

PROFI COOK®

Bedienungsanleitung / Garantie

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



Vakuümierer PC-VK 1133

Vacuümsealer • Machine à emballer sous vide • Selladora al vacío
Sigillatore sotto vuoto • Vacuum sealer • Zgrzewarka próżniowa
Vákuumos záró • Прибор для вакуумной упаковки • جهاز تفريغ الهواء



Bedienungsanleitung Seite 4

DEUTSCH

Gebruiksaanwijzing Pagina 11

NEDERLANDS

Mode d'emploi Page 16

FRANÇAIS

Instrucciones de servicio Página 22

ESPAÑOL

Istruzioni per l'uso Pagina 28

ITALIANO

Instruction Manual Page 33

ENGLISH

Instrukcja obsługi Strona 38

JEZYK POLSKI

Használati utasítás Oldal 44

MAGYARUL

Руководство по эксплуатации стр. 49

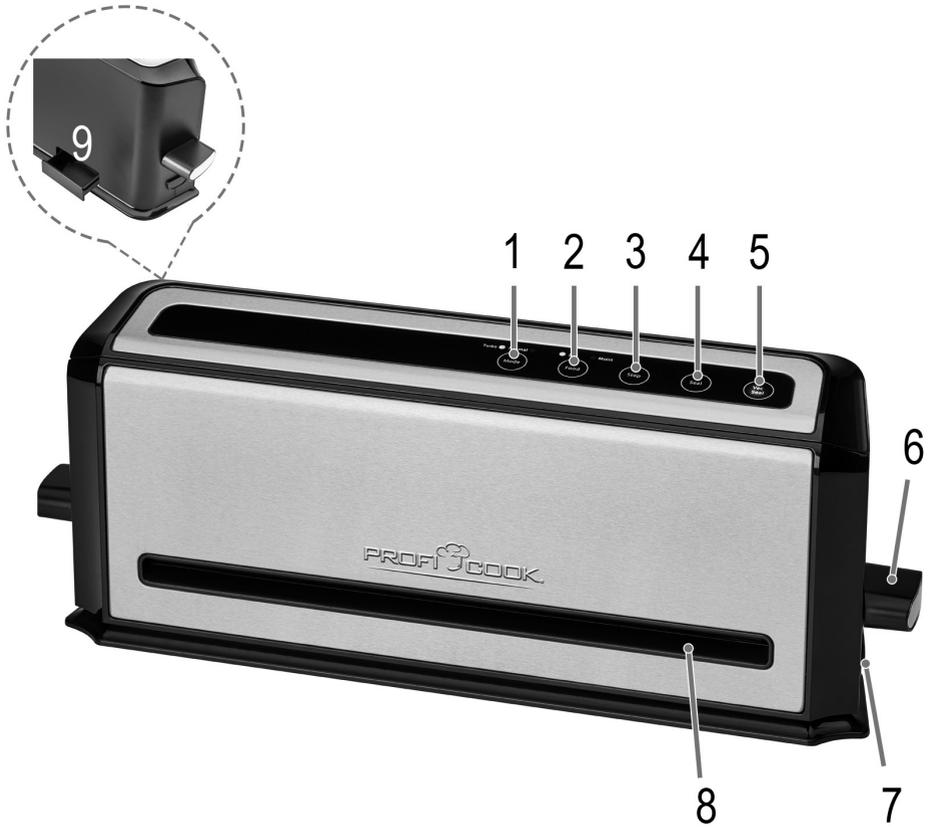
РУССКИЙ

57 دليل التعليمات صفحة

العربية

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedienings-elementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Elementi di comando • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего изделия. Надеемся, вы будете довольны при его использовании.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.



ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.



ПРИМЕЧАНИЯ: Дает советы и информацию.

Содержание

Обзор деталей прибора	3
Общая информация.....	49
Особые меры безопасности для данного устройства	49
Назначение	50
О хранении продуктов	50
Комплект поставки	51
Распаковка устройства.....	51
Обзор деталей прибора	51
Назначение органов управления	51
Примечания по использованию	52
Работа	52
Чистка.....	53
Хранение.....	53
Устранение неисправностей.....	53
Технические данные.....	53

Общая информация

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выхода из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

Особые меры безопасности для данного устройства

- 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 PC-VK 1133 у вас под рукой будет устройство, которое позволяет быстро и удобно использовать герметичную упаковку.

Из-за отсутствия 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!
- Устройство предназначено для работы в **кратковременном режиме**, перед вакуумированием следующего пакета необходимо дать устройству остыть в течение примерно 40 секунд.
- 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 упаковке жидкостей используйте только функцию SEAL.
- После упаковки 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 80 °С.
 - Большинство жидкостей расширятся 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.

Фольга в рулонах доступна в размере 28 x 600 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 °С	2 ~ 3 дней	8 ~ 9 дней
	Свежая рыба или морепродукты	5 ± 3 °С	1 ~ 3 дней	4 ~ 5 дней
	Приготовленное мясо	5 ± 3 °С	4 ~ 6 дней	10 ~ 14 дней
	Овощи	5 ± 3 °С	3 ~ 5 дней	7 ~ 10 дней
	Фрукты	5 ± 3 °С	5 ~ 7 дней	14 ~ 20 дней
	Яйцо	5 ± 3 °С	10 ~ 15 дней	30 ~ 50 дней
В замороженном состоянии	Мясо	- 16 ~ - 20 °С	3 ~ 5 месяцев	> 12 месяцев
	Рыба / морепродукты	- 16 ~ - 20 °С	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
- 5 Пакеты для вакуумной упаковки 22 x 30 см
- 5 Пакеты для вакуумной упаковки 28 x 40 см
- 1 Фольга в рулоне, 20 x 200 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.
4. Если Вы обнаружили отсутствие компонентов или повреждения прибора, не включайте соковыжималку. Верните покупку продавцу.

И ПРИМЕЧАНИЯ:

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

Обзор деталей прибора

- 1 Кнопка MODE
- 2 Кнопка FOOD
- 3 Кнопка STOP
- 4 Кнопка SEAL
- 5 Кнопка VAC SEAL
- 6 Рычаг
- 7 Кнопка фиксатора
- 8 Вакуумная камера
- 9 Лоток сбора конденсата

Назначение органов управления

VAC SEAL

Откачка и герметизация за один этап.

STOP

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.

FOOD

Нажмите кнопку FOOD для выбора между режимами DRY (сухой) и MOIST (влажный). Контрольная лампочка указывает на режим работы. Для мяса выберите MOIST, так как оно содержит много мясного сока. Для очищенных яблок выберите DRY.

- Герметизация в режиме MOIST может происходить дольше, чем в режиме DRY.

MODE

Нажмите кнопку MODE для выбора между режимами NORMAL и TURBO. Контрольная лампочка указывает на режим работы.

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

Примечания по использованию

Место установки

Для установки пригодны нескользящие плоские поверхности.

Кабель питания

Полностью разматывайте кабель сетевого питания с нижней части прибора. Вставляйте кабель в канал во избежание опрокидывания устройства.

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. Вставьте фольгу в камеру для вакуумирования до упора. Одновременно и **сильно** нажмите вниз оба рычага до щелчка.
4. Нажмите кнопку SEAL. Кнопка загорается. Приблизительно через 7 секунд подсветка кнопки погаснет, и шов будет загерметизирован.
5. Для извлечения пакета одновременно нажмите обе кнопки фиксаторов под рычагами.

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. Вставьте открытый конец пакета в камеру для вакуумирования до упора.
3. Избегайте складок! Разгладьте фольгу.
4. Одновременно и **сильно** нажмите вниз оба рычага до щелчка.
5. Используйте кнопки MODE и/или FOOD для выбора желательной функции.
6. Нажмите кнопку VAC SEAL. По завершении процесса подсветка кнопки погаснет.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

- Для отмены операции снова нажмите кнопку STOP.
 - Если вы хотите преждевременно прекратить процесс откачки, чтобы герметизировать немедленно, нажмите кнопку SEAL.
7. Для извлечения пакета одновременно нажмите обе кнопки фиксаторов под рычагами.
 8. На задней поверхности устройства имеется выдвижной лоток, в котором собирается жидкость из камеры вакуумирования. Если во время процесса в лотке для сбора конденсата соберется жидкость, выльете ее.

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.
- 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.
- При необходимости очистите лоток для сбора конденсата мыльной водой.

Хранение

- Почистите прибор, как описано.
- Вы можете скрутить сетевой шнур для хранения под устройством.
- 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.
Неполная откачка пакета.	Пакет поврежден на шве или в другом месте.	Замените поврежденный пакет.
	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 1133
 Электропитание:220 - 240 В~, 50 / 60 Гц
 Потребляемая мощность:110 Вт
 Класс защиты:II
 Краткое время работы:40 секунд / цикл
 Вес нетто:прибл. 1,90 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 • Гаранционная карта • záručný list • garancijski list • garancijajegy • гарантійний формуляр • Гарантійний талон • بطاقة ضمان

PC-VK 1133

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 mesiace 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-mesačná 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 заявленним гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealersstempel, 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 • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, ștampila furnizorului, semnătura • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • datum nákupu, pečatka 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، وندع الوفاء بالبيع والتوقيع


PROFI COOK®
www.proficook-germany.de


PROFI COOK®

Internet: www.proficook-germany.de

Made in P.R.C.

Stand 02 / 2017