

Istruzioni per l'uso



FOR THE WAY IT'S MADE.®

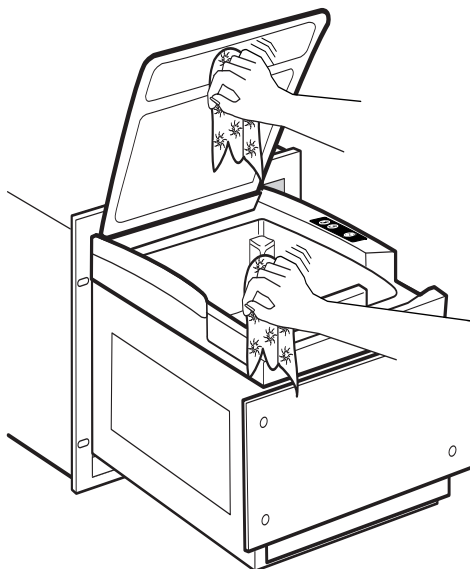
Prima di utilizzare l'apparecchio	4
Consigli per la salvaguardia dell'ambiente	5
Precauzioni e suggerimenti generali	6
Descrizione dell'apparecchio	6
Pannello comandi	7
Istruzioni preliminari d'utilizzo	7
Preparazione di buste e contenitori sottovuoto	9
Indicazioni sulle fasi di funzionamento della macchina	11
Avvertenze sulla manutenzione ordinaria	12
Segnalazioni e Avvisi	13
Guida ricerca guasti	15
Servizio di Assistenza	16
Avvertenza generali	17
Collegamento elettrico	17
Pannello frontale KitchenAid in acciaio con trattamento antimpronta	18
Dati tecnici	18

Prima di utilizzare l'apparecchio

L'apparecchio che avete acquistato è a uso esclusivamente domestico.


Per utilizzarlo al meglio, vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni per l'uso in cui troverete la descrizione del vostro apparecchio e consigli utili. Conservare con cura questo libretto per future consultazioni.

1. Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia danneggiato e che il coperchio si chiuda perfettamente. Eventuali danni devono essere comunicati al rivenditore entro 24 ore dalla consegna dell'apparecchio.
2. Accertarsi che l'installazione e il collegamento elettrico siano effettuati da un tecnico qualificato, secondo le istruzioni del Costruttore e le norme locali in vigore.
3. L'apparecchio è destinato solamente all'impiego per il quale è stata concepito e cioè per il confezionamento sottovuoto degli alimenti. Ogni altro uso è da ritenersi improprio e potenzialmente pericoloso.
4. Prima di mettere in funzione la macchina è necessario eseguire la pulizia della camera a vuoto e del coperchio utilizzando un panno morbido inumidito con acqua. Ripetere l'operazione più volte sciacquando il panno umido. Si raccomanda di non servirsi di detergenti aggressivi, pagliette inox, raschietti o sostanze abrasive, acide o aggressive che potrebbero danneggiare irrimediabilmente le superfici interne della camera a vuoto.
5. Verificare che non sia fuoriuscito olio dall'interno della macchina durante il trasporto o l'installazione. Qualora siano presenti tracce di olio che fuoriescono dalla macchina contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.



Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

1. Imballo


Il materiale di imballo è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio . Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, etc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.

2. Rottamazione/Smaltimento

L'apparecchio è stato realizzato con materiale riciclabile.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo apparecchio sia rottamato in modo corretto, contribuite a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



Il simbolo  sull'apparecchio, o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Al momento della rottamazione, rendere l'apparecchio inservibile tagliando il cavo di alimentazione rimuovendo il coperchio in modo che i bambini non possano accedere facilmente all'interno dell'apparecchio.

Rottamarlo seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti e consegnarlo negli appositi punti di raccolta, non lasciandolo incustodito neanche per pochi giorni essendo una fonte di pericolo per un bambino.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo apparecchio, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il punto vendita presso il quale l'apparecchio è stato acquistato.

Dichiarazione di conformità

Questo apparecchio è stato progettato, fabbricato e commercializzato in conformità a:

- gli obiettivi di sicurezza della Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE (che sostituisce la Direttiva 73/23/CEE e successivi emendamenti);
- i requisiti di protezione della Direttiva "EMC" 2004/108/CE.

La sicurezza elettrica dell'apparecchio è assicurata soltanto quando è correttamente collegato a un efficiente impianto di messa a terra a norma di legge.

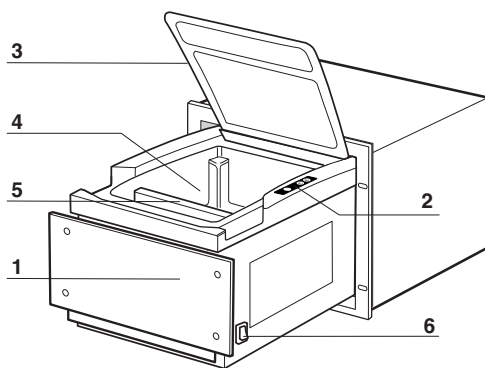


Precauzioni e suggerimenti generali

- La movimentazione e l'installazione dell'apparecchio devono essere effettuate da due o più persone.
 - Durante le sopracitate operazioni indossare sempre guanti protettivi.
 - Per ottenere le migliori prestazioni dall'apparecchio si consiglia di installarlo lontano da fonti di calore.
 - Controllare che il voltaggio sulla targhetta matricola corrisponda alla tensione della vostra abitazione.
 - Non usare adattatori né singoli né multipli o prolunghe.
 - Eventuali riparazioni o interventi devono essere eseguiti esclusivamente da un Tecnico qualificato.
 - Non inserire cacciaviti, utensili da cucina o altro tra le protezioni e le parti in movimento.
 - Non raschiare le superfici con corpi appuntiti o abrasivi
 - Non conservare o usare benzina, gas o liquidi infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio o di altri elettrodomestici. I vapori che da tali liquidi si sprigionano possono infatti causare incendi o esplosioni.
 - Quest'apparecchio non è destinato a essere utilizzato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte oppure con mancanza di esperienza e/o conoscenza dell'apparecchio, a meno che siano istruite o controllate durante l'utilizzo da una persona responsabile della loro sicurezza.
 - Prima di qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia, disinserire la spina dalla presa di corrente o scollegare l'alimentazione elettrica.
 - Non appendere nessun peso alla maniglia del pannello della macchina.
 - Evitare di toccare l'elettrodomestico con parti del corpo umide e di utilizzarlo a piedi nudi.
 - Non tirare l'apparecchio o il cavo di alimentazione per staccarli dalla presa di corrente.
 - Evitare che i bambini abbiano contatti con:
 1. i comandi e l'apparecchio in genere, in particolar modo durante il funzionamento
 2. l'elettrodomestico da rottamare
- Il Costruttore declina ogni responsabilità nel caso in cui i suggerimenti e le precauzioni sopra elencate non siano state rispettate.

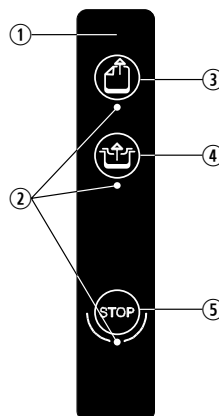
Descrizione dell'apparecchio

- 1) corpo macchina estraibile che comprende la camera a vuoto e relativo coperchio di chiusura;
- 2) pannello comandi;
- 3) coperchio della camera a vuoto;
- 4) camera a vuoto;
- 5) barra saldante;
- 6) interruttore di accensione ON/OFF.



Pannello comandi

- 1) Display area pannello comandi
- 2) Spie luminose (led)
- 3) Tasto dedicato alle buste sottovuoto KitchenAid.
- 4) Tasto dedicato ai contenitori sottovuoto KitchenAid.
- 5) Tasto di interruzione ciclo in corso.



Istruzioni preliminari d'utilizzo

La macchina può confezionare cibi sottovuoto in due modalità differenti:

1. Cicli di vuoto per buste KitchenAid

Grazie all'elevato livello di vuoto raggiungibile, l'aria presente nella busta viene totalmente rimossa. La fase finale del ciclo prevede anche la sigillatura stagna della stessa.

La durata complessiva del ciclo è di circa 2 minuti e 50 secondi.

AVVERTENZA Si raccomanda l'esclusivo utilizzo di buste per il sottovuoto a marchio KitchenAid. Le buste normalmente in commercio per la conservazione alimentare non sono adatte per la sigillatura tramite saldatura e non sono in grado di mantenere il vuoto per un tempo sufficientemente lungo.

Nozioni sulle buste sottovuoto KitchenAid

Le buste sottovuoto KitchenAid impiegate per la conservazione sottovuoto degli alimenti sono caratterizzate da uno strato esterno di nylon, che impedisce il passaggio dell'ossigeno all'interno della busta, preservando le proprietà organolettiche del cibo confezionato.

Le buste KitchenAid sono indicate per il confezionamento di prodotti non eccessivamente sensibili allo schiacciamento come carni, affettati, formaggi a pasta dura, legumi, etc.

Si consiglia di non confezionare cibi caldi all'interno delle buste. In questo modo si evita di avere evaporazione da parte del cibo durante il ciclo di vuoto con una conseguente riduzione delle prestazioni della macchina.

Le buste sono disponibili in tre diversi formati: 15x25 cm, 20x20 cm e 25x35 cm, acquistabili presso i centri assistenza Ka oppure sul sito www.KitchenAid.eu.

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

Le buste KitchenAid sono monouso: una volta utilizzate eliminarle seguendo le indicazioni di smaltimento rifiuti vigenti per le materie plastiche.

Le buste KitchenAid non sono adatte alla cottura in forno tradizionale o su normali piani cottura, poiché non sono in grado di resistere alle alte temperature (superiori ai 100 °C - 212 F).

2. Cicli di vuoto per contenitori KitchenAid

Tale ciclo è stato appositamente pensato per l'utilizzo di contenitori sottovuoto KitchenAid.

La durata del ciclo è di circa 1 minuto.

IMPORTANTE Anche in questo caso si raccomanda l'uso di contenitori KitchenAid studiati appositamente per questa applicazione.

Nozioni sui contenitori sottovuoto KitchenAid

I contenitori sottovuoto KitchenAid sono utili sia per la conservazione di prodotti sensibili allo schiacciamento, sia per la conservazione di alimenti liquidi.

Per evitare la rottura o l'eccessiva deformazione di questi contenitori a causa dell'alto livello di vuoto raggiungibile, con questo ciclo l'apparecchio è in grado di bloccare automaticamente l'aspirazione dell'aria al giusto livello di sottovuoto in modo da garantire anche una buona conservazione.

IMPORTANTE I contenitori sottovuoto KitchenAid non sono adatti per la cottura in microonde. I contenitori sottovuoto KitchenAid possono essere lavati in lavastoviglie: si raccomanda comunque di lavare il coperchio a mano per non danneggiare il meccanismo a molla della valvola di chiusura.

Per l'uso dei contenitori KitchenAid si consiglia l'utilizzo esclusivo dei ciclo apposito (ciclo per contenitori/vasi): il ciclo per buste potrebbe raggiungere livelli di vuoto tali da danneggiare il contenitore.

La conservazione sottovuoto dei cibi

Ecco alcune regole fondamentali da rispettare per una perfetta resa in cucina.

Non cercate di usare il sistema per conservare prodotti già alterati o impoveriti dal punto di vista nutrizionale: non si recupera la qualità persa.

Conservare sottovuoto sempre e solo prodotti freschi.

- I cibi mantenuti troppo a lungo a temperatura ambiente o che hanno appena terminato la preparazione o la cottura, perdono umidità e le proprietà iniziali (colore, profumo, sapore, ecc.). Si consiglia pertanto di confezionare sottovuoto prodotti che siano stati raffreddati in frigorifero per un tempo sufficiente a portarne la temperatura a +4/+6 °C (normale temperatura di frigorifero).
- Se utilizzate buste sottovuoto per conservare i cibi crudi o cotti, ricordare di distribuirli in maniera uniforme per facilitare la fuori uscita dell'aria e non riempirle in modo eccessivo perché si potrebbe pregiudicare la saldatura e la conseguente loro tenuta ermetica. In tal caso il vuoto non sarebbe mantenuto: si consiglia di ripetere l'operazione con una nuova busta e di verificare che la saldatura non abbia aperture o danneggiamenti.
- Riempire le buste con il prodotto da confezionare al massimo per circa i 2/3 del loro volume.
- Occorre asciugare *verdura* e *frutta*, una volta lavate, per evitare ristagni di liquidi all'interno delle buste dei contenitori. La condensa potrebbe diminuire il livello di vuoto una volta sigillata la busta.
- Per conservare le *carni fresche* per un lungo periodo, raffreddarle in frigorifero almeno 2 ore.
- Per quanto riguarda il *pesce*, occorre innanzitutto lavarlo bene, eliminare le squame, sviscerarlo togliendo le branchie, asciugarlo e, come per la carne, raffreddarlo bene prima di metterlo sottovuoto.
- Per i *formaggi stagionati*, come parmigiano, pecorino, etc. non è necessario seguire alcun accorgimento, mentre per i *formaggi freschi*, per evitare che si schiaccino, è opportuno avvolgerli con una pellicola trasparente, oppure optare per la conservazione nei contenitori sottovuoto.
- Per i *salumi*, sia in contenitori che in buste sottovuoto, non occorre seguire alcun accorgimento particolare.

Tempi di conservazione indicativi del sottovuoto

I tempi di conservazione elencati sono puramente indicativi e dipendono dalla qualità iniziale del prodotto da conservare, dalla temperatura di conservazione, dal tempo di raffreddamento nel caso di cibi cotti, dal grado di vuoto raggiunto nonché dalla qualità della busta per sottovuoto utilizzata.

La tabella di conservazione sotto elencata fa riferimento a test condotti su prodotti freschi e conservati a +4 °C (frigorifero).

I dati riportati nella seguente tabella sono stati richiesti da Whirlpool Europe Srl e basati su test specifici condotti nei laboratori NEOTRON (società del settore alimentare che si occupa di analisi chimiche, biochimiche, microbiologiche e sensoriali).

Conservazione in frigorifero	Normale conservazione in frigorifero	Sacchetti sottovuoto KitchenAid	Contenitori sottovuoto KitchenAid
Carne (cruda)	5 giorni	7 giorni	7 giorni
Pesce (fresco)	2 giorni	4 giorni	4 giorni
Salumi e insaccati	6 giorni	11 giorni	11 giorni
Formaggio (pasta dura)	30 giorni	55 giorni	60 giorni
Formaggio (pasta molle)	8 giorni	-	10 giorni
Verdura	4 giorni	-	7 giorni
Frutta	8 giorni	-	11 giorni
Dessert	5 giorni	-	7 giorni

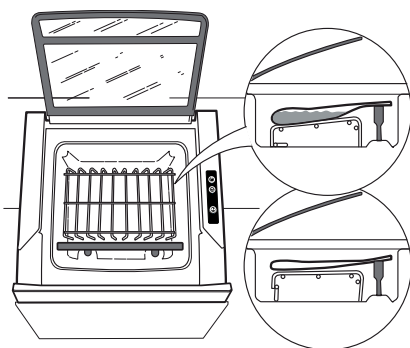
IMPORTANTE Non consumare il cibo oltre il tempo di conservazione indicato in tabella.

La tabella si riferisce a tempi di conservazione di prodotti freschi e che non siano già stati conservati sottovuoto.

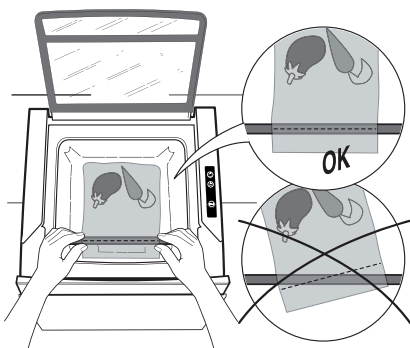
Preparazione di buste e contenitori sottovuoto

Utilizzo di buste sottovuoto KitchenAid

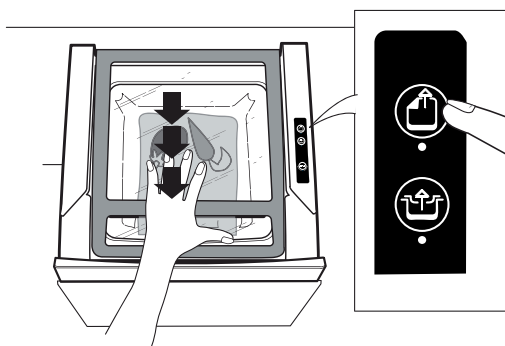
1. Aprire il cassetto fino alla massima estrazione (segnalato da un click d'arresto).
2. Accendere la macchina premendo l'interruttore di accensione blu posto sul lato anteriore destro.
3. Scegliere il formato della busta KitchenAid che meglio si adatta alle dimensioni del cibo (15x25 oppure 20x20).
4. Aprire il coperchio assicurandosi che la camera a vuoto sia asciutta. Inserire il cibo all'interno della busta, facendo attenzione a non sporcare o bagnare la parte interna in prossimità dell'apertura, al fine di non compromettere l'efficacia della sigillatura.
5. Posizionare come da figura la griglia di supporto nel vano della macchina e il sacchetto al centro della griglia di supporto come indicato in 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 sulle buste alla barra saldante. Prestare attenzione al fatto che i lembi siano disposti sulla barra senza la presenza di alcuna piega.

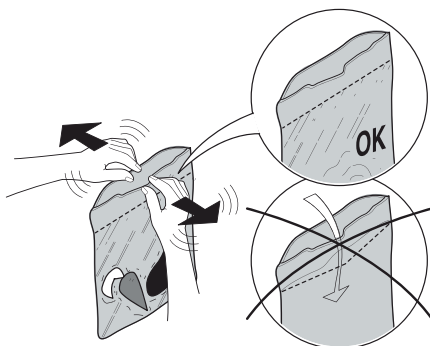


7. Chiudere il coperchio tenendolo premuto e contemporaneamente selezionare l'apposito ciclo buste, mantenere premuto per qualche istante il coperchio: così facendo questo rimarrà chiuso e adeso alla guarnizione per tutta la durata del ciclo.



Per il mantenimento delle condizioni di vuoto nel sacchetto è richiesta una perfetta sigillatura riconoscibile grazie ad una saldatura ben marcata e priva di punti di bruciatura.

Si raccomanda sempre di controllare che la linea di saldatura sia sovrapposta o parallela alla linea tratteggiata presente sulle buste KitchenAid. 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 sono verificate si raccomanda di ripetere l'operazione travasando il cibo in una nuova busta e buttando quella con saldatura difettosa.



IMPORTANTE

Si raccomanda, per una migliore gestione delle buste e del cibo in esse racchiuso di scrivere negli appositi spazi sopra la linea di saldatura la data di imbustamento e il contenuto.

IMPORTANTE

In caso di operazione ripetuta e mancata saldatura contattare il servizio di assistenza.

AVVERTENZA Una volta completato il ciclo e sigillato il sacchetto, riporlo immediatamente nel vostro frigorifero o congelatore.

Utilizzo di contenitori sottovuoto KitchenAid

Nel caso di alimenti liquidi o quando si voglia evitare lo schiacciamento dei cibi, si consiglia l'uso degli appositi contenitori sottovuoto KitchenAid. I contenitori possono essere riempiti al massimo fino a $\frac{3}{4}$ del loro volume utile.

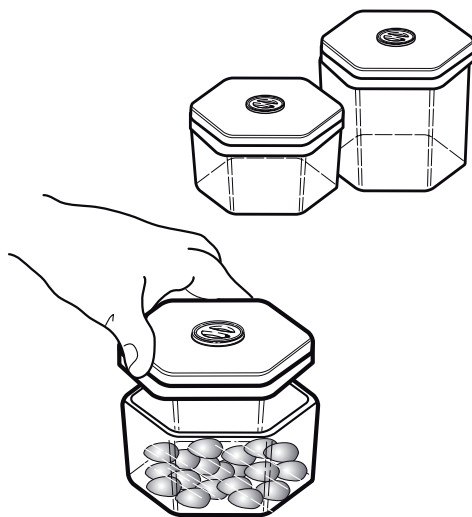
1. Preparare un contenitore sottovuoto inserendovi il cibo e chiudendolo con l'apposito coperchio.
2. Posizionare il contenitore all'interno della camera a vuoto, al centro del vano presente sul fondo.
3. Chiudere il coperchio e contemporaneamente selezionare il ciclo contenitori sottovuoto mantenendo premuto per qualche istante il coperchio in vetro della macchina: così facendo questo rimarrà chiuso ed adesivo alla guarnizione per tutta la durata ciclo.

Per aprire i contenitori ruotare la valvola presente sul coperchio nel senso indicato dalla freccia: così facendo l'aria entrerà nel contenitore e sarà possibile sollevare facilmente il coperchio.

AVVERTENZA Una volta completato il ciclo e chiuso ermeticamente il contenitore, riporre entro **30 min** il cibo nel vostro frigorifero.

IMPORTANTE

I contenitori sottovuoto KitchenAid non sono adatti alla conservazione in congelatore.



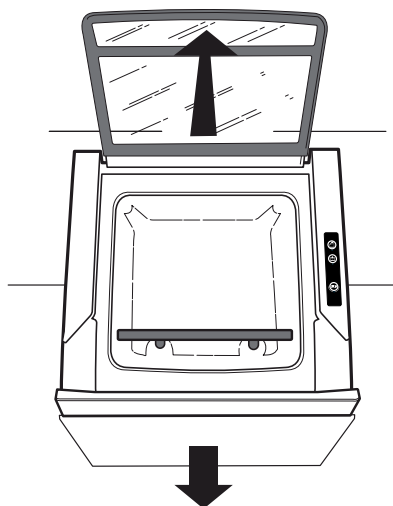
Indicazioni sulle fasi di funzionamento della macchina

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 tramite l'interruttore generale blu posto sul lato anteriore destro della macchina.


I led del pannello si illuminano contemporaneamente ed un segnale acustico breve indica l'avvenuta accensione. La macchina compie a questo punto un ciclo di set-up di circa 2 secondi e prima di tale tempo non è possibile intervenire su altri tasti di comando.



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 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 tempo, non è possibile selezionare alcuna funzione.*
- Quando la camera a vuoto risulta 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)


IMPORTANTE Il ciclo può essere interrotto anticipatamente premendo il tasto . 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 KitchenAid

Ad ogni avvio del ciclo viene emesso un breve segnale acustico.

Il ciclo procede automaticamente nell'ordine seguente:

- La fase di svuotamento viene segnalata dalla spia luminosa del tasto lampeggiante. Questa fase ha una durata di circa 45 secondi.
- Durante la successiva fase di scarico tutte le spie luminose tornano allo stato iniziale. La valvola di scarico resta aperta 20 secondi. *Durante questo tempo, non è possibile selezionare alcuna funzione.*
- Quando la camera a vuoto risulta 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 vasca risulta decompressa permettendo l'estrazione del contenitore.
- La durata complessiva del ciclo è di 1 minuto (fino alla riapertura del coperchio in vetro della macchina)

IMPORTANTE Il ciclo può essere interrotto anticipatamente premendo il tasto . 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.

Avvertenze sulla manutenzione ordinaria

AVVERTENZA E' vietato rimuovere le protezioni e i dispositivi di sicurezza per effettuare le operazioni di manutenzione ordinaria. La manutenzione, sia ordinaria che straordinaria, deve essere effettuata da un Tecnico qualificato secondo le istruzioni del Costruttore e secondo le norme locali in vigore.

Il Costruttore declina ogni responsabilità per incidenti causati dall'inadempienza del suddetto obbligo.

AVVERTENZA Togliere l'alimentazione elettrica prima di intervenire per la manutenzione (tasto ON/OFF sul lato destro della macchina).

PULIZIA SUPERFICI ESTERNE

Scocca

Le superfici esterne della macchina confezionatrice, in acciaio inox, vanno pulite con un panno morbido o una spugna e un detergente neutro seguendo la direzione della satinatura.

Si raccomanda di non servirsi di pagliette inox, raschietti o sostanze abrasive, acide o aggressive che potrebbero danneggiare irrimediabilmente le superfici inox.

IMPORTANTE Durante la pulizia NON rimuovere le targhette matricola perchè forniscono informazioni importanti sull'apparecchiatura per l'assistenza tecnica.

Zona comandi

La zona comandi della macchina ha tasti di tipo "touch control" ("a sfioramento"), totalmente privi di pulsanti sporgenti, per una facile pulizia da compiere con prodotti specifici per le superfici in vetro. Si raccomanda di usare un panno morbido con poco detergente e di asciugare con cura.

PULIZIA CAMERA A VUOTO

Al fine di garantire l'igiene e la tutela della qualità dei prodotti alimentari confezionati, la pulizia interna della camera a vuoto deve essere fatta al termine di ogni utilizzo.

La conformazione della camera ne consente una rapida pulizia. Si raccomanda l'utilizzo di un panno morbido o di una spugna non abrasiva con un detergente neutro o una sostanza disinfettante a base alcolica.

PULIZIA COPERCHIO IN VETRO

Allo stesso modo, si consiglia la pulizia del coperchio in vetro al termine di ogni utilizzo.

Si raccomanda l'utilizzo di un panno morbido o di una spugna non abrasiva imbevuta di acqua potabile, oppure prodotti specifici per la pulizia dei vetri.

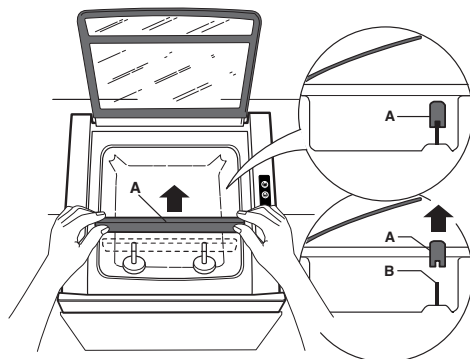
PULIZIA DELLA BARRA SALDANTE

Con cadenza mensile, si consiglia di effettuare una pulizia della superficie della barra saldante in modo da rimuovere residui che potrebbero deteriorare la qualità della sigillatura delle buste.

Per facilitare l'operazione, sollevare verso l'alto la barra saldante (A) estraendola dai due perni (B).

Si raccomanda l'utilizzo di un panno morbido o di una spugna non abrasiva e un detergente neutro oppure una sostanza disinfettante a base alcolica.

Al termine, innestare la barra sui due perni (B) centrando i due fori sulla parte inferiore della barra ed assicurarsi del corretto innesto.



IMPORTANTE Non rimuovere il nastro di teflon nero. Non utilizzare raschietti o utensili abrasivi.

PERIODI DI INATTIVITÀ

Se pensate di non utilizzare l'apparecchiatura per un lungo periodo di tempo, effettuate un'accurata pulizia interna ed esterna.

Prima di un nuovo utilizzo controllare l'integrità dell'apparecchiatura ed effettuare una pulizia accurata della macchina.

MALFUNZIONAMENTO

In caso di malfunzionamento, prima di chiamare il Rivenditore KitchenAid per il servizio di assistenza verificate che il cavo di alimentazione sia inserito correttamente e accertatevi che ci sia corrente elettrica. Inoltre, controllate che la guarnizione del coperchio in vetro sia ben inserita e che la barra saldante sia correttamente innestata sui due perni.

Se, dopo aver effettuato i controlli suggeriti, la macchina confezionatrice continua a non funzionare, scollegate l'apparecchio dalla rete elettrica e chiamate il Rivenditore o il Centro Assistenza KitchenAid autorizzato.

Segnalazioni e Avvisi

Avviso di necessità di sostituzione dell'olio pompa (Contaciacili olio)

La macchina confezionatrice è dotata di una pompa a vuoto ad alte prestazioni, lubrificata a ricircolo d'olio con uno speciale lubrificante studiato per questa applicazione.

Col passare del tempo l'olio subisce un normale deterioramento dovuto all'uso della macchina.

Conseguentemente, per non compromettere la resa dell'apparecchio, si presenta la necessità di effettuare un cambio olio ogni 2500 cicli. La macchina segnala quando è il momento di effettuare il cambio dell'olio.

IMPORTANTE Il cambio olio deve essere effettuato esclusivamente da un tecnico KitchenAid autorizzato.

All'accensione della macchina, raggiunto il limite del cambio olio **tutte le spie luminose del pannello comandi lampeggiano per 3 secondi ed è udibile un segnale acustico (lungo)**. Questo tipo di segnalazione visiva e acustica avverte della necessità di procedere alla sostituzione dell'olio pompa.

Qualsiasi ciclo risulta attivabile anche in presenza dell'allarme. L'allarme verrà azzerato con il primo intervento di sostituzione dell'olio.

Segnalazioni di funzionamento anomalo

La macchina è costruita in conformità a tutte le Norme e Direttive Europee vigenti in materia ed è inoltre dotata di sistemi di sicurezza volti a garantire la sicurezza e l'incolumità dell'utilizzatore.

Se si dovesse verificare un'anomalia dell'impianto elettrico, la macchina entra in stato d'allarme, segnalato nel seguente modo:

- tutte le spie luminose del pannello comandi lampeggiano;
- i comandi vengono disabilitati automaticamente.

Nel caso si verifichi questo tipo di segnalazione, spegnere la macchina e attendere circa 15 minuti per il raffreddamento e ripristino automatico delle protezioni termiche.

Riaccendere la macchina. Se la segnalazione dell'anomalia si ripresentasse, è consigliabile togliere il cavo di alimentazione dalla presa e chiamare il Rivenditore o Centro di Assistenza KitchenAid autorizzato comunicando:


- i dati della targhetta matricola (posizionata sul lato sinistro del cassetto);
- la data di acquisto.

AVVERTENZA

Non tentate di riparare o modificare l'apparecchiatura in nessuna delle sue parti, potrebbe essere potenzialmente pericoloso e far decadere la garanzia; affidatevi esclusivamente a Tecnici qualificati e autorizzati.

Segnalazione di vuoto insufficiente

La macchina è dotata di un dispositivo che rileva il grado di vuoto raggiunto all'interno della camera e che è determinante per il corretto funzionamento dell'apparecchio. Se non viene raggiunto un minimo livello di vuoto, dopo circa un minuto, il ciclo viene automaticamente interrotto.

L'apparecchio segnala l'anomalia con la spia luminosa **del tasto **, **che lampeggia per una durata di 20 secondi, accompagnato da un segnale acustico intermittente.**

Nel caso in cui la causa non venisse rimossa, si ripeterà la situazione di allarme descritta.

Prima di chiamare il Rivenditore o il Centro di Assistenza KitchenAid autorizzato, verificate la corretta chiusura del coperchio e il corretto inserimento della guarnizione nella sede.

Se, dopo aver effettuato i controlli suggeriti, la situazione di anomalia permane, chiamate il Rivenditore o il Centro di Assistenza autorizzato comunicando i dati della targhetta matricola (si veda par. "Segnalazioni di funzionamento anomalo").

Interruzione temporanea dell'alimentazione elettrica

Se durante un ciclo di funzionamento si verifica un'interruzione dell'alimentazione elettrica, al ripristino dell'alimentazione la camera a vuoto viene decompressa e la macchina torna nello stato di iniziale.

Attendere circa 20 secondi prima di avviare un nuovo ciclo.

Se l'alimentazione manca in fase di accensione iniziale, la macchina, al ripristino dell'alimentazione, torna nello stato di accensione iniziale.

Ciclo automatico di deumidificazione dell'olio pompa

Il ciclo automatico di deumidificazione dell'olio pompa permette di evacuare il vapore acqueo che si forma all'interno della pompa durante l'utilizzo dell'apparecchio.

Per attivare il ciclo, chiudere normalmente il coperchio a camera vuota e tenendolo abbassato **premere per 5 secondi il tasto ciclo vuoto per buste KitchenAid**. La durata di tale ciclo è di 20 minuti.

Nel caso di uso intensivo della macchina, si consiglia di eseguirlo **settimanalmente** al fine di avere la piena efficienza e funzionalità della macchina nel tempo.

Il cuore della macchina è la pompa a vuoto. Per preservare la pompa dall'ossidazione delle superfici interne e dal conseguente bloccaggio del rotore causato dalla presenza di residui ossidati, che si verifica quando il vapore acqueo aspirato insieme all'aria condensa e rimane per lunghi periodi all'interno del corpo pompa, è necessario seguire i seguenti accorgimenti:

1. Confezionare il prodotto sempre freddo, possibilmente a +3/+4 °C. Più il prodotto è caldo, più si riduce la durata della conservazione e maggiore è la formazione di condensa all'interno della pompa, con conseguente ossidazione e danneggiamento della stessa.
2. Se l'apparecchio viene usato solo saltuariamente, prima di confezionare i prodotti, eseguire almeno 2-3 cicli completi di **vuoto per contenitori KitchenAid** con camera vuota. Ciò permette di portare la temperatura dell'olio della pompa a regime e di evacuare il vapore acqueo.

Guida ricerca guasti

Tabella risoluzione guasti

ANOMALIA FUNZIONALE	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
Tutte le spie luminose del pannello comandi lampeggiano.	Surriscaldamento; danno al circuito elettronico.	Spegnere la macchina ed attendere circa 15 minuti per il raffreddamento e ripristino automatico delle protezioni termiche. Se alla riaccensione si ripresenta lo stesso problema, far intervenire un tecnico per la sostituzione della scheda di potenza
La spia luminosa del Tasto STOP lampeggia accompagnata da un segnale acustico intermittente	Vuoto insufficiente nella camera (il sensore vuoto non invia il segnale di raggiungimento vuoto minimo alla scheda potenza).	<ul style="list-style-type: none"> • Coperchio non premuto all'avviamento del ciclo. • Coperchio del contenitore sottovuoto mal posizionato. • Guarnizione coperchio usurata o mal posizionata. • Intervento di un tecnico per la verifica del circuito aria, del sensore scheda e della pompa vuoto. • Intervento di un tecnico per la verifica della corretta apertura delle elettrovalvole. • Pompa Vuoto in protezione termica: spegnere l'apparecchio ed attendere circa 15 minuti.
All'accensione, tutte le spie luminose del pannello comandi lampeggiano per 3 secondi ed è udibile un lungo segnale acustico.	Avviso di necessità cambio olio per il superamento di 2500 cicli di funzionamento.	Intervento di un tecnico per la sostituzione dell'olio pompa.
Il ciclo si avvia (tasti lampeggiano) ma la pompa non parte.	Intervento protezione termica pompa per surriscaldamento.	Spegnere l'apparecchio ed attendere circa 15 minuti prima di ridare tensione.
La macchina non si accende	Mancanza di energia.	Verificare l'allacciamento alla linea elettrica.
Scarso vuoto nella busta	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saldatura busta irregolare o insufficiente 2. Cordone di saldatura irregolare 3. Busta sporca o perforata. 4. Busta di dimensioni non adatte alle dimensioni del prodotto. 5. Rendimento pompa insufficiente. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Posizionare la busta correttamente. 2. Controllare lo stato del teflon di copertura. Intervento di un tecnico per la sostituzione del teflon e verifica della resistenza di saldatura. 3. Cambiare busta. 4. Scegliere una busta nella quale il prodotto non superi i 2/3 del volume. 5. Intervento di un tecnico per la verifica della pompa.
La macchina non salda le buste.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contatti sporchi. 2. Resistenza barra saldante spezzata. 3. Mancanza energia. 4. Elettrovalvola a 3 vie bloccata o sporca. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sfilare la barra saldante dai due perni e pulire con uno spazzolino i due fori di contatto barra. 2. Intervento di un tecnico per la sostituzione. 3. Intervento di un tecnico per verifica cablaggi e scheda potenza. 4. Intervento di un tecnico per la sostituzione.

Servizio di Assistenza

Prima di contattare il Servizio clienti KitchenAid:

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Guida ricerca guasti".
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio di Assistenza più vicino.

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto dell'apparecchio;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità dell'apparecchio. Il numero Assistenza è anche riportato sul libretto di garanzia;

SERVICE 0000 000 00000



- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un **Centro di Assistenza Tecnica autorizzato** (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

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

Avvertenza generali

- Il presente manuale costituisce parte integrante del prodotto e fornisce tutte le indicazioni necessarie per una corretta installazione e manutenzione della macchina.
- Questo manuale deve essere conservato in luogo noto e accessibile a tutti gli operatori autorizzati (installatore, utilizzatore, manutentore).
- L'installazione deve essere esclusivamente eseguita da personale autorizzato e specializzato, rispettando le istruzioni e le prescrizioni del presente manuale.
- L'installatore deve inoltre verificare eventuali prescrizioni in materia di antincendio.
- La pompa a vuoto contiene olio. Mantenere l'imballo e l'apparecchio sempre in posizione orizzontale per evitare la fuoriuscita dell'olio dallo sfiato della pompa.
- La movimentazione della macchina deve essere effettuata sempre da almeno due persone.
- Utilizzare sempre dei guanti di protezione durante le fasi di movimentazione o installazione.
- I componenti dell'imballo possono essere potenzialmente pericolosi per bambini ed animali, assicuratevi che non vi giochino.
- Si raccomanda di evitare il posizionamento in luoghi chiusi ad elevate temperature e scarso ricambio d'aria, alla luce diretta del sole o degli agenti atmosferici, vicino a fonti di calore.

Collegamento elettrico

La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria ai sensi di legge.

- Il collegamento elettrico dell'apparecchio deve essere effettuato da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza.
- L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico dell'apparecchio e del rispetto delle normative locali vigenti in materia di sicurezza.
- Il cavo di alimentazione dell'apparecchio deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, alla presa di rete. Assicurarsi che durante l'installazione dell'apparecchio nel mobile il cavo non venga schiacciato, tagliato o rovinato.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non utilizzare in alcun caso prese multiple o prolunghe.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili.
- Verificare che la tensione elettrica indicata sulla targhetta matricola dell'apparecchio corrisponda a quella della vostra abitazione. La targhetta matricola si trova sul lato sinistro dell'apparecchio (visibile a macchina estratta).
- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (vedi tabella) devono essere effettuate unicamente rivolgendosi ai Centri di Assistenza autorizzati.

Tabella dei cavi di alimentazione

N. di conduttori	Tipo di cavo
IN ~ + ⊕	H05 RR-F 3x 1,5 mm ²

Pannello frontale KitchenAid in acciaio con trattamento antimpronta

La macchina sottovuoto è stata progettata per essere completamente integrata nella vostra cucina: il pannello frontale potrà quindi essere fissato dal vostro installatore di fiducia e dovrà avere le dimensioni standard seguenti (vedi schemi di installazione)

595 mm x 455 mm

Come accessorio è disponibile inoltre il pannello frontale KitchenAid, in acciaio con trattamento antimpronta. Per ordinarlo contattate il vostro rivenditore di fiducia e richiedete il seguente articolo:

***Pannello Frontale KitchenAid
KASV4510 - 8513 609 01000***

Dati tecnici

Tensioni:	220-240 V / 50 Hz
Potenza massima assorbita:	150 VA
Potenza motore pompa vuoto:	120 W / 50 Hz
Formato delle buste (larghezza-altezza):	15x25 cm (piccole) - 20x20 cm (grandi)
Capienza contenitori per sottovuoto:	0.7 lt (piccolo) - 1.4 lt (grande)
Corsa cassetto in fase di funzionamento:	505 mm
Ingombro estrazione completa del cassetto:	600 mm

Printed in Italy
/// 01/10

5019 744 02024

