

Инструкция по эксплуатации

KitchenAid

| | |
|--|-----------|
| Указания по безопасности | 4 |
| Защита окружающей среды | 5 |
| Описание прибора | 6 |
| Комплект поставки изделия | 6 |
| Панель управления | 6 |
| Предварительные указания | 7 |
| Подготовка вакуумных пакетов и контейнеров | 8 |
| Указания по использованию прибора | 10 |
| Чистка изделия | 11 |
| Поиск и устранение неисправностей | 12 |
| Сервис | 13 |
| Лицевая панель KitchenAid из нержавеющей стали с поверхностью, стойкой к отпечаткам пальцев | 13 |

Указания по безопасности

Прочтите и соблюдайте

Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите эту инструкцию по безопасности.

Сохраняйте ее для возможности консультаций в будущем.

Эта инструкция также доступна на сайте docs.kitchenaid.eu

В настоящей инструкции и на самом приборе содержатся важные указания по безопасности, которые необходимо всегда соблюдать.

Изготовитель снимает с себя любую ответственность за несоблюдение данной инструкции по безопасности, ненадлежащее использование прибора или неправильные настройки на панели управления.

Предупреждения о соблюдении техники безопасности

Не допускайте к прибору детей раннего (0-3 лет) и дошкольного (3-8 лет) возраста без постоянного наблюдения взрослых. Дети старше 8 лет, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под присмотром или лишь в том случае, если они получили указания по безопасному использованию прибора и осознают имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут осуществлять чистку и уход за прибором только под присмотром взрослых.

Разрешенное использование

ВНИМАНИЕ: Данный прибор не предназначен для работы с управлением от внешнего таймера или дистанционного пульта.

Этот прибор предназначен исключительно для бытового, непрофессионального использования. Не используйте прибор за пределами помещений.

Не храните взрывоопасные или

огнеопасные предметы (такие как аэрозольные баллончики), не размещайте и не используйте внутри прибора или вблизи от него бензин и другие легковоспламеняющиеся вещества: это может привести к пожару при случайном включении прибора.

Используйте только пакеты для вакуумной упаковки марки KitchenAid и специально разработанные контейнеры KitchenAid.

Доступные в продаже пакеты для хранения продуктов непригодны для тепловой запайки и не гарантируют поддержание вакуума в течение длительного времени.

Не вешайте тяжести на ручке, закрепленной на панели прибора.

Установка

Для перемещения и установки прибора требуется участие двух или более человек. При распаковке и установке прибора используйте защитные перчатки.

Установка и ремонт прибора должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве пользователя. Работы по установке прибора не должны выполняться детьми. Не допускайте детей к прибору во время установки.

Упаковочный материал (целлофановые пакеты, детали из полистирола и т.п.) является потенциальным источником опасности для детей и должен храниться в недоступном для них месте как во время установки, так и после нее.

После распаковки прибора проверьте его на предмет возможных повреждений во время транспортировки. Убедитесь, что крышка закрывается должным образом. В случае обнаружения проблем обращайтесь к продавцу или в

ближайший сервисный центр.
Перед выполнением любых операций по установке отключите прибор от электросети.

При установке соблюдайте осторожность, чтобы не повредить сетевой шнур корпусом прибора.

Не включайте прибор до завершения установки.

Электрическая безопасность

Согласно действующим правилам безопасности при установке прибора необходимо использовать многополюсный выключатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. Прибор должен быть заземлен.

Поврежденный сетевой шнур следует заменить шнуром такого же типа. Замена сетевого шнура должна выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Убедитесь, что напряжение на табличке технических данных соответствует напряжению домашней электросети.

Табличка технических данных

расположена на левой стороне прибора. Если имеющаяся вилка не подходит к розетке, обратитесь к квалифицированному специалисту.

Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы после встраивания прибор можно было подключить к электросети. Не тяните за сетевой шнур. Не используйте удлинители, разветвители и переходники.

Не пользуйтесь прибором при повреждении сетевого шнура или вилки, если он не работает должным образом или был поврежден вследствие удара или падения. Держите шнур вдали от горячих поверхностей.

После завершения установки электрические компоненты должны стать недоступны для пользователя.

Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или другими частями тела. Не пользуйтесь прибором, будучи разутыми.


Чистка и уход

Не используйте пароочистители.

При выполнении чистки и обслуживания прибора используйте защитные перчатки. Перед выполнением любых операций по обслуживанию отключите прибор от электросети.

Защита окружающей среды


Утилизация упаковочного материала

Упаковочный материал допускает полную вторичную переработку, о чем свидетельствует символ .

Различные части упаковки должны быть утилизированы в полном соответствии с действующими местными нормами по утилизации отходов.

Утилизация бытовых приборов


При утилизации прибора приведите его в нерабочее состояние, срезав сетевой шнур, а также сняв дверцы и полки (при наличии), чтобы дети не могли попасть внутрь и запереться там.

Данный прибор изготовлен из материалов, пригодных для переработки  или повторного использования.

Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов.

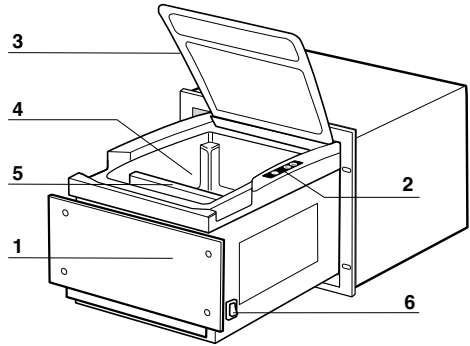
Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработке можно получить в соответствующих государственных органах, службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор.

Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечивая правильную утилизацию изделия, вы помогаете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Символ  на самом изделии или в сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать на переработку в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.

Описание прибора

- 1) Выдвижная часть корпуса прибора, включающая камеру вакуумирования и крышку;
- 2) панель управления;
- 3) крышка камеры вакуумирования;
- 4) камера вакуумирования;
- 5) сварочная планка;
- 6) выключатель ВКЛ./ВЫКЛ.



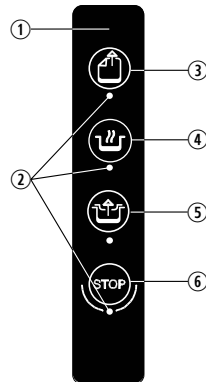
Комплект поставки изделия

Вакуумный пакет



Панель управления

- 1) Зона индикации панели управления
- 2) Светодиодные индикаторы
- 3) Кнопка для вакуумных пакетов KitchenAid.
- 4) Кнопка для готовки в пакетах KitchenAid «Sous vide»
- 5) Кнопка для вакуумных контейнеров KitchenAid.
- 6) Кнопка остановки текущего цикла.



Предварительные указания

Прежде чем включать аппарат, тщательно протрите камеру вакуумирования мягкой влажной тряпкой. Прodelайте это действие несколько раз, каждый раз споласкивая тряпку в чистой воде. Не используйте агрессивные моющие средства, стальные мочалки, скребки и любые другие абразивные, кислотные или химически активные вещества, так как они могут необратимо повредить поверхности камеры вакуумирования.

Прибор позволяет выполнять вакуумную упаковку продуктов двумя различными способами:

1. Вакуумная упаковка в пакеты KitchenAid

Пакеты KitchenAid пригодны для упаковки малочувствительных к повреждению, достаточно крепких продуктов питания, таких как мясо, колбасные изделия, твердые сыры, бобовые и т.п.

Доступны пакеты трех различных размеров: 15x25 см, 20x20 см и 25x35 см. Их можно приобрести в сервисных центрах Ка или на сайте www.KitchenAid.eu

Храните пакеты в сухом прохладном месте, вдали от источников света и тепла.

Пакеты KitchenAid являются одноразовыми: после использования выбросите их с соблюдением местных правил по утилизации пластиковых отходов.

Пакеты KitchenAid непригодны для приготовления пищи.

2. Вакуумная упаковка в контейнеры KitchenAid (могут быть приобретены в Сервисном центре)

Вакуумные контейнеры KitchenAid подходят для хранения чувствительных к повреждению или жидких продуктов.

Вакуумные контейнеры KitchenAid непригодны для приготовления блюд и замораживания. Для наилучших результатов рекомендуется пользоваться только специальным циклом для контейнеров.

Не пытайтесь запечатывать в вакуумную упаковку несвежие или утратившие пищевую ценность продукты: вы не сможете восстановить их уже потерянное качество.

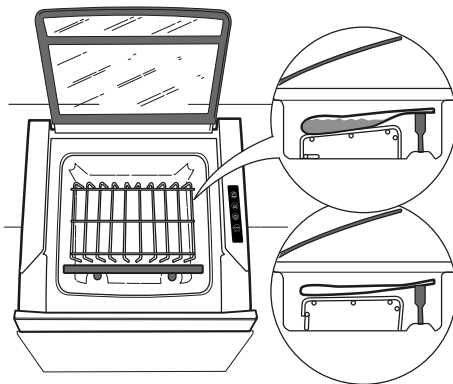
Запечатывайте в вакуумную упаковку только свежие, качественные продукты.

- Продукты, которые находились при комнатной температуре в течение длительного времени, а также только что приготовленные продукты, теряют влагу и свои исходные качества (цвет, аромат, вкус и т.д.). Наилучшими для вакуумной упаковки являются продукты, охлажденные до температуры +4/+6 °C (стандартная температура в холодильнике).
- При использовании вакуумных пакетов распределяйте сырые или приготовленные продукты равномерно внутри пакета, чтобы облегчить удаление воздуха. Не переполняйте пакеты, так как это может помешать их качественной запайке и нарушить герметичность полученной упаковки. В этом случае вакуум будет недолговечным: повторите процедуру, используя новый пакет, и убедитесь, что сварной шов не имеет отверстий и дефектов.
- Заполняйте пакеты не более чем на 2/3.

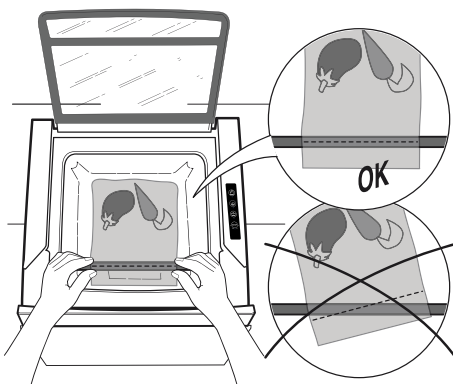
Подготовка вакуумных пакетов и контейнеров

Использование вакуумных пакетов KitchenAid

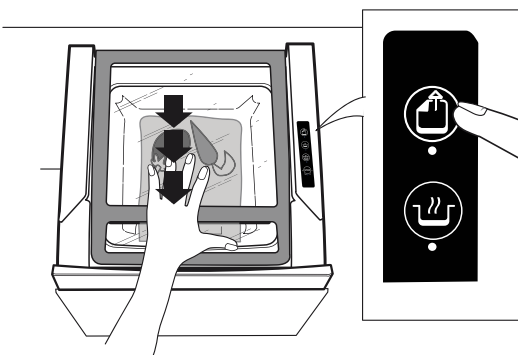
1. Полностью выдвиньте ящик (до щелчка).
2. Включите прибор с помощью выключателя, расположенного справа на передней панели.
3. Выберите пакет KitchenAid с размером, соответствующим размеру продуктов (15x25 или 20x20).
4. Откройте крышку и убедитесь, что камера вакуумирования сухая. При помещении продукта в пакет следите за тем, чтобы не испачкать и не замочить пакет в районе отверстия, так как это может привести к нарушению герметичности.
5. Установите опорную решетку в камеру прибора и разместите пакет по центру решетки, как показано на рисунке. При необходимости слегка наклоните решетку, чтобы предотвратить вытекание продуктов во время вакуумирования. Для продуктов больших размеров может потребоваться снять решетку для увеличения полезного объема камеры вакуумирования.



6. Совместите пунктирную линию на пакете со сварочной планкой. Убедитесь, что края пакета лежат на планке ровно, без складок или изгибов.



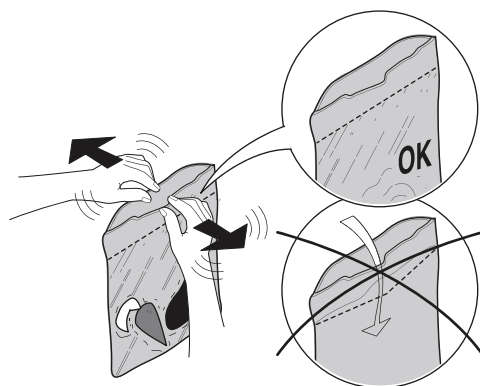
7. Закройте и прижмите крышку, одновременно выбрав цикл упаковки в пакет. Нажимайте на крышку в течение нескольких секунд. При этом крышка будет плотно закрыта и прижата к упаковке в течение всего цикла.



Качественный сварной шов имеет важнейшее значение для сохранения вакуума в пакете. Шов должен быть четко виден и не иметь прожогов.

Убедитесь, что шов совпадает или параллелен пунктирной линии пакета KitchenAid.

Также проверьте надежность шва: края запаянного пакета не должны расходиться при приложении усилия. Если это не так, переложите содержимое в другой пакет и повторите процедуру вакуумного запаковывания.

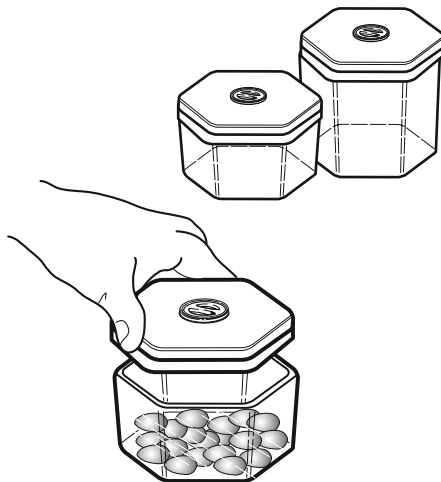


Чтобы обеспечить правильное использование упакованных продуктов, укажите дату упаковки и содержимое пакета на специальной этикетке над герметизирующим швом. Поместите пакет в холодильник.

Использование вакуумных контейнеров KitchenAid (могут быть приобретены в Сервисном центре)


Для жидких или легко повреждаемых продуктов используйте специальные контейнеры KitchenAid. Заполняйте контейнеры на $\frac{3}{4}$.

1. На подготовительном этапе поместите продукт внутрь вакуумного контейнера и накройте его крышкой.
2. Поместите контейнер внутрь камеры вакуумирования, в центр находящегося в основании отсека.
3. Закройте крышку и одновременно выберите цикл упаковки в вакуумный контейнер. Удерживайте внизу стеклянную крышку аппарата в течение нескольких секунд. При этом крышка останется плотно закрытой и прижатой к упаковке в течение всего цикла. После окончания цикла поместите контейнер в холодильник.




Чтобы открыть контейнер, поверните клапан на крышке в направлении стрелки: при этом контейнер наполнится воздухом, что позволит легко открыть крышку.


Пакеты «Sous-vide» для готовки

После предварительной подготовки пакета внутри вакуумной камеры, которая описана в разделе «Подготовка», закройте крышку, слегка надавив на нее, и одновременно нажмите кнопку . Начнется цикл готовки под вакуумом.


В момент запуска цикла прозвучит звуковой сигнал (отдельный гудок).

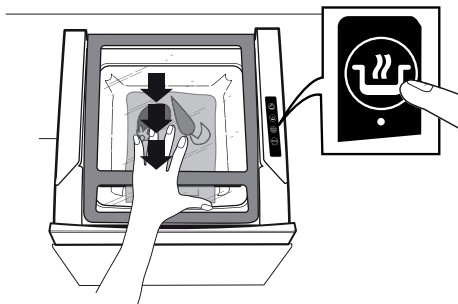
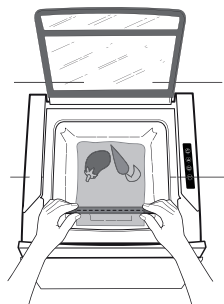
Цикл выполняется автоматически в следующей последовательности:

Мигание светового индикатора кнопки  указывает на выполнение фазы вакуумирования.

Постоянное свечение светового индикатора кнопки  указывает на фазу запаивания.

В последующей фазе выгрузки состоянии свечения всех световых индикаторов возвращается к исходному.

- После декомпрессии вакуумной камеры можно поднять крышку и извлечь запечатанный пакет.
- Как и в вакуумном цикле для консервирования, в вакуумном цикле для готовки продукт плотно оборачивают и сжимают мешком.
- По завершении цикла звучит звуковой сигнал (отдельный гудок), который указывает на готовность машины к выполнению нового цикла.
- Если во время фазы вакуумирования нажать кнопку , прибор досрочно перейдет к фазе запаивания.

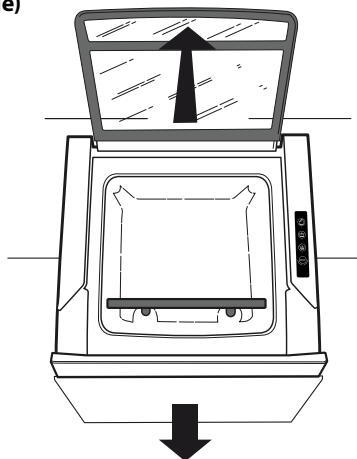


Указания по использованию прибора

Включение (ящик должен быть выдвинут в рабочее положение)

Всегда выдвигайте ящик до упора так, чтобы стеклянная крышка открывалась полностью.

Включите прибор с помощью выключателя "ВКЛ.", расположенного справа на передней панели. Светодиоды на панели управления загорятся, а короткий звуковой сигнал известит о включении прибора. После этого прибор выполнит короткий цикл настройки, длящийся примерно 2 секунды: не нажимайте кнопок до завершения настройки.




Цикл вакуумирования для пакетов KitchenAid

В начале каждого цикла подается короткий звуковой сигнал.

Цикл является автоматическим и состоит из следующих стадий:

- Стадия удаления воздуха, указываемая миганием кнопки выбора режима. Эта стадия длится примерно 2 минуты 30 секунд.
- Стадия сварки, указываемая непрерывным светом кнопки выбора режима. Эта стадия длится 9 секунд. За ней следует стадия охлаждения, длящаяся примерно 5 секунд.
- Во время последующей стадии разгерметизации все светодиоды находятся в своем исходном состоянии. Выпускной клапан остается открытым 20 секунд. В течение этого времени выбор функций невозможен.
- После того как разгерметизация камеры будет завершена, можно открыть крышку и вынуть запечатанный пакет.
- По окончании цикла подается короткий звуковой сигнал, указывающий, что прибор готов к выполнению следующего цикла.
- Общая продолжительность рабочего цикла (до открытия стеклянной крышки) составляет примерно 3 минуты.


Цикл можно остановить раньше времени, нажав кнопку . В этом случае прибор не выполняет сварку пакета, камера разгерметизируется. Подождите примерно 20 секунд до подачи звукового сигнала перед тем, как начинать следующий цикл.

Цикл вакуумирования для контейнеров KitchenAid

В начале каждого цикла подается короткий звуковой сигнал.

Цикл является автоматическим и состоит из следующих стадий:

- Стадия вакуумирования, указываемая миганием кнопки выбора режима. Эта стадия длится примерно 45 секунд.
- Во время последующей стадии разгерметизации все светодиоды находятся в своем исходном состоянии. Выпускной клапан остается открытым 20 секунд. В течение этого времени выбор функций невозможен.
- После того как разгерметизация камеры будет завершена, можно открыть крышку и вынуть вакуумный контейнер.
- По окончании цикла подается короткий звуковой сигнал, указывающий, что прибор готов к выполнению следующего цикла. В камеру впускается воздух: контейнер можно вынуть.
- Общая продолжительность цикла (до открытия стеклянной крышки) составляет примерно 1 минуту.

Цикл можно остановить раньше времени, нажав кнопку . При этом камера разгерметизируется и стеклянная крышка поднимется. Подождите примерно 20 секунд до подачи звукового сигнала перед тем, как начинать следующий цикл.

Чистка изделия

Протирайте аппарат вакуумной упаковки мягкой салфеткой или губкой, смоченной в нейтральном моющем средстве.

Для обеспечения гигиены и поддержания качества упакованных продуктов камеру вакуумирования и стеклянную крышку следует протирать после каждого использования.

Используйте мягкую салфетку или неабразивную губку и нейтральное моющее средство.

Раз в месяц очищайте сварочную планку от остатков материала, которые могут негативно сказаться на качестве запечатывания пакетов.

Для упрощения данной процедуры поднимите сварочную планку (A), сняв ее с двух штырей (B).

Используйте мягкую салфетку или неабразивную губку и нейтральное моющее средство.

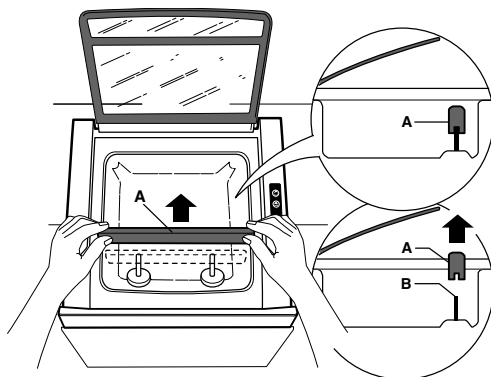
После очистки установите планку на штыри (B), совместив их с двумя отверстиями на нижней стороне планки. Не снимая черной тефлоновой трубки, убедитесь, что планка надежно удерживается на своем месте.

Тщательно очистите аппарат, если вы планируете не использовать его в течение длительного времени.

Перед возобновлением использования повторно очистите аппарат и лишь затем подсоедините его к электросети.

Цикл автоматического влагоудаления

Раз в неделю (при интенсивном использовании прибора) рекомендуется выполнять цикл влагоудаления. Для этого закройте крышку камеры вакуумирования обычным образом и, удерживая ее в закрытом положении, нажмите на 5 секунд кнопку упаковки в пакеты KitchenAid. Цикл длится около 20 минут.



Поиск и устранение неисправностей

Таблица устранения неисправностей

| НЕИСПРАВНОСТЬ | ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ | СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ |
|---|--|--|
| Мигают все индикаторы на панели управления. | Перегрев. | Выключите аппарат и дождитесь его охлаждения и автоматического возврата в рабочее положение тепловых реле (примерно 15 минут). Если при повторном включении проблема возникает вновь, обратитесь в сервисный центр KitchenAid. |
| Индикатор кнопки "СТАРТ" мигает в сопровождении прерывистого звукового сигнала | Недостаточный уровень вакуума в камере. | <ul style="list-style-type: none"> • Крышка не удерживалась нажатой в момент начала цикла. • Крышка или вакуумный контейнер не установлены правильным образом. • Уплотнитель крышки изношен или неправильно установлен. • Выключите аппарат и подождите примерно 15 минут. Если при повторном включении проблема возникает вновь, обратитесь в сервисный центр KitchenAid. |
| После включения все индикаторы на панели управления мигают в течение 3 секунд, подается длинный звуковой сигнал. | Напоминание о необходимости замены масла в насосе. | Обратитесь в сервисный центр KitchenAid. |
| Цикл стартует (кнопки мигают), однако насос не работает. | Перегрев. | Выключите аппарат и подождите примерно 15 минут. Если при повторном включении проблема возникает вновь, обратитесь в сервисный центр KitchenAid. |
| Аппарат не включается | Отсутствует питание. | Проверьте подключение к электросети. Если при повторном включении проблема возникает вновь, обратитесь в сервисный центр KitchenAid. |
| Недостаточный уровень вакуума в пакете | <ol style="list-style-type: none"> 1. Неправильная или недостаточно надежная запайка пакета. 2. Неровности на сварочной планке 3. Грязный или порванный пакет. 4. Размер пакета не соответствует содержимому. 5. Недостаточная производительность насоса. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Разместите пакет правильным образом. 2. Проверьте состояние тефлонового покрытия. 3. Замените пакет. 4. Выберите пакет так, чтобы продукт не превышал 2/3 его объема. Если при повторном включении проблема возникает вновь, обратитесь в сервисный центр KitchenAid |
| Аппарат не запаивает пакеты. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Загрязненные контакты. 2. Сварочная планка повреждена. 3. Отсутствует питание. | Снимите сварочную планку со штырей и очистите два отверстия на планке. Если при повторном включении проблема возникает вновь, обратитесь в сервисный центр KitchenAid. |

Сервис

Прежде чем обращаться в сервисный центр KitchenAid:

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, руководствуясь указаниями раздела "Поиск и устранение неисправностей".
2. Выключите и снова включите прибор и проверьте, не исчезла ли неполадка.

Если после выполнения вышеописанных действий неполадки не прекращаются, обратитесь в ближайший Сервисный центр.

Всегда сообщайте:

- краткое описание неисправности;
- тип и модель прибора;
- сервисный номер (число, следующее за словом Service на паспортной табличке, находящейся на левой стороне прибора и видимой при полностью открытой крышке). Сервисный номер также указан в гарантийном талоне;

SERVICE 0000 000 00000



- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

В случае необходимости ремонта обращайтесь в авторизованный **Сервисный центр** (это гарантирует использование фирменных запчастей и правильное выполнение ремонта).

Несоблюдение данных указаний может нарушить безопасность и снизить качество изделия.

Лицевая панель KitchenAid из нержавеющей стали с поверхностью, стойкой к отпечаткам пальцев

Аппарат вакуумной упаковки создан для наилучшей интеграции в вашу кухню: его лицевая панель может устанавливаться монтажником. При этом панель должна иметь следующие стандартные размеры (не входит в комплект поставки изделия, см. схему установки).

595 мм x 455 мм

Лицевая панель KitchenAid, выполненная из нержавеющей стали с поверхностью, стойкой к отпечаткам пальцев, доступна в качестве дополнительного аксессуара. Для ее заказа обратитесь в Сервисный центр.



FOR THE WAY IT'S MADE.

Напечатано в Италии
02/17

400011092273

