

PROFI COOK®

Bedienungsanleitung / Garantie

Gebbruksaanwijzing • 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 1134

Vacuüm sealer • Soudeuse sous vide • Envasadora al vacío • Sigillatore sottovuoto
Vacuum sealer • Urządzenie do pakowania próżniowego • Vákuumos fóliahegesztő
Прибор для вакуумной упаковки • جهاز الغلق المحكم بتفريغ الهواء



DEUTSCH	Seite	4
NEDERLANDS	Pagina	12
FRANÇAIS	page	18
ESPAÑOL	página	25
ITALIANO	pagina	32
ENGLISH	page	39
JĘZYK POLSKI	strona	45
MAGYARUL	oldal	52
РУССКИЙ	стр.	59
70 صفحة	العربية	

DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ESPAÑOL

ITALIANO

ENGLISH

JĘZYK POLSKI

MAGYARUL

РУССКИЙ

العربية

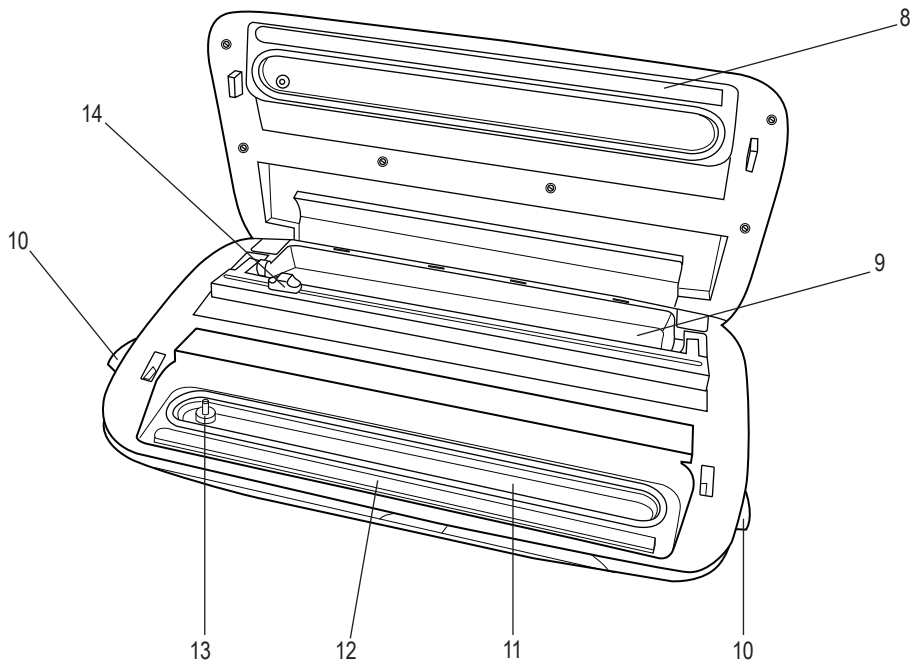
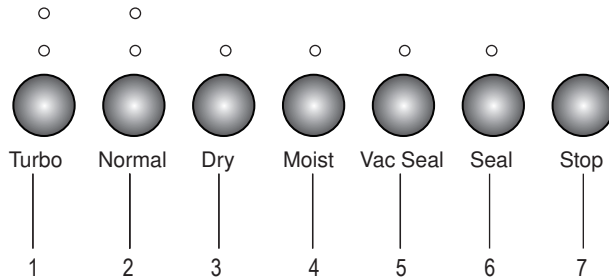
Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • 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

Благодарим вас за выбор нашего продукт! Желаем приятных впечатлений при использовании данного прибора.

Символы в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения безопасности обозначены особым образом. Обращайте на них особое внимание во избежание несчастных случаев и повреждения устройства:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.



ВНИМАНИЕ:

Потенциальная опасность для прибора или других предметов.



ПРИМЕЧАНИЕ:

Важные советы и общие сведения.

Комплект поставки

Обзор деталей прибора	3
Общая информация.....	59
Специальные указания по технике безопасности.....	60
Использование по назначению	60
Инструкции по хранению продуктов	60
Комплект поставки.....	62
Распаковка прибора.....	62
Обзор деталей прибора	62
Назначение переключателей	62
Примечания по использованию.....	63
Использование.....	63
Чистка	64
Хранение.....	64
Устранение неисправностей.....	64
Технические данные.....	65

Общая информация

Перед использованием прибора внимательно прочитайте данное руководство пользователя. Храните его в безопасном месте вместе с гарантией, сборником рецептов и, по возможности, комплектом оригинальной упаковки. При передаче прибора третьим лицам передайте им также данное руководство.

- Используйте данный прибор в бытовых целях и только по назначению. Это устройство не предназначено для коммерческого применения.
- Не используйте прибор вне помещений. Хранить вдали от источников тепла, беречь от воздействия прямых солнечных лучей, влаги (запрещается погружать прибор в жидкость). Защищать от острых предметов. Запрещается трогать устройство влажными руками. Если устройство намочило, немедленно извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки (беритесь за вилку, не тяните за кабель), если прибор не используется, необходимо установить принадлежности или для очистки или в случае неисправности.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Если выходите из комнаты, всегда выключайте прибор. Извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Необходимо периодически проверять прибор и сетевой шнур на предмет повреждений. В случае неисправности запрещается использовать прибор.
- Используйте только оригинальные запасные части.
- Из соображений детской безопасности храните все элементы упаковки (пленка, картон, полистирол и др.) в недоступных для детей местах.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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

Специальные указания по технике безопасности

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожога!

Герметизирующая проволока сильно нагревается во время работы. Сразу же после завершения она по-прежнему очень горячая. Поэтому над прижимной штангой находится ярлык "Внимание: ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ!".

- Не ремонтируйте устройство самостоятельно, лучше проконсультируйтесь у специалиста. Если сетевой шнур поврежден, во избежание опасности замену должен производить изготовитель, сервисный представитель или другой квалифицированный специалист.
- Данный пример может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими опыта и/или знаний, если они действуют под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и связанных с этим опасностей.
- Детям нельзя играть с данным устройством.
- Чистка и пользовательское обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра.

Использование по назначению

Это устройство предназначено для всасывания воздуха и термогерметизации структурированных пластиковых пакетов и пленки в рулоне.

Его можно использовать только способом, описанным в данном руководстве.

Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.

Любое другое использование считается использованием не по назначению и может привести к повреждению материалов или к травмам.

Производитель не несет никакой ответственности за ущерб в результате использования прибора не по назначению.

Инструкции по хранению продуктов

Откачка воздуха, то есть всасывание воздуха из упаковки, является проверенным способом продлить срок хранения продуктов.

PC-VK 1134 - это продукт, позволяющий быстро и практично использовать все преимущества герметичной упаковки. Продукты быстро теряют свежесть и качество из-за воздействия кислорода, содержащегося в атмосфере. Герметическая упаковка позволяет предотвратить эти процессы.

Из герметично упакованных пакетов удаляется приблизительно 90% воздуха. По сравнению с традиционными способами хранения срок хранения продуктов в вакуумной упаковке увеличивается в пять раз. Исключаются ожоги при замораживании. Можно разделить на порции и упаковать готовые к употреблению продукты.

Также возможно приготовление пищи в вакуумной упаковке. Во время так называемого *sous vide cooking* (приготовление в вакуумной упаковке) лучше сохраняются питательные вещества и естественный вкус продуктов.

Помимо твердых продуктов, таких как орехи или бобовые, можно упаковывать непищевые объекты, чувствительные к влаге, например, монеты, ювелирные изделия из серебра, одежду или спички для следующего похода на каноэ.

Следующие инструкции и рекомендации помогут, особенно если раньше вы не пользовались прибором для вакуумной упаковки.

- Перед работой вымойте руки и очистите принадлежности.
- Длина пакета должна приблизительно на 8 см превышать длину упаковываемого продукта.
- В пакете хранится насыпной продукт, например, пряности, и требуется отрезать и снова загерметизировать пакет? В этом случае добавьте еще 2 сантиметра материала.
- Добавьте еще 5 сантиметров по длине, если требуется заморозить продукт, так как при заморозке жидкости, содержащие воду, расширяются.
- Чтобы создать вакуум, используйте только структурированную пленку, например, ребристую, ячеистую или ромбоидную. Оптимальные результаты достигаются при использовании пленки с диагональными ребрами, которая включена в комплект поставки.
- Область в районе герметизирующего шва должна быть сухой и чистой. Избегайте складок, так как они могут стать причиной утечек.
- Фрукты и овощи лучше сохраняются в вакуумной упаковке, если предварительно их очистить.
- Капусту, например, брокколи и цветную капусту, необходимо предварительно бланшировать, так как она выделяет газ в сыром виде.
- Множество продуктов содержат влагу, например, мясо. Поместите такие продукты с пакет вместе с бумажным полотенцем.
- В случае острых кромок, которые могут повредить пакет (например, кости), предварительно заверните продукт в бумажное полотенце.
- При герметизации жидкость в пакете только нагревается, так как жидкость не отсасывается в процессе вакуумной упаковки. Предварительно откачайте воздух из пакета.
- Для удаления жидкости можно использовать вакуумный насос. **Используйте функцию SEAL только при нагреве герметично упакованных жидкостей.**
- После упаковки продукты необходимо хранить в прохладном месте или заморозить их.
- Продукты, которые замораживаются вместе, например, пироги или порции мяса, следует разделить вощеной или пергаментной бумагой.
- Поместите продукты в морозильник или морозильную камеру сразу же после их упаковки. При необходимости используйте функцию быстрого замораживания.
- Требуется заморозить жидкий продукт, например, суп, в вакуумном пакете? Заморозьте жидкость в чаше. Извлеките ее из чаши и упакуйте в пакет.
- Требуется снова открыть пакет? Отрежьте пакет ножницами вдоль герметизирующего шва.
- Можно разогреть пакеты в кастрюле. Температура воды не должна превышать 80°C.
- При нагреве пакетов в микроволновой печи, учитывайте следующее:
 - При нагреве большинство жидкостей расширяется. Предварительно проткните пакет вилкой.
 - Поместите пакеты на поддон микроволновой печи или в емкость
 - Разогревайте пакеты при мощности, не превышающей 50% мощности микроволновой печи.
 - Разогревайте пакет только на малой или средней температуре.
 - **Никогда не разогревайте пакеты в режиме гриля или в конвекционном режиме.**
- Выбрасывайте пакеты, которые использовались для хранения сырого мяса, рыбы или жирных продуктов.. Другие пакеты можно прополоскать вручную и снова использовать.

Доступны пакеты размеров 22 х 30 см или 28 х 40 см.

Пленка в рулонах поставляется в размере 28 х 600 сантиметров.

Таблица. Инструкции по хранению

Хранение	Продукт	Температура хранения	Традиционное хранение	Вакуумная упаковка
охлажденные продукты	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:

Представленные в таблице значения являются справочными. Фактическое время хранения зависит от качества продуктов.

Комплект поставки

- 1 Прибор для вакуумной упаковки
- 5 Специальные пакеты для вакуумной упаковки размером 22 х 30 см
- 5 Специальные пакеты для вакуумной упаковки размером 28 х 40 см
- 1 Специальная пленка в рулоне 20 х 200 см

Распаковка устройства

1. Извлеките прибор из упаковки.
2. Снимите все упаковочные материалы - пленка, наполнитель, фиксатор шнура и картонная упаковка.
3. Проверьте комплектность поставки.

И ПРИМЕЧАНИЯ:

В приборе может накапливаться пыль или частицы, создаваемые в процессе упаковки. Рекомендуется чистить устройство в соответствии с описанием в разделе «Очистка».

Обзор деталей прибора

- 1 Кнопка TURBO
- 2 Кнопка NORMAL
- 3 Кнопка DRY
- 4 Кнопка DRY
- 5 Кнопка VAC SEAL
- 6 Кнопка SEAL
- 7 Кнопка STOP
- 8 Герметизирующая проволока
- 9 Лоток для рулона пленки
- 10 Открытие
- 11 Вакуумная камера
- 12 Герметизатор
- 13 Впуск воздуха
- 14 Нож

Назначение переключателей

NORMAL / TURBO

Выбор функций NORMAL и TURBO.

Для выбранной функции горит соответствующий индикатор.

- Функция NORMAL предназначена для мягких чувствительных к давлению продуктов.
- Чтобы увеличить мощность вакуумного насоса, выберите функцию TURBO.

DRY / MOIST

Выбор функций MOIST и DRY. Например, выберите функцию MOIST для мяса, содержащего много мясного сока или выберите DRY для очищенного яблока.

Для выбранной функции горит соответствующий индикатор.

VAC SEAL

Вакуумная упаковка и термогерметизация выполняются одновременно.

SEAL

Выполняется только термогерметизация.

- Используйте эту функцию с жидкостями, если требуется выполнить термогерметизацию без вакуумирования.
- Нажмите кнопку для предварительного прерывания операции откачки, включенной функцией VAC SEAL, чтобы выполнить термогерметизацию.

STOP

Нажмите кнопку для отмены операции.

Примечания к использованию

Расположение

Установите электроприбор на нескользящую ровную поверхность. Убедитесь, что вентиляционные прорези в нижней части прибора не заблокированы.

Сетевой шнур

Полностью размотайте сетевой шнур на задней части прибора. Вставьте шнур в направляющую во избежание опрокидывания устройства.

Электрическое соединение

1. Убедитесь, что прибор соответствует характеристикам сети электропитания. Соответствующая информация находится на паспортной табличке.
2. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку сети электропитания с заземлением.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

Используйте прибор только сухими руками, иначе можно повредить электронную сенсорную панель.

Использование

Сформируйте пакет из куска рулона.

Пленку также можно приобрести в виде кусков.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

Чтобы обеспечивать качественное удаление воздуха, необходимо использовать пленку со специальной структурой! Можно использовать ребристую ячеистую или ромбоидную пленку.

Для создания пакета из готовых частей пленки выполните следующие действия:

1. Откройте прибор. Для этого нажмите кнопки сброса (10) на левой и правой стороне прибора.
2. Поместите рулон в выделенный для него лоток (9).
3. Отмерьте пленку нужной длины.
4. Отрежьте часть пленки ножом (14).
5. Положите оберточную фольгу на передний герметизатор (12) и закройте крышку так, чтобы она защелкнулась.
6. Нажмите кнопку SEAL. Приблизительно через 5 минут белый индикатор над кнопкой гаснет, герметичный шов выполнен.
7. Нажмите кнопки открытия (10) на обеих сторонах прибора, чтобы открыть крышку.
8. Герметичный пакет создан. Если используется пленка без предварительного герметизирующего шва, для создания пакета повторите описанные выше действия.

Вакуумная упаковка и термогерметизация пакетов

Теперь можно упаковать продукты в готовый пакет.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

- Обратите внимание на инструкции по хранению продуктов и раздел «Назначение переключателей».
- Пакеты с жидкостью следует только герметизировать! Жидкость может всасываться. Выберите только функцию SEAL.

1. Откройте прибор. Для этого нажмите кнопки сброса (10) на левой и правой стороне прибора.
2. Положите продукты в пакет.
3. Открытую сторону пакета поместите в вакуумную камеру (11). Отверстие впуска воздуха (13) должно быть открыто.
4. Избегайте складок! Выровняйте пленку.
5. Равномерно и сильно прижмите крышку до

- щелчков фиксаторов с обеих сторон прибора.
- При необходимости выберите режим NORMAL/TURBO и DRY/MOIST.
 - Нажмите кнопку VAC SEAL. Операция считается завершенной, когда индикаторы над кнопками VAC SEAL и SEAL гаснут.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

- Чтобы отменить всю операцию, нажмите кнопку STOP.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

- Чтобы прервать процесс откачки, выполняющийся сразу же после термогерметизации, нажмите кнопку SEAL.
- Нажмите кнопки открытия (10) на обоих сторонах прибора, чтобы открыть крышку.

Прекращение работы

- Извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Дайте прибору остыть в течение 5 минут, затем упакуйте его!

Чистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ :

- Перед чисткой всегда извлекайте вилку сетевого шнура из розетки. Дождитесь, когда устройство остынет.
- Запрещается погружать прибор в воду, это может привести к поражению электрическим током.

⚠ ВНИМАНИЕ!

- Не используйте металлические щетки или иные абразивные материалы.
- Запрещается использовать агрессивные или абразивные чистящие средства.

Корпус можно протереть внутри и снаружи слегка увлажненной тканью.

Хранение

- Почистите устройство в соответствии с описанием.
- Сетевой шнур можно намотать на задней части прибора.
- Если планируется не использовать прибор в течение длительного времени, тщательно его очистите и храните в оригинальной упаковке.
- Всегда храните прибор в сухом, хорошо проветриваемом помещении, недоступном для детей.

Устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не работает.	На прибор не подается электричество.	Проверьте розетку, включив в нее другой прибор.
		Вставьте вилку в розетку правильно.
	Проверьте предохранитель сети питания.	
	Прибор неисправен.	Обратитесь в наш сервисный центр или к специалисту.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Пакет не герметичен.	Некачественный герметизирующий шов.	Предварительно выпрямите пленку.
	Продукты попали в герметизирующий шов.	Проверьте швы.
	Шов был влажным.	Шов должен быть чистым и сухим.
	Пакет поврежден на шве или в другом месте.	В случае повреждения замените пакет.
Неполная откачка пакета.	В пакете было слишком много воздуха, и прибор не успел откачать его за отведенное время.	Предварительно выдавите лишний воздух из пакета.
		Выберите режим TURBO.
	Используется пленка без структуры.	Используйте для вакуумной упаковки пленку с ребристой, ячеистой или ромбовидной структурой.
	Пакет поврежден.	Возьмите новый пакет.

Технические данные

Модель: PC-VK 1134
 Сеть электропитания: 220–240 В~, 50/60 Гц
 Потребляемая мощность: 120 Вт
 Класс защиты: II
 Вес нетто: 2,4 кг

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

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой СЕ, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.





GARANTIEKARTE

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

بطاقة ضمان

PC-VK 1134

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 garantia, 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 شهرا 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 • kjopsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, ștampilă furnizorului, semnătură • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyezője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись •
تاريخ التراء، وختم الوطء والباع والتوقيع

**PROFI COOK®**
www.proficook-germany.de

**PROFI COOK®**

Internet: www.proficook-germany.de
Made in P.R.C.

Stand 03/2017