

PROFI COOK®

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k obsluze • Használati utasítás
Інструкція з експлуатації • Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات



Vakuuierer PC-VK 1080

Vacuum-sealer • Machine à sceller sous vide • Selladora al vacío • Sigillatore sotto vuoto
Vacuum sealer • Zgrzewarka próżniowa • Vakuová svářička • Vákuumos fóliahegesztő
Машина для вакуумної герметизації • Вакуум-закаточная машина • الغالق المحكم بتفريغ الهواء



Особые меры безопасности для данного устройства

Символы на изделии

На изделии находятся символы, указывающие на предупреждения и информацию:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск ожогов!

Во время работы температура герметизирующей проволоки очень высока. Этот символ сопровождается надписью “CAUTION: HOT”.

- Не пытайтесь отремонтировать прибор своими силами. Приглашайте компетентного технического специалиста. Если шнур питания получил повреждения, во избежание риска он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или лицом, обладающим аналогичной квалификацией.
- Данный аппарат может использоваться **детьми** в возрасте 8 и более лет, а также людьми с ограниченными физическими, осязательными и интеллектуальными возможностями или без соответствующих опыта и знаний, если они находятся под надзором или были проинструктированы о безопасном использовании прибора и понимают возможные опасности.
- **Дети** не должны играть с прибором.
- Чистку и **пользовательское обслуживание** прибора нельзя производить **детям** без надзора взрослых.

Назначение

Этот прибор предназначен для откачки воздуха и герметизации текстурированных пластиковых пакетов и оберточной фольги.

Используйте прибор только по назначению, описанному в руководстве. Прибор не предназначен для коммерческих применений.

Любое другое использование может привести к порче материалов или даже к травме.

Поставщик не несет ответственности за ущерб, причиненный использованием не по назначению.

О хранении продуктов

Вакуум-закатка, то есть откачка воздуха из упаковки, является распространенным способом продления срока хранения пищевых продуктов. С приобретением устройства РС-VK 1080 у вас под рукой будет устройство, которое позволяет быстро и удобно использовать герметичную упаковку.

Из-за присутствия кислорода в воздухе продукты быстро теряют свежий аромат и качество.

Герметичная упаковка исключает это. Из герметичного пакета удаляется приблизительно 90% воздуха, поэтому срок хранения упакованного в вакууме продукта увеличивается пятикратно по сравнению с традиционными способами хранения. Кроме того, свежесть и аромат продукта сохраняются длительное время.

Это позволяет вам разделять на порции и упаковывать разнообразные продукты и готовить пищу по мере необходимости.

Можно упаковывать даже твердые продукты, такие как орехи и фасоль, а также непищевые вещи, которые необходимо защитить от влаги. Можно упаковать монеты или серебряные украшения. Кроме того, не забудьте упаковать одежду и спички для будущего путешествия по воде.

Следующие инструкции и рекомендации помогут вам, особенно если вы раньше не пользовались вакуум-закаточной машиной.

- Предварительно вымойте руки и почистите принадлежности.
- Герметичный пакет должен быть приблизительно на 8 см длиннее упаковываемого продукта.
- У вас насыпной продукт, например травы, и вы хотите отрезать и снова загерметизировать пакет? Оставьте дополнительно примерно 2 см материала.

- Для замораживания продуктов предусмотрите дополнительно 5 см материала, поскольку водянистые продукты могут расширяться при воздействии низкой температуры.
- Для вакуумирования используйте только структурированные фольги с текстурой в виде ребер, ячеек или ромбов.
- Область в районе герметизирующего шва должна быть сухой и чистой. Избегайте складок. Шов в таких местах может стать проницаемым!
- Прибор предназначен для **кратковременной работы** и требует охлаждения в течение одной минуты перед герметизацией следующего пакета.
- Предварительно очищенные фрукты и овощи хранятся дольше.
- Капусту, например брокколи и цветную капусту, необходимо предварительно бланшировать, так как она выделяет газ внутри упаковки.
- Разные продукты, такие как мясо, могут содержать влагу. Такие продукты складывайте в пакет вместе с кухонными бумажными полотенцами.
- Острые края могут повредить пакет (например, кости); предварительно заверните такие продукты в кухонное бумажное полотенце.
- Жидкости в пакете могут упаковываться, но негерметично, поскольку жидкость может всасываться. В этом случае предварительно выдавите воздух из пакета.
- Жидкости могут всасываться вакуумным насосом. **При упаковывании жидкостей используйте только функцию SEAL.**
- После упаковывания продукта его следует заморозить или хранить в холодном месте.
- Для разделения продуктов, которые могут слипнуться друг с другом при замораживании, используйте вощеную или жиронепроницаемую бумагу.

- Продукты, подлежащие замораживанию, помещайте в морозильную камеру сразу после упаковывания. При необходимости используйте функцию быстрого замораживания.
- Вы хотите заморозить жидкий продукт, например суп, в вакуумном пакете? Заморозьте жидкость в чаше. Затем уберите чашу и упакуйте продукт в пакет.
- Вы хотите снова открыть пакет? Ножницами разрежьте его вдоль герметизирующего шва.
- Можно разогреть пакеты в кастрюле. Но не превышайте температуру 90 °С.
- При разогреве пакетов в микроволновой печи имейте ввиду следующее:
 - Большинство жидкостей расширяются при нагревании. Предварительно проткните пакет вилкой.
 - Поместите пакет в чашу или контейнер, предназначенный для микроволновой печи.
 - Разогревайте пакет, используя максимальную мощность микроволновой печи 50%.
 - Разогревайте пакет до низкой или средней температуры.
 - **Никогда не разогревайте с использованием режима гриля или конвекционного режима.**
- Выбрасывайте пакеты, которые использовались для хранения сырых мяса, рыбы или жирного продукта. Остальные мешки можно промыть вручную и использовать снова.

**Пакеты выпускаются с размерами
22 x 30 см или 28 x 40 см.**

Таблица – Стандартные условия и сроки хранения

Хранение	Продукт	Температура хранения	Хранение в обычных условиях	Хранение в вакуумной упаковке
В охлажденном состоянии	Сырое мясо	5±3°C	2 ~ 3 дней	8 ~ 9 дней
	Свежая рыба или морепродукты	5±3°C	1 ~ 3 дней	4 ~ 5 дней
	Приготовленное мясо	5±3°C	4 ~ 6 дней	10 ~ 14 дней
	Овощи	5±3°C	3 ~ 5 дней	7 ~ 10 дней
	Фрукты	5±3°C	5 ~ 7 дней	14 ~ 20 дней
	Яйцо	5±3°C	10 ~ 15 дней	30 ~ 50 дней
В замороженном состоянии	Мясо	-16 ~ -20°C	3 ~ 5 месяцев	>12 месяцев
	Рыба / морепродукты	-16 ~ -20°C	3 ~ 5 месяцев	>12 месяцев

И ПРИМЕЧАНИЯ:

Значения в таблице только справочные. Фактический срок хранения зависит от качества продукта.

Комплект поставки

- 1 Вакуум-закаточная машина
- 10 Пакеты для вакуумной упаковки 22 x 30 см
- 8 Пакеты для вакуумной упаковки 28 x 40 см

Распаковка устройства

1. Извлеките прибор из упаковки.
2. Уберите все упаковочные материалы, такие как пленка, дополнительный материал, кабельные стяжки и картонная упаковка.
3. Проверьте комплектность поставки.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

На приборе могут оставаться пыль и остатки производственных материалов. Почистите прибор, как описано в разделе “Чистка”.

Список компонентов

- 1 Кнопка VACUUM&SEAL / CANCEL
- 2 Кнопка SEAL
- 3 Кнопка DRY
- 4 Кнопка MOIST
- 5 Кнопка NORMAL
- 6 Кнопка TURBO
- 7 Фиксатор
- 8 Кнопка открытия
- 9 Вакуумная камера
- 10 Герметизирующая проволока
- 11 Впуск воздуха

Назначение органов управления

VACUUM&SEAL

Откачка и герметизация за один этап.

CANCEL

Нажмите эту кнопку, чтобы полностью прекратить процесс.

SEAL

Фольга только герметизируется.

- Используйте эту функцию для жидкостей или для герметизации без откачки.
- Нажмите эту кнопку, чтобы преждевременно прекратить процесс откачки и герметизировать ранее обычного срока.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

Прибор оснащен механизмом защиты от перегрева. После каждого рабочего цикла функция SEAL будет недоступна в течение 15 секунд.

DRY / MOIST

Выбор функции MOIST (Мокрый) или DRY (Сухой). Для мяса выберите MOIST, так как оно содержит много мясного сока. Для очищенных яблок выберите DRY.

- При выборе функции MOIST вакуумный насос во время герметизации выключен.
- При выборе функции DRY вакуумный насос во время герметизации работает.

NORMAL / TURBO

Выбор функции NORMAL или TURBO.

- Функция NORMAL предназначена для мягких чувствительных к давлению продуктов.
- При выборе функции TURBO мощность вакуумного насоса повышенная.

Замечания

Место установки

Для установки пригодны нескользящие плоские поверхности.

Кабель питания

Полностью разматывайте кабель сетевого питания с задней части прибора.

Подключение к электросети

1. Убедитесь, что мощность электросети соответствует прибору. См. характеристики на паспортной табличке.
2. Включите устройство в правильно установленную заземленную розетку.

Работа

Изготовление пакета из оберточной фольги в рулоне

Герметичная оберточная фольга также поставляется в рулоне.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

Для хорошей откачки воздуха оберточная фольга должна иметь специальную текстуру! Это может быть ребристая, ячеистая или ромбовая текстура.

Для того чтобы сделать пакет из рулонной фольги, выполните следующее:

1. Отмерьте оберточную фольгу нужной длины.
2. Отрежьте оберточную фольгу прямым ножом.
3. Сложите оберточную фольгу посередине.
4. Поместите оберточную фольгу на герметизирующую проволоку и закройте крышку. Плотно прижмите ее до щелчков фиксации с обеих сторон.
5. Нажмите кнопку SEAL. Приблизительно через 7 секунд синяя подсветка кнопки погаснет, и шов будет загерметизирован.
6. Нажмите кнопку открытия (8), чтобы открыть крышку.
7. Повторяйте этапы 3 – 6, пока пакет из оберточной фольги не будет готов.

Откачка и герметизация пакета

Теперь в изготовленный пакет можно упаковать продукт.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

- См. также разделы “О хранении продуктов” и “Назначение органов управления”.
- Пакеты с жидкостями только герметизируются! Жидкость может всасываться. Используйте только функцию SEAL.

1. Положите продукт в пакет.
2. Открытую сторону пакета положите на вакуумную камеру (9). Отверстие впуска воздуха (11) не должно быть закрыто.
3. Избегайте складок! Разглаживайте оберточную фольгу по поверхности герметизирующей проволоки (10).
4. Закройте крышку, чтобы она защелкнулась.
5. Используйте кнопки DRY / MOIST и/или NORMAL / TURBO для выбора желательной функции.
6. Нажмите кнопку VACUUM&SEAL. Процесс считается завершенным, когда индикатор на кнопке выключается.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

- Для отмены операции снова нажмите кнопку CANCEL.
 - Если вы хотите преждевременно прекратить процесс откачки, чтобы герметизировать немедленно, нажмите кнопку SEAL.
7. Нажмите кнопку открытия (8), чтобы открыть крышку.

Окончание работы

- Выньте вилку из розетки.
- Дайте прибору остыть в течение 5 минут, затем уберите на хранение.

Чистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Отсоедините устройство от сети питания перед очисткой. Дождитесь полного остывания прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Не погружайте устройство в воду. Это может привести к поражению электрическим током или пожару.

ВНИМАНИЕ:

- Не используйте металлическую щетку или иные абразивные кухонные принадлежности для очистки.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.

Корпус можно протирать внутри и снаружи слегка влажной тканью.

Хранение

- Почистите прибор, как описано.
- Вы можете намотать кабель сетевого питания на заднюю часть прибора.
- Если прибор не будет использоваться длительное время, рекомендуется хранить его в оригинальной упаковке.
- Всегда держите прибор в хорошо проветриваемом сухом месте, не доступном детям.

Устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Действие
Прибор не работает.	Прибор не подключен к сети питания.	Проверьте розетку, включив в нее другой прибор.
		Надежно включите сетевую вилку в розетку.
		Проверьте сетевой предохранитель вашей электросети.
	Прибор неисправен.	Обратитесь в ремонтную службу или к специалисту.
Пакет негерметичен.	Образовалась складка на шве.	Предварительно разгладьте оберточную фольгу.
	Продукт попал в шов.	Проверяйте швы.
	Шов был влажный.	Шов должен быть чистым и сухим.
	Пакет поврежден на шве или в другом месте.	Замените поврежденный пакет.

Неисправность	Возможная причина	Действие
Неполная откачка пакета.	В пакете было слишком много воздуха, и прибор не успел откачать его за отведенное время.	Предварительно выдавите лишний воздух.
		Выберите функцию TURBO.
	При вакуумировании используйте рифленую, ячеистую или ромбоидную фольгу.	Вы использовали нетекстурированную фольгу.
	Пакет поврежден.	Возьмите новый пакет.

Технические данные

Модель:PC-VK 1080

Электропитание: 220 - 240 В~, 50 Гц

Потребляемая мощность: 120 Вт

Класс защиты: II

Краткое время работы: 1 минута/цикл

Вес нетто:прибл. 1,55 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данное устройство соответствует всем текущим директивам СЕ, таким как электромагнитная совместимость и низкое напряжение; оно произведено в соответствии с новейшими правилами техники безопасности.



GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantkort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garantie • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garancijajegy • гарантийний формуляр • Гарантийный талон •

بطاقة ضمان

PC-VK 1080

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantía, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesečná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленим гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjojsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, stampila furnizorului, semnătură • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nákupa, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ التراء، وخطه الوكيل المبيع والتوقيع

PROFI COOK®

www.proficook.de

PROFI COOK®

Internet: <http://www.proficook.de>