

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 تفرغ الهواء



BedienungsanleitungSeite 4

DEUTSCH

GebruiksaanwijzingPagina 11

NEDERLANDS

Mode d'emploiPage 16

FRANÇAIS

Instrucciones de servicio.....Página 22

ESPAÑOL

Istruzioni per l'usoPagina 28

ITALIANO

Instruction ManualPage 33

ENGLISH

Instrukcja obsługiStrona 38

JEZYK POLSKI

Használati utasítás..... Oldal 44

MAGYARUL

Руководство по эксплуатациистр. 49

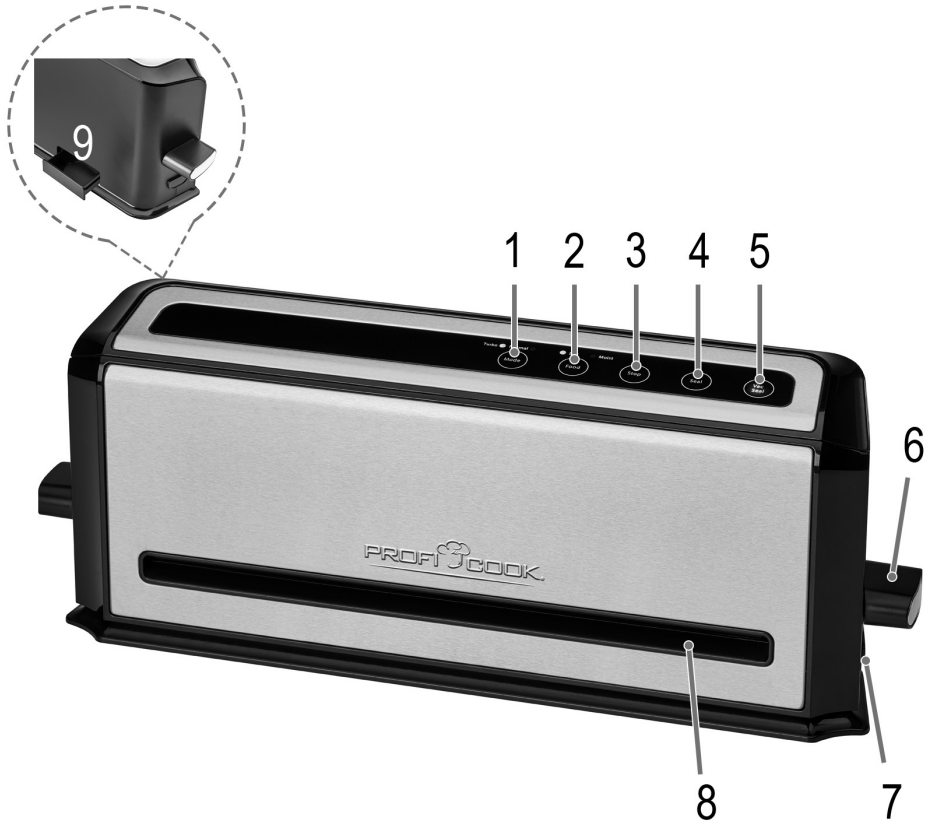
РУССКИЙ

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



Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:



WARNUNG:

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.



ACHTUNG:

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.



HINWEIS: Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	3
Allgemeine Hinweise	4
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
Hinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln	5
Lieferumfang	6
Auspacken des Gerätes	6
Übersicht der Bedienelemente	6
Funktion der Schalter	7
Anwendungshinweise	7
Bedienung	7
Reinigung	8
Aufbewahrung	8
Störungsbehebung	8
Technische Daten	9
Hinweis zur Richtlinienkonformität	9
Garantie	9
Entsorgung	10

Allgemeine Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörtteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.



WARNUNG:

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr!**

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder

mentalenen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient zum Absaugen von Luft und Verschweißen von strukturierten Folienbeuteln und Folienrollen.

Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Hinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln

Das Vakuumieren, also das Luftabsaugen aus der Verpackung, ist eine bewährte Methode, um die Lagerzeit von Lebensmitteln zu verlängern. Mit dem PC-VK 1133 haben Sie sich für ein Produkt entschieden, mit dem Sie schnell und praktisch die Vorteile der luftdichten Verpackung nutzen können.

Durch den Sauerstoff der Luft verlieren unsere Lebensmittel rasch ihren frischen Geschmack und ihre Qualität.

Die luftdichte Verpackung wirkt dem entgegen. Ca. 90 % der Luft werden aus dem Verschlussbeutel entfernt. Gegenüber herkömmlichen Aufbewahrungsmethoden verlängert sich die Lagerzeit von vakuumierten und verschweißten Lebensmitteln deshalb ca. um das Achtfache. Zudem bleiben Frische und Geschmack der Lebensmittel länger erhalten.

Viele Lebensmittel und auch fertige Speisen können Sie so bedarfsgerecht portionieren und verpacken.

Auch feste Lebensmittel, wie Nüsse oder Bohnen oder auch Non-Food-Artikel, die gegen Feuchtigkeit empfindlich sind, lassen sich schützen. Denken Sie an Münzen oder Silberschmuck oder Kleidung und Streichhölzer für die nächste Paddeltour.

Nachfolgende Regeln und Hinweise werden Ihnen helfen, gerade, wenn Sie zuvor noch keinen Vakuumierer besessen haben.

- Waschen Sie sich die Hände und reinigen Sie das Zubehör, bevor Sie mit den Arbeiten beginnen.
- Der Beutel sollte ca. 8 Zentimeter länger sein als die Ware, die eingelegt wird.
- Haben Sie lose Ware, z. B. Kräuter, und möchten den Beutel aufschneiden und wieder verschließen? Rechnen Sie dafür ca. 2 Zentimeter Material hinzu.
- Geben Sie weitere 5 Zentimeter Länge hinzu, wenn Sie die Ware anschließend einfrieren möchten, da sich wasserhaltige Flüssigkeiten unter Kälteeinfluss ausdehnen können.
- Um ein Vakuum zu erzeugen, verwenden Sie nur Folien mit einer Struktur. Es kann sich z. B. um eine Rippen-, Waben- oder Rautenstruktur handeln.
- Halten Sie den Bereich an der Schweißnaht trocken und sauber. Vermeiden Sie Falten. An solchen Stellen kann die Naht undicht werden!
- Das Gerät hat einen **Kurzzeitbetrieb** und muss ca. 40 Sekunden abkühlen, bevor Sie den nächsten Beutel verschweißen.
- Früchte und Gemüse halten sich im Vakuum länger, wenn sie vorher geschält wurden.
- Kohlsorten, wie Broccoli und Blumenkohl, müssen vorher blanchiert werden, da sie in der Verpackung Gase ausstoßen.
- Verschiedene Waren, z. B. Fleisch, enthalten Feuchtigkeit. Legen Sie solche Ware deshalb zusammen mit einem Küchenpapier in den Beutel.
- Drohen scharfe Kanten den Beutel zu beschädigen (z. B. Knochen), schlagen Sie die Ware vorher in Küchenpapier ein.
- Flüssigkeiten im Beutel lassen sich nur verschweißen und nicht vakuumieren, da Flüssigkeit angesaugt werden könnte. Pressen Sie die Luft deshalb vorher aus dem Beutel.
- Durch die Vakuumpumpe könnten Flüssigkeiten mit angesaugt werden. **Verwenden Sie beim Einschweißen von Flüssigkeiten nur die Funktion SEAL.**
- Sind die Lebensmittel verpackt, müssen sie entweder kühl gelagert oder eingefroren werden.

- Ware, die droht zusammenzufrieren, wie Pasteten oder Fleischstücke, trennen Sie durch Wachs- oder Pergamentpapier.
- Legen Sie Lebensmittel, die eingefroren werden sollen, unmittelbar nach dem Verpacken in das Gefrierfach/ Gefrierschrank. Nutzen Sie ggf. die Schockfrost-Funktion.
- Möchten Sie flüssige Lebensmittel, z. B. eine Suppe, im Vakuumbbeutel einfrieren? Frieren Sie die Flüssigkeit in einer Schale ein. Entfernen Sie im Anschluss die Schale und verschweißen Sie die gefrorene Ware dann in einem Folienbeutel.
- Möchten Sie die Beutel wieder öffnen? Schneiden Sie mit einer Schere entlang der Schweißnaht.
- Sie können die Beutel im Kochtopf erwärmen. Überschreiten Sie dabei nicht eine Temperatur von 80 °C.
- Sollten Sie die Beutel in der Mikrowelle erwärmen beachten Sie:
 - Die meisten Flüssigkeiten dehnen sich beim Erwärmen aus. Stechen Sie die Beutel vorher mit einer Gabel an.
 - Legen Sie die Beutel dann in eine mikrowellengeeignete Schüssel oder Schale.
 - Erwärmen Sie die Beutel mit maximal 50 % der Mikrowellenleistung.
 - Erwärmen Sie die Beutel nur auf niedrige oder mittlere Temperatur.
 - Erwärmen Sie nie mit Grill oder Heißluft.
- Entsorgen Sie Beutel, in denen rohes Fleisch, Fisch oder Fettiges gelagert wurde. Andere Beutel können Sie von Hand spülen und wiederverwenden.

Beutel gibt es in den Größen 22 x 30 oder 28 x 40 Zentimeter.

Folienrollen gibt es in der Größe 28 x 600 Zentimeter.

Ersatzbeutel und Ersatzfolienrollen mit Rippenstruktur können Sie über unser Internet-Serviceportal www.proficook.de/service unter „Zubehör-Shop“ bestellen. Oder bedienen Sie sich in Fachabteilungen der großen Warenhäuser.

Tabelle Richtwerte für die Konservierung

Lagerung	Lebensmittel	Lagertemperatur	Einfache Aufbewahrung	Vakuumpverpackt
gekühlt	Rohes Fleisch	5 ± 3 °C	2~3 Tage	8~9 Tage
	Frischer Fisch oder Meeresfrüchte	5 ± 3 °C	1~3 Tage	4~5 Tage
	Gekochtes Fleisch	5 ± 3 °C	4~6 Tage	10~14 Tage
	Gemüse	5 ± 3 °C	3~5 Tage	7~10 Tage
	Früchte	5 ± 3 °C	5~7 Tage	14~20 Tage
	Eier	5 ± 3 °C	10~15 Tage	30~50 Tage
gefroren	Fleisch	-16 ~ -20 °C	3~5 Monate	>12 Monate
	Fisch/Meeresfrüchte	-16 ~ -20 °C	3~5 Monate	>12 Monate

i HINWEIS:

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Die tatsächliche Lagerzeit ist abhängig von der Qualität der Lebensmittel.

4. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.

i HINWEIS:

Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben zu säubern.

Lieferumfang

- 1 Vakuumierer
- 5 Profi-Frischhaltebeutel á 22 x 30 Zentimeter
- 5 Profi-Frischhaltebeutel á 28 x 40 Zentimeter
- 1 Folienrolle á 20 x 200 Zentimeter

Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.

Übersicht der Bedienelemente

- 1 Taste MODE
- 2 Taste FOOD
- 3 Taste STOP
- 4 Taste SEAL
- 5 Taste VAC SEAL
- 6 Hebel
- 7 Entriegelungstaste
- 8 Vakuunkammer
- 9 Auffangschale

Funktion der Schalter

VAC SEAL

Vakuuieren und verschweißen werden in einem Arbeitsgang durchgeführt.

STOP

Drücken Sie die Taste, um einen Vorgang komplett abzubrechen.

SEAL

Die Folie wird nur verschweißt.

- Verwenden Sie diese Funktion bei Flüssigkeiten oder wenn Sie ohne Vakuum verschweißen wollen.
- Drücken Sie die Taste, um einen Pumpvorgang vorzeitig abzubrechen und früher verschweißen zu können.

FOOD

Drücken Sie die Taste FOOD um zwischen den Funktionen DRY (trocken) und MOIST (feucht) zu wählen. Die Kontrollleuchte zeigt die jeweilige Funktion an. So sollten Sie z. B. für Fleisch, welches viel Fleischsaft enthält, MOIST wählen. Bei einem geschälten Apfel wählen Sie DRY.

- In der Funktion MOIST ist die Schweißzeit länger als in der Funktion DRY.

MODE

Drücken Sie die Taste MODE um zwischen den Funktionen NORMAL und TURBO zu wählen. Die Kontrollleuchte zeigt die jeweilige Funktion an.

- Die Funktion NORMAL eignet sich für weiche, gegen Druck empfindliche Ware.
- In der Funktion TURBO wird die Leistung der Vakuumpumpe erhöht.

Anwendungshinweise

Standort

Als Standort eignet sich eine rutschfeste, ebene Fläche.

Netzkabel

Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Unterseite des Gerätes ab. Legen Sie das Kabel in die Kabelführung, damit das Gerät nicht kippen kann.

Elektrischer Anschluss

1. Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.
2. Schließen Sie das Netzkabel an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an.

Bedienung

Einen Beutel aus Meterware von der Rolle erstellen

Schweißfolie können Sie auch als Meterware erwerben.

HINWEIS:

Damit die Luft gut abgesaugt werden kann, muss die Folie über die spezielle Struktur verfügen! Es kann sich z.B. um eine Rippen-, Waben- oder Rautenstruktur handeln.

Um aus der Meterware einen Beutel zu fertigen, folgen Sie den nachfolgenden Schritten.

1. Messen Sie die gewünschte Länge der Folie ab.
2. Trennen Sie die Folie mit einem geraden Schnitt.
3. Stecken Sie die Folie bis zum Anschlag in die Vakuumkammer. Drücken Sie die Hebel gleichzeitig **fest** nach unten, sodass beide hörbar einrasten.
4. Drücken Sie die Taste SEAL. Die Taste leuchtet. Nach ca. 7 Sekunden erlischt die Taste und die Naht ist verschweißt.
5. Drücken Sie gleichzeitig die Entriegelungstasten unter den Hebeln, um den Beutel entnehmen zu können.

Einen Beutel vakuumieren und verschweißen

In einem vorgefertigten Beutel können Sie nun die Ware verpacken.

HINWEIS:

- Beachten Sie auch die „Hinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln“ und das Kapitel „Funktion der Schalter“.
- Beutel mit Flüssigkeiten sind nur zu verschweißen! Flüssigkeit könnte angesaugt werden. Wählen Sie nur die Funktion SEAL (verschweißen).

1. Legen Sie die Ware in den Beutel.
2. Legen Sie das offene Ende des Beutels bis zum Anschlag in die Vakuumkammer.
3. Vermeiden Sie Falten! Streichen Sie die Folie glatt.
4. Drücken Sie die Hebel gleichzeitig **fest** nach unten, sodass beide hörbar einrasten.
5. Wählen Sie nach Bedarf eine Funktion mit den Tasten MODE und/oder FOOD.
6. Drücken Sie die Taste VAC SEAL. Wenn die Taste erlischt, ist der Vorgang beendet.

HINWEIS:

- Möchten Sie einen Vorgang abbrechen, drücken Sie die Taste STOP.
 - Möchten Sie einen Pumpvorgang vorzeitig abbrechen, um sofort verschweißen zu können, drücken Sie die Taste SEAL.
7. Drücken Sie gleichzeitig die Entriegelungstasten unter den Hebeln, um den Beutel entnehmen zu können.
 8. Auf der Rückseite des Gerätes befindet sich eine Schublade, in der sich die Flüssigkeit aus der Vakuumkammer sammelt. Entleeren Sie die Auffangschale, wenn beim Vorgang Flüssigkeit mit eingesaugt werden sollte.

Betrieb beenden

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät für 5 Minuten abkühlen, bevor Sie es wegpacken.

Reinigung

**WARNUNG:**

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

**ACHTUNG:**

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Das Gehäuse kann von innen und außen mit einem leicht feuchten Tuch abgewischt werden.
- Die Auffangschale können Sie nach Bedarf in einem Spülbad reinigen.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben.
- Das Netzkabel können Sie an der Unterseite des Gerätes aufwickeln.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

Störungsbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät ist ohne Funktion.	Das Gerät hat keine Stromversorgung.	Überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät. Setzen Sie den Netzstecker richtig ein. Kontrollieren Sie die Haussicherung.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.
Der Beutel ist undicht.	In der Naht sind Falten.	Ziehen Sie die Folie vorher glatt.
	Ware wurde in der Naht eingeklemmt.	Kontrollieren Sie die Nähte.
	Die Nahtstelle war feucht.	Halten Sie die Nahtstelle frei und trocken.
Der Beutel wird nicht ganz entleert.	Der Beutel ist an der Naht oder an anderer Stelle beschädigt.	Wurde der Beutel beschädigt, müssen Sie ihn ersetzen.
	Im Beutel war zu viel Luft und konnte in der Zeit nicht abgesaugt werden.	Drücken Sie schon vorher überflüssige Luft aus dem Beutel. Wählen Sie die TURBO-Funktion.
	Sie haben Folie ohne Struktur verwendet.	Benutzen Sie zum Vakuumieren Folie mit einer Rippen-, Waben- oder Rautenstruktur.
	Der Beutel ist beschädigt.	Nehmen Sie einen neuen Beutel.

Technische Daten

Modell:.....PC-VK 1133
 Spannungsversorgung:.....220 - 240 V~, 50/60 Hz
 Leistungsaufnahme:.....110 W
 Schutzklasse:.....II
 Kurzzeitbetrieb:.....40 Sekunden pro Zyklus
 Nettogewicht:.....ca. 1,90 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät PC-VK 1133 in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet:

- Europäische Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- EU-Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU
- Ökodesign Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU

Garantie

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Gerätes.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.

5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantiekündigung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

Garantieabwicklung

24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI - Internet-Serviceportal zur Verfügung.

www.sli24.de

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal www.sli24.de an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses Versandticket per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.

Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal www.sli24.de online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post/DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

1. Anmelden
2. Einpacken
3. Ab zur Post damit

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbonn, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

Unser Serviceportal www.sli24.de bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen
- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQs, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! – Kostengünstige Reparaturen zum Festpreis!

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor uw keuze van dit product. Wij hopen dat u veel plezier van dit apparaat heeft.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:



WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselsrisico's.



LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.



OPMERKING: Kenmerkt tips en informatie voor u.

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen	3
Algemene opmerkingen	11
Speciale veiligheidsaanwijzingen voor dit apparaat	11
Beoogd gebruik	12
Opmerkingen over het opslaan van voedsel	12
Omvang van de levering	13
Het apparaat uitpakken	13
Overzicht van de bedieningselementen	13
Functie van de bedieningselementen	13
Opmerkingen voor het gebruik	14
Bediening	14
Reiniging	14
Opslaan	15
Probleemoplossing	15
Technische gegevens	15
Verwijdering	15

Algemene opmerkingen

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnerverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.



WAARSCHUWING:

Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking!**

Speciale veiligheidsaanwijzingen voor dit apparaat

- Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Neem altijd contact op met een geautoriseerde reparateur. Als het snoer beschadigd is dient het door de fabrikant, hun service afdeling of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon te worden vervangen om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat kan gebruikt worden door **kinderen** vanaf 8 jaar en personen met verminderde mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben

ontvangen t.a.v. het veilige gebruik van het apparaat, en de gevaren ervan begrijpen.

- **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en **onderhoud** mogen niet door **kinderen** zonder toezicht worden uitgevoerd.

Beoogd gebruik

Dit apparaat is bestemd voor het afzuigen van lucht en voor het afdichten van getextureerde plastic zakken en verpakkingstof.

Gebruik alleen zoals beschreven in deze handleiding. Gebruik het apparaat niet voor commerciële doeleinden.

Elk ander gebruik wordt als onbeoogd gebruik beschouwd en kan tot materiële schade of zelfs persoonlijk letsel leiden.

De leverancier is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door onbeoogd gebruik.

Opmerkingen over het opslaan van voedsel

Vacuüm-sealing, d.w.z. het afzuigen van lucht uit de verpakking, is een gebruikelijke methode voor de verlenging van de houdbaarheid van voedsel. Met de aankoop van de PC-VK 1133 hebt u voor een product gekozen dat voor het snelle en handige gebruik van luchtdichte verpakking zorgt.

Als gevolg van zuurstof in de lucht, kan voedsel gemakkelijk zijn frisse smaak en kwaliteit verliezen.

Luchtdichte verpakking komt daar in tegemoet. Ongeveer 90% van de lucht, zal uit de afdichtingszak worden verwijderd. Vergeleken met conventionele opslagmethodes, is de bewaartijd van gevacumeerd en warm geseald voedsel verlengd met een factor acht. Bovendien worden de versheid en smaak van het voedsel voor een langere tijd behouden.

Waardoor u naar wens een verscheidenheid aan voedsel en kant-en-klare maaltijden in porties kunt verdelen en verpakken.

Zelfs hard voedsel, zoals noten of bonen, evenals non-food artikelen die tegen vocht moeten worden beschermd, kunnen worden verpakt. Niet te vergeten, munten of zilveren sieraden, of kleding en lucifers voor de volgende boottocht.

De volgende richtlijnen en aantekeningen zullen u helpen, vooral als u nog nooit eerder een vacuüm-sealer hebt gebruikt.

- Was vooraf uw handen en reinig de accessoires.
- De afdichtingszak moet ca. 8 cm langer dan de te verpakken artikelen zijn.
- Hebt u losse artikelen, zoals kruiden, en wilt u de zak knippen en opnieuw verpakken? Reken ca. 2 cm extra materiaal.

- Reken nog een extra 5 cm, als u daarna de artikelen wilt invriezen, omdat waterige vloeistoffen kunnen expanderen wanneer aan lage temperaturen blootgesteld.
- Gebruik alleen folie met een textuur voor het vacuüm trekken. Met bijv. geribbeld, honingraat- of diamanttextuur.
- Houd het gebied rond de afdichtingsnaad droog en schoon. Vermijd kreukels. De naad kan anders op deze plekken doorlatend worden!
- Het apparaat mag maar **kort gebruikt worden** en dient ong. 40 seconden af te koelen voordat u de volgende zak dichtmaakt.
- Indien eerst geschild, gaan groente en fruit langer mee.
- Kool, zoals broccoli en bloemkool, moet vooraf worden geblancheerd, omdat zij in de verpakking gas vrijgeven.
- Verschillende artikelen, zoals vlees, kunnen vochtigheid bevatten. Stop deze artikelen met een papieren keukendoek in de zak.
- Als er kans bestaat dat de zak door scherpe randen (bijv. botten) beschadigd raakt, wikkel dergelijke artikelen vooraf in keukenpapier.
- Vloeistoffen in de zak mogen alleen worden afgesloten, maar niet vacuüm afgedicht, omdat vloeistof opgezogen kan worden. Knijp daarvoor eerst de lucht eruit.
- Vloeistoffen kunnen door de vacuümpomp worden opgezogen. **Bij het verpakken van vloeistoffen, gebruik alleen de SEAL-functie.**
- Zodra voedsel is verpakt, moet het worden ingevroren of op een koele plaats worden opgeslagen.
- Gebruik gewast of vetvrij papier om artikelen te scheiden die bij het invriezen waarschijnlijk aan elkaar gaan plakken.
- Plaats het voedsel, dat moet worden ingevroren, onmiddellijk in de diepvriezer nadat het is verpakt. Indien nodig, gebruik snelvriesfunctie.
- Wilt u vloeibaar voedsel zoals soep in een vacuümszak invriezen? Vries de vloeistof in een kom. Verwijder vervolgens de kom en verpak het vriesgoed in een zak.
- Wilt u de zak weer opnieuw openen? Gebruik een schaar om langs de afdichtingsnaad te knippen.
- U kunt de zakken in een kookpan opwarmen. Maar overschrijdt niet de temperatuur van 80 °C.

- Als u de zakken in de magnetron wilt opwarmen, let wel:
 - De meeste vloeistoffen zetten uit, wanneer zij worden opgewarmd. Gebruik een vork om de zak vooraf te doorboren.
 - Plaats de zak in een schaal of container geschikt voor de magnetron.
 - Warm de zak op, bij een maximaal magnetronvermogen van 50%.
- Warm de zak alleen tot een lage of gemiddelde temperatuur op.
- Warm nooit met de grill- of convectiefunctie.
- Werp zakken die werden gebruikt voor het opslaan van rauw vlees, vis of vette spullen weg. U mag andere zakken met de hand wassen en hergebruiken.

Zakken zijn verkrijgbaar in de maten 22 x 30 cm of 28 x 40 cm.

Folierollen zijn beschikbaar in het formaat 28 x 600 cm.

Tabel - Standaard bewaarwaarden

Opslag	Etenswaar	Opslag-temperatuur	Gewoon bewaren	Vacuüm verpakt
Gekoeld	Rauw vlees	5 ± 3 °C	2 ~ 3 dagen	8 ~ 9 dagen
	Verse vis of seafood	5 ± 3 °C	1 ~ 3 dagen	4 ~ 5 dagen
	Gekookt vlees	5 ± 3 °C	4 ~ 6 dagen	10 ~ 14 dagen
	Groenten	5 ± 3 °C	3 ~ 5 dagen	7 ~ 10 dagen
	Vruchten	5 ± 3 °C	5 ~ 7 dagen	14 ~ 20 dagen
	Eieren	5 ± 3 °C	10 ~ 15 dagen	30 ~ 50 dagen
Ingevroren	Vlees	- 16 ~ - 20 °C	3 ~ 5 maanden	> 12 maanden
	Vis / Seafood	- 16 ~ - 20 °C	3 ~ 5 maanden	> 12 maanden

i OPMERKING:

De waarden in de tabel zijn alleen ter referentie. De werkelijke bewaaruur is afhankelijk van de voedselkwaliteit.

Omvang van de levering

- 1 Vacuüm-sealer
- 5 Profi luchtdichte zakken van 22 x 30 cm
- 5 Profi luchtdichte zakken van 28 x 40 cm
- 1 Folierol, 20 x 200 cm

Het apparaat uitpakken

- 1. Neem het apparaat uit de verpakking.
- 2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, zoals folies, vulmaterialen, kabelbinders en kartonnen verpakking.
- 3. Controleer de omvang van de leveringen op compleetheid.
- 4. Indien er sprake is van ontbrekende onderdelen of duidelijke schade, dient het apparaat niet te worden gebruikt. Breng het apparaat onmiddellijk terug naar de verkoper.

i OPMERKING:

Er kan stof of de productieresten op het apparaat aanwezig zijn. Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging".

Overzicht van de bedieningselementen

- 1 MODE toets
- 2 FOOD toets
- 3 STOP toets
- 4 SEAL toets
- 5 VAC SEAL toets
- 6 Hendel
- 7 Ontgrendelknop
- 8 Vacuümkamer
- 9 Opvangbak

Functie van de bedieningselementen

VAC SEAL

Vacuüm zuigen en afdichten in één stap.

STOP

Druk op deze knop om het proces geheel te beëindigen.

SEAL

De folie zal alleen worden afgedicht.

- Gebruik deze functie voor vloeistoffen of
- als u wilt afdichten zonder vacuüm te zuigen.
- Druk op deze knop om het pompproces voortijdig af te breken en eerder te sluiten.

FOOD

Druk op de FOOD knop om te kiezen tussen de modes DRY (droog) en MOIST (vochtig). Het controlelampje geeft de bedrijfsstand aan. Selecteer MOIST voor vlees, want het bevat veel vleessap. Voor een geschilde appel, selecteer DRY.

- In de MOIST mode is de afdichttijd langer dan in de DRY mode.

MODE

Druk op de MODE knop om te kiezen tussen de modes NORMAL en TURBO. Het controlelampje geeft de bedrijfsstand aan.

- De NORMAL-functie is geschikt voor zachte, drukgevoelige producten.
- Tijdens de TURBO-functie, zal het vermogen van de vacuumpomp worden verhoogd.

Opmerkingen voor het gebruik

Locatie

Antislip en vlakke oppervlakken zijn geschikte locaties.

Netsnoer

Rol het netsnoer uit het onderste gedeelte geheel uit. Leid het snoer door de uitsparing zodat het apparaat niet kan omvallen.

Elektrische aansluiting

1. Controleer of de netspanning overeenkomt met de specificaties van het apparaat. Raadpleeg de specificaties op het typeplaatje.
2. Sluit het netsnoer aan op een correct geïnstalleerd en geaard stopcontact.

Bediening

Om een zak van bulk-verpakkingsfolie

Afdichtverpakkingsfolie is ook in bulkvoorraad verkrijgbaar.

OPMERKING:

Om de lucht goed af te zuigen, moet de verpakkingsfolie een speciale textuur bevatten! Dit kan een geribbeld, honingraat- of diamanttextuur zijn.

Om een zak van de bulkvoorraad te maken, gaat u als volgt te werk:

1. Meet de gewenste lengte van de verpakkingsfolie af.

2. Snij de verpakkingsfolie met een rechte snede af.
3. Doe de folie in de vacuumkamer tot aan de blokkering. Druk beide hendels tegelijkertijd **krachtig** naar beneden totdat u een klikgeluid hoort.
4. Druk op de SEAL-toets. De knop wordt verlicht. Na ong. 7 seconden zal het licht van de knop uitschakelen en is de naad afgedicht.
5. Druk tegelijkertijd op beide ontgrendelknoppen onder de hendels om de zak eruit te halen.

Het vacuum zuigen en afdichten van een zak

U kunt nu artikelen in de eerder gemaakte zak verpakken.

OPMERKING:

- Raadpleeg ook de hoofdstukken "Opmerkingen over het opslaan van voedsel" en "Functie van de bedieningselementen".
- Zakken met vloeistoffen mogen alleen worden afgedicht! Vloeistof kan worden opgezogen. Gebruik alleen de SEAL-functie.

1. Stop de artikelen in de zak.
2. Doe het open einde van de zak in de vacuumkamer tot aan de blokkering.
3. Vermijd kreukels! Trek het folie glad.
4. Druk beide hendels tegelijkertijd **krachtig** naar beneden totdat u een klikgeluid hoort.
5. Gebruik de MODE en/of FOOD knoppen om de gewenste functie te kiezen.
6. Druk op de VAC SEAL toets. Als het licht van de knop wordt uitgeschakeld is het proces klaar.

OPMERKING:

- Druk op de STOP toets om een actie te annuleren.
- Als u het pompproces vroegtijdig wilt beëindigen en direct wilt sluiten, druk dan op de SEAL toets.

7. Druk tegelijkertijd op beide ontgrendelknoppen onder de hendels om de zak eruit te halen.
8. Er bevindt zich aan de achterkant van het apparaat een lade waarin vloeistof uit de vacuumkamer wordt opgevangen. Leeg de opvangbak als er tijdens het proces vloeistoffen zijn opgevangen.

De actie voltooiën

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat voorafgaand aan de opslag gedurende 5 minuten afkoelen.

Reiniging



WAARSCHUWING:

- Haal de stekker voor het reinigen uit het stopcontact. Wacht totdat het apparaat volledig is afgekoeld.

WAARSCHUWING:

- Dompel het apparaat niet onder in water. Dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.

LET OP:

- Gebruik geen staalborstel of ander scherp keukengerei voor het reinigen.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.
- De behuizing kan van binnen en buiten met een licht vochtige doek worden gereinigd.
- Reinig de opvangbak indien nodig met water en zeep.

Opslaan

- Reinig het apparaat zoals beschreven.
- U kunt het netsnoer oprollen onderin het apparaat.
- Wij raden aan om het apparaat in de oorspronkelijke verpakking te bewaren wanneer u het voor een langere tijd niet gebruikt.
- Bewaar het apparaat op een goed geventileerde en droge plek, buiten bereik van kinderen.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
Geen functie.	Het apparaat is niet op het lichtnet aangesloten.	Controleer het stopcontact met behulp van een ander apparaat. Steek de stekker goed in het stopcontact. Controleer de hoofdzekering van uw huis.
	Het toestel staat ongelijk.	Neem contact op met onze klantenservice of een deskundige.
De zak is niet luchtdicht.	Er zitten kreukels in de naad.	Strijk vooraf de verpakking folie vlak.
	Artikelen zitten in de naad vast.	Controleer de naden.
	De naad was nat.	Houd de naad vrij en droog.
	De zak is bij de naad of op een andere plek beschadigd.	Indien beschadigd, moet de zak worden vervangen.
De zak wordt niet volledig leeggemaakt.	Er was te veel lucht in de zak en kon in de gegeven tijd niet worden weggezogen.	Knijp vooraf de overmatige lucht eruit. Selecteer de TURBO-functie.
	U heeft folie zonder textuur gebruikt.	Als u vacuümtrekt, gebruik dan folie met ribbel, honingraat of ruitvormige textuur.
	De zak is beschadigd.	Gebruik een nieuwe zak.

Technische gegevens

Model:.....PC-VK 1133
 Spanningstoevoer:.....220 - 240V~, 50/60Hz
 Opgenomen vermogen:.....110W
 Beschermingsklasse:.....II
 Korte bedrijfstijd:.....40 seconden per cyclus
 Nettogewicht:.....ong. 1,90 kg

Het recht om technische en ontwerpenaanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat voldoet aan alle huidige CE-richtlijnen, zoals de richtlijn elektromagnetische compatibiliteit en de laagspanningsrichtlijn, en is gefabriceerd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het “vuilnisbak”-symbool



Houd rekening met het milieu, gooi elektrische apparaten niet weg bij het huishoudafval.

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelpunten

Help potentiële milieu- en gezondheidsgevaaren door onverantwoordelijk wegwerpen te voorkomen.

Draag bij aan hergebruik en ander opnieuw gebruik van oude elektrische en elektronische apparaten.

Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelingspunten.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de l'utilisation de cet appareil.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veuillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :

AVERTISSEMENT :

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

ATTENTION :

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

NOTE :

Attire votre attention sur des conseils et informations.

Sommaire

Liste des différents éléments de commande.....	3
Notes générales.....	16
Précautions de sécurité spéciales pour cet appareil.....	16
Utilisation prévue.....	17
Remarques sur la conservation de nourriture.....	17
Livraison.....	18
Déballer l'appareil.....	18
Liste des différents éléments de commande.....	18
Fonction des commandes.....	18
Notes d'utilisation.....	19
Fonctionnement.....	19
Nettoyage.....	20
Stockage.....	20
Dépannage.....	20
Données techniques.....	21
Élimination.....	21

Notes générales

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

AVERTISSEMENT :

Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement** !

Précautions de sécurité spéciales pour cet appareil

- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, faites remplacer le câble défectueux par le fabricant, son service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- Cet appareil peut être utilisé par des **enfants** âgés de plus de 8 ans et des personnes aux facultés mentales, sensorielles ou physiques limitées ou n'ayant pas l'expérience et les connaissances requises, s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation

de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus.

- Les **enfants** ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'**entretien par l'utilisateur** ne doivent pas être effectués par **des enfants** sans surveillance.

Utilisation prévue

Cet appareil est destiné à extraire l'air et à sceller les sacs en plastiques et les emballages en aluminium.

Utilisez cet appareil uniquement tel qu'il est décrit dans le manuel d'instructions. Cet appareil ne doit pas être utilisé dans les applications industrielles.

Tout autre utilisation est considérée comme utilisation imprévue et risque de causer des dommages matériels ou même des blessures.

Le fournisseur n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation autre que celle pour laquelle l'appareil est prévu.

Remarques sur la conservation de nourriture

L'emballage sous vide, c-à-d créer le vide à l'intérieur de l'emballage, est une méthode couramment employée pour prolonger la conservation de la nourriture. En choisissant le PC-VK 1133, vous avez fait l'achat d'un produit qui permet d'effectuer des emballages sous vide rapidement et de manière pratique.

L'oxygène de l'air peut causer une perte de la saveur et de la qualité des aliments.

L'emballage sous vide résout ce problème. Environ 90 % sera extrait du sac sous vide. Par rapport aux méthodes de conservation traditionnelles, le temps de conservation des aliments thermosoudés et sous vide est ainsi multiplié par huit. De plus, la fraîcheur et les saveurs des aliments sont préservés pendant longtemps.

Ce qui vous permet de préparer et d'emballer des portions de divers aliments et des repas tout faits.

Même les aliments durs comme les noix ou les haricots et les produits non-alimentaires qui ont besoin d'être protégés de l'humidité peuvent être emballés sous vide. N'oubliez pas les pièces de monnaie et les bijoux en argent ou bien les vêtements et les allumettes pour le prochain voyage en bateau.

Les règles et les remarques suivantes sont destinées à vous aider, particulièrement si vous n'avez jamais utilisé d'appareil d'emballage sous vide.

- Lavez-vous les mains et lavez les accessoires avant de procéder.
- Le sac d'emballage doit être environ 8 cm plus long que les articles devant être emballés.

- Vous avez des articles en vrac comme des herbes que vous souhaitez couper puis refermer le sac ? Laissez environ 2 cm de rebord supplémentaire.
- Laissez 5 cm de rebord supplémentaire si vous souhaitez congeler les articles après usage. Les liquides aqueux ont tendance à augmenter de volume lorsqu'ils sont congelés.
- N'utilisez qu'un film d'emballage texturé pour créer un vide. Comme une texture rayée, en alvéoles ou en diamants.
- Maintenez la zone autour du rebord d'étanchéité propre et sèche. Évitez de faire des plis. Il se pourrait que l'étanchéité soit imparfaite en ces endroits !
- L'appareil **chauffe rapidement** et il est nécessaire de le laisser se refroidir pendant environ 40 secondes avant de sceller un autre sachet.
- Les fruits et les légumes durent plus longtemps s'ils sont préalablement épluchés.
- Les choux, tout comme les brocolis et le chou-fleur, doivent être préalablement ébouillantés dans la mesure où ils émettent du gaz lorsqu'ils sont dans le sac.
- Il se peut que certains articles, comme la viande, contiennent de l'humidité. Placez un morceau de papier absorbant dans le sac.
- Si des bords tranchants sont susceptibles de percer le sac (comme des os par exemple), emballez ceux-ci préalablement dans du papier absorbant.
- Les sacs contenant des liquides peuvent uniquement être scellés et non pas scellés sous vide, du liquide pourrait être aspiré par l'appareil. Faites d'abord sortir l'air.
- Il se peut que la pompe à vide aspire des liquides.

Lorsque vous souhaitez sceller des sacs remplis de liquides, utilisez uniquement la fonction SEAL.

- Une fois que les aliments ont été scellés, ils peuvent être congelés ou stockés dans un endroit frais.
- Utilisez du papier ciré ou résistant à la graisse pour séparer les articles qui sont susceptibles de se coller lorsqu'ils sont congelés.
- Placez les aliments qui doivent être congelés dans le congélateur immédiatement après emballage sous vide. Si nécessaire, utilisez la fonction de congélation rapide.
- Vous voulez congeler des liquides, comme des soupes, dans un sac sous vide ? Congelez le liquide à l'intérieur d'un bol. Puis retirez le bol et placez l'aliment congelé dans un sac.

- Vous voulez rouvrir le sac ? Utilisez des ciseaux pour couper le long du rebord d'étanchéité.
- Vous pouvez faire chauffer le sac dans une casserole, mais ne dépassez pas une température de 80 °C.
- Si vous souhaitez réchauffer le sac au four à micro-ondes, n'oubliez pas :
 - La plupart des liquides augmentent de volume lorsqu'ils sont chauffés. Utilisez une fourchette pour perforer préalablement le sac.
 - Placez le sac dans un bol ou un récipient qui peut aller au four à micro-ondes.
- Chauffez le sac en utilisant au plus 50% de la puissance du four à micro-ondes.
- Ne chauffez le sac qu'à une faible ou une moyenne température.
- De faites jamais chauffer à l'aide d'un grill ou de la fonction de convection.

Les sacs sont disponibles en taille de 22 x 30 cm ou de 28 x 40 cm.

La taille des rouleaux de pellicule disponible est de 28 x 600 cm.

Tableau - Valeurs de conservation standard

Conservation	Aliment	Température de stockage	Stockage courant	Emballage sous vide
Au frais	Viande crue	5 ± 3 °C	2 ~ 3 jours	8 ~ 9 jours
	Poisson frais ou fruits de mer	5 ± 3 °C	1 ~ 3 jours	4 ~ 5 jours
	Viande cuite	5 ± 3 °C	4 ~ 6 jours	10 ~ 14 jours
	Légumes	5 ± 3 °C	3 ~ 5 jours	7 ~ 10 jours
	Fruits	5 ± 3 °C	5 ~ 7 jours	14 ~ 20 jours
	Œufs	5 ± 3 °C	10 ~ 15 jours	30 ~ 50 jours
Congelé	Viande	-16 ~ -20 °C	3 ~ 5 mois	> 12 mois
	Poisson / Fruits de mer	-16 ~ -20 °C	3 ~ 5 mois	> 12 mois

NOTE :

Les valeurs dans ce tableau sont uniquement indicatives. La durée de conservation effective dépend de la qualité des aliments.

Livraison

- 1 Machine à sceller sous vide
- 5 Sac étanches Profi de 22 x 30 cm
- 5 Sac étanches Profi de 28 x 40 cm
- 1 Rouleau de pellicule, 20 x 200 cm

Déballer l'appareil

1. Sortez l'appareil de son emballage.
2. Retirez tous le matériel d'emballage, comme les films, les matériaux de rembourrage, les attaches câbles et les cartons.
3. Vérifiez que tout vous a bien été livré.
4. En cas de pièces manquantes ou de dégâts visibles, n'utilisez pas l'appareil. Renvoyez-le immédiatement à votre détaillant.

NOTE :

Il se peut qu'il reste de la poussière ou des résidus de production sur l'appareil. Nettoyez l'appareil comme il est décrit dans le chapitre « *Nettoyage* ».

Liste des différents éléments de commande

- 1 Bouton MODE
- 2 Bouton FOOD
- 3 Bouton STOP
- 4 Bouton SEAL
- 5 Bouton VAC SEAL
- 6 Levier
- 7 Bouton de libération
- 8 Chambre à vide
- 9 Tiroir de récupération

Fonction des commandes

VAC SEAL

Mise sous vide et scellage en une seule étape.

STOP

Appuyez sur ce bouton pour terminer une opération.

SEAL

Seul le papier aluminium sera scellé.

- Utilisez cette fonction pour les liquides ou
- Si vous souhaitez sceller sans mettre sous vide.
- Appuyez sur ce bouton pour annuler le pompage à l'avance et sceller plus tôt.

FOOD

Appuyez sur le bouton FOOD pour choisir entre les modes DRY (sec) et MOIST (humide). Le voyant de contrôle indique le mode de fonctionnement. Sélectionnez MOIST pour la viande, dans la mesure où elle contient beaucoup de jus. Pour une pomme épluchée, sélectionnez DRY.

- En mode MOIST, le scellement durera plus longtemps qu'en mode DRY.

MODE

Appuyez sur le bouton MODE pour choisir entre les modes NORMAL et TURBO. Le voyant de contrôle indique le mode de fonctionnement.

- La fonction NORMAL convient aux articles mous et sensibles à la pression.
- Pendant la fonction TURBO, la puissance de la pompe à vide sera augmentée.

Notes d'utilisation

Positionnement

Toute surface antidérapante et plane convient.

Cordon d'alimentation

Déroulez complètement le cordon d'alimentation situé au bas de l'appareil. Insérez le câble dans le conduit de câble de sorte que l'appareil ne se renverse pas.

Branchement électrique

1. Assurez-vous le l'alimentation électrique du secteur correspond aux besoins de l'appareil. Veuillez consulter les spécifications sur l'étiquette de type de l'appareil.
2. Branchez le cordon d'alimentation à une prise électrique correctement installée et munie d'une mise à la terre.

Fonctionnement

Pour faire un sac à partir de papier aluminium

Il est également possible d'acheter du papier d'emballage en gros.

i NOTE :

Pour que l'air soit correctement évacué, le papier aluminium doit être d'une texture spéciale. Cette texture peut être en forme de rayures, d'alvéoles ou de diamants.

Pour fabriquer un sac à partir de papier en gros, suivez les instructions ci-dessous.

1. Mesurez la longueur voulue de papier aluminium.
2. Couper le papier aluminium en ligne droite.
3. Insérez la pellicule dans la chambre d'aspiration jusqu'au butoir. Abaissez simultanément et **avec force** les deux leviers jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

4. Appuyez sur le bouton SEAL. Le bouton s'allume. Après environ 7 secondes, le bouton s'éteint et le rebord est scellé.
5. Appuyez simultanément sur les deux boutons de libération sous les leviers pour extraire le sachet.

Pour mettre sous vide et sceller un sac

Vous pouvez à présent conserver des articles dans le sac que vous avez fait à l'étape précédente.

i NOTE :

- Veuillez aussi consulter « *Remarques sur la conservation de nourriture* » ainsi que le chapitre « *Fonction des commandes* ».
- Les sacs remplis de liquides seront uniquement scellés ! Il se peut que du liquide soit aspiré. Utilisez uniquement la fonction SEAL (sceller).

1. Placez les articles dans le sac.
2. Insérez l'extrémité ouverte du sachet dans la chambre d'aspiration jusqu'au butoir.
3. Évitez de faire des plis ! Aplatissez la pellicule.
4. Abaissez simultanément et **avec force** les deux leviers jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
5. Utilisez les boutons MODE et/ou FOOD pour sélectionner la fonction souhaitée.
6. Appuyez sur le bouton VAC SEAL. Lorsque le bouton s'éteint, le scellement est terminé.

i NOTE :

- Appuyez sur le bouton STOP pour annuler une opération.
- Pour annuler le pompage à l'avance et sceller immédiatement, appuyez sur le bouton SEAL.

7. Appuyez simultanément sur les deux boutons de libération sous les leviers pour extraire le sachet.
8. Un tiroir est prévu à l'arrière de l'appareil pour recueillir le liquide de la chambre d'aspiration. Videz le tiroir de récupération si des liquides se sont écoulés pendant le scellement.

Terminer l'opération

- Retirez le bouchon du réceptacle.
- Laissez refroidir l'appareil pendant 5 minutes avant de le ranger.

Nettoyage

AVERTISSEMENT :

- Débranchez de la prise de courant avant de procéder au nettoyage. Attendez que l'appareil soit complètement refroidi.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau. Ceci peut occasionner des électrocutions ou des incendies.

ATTENTION :

- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres types d'ustensiles abrasifs pour le nettoyage.
- N'utilisez pas de produits de nettoyages agressifs ou abrasifs.
- Il est possible d'essuyer l'extérieur et l'intérieur du boîtier avec un chiffon légèrement humide.
- Nettoyez le tiroir de récupération à l'eau savonneuse au besoin.

Stockage

- Nettoyez l'appareil tel qu'il est décrit ci-dessus.
- Vous pouvez enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil.
- Nous vous recommandons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine si vous n'allez pas l'utiliser pendant de longues durées.
- Conservez toujours cet appareil dans un endroit bien aéré et hors de portée des enfants.

Dépannage

Problème	Cause possible	Action
Aucun fonctionnement.	L'appareil n'est pas branché au secteur.	Vérifiez la prise avec un autre appareil. Branchez la fiche correctement. Vérifiez les fusibles de votre maison.
	L'appareil est défectueux.	Contactez notre service clientèle ou un expert.
Le sac n'est pas étanche.	Il y a des plis sur le rebord.	Lissez le rebord à l'avance.
	Des éléments sont coincés dans le rebord.	Vérifiez les rebords.
	Le rebord était mouillé. Le sac est endommagé au rebord ou à un autre endroit.	Conservez le rebord propre et sec. S'il est endommagé, le sac doit être remplacé.
Le sac ne sera pas entièrement vidé.	Il y avait trop d'air dans le sac et l'air ne pouvait pas être évacué à temps.	Expulsez l'air avant d'utiliser l'appareil. Sélectionnez la fonction TURBO.
	Vous avez utilisé un film non texturé.	Pendant la mise sous vide, utilisez un film avec une texture rayée, en alvéoles ou en diamants.
	Le sac est endommagé.	Utilisez un nouveau sac.

Données techniques

Modèle : PC-VK 1133
Alimentation : 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Consommation : 110 W
Classe de protection : II
Fonctionnement court : 40 secondes par cycle
Poids net : environ 1,90 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

FRANÇAIS

Élimination

Signification du symbole « Élimination »



Prendre soin de l'environnement, ne pas jeter des appareils électriques avec les ordures ménagères.

Porter les appareils électriques obsolètes ou défectueux dans les centres de récupération municipaux.

Aider à éviter les impacts potentiels sur l'environnement et la santé en luttant contre les déchets sauvages.

Vous contribuerez ainsi au recyclage et autres formes de réutilisation des appareils électriques usagés.

Votre municipalité vous fournira les informations nécessaires sur les centres de collecte.

Instrucciones de servicio

Gracias por elegir nuestro producto. Esperamos que disfrute utilizando la unidad.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:



AVISO:

Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.



ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.



NOTA:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Índice

Indicación de los elementos de manejo	3
Notas generales	22
Consejos de seguridad especiales para este aparato	22
Uso previsto	23
Información sobre el almacenamiento de alimentos	23
Contenido en la entrega	24
Desembalaje del aparato	24
Indicación de los elementos de manejo	24
Función de los controles	24
Notas de uso	25
Utilización	25
Limpieza	26
Almacenamiento	26
Resolución de problemas	26
Datos técnicos	27
Eliminación	27

Notas generales

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
- No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.



AVISO:

No deje jugar a los niños con la lámina. ¡Existe peligro de asfixia!

Consejos de seguridad especiales para este aparato

- No intente reparar el aparato usted mismo. Llévelo a reparar a un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas similarmente cualificadas para evitar riesgos.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por **niños** mayores de 8 años, niños y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos solamente cuando están supervisados en todo momento por un adul-

to, o si un adulto responsable le ha proporcionado instrucciones sobre el uso de la unidad y le ha explicado los riesgos implicados.

- Los **niños** no deben jugar con la unidad.
- La **limpieza y el mantenimiento** no podrán ser llevadas a cabo por **niños** sin supervisión directa de un adulto.

Uso previsto

Este aparato está diseñado para la aspiración del aire y para el sellado de bolsas de plástico y papel de envolver.

Utilícelo únicamente como se describe en este manual de instrucciones. No utilice el aparato para fines comerciales.

No está diseñado para cualquier otro uso y puede causar daños materiales o incluso lesiones.

El proveedor no es responsable de los daños causados por un uso no previsto.

Información sobre el almacenamiento de alimentos

El sellado al vacío, es decir, aspirar el aire de un embalaje, es un método común para prolongar el periodo de conservación de los alimentos. Con la compra de PC-VK 1133, usted ha elegido un producto que permite un uso rápido y conveniente de los envases herméticos.

Debido al oxígeno del aire, los alimentos pueden perder fácilmente su sabor fresco y su calidad.

Los envases herméticos se adaptan a eso. Se eliminará aproximadamente un 90 % del aire de la bolsa de sellado. Comparado con métodos de almacenamiento tradicionales, el tiempo de almacenamiento de alimentos al vacío y sellados puede prolongarse hasta ocho veces. Además, la frescura y el sabor de los alimentos permanecen durante más tiempo.

Esto le permite dividir y envasar una variedad de alimentos y comidas preparadas como lo desee.

Incluso se pueden sellar al vacío los alimentos duros, como nueces o judías, así como productos no alimentarios que necesiten ser protegidos de la humedad, sin olvidar las monedas, las joyas de plata o la ropa y las cerillas para el próximo viaje en barco.

Las siguientes reglas e información le ayudarán, especialmente si nunca ha utilizado un sellador al vacío anteriormente.

- Lávese las manos y limpie los accesorios antes de utilizarlos.
- La bolsa de sellado debe ser aproximadamente 8 cm más larga que los productos que se van a sellar.

- ¿Tiene productos sueltos, como hierbas, y desea cortar y volver a sellar la bolsa? Calcule un material adicional de 2 cm aproximadamente.
 - Calcule otros 5 cm adicionales si desea congelar los productos posteriormente, ya que los líquidos acuosos pueden expandirse cuando se someten a bajas temperaturas.
 - Utilice solamente las láminas con textura para crear un vacío, como la textura acanalada, en panel de abejas o de diamante.
 - Mantenga el área de alrededor de la línea de sellado seca y limpia. Evite arrugarlo. ¡La costura en estos lugares se podría volver permeable!
 - El dispositivo tiene un **funcionamiento a corto plazo** y debe enfriarse durante aproximadamente 40 segundos antes de cerrar la siguiente bolsa.
 - Las frutas y las verduras duran más tiempo previamente peladas.
 - El repollo, como el brócoli y la coliflor se deben escaldar previamente, ya que liberan gas cuando están en el interior del envase.
 - Distintos productos, como la carne, pueden contener humedad. Coloque esos productos en una toalla de papel de cocina en el interior de la bolsa.
 - Si los bordes afilado pueden causar daños a la bolsa (por ejemplo, huesos), envuelva esos productos previamente en papel de cocina.
 - Los líquidos en la bolsa se pueden sellar pero no se pueden sellar al vacío porque el líquido podría ser aspirado. Para ello, extraiga todo el aire primero.
 - Los líquidos podrían ser aspirados en la bomba de vacío.
- Al sellar los líquidos, utilice la función SEAL únicamente.**
- Una vez que se han envasado los alimentos, se pueden congelar o almacenar en un lugar fresco.
 - Utilice papel vegetal o parafinado para separar los productos que puedan pegarse unos con otros al ser congelados.
 - Coloque los alimentos que se van a congelar en el congelador inmediatamente después de haber sido envasados. Si es necesario, utilice la función congelación de choque.
 - ¿Desea congelar alimentos líquidos, como sopa, en una bolsa de vacío? Congele el líquido en un bol, a continuación retire el bol y selle el producto dentro de una bolsa.
 - ¿Desea volver a abrir la bolsa? Utilice unas tijeras para cortar a lo largo de la línea de sellado.

- Puede calendar las bolsas en una olla, pero no exceda una temperatura de 80 °C.
- Si desea calentar las bolsas en el microondas, tenga en cuenta lo siguiente:
 - La mayoría de los líquidos se expanden al ser calentados. Utilice un tenedor para perforar la bolsa previamente.
 - Coloque la bolsa en un bol para microondas o en un recipiente.
 - Caliente la bolsa utilizando el 50 % de la potencia del microondas como máximo.
- Caliente la bolsa solamente a una temperatura baja o media.
- Nunca caliente utilizando la función de parrilla o convección.
- Tire las bolsas que hayan sido utilizadas para almacenar carne cruda, pescado o productos grasos. Puede lavar las demás bolsas a mano y reutilizarlas.

Las bolsas están disponibles en tamaños de 22 x 30 cm o 28 x 40 cm.

Tiene a su disposición rollos de plástico de 28 x 600 cm.

Tabla - valores estándar de conservación

Almacenamiento	Alimentos	Temperatura de almacenamiento	Almacenamiento normal	Sellado al vacío
Refrigerado	Carne cruda	5 ± 3 °C	2 ~ 3 días	8 ~ 9 días
	Pescado fresco o mariscos	5 ± 3 °C	1 ~ 3 días	4 ~ 5 días
	Carne guisada	5 ± 3 °C	4 ~ 6 días	10 ~ 14 días
	Verduras	5 ± 3 °C	3 ~ 5 días	7 ~ 10 días
	Frutas	5 ± 3 °C	5 ~ 7 días	14 ~ 20 días
	Huevos	5 ± 3 °C	10 ~ 15 días	30 ~ 50 días
Congelado	Carne	-16 ~ -20 °C	3 ~ 5 meses	> 12 meses
	Pescado / Mariscos	-16 ~ -20 °C	3 ~ 5 meses	> 12 meses

NOTA:

Los valores de la tabla son sólo una referencia. La vida de almacenamiento real depende de la calidad de los alimentos.

Contenido en la entrega

- 1 Sellador de vacío
- 5 Bolsas herméticas Profi de 22 x 30 cm
- 5 Bolsas herméticas Profi de 28 x 40 cm
- 1 Rollo de plástico, 20 x 200 cm

Desembalaje del aparato

1. Saque el aparato del embalaje.
2. Retire todos los materiales de embalaje, como el plástico, el material de relleno, la brida de nylon y los envases de cartón.
3. Compruebe el volumen de entrega para ver si está completo.
4. Si hay piezas faltantes o daños evidentes, no utilice el dispositivo. Devuélvalo inmediatamente al vendedor.

NOTA:

Podría haber polvo o residuos de fabricación en el aparato. Limpie el aparato como se describe en el capítulo "Limpieza".

Indicación de los elementos de manejo

- 1 Botón MODE
- 2 Botón FOOD
- 3 Botón STOP
- 4 Botón SEAL
- 5 Botón VAC SEAL
- 6 Palanca
- 7 Botón de liberación
- 8 Cámara de vacío
- 9 Bandeja de recogida

Función de los controles

VAC SEAL

Invasado al vacío y sellado en un solo paso.

STOP

Presione este botón para finalizar por completo un proceso.

SEAL

La lámina sólo se sellará.

- Utilice esta función para los líquidos o
- Si desea sellar sin envasar al vacío.
- Pulse este botón para cancelar el proceso de bombeo antes de tiempo y realizar antes el sellado.

FOOD

Pulse el botón FOOD para elegir entre los modos DRY (seco) y MOIST (húmedo). El testigo de control indica el modo de funcionamiento. Seleccione MOIST para la carne, ya que contiene mucho jugo de carne. Para una manzana pelada seleccione DRY.

- En el modo MOIST el tiempo de sellado es más largo que en el modo DRY.

MODE

Pulse el botón MODE para elegir entre los modos NORMAL y TURBO. El testigo de control indica el modo de funcionamiento.

- La función NORMAL es adecuada para los productos suaves y sensibles a la presión.
- Durante la función TURBO, la potencia de la bomba de vacío se incrementará.

Notas de uso

Ubicación

Las superficies antideslizantes y planas son lugares adecuados.

Cable de alimentación

Desenrole por completo el cable de alimentación de la parte inferior del dispositivo. Introduzca el cable en el conducto de cable de forma que el dispositivo no se incline.

Conexión eléctrica

1. Asegúrese de que la tensión de red corresponde a la del aparato. Por favor, consulte las especificaciones en la etiqueta de identificación del producto.
2. Conecte el cable de alimentación a un receptáculo de puesta a tierra adecuadamente instalado.

Utilización

Para hacer una bolsa con metro del rollo

El sellado del papel de aluminio también está disponible en grandes cantidades.

i NOTA:

¡Para que el aire se aspire bien, el papel de aluminio tiene que tener una textura especial! Puede ser una textura acanalada, de panal de abejas, o de diamante.

Para hacer una bolsa con unas existencias a granel, haga lo siguiente:

1. Mida la longitud deseada del papel de aluminio.
2. Separe el papel de aluminio con un corte en línea recta.
3. Introduzca el plástico en la cámara de vacío hasta el límite. Presione hacia abajo ambas palancas con **firmeza** hasta que escuche un chasquido.

4. Pulse el botón SEAL. Se encenderá el botón. Pasados aproximadamente 7 segundos el botón se apaga y se sella el borde.
5. Pulse los botones de liberación bajo las palancas simultáneamente para sacar la bolsa.

Para envasar al vacío y sellar una bolsa

Ahora puede envasar los productos en la bolsa previamente hecha.

i NOTA:

- Por favor, consulte también las "Información sobre el almacenamiento de alimentos" y el capítulo "Función de los controles".
- ¡Sólo se pueden sellar las bolsas que contengan líquidos! Los líquidos pueden ser aspirados. Utilice únicamente la función SEAL (sellar).

1. Coloque los productos en la bolsa.
2. Introduzca el extremo abierto de la bolsa en la cámara de vacío hasta el límite.
3. ¡No lo arrugue! Alise el plástico.
4. Presione hacia abajo ambas palancas con **firmeza** hasta que escuche un chasquido.
5. Utilice los botones MODE y/o FOOD para seleccionar la función deseada.
6. Pulse el botón VAC SEAL. Cuando se apague el botón habrá terminado el proceso.

i NOTA:

- Pulse el botón STOP para cancelar una operación.
 - Si desea cancelar el proceso de bombeo antes de tiempo con el fin de sellar inmediatamente, pulse el botón SEAL.
7. Pulse los botones de liberación bajo las palancas simultáneamente para sacar la bolsa.
 8. Dispone de un cajón en la parte posterior del dispositivo en el que se recoge el líquido de la cámara de vacío. Vacíe la bandeja de recogida si se ha recogido líquido durante el proceso.

Finalizar la operación

- Retire el enchufe del tomacorriente.
- Deje que el aparato se enfríe durante 5 minutos antes de guardarlo.

Limpieza

AVISO:

- Desconecte de la alimentación antes de limpiar. Espere hasta que el aparato se haya enfriado completamente.
- No sumerja el aparato en agua. Puede provocar electrocución o incendio.

ATENCIÓN:

- No use cepillos metálicos ni otros utensilios abrasivos para limpiar.
- No use agentes limpiadores agresivos ni abrasivos.
- El aparato se debe limpiar por dentro y por fuera utilizando un paño ligeramente húmedo.
- Limpie la bandeja de recogida en agua jabonosa si es necesario.

Almacenamiento

- Limpie el aparato como se describe.
- Puede enrollar el cable de alimentación bajo el dispositivo.
- Recomendamos almacenar el aparato en su embalaje original si no lo utiliza durante un largo período de tiempo.
- Mantenga siempre el aparato en un lugar bien ventilado y seco, fuera del alcance de los niños.

Resolución de problemas

Problema	Posible causa	Acción
No funciona.	El aparato no está conectado a la red eléctrica.	Compruebe el tomacorriente utilizando otro aparato. Conecte el enchufe de red firmemente. Compruebe los fusibles de su hogar.
	El aparato está defectuoso.	Contacte con nuestro servicio al cliente o con cualquier experto.
La bolsa no es hermética.	Hay una arruga en la costura.	Alise el papel de aluminio previamente.
	Los productos se han atascado en la costura.	Compruebe las costuras.
	La costura estaba mojada.	Mantenga la costura libre y seca.
	La bolsa está dañada en la costura o en otro lugar.	Si la bolsa está dañada, tiene que ser reemplazada.
La bolsa no se vació por completo.	Había demasiado aire en la bolsa y no pudo ser aspirado a tiempo.	Saque el exceso de aire previamente. Seleccione la función TURBO.
	Ha utilizado papel la lámina sin textura.	Al crear un vacío, utilice láminas con textura acanalada, de panal o romboidal.
	La bolsa está dañada.	Utilice una bolsa nueva.

Datos técnicos

Modelo: PC-VK 1133

Alimentación:..... 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz

Consumo potencia:..... 110 W

Protección clase:..... II

Funcionamiento periodo

tiempo corto:40 segundos por ciclo

Peso neto:aprox. 1,90 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está reservado.

Este dispositivo cumple con todas las directrices CE actuales, como la directriz de compatibilidad electromagnética y de bajo voltaje, y está fabricada según las últimas normas de seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo “cubo de basura”



Cuide del medio ambiente, no deseche aparatos eléctricos con los residuos domésticos.

Deseche los aparatos eléctricos obsoletos o defectuosos en los puntos de recolección municipales.

Ayude a evitar potenciales impactos medioambientales y en la salud por una eliminación de residuos inadecuada.

Contribuye al reciclaje y otros modos de uso de aparatos eléctricos y electrónicos viejos.

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Speriamo che troverete comodo il nostro dispositivo.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:



AVVISO:

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.



ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.



NOTA: Mette in risalto consigli ed informazioni.

Indice

Elementi di comando	3
Note generali.....	28
Precauzioni di sicurezza speciali per questo apparecchio.....	28
Uso previsto	29
Note sulla conservazione di alimenti	29
Nella fornitura.....	30
Disimballaggio dell'apparecchio	30
Elementi di comando	30
Funzione dei comandi.....	30
Note per l'uso.....	31
Funzionamento	31
Pulizia	31
Conservazione	32
Risoluzione di problemi.....	32
Dati tecnici.....	32
Smaltimento	32

Note generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
- Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnerne sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.



AVVISO:

Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.
Pericolo di soffocamento!

Precauzioni di sicurezza speciali per questo apparecchio

- Non cercare di riparare il dispositivo da soli. Contattare sempre un tecnico autorizzato. Se il cavo di alimentazione è guasto, farlo sostituire dal produttore, servizio assistenza o elettricista esperto per evitare pericoli.
- Questo dispositivo può essere usato da **bambini** di età dagli 8 anni in su e persona con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o con mancanza di esperienza e conoscenze se sono ben controllate durante l'uso del dispositivo e comprendono i pericoli coinvolti.
- I **bambini** non possono giocare col dispositivo.

- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuati da bambini senza controllo.

Usò previsto

Questo apparecchio è previsto per mettere sotto vuoto e per sigillare sacchetti di plastica e pellicola.

Usare solo come descritto in questo manuale d'istruzione. L'apparecchio non può essere utilizzato per scopi commerciali.

Qualsiasi altro uso non previsto può determinare guasti o lesioni a persone.

Il fornitore non è responsabile di danni causati da uso non previsto.

Note sulla conservazione di alimenti

Sigillare sotto vuoto, ad es. rimuovere l'aria dalla confezione, è un comune metodo per prolungare la durata di alimenti. Con l'acquisto del PC-VK 1133 avete scelto un prodotto che consente un uso veloce e conveniente di confezioni sigillate.

A causa dell'ossigeno nell'aria, gli alimenti possono perdere il loro sapore e la qualità.

La confezione sottovuoto garantisce che ca. il 90% dell'aria viene rimossa dal sacchetto sotto vuoto. Rispetto ai tradizionali metodi di conservazione il tempo di conservazione dei cibi sigillati e conservati sotto vuoto è pertanto aumentato di un fattore pari a otto. Inoltre, la freschezza e il sapore degli alimenti sono conservati più a lungo.

Questo consente di fare porzioni e confezionare una varietà di alimenti e pietanze pronte come desiderato.

Anche alimenti duri, come noccioli e fagioli, nonché non alimenti che necessitano protezione da umidità, possono essere sigillati. Non dimenticare monete e gioielli in argento o vestiti per il viaggio successivo.

Le direttive e note seguenti forniranno un supporto, in particolare se non avete mai utilizzato il sigillatore sotto vuoto.

- Lavarsi le mani e pulire prima gli accessori.
- Il sacchetto sotto vuoto deve essere almeno 8 cm più lungo degli articoli da sigillare.
- Avete articoli, come erbe, e volete tagliare e risigillare il sacchetto? Calcolate del materiale extra di ca. 2 cm.
- Calcolate un altro 5 cm, se volete surgelare dopo gli articoli in quanto i liquidi acquosi possono espandersi se soggetti a bassa temperatura.
- Usare solo pellicole di tessuto per creare un'aspirazione. Come nervature, a nido d'api o a diamante.
- Tenere l'area intorno alla sigillatura pulita e asciutta. Evitare pieghe. La sigillatura in questi punti può diventare permeabile!

- L'apparecchio presenta un **funzionamento di breve durata** e deve raffreddarsi per circa 40 secondi prima di poter sigillare il prossimo sacchetto.
- Se sbucciata, la frutta dura di più.
- Cavoli, come broccoli e cavolfiori, devono essere sbollentati prima, in quanto rilasciano gas nella confezione.
- Diversi articoli, come carne, possono contenere umidità. Mettere gli articoli insieme con dei tovaglioli nel sacchetto.
- Se bordi taglienti danneggiano il sacchetto (ad es. ossa), avvolgere questi articoli nella carta.
- I liquidi nel sacchetto possono solo essere sigillati ma non messi sotto vuoto, in quanto il liquido potrebbe essere aspirato. Quindi far uscire prima l'aria.
- I liquidi possono essere aspirati nella pompa di sotto vuoto. **Quando si sigillano liquidi, utilizzare solo la funzione SEAL.**
- Dopo che gli alimenti sono stati confezionati, sono pronti da congelare e conservare in un luogo fresco.
- Utilizzare della carta cerata o oleata che si attacca l'un l'altra quando congelata.
- Mettere gli alimenti, congelati, nel surgelatore immediatamente dopo che sono stati confezionati. Se necessario, utilizzare una funzione anti urto.
- Si desidera surgelare alimenti liquidi, come minestre, in un sacchetto sotto vuoto? Surgelare il liquido in un contenitore. Poi rimuovere il contenitore e sigillare l'elemento surgelato in un sacchetto.
- Si desidera riaprire nuovamente il sacchetto? Utilizzare delle forbici lungo la linea di sigillatura.
- Si potrebbe riscaldare il sacchetto in una pentola. Non superare la temperatura di 80 °C.
- Se si desidera riscaldare i sacchetti nel microonde, notare che:

- La maggior parte di liquidi si espande quando viene riscaldata. Utilizzare una forchetta per bucare il sacchetto.
- Mettere il sacchetto in un recipiente o contenitore idoneo al microonde.
- Riscaldare il sacchetto, utilizzando massimo il 50% della potenza.
- Riscaldare solo il sacchetto ad una temperatura bassa o media.
- Non riscaldare mai utilizzando il grill o convezione.
- Smaltire i sacchetti utilizzati per conservare carne, pesce o alimenti crudi o grassi. Lavare gli altri sacchetti a mano e riutilizzarli.

I sacchetti sono disponibili nelle dimensioni di 22 x 30 cm o 28 x 40 cm.

I rotoli di pellicola sono disponibili nelle dimensioni di 28 x 600 cm.

Tabella - Valori di conservazione standard

Conservazione	Alimenti	Temperatura di conservazione	Conservazione comune	Sigillato sotto vuoto
Raffreddato	Carne cruda	5 ± 3 °C	2~3 giorni	8~9 giorni
	Pesce o frutti di mare freschi	5 ± 3 °C	1~3 giorni	4~5 giorni
	Carne cotta	5 ± 3 °C	4~6 giorni	10~14 giorni
	Verdure	5 ± 3 °C	3~5 giorni	7~10 giorni
	Frutta	5 ± 3 °C	5~7 giorni	14~20 giorni
	Uova	5 ± 3 °C	10~15 giorni	30~50 giorni
Surgelato	Carne	-16 ~ -20 °C	3~5 mesi	>12 mesi
	Pesce/frutti di mare	-16 ~ -20 °C	3~5 mesi	>12 mesi

i NOTA:

I valori nella tabella sono puramente indicativi. La reale durata di conservazione dipende dalla qualità degli alimenti.

Nella fornitura

- 1 Sigillatore sotto vuoto
- 5 Sacchetti ermetici professionali 22 x 30 cm
- 5 Sacchetti ermetici professionali 28 x 40 cm
- 1 Rotolo di pellicola, 20 x 200 cm

Disimballaggio dell'apparecchio

- 1. Rimuovere l'apparecchio dal materiale d'imballaggio.
- 2. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio come pellicola di plastica, materiale di riempimento, fili per cavi e imballaggio.
- 3. Controllare l'integrità della confezione.
- 4. In caso di parti mancanti o danni, on utilizzare l'apparecchio. Restituirlo immediatamente al rivenditore.

i NOTA:

Potrebbe esserci polvere e residui di produzione sul dispositivo. Pulire l'apparecchio come descritto nel capitolo "Pulizia".

Elementi di comando

- 1 Tasto MODE
- 2 Tasto FOOD
- 3 Tasto STOP
- 4 Tasto SEAL
- 5 Tasto VAC SEAL
- 6 Leva
- 7 Pulsante di rilascio
- 8 Camera sotto vuoto
- 9 Vassoio di raccolta

Funzione dei comandi

VAC SEAL

Mettere sotto vuoto e sigillare in un solo passaggio.

STOP

Premere questo tasto per terminare completamente un processo.

SEAL

La pellicola sarà solo sigillata.

- Usare questa funzione per liquidi o
- se si vuole sigillare senza messa sotto vuoto.
- Premere questo tasto per annullare il processo di pompaggio prima del tempo e sigillare prima.

FOOD

Premere il tasto FOOD per scegliere tra le modalità DRY (secco) e MOIST (umido). La spia di controllo indica la modalità di esercizio. Selezionare MOIST per carne, in quanto contiene molti liquidi. Per una mela sbucciata, selezionare DRY.

- Nella modalità MOIST, il tempo di sigillatura è maggiore rispetto alla modalità DRY .

MODE

Premere il tasto MODE per scegliere tra le modalità NORMAL e TURBO. La spia di controllo indica la modalità di esercizio.

- La funzione NORMAL è adatta a articoli morbidi, sensibili alla pressione.
- Durante la funzione TURBO, l'alimentazione della pompa sotto vuoto sarà migliorata.

Note per l'uso

Posizione

Superfici anti scivolo o piate sono le superfici idonee.

Cavo di alimentazione

Srotolare completamente il cavo di corrente dalla parte inferiore. del dispositivo Inserire il cavo nel condotto cavi in modo tale che il dispositivo non si capovolga.

Collegamento elettrico

1. Assicurarsi che l'alimentazione principale corrisponda alle specifiche tecniche dell'apparecchio. Far riferimento alle specifiche tecniche sull'etichetta.
2. Collegare il cavo di alimentazione ad una presa installata correttamente.

Funzionamento

Come fare un sacchetto da una pellicola

La pellicola è anche disponibile in blocco.

NOTA:

Per estrarre correttamente l'aria, la pellicola deve contenere un tessuto speciale! Questo deve essere a coste, a nido d'api o a diamante.

Per realizzare un sacchetto da un blocco, procedere come di seguito.

1. Misurare la lunghezza desiderata della pellicola.
2. Staccare la pellicola con un coltello.
3. Inserire la pellicola nella camera di sotto vuoto fino all'arresto. Tirare giù entrambe le leve contemporaneamente e **con decisione** fino a sentire un click.
4. Premere il tasto SEAL. Il pulsante si accende. Dopo ca. 7 secondi il pulsante si spegne e la sigillatura viene effettuata.
5. Premere entrambe i tasti di rilascio contemporaneamente sotto le leve per estrarre il sacco.

Per mettere sotto vuoto e sigillare un sacchetto

Ora è possibile confezionare articoli nel sacchetto precedentemente realizzato.

NOTA:

- Far riferimento a "Note sulla conservazione di alimenti" e al capitolo "Funzione dei comandi".
- I sacchetti con liquidi devono essere ora sigillati! Il liquido potrebbe essere aspirato. Usare solo la funzione SEAL (sigilla).

1. Mettere gli articoli nel sacchetto.
2. Mettere l'estremità aperta del sacchetto dentro la camera di sotto vuoto fino all'arresto.
3. Evitare pieghe! Spianare la pellicola.
4. Tirare giù entrambe le leve contemporaneamente e **con decisione** fino a sentire un click.
5. Usare I tasti MODE e/o FOOD per selezionare una funzione come desiderato.
6. Premere il tasto VAC SEAL. Quando il pulsante si spegne, il processo è terminato.

NOTA:

- Premere il tasto STOP per annullare un funzionamento.
- Se si desidera annullare il processo di pompaggio prima del tempo per sigillare immediatamente, premere il tasto SEAL.

7. Premere entrambe i tasti di rilascio contemporaneamente sotto le leve per estrarre il sacco.
8. È presente un recipiente sul retro del dispositivo nel quale viene raccolto il liquido dalla camera di sotto vuoto. Svuotare il vassoio di raccolta se sono stati raccolti dei liquidi durante il processo.

Terminare il funzionamento

- Rimuovere la spina dalla presa.
- Far raffreddare l'apparecchio per 5 minuti prima di conservarlo.

Pulizia

AVVISO:

- Scollegare dall'alimentazione prima di effettuare la pulizia. Attendere che il dispositivo si sia raffreddato completamente.
- Non immergere l'apparecchio in acqua per non provocare scosse elettriche o incendi.

ATTENZIONE:

- Non utilizzare spazzole d'acciaio o altri utensili abrasive per effettuare la pulizia.

ATTENZIONE:

- Non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi.

- La confezione può essere avvolta dall'interno e dall'esterno mediante un panno leggermente umido.
- Pulire il vassoio di raccolta con acqua insaponata se necessario.

Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto.
- E' possibile riavvolgere il cavo di alimentazione sotto il dispositivo.
- Si consiglia di conservare l'apparecchio nella confezione originale se non in uso per un lungo periodo.
- Tenere sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini in un luogo asciutto e ben ventilato.

Risoluzione di problemi

Problema	Causa possibile	Azione
Nessuna funzione.	L'apparecchio non è collegato alla corrente.	Controllare la spina utilizzando un'altro apparecchio. Collegare correttamente la spina di corrente. Controllare il fusibile principale dell'abitazione.
	L'apparecchio è difettoso.	Contattare il servizio assistenza o un esperto.
Il sacchetto non è sotto vuoto.	C'è una piega alla sigillatura.	Distendere prima la pellicola.
	Gli articoli sono incastrati nel sigillatore.	Controllare la sigillatura.
	La sigillatura è bagnata.	Tenere la sigillatura libera e asciutta.
	Il sacchetto è danneggiato alla sigillatura o ad un altro punto.	Se danneggiato, il sacchetto deve essere sostituito.
Il sacchetto non sarà completamente svuotato.	C'era troppa aria nel sacchetto e non è stata aspirata tutta nel tempo fornito.	Far fuoriuscire l'aria dal sacchetto. Selezionare la funzione TURBO.
	È stata usata una pellicola senza trama.	Quando si aspira, usare una pellicola a costea nido d'ape o struttura ricamata.
	Il sacchetto è danneggiato.	Utilizzare un nuovo sacchetto.

ITALIANO

Dati tecnici

Modello:.....PC-VK 1133
 Alimentazione:..... 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
 Consumo di energia:..... 110 W
 Classe di protezione:II
 Funzionamento breve:..... 40 secondi per ciclo
 Peso netto:ca. 1,90 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Smaltimento

Significato del simbolo "Eliminazione"



Rispettare l'ambiente, non smaltire dispositivi elettrici nei rifiuti domestici.

Lo smaltimento di dispositivi obsoleti o difettosi deve avvenire tramite consegna presso punti di raccolta locali.

Aiutate ad evitare pericoli potenziali per l'ambiente e la nostra salute tramite uno smaltimento non corretto.

Voi contribuite al riciclaggio e altro forme di utilizzo di dispositivi elettrici e elettronici.

Il vostro comune è in grado di fornirvi informazioni sui punti di raccolta.

Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the appliance:



WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.



CAUTION:

This refers to possible hazards to the appliance or other objects.



NOTE: This highlights tips and information.

Contents

Overview of the Components	3
General Notes	33
Special Safety Instructions for this Appliance.....	33
Intended Use.....	34
Notes on Storing Food.....	34
Delivery Scope.....	35
Unpacking the Appliance	35
Overview of the Components	35
Function of Controls.....	35
Notes on Use	36
Operation	36
Cleaning	36
Storage.....	37
Troubleshooting	37
Technical Data.....	37
Disposal.....	37

General Notes

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this appliance to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the appliance without supervision. If you leave the room you should always turn the appliance off. Remove the plug from the socket.
- The appliance and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the appliance must not be used.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.



WARNING:

Don't let small children play with foils for **danger of suffocation!**

Special Safety Instructions for this Appliance

- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by **children** aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given

supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- **Children** shall not play with the appliance.
- **Cleaning and user maintenance shall not be made by children** without supervision.

Intended Use

This appliance is intended for vacuuming off air and for sealing textured plastic bags and wrap foil.

Only use as described in this instruction manual. Do not use appliance for commercial purposes.

Any other use is not intended and may cause material damage or even injuries.

The supplier is not liable for damage caused by not intended use.

Notes on Storing Food

Vacuum sealing, i.e. vacuuming air out of the packaging, is a common method of prolonging the storage life of food. With the purchase of the PC-VK 1133 you have chosen a product that allows for the fast and convenient use of airtight packaging.

Due to oxygen in the air, food may easily lose its fresh flavor and quality.

Airtight packaging accommodates for that. Approx. 90 % of the air will be removed from the sealing bag. Compared to conventional storage methods, the storage time of vacuumed and heat sealed food is therefore extended by a factor of eight. Furthermore, freshness and flavor of the food are retained for a longer time.

That allows you to portion and pack a variety of food and ready meals as desired.

Even hard food, such as nuts or beans, as well as non-food items that need to be protected from humidity, may be sealed. Not to forget coins or silver jewelry, or clothes and matches for the next boat trip.

The following regulations and notes will help you, especially if you have never used a vacuum sealer before.

- Wash your hands and clean the accessories beforehand.
- The sealing bag should be approx. 8 cm longer than the items to be sealed.
- Do you have loose items, such as herbs, and want to cut and reseal the bag? Calculate extra material of approx. 2 cm.
- Calculate another extra 5 cm, if you want to freeze the items afterwards, because aqueous liquids might expand when subjected to low temperature.

- Only use textured foils for creating a vacuum. Such as ribbed, honey-comb or diamond texture.
- Keep the area around the sealing seam dry and clean. Avoid creasing. The seam at these spots might otherwise become permeable!
- The device has a **short-time operation** and must cool down for approx. 40 seconds before you seal the next bag.
- When peeled beforehand, fruits and vegetables last longer.
- Cabbage, such as broccoli and cauliflower, must be blanched beforehand, as they release gas when inside the packaging.
- Different items, such as meat, may contain humidity. Place such items together with a kitchen paper towel inside the bag.
- If sharp edges are likely to damage the bag (e.g. bones), wrap such items in kitchen paper beforehand.
- Liquids in the bag may only be sealed but not vacuum-sealed, because liquid could be sucked in. For that, squeeze out the air first.
- Liquids could be sucked in by the vacuum pump. **When sealing liquids, use the SEAL function only.**
- Once food has been packaged, it is to be frozen or stored at a cool place.
- Use waxed or greaseproof paper to separate items that are likely to stick to each other when frozen.
- Place food, that is to be frozen, into the freezer immediately after it has been packaged. If necessary, use shock-freeze function.
- Do you want to freeze liquid food, such as soup, in a vacuum bag? Freeze the liquid inside a bowl. Then remove the bowl and seal the frozen item inside a bag.
- Do you want to re-open the bag again? Use scissors to cut along the sealing seam.
- You may heat the bags in a pot. But do not exceed temperatures of 80 °C.
- If you want to heat the bags inside the micro-wave, please note:
 - Most liquids expand when being heated. Use a fork to pierce the bag beforehand.
 - Place the bag into a microwave-safe bowl or container.
 - Heat the bag, using a maximum of 50 % microwave power.

- Only heat the bag to low or medium temperature.
- Never heat using grill or convection function.
- Dispose of bags that were used for storing raw meat, fish or greasy stuff. You may wash other bags by hand and re-use.

Bags are available in sizes of 22 x 30 cm or 28 x 40 cm.

Foil rolls are available in the size 28 x 600 cm.

Table - Standard Preservation Values

Storage	Food	Storage temperature	Common storage	Vacuum-sealed
Cooled	Raw meat	5 ± 3 °C	2~3 days	8~9 days
	Fresh fish or seafood	5 ± 3 °C	1~3 days	4~5 days
	Cooked meat	5 ± 3 °C	4~6 days	10~14 days
	Vegetables	5 ± 3 °C	3~5 days	7~10 days
	Fruits	5 ± 3 °C	5~7 days	14~20 days
	Eggs	5 ± 3 °C	10~15 days	30~50 days
Frozen	Meat	-16~-20 °C	3~5 months	>12 months
	Fish/Seafood	-16~-20 °C	3~5 months	>12 months

NOTE:

The values in the table are for reference only. The actual storage life depends on the food quality.

Delivery Scope

- 1 Vacuum sealer
- 5 Profi airtight bags of 22 x 30 cm
- 5 Profi airtight bags of 28 x 40 cm
- 1 Foil roll, 20 x 200 cm

Unpacking the Appliance

1. Take the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging materials, such as film, filling material, cable ties and carton packaging.
3. Check the delivery scope for completeness.
4. If there are missing parts or obvious damage, do not use the appliance. Return it to your retailer immediately.

NOTE:

There might be dust or production residue on the appliance. Clean the appliance as described in chapter "Cleaning".

Overview of the Components

- 1 MODE button
- 2 FOOD button
- 3 STOP button
- 4 SEAL button
- 5 VAC SEAL button
- 6 Lever
- 7 Release button
- 8 Vacuum chamber
- 9 Collection tray

Function of Controls

VAC SEAL

Vacuinating and sealing in one step.

STOP

Press this button to completely terminate a process.

SEAL

Foil will only be sealed.

- Use this function for liquids or
- if you want to seal without vacuuming.
- Press this button in order to cancel the pumping process ahead of time and to seal earlier.

FOOD

Press the FOOD button to choose between the modes DRY (dry) and MOIST (moist). The control lamp indicates the operating mode. Select MOIST for meat, as it contains a lot of meat juice. For a peeled apple, select DRY.

- In the MOIST mode, the sealing time is longer than in the DRY mode.

MODE

Press the MODE button to choose between the modes NORMAL and TURBO. The control lamp indicates the operating mode.

- NORMAL function is suitable for soft, pressure-sensitive items.
- During TURBO function, the vacuum pump power will be increased.

Notes on Use

Location

Anti-slip and flat surfaces are suitable locations.

Supply Cord

Completely unwind the power cord from the bottom of the device. Insert the cable into the cable duct so that the device cannot tilt over.

Electrical Connection

1. Ensure that the mains power corresponds to the one of the appliance. Please refer to the specifications on the type label.
2. Connect the supply cord to a properly installed grounding receptacle.

Operation

To make a bag from bulky wrap foil

Sealing wrap foil is also available as bulk stock.

NOTE:

In order for the air to be vacuumed well, the wrap foil must contain a special texture! This may be a ribbed, honeycomb or diamond texture.

In order to make a bag from the bulk stock, proceed as follows.

1. Measure the desired length of the wrap foil.
2. Detach the wrap foil with a straight cut.
3. Insert the foil into the vacuum chamber up to the stop. Push both levers down simultaneously and **firmly** until you hear a click sound.
4. Press the SEAL button. The button lights up. After approx. 7 seconds the button goes out and the seam is sealed.
5. Press both release buttons under the levers simultaneously to take out the bag.

To Vacuum and Seal a Bag

You may now package items in the previously made bag.

NOTE:

- Please also refer to the “Notes on Storing Food” and chapter “Function of controls”.
- Bags with liquids are only to be sealed! Liquid could be sucked in. Only use SEAL function.

1. Place the items in the bag.
2. Insert the open end of the bag into the vacuum chamber up to the stop.
3. Avoid creasing! Smooth the foil.
4. Push both levers down simultaneously and **firmly** until you hear a click sound.
5. Use the MODE and / or FOOD buttons to select a function as desired.
6. Press the VAC SEAL button. When the button goes out, the process is finished.

NOTE:

- Press STOP button to cancel an operation.
- If you want to cancel the pumping process ahead of time in order to seal immediately, press the SEAL button.

7. Press both release buttons under the levers simultaneously to take out the bag.
8. There is a drawer on the back of the device in which the liquid from the vacuum chamber is collected. Empty the collection tray if fluids were collected during the process.

Finish Operation

- Remove the plug from the receptacle.
- Allow the appliance to cool down for 5 minutes prior to storage.

Cleaning



WARNING:

- Disconnect from mains power supply before cleaning. Wait until the appliance has cooled down completely.
- Do not submerge the appliance into water. This may lead to electric shock or fire.



CAUTION:

- Do not use a wire brush or other abrasive utensils for cleaning.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents.

- The enclosure may be wiped from inside and out-side using a slightly damp cloth.
- Clean the collection tray in soapy water if necessary.

Storage

- Clean the appliance as described.
- You can wind up the power cord underneath the device.
- We recommend storing the appliance in the original packaging if you do not use it for an extended period of time.
- Always keep the appliance at a well-ventilated and dry location, out of reach of children.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Action
No function.	The appliance is not connected to the mains supply.	Check the receptacle using another appliance.
		Securely connect the mains plug.
Check the main fuse of your home.		
	The appliance is defect.	Contact our customer service or any expert.
The bag is not airtight.	There is creasing at the seam.	Smoothen the wrap foil beforehand.
	Items have been jammed in the seam.	Check the seams.
	The seam was wet.	Keep the seam free and dry.
	The bag is damaged at the seam or at another spot.	If damaged, the bag needs to be replaced.
The bag will not be completely emptied.	There was too much air in the bag and could not be sucked out in the given time.	Squeeze out excessive air beforehand.
		Select TURBO function.
	You have used foil without texture.	When vacuuming, use foil with ribbed, honeycomb, or rhomboid texture.
	The bag is damaged.	Use a new bag.

Technical Data

Model:.....PC-VK 1133
 Power supply:..... 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
 Power consumption: 110 W
 Protection class:.....II
 Short time operation:.....40 seconds per cycle
 Net weight: approx. 1,90 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This appliance complies with all current CE directives, such as electromagnetic compatibility and low voltage directive and is manufactured according to the latest safety regulations.

Disposal

Meaning of the “Wheelie Bin” Symbol



Take care of our environment, do not dispose of electrical appliances via the household waste.

Dispose of obsolete or defective electrical appliances via municipal collection points.

Please help to avoid potential environmental and health impacts through improper waste disposal.

You contribute to recycling and other forms of utilization of old electric and electronic appliances.

Your municipality provides you with information about collecting points.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z tego urządzenia będzie przyjemne.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Uwagi ogólne

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

OSTRZEŻENIE:

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

Spis treści

Przegląd elementów obsługi.....	3
Uwagi ogólne	38
Specjalne środki ostrożności związane z urządzeniem	38
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	39
Uwagi dotyczące przechowywania żywności.....	39
Zakres dostawy	40
Wypakowanie urządzenia	40
Przegląd elementów obsługi.....	40
Funkcje sterowania	41
Wskazówki dotyczące użytkowania	41
Obsługa	41
Czyszczenie	42
Przechowywanie	42
Rozwiązywanie problemów	42
Dane techniczne	43
Warunki gwarancji.....	43
Usuwanie	43

Specjalne środki ostrożności związane z urządzeniem

- Nie wolno podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia. W tym celu należy zawsze kontaktować się z autoryzowanym technikiem. Jeśli przewód zasilający zostanie uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, przedstawiciela serwisu lub osobę o podobnych kwalifikacjach, co pozwoli uniknąć niebezpieczeństwa.
- Urządzenie to może być używane przez **dzieci** 8-letnie i starsze, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych,

czuciowych lub umysłowych albo przez osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, o ile zapewniony zostanie odpowiedni nadzór lub udzielone zostaną właściwe instrukcje dotyczące bezpiecznej obsługi urządzenia, a osoby te rozumieją zagrożenia związane z użytkowaniem.

- **Dzieci** nie mogą bawić się tym urządzeniem.
- Czyszczenie ani **czynności konserwacyjne** nie mogą być wykonywane przez **dzieci** bez zapewnienia odpowiedniego nadzoru.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie to jest przeznaczone do próżniowego zgrzewania teksturowanych torebek plastikowych i folii spożywczej.

Z urządzenia można korzystać wyłącznie w sposób opisany w instrukcji użytkowania. Urządzenia nie należy używać do celów komercyjnych.

Wszelkie inne sposoby użytkowania nie są zamierzone i mogą prowadzić do uszkodzenia mienia lub nawet obrażeń ciała.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.

Uwagi dotyczące przechowywania żywności

Zgrzewanie próżniowe, tj. usuwanie powietrza z opakowania, to powszechna metoda wydłużania okresu przechowywania żywności. Zakup urządzenia PC-VK 1133 oznacza wybór produktu, który umożliwi szybkie i wygodne stosowanie hermetycznych opakowań.

Ze względu na zawartość tlenu w powietrzu żywność szybko traci świeżość, smak i jakość.

Hermetyczne pakowanie jest odpowiedzią na ten problem. Dzięki tej metodzie ze zgrzewanej torebki usuwa się około 90% powietrza. W porównaniu do tradycyjnych metod, okres przechowywania żywności w opakowaniach próżniowych i zamykanych poprzez zgrzewanie zwiększa się ośmiokrotnie. Ponadto, świeżość i smak żywności są utrzymywane przez dłuższy czas.

Umożliwia to porcjowanie i pakowanie różnego rodzaju żywności oraz gotowych posiłków.

Pakować w ten sposób można nawet twarde artykuły spożywcze, takie jak orzechy lub fasole, a także produkty nieżywnościowe, które wymagają zabezpieczenia przed wilgocią. Nie można zapomnieć tutaj o monetach lub srebrnej biżuterii albo ubraniach i zapakach na następną wyprawę statkiem.

Przedstawione poniżej zasady i uwagi zapewnią pomoc zwłaszcza tym osobom, które nigdy wcześniej nie korzystały ze zgrzewarki próżniowej.

- W tym celu należy najpierw umyć ręce i wycisnąć akcesoria.
- Zgrzewana torebka powinna być o ok. 8 cm dłuższa od pakowanych próżniowo produktów.
- Masz sypkie produkty, takie jak ziola, i chcesz rozciąć torebkę, a następnie ponownie ją zgrzać? Należy doliczyć dodatkowo ok. 2 cm materiału.
- Należy doliczyć dodatkowo 5 cm, jeśli produkty mają następnie zostać zamrożone, ponieważ płyny mogą zwiększać swoją objętość pod wpływem niskiej temperatury.
- Do próżniowego pakowania można używać wyłącznie folii teksturowanej. Takiej jak karbowana, o wzorze plastra miodu lub w romby.
- Obszar wokół łączenia zgrzewu powinien być suchy i czysty. Nie należy dopuszczać do jego pomarszczenia. Łączenie zgrzewu w takich miejscach może stać się przepuszczalne!
- Urządzenie jest przystosowane do **krótkotrwałych cykli pracy** i wymaga schłodzenia przez ok. 40 sekund przed zgrzewaniem kolejnej torebki.
- Obrane wcześniej owoce i warzywa można przechowywać dłużej.
- Kapustę, np. brokol czy kalafior, należy najpierw zblanszować, ponieważ po zapakowaniu wydziela ona gaz.
- Różne produkty, takie jak mięso, mogą zawierać wodę. Tego rodzaju produkty należy włożyć do torebki razem z kuchennym ręcznikiem papierowym.
- Jeśli istnieje ryzyko uszkodzenia torebki ostrymi krawędziami (np. kości), produkty takie należy najpierw owinąć w kuchenny ręcznik papierowy.
- Płyny można w torebce tylko zgrzewać, ale nie można ich pakować próżniowo, ponieważ płyn może zostać zassany. W takim przypadku należy najpierw wycisnąć powietrze.
- Płyny mogą zostać zassane przez pompę próżniową. **W przypadku zgrzewania płynów należy korzystać wyłącznie z funkcji SEAL.**

- Zapakowaną żywność można zamrozić lub przechowywać w chłodnym miejscu.
- Produkty, które mogą się posklejać po zamrożeniu, należy rozdzielić papierem woskowanym lub tuszczoodpornym.
- Produkty, które mają zostać zamrożone, należy umieścić w zamrażarce zaraz po ich zapakowaniu. W razie potrzeby można skorzystać z funkcji szybkiego zamrażania.
- Czy chcesz zamrozić w próżniowej torebce żywność płynną, taką jak zupy? Zamroź płyn w misce. Następnie usuń miskę i zgrzej próżniowo torebkę z zamrożonym produktem.
- Czy chcesz ponownie otworzyć torebkę? Przetnij ją nożyczkami wzdłuż łączenia zgrzewu.
- Torebki można podgrzewać w gamku. Nie należy jednak przekraczać temperatury 80 °C.
- W celu podgrzania torebek w kuchence mikrofalowej należy zwrócić uwagę na poniższe uwagi:
 - Większość płynów zwiększa swoją objętość podczas podgrzewania. Przebij wcześniej torebkę widelcem.
 - Włóż torebkę do miski lub pojemnika, których można używać w kuchence mikrofalowej.
 - Podgrzej torebkę, korzystając z maksymalnie 50 % mocy kuchenki mikrofalowej.
 - Torebki można podgrzewać wyłącznie do niskiej lub średniej temperatury.
 - Nigdy nie należy ich podgrzewać przy użyciu funkcji grilla lub konwekcji.
- Zużytych torebek można używać do przechowywania surowego mięsa, ryb lub produktów tłustych. Pozostałe torebki można umyć w ręku i użyć ich ponownie.

Torebki są dostępne w rozmiarze 22 x 30 cm lub 28 x 40 cm.

Folie w rolkach dostępne w rozmiarze 28 x 600 cm.

Tabela - standardowe wartości utrwalania żywności

Przechowywanie	Żywność	Temperatura przechowywania	Zwykłe przechowywanie	Zgrzewanie próżniowe
Chłodzenie	Surowe mięso	5 ± 3 °C	2~3 dni	8~9 dni
	Świeże ryby lub owoce morza	5 ± 3 °C	1~3 dni	4~5 dni
	Ugotowane mięso	5 ± 3 °C	4~6 dni	10~14 dni
	Warzywa	5 ± 3 °C	3~5 dni	7~10 dni
	Owoce	5 ± 3 °C	5~7 dni	14~20 dni
	Jajka	5 ± 3 °C	10~15 dni	30~50 dni
Mrożenie	Mięso	-16 ~ -20 °C	3~5 miesięcy	> 12 miesięcy
	Ryby/Owoce morza	-16 ~ -20 °C	3~5 miesięcy	> 12 miesięcy

i WSKAZÓWKA:

Wartości zawarte w tabeli służą wyłącznie jako odniesienie. Rzeczywisty okres przechowywania zależy od jakości żywności.

i WSKAZÓWKA:

Na urządzeniu może występować osad produkcyjny lub kurz. Urządzenie należy wyczyścić zgodnie z rozdziałem „Czyszczenie”.

Zakres dostawy

- 1 zgrzewarka próżniowa
- 5 hermetycznych torebek Profi 22 x 30 cm
- 5 hermetycznych torebek Profi 28 x 40 cm
- 1 Folia w rolce, 20 x 200 cm

Wypakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie elementy opakowania, takie jak folia, materiał wypełniający, zaciski do kabli i karton.
3. Sprawdź, czy w dostarczonym opakowaniu znajdowały się wszystkie elementy.
4. Jeśli brakuje części lub widoczne są uszkodzenia, nie wolno używać urządzenia. Natychmiast zwróć je do sprzedawcy.

Przegląd elementów obsługi

- 1 Przycisk MODE
- 2 Przycisk FOOD
- 3 Przycisk STOP
- 4 Przycisk SEAL
- 5 Przycisk VAC SEAL
- 6 Dźwignia
- 7 Przycisk zwalnający
- 8 Komora próżniowa
- 9 Tacka zbierająca

Funkcje sterowania

VAC SEAL

Opróżnianie i zgrzewanie w jednym kroku.

STOP

Naciśnij ten przycisk, aby całkowicie zakończyć proces.

SEAL

Folia zostanie tylko zgrzana.

- Funkcję tę należy stosować w przypadku płynów lub
- w celu zgrzania torebki bez funkcji próżniowej.
- Naciśnij ten przycisk, aby anulować proces pompowania i wcześniej rozpocząć zgrzewanie.

FOOD

Naciśnij przycisk FOOD aby wybrać między trybami DRY (suche) oraz MOIST (wilgotne). Lampka kontrolna wskazuje tryb roboczy. Wybierz funkcję MOIST w przypadku mięsa, ponieważ zawiera ono dużo soków. W przypadku obranego jabłka wybierz funkcję DRY.

- W trybie MOIST czas zgrzewania jest dłuższy niż w trybie DRY.

MODE

Naciśnij przycisk MODE aby wybrać między trybami NORMAL oraz TURBO. Lampka kontrolna wskazuje tryb roboczy.

- Funkcja NORMAL jest odpowiednia dla miękkich, czułych na nacisk produktów.
- Po włączeniu funkcji TURBO zwiększona zostanie moc pompy próżniowej.

Wskazówki dotyczące użytkowania

Lokalizacja

Odpowiednimi lokalizacjami są antypoślizgowe i płaskie powierzchnie.

Przewód zasilający

Rozwiń całkowicie przewód zasilający znajdujący się na spodzie urządzenia. Wsuń kabel do przewodu kablowego, aby urządzenie nie przechyliło się.

Połączenie elektryczne

1. Sprawdź, czy napięcie sieci jest zgodne z napięciem urządzenia. Zapoznaj się ze specyfikacjami na tabliczce znamionowej.
2. Podłącz przewód zasilający do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazdka.

Obsługa

Wykonanie torebki z dużej folii spożywczej

Do zgrzewania folii spożywczej nadają się także duże kawałki folii.

i WSKAZÓWKA:

Aby dobrze odprowadzić powietrze, folia spożywcza musi mieć specjalną fakturę! Może być karbowana, w romby lub mieć wzór plastra miodu.

Aby zrobić torebkę z dużego kawałka folii, należy wykonać poniższe czynności.

1. Odmierz żądaną długość folii spożywczej.
2. Odetnij folię spożywczą ostrym cięciem.
3. Wprowadź folię do komory próżniowej do momentu zatrzymania. Dociśnij obie dźwignie jednocześnie i **mocno** aż usłyszysz dźwięk kliknięcia.
4. Naciśnij przycisk SEAL. Przycisk zapala się. Po ok. 7 sekundach zgaśnie dioda przycisku, czyli łączenie zostało zgrzane.
5. Naciśnij oba przyciski zwalniające pod dźwigniami jednocześnie, aby wyjąć torbę.

Próżniowe zgrzewanie torebek

Można teraz włożyć produkty do uprzednio wykonanej torebki.

i WSKAZÓWKA:

- Należy się także zapoznać z rozdziałem „*Uwagi dotyczące przechowywania żywności*” i „*Funkcje sterowania*”.
- Torebki z płynami można tylko zgrzewać! Płyn może zostać zassany. Można używać tylko funkcji SEAL.

1. Włóż produkty do torebki.
2. Wprowadź otwarty koniec torby do komory próżniowej do momentu zatrzymania.
3. Nie należy dopuszczać do pomarszczenia! Wygląd folię.
4. Dociśnij obie dźwignie jednocześnie i **mocno** aż usłyszysz dźwięk kliknięcia.
5. Wybierz żądaną funkcję za pomocą przycisku MODE I/ lub FOOD.
6. Naciśnij przycisk VAC SEAL. Gdy dioda przycisku zgaśnie, proces jest zakończony.

i WSKAZÓWKA:

- W celu anulowania działania należy nacisnąć przycisk STOP.
- Jeśli chcesz anulować proces pompowania przed czasem i od razu rozpocząć zgrzewanie, naciśnij przycisk SEAL.

7. Naciśnij oba przyciski zwalniające pod dźwigniami jednocześnie, aby wyjąć torbę.
8. Z tyłu urządzenia jest szufladka, w której gromadzi się płyn z komory próżniowej. Opróżnij tackę, jeśli podczas procesu nagromadziły się płyny.

Zakończenie działania

- Wyciągnij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Przed schowaniem odstaw urządzenie na 5 minut w celu ostygnięcia.

Czyszczenie



OSTRZEŻENIE:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania. Należy poczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.



UWAGA:

- Nie stosować do czyszczenia drucianej szczotki ani innych ściernych przyborów.
- Nie stosować ostrych ani żrących środków czyszczących.
- Obudowę można wycierać wewnątrz i na zewnątrz nieznacznie wilgotną szmatką.
- Oczyszczyć tackę w wodzie z detergentem, o ile jest taka potrzeba.

Przechowywanie

- Urządzenie należy wyczyścić zgodnie z opisem.
- Można zawiązać kabel zasilania pod urządzeniem.
- W przypadku dłuższych okresów nieużywania zalecane jest przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w odpowiednio wentylowanym i suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Brak działania.	Urządzenie nie zostało podłączone do zasilania.	Sprawdź działanie gniazdka przy użyciu innego urządzenia. Podłącz prawidłowo wtyczkę zasilającą. Sprawdź bezpieczniki sieciowe w domu.
	Urządzenie jest wadliwe.	Skontaktuj się z obsługą klienta lub specjalistą.
Torebka nie jest hermetyczna.	Łączenie jest pomarszczone.	Wyglądź wcześniej folię spożywczą.
	Produkty zostały przycięte przez łączenie.	Sprawdź łączenia.
	Łączenie było mokre.	Łączenie powinno być suche i nie powinno się z niczym stykać.
	Torebka została uszkodzona na łączeniu lub w innym miejscu.	W razie uszkodzenia torebkę należy wymienić.
Torebka nie została całkowicie opróżniona.	W torebce było zbyt dużo powietrza i nie można go było odessać w danym czasie.	Wyciśnij wcześniej nadmiar powietrza. Wybierz funkcję TURBO.
	Użyto folii bez tekstury.	Do próżniowego pakowania należy używać folii o teksturze prążkowanej, plastra miodu lub równoległobocznej.
	Torebka jest uszkodzona.	Użyj nowej torebki.

Dane techniczne

Model:.....PC-VK 1133
Zasilanie:.....220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Pobór mocy:.....110 W
Klasa ochrony:.....II
Praca krótkookresowa:.....40 sekund na cykl
Masa netto:.....ok. 1,90 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkownika oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna. Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
Ul. Brzeska 1
45-960 Opole

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



Należy zadbać o środowisko i nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejscich punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje na temat punktów zbiórki znajdują się na terenie danego miasta.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy termékünket választotta. Reméljük, hogy élvezni fogja a termék használatát.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

VIGYÁZAT:

Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

 **MEGJEGYZÉS:** Tippeket és információkat emel ki.

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	3
Általános megjegyzések	44
Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan	44
Rendeltetésszerű használat	45
Élelmiszer tárolásra vonatkozó megjegyzések	45
Szállított elemek	46
A készülék kicsomagolása	46
A kezelőelemek áttekintése	46
Kezelőszervek használata	46
Megjegyzések használatra	47
Kezelés	47
Tisztítás	48
Tárolás	48
Hibaelhárítás	48
Műszaki adatok	48
Hulladékkezelés	48

Általános megjegyzések

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléssanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült.
- Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a csatlakozót.
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetékét húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból.
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- Gyermekai biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.).

FIGYELMEZTETÉS:

Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan

- Ne próbálja saját maga megjavítani a készüléket. Mindig lépjen kapcsolatba egy szakképzett szakemberrel. Ha a tápkábel megsérült, azt a veszély elkerülése érdekében a gyártónak, a szervizének, illetve más szakképzett személynek kell kicserélnie.
- A készüléket 8 évesnél idősebb **gyerekek**, korlátozott fizikai, érzékszervi és mentális képességekkel rendelkező személyek, valamint a készülék használatában gyakorlattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy abban az

esetben, ha tájékoztatást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértették a használattal járó veszélyeket.

- **Gyerekek** nem játszhatnak a készülékkel.
- A tisztítást és a **felhasználó által végzendő karbantartást gyerekek felügyelet nélkül nem végezhetik.**

Rendeltetésszerű használat

A készülék texturált műanyag tasakok és csomagolófólia légmentes lezárására és hegesztésére szolgál.

Kizárólag a használati utasításban leírt módon használja. A készülék nem használható kereskedelmi célokra.

Mindennemű más használat nem rendeltetésszerű és anyagi károkat és testi sérülést okozhat.

A gyártó nem felelős a nem rendeltetésszerű használatból származó károkért.

Élelmiszertárolásra vonatkozó megjegyzések

A légmentes fóliahegesztés – azaz a csomagolás légmentesítése – az élelmiszer eltarthatósága meghosszabbításának közismert módja. A PC-VK 1133 megvásárlásával olyan készüléket választott magának, amely gyors és könnyed módon teszi lehetővé a légmentes csomagolás használatát.

A levegőben található oxigén hatására az élelmiszerek könnyen veszíthetnek zamatok frissességéből és minőségükből.

A légmentes csomagolás ezt a problémát orvosolja. A levegő közel 90%-át kivonjuk a lezárásra kerülő tasakból. A hagyományos tárolási módokkal összevetve a vákuumozott és lehegesztett élelmiszerek tárolhatósági ideje nyolcszoros. Továbbá az élelmiszer frissessége és zamata is hosszabb ideig megmarad.

Ez lehetővé teszi, hogy kedve szerint porciózzon és csomagoljon sokféle élelmiszert és készételt.

Szóba jöhet ugyanakkor olyan szilárd élelmiszerek, mint a dió- és mogyorófélek vagy hüvelyesek, illetve nedvességtől óvando használati tárgyak csomagolása is. Ne feledkezzünk meg a pénzérmékről és az ezüst ékszerekről, vagy a legközelebbi vizitúrára szánt ruhaneműkről és gyufáról sem.

A következő előírások és megjegyzések a segítségére lehetnek, különösen, ha ez az első alkalom, hogy légmentesen záró fóliahegesztőt használ.

- Használat előtt mosson kezét és tisztítsa meg a tartozékokat is.
- A csomagolótasaknak hozzávetőleg 8 cm-rel kell hosszabbnak lennie a becsomagolandó cikknél.
- Különálló tételei (pl. fűszernövények) maradtak, amiehez fel szeretne nyitni, majd újra lezárni egy tasakot? A csomagolóanyag hosszánál számoljon további 2 cm-rel.

- Újabb 5 cm-re van szükség, amennyiben a becsomagolt cikket a későbbiekben fagyasztani kívánja, mivel a folyadék tartalom térfogata alacsony hőmérsékleten megnőhet.
- Csak texturált fóliát használjon vákuumozásra - pl. bordázott, méhsejt vagy gyémánt mintázatú erősítéssel ellátott - csomagolófóliát használjon.
- A hegesztési varrat környékét tartsa szárazon és tisztán. Kerülje a gyűrődést. A gyűrött részeket a varrat légáteresztővé válhat.
- A készülék **rövid ideig tartó üzemre** van tervezve, és a következő tasak lezárása előtt körülbelül 40 másodpercig hűlnie kell.
- A közvetlenül a csomagolás előtt meghámozott gyümölcsök és zöldségek tovább eltarthatók.
- A káposztaféléket, a brokkolit és a karfiolt csomagolás előtt elő kell főzni, mivel a csomagoláson belül gáz szabadul fel belőlük.
- Más cikkek - pl. a húsfélék - nedvességet tartalmazhatnak. Az ilyen élelmiszereket konyhai papírtörölközővel együtt helyezze be a tasakba.
- Ha fennáll annak a lehetősége, hogy (pl. csontok esetében) az éles, szúrós részek károsíthatják a tasakot, akkor az ilyen cikket csomagolja konyhai csomagolópapírba.
- A tasakba folyadékot lehet csomagolni, de nem légmentesen, mivel a folyadékot beszippanthatja a készülék. Ezért először préselje ki a levegőt.
- A folyadékot beszippanthatja a vákuumszivattyú. **Amenyiben folyadékot kíván becsomagolni, egyedül a SEAL funkciót használja.**
- A becsomagolt élelmiszert le kell fagyasztani, illetve hűvös helyen kell tárolni.
- Viaszolt vagy zsírpapírt használjon a fagyás során összetapadásra hajlamos élelmiszerek elválasztására.
- A lefagyasztásra szánt élelmiszert a csomagolást követően azonnal helyezze a fagyasztoába. Ha szükséges használja a gyorsfagyasztó funkciót.
- Szeretne folyékony élelmiszert (pl. levest) fagyasztani vákuumtasakban? A folyadékot edényben fagyassza. Ezt követően vegye le az edényt és a fagyasztott élelmiszert csomagolja egy tasakba.
- Szeretné újra kinyitni a tasakot? A tasakot a hegesztési varrat mentén vágja fel ollóval.
- A tasakokat edényben is hevítheti. Azonban soha ne haladja meg a 80 °C-os hőmérsékletet.

- Amennyiben a tasakokat mikrohullámú sütőben kívánja hevíteni, kérjük, vegye figyelembe a következőket:
 - a legtöbb folyadék hő hatására tágul, a tasakokat először szűrje át villával,
 - a tasakot helyezze mikrohullámú sütőben használható edénybe vagy tartályba,
 - a tasakot 50 %-os mikrohullámú teljesítménnyel hevítse,
 - a tasakot csak alacsony vagy közepes hőmérsékletre melegítse,
- a melegítéskor soha se használjon grill vagy légkeveréses funkciót.
- A nyers hús, hal vagy zsíros anyag tárolására használt tasakokat helyezze hulladékgyűjtőbe. A többi tasakot kézi tisztítás után újra fel lehet használni.

A tasakok 22x30 cm-es vagy 28x40 cm-es méretben állnak rendelkezésre.

A fóliatekercsek 28x600 cm méretben kaphatók.

Táblázat - Szokásos fogyaszthatósági értékek

Tárolás	Élelmiszer	Tárolási hőmérséklet	Szokásos tárolási idő	Légmentes csomagolásban
Hűtés	Nyers hús	5 ± 3 °C	2~3 nap	8~9 nap
	Friss hal vagy tenger gyümölcse	5 ± 3 °C	1~3 nap	4~5 nap
	Főtt hús	5 ± 3 °C	4~6 nap	10~14 nap
	Zöldségfélék	5 ± 3 °C	3~5 nap	7~10 nap
	Gyümölcsfélék	5 ± 3 °C	5~7 nap	14~20 nap
	Tojás	5 ± 3 °C	10~15 nap	30~50 nap
Fagyasztás	Hús	-16~-20 °C	3~5 hónap	>12 hónap
	Hal/tenger gyümölcse	-16~-20 °C	3~5 hónap	>12 hónap

MEGJEGYZÉS:

A táblázatban szereplő értékek csak tájékoztató jellegűek. A tényleges tárolhatóság az élelmiszer minőségétől függ.

Szállított elemek

- 1 Vákuumos fóliahegesztő
- 5 22x30 cm-es professzionális légzáró tasak
- 5 28x40 cm-es professzionális légzáró tasak
- 1 Fóliatekercs, 20x200 cm

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásból.
2. Távolítsa el minden csomagolóanyagot, védőfólia, tömőanyag, kábelkötegelők és kartonpapír.
3. Ellenőrizze a szállítmány hiánytalanságát.
4. Ha valamelyik alkatrész hiányzik vagy nyilvánvalóan károsodott, ne használja a készüléket. Azonnal vigye vissza a kereskedőnek.

MEGJEGYZÉS:

Előfordulhat, hogy a készüléken por vagy gyártási maradvány található. A készüléket tisztítsa meg a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

A kezelőelemek áttekintése

- 1 MODE gomb
- 2 FOOD gomb
- 3 STOP gomb
- 4 SEAL gomb
- 5 VAC SEAL gomb
- 6 Emelőkar
- 7 Kioldógomb
- 8 Vákuumkamra
- 9 Gyűjtőtálca

Kezelőszervek használata

VAC SEAL

Légmentesítés és hegesztés egy lépésben.

STOP

Nyomja meg ezt a gombot a művelet teljes megszakításához.

SEAL

Csak fóliahegesztés történik.

- Ezt a funkciót folyadék csomagolásakor használja, vagy
- ha légmentesítés nélkül kíván hegeszteni.
- Nyomja meg ezt a gombot a szivattyúzási művelet idő előtti leállításához és a korábbi lezáráshoz.

FOOD

A FOOD gombbal válthat a DRY (száraz) és a MOIST (nedves) üzemmód között. A jelzőlámpa jelzi az üzemmódot. Mivel bőségesen tartalmaz levet, hús esetében válassza a MOIST lehetőséget. Hározott almához a DRY funkciót válassza.

- MOIST üzemmódban a hegesztés tovább tart, mint DRY üzemmódban.

MODE

A MODE gombbal válthat a NORMAL és a TURBO üzemmód között. A jelzőlámpa jelzi az üzemmódot.

- A NORMAL funkció használatára puha nyomásérzékeny cikkek esetében van szükség.
- A TURBO funkció esetén, a vákuumszivattyú teljesítménye nő.

Megjegyzések használatra

Használati hely

Csúszásmentes és sima felületre van szükség.

Hálózati kábel

Teljesen húzza ki a kábelt a készülék alján található részből. Helyezze be a kábelt a kábelcsatornába úgy, hogy készülék ne billenessen fel.

Csatlakoztatás a hálózatra

1. Bizonyosodjon meg róla, hogy a készülék tápfeszültsége megegyezik-e az ön otthonában rendelkezésre álló hálózati feszültséggel. Kérjük, olvassa el a típuscímkén található műszaki adatokat.
2. Csatlakoztassa a tápkábelt egy megfelelően felszerelt és földelt fali csatlakozóba.

Kezelés

Hogyan készíthető vastag csomagolófóliából tasak?

A hegesztéshez használható csomagolófólia a kereskedelmi forgalomban is kapható.

MEGJEGYZÉS:

A megfelelő légmentesíthetőséghez a csomagolófóliának speciális textúrájának kell lennie. Ez jelenthet bordázott, méhsejt vagy gyémánt mintázatú erősítést.

A kereskedelemben kapható fóliából a következők szerint készíthet tasakot:

1. Mérje ki a csomagolófólia kívánt hosszát.
2. Egyenes vágással válassza le ezt a fóliadarabot.
3. Helyezze be a fóliát a vákuumkamrába egészen az ütközőig. Nyomja le mindkét kart egyszerre és **határozottan**, amíg kattánó hangot nem hall.

4. Nyomja meg a SEAL gombot. A gomb elkezd világitani. Körülbelül 7 másodperc elteltével a gomb fénye kialszik, ekkor a varrat hegesztése befejeződött.
5. A tasak kivételéhez nyomja le a karok alatti két kioldógombot egyszerre.

Tasak légmentesítése és hegesztése

Most már csomagolhat a korábban elkészített tasakba.

MEGJEGYZÉS:

- Lásd még az „Élelmiszertárolásra vonatkozó megjegyzések” és a „Kezelőszervek használata” részt.
- A folyadékot tartalmazó tasakokat kizárólag hegeszteni szabad! A folyadékot beszippanthatja a készülék. Csak a SEAL (hegesztés) funkciót használja.

1. Helyezze az élelmiszereket a tasakba.
2. Helyezze be a tasak nyitott végét a vákuumkamrába egészen az ütközőig.
3. Kerülje a gyűrődést! Egyengesse el a fóliát.
4. Nyomja le mindkét kart egyszerre és **határozottan**, amíg kattánó hangot nem hall.
5. Használja a MODE és/vagy FOOD gombokat a kívánt funkció kiválasztásához.
6. Nyomja meg a VAC SEAL gombot. Amikor a gomb fénye kialszik, a folyamat befejeződött.

MEGJEGYZÉS:

- A művelet leállításához nyomja meg még egyszer a STOP gombot.
 - Ha idő előtt le akarja állítani a szivattyúzási műveletet az azonnali lezáráshoz, nyomja meg a SEAL gombot.
7. A tasak kivételéhez nyomja le a karok alatti két kioldógombot egyszerre.
 8. A vákuumkamrából származó folyadék a készülék hátulján lévő fiókban gyűlik össze. Ha a folyamat során folyadék keletkezik, ürítse ki a gyűjtőtálcát.

Használat befejezése

- Húzza ki a hálózati kábel dugaszát az aljzattól.
- A tárolás előtt hagyja, hogy a készülék 5 percig hűljön.

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót. Várjon amíg a készülék teljesen lehűl.
- Ne merítse vízbe a készüléket. Áramütést vagy tüzet okozhat.

VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfé vagy más karcoló konyhai eszközt a tisztításhoz.
- Ne használjon agresszív vagy karcoló tisztítószerket.
- A burkolatot kívülről és belülről is enyhén nedves ruhával törölje át.
- Szükség esetén tisztítsa meg a gyújtótálcát szappanos vízzel.

Tárolás

- A készüléket a leírtaknak megfelelően tisztítsa.
- A tápkábel feltekerheti a készülék alatt.
- Ha készüléket hosszabb ideig nem használja, akkor azt javasoljuk, hogy eredeti csomagolásában tárolja.
- A készüléket mindig száraz, jól szellőző és gyermekektől védett helyen tartsa.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Tennivaló
Készülék nem működik.	A készülék nem csatlakozik a hálózati áramforrásra.	Ellenőrizze az aljzatot egy másik készülék csatlakoztatásával. Biztosan csatlakoztassa a hálózati kábelt. Ellenőrizze otthona főbiztosítékát.
	A készülék elromlott.	Vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal vagy egy szakértővel.
A tasak nem légzáró.	A varratnál gyűrődés található.	Először simítsa ki a fóliát.
	A varratba került a csomagolt tárgy.	Ellenőrizze a varratokat.
	A varrat nedves volt.	Tartsa a varrat helyét szabadon és szárazon.
	A tasak a varratnál vagy más helyen sérült.	Sérülés esetén a tasakot ki kell cserélni.
A tasak légmentesítése nem tökéletes.	Túl sok levegő volt a tasakban és a rendelkezésre álló idő alatt nem szippantható ki.	Először préselje ki a felesleges levegőt. Válassza ki a TURBO funkciót.
	Lesziváskor bordás, méhsejtes vagy rombusz textúrájú fóliát használjon.	Mintázat nélküli fóliát használt.
	A tasak sérült.	Használjon másik tasakot.

Műszaki adatok

Típus: PC-VK 1133
Áramforrás: 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Energiafogyasztás: 110 W
Védelmi osztály: II
Rövid üzemidejű működtetés: 40 másodperc ciklusonként
Nettó tömeg: kb. 1,90 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

A készülék megfelel minden érvényes CE irányelvnek, beleértve az elektromágneses megfelelőségről, és a kisfeszültségű berendezésekről szóló irányelveket, és a legújabb biztonsági szabályozások figyelembe vételével készült.

Hulladékkezelés

A „kuka” piktogram jelentése



Óvja a környezetet, ne a háztartási hulladékkal semmisítse meg az elektromos készülékeket.

A főlöször vagy hibás elektromos készülékeket a helyi gyűjtőpontokban adja le.

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

Hozzájárulhat a régi elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításához vagy más módon való hasznosításához.

A gyűjtőpontokról a helyi hatóságok adhatnak felvilágosítást.

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

Герметичная упаковка исключает это. Из герметичного пакета удаляется приблизительно 90% воздуха. По сравнению с традиционными способами хранения срок хранения продуктов в термогерметизированной вакуумной упаковке увеличивается в восемь раз. 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: прил. 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.

التنظيف

تحذير: !

- قم بفصل الجهاز من التيار الكهربائي قبل التنظيف. أنتظر حتى يبرد الجهاز تماما.
- لا تغمر الجهاز بالماء. قد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو نشوب حريق.

التخزين

- نظف الجهاز كما وصف.
- يمكنك إعادة لف سلك الكهرباء تحت الجهاز.
- نحن نوصي بتخزين الجهاز في العبوة الأصلية إذا لم تستخدمه لمدة من الزمن.
- دائما ضع الجهاز في مكان جيد التهوية و جاف، بعيدا عن متناول الأطفال.

تنبيه: !

- لا تستخدم فرشاة سلكية أو أي أدوات كاشطة أخرى في التنظيف.
- لا تستخدم أدوات التنظيف الحادة أو الكاشطة.
- يمكن مسح الجهاز من الداخل والخارج بقطعة قماش مبللة منقاة.
- نظف علبة التجميع بالماء والصابون إذا لزم الأمر.

حل المشكلات

رد الفعل	السبب المحتمل	المشكلة
أفحص مخرج الكهرباء باستخدام جهاز آخر.	الجهاز غير موصل للكهرباء الرئيسي.	لا يعمل.
أوصل بالقباس الرئيسي بأمان.		
أفحص الفيوز الرئيسي لمنزلك.		
اتصل بمركز خدمة العملاء أو أي خبير.	الجهاز به عيب.	
أفرد لف الرقائق المعدنية سلفا.	هناك تجعد في اللحم.	الكيس ليس محكم الغلق.
أفحص اللحامات.	الأشياء محشورة في اللحم.	
حافظ على اللحامات حرة و جافة.	اللحم كان مبلل.	
إذا تلف الكيس يحتاج للتغيير.	الكيس تالف عند اللحم أو في أي نقطة.	
أخرج الهواء الزائد سلفا.	كان هناك الكثير من الهواء في الكيس و لا يمكن شفطه في الوقت الملائم.	الكيس غير مفرغ بالكامل.
أختار خاصية TURBO.		
عند التفريغ، استخدم رقائق ذات نسيج مزلع أو مثقوب أو شكل متوازي الأضلاع.	لقد استخدمت رقائق دون نسيج.	
أستخدم كيس جديد.	الكيس به تلف.	

البيانات الفنية

الطراز: PC-VK 1133.....	مصدر الطاقة: 220 - 240 فولط ~ 60/50 هرتز
استهلاك الطاقة: 110 واط.....	درجة الحماية: II.....
التشغيل لمدة قصيرة: 40 ثانية واحدة للدورة	صافي الوزن: 1,90 كجم تقريبا

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.
تم اختبار هذا الجهاز وفقاً لجميع إرشادات CE الحالية، مثل توجيهات التوافقية
الكهرومغناطيسية والجهد المنخفض، وتم بنائه وفقاً لأخر لوائح السلامة.

فض الجهاز

ملاحظات

المكان

الأماكن الأكثر ملائمة سطح مضاد للانزلاق و مسطح.

سلك التوصيل الكهربائي

قم بحلّ سلك الكهرباء من الجزء السفلي من الجهاز كليًا. أدخل السلك في القناة الخاصة كي لا يميل الجهاز.

التوصيل الكهربائي

1. تأكد أن الكهرباء الرئيسية تتناسب مع جهازك. من فضلك ارجع إلى المواصفات على لوحة النوع.
2. أوصل سلك توصيل الكهرباء بشكل ملائم مستقبلي أرضي.

التشغيل

لعمل كيس من كتلة رقائق معدنية ملفوفة

رقائق معدنية للغلق المحكم أيضا متواجدة كمخزون كتلي.

ملاحظة:

من أجل تفريغ الهواء، لف الرقائق المعدنية بها نسيج خاص! من الممكن أن تكون مضلعة، سداسية أو مثمانية النسيج.

من أجل عمل كيس من كتلة رقائق معدنية، أتبع التالي:

1. قيس الطول المرغوب فيه من لفة الرقائق المعدنية.
2. أفضل لفة الرقائق المعدنية بقطع مستقيم.
3. أدخل الرقاقة في حجرة التفريغ حتى التوقف. ادفع كلتا العتلتين إلى الأسفل في وقت واحد وبقوة حتى تسمع صوت النقرة.
4. أضغط الزر SEAL. يضيء الزر. وبعد نحو 7 ثوان ينطفئ الزر ويختم الشق.
5. اضغط على زر الإطلاق أسفل العتلتين في وقت واحد لإخراج الكيس.

لتفريغ الهواء و غلق كيس بأحكام

يمكنك الآن تعبئة الأشياء في أكياس مصتعة سابقا.

ملاحظة:

- من فضلك أرجع إلى "ملاحظات على تخزين الطعام" و فصل "وظيفة المتحكات".
- الأكياس التي بها سائل يتم غلقها بأحكام فقط يمكن شطفها فقط. استخدم خاصية SEAL (ختم الأغلاق) فقط.

1. ضع الأشياء في الكيس.
2. أدخل نهاية الكيس المفتوحة في حجرة التفريغ حتى التوقف.
3. تفادى التجميد! قم بتسوية الرقاقة.
4. ادفع كلتا العتلتين إلى الأسفل في وقت واحد وبقوة حتى تسمع صوت النقرة.
5. استخدم أزرار MODE أو FOOD لتحديد الخاصية المرغوبة.
6. أضغ الزر VAC SEAL. تنتهي العملية بارتفاع الزر.

ملاحظة:

- أضغط الزر STOP لألغاء العملية.
- إذا كنت ترغب في إلغاء عملية الضخ في وقتٍ مُسبقٍ لمنع التسرب في الحال، اضغط على زر SEAL.

7. اضغط على زر الإطلاق أسفل العتلتين في وقت واحد لإخراج الكيس.
8. ثمة جارور في الجزء الخلفي من الجهاز تتجمع فيه السوائل من حجرة التفريغ. أفرغ صينية التجميع إذا تم جمع السوائل أثناء العملية.

أنتهاء العملية

- أفضل المقبس من القابس.
- أسمح للجهاز أن يبرد لمدة خمس دقائق قبل تخزينها.

1. أخرج الجهاز من العبوة.
2. أزيل كل مواد العبوة، مثل الفيلم، مواد العشو، أسلاك الربط و كروتون التعبئة.
3. أفحص نطاق التسليمات لأكمالها.
4. إذا كانت هناك أجزاء مفقودة أو تالفة، فلا تستخدم الجهاز. وأعدّه، إلى بائع التجزئة الخاص بك على الفور.

ملاحظة:

قد يوجد آذرية أو متبقيات أنتاج على الجهاز. نحن ننصح بتنظيف الجهاز كما هو موصف تحت "تنظيف".

نظرة عامة على المكونات

- 1 زر MODE
- 2 زر FOOD
- 3 زر STOP
- 4 زر SEAL
- 5 زر VAC SEAL
- 6 عتلة
- 7 زر الإطلاق
- 8 غرفة تفريغ الهواء
- 9 صينية التجميع

وظائف المتحكات

VAC SEAL

تفريغ الهواء و الغلق في خطوة واحدة.

STOP

اضغط على هذا الزر لإنهاء العملية تمامًا.

SEAL

الرقائق المعدنية فقط سوف تغلق بأحكام

- استخدم هذه الخاصية للسوائل أو
- إذا أردت حكم الغلق بدون تفريغ الهواء.
- اضغط على هذا الزر لإلغاء عملية الضخ في وقتٍ مُسبقٍ ومنع التسرب مبكرًا.

FOOD

اضغط على زر FOOD لاختيار وضعية DRY (جاف) أو MOIST (رطب). يشير مصباح التحكم إلى وضعية التشغيل. أختار MOIST للحوم، حيث أنها تحتوي على الكثير من عصير اللحم. للتفاح المقشر أختار DRY.

- في وضعية MOIST، تستمر عملية الختم فترة أطول من وضعية DRY.

MODE

اضغط على زر MODE لاختيار وضعية NORMAL أو TURBO. يشير مصباح التحكم إلى وضعية التشغيل.

- خاصية NORMAL مناسبة للأشياء الطرية، الحساسة للضغط
- خاصية TURBO قوة مضخة تفريغ الهواء ستزداد.

غرض الأستخدام

- يعمل الجهاز لفترة قصيرة ولذلك يجب تبريده نحو 40 ثانية قبل ختم الكيس التالي.
- عند تقشيرها سلفا، الفلاكية و الحشرات تعيش أطول.
- الملفوف، مثل البروكلي و القرنبيط، لا بد من تبيضها سلفا، أذ أنهم ينتجون غاز داخل العبوة.
- الأشياء المختلفة، مثل اللحم، قد تتولى على نسبة رطوبة، ضع تلك الأشياء معاً مع فوط مطبخ ورقية داخل الكيس.
- أذا وجدت أشياء حادة قد تمزق الحقيبة (مثل العظام)، لف تلك الأشياء في فوطة مطبخ ورقية داخل الكيس سلفا.
- ممكن أحكام غلق السوائل في الكيس فقط و ليس تفرغ الهواء، لان السائل ممكن أمصاصه، لذلك، أعصر الهواء للخارج فقط.
- يمكن للسوائل أن تشفط بواسطة مضخة تفرغ الهواء، عند أحكام غلق السوائل، أستخدم خاصية SEAL فقط.
- عند تعبئة الطعام، لا بد من تجميدها أو حفظها في مكان بارد.
- أستخدم ورق شمع أو ورق زبدة لفصل الأشياء التي يمكن أن تلتصق ببعضه أثناء التجميد.
- ضع الطعام، الواجب تجميده، في الفريزر في التو بعد تعبئته. عند الضرورة، أستخدم خاصية الصدمة- الفريزية.
- هل ترغب في تجميد أغذية سائلة؟، مثل الشورية، في كيس تفرغ الهواء؟ جمد السائل داخل وعاء، ثم أزيل الوعاء و أغلق الكيس.
- هل ترغب في إعادة فتح الكيس مرة أخرى؟ أستخدم المقص لقطع على طول وصلة الغلق.
- ممكن تسخين الأكياس في وعاء، لكن لکن لا تتجاوز الحرارة 80 درجة.
- أذا كنت ترغب في تسخين الأكياس داخل الميكروويف، من فضلك لاحظ:
 - معظم السوائل تتمدد عند بدأ تسخينها. أستخدم شوكة لثقب الكيس سلفا.
 - ضع الكيس في وعاء أو طبق مخصص للميكروويف.
 - سخن الكيس، أستخدم لاحد العلي 50% من قوة الميكروويف.
 - سخن الكيس لحرارة منخفضة أو متوسطة.
 - لا تسخن أبدا بأستخدام الشئ أو الخاصية الحرارية.
- تخلص من الأكياس التي كان بها لحوم، أسماك نيئة أو مواد سميكة، يمكنك غسل الأكياس الأخرى باليد و إعادة أستخدمها.

الأكياس متوفرة في أحجام 30 x 22 سم و 40 x 28 سم.

تتوفر لفات رقائق بحجم 20 x 28 سم.

أن الغرض من هذا المنتج هو لتفريغ الهواء و كم الغلق الأكياس البلاستيكية و ف الرقاكات المعدنية.

يستخدم فقط كما هو موصوف في دليل المستخدم، لا تستخدم الجهاز للأغراض التجارية. أي أستخدم آخر غير مقصود و قد يسبب تلف للخامات أو حتى جروح. المورد غير مسائل عن أي تلفيات قد تحدث بالأستخدام الغير مقصود.

ملاحظات على تخزين الطعام

الغلق المحكم بتفريغ الهواء، مثال: أفراغ الهواء من عبوة، هو إجراء مثالي لتخزين الطعام لمدة طويلة، مع شرائك لل PC-VK 1133 فقد أخترت منتج يمكنك من التعبئة بأحكام، نتيجة لوجود الأكسجين في الهواء، فأنت من السهل أن يفقد الطعام النكهة الطازجة و نوعيته.

التعبئة بأحكام تضمن أن 90% تقريبا من الهواء قد أزيلت من الكيس محكم الغلق. تكون فترة تخزين الطعام المفزغ من الهواء والمتناسك أطول حوالي ثماني مرات بالمقارنة بطرق التخزين التقليدية، و أكثر من ذلك، فأن الحفاظ على الطراوة و الطعم يكون لمدة أطول.

هذا يمنحك التجهزة و التعبئة للعديد من الأطعمة و الوجبات الجهزة كما ترغبين.

حتى الطعام الجامد، مثل المكسرات و الحبوب، و كذلك الأشياء لغير الأكل التي تحتاج لحماية من الرطوبة، يك حكم أغلقها، لا تنسى العملات و المجوهرات الفضية، أو الملابس و الكبريت للرحلة البحرية التالية.

القواعد و الملاحظات التالية سوف تساعدك، خاصة أذا كنت لم تستخدم من قبل الغلق المحكم بتفريغ الهواء.

- أفسل يديك و نظف الملحقات قبل لمسها.
- لا بد أن يكون كيس الغلق أطول من الشئ المراد غلقه بأحكام بحوالي 8 سم تقريبا.
- أذا كانت الأشياء لينة، مثل الأعشاب، و أنت تريخ قطعها و إعادة الغلق بأحكام للكيس؛ أحسب 2 سم إضافية من الخامة تقريبا.
- أحسب 5 سم إضافية أخرى، أذا أردت تجميد الأشياء بعد ذلك، لان السوائل المائية ممكن أن تتمدد عند تعريضها لحرارة منخفضة.
- لا تستخدم سوى رقائق ذات نسيج اللقيا بالتفريغ، مثل مضلع، سداسي أو نسيج ثماني.
- أترك المنطقة حول مكان وصلة الغلق جافة و نظيفة. تجنب التعجيل. الوصلة في تلك النقطة قد تصبح نافذة!

جدول - يوضح قيمة الحفظ المتعارف عليها

التخزين	الطعام	درجة حرارة التخزين	التخزين العام	غلق مفرغ الهواء
تبريد	لحوم نيئة	3 ± 5 °م	2 ~ 3 أيام	8 ~ 9 أيام
	سمك طازج أو فواكه بحرية	3 ± 5 °م	1 ~ 3 أيام	4 ~ 5 أيام
	لحوم مطهوة	3 ± 5 °م	4 ~ 6 أيام	10 ~ 14 أيام
	حضرات	3 ± 5 °م	3 ~ 5 أيام	7 ~ 10 أيام
	فلاكية	3 ± 5 °م	5 ~ 7 أيام	14 ~ 20 أيام
	بيض	3 ± 5 °م	10 ~ 15 أيام	30 ~ 50 أيام
مجمد	لحم	16 - ~ 20 °م	3 ~ 5 أشهر	< 12 شهر
	سمك\فواكه بحر	16 - ~ 20 °م	3 ~ 5 أشهر	< 12 شهر

ملاحظة:

القيم الموجودة في الجدول كمرجع فقط. العمر الحقيقي للتخزين يعتمد على نوعية الطعام.

نطاق التسليم

- 1 الغالق المحكم بتفريغ الهواء
- 5 بروفي أكياس محكمة 22 x 30 سم
- 5 بروفي أكياس محكمة 28 x 40 سم
- 1 لفافة رقائق، 200 x 20 سم

دليل التعليمات

شكراً لك لاختيارك منتجنا. نأمل في أن تستمتع باستخدام الجهاز.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصاً للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتنال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

تحذير: ⚠

يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

تنبيه: ⚠

يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

ملاحظة: يُلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

المحتويات

3	نظرة عامة على المكونات.....
57	ملاحظات عامة.....
57	احتياطات السلامة الخاصة بهذا الجهاز.....
56	غرض الاستخدام.....
56	ملاحظات على تخزين الطعام.....
56	نطاق التسليم.....
55	فض الجهاز.....
55	نظرة عامة على المكونات.....
55	وظائف المتحكمات.....
55	ملاحظات.....
55	التشغيل.....
54	التنظيف.....
54	التخزين.....
54	حل المشكلات.....
54	البيانات الفنية.....

ملاحظات عامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يرجى إطلاعهم أيضاً على تعليمات التشغيل.

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط. لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيداً عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تخمسه مطلقاً في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة. إذا كان الجهاز رطباً أو مبتلاً، انزع القابس الكهربائي على الفور.
- عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابس من مقبس التيار الكهربائي دائماً (اسحب القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
- لا تشغيل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة. يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائماً عند مغادرة الغرفة. انزع القابس من مقبس التيار الكهربائي.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها) بعيداً عن متناول أيديهم.

تحذير: ⚠

لا تدع الأطفال الصغار يعبتون بالرقائق المعدنية خشية خطر الاختناق!

احتياطات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

- لا تحاول تصليح الجهاز بنفسك. يجب دائماً الاتصال بفني متخصص لتصليح الجهاز. يجب استبدال كابل إمداد الطاقة في حالة تلفه من قبل الشركة المصنعة أو وكيل خدماتها أو من خلال الاستعانة بشخص مؤهل مُماتل لتجنب التعرض لأي خطر.
- يمكن استخدام الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات فأكثر والأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسمية والحسية والعقلية أو نقص الخبرة والمعرفة إذا تم توفير المراقبة والتعليمات بشأن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر التي قد تنجم عنه.
- لا يجب السماح للأطفال بالعبث في الجهاز.
- لا يجب السماح للأطفال بتنظيف الجهاز وصيانته دون مراقبة.

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 • Гаранционная карта • záručný list • garancijski list • garancija jegey • 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 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 • kjopsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, stampila furnizorului, semnătura • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečatňa obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الترخا، وندع الوطفا المباع والتوقيع


PROFI COOK®
www.proficook-germany.de


PROFI COOK®

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

Stand 06 / 2018