil, visible lorsqu'il est ouvert. Le numéro de série est également disponible dans le livret de garantie;

- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Si une réparation s'avère nécessaire, faites appel à un **Service après-vente agréé**, vous aurez ainsi la garantie qu'il sera fait usage de pièces détachées d'origine et que la réparation sera effectuée correctement.

Vous pourriez compromettre la sécurité et la qualité de l'appareil si vous ne respectez pas ces consignes.

Le panneau avant de l'appareil KitchenAid est en acier inoxydable et le fini de la surface ne laisse pas de trace

L'appareil d'emballage sous vide est conçu pur s'intégrer à votre cuisine : le panneau avant peut dons être installé par votre installateur et doit avoir les dimensions standards suivantes (voir le schéma d'installation - pas disponible avec le produit).

595 mm x 455 mm

Le panneau avant en acier inoxydable avec le fini de surface qui ne laisse pas de trace de KitchenAid est disponible comme accessoire. Pour le commander, contacter votre Service après-vente.

FOR THE WAY IT'S MADE.

Imprimé en Italie
06/20

400011474650

FR