

KitchenAid

Инструкция по эксплуатации

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Прочтите и соблюдайте

Перед началом использования прибора внимательно изучите настоящую инструкцию по безопасности.

Сохраните ее для возможности консультаций в будущем.

Эта инструкция также доступна на веб-сайте:

docs.kitchenaid.eu

В настоящей инструкции по эксплуатации и на самом приборе содержатся важные указания по безопасности, которые должны быть прочитаны и строго соблюдаться.

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

⚠ Не допускайте к прибору детей младшего (0-3 лет) и дошкольного (3-8 лет) возраста без постоянного наблюдения взрослых.

Дети, начиная с 8-летнего возраста, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут использовать прибор только под наблюдением или после того, как получат указания по безопасному использованию и осознают имеющиеся опасности.

Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут осуществлять очистку и уход за прибором только под наблюдением взрослых.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

⚠ ОСТОРОЖНО: Данный прибор не предназначен для использования в сочетании с внешним таймером или системой дистанционного управления.

⚠ Данный прибор не предназначен для профессионального использования. Не используйте прибор на улице.

⚠ Храните взрывоопасные и легковоспламеняющиеся предметы, такие как аэрозольные баллончики, не размещайте и не используйте бензин и другие легковоспламеняющиеся вещества внутри или вблизи от прибора: это может стать причиной пожара при случайном включении прибора.

Не вешайте тяжести на ручку, закрепленную на панели прибора (при наличии).

УСТАНОВКА

⚠ Для предотвращения травм при перемещении и монтаже прибора потребуется один или несколько помощников.

При распаковке и монтаже прибора используйте защитные перчатки во избежание опасности порезов.

⚠ Монтаж, в том числе подключение к системе водоснабжения (при наличии) и электросети, а также ремонтные работы должны осуществляться квалифицированным персоналом. Не ремонтируйте и не заменяйте никакие детали прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации. Не разрешайте детям подходить близко к месту монтажа. После распаковки прибора убедитесь, что он не был поврежден во время транспортировки. В случае обнаружения проблем обращайтесь к продавцу или в ближайший сервисный центр. По окончании монтажа отходы упаковочных материалов (пластик, пенопластовые детали и т.д.) должны храниться в недоступном для детей месте во избежание опасности удушья. Перед выполнением любых операций по монтажу отключите прибор от электросети во избежание опасности поражения электрическим током. При установке соблюдайте осторожность, чтобы не повредить сетевой шнур корпусом прибора во избежание опасности возгорания и поражения электрическим током.

Не включайте прибор до завершения монтажа.

УКАЗАНИЯ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ


⚠ Обязательно предусмотрите возможность отключения прибора от электросети путем отсоединения вилки от розетки (если к ней есть доступ) или выключения многополюсного выключателя, установленного перед розеткой. Прибор должен быть заземлен в соответствии с национальными стандартами электрической безопасности.

⚠ Не используйте удлинители, разветвители и переходники. По окончании монтажа электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя. Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или если вы стоите босиком. Не используйте прибор, если у него повреждены сетевой шнур или вилка, если он не работает должным образом или был поврежден в результате удара или падения.

⚠ В случае повреждения сетевого шнура, во избежание возникновения опасных ситуаций, он должен быть заменен


на заводе-изготовителе, сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом - риск поражения электрическим током.

Чистка и уход

 : Перед проведением технического обслуживания прибора убедитесь в том, что он выключен и отсоединен от электросети. Никогда не используйте пароочистители во избежание опасности поражения электрическим током.

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

Данный прибор изготовлен из материалов, допускающих переработку или повторное использование. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов.

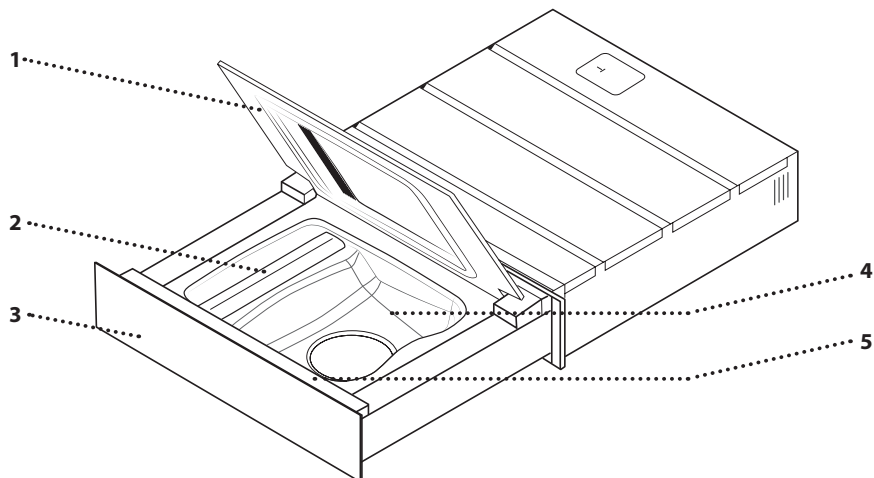
Дополнительную информацию об обращении с бытовыми электроприборами, их утилизации и переработке можно получить в соответствующих местных органах власти, службе сбора бытовых отходов или магазине, где был приобретен прибор.

Данный прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/EU по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы помогаете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Символ  на самом приборе или в сопроводительной документации указывает, что он не должен рассматриваться как обычные бытовые отходы. Вместо этого необходимо сдать прибор в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для дальнейшей переработки.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Крышка камеры вакуумирования
2. Сварочная планка
3. Накладная декоративная панель
Мягко нажмите, чтобы открыть
4. Вакуумная камера
5. Панель управления

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. ВАКУУМНЫЙ ПАКЕТ

Кнопка выбора и настройки режима вакуумного пакета с сегментным индикатором уровня вакуумирования.

2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ "ШЕФ"
Кнопка выбора циклов Chef Sous Vide.

3. ВАКУУМНЫЙ КОНТЕЙНЕР

Кнопка выбора и настройки режима вакуумного контейнера с сегментным индикатором уровня вакуумирования.

4. СВАРИВАНИЕ

Кнопка выбора режима сваривания пакетов с сегментным индикатором интенсивности сваривания.

5. ДИСПЛЕЙ

6. КНОПКА «СТОП»/«ПУСК»

Для ручного запуска или остановки выбранного режима.

7. КНОПКА "ВКЛ/ВЫКЛ"

Нажмите и удерживайте в течение 2 секунд для включения и выключения упаковочной машины.

На панели управления расположены сенсорные символы; Для выбора требуемого значения нажмите на соответствующий символ. При повторном нажатии происходит увеличение уровня интенсивности в режимах 1, 3 и 4.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Вакуумные пакеты



Для приготовления в паровой духовке или на водяной бане

20 x 30 см - 25 шт.

25 x 35 см - 25 шт.

Для хранения в морозильном отделении

20 x 30 см - 25 шт.

25 x 35 см - 25 шт.

Количество и тип принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели.





Не входящие в комплект прибора принадлежности можно приобрести отдельно.

В продаже имеется большой выбор кулинарных принадлежностей. Перед покупкой проверяйте их пригодность для предполагаемого использования (хранение в вакуумной среде) и устойчивость к высоким температурам.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Прежде чем включать аппарат, тщательно протрите камеру вакуумирования мягкой влажной тряпкой. Протрите это 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.

Выбор языка

Данный вакуумный прибор оснащен дисплеем, который может программироваться на нескольких языках. Чтобы выбрать язык, во время первого включения нажмите кнопку питания и удерживайте в течение двух секунд, а затем быстро нажмите кнопку  и удерживайте в течение 5 секунд. Название текущего языка мигает на дисплее: Для просмотра списка доступных вариантов используйте кнопки  и . Еще раз нажмите  для подтверждения выбора. Прибор автоматически выключается. При следующем включении текст на дисплее будет отображаться на выбранном языке.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ

Вакуумная упаковка с использованием пакетов

Прилагаемые пакеты подходят для упаковки нечувствительных к повреждению, достаточно крепких продуктов питания, таких как мясо, колбасные изделия, твердые сыры, бобовые и т.п., а также для хранения жидких продуктов.

Пакеты предлагаются в двух различных размерах: 20 x 30 см и 25 x 35 см.

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

Вакуумные пакеты являются одноразовыми: После использования выбросите их с соблюдением местных правил по утилизации пластиковых отходов.

Выберите вакуумный пакет в зависимости от цели использования (хранение или приготовление) и объема продукта:

ТВЕРДЫЕ ПРОДУКТЫ	НЕ ДОЛЖЕН ЗАНИМАТЬ БОЛЬШЕ 2/3 ОТ ФАКТИЧЕСКОГО ОБЪЕМА ПАКЕТА
ЖИДКИЙ ПРОДУКТ	НЕ ДОЛЖЕН ЗАНИМАТЬ БОЛЬШЕ 1/3 ОТ ФАКТИЧЕСКОГО ОБЪЕМА ПАКЕТА

Примечание: Перед закладкой достаточно охладите продукты. Продукты, охлажденные до 3°C (температура в холодильной камере), будут храниться лучше.

Вакуумная упаковка с использованием контейнеров

(не включены в комплект изделия)

Вакуумные контейнеры подходят для хранения чувствительных к повреждению и жидких продуктов.

Вакуумные контейнеры непригодны для приготовления пищи и хранения в морозильной камере. Для достижения оптимальных результатов необходимо использовать специальный цикл, предназначенный именно для контейнеров. Выберите контейнер в соответствии с уровнем вакуумирования и размерами вакуумной камеры, так чтобы после помещения в вакуумную камеру контейнер располагался на расстоянии прим. 1 см от закрытой крышки упаковочной машины. Вложите продукт в контейнер и закройте его.

Предельный уровень заполнения:

ТВЕРДЫЕ ПРОДУКТЫ	100%
БУЛЬОНЫ, ОТВАРЫ	1/2
СОУСЫ К МЯСУ И ВЕГЕТАРИАНСКИМ БЛЮДАМ	1/3
СЛИВКИ, СОУСЫ НА ОСНОВЕ СЛИВОК	1/4
ПРОДУКТЫ НА ОСНОВЕ ЯИЦ И ЯИЧНЫХ БЕЛКОВ	1/6

Примечание: Перед закладкой достаточно охладите продукты. Продукты, охлажденные до 3°C (температура в холодильной камере), будут храниться лучше.

Хранение продуктов в вакуумной упаковке




Для достижения идеальных результатов следуйте некоторым простым правилам. Не пытайтесь запечатывать в вакуумную упаковку несвежие или утратившие пищевую ценность продукты: вы не сможете восстановить их уже потерянное качество.

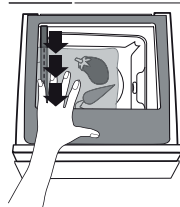
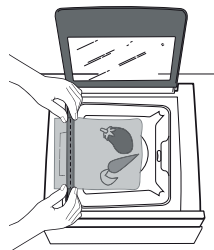
Запечатывайте в вакуумную упаковку только свежие, качественные продукты.

- 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.). Лучше всего для вакуумной упаковки подходят продукты, охлаждавшиеся продолжительное время в холодильной камере и имеющие температуру +3/+6°C (стандартная температура в холодильной камере). Упаковка продуктов при температуре 3/6°C также позволяет избежать серьезных повреждений прибора, обусловленных всасыванием паров, легко образующихся при температуре выше 6°C.
- 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 качественному свариванию и нарушить герметичность 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, если продукты твердые, и 1/3, если продукты жидкие или содержат большое количество влаги.
- Также важно тщательно обсушить вымытые фрукты и овощи во избежание попадания лишней жидкости внутрь пакетов или контейнеров. Образующийся конденсат может снизить уровень вакуумирования после запечатывания пакета.
- Для хранения парного мяса в течение длительного времени охладите его в холодильной камере в течение не менее 2 часов.
- Что касается свежей рыбы, прежде всего, тщательно вымойте ее, очистите от чешуи, удалите плавники, обсушите, а затем охладите, как и мясо, в холодильной камере.
- Для хранения зрелых сыров, таких как пармезан, пекорино и т.д. никакая подготовка не требуется. Что касается мягких сыров, то их необходимо завернуть в пищевую пленку и хранить в контейнере во избежание их сдавливания.
- Для хранения колбасных изделий в вакуумных пакетах и контейнерах никакая специальная подготовка не требуется.
- Время хранения зависит от множества факторов, в том числе первоначального качества продуктов, температуры хранения, времени замораживания в случае с готовыми блюдами, достигнутого уровня вакуумирования и качества используемого вакуумного пакета.

РЕЖИМЫ




РЕЖИМ ВАКУУМНОГО ПАКЕТА

1. Нажмите, чтобы открыть ящик.
2. Нажмите кнопку  и удерживайте в течение 2 секунд для выхода из режима энергосбережения.
3. Откройте крышку и убедитесь, что камера вакуумирования сухая. При помещении продукта в пакет следите за тем, чтобы не испачкать и не замочить пакет в области отверстия, так как это может вызвать нарушение герметичности.
4. Поместите центр пакета на сварочную планку (А) таким образом, чтобы открытый край выступал примерно на 2 см относительно самой планки.
5. Убедитесь, что края пакета лежат на планке ровно, без складок или изгибов.
6. Закройте и прижмите крышку, одновременно выбрав цикл упаковки в пакет. Удерживайте крышку нажатой в течение нескольких секунд. Благодаря этому крышка останется плотно закрытой и прижатой к упаковке в течение всего цикла.
7. Нажмите  для выбора цикла "Вакуумный пакет".
8. Нажимая на , установите требуемый уровень вакуумирования (можно выбрать из трех различных уровней). Чем выше выбранный уровень вакуумирования, тем больше времени потребуется для запечатывания (см. раздел "Режим запечатывания" ниже).
Для хранения и приготовления пищи в вакуумной среде рекомендуется выбирать уровень вакуумирования 2 или 3.
9. Нажмите **Start**. Цикл "Вакуумный пакет" запускается. В начале и в конце цикла раздается короткий звуковой сигнал.



МИНИМАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ ВАКУУМИРОВАНИЯ. для упаковки ПРОДУКТОВ, ЧУВСТВИТЕЛЬНЫХ К ПОВРЕЖДЕНИЯМ	ПРОДУКТЫ, ЧУВСТВИТЕЛЬНЫЕ К ДАВЛЕНИЮ, ТАКИЕ КАК САЛАТЫ, КЛУБНИКА И ДРУГИЕ ЯГОДЫ
	ПРОДУКТЫ, ЧУВСТВИТЕЛЬНЫЕ К ПОТЕРЕ ОБЪЕМА, ТАКИЕ КАК МУССЫ, ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ
	МОЛОДЫЕ СЫРЫ (БРИ, ГОРГОНЦОЛА)
СРЕДНИЙ УРОВЕНЬ ВАКУУМИРОВАНИЯ. МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ для хранения сырых или приготовленных ПРОДУКТОВ, ЧУВСТВИТЕЛЬНЫХ К ДАВЛЕНИЮ	СОУСЫ И СУПЫ (СОУСЫ К МЯСУ, ОВОЩНОЙ СУП, ЯЧНЕВЫЙ СУП)
	РЫБНОЕ ФИЛЕ
	МЯСО КУРИЦЫ ИЛИ КРОЛИКА С КОСТЯМИ
	РАКООБРАЗНЫЕ ЦЕЛИКОМ (КРЕВЕТКИ С ГОЛОВОЙ) КАБАЧКИ, ПОМИДОРЫ И БАКЛАЖАНЫ
МАКСИМАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ ВАКУУМИРОВАНИЯ. МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ для хранения сырых или приготовленных ПРОДУКТОВ, НЕ ЧУВСТВИТЕЛЬНЫХ К ДАВЛЕНИЮ	КАРТОФЕЛЬ И МОРКОВЬ
	МЯСО
	ОВОЩИ В РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ
	ЛОМТИКИ СЫРА

• Данный прибор подходит для запечатывания различных материалов:

УРОВЕНЬ ЗАПЕЧАТЫВАНИЯ	МАТЕРИАЛ
 УРОВЕНЬ 1	ТОНКИЕ ПАКЕТЫ, НЕ ПОДХОДЯЩИЕ ДЛЯ ВАКУУМИРОВАНИЯ
 УРОВЕНЬ 2	ОБЫЧНЫЕ ПАКЕТЫ, ПОДХОДЯЩИЕ ДЛЯ ВАКУУМИРОВАНИЯ
 УРОВЕНЬ 3	АЛЮМИНИЕВЫЕ ПАКЕТЫ ИЛИ ОЧЕНЬ ТОЛСТЫЕ ПАКЕТЫ ДЛЯ ВАКУУМИРОВАНИЯ



7 СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ "ШЕФ"


Среднее время этих циклов варьирует в диапазоне от 5 до 25 минут.

Соусы и другие жидкости в пакетах

Томатный соус
Фруктовые соки и пюре
Сиропы и концентраты (на основе вина, уксуса)

После предварительной подготовки пакета внутри вакуумной камеры, описанной в разделе «Подготовка», закройте крышку, слегка нажав на переднюю поверхность (выполните предыдущие операции 1-6).

Примечание: Жидкие продукты не должны занимать больше 1/3 от фактического объема пакета.


1. Несколько раз нажмите  для выбора цикла **Жидкости в пакете**.
2. Нажимая \pm , установите требуемый уровень запечатывания. Чем выше выбранный уровень запечатывания, тем больше времени потребуется для запечатывания.
3. Плотно удерживая крышку, нажмите Start. Цикл приготовления под вакуумом запускается. В начале и в конце цикла раздается короткий звуковой сигнал.

Цикл реализуется автоматически.

Выдерживание в пакете

Выдерживание мяса
Высушивание сои или пшеничной клейковины
Выстаивание и восстановление влагосодержания (изделия из слоеного теста, свежие макаронные изделия)
Начинки для свежих макаронных изделий, фаршированные овощи

После предварительной подготовки пакета внутри вакуумной камеры, описанной в разделе «Подготовка», закройте крышку, слегка нажав на переднюю поверхность (выполните предыдущие операции 1-6).

1. Несколько раз нажмите  для выбора цикла **Созревание в пакете**.
2. Нажимая \pm , установите требуемый уровень запечатывания. Чем выше выбранный уровень запечатывания, тем больше времени потребуется для запечатывания.

Для хранения и приготовления пищи в вакуумной среде рекомендуется выбирать уровень вакуумирования 2 или 3.

3. Нажмите Start. Цикл приготовления под вакуумом запускается. В начале и в конце цикла раздается короткий звуковой сигнал.

Цикл реализуется автоматически.

Маринование в пакете


Маринад для мяса
Подготовка мяса к засолке, тонкие ломтики говядины
Маринад для рыбы
Маринование овощей в уксусе или растительном масле

После предварительной подготовки пакета внутри вакуумной камеры, описанной

Любой цикл можно остановить раньше времени, нажав кнопку Stop. В этом случае прибор не выполняет запечатывание пакета, камера разгерметизируется.

Подождите примерно 20 секунд до подачи звукового сигнала перед тем, как начинать следующий цикл.

в разделе «Подготовка», закройте крышку, слегка нажав на переднюю поверхность (выполните предыдущие операции 1-6).

1. Несколько раз нажмите  для выбора цикла **Маринование в пакете**.

2. Нажимая \pm , установите требуемый уровень запечатывания. Чем выше выбранный уровень запечатывания, тем больше времени потребуется для запечатывания.

Для хранения и приготовления пищи в вакуумной среде рекомендуется выбирать уровень вакуумирования 2 или 3.

3. Нажмите **Start**. Цикл приготовления под вакуумом запускается. В начале и в конце цикла раздается короткий звуковой сигнал.


Цикл реализуется автоматически.

Настаивание в пакете

Холодные экстракты для обработки под вакуумом

Холодные травяные и пряные чаи для обработки под вакуумом

После предварительной подготовки пакета внутри вакуумной камеры, описанной в разделе «Подготовка», закройте крышку, слегка нажав на переднюю поверхность (выполните предыдущие операции 1-6).

1. Несколько раз нажмите  для выбора цикла **Настаивание в пакете**.

2. Нажимая \pm , установите требуемый уровень запечатывания. Чем выше выбранный уровень запечатывания, тем больше времени потребуется для запечатывания.

Для хранения и приготовления пищи в вакуумной среде рекомендуется выбирать уровень вакуумирования 2 или 3.

3. Нажмите **Start**. Цикл приготовления под вакуумом запускается. В начале и в конце цикла раздается короткий звуковой сигнал.

Цикл реализуется автоматически.


Очистка мидий и других моллюсков в контейнерах*

Выберите контейнер в соответствии с размерами лотка, так чтобы после помещения в вакуумную камеру контейнер располагался на расстоянии прим. 1 см от закрытой крышки упаковочной машины.

Загрузите мидии или других моллюсков в контейнер не более, чем на 2/3 от общего объема. **Не закрывайте крышкой.** Залейте моллюсков соленой водой (1 литр холодной воды + 30 г соли (тщательно растворите)).

1. Откройте крышку, при этом старайтесь не допустить попадания соленой воды и пр. на внутреннюю часть лотка.

2. Вставьте контейнер в лоток и закройте крышку.

3. Несколько раз нажмите  для выбора цикла **Очистка моллюсков**.

4. Плотно удерживая крышку, нажмите **Start**. Цикл запускается. В начале и в конце цикла раздается короткий звуковой сигнал.

Цикл завершается разблокировкой доступа воздуха в лоток.

5. Откройте крышку и выньте контейнер.

Маринование в контейнере*


Маринад для мяса

Маринад для рыбы

Маринование овощей в уксусе или растительном масле
--

Выберите контейнер в соответствии с уровнем вакуумирования и размерами лотка, так чтобы после помещения в вакуумную камеру контейнер располагался на расстоянии прим. 1 см от закрытой крышки упаковочной машины.

Влейте в контейнер 20 мл маринада на каждые 100 г продукта и закройте крышку контейнера.


1. Откройте крышку.
 2. Вставьте контейнер в вакуумную камеру и закройте крышку.
 3. Несколько раз нажмите  для выбора цикла **Маринование в контейнере**.
 4. Плотно удерживая крышку, нажмите Start . Цикл запускается. В начале и в конце цикла раздается короткий звуковой сигнал.
- Цикл завершается разблокировкой доступа воздуха в лоток.
5. Откройте крышку и выньте контейнер.

Выдерживание в контейнере*

Выдерживание мяса
Высушивание сои или пшеничной клейковины
Воздушный шоколад
Мусс без воздуха

Выберите контейнер в соответствии с уровнем вакуумирования и размерами лотка, так чтобы после помещения в вакуумную камеру контейнер располагался на расстоянии прим. 1 см от закрытой крышки упаковочной машины.

Вложите продукт в контейнер и закройте его. Если продукт жидкий, заполняйте контейнер не больше, чем на 1/3.

1. Откройте крышку.
 2. Вставьте контейнер в вакуумную камеру и закройте крышку.
 3. Несколько раз нажмите  для выбора цикла **Созревание в контейнере**.
 4. Плотно удерживая крышку, нажмите Start . Цикл запускается. В начале и в конце цикла раздается короткий звуковой сигнал.
- Цикл завершается разблокировкой доступа воздуха в лоток.
5. Откройте крышку и выньте контейнер.

*: Не включено в комплект изделия






РЕЖИМ И УРОВНИ ЗАПАИВАНИЯ

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

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

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

• Данный прибор подходит для запечатывания различных материалов:

УРОВЕНЬ ЗАПЕЧАТЫВАНИЯ	МАТЕРИАЛ
 УРОВЕНЬ 1	ТОНКИЕ ПАКЕТЫ, НЕ ПОДХОДЯЩИЕ ДЛЯ ВАКУУМИРОВАНИЯ
 УРОВЕНЬ 2	ОБЫЧНЫЕ ПАКЕТЫ, ПОДХОДЯЩИЕ ДЛЯ ВАКУУМИРОВАНИЯ
 УРОВЕНЬ 3	АЛЮМИНИЕВЫЕ ПАКЕТЫ ИЛИ ОЧЕНЬ ТОЛСТЫЕ ПАКЕТЫ ДЛЯ ВАКУУМИРОВАНИЯ

ТОЛЬКО ЗАПЕЧАТЫВАНИЕ. БЕЗ ЭФФЕКТА ХРАНЕНИЯ	ЗАКРЫВАНИЕ ПАКЕТОВ
	УПАКОВКА ПРОДУКТОВ, ЧУВСТВИТЕЛЬНЫХ К ПОВРЕЖДЕНИЯМ
	ПОВТОРНАЯ УПАКОВКА ПРОДУКТОВ, ТАКИХ КАК ЧИПСЫ, ХЛЕБ И ПЕЧЕНЬЕ

МИНИМАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ ВАКУМИРОВАНИЯ. для упаковки продуктов, чувствительных к повреждениям	ПРОДУКТЫ, ЧУВСТВИТЕЛЬНЫЕ К ДАВЛЕНИЮ, ТАКИЕ КАК САЛАТЫ, КЛУБНИКА И ДРУГИЕ ЯГОДЫ
	ПРОДУКТЫ, ЧУВСТВИТЕЛЬНЫЕ К ПОТЕРЕ ОБЪЕМА, ТАКИЕ КАК МУССЫ, ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ
	МОЛОДЫЕ СЫРЫ (БРИ, ГОРГОНЦОЛА)
СРЕДНИЙ УРОВЕНЬ ВАКУМИРОВАНИЯ. МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ для хранения сырых или приготовленных продуктов, чувствительных к давлению	СОУСЫ И СУПЫ (СОУСЫ К МЯСУ, ОВОЩНОЙ СУП, ЯЧНЕВЫЙ СУП)
	РЫБНОЕ ФИЛЕ
	МЯСО КУРИЦЫ ИЛИ КРОЛИКА С КОСТЯМИ
	РАКООБРАЗНЫЕ ЦЕЛИКОМ (КРЕВЕТКИ С ГОЛОВОЙ)
МАКСИМАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ ВАКУМИРОВАНИЯ. МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ для хранения сырых или приготовленных продуктов, НЕ ЧУВСТВИТЕЛЬНЫХ К ДАВЛЕНИЮ	КАБАЧКИ, ПОМИДОРЫ И БАКЛАЖАНЫ
	КАРТОФЕЛЬ И МОРКОВЬ
	МЯСО
	ОВОЩИ В РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ
	ЛОМТИКИ СЫРА

РЕЖИМ ВАКУУМНОГО КОНТЕЙНЕРА

(не включены в комплект изделия)

При подготовке вакуумного контейнера следуйте указаниям в разделе "Подготовка".




Вложите продукты в контейнер и закройте крышку.

1. Поместите контейнер внутрь камеры вакуумирования, в центр находящегося в основании отсека.

2. Закройте крышку и одновременно выберите цикл вакуумного контейнера .

Удерживайте стеклянную крышку машины вниз в течение нескольких секунд: Благодаря этому крышка останется плотно закрытой и прижатой к упаковке в течение всего цикла.


Несколько раз нажмите  для выбора требуемого уровня вакуумирования:

УРОВЕНЬ ВАКУМИРОВАНИЯ	СОДЕРЖИМОЕ БАНКИ
 УРОВЕНЬ 1	Банки с резьбовой крышкой ("твист-офф"), новые или уже закрытые: джемы и мармелады, соусы к мясу, пресервы (томатный соус, овощи в растительном масле, маринованные овощи), муссы, взбитые сливки.
 УРОВЕНЬ 2	Профессиональные банки, банки с резьбовой крышкой ("твист-офф"): джемы и мармелады, соусы к мясу, пресервы (томатный соус, овощи в растительном масле, маринованные овощи), кремы, овощи.
 УРОВЕНЬ 3	Профессиональные банки: джемы и мармелады, соусы к мясу, пресервы (томатный соус, овощи в растительном масле, маринованные овощи), овощи, приготовление в посуде.

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.

• В случае, если один из ваших вакуумных контейнеров не помещается внутрь вашей машины для вакуумирования, просто используйте коннектор и специальную трубку (B). Вставьте коннектор в воздуховыпускное/впускное сопло, а трубу — в крышку вакуумного контейнера.

Несколько раз нажмите кнопку  для выбора требуемого уровня вакуумирования; После этого, не закрывая крышку и продолжая мягко прижимать оба коннектора, запустите требуемую программу.

По окончании цикла выньте принадлежности из лотка.



B

ОЧИСТКА

Не используйте пароочистители.

Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, агрессивные и абразивные моющие средства, так как они могут повредить поверхности прибора.

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 (2), сняв ее с двух штырей. Используйте мягкую салфетку или неабразивную губку и нейтральное моющее средство. После очистки установите планку на штыри, 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.

Автоматический цикл сушки

Упаковочная машина укажет на необходимость запустить ЦИКЛ СУШКИ, когда загорится сигнал .

Удалите из лотка любые предметы и остатки жидкости.

Нажмите **Start**.



Дождитесь завершения цикла. Длительность составляет примерно 20 минут. В случае преждевременного прерывания потребуется повторить весь цикл.





ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	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 сохраняется, обратитесь в сервисный центр.
Индикатор кнопки "СТАРТ" мигает в сопровождении прерывистого звукового сигнала	Недостаточный уровень вакуумирования в камере.	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 сохраняется, обратитесь в сервисный центр.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
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 Kitchen Aid.
Цикл стартует (кнопки мигают), однако насос не работает.	Перегрев.	Выключите аппарат и подождите примерно 15 минут. Если при повторном включении проблема сохраняется, обратитесь в сервисный центр.
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 сохраняется, обратитесь в сервисный центр.
Индикатор кнопки "СТАРТ" мигает в сопровождении прерывистого звукового сигнала	Недостаточный уровень вакуумирования в камере.	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 сохраняется, обратитесь в сервисный центр.
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 Kitchen Aid.
Цикл стартует (кнопки мигают), однако насос не работает.	Перегрев.	Выключите аппарат и подождите примерно 15 минут. Если при повторном включении проблема сохраняется, обратитесь в сервисный центр.
Аппарат не включается	Отсутствует питание.	Проверьте подключение к электросети. Если при повторном включении проблема сохраняется, обратитесь в сервисный центр.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Недостаточный уровень вакуумирования в пакете	Неправильная или недостаточно надежная запайка пакета. Неровности на сварочной планке. Грязный или порванный пакет. Размер пакета не соответствует содержимому. Недостаточная производительность насоса.	Правильно расположите пакет. Проверьте состояние тефлонового покрытия. Замените пакет. Выберите пакет так, чтобы продукт не превышал 2/3 его объема. Если при повторном включении проблема сохраняется, обратитесь в сервисный центр
Аппарат не запаивает пакеты.	Загрязненные контакты. Сварочная планка повреждена. Отсутствует питание.	Снимите сварочную планку со штырей и очистите два отверстия на планке. Если при повторном включении проблема сохраняется, обратитесь в сервисный центр.
Упаковочная машина выключена	Отсутствие напряжения в сети или неисправность электроники.	Отключите электропитание прибора. Обратитесь в службу технической поддержки.
Кнопки не реагируют на команды.	Грязь или влага на поверхности панели управления.	Очистите и обсушите поверхность панели управления.
Крышка не открывается.	Цикл выполняется. Во время выполнения цикла отсутствует напряжение в сети.	Это нормально, если во время рабочих циклов крышка остается закрытой. Дождитесь окончания цикла или нажмите кнопку "СТОП" для прерывания цикла и опорожнения лотка. Восстановите подачу напряжения и дождитесь, когда лоток разгерметизируется.
В запечатанном пакете осталось слишком много воздуха.	Размеры пакета не соответствуют объему упаковываемого продукта. Выбранный уровень вакуумирования слишком низкий. Продукт жидкий.	Используйте пакет подходящего размера. Повторите цикл с более высоким уровнем вакуумирования. Это нормальное явление для жидких продуктов, что внутри остается несколько пузырьков воздуха.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
<p>Запечатывание выполнено не оптимальным образом.</p>	<p>Выбранный уровень запечатывания не подходит для используемого типа пакетов. Несколько циклов запечатывания были выполнены подряд без перерыва. Пакет шире, чем сварочная планка. Край пакета расположен неправильно. Край пакета загрязнен. Прижимная резиновая планка и сварочная планка загрязнены. Прижимная резиновая планка и сварочная планка повреждены.</p>	<p>Отрегулируйте уровень запечатывания и повторите цикл. Делайте перерывы не менее 2 минут между циклами запечатывания, чтобы дать сварочной планке остыть. Используйте подходящие пакеты. Располагайте край пакета по центру, так чтобы он выступал прим. на 2 см за сварочную планку. Не допускайте образования складок на краю пакета близко к сварочной планке. При закладке продукта заверните край пакета, так чтобы наружная часть осталась чистой. Очистите сварочную планку и прижимную резиновую планку. Обратитесь в службу технической поддержки.</p>
<p>💧 мигает Отображение ОШИБКА01</p>	<p>Влага или грязь проникла в насос.</p>	<p>Запустите цикл сушки.</p>
<p>Отображение ОШИБКА02 В конце цикла символ  по-прежнему горит непрерывно или мигает.</p>	<p>Загруженный продукт слишком горячий или содержит больше жидкости, чем допустимо..</p>	<p>Выньте продукт из вакуумной камеры. Повторно вложите вакуумный пакет, наполненный продуктом в правильном количестве и с правильной температурой (см. таблицу в разделе <i>Предварительные операции</i>). Повторно активируйте выбранный режим. Если проблема сохраняется, обратитесь в Службу технической поддержки.</p>
<p>Во время выполнения цикла отображается символ , сопровождаемый звуковым сигналом. Отображение ОШИБКА03</p>	<p>Функция вакуумирования не активирована. Крышка не закрыта. Уплотнитель крышки загрязнен. Уплотнитель крышки поврежден. Насос не запускается. Активирована функция защиты насоса.</p>	<p>После запуска цикла мягко нажмите на крышку для активации функции вакуумирования. Очистите лоток и уплотнитель. Для замены обратитесь в службу технической поддержки.</p>

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
<p>Во время выполнения цикла с внешним контейнером отображается символ  сопровождаемый звуковым сигналом. Отображение ОШИБКА03</p>	<p>Крышка внешнего контейнера расположена неправильно. Внешнее отсасывающее устройство не подсоединено надлежащим образом.</p>	<p>Правильно расположите крышку внешнего контейнера. Правильно подсоедините внешнее отсасывающее устройство к упаковочной машине и контейнеру.</p>
<p>По окончании цикла символ  начинает мигать и сопровождается звуковым сигналом. Отображение ОШИБКА04</p>	<p>Неисправность вакуумного датчика.</p>	<p>Обратитесь в службу технической поддержки.</p>
<p>На дисплее отображается символ  и мигает символ . Отображение ОШИБКА05</p>	<p>Несколько циклов запечатывания были выполнены подряд без перерыва, и масло в насосе перегрелось.</p>	<p>Выключите прибор и дайте ему остыть. Если при повторном включении проблема сохраняется, обратитесь в сервисный центр.</p>



Напечатано в Италии



400011328975



KitchenAid[®]
FOR THE WAY IT'S MADE.