

VACUUM SEALER

Model: StayFresh

HAV-CRD80SS



- Wet and dry vacuuming
 - Built-in cutter
 - Power: 80 W

1. INTRODUCTION

Please read the instructions carefully and keep the manual for future information.

This manual is designed to give all necessary instructions concerning installation, use and maintenance of the unit. In order to operate the unit correctly and safely, please read this instruction manual carefully before installation and use.

2. CONTENT OF YOUR PACKAGE

- ➔ Vacuum sealer
- ➔ User manual
- ➔ Certificate of warranty
- ➔ Declaration of conformity

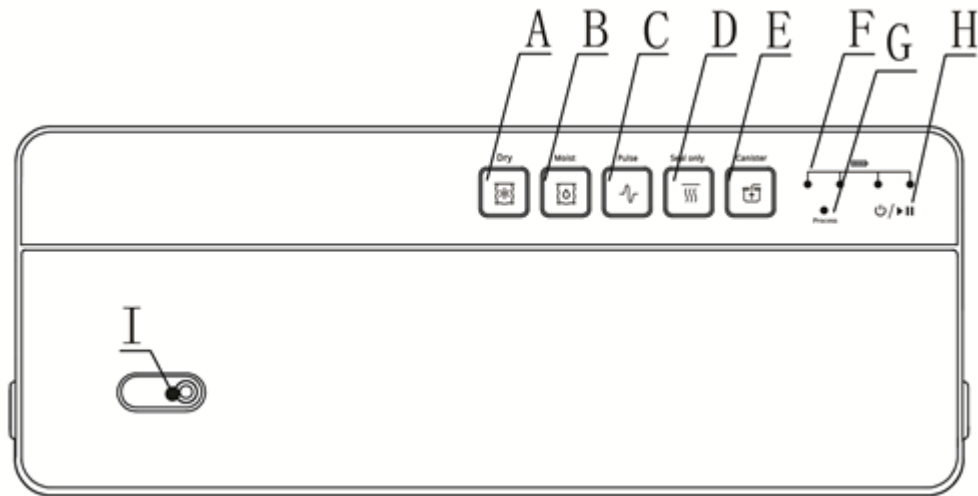
3. FEATURES

GENERAL

1. Read the instructions carefully.
2. Do not allow the appliance to be used as a toy.
3. This appliance should not be operated by children.
4. Do not operate the appliance with a damaged power cord or plug.
5. Do not use the appliance on a wet or hot surface, or near a heat source.
6. Always use the appliance on a level surface.
7. Do not immerse any part of the appliance, power cord or plug into water or other liquid.
8. Always turn off the appliance before cleaning and when not in use.
9. Do not operate the appliance if it malfunctions or is any way damaged. If the cord or the machine is damaged, please return it to our after-sales department for proper service, replacement or repair.
10. Close supervision is required when this product is used near children.
11. The appliance is not for commercial use. If sealing more than 20 bags continuously, wait at least 25 minutes before resuming use of your appliance.
12. Keep the upper lid of the appliance unlocked when not in use.
13. Do not expose a battery pack or appliance to fire or excessive heat. Exposure to fire or temperatures above 265°F/130°C may cause an explosion.
14. Recommended ambient charging temperature: 50°F–104°F (10°C–40°C) and storage temperature: 50°F–104°F (10°C–40°C).
15. Do not incinerate electrical appliances even if the appliance is severely damaged, as lithium-ion batteries may explode in fire.
16. When disposing of this product and product packaging, please contact the relevant qualified department for recycling. Please cut the power cord when discarding.

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD ONLY.

4. PRODUCT DESCRIPTION



A - Dry

Press this button to vacuum and seal dry food.

B - Moist

Press this button to vacuum and seal moist food.

C - Pulse

This button is used when extreme control of the vacuuming process is needed for soft or delicate foods.

D - Seal only

Press this button to create a seal (without vacuum).

E - Canister

Press this button to make vacuum with canister.

F - Power Indication

G - Working Process Indication

H - On/Off /CANCEL

I - Port for Vacuuming Canister

Insert one end of accessory hose into this port, put the other end onto canister port, and then touch the Canister button to make the canister vacuum fresh.

J - Silicone Sealing Bar

K - Sealing Gaskets (up and down)

L - Release Buttons

M - Heating Bar Covered by Teflon Tape

Please do NOT tear the tape away.

N - Vacuum Chamber

O - Cutter Holder

P - Built-in Cutter

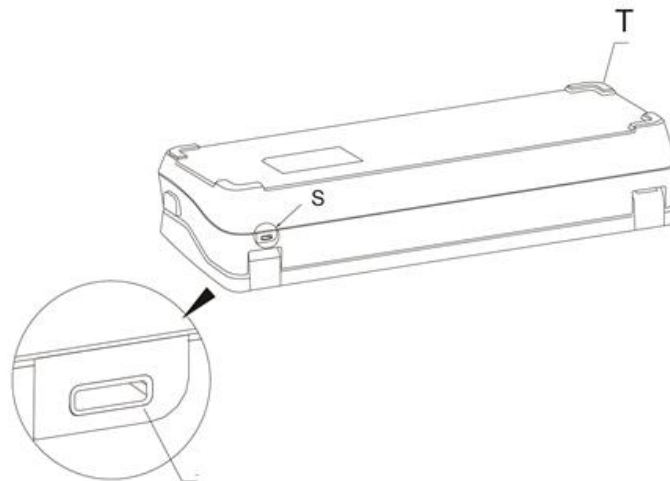
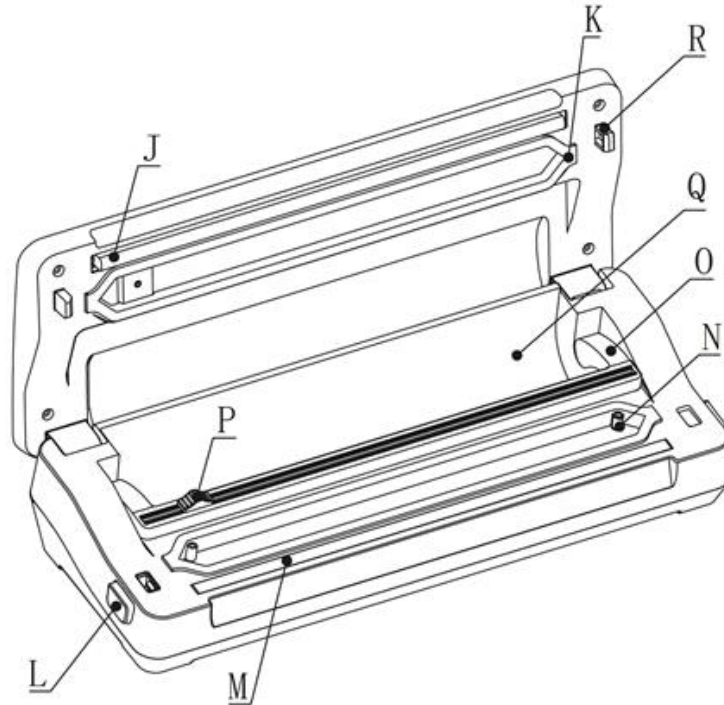
Q - Roll Storage Chamber

R - Locks

Press both sides to unlock the lid.

ON/OFF/CANCEL

1. Hold Press 2 seconds to turn on the machine. The power indication light will light up, machine is ready for use.
2. During the working process, press this button means "Cancel" function.
3. Hold pressing this button again for 2 seconds to turn off the machine.



S - Type-C port

T - Non-slip foot pad

5. USING THE APPLIANCE

CHARGING YOUR VACUUM SEALER/BATTERY LIFE

Before using the cordless rechargeable vacuum sealer for the first time, the batteries in your Cordless Rechargeable vacuum sealer have not been fully charged. Before the first use of this appliance, the batteries must be charged until the 4 LED lights are illuminated. See Charging Your Vacuum Sealer/ Battery Life, below.

Battery Charge

1. Please connect supply power for charging, the appliance will automatically shut down 2 minutes after it is fully charged.
2. Please charge in time when the power indicator is flashing.
3. Long-term charging may cause battery damage.
4. Insufficient battery capacity may cause abnormal work of poor sealing.

NOTE: Do not leave your vacuum sealer uncharged for an extended period of time, as it will affect the life of the rechargeable battery.

How to Read The Battery Life Indicator

When one indicating light is turning on, the battery capacity is 10-30%.

When two indicating lights is on, battery capacity is 30%-50%.

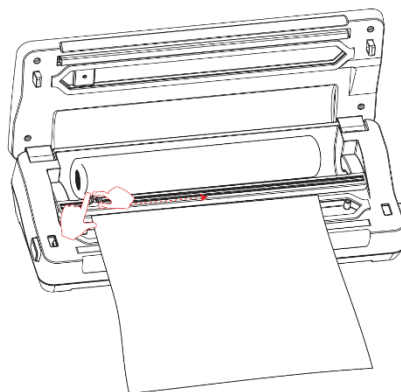
When three indicating lights is on, battery capacity is 50%-95%.

When four indicating lights is on battery capacity is 95%-100%

Note: When the battery capacity is less than 10%, the LED light is flashing, and when it is less than 5%, the appliance does not work.

How to make custom sized bag

This vacuum sealer is equipped with a roll storage chamber compatible with a roll of 5 meter and a built-in cutter.



1. Open lid. Put a bag roll into the roll storage area, pull enough bag material to hold item to be vacuum packaged, plus 2 inches. Use the embedded cutter on the sealer to cut desired bag length from bag roll. Make sure to cut in a straight line. Plug in power cord.
2. Place one end of cut bag onto the heating bar, don't worry if you accidentally place any material onto the gasket area.
3. Close lid by pressing down on both sides until two click sound heard.
4. Now that lid has been locked, press the "SEAL" button to create a custom sized bag. The indicator light illuminates during the seal process.

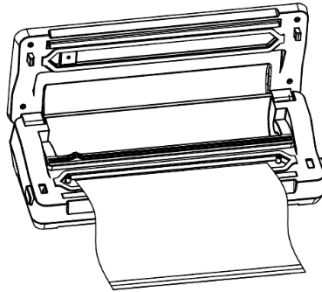
REMARK: When the sealer is used for the first time, the sealing line may not be well done, this is because the heating bar needs time to reheat, in this case, just try another time.

5. Once completed the indicator light of seal button will turn off; press the release buttons on both sides of the machine, it is now safe to take out the newly created bag.
6. The custom sized bag is now ready for vacuum sealing.

CAUTION: Make sure you give the appliance time to cool down. Wait at least 20 seconds between the seals. Under very heavy usage, appliances will shut off automatically to prevent overheating. If it does, wait 25 minutes to allow the appliance to cool off.

How to Vacuum Seal with the Vacuum Bags

1. Place the item(s) to be sealed into the pre-cut or custom sized bag. Leave at least 2 inches between the contents and the top of the bag to allow for bag contraction.
2. Open lid and place the open end of the bag down into the vacuum chamber.



3. Close lid by pressing down on both sides until two “click” sound heard.
4. Choose dry or moist food. The unit will continue to vacuum and then seal once air has been removed.

NOTE: When vacuumizing moist food, please choose *moist food* pattern.

5. Once the indicator light has turned off, press the lock buttons on both sides of the machine to get the bag.

How to Use the Pulse Vacuum Button (PULSE VAC)

Since the pressure under the normal vacuum function is set to be high, sometimes it is easy to destroy some delicate items by high pressure in the vacuum bags. In this case, you can use the “PULSE” vacuum function to control the vacuum time and pressure and prevent crushing delicate items. When packing some juicy foods, you can also use this function and prevent liquid being sucked out.

1. Place the item(s) to be sealed into the pre-cut or custom sized bag. Leave at least 2 inches between the contents and the top of the bag to allow for bag contraction.
2. Open lid and place the open end of the bag down into the vacuum chamber.
3. Close lid by pressing down on both sides.
4. Press the “PULSE” button continually, till it reaches the pressure that you want. You can watch the vacuum bag to decide the pressure. During this process, you can stop vacuum by stop pressing this button; and press it again to vacuum again.
5. When the pressure reaches what it needs, press “SEAL ONLY” button to start sealing.
6. Once the indicator light has turned off, press the lock buttons on both sides of the machine to release the bag.

How to Vacuum Canisters

NOTE: Canisters and hose are not included.

1. Connect the vacuum sealer to the mains and open the lid of machine.
2. Introduce the product you wish to vacuum pack in the canister. Place the lid on top of the canister and close it using the side fasteners. Select the "Vacuum" position of the canister valve.
3. Connect the vacuum sealer port and the canister via the connecting vacuum hose. You must connect one of the ends to the canister valve and the other end to the accessory port of the machine.
4. Lower the lid of the machine and press the sides to secure it, the system is properly closed when you hear a "click" on each side. If you wish to open the upper lid once it has been closed, press each side again and gently pull the lid up.
5. To start the vacuum process, press the "Canister" button.
6. This model of vacuum sealer is designed to operate in automatic mode. The machine is equipped with a vacuum measurement sensor, which stops the vacuum process once the vacuum level is reached within the canister. To cancel the vacuum process, press the "Canister" button again.

Once the vacuum process is complete, the machine stops automatically. Select the "CLOSE" position of the canister valve and disconnect the connector gasket from the machine.

6. VACUUM SEALING GUIDELINES

Food Storage & Safety

IMPORTANT: Vacuum packaging is NOT a substitute for refrigeration or freezing. Any perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum packaging.

For best result in extending the life of foods, it is important to vacuum package foods that are fresh. Once food has begun to deteriorate, vacuum packaging may only slow the deterioration process. Vacuum sealing cannot prevent the growth of mold. Other disease-causing microorganisms can still grow in low oxygen environments and may require further measures to be eliminated.

Food Preparation Hints and Tips for Air-tight Vacuum Sealing

Cooking, Thawing and Reheating – Simmering in a vacuum bag helps food retain its flavor and it helps with the clean up as well. No dirty saucepans... When reheating foods in the microwave using your vacuum bags, always puncture open the bag to allow hot air to escape. You can also reheat foods in the vacuum bags by placing them in water at a low simmer below 170°F (75°C).

IMPORTANT: Always thaw foods in either refrigerator or microwave – do not thaw perishable foods at room temperature.

Preparation Hints for Meat and Fish:

Try pre-freezing meats and fish for 1-2 hours before vacuum packaging. This helps retain the juice and shape and provides for a better seal.

If you can't, place a folded paper towel between the food and top of the bag, but below seal area. Leave paper towel in bag to absorb excess moisture and juices during vacuum packaging process.

Preparation Hints for Cheeses:

Vacuum package cheese after each use. If you make your bag just a little longer than needed, you can re-seal the bag after each use.

IMPORTANT: Due to the risk of anaerobic bacteria, soft cheeses should never be vacuum packaged.

Preparation Guidelines for Vegetables:

Blanching is a process that should be done before vacuum packaging vegetables. This process stops the enzyme action that could lead to loss of flavor, color and texture. To blanch vegetables, place them in simmering water or in a microwave until they are cooked, but still crisp. Blanching times can range from 1 to 2 minutes for leafy greens and peas; 3 to 4 minutes for snap peas, sliced zucchini or broccoli; give your carrots about 5 minutes; and 7 to 11 minutes for corn on the cob. After blanching, immerse vegetables in cold water to stop the cooking process.

NOTE: All vegetables (including broccoli, Brussels sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips) naturally emit gases, during storage. Therefore, after blanching, it's best if they're stored in the freezer.

More on Vegetables:

Vegetables are a great candidate for portion control; when storing vegetables, try pre-freezing them for 1 to 2 hours, then separate them into meal portions within your vacuum bags. After they have been vacuum packaged, return them to the freezer.

IMPORTANT: Due to the risk of anaerobic bacteria, fresh mushrooms, onions & garlic should never be vacuum packaged.

Preparation Hints for Powdery Foods:

When vacuum packaging powdery items like flour, it's best to use their original packaging inside of the vacuum bags. The fine powder could get sucked into the machine and cause enough damage to shorten the life of the sealer.

Preparation Hints for Liquids:

Before you vacuum package liquid such as soup stock, pre-freeze in a casserole dish, loaf pan or ice cube tray until solid. Remove frozen liquid from pan and vacuum package in the vacuum bags. You can then stack in the freezer. When you're ready to use, just cut corner of bag and place in either a microwave dish or drop into water at a low simmer, below 170°F (75°C).

Key Features of your New Vacuum Sealer

- Separate vacuum mode for dry and moist food.
- “Pulse” button to control vacuum time and degree.
- Canister button to vacuum seal food in a canister.
- With Roll storage chamber and built-in bag cutter.
- Sealing line up to **4mm**, prevents air leakage.
- Seal only function is available.
- Sealing length: MAX 30cm
- Vacuum pressure: -0.60 ~ -0.80bar
- High-end stainless-steel cover
- Power Indication & Working Process Indication

7. CLEANING AND CARE

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Do not immerse in water.
3. Do not use abrasives to clean the unit.
4. Wipe the outer surface with a soft, damp cloth and soap.
5. To clean the inside of the unit, wipe away any food or liquid with a paper towel.
6. Dry all parts thoroughly before you plug in and operate the unit again.
7. Vacuum chamber may trap liquids that were drawn from the bag; it can be removed from the sealer, use a mild dish washing soap and a warm, damp cloth to wipe away any left behind liquid from the vacuum chamber. Dry thoroughly.
8. Keep the upper lid of the appliance unlocked when not in use.
9. To turn off the appliance when not in use.

8. TROUBLESHOOTING

Nothing happens when I press the “VACUUM” button:

- Make sure you have turned on the machine.
- Make sure you have good batteries in the machine.
- Make sure the Type-C is correctly plugged into the electrical outlet.
- Make sure the Type-C is not damaged in any way.
- Make sure the electrical outlet is operative by plugging in another appliance. If it's not, please check the circuit breakers or fuses in your home.
- Make sure the bag is positioned correctly down in the vacuum chamber.
- Press down on both sides of the lid and make sure it is locked in place.
- Wait 25 minutes to allow appliance to cool off, and then try using again.

Air is not vacuumed from the bag:

- Check that there are no gaps, folds, wrinkles or holes in the pre-sealed bags.
- Check for loose, worn or cracked Upper and Lower sealing gaskets.
- Foods with high liquid contents may prevent the bag from sealing properly. Cut bag open and wipe top inside of bag and reseal.
- Check to see if bag is properly inserted into the vacuum chamber.
- Make sure you've placed the bag in the proper place. When making a bag from a roll, make sure end of cut piece is on the sealing strip.

Bag melts:

- The sealing strip may have been too hot during the sealing process. Allow the unit to cool for 20 seconds between uses. If the bag continues to melt, allow unit to cool with the lid in the upright position for 25 minutes before using.

Air has seeped back into the vacuumed bag:

- Check the seal of the bag. There may be a hole or wrinkle that allows air to reenter the bag. Carefully cut the bag open and re-seal it or use an entirely new bag.
- Make sure there is no moisture or liquid from the food present within the bag seal. You may need to cut open the bag and re-seal it or use an entirely new bag. Partially freeze foods with excess liquids, prior to vacuum sealing.
- Make sure there are no food items with sharp edges that may have punctured the bag. If you find a puncture hole, seal the item in an entirely new bag.
- Make sure no liquids were drawn to the sealing strip area.
- Check for loose, worn or cracked Upper and Lower sealing gaskets.
- Moisture of foods with high liquid content will prevent the bag from sealing properly. Cut bag open and wipe top inside of bag and reseal.

Bag will not seal:

- Check that there aren't any gaps, folds, wrinkles or holes in pre-sealed edges.
- Moisture of foods with high liquid content will prevent the bag from sealing properly. Cut bag open and wipe top inside of bag and reseal.
- Make sure you've placed the bag in the proper place. When making a bag from a roll, make sure end of cut piece is on the sealing strip.

Make sure you've given the appliance time to cool down. Wait 20 seconds between seals.

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorized Service Centre, ensure that you have the following data available: Model and Serial Number.

The information can be found on the rating plate. Subject to change without notice.

TECHNICAL DATA

Battery	11.1V 2000mAh
Power	80W

Thank you for purchasing this product. If you need support with your product, visit our website using the links below.

Get User manuals: <https://www.heinner.ro>

Get Service information: <https://www.heinner.ro>



Environment friendly disposal

You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment's to an appropriate waste disposal center.



HEINNER is a registered trademark of **Network One Distribution SRL**. Other brands and product names are trademarks or registered trademarks of their respective holders.

No part of the specifications may be reproduced in any form or by any means or used to make any derivative such as translation, transformation, or adaptation without permission from NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. All rights reserved.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>



This product is in conformity with norms and standards of European Community.



Importer: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, 3-5, Bucharest, Romania

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com , www.nod.ro

APARAT DE VIDAT ȘI SIGILAT

Model: StayFresh

HAV-CRD80SS



- Vidare umedă și uscată
- Cutter încorporat
- Putere: 80 W

HEINNER

1. INTRODUCERE

Vă rugăm să citiți instrucțiunile cu atenție și să păstrați manualul pentru consultări ulterioare. Acest manual are scopul de a vă oferi toate instrucțiunile necesare cu privire la instalarea, utilizarea și întreținerea aparatului. Pentru utilizarea corectă și în siguranță a aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni înainte de instalare și utilizare.

2. CONȚINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRĂ

- ➔ **Aparat de vidat și sigilat**
- ➔ **Manual de utilizare**
- ➔ **Certificat de garanție**
- ➔ **Declarație de conformitate**

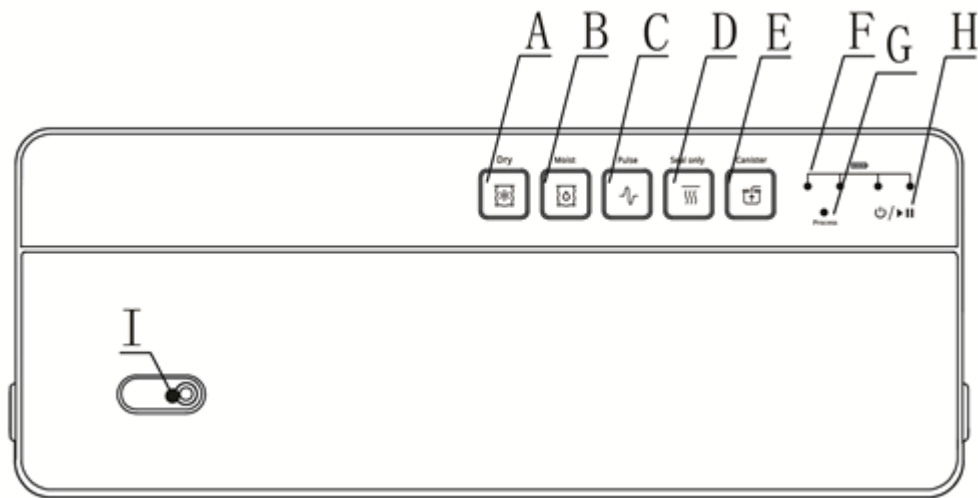
3. CARACTERISTICI

GENERALITĂȚI

1. Citiți cu atenție instrucțiunile.
2. Nu permiteți ca aparatul să fie utilizat pe post de jucărie.
3. Acest aparat nu trebuie să fie utilizat de către copii.
4. Nu utilizați aparatul în cazul în care cablul de alimentare sau ștecărul prezintă deteriorări.
5. Nu utilizați aparatul pe o suprafață umedă sau fierbinte, nici în apropierea unei surse de căldură.
6. Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață orizontală.
7. Nu scufundați nicio componentă a aparatului, a cablului de alimentare sau a ștecărului în apă sau în alte lichide.
8. Deconectați de fiecare dată aparatul de la sursa de alimentare înainte de efectuarea operațiilor de curățare și atunci când nu îl utilizați.
9. Nu utilizați aparatul dacă acesta funcționează necorespunzător sau prezintă deteriorări. În cazul în care cablul sau aparatul prezintă deteriorări, vă rugăm să contactați departamentul nostru de asistență tehnică pentru înlocuirea componentelor defecte și efectuarea lucrărilor de întreținere sau a reparațiilor necesare.
10. Atunci când acest produs este utilizat în preajma copiilor, este necesară o supraveghere atentă a acestora.
11. Acest aparat nu este destinat utilizării în scopuri comerciale. Dacă sigilați mai mult de 20 de pungi fără întrerupere, așteptați cel puțin 25 de minute înainte de a relua utilizarea aparatului.
12. Lăsați capacul superior al aparatului deblocat atunci când nu îl utilizați.
13. Nu expuneți un acumulator sau un aparat la foc sau la căldură excesivă. Expunerea la foc sau la o temperatură peste 130 °C poate provoca explozii.
14. Temperatura de încărcare și depozitare recomandată este cuprinsă între 10°C și 40°C.
15. Nu dați foc aparatelor electrice, chiar dacă acestea sunt foarte deteriorate, deoarece acumulatorii litiu-ion pot exploda în foc.
16. Atunci când eliminați acest produs și ambalajul acestuia, adresați-vă unui punct de colectare a deșeurilor în vederea reciclării. Vă rugăm să tăiați cablul de alimentare înainte de a-l elimina.

ACEST APARAT ESTE DESTINAT NUMAI UZULUI CASNIC.

4. DESCRIEREA PRODUSULUI



A - Vidare pentru alimente uscate

Apăsați pe acest buton pentru vidarea și sigilarea alimentelor uscate.

B - Vidare pentru alimente umede

Apăsați pe acest buton pentru vidarea și sigilarea alimentelor umede.

C - Pulse

Acest buton este utilizat atunci când este necesar controlul exact al procesului de vidare pentru alimente moi sau delicate.

D - Doar sigilare

Atingeți acest buton pentru sigilare (fără vidare).

E - Caserole

Apăsați pe acest buton pentru a vida caserole.

F - Indicator de alimentare

G - Indicator de funcționare

H - Pornire/oprire/ANULARE

I - Orificiu pentru vidarea caserolelor

Introduceți un capăt al furtunului în acest orificiu, introduceți celălalt capăt în orificiul caserolei, apoi apăsați pe butonul „Canister” pentru ca aparatul să videze caserola.

J - Bandă de sigilare din silicon

K - Garnituri de sigilare (sus și jos)

L - Buton pentru deblocare

M - Bară de încălzire acoperită cu bandă de teflon

Vă rugăm să NU RUPEȚI banda!

N - Cameră de vid

O - Suport pentru cutter

P - Cutter încorporat

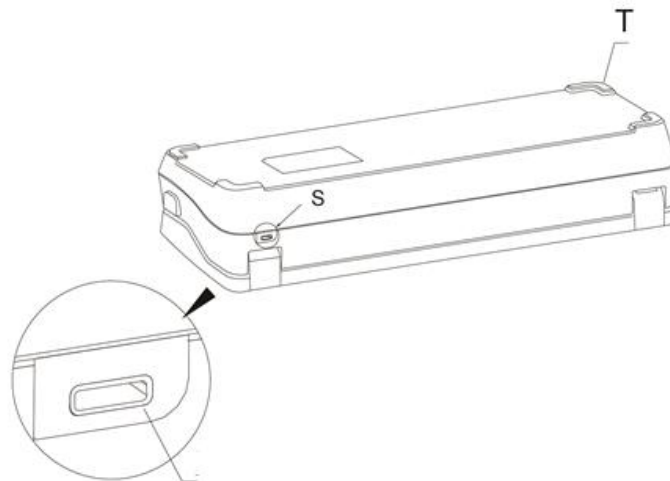
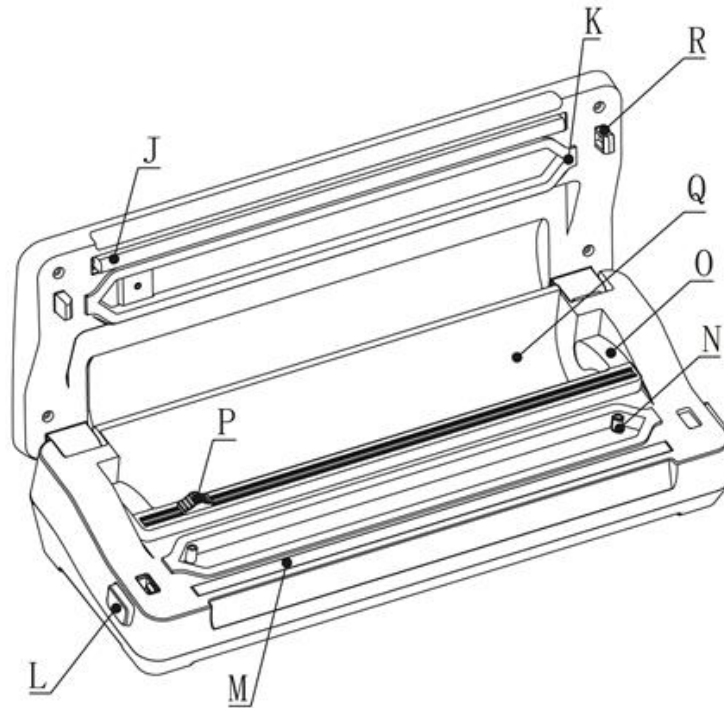
Q - Compartiment de depozitare a rolei de punji

R - Mecanism de blocare

Apăsați în ambele părți pentru deblocarea capacului.

PORNIRE/OPRIRE/ANULARE

1. Apăsați și mențineți apăsat acest buton timp de 2 secunde pentru a porni aparatul. Indicatorul de alimentare se aprinde, iar aparatul este pregătit pentru utilizare.
2. În timpul funcționării aparatului, acest buton are funcția „Anulare”.
3. Apăsați și mențineți apăsat din nou acest buton timp de 2 secunde pentru a opri aparatul.



S - Port USB-C

T - Picior antiderapant

5. UTILIZAREA APARATULUI

ÎNCĂRCAREA APARATULUI DE VIDAT ȘI SIGILAT/AUTONOMIA

Înainte de prima utilizare a aparatului de vidat și sigilat reîncărcabil, acumulatorul acestuia trebuie să fie încărcat complet. Înainte de prima utilizare a acestui aparat, acumulatorul trebuie încărcat până la aprinderea celor 4 indicatoare LED. Consultați secțiunea referitoare la încărcarea aparatului de vidat și sigilat/autonomie.

Încărcarea acumulatorului

1. Vă rugăm să conectați aparatul la sursa de alimentare pentru încărcare; aparatul se va opri automat la 2 minute după ce este complet încărcat.
2. Vă rugăm să încărcați acumulatorul la timp atunci când indicatorul de alimentare clipește.
3. Încărcarea pe termen lung poate provoca deteriorarea acumulatorului.
4. Capacitatea insuficientă a acumulatorului poate cauza o funcționare necorespunzătoare.

NOTĂ: Nu lăsați aparatul de vidat și sigilat neîncărcat pentru o perioadă îndelungată, deoarece aceasta va afecta durata de exploatare a acumulatorului.

Instrucțiuni privind indicarea autonomiei

Atunci când se aprinde un segment al indicatorului, capacitatea acumulatorului este de 10-30%.

Atunci când se aprind două segmente ale indicatorului, capacitatea acumulatorului este de 30-50%.

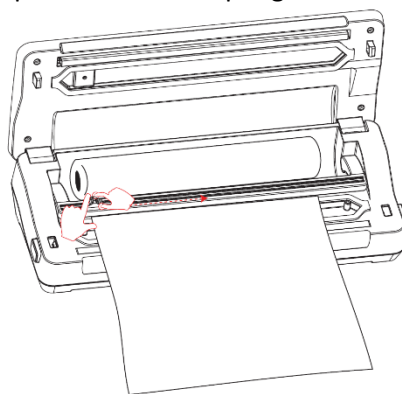
Atunci când se aprind trei segmente ale indicatorului, capacitatea acumulatorului este de 50%-95%.

Atunci când se aprind patru segmente ale indicatorului, capacitatea acumulatorului este de 95%-100%.

Observație: Când capacitatea acumulatorului este mai mică de 10%, indicatorul LED clipește, iar când aceasta este mai mică de 5%, aparatul nu funcționează.

Obținerea pungilor de dimensiuni personalizate

Acest aparat de vidat și sigilat este prevăzut cu un cutter încorporat și cu un compartiment de depozitare pentru o rolă cu lungimea de 5 metri pentru realizarea pungilor.



1. Deschideți capacul. Puneți o rolă de pungi în spațiul de depozitare, trageți suficient material pentru alimentele pe care urmează să le ambalați în vid și în plus 5 cm de material. Utilizați cutterul încorporat pentru a tăia punga la lungimea dorită. Asigurați-vă că tăiați în linie dreaptă. Conectați cablul de alimentare la o priză electrică.
2. Așezați un capăt al pungii tăiate pe bara de încălzire. Nu vă faceți griji dacă materialul ajunge accidental în zona garniturii.
3. Închideți capacul, apăsând pe ambele părți până când acesta se fixează în poziție.
4. Când capacul este închis, apăsați pe butonul „SEAL” (SIGILARE) pentru a obține o pungă de dimensiuni personalizate. Indicatorul luminos se aprinde în timpul procesului de sigilare.

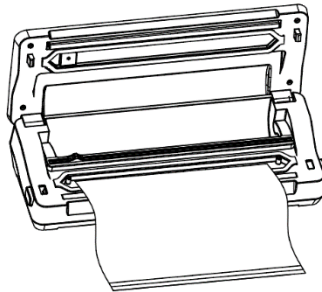
OBSERVAȚIE: Atunci când aparatul de sigilare este utilizat pentru prima dată, este posibil sigilarea să nu fie bine realizată. Acest lucru este cauzat de faptul că bara de încălzire are nevoie de timp pentru a se reîncălzi. În acest caz, încercați încă o dată.

5. La finalul procesului de sigilare, indicatorul luminos al butonului de sigilare se stinge; apăsați pe butoanele de decuplare de pe ambele părți ale aparatului, apoi scoateți în siguranță punga obținută.
6. Punga de dimensiuni personalizate este acum pregătită pentru sigilarea în vid.

ATENȚIE: Asigurați-vă că lăsați aparatul să se răcească. Așteptați cel puțin 20 de secunde între sigilări. În condiții de utilizare intensă, aparatul se va opri automat pentru a preveni supraîncălzirea. În acest caz, așteptați 25 de minute pentru a permite răcirea aparatului.

Vidarea și sigilarea pungilor

1. Puneți în pungă alimentele pe care doriți să le ambalați. Lăsați cel puțin 5 cm între conținut și partea superioară a pungii, pentru a permite contractarea a acesteia.
2. Deschideți capacul și așezați capătul deschis al pungii în camera de vid.



3. Închideți capacul, apăsând pe ambele părți până când acesta se fixează în poziție.
4. Selectați funcția de vidare pentru alimente uscate sau funcția de vidare pentru alimente umede. Aparatul videază punga, apoi o sigilează.

NOTĂ: Atunci când vidați pungă cu alimente umede, selectați funcția pentru alimente umede.

5. După ce indicatorul luminos se stinge, apăsați pe butoanele de decuplare de pe ambele părți ale aparatului, pentru a scoate punga.

Utilizarea butonului „Pulse” (PULSE VAC)

Deoarece presiunea funcției normale de vida este setată la un nivel ridicat, se întâmplă uneori ca anumite alimente să fie afectate de presiunea prea mare. În astfel de situații, pentru a controla durata și presiunea de vida și a preveni zdrobirea alimentelor delicate, se recomandă utilizarea funcției „PULSE”. De asemenea, puteți utiliza această funcție atunci când ambalați alimente suculente, prevenind astfel aspirarea lichidelor.

1. Puneți în pungă alimentele pe care doriți să le ambalați. Lăsați cel puțin 5 cm între conținut și partea superioară a pungii, pentru a permite contractarea a acesteia.
2. Deschideți capacul și așezați capătul deschis al pungii în camera de vid.
3. Închideți capacul, apăsând pe ambele părți.
4. Apăsați și mențineți apăsat butonul „PULSE” până când se atinge presiunea dorită. Puteți observa punga, pentru a decide dacă presiunea este suficientă. În timpul acestui proces, puteți opri vida prin eliberarea butonului și o puteți relua prin apăsarea acestuia.
5. Când presiunea ajunge la nivelul dorit, apăsați pe butonul „SEAL ONLY” pentru a începe sigilarea.
6. După ce indicatorul luminos se stinge, apăsați pe butoanele de decuplare de pe ambele părți ale aparatului, pentru a scoate punga.

Vidarea caserolelor

NOTĂ: Caserolele și furtunul nu sunt incluse.

1. Conectați aparatul de vidat și sigilat la sursa de alimentare cu energie electrică și deschideți capacul aparatului.
2. Puneți în caserolă produsul pe care doriți să îl ambalați în vid. Puneți capacul caserolei și închideți-l cu ajutorul elementelor de fixare laterale. Selectați poziția „Vacuum” a supapei caserolei.
3. Conectați aparatul de vidat și sigilat și caserola cu ajutorul furtunului. Unul dintre capetele furtunului se conectează la supapa caserolei, iar celălalt la orificiul de pe aparat special prevăzut pentru funcția de vidare a caserolelor.
4. Coborâți capacul aparatului și apăsați pe părțile laterale pentru a-l fixa. Capacul este închis corect atunci când auziți pe fiecare parte câte un sunet care indică fixarea. Dacă doriți să deschideți capacul după ce acesta a fost închis, apăsați din nou pe părțile laterale și trageți ușor capacul în sus.
5. Pentru a începe procesul de vidare, apăsați pe butonul „Canister”.
6. Acest model de aparat este conceput pentru a funcționa automat. Aparatul este echipat cu un senzor presiune care oprește procesul de vidare odată ce nivelul corespunzător este atins în interiorul caserolei. Pentru a opri procesul de vidare, apăsați din nou pe butonul „Canister”.

La finalizarea procesului de vidare, aparatul se oprește automat. Selectați poziția „CLOSE” a supapei caserolei și deconectați furtunul de la aparat.

6. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGILAREA ÎN VID

Depozitarea și siguranța alimentelor

IMPORTANT: Ambalarea în vid NU înlocuiește refrigerarea sau congelarea. Alimentele perisabile care necesită refrigerare trebuie să fie refrigerate sau congelate după ambalarea în vid.

Pentru a obține cele mai bune rezultate în ceea ce privește prelungirea termenului de conservare a alimentelor, este important să ambalați în vid alimente proaspete. Odată ce alimentele au început să se altereze, ambalarea în vid poate doar să încetinească procesul de alterare. Sigilarea în vid nu poate împiedica formarea mucegaiului. În medii cu un nivel scăzut de oxigen se pot dezvolta alte microorganisme care provoacă boli, fiind necesare măsuri suplimentare pentru a fi eliminate.

Sugestii și sfaturi pentru pregătirea alimentelor în vederea sigilării în vid

Prepararea, decongelarea și reîncălzirea - fierberea înăbușită în pungi vidate ajută la păstrarea savorii alimentelor și permite o curățare rapidă a vaselor în care gătiți. Atunci când reîncălziți alimentele în cuptorul cu microunde utilizând pungi vidate, găuriți întotdeauna pungile, pentru a permite ieșirea aerului cald. De asemenea, puteți reîncălzi alimentele din pungi vidate în apă încălzită la o temperatură mai mică de 75°C.

IMPORTANT: Decongelați întotdeauna alimentele fie în frigider, fie în cuptorul cu microunde - nu decongelați la temperatura camerei alimentele perisabile.

Sfaturi privind pregătirea cărnii și a peștelui:

Încercați să puneți carnea și peștele la congelator timp de 1-2 ore înainte de a le ambala în vid. Acest lucru ajută la păstrarea suculenței și a formei, asigurând, de asemenea, o mai bună sigilare.

Dacă nu, puneți un prosop de hârtie împăturit între alimente și partea superioară a pungii, dar sub zona de sigilare. Lăsați prosopul de hârtie în pungă, pentru a absorbi excesul de umiditate în timpul procesului de ambalare în vid.

Sfaturi privind pregătirea brânzeturilor:

Ambalați în vid brânzeturile după fiecare consum. Dacă lăsați punga puțin mai lungă, o puteți resigila după fiecare utilizare.

IMPORTANT: Din cauza riscului de apariție a bacteriilor anaerobe, brânzeturile moi nu trebuie niciodată ambalate în vid.

Indicații privind pregătirea legumelor:

Blanșarea este o procedură care trebuie efectuată înainte de ambalarea în vid a legumelor. Această procedură oprește acțiunea enzimatică ce ar putea duce la pierderea gustului, a culorii și a texturii. Pentru a blanșa legumele, puneți-le în apă clocotită sau în cuptorul cu microunde până când acestea sunt fierte, dar crocante. Duratele de blanșare pot varia de la 1 la 2 minute pentru verdețuri cu frunze și mazăre păstăi, de la 3 la 4 minute pentru mazăre dulce, dovlecei feliați sau broccoli și de la 7 la 11 minute pentru știuleții de porumb. Morcovii trebuie lăsați la blanșat aproximativ 5 minute. După blanșare, introduceți legumele în apă rece, pentru a opri procesul de preparare.

NOTĂ: Toate legumele (inclusiv broccoli, varza de Bruxelles, varza, conopida, varza kale, napii) emit gaze în mod natural, în timpul depozitării. Prin urmare, se recomandă ca, după blanșare, acestea să fie depozitate în congelator.

Mai multe informații despre legume:

Legumele sunt foarte potrivite pentru un control optim al porțiilor; înainte de a depozita legume, țineți-le la congelator timp de 1 până la 2 ore, apoi separați-le în porții în pungi. După ce le ambalați în vid, puneți-le la loc în congelator.

IMPORTANT: Din cauza riscului de apariție a bacteriilor anaerobe, ciupercile proaspete, ceapa și usturoiul nu trebuie niciodată ambalate în vid.

Sugestii de pregătire pentru alimentele sub formă de pulbere:

Atunci când ambalați în vid produse sub formă de pulbere, cum ar fi făina, se recomandă utilizarea ambalajului original în interiorul pungilor de ambalare în vid. Pulberea fină ar putea fi aspirată în aparat și ar putea provoca deteriorări care scurtează durata de exploatare a aparatului.

Sfaturi privind pregătirea lichidelor:

Înainte de a ambala în vid lichide, puneți-le la congelator într-o caserolă, o tavă de pâine sau o tavă pentru cuburi de gheață, până când devin solide. Scoateți lichidul congelat din vasul în care a fost pus la congelat, apoi ambalați-l în pungi. Puteți apoi să puneți pungile în congelator. Când sunteți gata să le folosiți, tăiați un colț al pungii și puneți-o fie într-un vas pentru microunde sau în apă încălzită la o temperatură mai mică de 75°C.

Caracteristicile principale ale noului dumneavoastră aparat de vidat și sigilat

- Funcții de vidare separate pentru alimente uscate și umede.
- Buton „Pulse” pentru controlul duratei și gradului de vidare.
- Buton „Canister” pentru sigilarea în vid a alimentelor din caserole.
- Compartiment de depozitare a rolei de pungi și cutter încorporat.
- Bandă de sigilare de până la 4 mm, pentru prevenirea scăpărilor de aer.
- Funcție „doar sigilare” disponibilă.
- Lungime de sigilare: max. 30 cm
- Presiune de vidare: -0,60 ~ -0,80bar
- Capac din oțel inoxidabil de înaltă calitate
- Indicator de alimentare și indicator de funcționare

7. CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE

1. Înainte de curățare, deconectați aparatul de la sursa de alimentare.
2. Nu introduceți aparatul în apă.
3. Nu utilizați produse abrazive pentru a curăța aparatul.
4. Ștergeți suprafața exterioară cu o cârpă moale și umedă și cu detergent.
5. Pentru a curăța interiorul aparatului, îndepărtați resturile de alimente sau lichide prin ștergere cu un prosop de hârtie.
6. Lăsați toate componentele să se usuce bine înainte de a conecta aparatul la sursa de alimentare și de a-l utiliza din nou.
7. Camera de vidare poate reține lichidele care au fost extrase din pungă; aceasta poate fi scoasă din aparat și puteți utiliza un detergent slab și o cârpă umedă pentru a îndepărta urmele de lichid din camera de vidare. Lăsați-o să se usuce bine.
8. Lăsați capacul superior al aparatului deblocat atunci când nu îl utilizați.
9. Opriți aparatul atunci când nu îl utilizați.

8. REMEDIEREA PROBLEMELOR

Aparatul nu reacționează la apăsarea butonului „VACUUM” (VIDARE):

- Asigurați-vă că ați pornit aparatul.
- Asigurați-vă că acumulatorul este încărcat corespunzător.
- Asigurați-vă că ați conectat corect cablul USB-C la sursa de alimentare.
- Asigurați-vă că nu sunt prezente deteriorări la nivelul cablului USB-C.
- Conectați un alt aparat la priza electrică, pentru a vă asigura că aceasta funcționează. Dacă nu funcționează, verificați întrerupătoarele sau siguranțele din locuința dumneavoastră.
- Asigurați-vă că punga este poziționată corespunzător în interiorul camerei de vid.
- Apăsăți pe ambele părți ale capacului și asigurați-vă că acesta este fixat.
- Așteptați 25 minute pentru a permite aparatului să se răcească, apoi încercați din nou să îl utilizați.
-

Aerul nu este eliminat din pungă:

- Asigurați-vă că pungile nu prezintă goluri, pliuri, cute sau găuri.
- Asigurați-vă că garnitura de sigilare superioară și cea inferioară nu sunt slăbite, uzate sau crăpate.

- Alimentele cu conținut ridicat de lichide pot împiedica sigilarea corespunzătoare a pungii. Tăiați punga, ștergeți marginea interioară a acesteia și resigilați-o.
- Asigurați-vă că punga este introdusă corect în camera de vid.
- Asigurați-vă că punga este poziționată corespunzător. Când utilizați o pungă dintr-o rolă, asigurați-vă că partea tăiată se află pe banda de sigilare.

Punga se topește

- Este posibil ca banda de sigilare să fi fost prea fierbinte în timpul procesului de sigilare. Lăsați aparatul să se răcească timp de 20 de secunde între utilizări. Dacă punga continuă să se topească, lăsați aparatul să se răcească cu capacul în poziție verticală timp de 25 de minute.

A pătruns din nou aer în punga vidată:

- Asigurați-vă că punga a fost sigilată corespunzător. Este posibil să existe un orificiu sau o cută care să permită aerului să reintre în pungă. Tăiați cu grijă punga și sigilați-o din nou sau utilizați o pungă nouă.
- Asigurați-vă că în interiorul pungii sigilate nu există umiditate sau lichid provenit de la alimente. Poate fi necesar să tăiați punga și să o sigilați din nou sau să utilizați o pungă nouă. Congelați parțial alimentele cu exces de lichide, înainte de a le sigila în vid.
- Asigurați-vă că nu în pungă nu sunt alimente cu margini ascuțite care ar fi putut perfora punga. Dacă observați că punga este perforată, sigilați alimentele într-o pungă nouă.
- Asigurați-vă că nu sunt prezente lichide în zona benzii de sigilare.
- Asigurați-vă că garnitura de sigilare superioară și cea inferioară nu sunt slăbite, uzate sau crăpate.
- Umezeala din alimentele cu un conținut ridicat de lichide pot împiedica sigilarea corespunzătoare a pungii. Tăiați punga, ștergeți marginea interioară a acesteia și resigilați-o.

Punga nu poate fi sigilată:

- Asigurați-vă că marginile pungii nu prezintă goluri, pliuri, cute sau găuri.
- Umezeala din alimentele cu un conținut ridicat de lichide pot împiedica sigilarea corespunzătoare a pungii. Tăiați punga, ștergeți marginea interioară a acesteia și resigilați-o.
- Asigurați-vă că punga este poziționată corespunzător. Când utilizați o pungă dintr-o rolă, asigurați-vă că partea tăiată se află pe banda de sigilare.

Asigurați-vă că ați lăsat aparatul să se răcească. Așteptați 20 de secunde între sigilări.

SERVICE ȘI ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI

Utilizați numai piese de schimb originale.

Când contactați centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la îndemână următoarele informații:

Denumirea modelului și numărul de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice. Acestea pot suferi modificări fără o notificare prealabilă.

DATE TEHNICE

Acumulator	11,1V 2000mAh
Putere	80 W

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui produs! Dacă aveți nevoie de asistență în ceea ce privește produsul dumneavoastră, vizitați site-ul nostru web utilizând linkurile de mai jos.

Obțineți manuale de utilizare: <https://www.heinner.ro>

Obțineți informații privind reparațiile: <https://www.heinner.ro>



Eliminarea deșeurilor în mod responsabil față de mediu

Va informam ca persoanele fizice au urmatoarele obligatii prin legislatia specifica privind protectia mediului si regimul deșeurilor:

- Deșeurile de echipamente electrice si electronice (DEEE), pot contine substante periculoase pentru mediu si sanatatea umana. Conform OUG 5/2015, exista obligativitatea predarii acestora, pentru tratarea corespunzatoare si valorificarea componentelor reciclabile. Societatea Network One Distribution S.R.L. este platitoare de taxa de " timbru verde" pentru fiecare Echipament Electric si Electronic (EEE) pe care il pune pe piata. Acest cost asigura tratarea ulterioara a echipamentelor uzate colectate. Din acest motiv, odata ce devine deșeu, produsul EEE poate fi predat gratuit operatorului Dvs. de salubritate, la magazine atunci cand achizitionati alt echipament similar, sistemul "unul la unu "sau la punctul de colectare organizat de Primaria Sectorului / localitatii Dvs.
- Simbolul (marcajul) aplicat produselor, care indica faptul ca deșeurile DEEE, bateriile si acumulatorii - fac obiectul unei colectari separate, il reprezinta o pubela barata cu o cruce.



Aceste masuri vor ajuta la protejarea mediului

Societatea Network One Distribution S.R.L. este inregistrata in Registrul de punere pe piata a echipamentelor electrice si electronice, avand numarul de inregistrare: RO-2016-03-EEE-0201-IV. De asemenea, au fost intocmite si sunt gestionate: Registrul de Retragere EEE si Registrul de Rechemare EEE, in conformitate cu HG 322/2013. Totodata societatea este inregistrata in Registrul de punere pe piata a bateriilor, avand numarul de inregistrare: RO-2011-03-B&A-0283.

Conformitatea cu directiva RoHS: Produsul pe care l-ați cumpărat este conform cu Directiva RoHS UE (2011/65/UE). Nu conține materialele dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Va multumim ca participati alaturi de noi la protejarea mediului si a sanatatii umane!



HEINNER este marcă înregistrată a companiei **Network One Distribution SRL**. Celelalte branduri și denumirile produselor sunt mărci de comerț sau mărci de comerț înregistrate ale respectivilor deținători.

Nicio parte a specificațiilor nu poate fi reprodusă sub nicio formă și prin niciun mijloc, nici utilizată pentru obținerea unor derivate precum traduceri, transformări sau adaptări, fără consimțământul prealabil al companiei NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Toate drepturile rezervate.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>



Acest produs este proiectat și realizat în conformitate cu standardele și normele Comunității Europene.



Importator: **Network One Distribution**

Str. Marcel Iancu, nr. 3-5, București, România

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com , www.nod.ro

УРЕД ЗА ВАКУУМИРАНЕ И ЗАПЕЧАТВАНЕ

Модел: StayFresh

HAV-CRD80SS



- Мокро и сухо вакуумиране
 - Вграден нож
 - Мощност: 80 W

1. ВЪВЕДЕНИЕ

Моля прочетете внимателно инструкциите и запазете наръчника за бъдещи справки.

Този наръчник има за цел да Ви предостави всички необходими инструкции по отношение на инсталирането, използването и поддържането на уреда. Преди инсталиране и използване на уреда, с цел правилна и безопасна употреба на уреда, моля прочетете внимателно този наръчник с инструкции.

2. СЪДЪРЖАНИЕ НА ВАШИЯ ПАКЕТ

- ➔ **Уред за вакуумиране и запечатване**
- ➔ **Наръчник за употреба**
- ➔ **Сертификат за гаранция**
- ➔ **Декларация за съответствие**

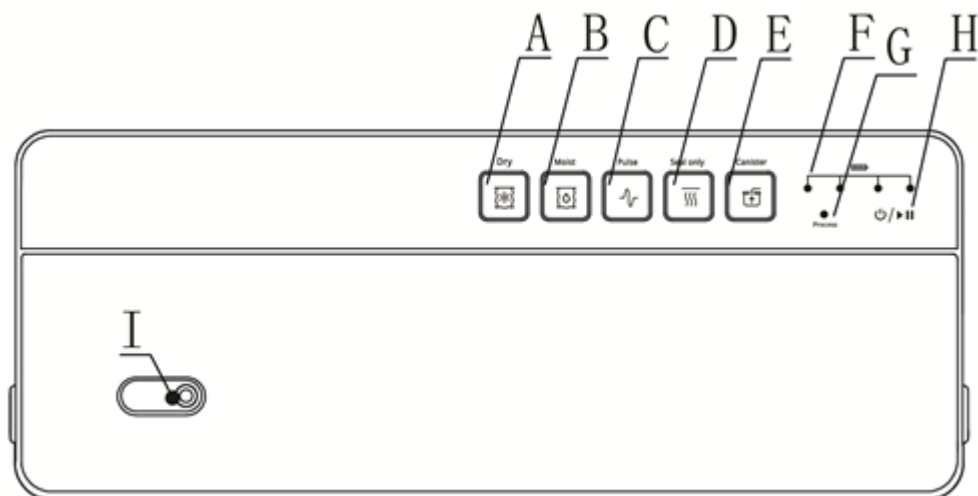
3. ХАРАКТЕРИСТИКИ

ОБЩИ УКАЗАНИЯ

1. Прочетете внимателно инструкциите.
2. Не позволявайте уредът да се използва като играчка.
3. Децата не трябва да използват този уред.
4. Не използвайте уреда, ако захранващият кабел или щепселът са повредени.
5. Не използвайте уреда върху влажна или гореща повърхност, нито в близост до източник на топлина.
6. Винаги използвайте уреда върху хоризонтална повърхност.
7. Не потапяйте нито един компонент на уреда, на захранващия кабел или на щепсела във вода или други течности.
8. Винаги изключвайте уреда от източника на захранване преди извършване на операции по почистване и когато не го използвате.
9. Не използвайте уреда, ако работи по несъответстващ начин или ако е повреден. Ако кабелът или уредът е повреден, моля, свържете се с нашия отдел за техническа поддръжка с цел подмяна на дефектните компоненти и извършване на необходимите операции по поддръжка или ремонт.
10. Когато този продукт се използва в близост до деца, е необходим внимателен надзор.
11. Този уред не е предназначен за търговска употреба. Ако запечатвате повече от 20 торбички без прекъсване, изчакайте най-малко 25 минути, преди да възобновите използването на уреда.
12. Оставете горния капак на уреда отключен, когато не го използвате.
13. Не излагайте батерията или уреда на огън или прекомерна топлина. Излагането на огън или на температури над 130°C може да предизвика експлозии.
14. Препоръчителната температура за зареждане и съхранение е между 10°C и 40°C.
15. Не подпалвайте електрически уреди, дори ако са силно повредени, тъй като литиево-йонните батерии могат да се взривят при пожар.
16. Когато изхвърляте този продукт и неговата опаковка, обърнете се към пункт за събиране на отпадъци за рециклиране. Моля, отрежете захранващия кабел, преди да го изхвърлите.

ТОЗИ УРЕД Е ПРЕДНАЗНАЧЕН САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА.

4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



A – Вакуумиране на суха храна

Натиснете този бутон, за да вакуумирате и запечатате суха храна.

B - Вакуумиране на мокра храна

Натиснете този бутон, за да вакуумирате и запечатате мокра храна.

C - Пулс

Този бутон се използва, когато е необходим прецизен контрол на процеса на вакуумиране за меки или деликатни храни.

D - Само запечатване

Докоснете този бутон за запечатване (без вакуумиране).

E – Кутии за храна

Натиснете този бутон, за да вакуумирате кутии за храна.

F - Индикатор за захранване

G - Индикатор за работа

H - Включване/изключване/ОТМЯНА

I - Отвор за вакуумиране на кутии за храна

Поставете единия край на маркуча в този отвор, а другия край поставете в отвора на кутията за храна, след което натиснете бутона „Canister”, за да може уреда да вакуумира кутията за храна.

J - Силиконова лента за запечатване

K - Гарнитури за запечатване (отгоре и отдолу)

L - Бутон за отключване

M - Нагревателен прът, покрит с тефлонова лента

Моля, НЕ КЪСАЙТЕ лентата!

N - Вакуумна камера

O - Поставка за ножа

P - Вграден нож

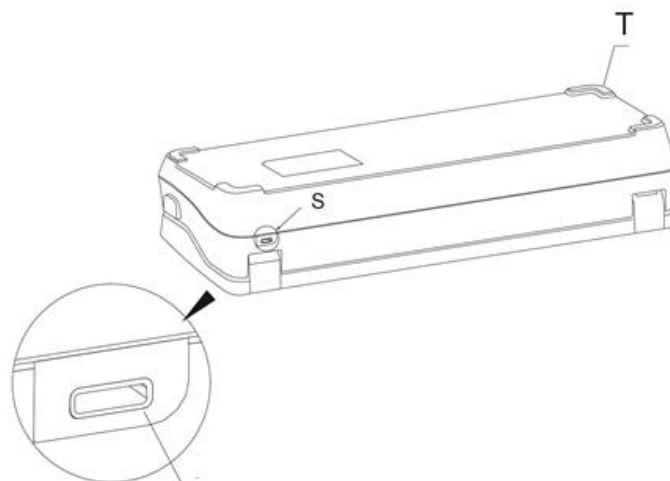
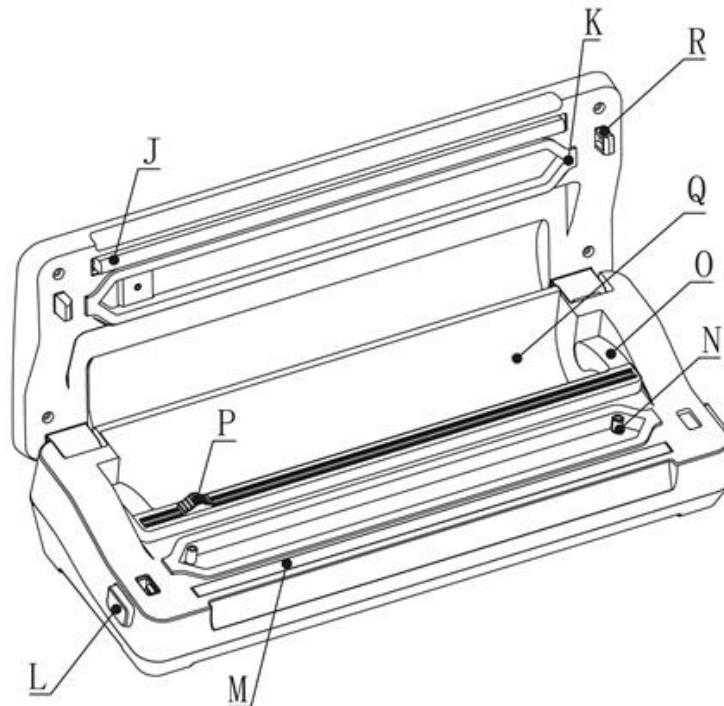
Q - Отделение за съхранение на ролката за торбички

R - Заклучващ механизъм

Натиснете в двете страни, за да отключите капака.

ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ/ОТМЯНА

1. Натиснете и задръжете натиснат този бутон в продължение на 2 секунди, за да включите уреда. Индикаторът за захранване светва и уредът е готов за употреба.
2. По време на работа на уреда този бутон има функцията „Отмяна“.
3. Натиснете и задръжете натиснат отново този бутон в продължение на 2 секунди, за да изключите уреда.



S - USB-C порт

T - Краче против хлъзгане

5. ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

ЗАРЕЖДАНЕ НА УРЕДА ЗА ВАКУУМИРАНЕ И ЗАПЕЧАТВАНЕ/АВТОНОМНОСТ

Преди първото използване на акумулаторния уред за вакуумиране и запечатване, батерията му трябва да бъде напълно заредена. Преди да използвате този уред за първи път, батерията трябва да се зареди, докато 4-те LED индикатора светнат. Вижте раздела за зареждане на уреда за вакуумиране и запечатване/автономност.

Зареждане на акумулаторната батерия

1. Моля, свържете уреда към източника на захранване за зареждане; уредът ще се изключи автоматично 2 минути след като е напълно зареден.
2. Моля, зареждайте батерията навреме, когато индикаторът за захранване мига.
3. Продължителното зареждане може да доведе до повреда на батерията.
4. Недостатъчният капацитет на батерията може да доведе до неправилно функциониране.

ЗАБЕЛЕЖКА: Не оставяйте уреда за вакуумиране и запечатване незареден за продължителен период от време, тъй като това ще се отрази на експлоатационния живот на батерията.

Инструкции за индикация на автономността

Когато светне един сегмент на индикатора, капацитетът на батерията е 10-30%.

Когато светнат два сегмента на индикатора, капацитетът на батерията е 30-50%.

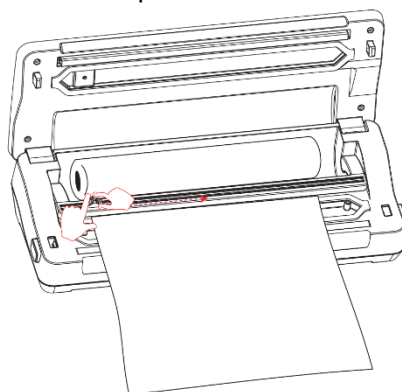
Когато светнат три сегмента на индикатора, капацитетът на батерията е 50-95%.

Когато светнат четири сегмента на индикатора, капацитетът на батерията е 95-100%.

Забележка: Когато капацитетът на батерията е по-малък от 10%, LED индикаторът мига, а когато е по-малък от 5%, уредът не работи.

Получаване на торбички с персонализирани размери

Този уред за вакуумиране и запечатване е оборудван с вграден нож и отделение за съхранение на ролка с дължина 5 метра за приготвяне на торбички.



1. Отворете капака. Поставете една ролка с торбички на мястото за съхранение, издърпайте достатъчно материал за храните, които следва да опаковате във вакуум, и допълнително 5 см материал. Използвайте вградения нож, за да срежете торбичката до желаната дължина. Уверете се, че режете по права линия. Включете захранващия кабел в електрически контакт.
2. Поставете единия край на отрязаната торбичка върху нагревателния прът. Не се притеснявайте, ако материалът случайно попадне в зоната на гарнитурата.
3. Затворете капака натискайки от двете страни, докато се фиксира на място.
4. Когато капакът е затворен, натиснете върху бутона „SEAL“ (ЗАПЕЧАТВАНЕ), за да получите торбичка

с персонализиран размер. Светлинният индикатор се включва по време на процеса на запечатване.

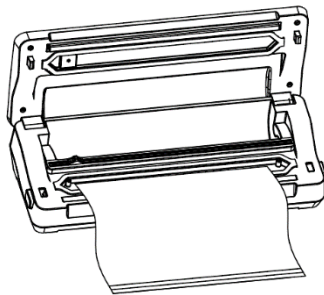
ЗАБЕЛЕЖКА: Когато запечатващият уред се използва за първи път, запечатване може да не е извършено добре. Това се дължи на факта, че нагриващата греда има нужда от време за повторно нагриване. В този случай опитайте отново.

- В края на процеса на запечатване, светлинният индикатор на бутона за запечатване се изключва. Натиснете върху бутоните за разкачане от двете страни на уреда, след което безопасно извадете получената торбичка.
- Торбичката с персонализиран размер вече е готова за запечатване във вакуум.

ВНИМАНИЕ: Уверете се, че сте оставили уреда да се охлади. Изчакайте най-малко 20 секунди между запечатванията. При условия на интензивна употреба уредът ще се изключва автоматично, за да се предотврати прегряването. В този случай изчакайте 25 минути, за да позволите на уреда да се охлади.

Вакуумиране и запечатване на торбички

- Поставете в торбичката храните, които искате да опаковате. Оставете поне 5 см между съдържанието и горната част на торбичката, за да позволите нейното свиване.
- Отворете капака и поставете отворения край на торбичката във вакуумната камера.



- Затворете капака натискайки от двете страни, докато се фиксира на място.
- Изберете вакуумната функция за суха храна или вакуумната функция за мокра храна. Уредът вакуумира торбичката, след което я запечатва.

ЗАБЕЛЕЖКА: Когато вакуумирате торбички с мокра храна, изберете функцията за мокра храна.

- След като светлинният индикатор изгасне, натиснете върху бутоните за разкачане от двете страни на уреда, за да извадите торбичката.

Използване на бутона „Pulse“ (PULSE VAC)

Тъй като налягането на нормалната функция вакуумиране е настроено на високо ниво, понякога се случва някои храни да бъдат засегнати от твърде високото налягане. В такива ситуации, за да се контролира продължителността и налягането на вакуумиране и за да се предотврати смачкването на деликатните храни, се препоръчва използването на функцията „PULSE“. Също така може да използвате тази функция, когато опаковате сочни храни, като по този начин предотвратявате засмукването на течности.

- Поставете в торбичката храните, които искате да опаковате. Оставете поне 5 см между съдържанието и горната част на торбичката, за да позволите нейното свиване.
- Отворете капака и поставете отворения край на торбичката във вакуумната камера.
- Затворете капака натискайки от двете страни.
- Натиснете и задръжте натиснат бутона „PULSE“, докато се достигне желаното налягане. Може да наблюдавате торбичката, за да решите дали налягането е достатъчно. По време на този процес може да спрете вакуумирането чрез освобождаване на бутона и може да го възобновите като го

натиснете.

5. Когато налягането достигне желаното ниво, натиснете върху бутона „SEAL ONLY“, за да започнете запечатването.
6. След като светлинният индикатор изгасне, натиснете върху бутоните за разкачане от двете страни на уреда, за да извадите торбичката.

Вакуумиране на кутиите за храна

ЗАБЕЛЕЖКА: Кутиите за храна и маркучът не са включени.

1. Свържете уреда за вакуумиране и запечатване към източника на захранване с електроенергия и отворете капака на уреда.
2. Поставете в кутията за храна продукта, който искате да вакуумирате. Поставете капака на кутията за храна и го затворете с помощта на страничните елементи за фиксиране. Изберете позицията „Vacuum“ на клапана на кутията за храна.
3. Свържете уреда за вакуумиране и запечатване и кутията за храна с помощта на маркуча. Единият край на маркуча се свързва към клапана на кутията за храна, а другият с отвора върху уреда, който е специално предвиден за функцията за вакуумиране на кутии за храна.
4. Спуснете капака на уреда и натиснете върху страничните части, за да го фиксирате. Капакът е затворен правилно, когато чуete от всяка страна звук, който показва фиксирането. Ако искате да отворите капака, след като е бил затворен, натиснете отново върху страничните части и издърпайте леко капака нагоре.
5. За да започнете процеса на вакуумиране, натиснете върху бутона „Canister“.
6. Този модел уред е проектиран да работи автоматично. Уредът е оборудван със сензор за налягане, който спира процеса на вакуумиране, след като се достигне съответстващото ниво във вътрешността на кутията за храна. За да спрете процеса на вакуумиране, натиснете отново върху бутона „Canister“.

Когато процесът на вакуумиране приключи, уредът се изключва автоматично. Изберете позицията „CLOSE“ на клапана на кутията за храна и разкачете маркуча от уреда.

6. ИНСТРУКЦИИ ОТНОСНО ЗАПЕЧАТВАНЕТО ВЪВ ВАКУУМ

Съхранение и безопасност на храни

ВАЖНО: Опаковането във вакуум НЕ е заместител на охлаждането или замразяването. Нетрайните храни, които изискват охлаждане, трябва да бъдат охладени или замразени след опаковането във вакуум.

За да постигнете най-добри резултати по отношение на удължаването на срока на годност на храните, е важно да опаковате във вакуум пресни храни. След като храните са започнали да се развалят, вакуумната опаковка може само да забави процеса на разваляне. Запечатването във вакуум не може да предотврати образуването на мухъл. В среда с ниско ниво на кислород може да се развият други болестотворни микроорганизми, като са необходими допълнителни мерки за тяхното елиминиране.

Препоръки и съвети за приготвяне на храни с оглед запечатване във вакуум

Приготвяне, размразяване и претопляне – задушаването във вакуумирани торбички помага за запазване на вкуса на храните и позволява бързо почистване на съдовете, в които готвите. Когато претопляте храни в микровълнова фурна използвайки вакуумирани торбички, винаги пробивайте торбичките, за да се позволи излизането на горещия въздух. Може, също така, да претопляте храните от вакуумираните торбички във вода, загрята до по-ниска температура от 75°C.

ВАЖНО: Винаги размразявайте храните или в хладилник или в микровълновата фурна – не размразявайте нетрайните храни на стайна температура.

Съвети относно подготовката на месо и риба:

Опитайте се да поставите във фризер месото и рибата за 1-2 часа преди да ги опаковате във вакуум. Това помага да се запази сочността и формата, като се осигурява, също така, и по-добро запечатване. Ако не, поставете едно сгънато парче кухненска хартия между храната и горната част на торбичката, но под зоната за запечатване. Оставете парчето кухненска хартия в торбичката, за да абсорбира излишната влага по време на процеса на опаковане във вакуум.

Съвети относно приготвянето на сирена:

Опаковайте сирената във вакуум след всяка консумация. Ако оставите торбичката малко по-дълга, ще може да я запечатвате отново след всяка употреба.

ВАЖНО: Поради риск от поява на анаеробни бактерии, меките сирена никога не трябва да се опаковат във вакуум.

Указания относно подготовката на зеленчуци:

Бланширането е процедура, която трябва да се извърши преди вакуумното опаковане на зеленчуци. Тази процедура спира ензимното действие, което би могло да доведе до загуба на вкуса, цвета и текстурата. За да бланширате зеленчуци, поставете ги във вряща вода или в микровълнова фурна, докато са сварени, но хрупкави. Времето за бланширане може да варира от 1 до 2 минути за зеленолистни зеленчуци и зелен грах, от 3 до 4 минути за сладък грах, нарязани тиквички или броколи и от 7 до 11 минути за царевица на кочани. Морковите трябва да се оставят да се бланшират за около 5 минути. След бланширане поставете зеленчуците в студена вода, за да се спре процеса на приготвяне.

ЗАБЕЛЕЖКА: Всички зеленчуци (включително броколи, брюкселско зеле, зеле, карфиол, къдраво зеле, гулии) естествено отделят газ по време на съхранение. Следователно се препоръчва след бланширане да се съхраняват във фризер.

Повече информация за зеленчуците:

Зеленчуците са много подходящи за оптимален контрол на порциите; преди да съхранявате зеленчуци, поставете ги във фризер за 1-2 часа, след което ги разпределете на порции в торбички. След като ги опаковате във вакуум, поставете ги обратно във фризера.

ВАЖНО: Поради риск от поява на анаеробни бактерии, пресните гъби, лукът и чесънът никога не трябва да се опаковат във вакуум.

Предложения за приготвяне на прахообразни храни:

Когато опаковате във вакуум прахообразни продукти като брашно, се препоръчва да използвате оригиналната опаковка във вътрешността на торбичките за вакуумно опаковане. Финият прах може да бъде засмукан в уреда и може да причини повреда, която съкращава експлоатационния му живот.

Съвети относно приготвянето на течности:

Преди да опаковате течности във вакуум поставете ги във фризер в кутия за храна, форма за хляб или тавичка за ледени кубчета, докато се втвърдят. Извадете замразената течност от съда, в който е била

поставена да се замрази, след което я опаковайте в торбички. След това може да поставите торбичките във фризера. Когато сте готови да ги използвате, отрежете единия ъгъл на торбичката и я поставете или в подходящ съд за микровълнова фурна или във загрята вода до температура по-ниска от 75°C.

Основни характеристики на вашия нов уред за вакуумиране и запечатване

- Отделни вакуумни функции за суха и мокра храна.
- Бутон „Pulse” за контрол на продължителността и степента на вакуумиране.
- Бутон „Canister” за вакуумно запечатване на храна в кутии за храна.
- Отделение за съхранение на ролка за торбички и вграден нож.
- Лента за запечатване до 4 мм за предотвратяване на изтичането на въздух.
- Налична функция „само запечатване”.
- Дължина на запечатване: макс. 30 см.
- Вакуумно налягане: -0,60 ~ -0,80bar
- Капак от висококачествена неръждаема стомана
- Индикатор за хранване и индикатор за работа

7. ПОЧИСТВАНЕ И ОПАЗВАНЕ

1. Преди почистване изключете уреда от източника за хранване с електроенергия.
2. Не потапяйте уреда във вода.
3. Не използвайте абразивни продукти, за да почиствате уреда.
4. Избърсвайте външната повърхност с мека и влажна кърпа и с почистващ препарат.
5. За да почиствате вътрешността на уреда, отстранявайте остатъците от храни или течности, като избърсвате с кухненска хартия.
6. Оставете всички компоненти да изсъхнат напълно, преди да свържете уреда към източника на хранване и да го използвате отново.
7. Вакуумната камера може да задържа течностите, които са били извлечени от торбичката; може да бъде извадена от уреда и може да използвате мек почистващ препарат и влажна кърпа, за да отстраните следите от течност от вакуумната камера. Оставете компонентите да изсъхнат добре.
8. Оставете горния капак на уреда отключен, когато не го използвате.
9. Изключвайте уреда, когато няма да го използвате.

8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Уредът не реагира при натискане на бутона „VACUUM” (ВАКУУМИРАНЕ):

- Уверете се, че сте включили уреда.
- Уверете се, че батерията е правилно заредена.
- Уверете се, че сте свързали правилно USB-C кабела към източника на хранване.
- Уверете се, че няма повреди по USB-C кабела.
- Свържете друг уред към електрическия контакт, за да се уверите, че работи. Ако не работи, проверете прекъсвачите или предпазителите във Вашето жилище.
- Уверете се, че торбичката е правилно поставена вътре във вакуумната камера.
- Натиснете върху двете страни на капака и се уверете, че е фиксиран.
- Изчакайте 25 минути, за да позволите на уреда да се охлади, след което опитайте да го използвате отново.

Въздухът не е отстранен от торбичката:

- Уверете се, че торбичките нямат празнини, дупли, гънки или дупки.
- Уверете се, че уплътненията за горно и долно запечатване не са разхлабени, износени или напукани.
- Храните с високо съдържание на течности могат да попречат на правилното запечатване на торбичката. Изрежете торбичката, избършете вътрешния ѝ край и я запечатайте отново.
- Уверете се, че торбичката е поставена правилно във вакуумната камера.
- Уверете се, че торбичката е позиционирана по съответстващ начин. Когато използвате торбичка от ролка, уверете се, че изрязаната страна се намира върху лентата за запечатване.

Торбичката се разтопява

- Възможно е лентата за запечатване да е била твърде гореща по време на процеса на запечатване. Оставете уреда да се охлади за 20 секунди между отделните употреби. Ако торбичката продължава да се разтопява, оставете уреда да се охлади за 25 минути с изправен капак.

Отново е влязъл въздух във вакуумираната торбичка:

- Уверете се, че торбичката е запечатана по съответстващ начин. Възможно е да има дупка или гънка, която да позволява на въздуха да влиза отново в торбичката. Изрежете внимателно торбичката и я запечатайте отново или използвайте нова торбичка.
- Уверете се, че във вътрешността на запечатаната торбичка няма влага или течност, произхождаща от храни. Може да се наложи да отрежете торбичката и да я запечатате отново или да използвате нова торбичка. Замразявайте частично храните с излишна течност преди да ги запечатвате във вакуум.
- Уверете се, че в торбичката няма храни с остри ръбове, които биха могли да я пробият. Ако забележите, че торбичката е пробита, запечатайте храните в нова торбичка.
- Уверете се, че няма течности в областта на лентата за запечатване.
- Уверете се, че уплътненията за горно и долно запечатване не са разхлабени, износени или напукани.
- Влагата от храните с високо съдържание на течности може да попречи на правилното запечатване на торбичката. Изрежете торбичката, избършете вътрешния ѝ край и я запечатайте отново.

Торбичката не може да бъде запечатана:

- Уверете се, че краищата на торбичката нямат празнини, дупли, гънки или дупки.
- Влагата от храните с високо съдържание на течности може да попречи на правилното запечатване на торбичката. Изрежете торбичката, избършете вътрешния ѝ край и я запечатайте отново.
- Уверете се, че торбичката е позиционирана по съответстващ начин. Когато използвате торбичка от ролка, уверете се, че изрязаната страна се намира върху лентата за запечатване.

Уверете се, че сте оставили уреда да се охлади. Изчакайте да минат 20 секунди между запечатванията.

СЕРВИЗ И ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Използвайте само оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран сервизен център, уверете се, че имате под ръка следната информация: Наименование на модела и сериен номер.

Информацията може да бъде намерена на табелката с технически данни. Те подлежат на промяна без предварително уведомление.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Акумулаторна батерия	11,1V 2000mAh
Мощност	80W

Благодарим Ви за закупуването на този продукт! Ако се нуждаете от помощ за вашия продукт, посетете нашия уебсайт, като използвате линковете по-долу.

Получете ръководства за употреба: <https://www.heinner.ro>

Получете информация за ремонт: <https://www.heinner.ro>



Изхвърляне на отпадъците по начин, отговорен за околната среда

Можете да помогнете за опазването на околната среда!

Моля спазвайте местните разпоредби: Предайте нефункциониращото електрическо оборудване на център за събиране на отпадъци от електрическо оборудване.



HEINNER е регистрирана марка на компанията Network One Distribution SRL.

Останалите търговски марки и наименованията на продуктите са търговски марки или регистрирани търговски марки на съответните им притежатели.

Нито една част от спецификациите не може да бъде възпроизвеждана под каквато и да е форма или средство, или използвана за получаване на производни като преводи, трансформации или адаптации, без предварителното съгласие на компанията NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Всички права запазени.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>



Този продукт е проектиран и произведен в съответствие със стандартите и нормите на Европейската общност.



Вносител: Network One Distribution

ул. Марчел Янку № 3-5, Букурещ, Румъния

Тел: +40 21 211 18 56, www.heinner.com , www.nod.ro

VÁKUUMOZÓ FÓLIAHEGESZTŐ GÉP

Modell: StayFresh

HAV-CRD80SS



- Nedves és száraz vákuumozás
 - Beépített vágó
 - Teljesítmény: 80W

HEINNER

1. BEVEZETŐ

Kérjük, figyelmesen olvassa el az utasításokat, és őrizze meg a kézikönyvet későbbi tanulmányozás céljából. A kézikönyv célja a készülék beszerelésével, használatával és karbantartásával kapcsolatos minden szükséges tudnivalót rendelkezésére bocsátani. A készülék helyes és biztonságos használata érdekében, kérjük, hogy beszerelés és használat előtt olvassa el figyelmesen a használati kézikönyvet.

2. AZ ÖN CSOMAGJÁNAK TARTALMA

- ➔ Vákuumozó fóliahegesztő gép
- ➔ Használati kézikönyv
- ➔ Jótállási bizonylat
- ➔ Megfelelőségi nyilatkozat

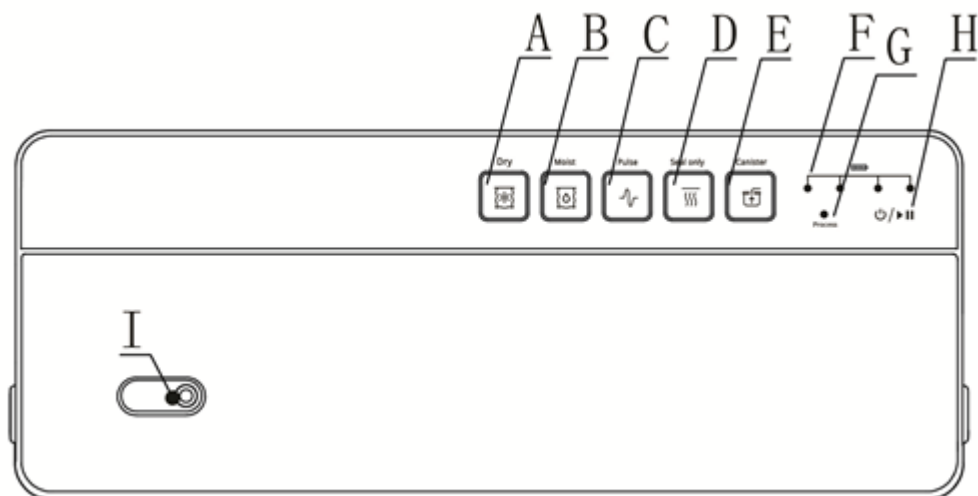
3. JELLEMZŐK

ÁLTALÁNOSÁGOK

1. Olvassa el figyelmesen az utasításokat.
2. Ne engedje, hogy a készüléket játékként használják.
3. Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják.
4. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a csatlakozó sérült.
5. Ne használja a készüléket nedves vagy forró felületen, illetve hőforrás közelében.
6. A készüléket mindig vízszintes felületen használja.
7. Ne merítse a készülék bármely tartozékát, a tápkábelt vagy a csatlakozóaljzatot vízbe vagy más folyadékba.
8. Tisztítás előtt és használaton kívül mindig válassza le a készüléket az áramforrásról.
9. Ne használja a készüléket, ha az meghibásodott vagy sérült. Ha a kábel vagy a készülék megsérült, kérjük, forduljon műszaki támogatási részlegünkhöz a hibás alkatrészek cseréje és a szükséges karbantartás vagy javítás érdekében.
10. Ha ezt a terméket gyermekek közelében használják, szigorú felügyelet szükséges.
11. A készüléket nem kereskedelmi használatra tervezték. Ha megszakítás nélkül több mint 20 tasakot zárol, várjon legalább 25 percet, mielőtt újra használná a gépet.
12. Hagyja a gép felső fedelét lezáratlanul, amikor nem használja.
13. Ne tegye ki az akkumulátort vagy a készüléket tűznek vagy túlzott hőnek. A tűznek vagy 130 °C feletti hőmérsékletnek való kitevés robbanást idézhet elő.
14. Az ajánlott töltési és tárolási hőmérséklet 10°C és 40°C között van.
15. Ne gyújtson fel elektromos készülékeket, még akkor sem, ha azok súlyosan megsérültek, mivel a lítium-ion akkumulátorok tűzben felrobbanhatnak.
16. Ha ezt a terméket és csomagolását ártalmatlanítja, vigye el újrahasznosítás céljából egy hulladékgyűjtő pontra. Kérjük, hogy a kidobás előtt vágja el a tápkábelt.

EZ A KÉSZÜLÉK KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA KÉSZÜLT.

4. A TERMÉK LEÍRÁSA



A - Száraz élelmiszer vákuumozása

Nyomja meg ezt a gombot a száraz élelmiszerek vákuumozásához és lezárásához.

B - Nedves élelmiszer vákuumozása

Nyomja meg ezt a gombot a nedves ételek vákuumozásához és lezárásához.

C - Pulse

Ez a gomb akkor használható, ha a vákuumozási folyamat pontos vezérlésére van szükség a puha vagy érzékeny élelmiszerek esetében.

D - Csak zárolás

Nyomja meg ezt a gombot zárolás érdekében (vákuumozás nélkül).

E - Dobozok

Nyomja meg ezt a gombot a dobozok vákuumozásához.

F - Tápfeszültség jelző

G - Működésjelző

H - Be/ki/TÖRLÉS

I - Nyílás az dobozok vákuumozásához

Helyezze a tömlő egyik végét ebbe a nyílásba, a másik végét pedig a doboz nyílásába, majd nyomja meg a „doboz” gombot, hogy a gép vákuumozza a dobozt.

J - Szilikon tömítőszalag

K - Tömítő tömítések (felül és alul)

L - Kioldógomb

M - Teflonszalaggal borított fűtőrúd

Kérjük, NE szakítsa el a szalagot!

N - Vákuumkamra

O - Vágótartó

P - Beépített vágógép

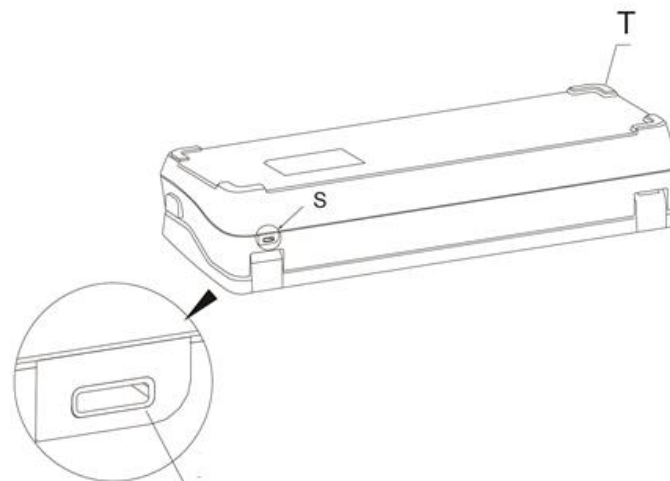
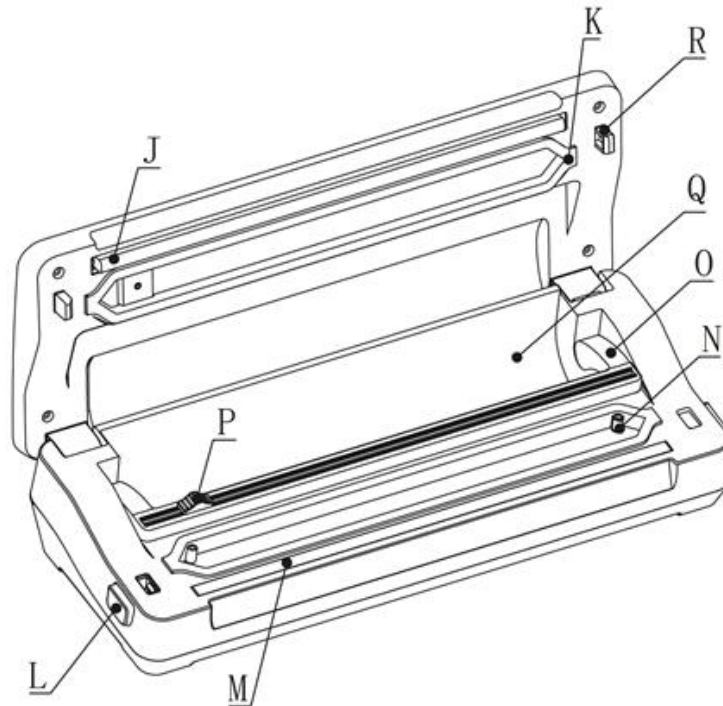
Q - Zacskótekercs tároló rekesz

R - Zárószervezet

Nyomja meg mindkét oldalát a fedél feloldásához.

BE/KI/TÖRLÉS

1. Nyomja meg és tartsa lenyomva ezt a gombot 2 másodpercig a gép bekapcsolásához. A bekapcsolás jelzőfénye kigyullad, és a gép készen áll a használatra.
2. A készülék működése közben ez a gomb a „Törlés” funkcióval rendelkezik.
3. A készülék kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva ismét 2 másodpercig ezt a gombot.



S - USB-C port

T - Csúszásgátló láb

5. KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

VÁKUUM- ÉS ZÁRÓGÉP FELTÖLTÉSE / AUTONÓMIA

Az újratölthető vákuumzáró készülék első használata előtt az akkumulátort teljesen fel kell tölteni. A készülék első használata előtt az akkumulátort addig kell tölteni, amíg a 4 LED-kijelző fel nem világít. Kérjük, olvassa el a vákuum és záró/autonómia készülék töltéséről szóló részt.

Az akkumulátor töltése

1. A töltéshez csatlakoztassa a készüléket a tápegységhez; a készülék a teljes feltöltés után 2 perccel automatikusan kikapcsol.
2. Kérjük, időben töltsse fel az akkumulátort, amikor a teljesítményjelző villog.
3. A hosszú távú töltés károsíthatja az akkumulátort.
4. Az akkumulátor elégtelen kapacitása meghibásodást okozhat.

MEGJEGYZÉS: Ne hagyja a vákuumzáró készüléket hosszabb ideig töltetlenül, mert ez befolyásolja az akkumulátor élettartamát.

Utasítások az autonómia jelzésére

Amikor a kijelző egy szegmense világít, az akkumulátor kapacitása 10-30%.

Ha a kijelző két szegmense világít, az akkumulátor kapacitása 30-50%.

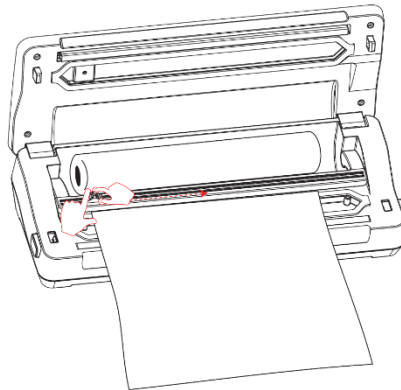
Amikor a kijelző három szegmense világít, az akkumulátor kapacitása 50%-95%.

Amikor a kijelző négy szegmense világít, az akkumulátor kapacitása 95%-100%.

Megjegyzés: Ha az akkumulátor kapacitása kevesebb, mint 10%, a LED-kijelző villog, ha pedig kevesebb, mint 5%, a készülék nem működik.

Egyedi méretű zacskók készítése

Ez a vákuumzáró beépített vágóval és 5 méteres tekercs tárolórekesszel rendelkezik a zacskók készítéséhez.



1. Nyissa ki a fedelet. Helyezzen egy tekercs zacskót a tárolóhelyre, húzza ki belőle a vákuumcsomagolásra szánt élelmiszerhez elegendő anyagot és még 5 cm anyagot. A beépített vágóeszközzel vágja a zacskót a kívánt hosszúságúra. Ügyeljen arra, hogy egyenes vonalban vágjon. Csatlakoztassa a tápkábelt egy csatlakozó aljzathoz.
2. Helyezze a levágott zacskó egyik végét a fűtőrúdra. Ne aggódjon, ha az anyag véletlenül a tömítés területére kerül.
3. Csukja be a fedelet, mindkét oldalát lenyomva, amíg az a helyére nem reteszeli.
4. Amikor a fedél le van zárva, nyomja meg a „SEAL” (ZÁROLÁS) gombot, hogy egyedi méretű zacskót kapjon. A jelzőfény a tömítési folyamat alatt világít.

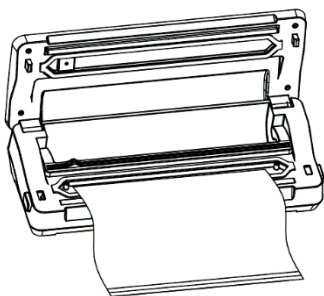
MEGJEGYZÉS: A vákuumozási készülék első használatakor a tömítés nem biztos, hogy jól működik. Ennek oka, hogy a fűtőrúdnak időre van szüksége az újramelegedéshez. Ebben az esetben próbálja meg újra.

5. A lezárási folyamat végén a lezáró gombon lévő jelzőfény kialszik; nyomja meg a gép mindkét oldalán lévő kioldógombokat, majd biztonságosan vegye ki az így kapott zacskót.
6. Az egyedi méretű zacskó már készen áll a vákuumzárásra.

FIGYELEM: Feltétlenül hagyja a készüléket lehűlni. Várjon legalább 20 másodpercet a zárolások között. Erősebb igénybevétel esetén a gép automatikusan kikapcsol a túlmelegedés elkerülése érdekében. Ebben az esetben várjon 25 percet, hogy a készülék lehűljön.

Zacskók vákuumozása és lezárása

1. Csomagolja be a csomagolni kívánt élelmiszereket. Hagyjon legalább 5 cm-t a zacskó tartalma és a zacskó teteje között, hogy a zsugorodás lehetővé váljon.
2. Nyissa ki a fedelet, és helyezze a zacskó nyitott végét a vákuumkamrába.



3. Csukja be a fedelet, mindkét oldalát lenyomva, amíg az a helyére nem reteszeli.
4. Válassza ki a vákuum funkciót száraz ételekhez vagy a vákuum funkciót nedves ételekhez. A gép vákuumozza a zacskót, majd lezárja azt.

MEGJEGYZÉS: A nedves eledelt tartalmazó zacskók kiürítésekor válassza a nedves eledel funkciót.

5. Miután a jelzőfény kialszik, nyomja meg a gép mindkét oldalán lévő kioldógombokat a zacskó eltávolításához.

„Pulse” (PULSE VAC) gomb használata

Mivel a vákuumozás normális működésének nyomása magas szinten van beállítva, néha előfordul, hogy bizonyos élelmiszereket túl nagy nyomás ér. Ilyen helyzetekben a vákuumozás időtartamának és nyomásának ellenőrzése, valamint a kényes élelmiszerek összetörésének megakadályozása érdekében ajánlott a "PULSE" funkció használata. Ezt a funkciót akkor is használhatja, ha lédús ételeket csomagol, így megakadályozza a folyadék beszívódását.

7. Csomagolja be a csomagolni kívánt élelmiszereket. Hagyjon legalább 5 cm-t a zacskó tartalma és a zacskó teteje között, hogy a zsugorodás lehetővé váljon.
8. Nyissa ki a fedelet, és helyezze a zacskó nyitott végét a vákuumkamrába.
9. Zárja le a fedelet, mindkét oldalát megnyomva.
10. Nyomja meg és tartsa lenyomva a „PULSE” gombot a kívánt nyomás eléréséig. Megfigyelheti a zacskót, hogy eldöntse, elegendő-e a nyomás. A folyamat során a gomb elengedésével leállíthatja a vákuumozást, és a gomb megnyomásával folytathatja azt.
11. Amikor a nyomás eléri a kívánt szintet, nyomja meg a „SEAL ONLY” gombot a tömítés megkezdéséhez.
12. Miután a jelzőfény kialszik, nyomja meg a gép mindkét oldalán lévő kioldógombokat a zacskó eltávolításához.

Dobozok vákuumozása

MEGJEGYZÉS: A dobozok és a tömlő nem tartozék.

7. Csatlakoztassa a vákuumzáró készüléket a tápegységhez, és nyissa ki a vákuumzáró készülék fedelét.
8. Helyezze a vákuumcsomagolni kívánt terméket a dobozba. Tegye a fedelet a dobozra, és zárja le az oldalsó rögzítőkkal. Válassza ki a doboz szelepének „Vákuum” pozícióját.
9. Csatlakoztassa a vákuumzáró készüléket és a dobozt a tömlővel. A tömlő egyik vége a doboz szelepéhez csatlakozik, a másik vége pedig a készüléken lévő, kifejezetten a doboz vákuum funkciójához kialakított nyíláshoz.
10. Engedje le a készülék fedelét, és nyomja le az oldalát, hogy rögzítse. A fedél akkor van megfelelően lezárva, ha mindkét oldalon hangjelzés jelzi, hogy a fedél zárva van. Ha a fedelet lecsukott állapotban szeretné kinyitni, nyomja meg újra az oldalát, és óvatosan húzza fel a fedelet.
11. A vákuumozási folyamat elindításához nyomja meg a „Canister” gombot.
12. Ezt a modellt automatikus működésre tervezték. A készülék nyomásérzékelővel van felszerelve, amely leállítja a vákuumozási folyamatot, amint az edényben eléri a megfelelő szintet. A vákuumozási folyamat leállításához nyomja meg újra a „Canister” gombot.

Amikor a vákuumozás befejeződik, a készülék automatikusan leáll. Válassza a doboz szelepének „CLOSE” (ZÁRVA) pozícióját, és húzza ki a tömlőt a gépből.

6. VÁKUUMZÁRÁSI UTASÍTÁSOK

Élelmiszerek tárolása és biztonsága

FONTOS: A vákuumcsomagolás NEM helyettesíti a hűtést vagy fagyasztást. A hűtést igénylő romlandó élelmiszereket a vákuumcsomagolás után hűteni vagy fagyasztani kell.

Ahhoz, hogy a legjobb eredményt érje el az élelmiszerek eltarthatóságának meghosszabbítása szempontjából, fontos, hogy a friss élelmiszereket vákuumcsomagolja. Ha az élelmiszer egyszer már elkezdett romlani, a vákuumcsomagolás esetleg csak lassítani tudja a romlási folyamatot. A vákuumzárás nem tudja megakadályozni a penészképződést. Más betegséget okozó mikroorganizmusok is képesek elszaporodni alacsony oxigéntartalmú környezetben, és további intézkedésekre van szükség ezek kiküszöbölésére.

Tipp és tanácsok az élelmiszerek vákuumzáráshoz való előkészítéséhez

Elkészítés, kiolvasztás és újramelegítés - a vákuumzacskóban való párolás segít megőrizni az ételek ízét, és lehetővé teszi a főzőedények gyors tisztítását. Ha vákuumzacskókkal melegíti fel az ételt mikrohullámú sütőben, mindig lyukassza ki a zacskókat, hogy a forró levegő távozni tudjon. A vákuumzacskókban lévő ételeket 75 °C-nál alacsonyabb hőmérsékletű vízben is felmelegítheti.

FONTOS: Az élelmiszereket mindig a hűtőszekrényben vagy a mikrohullámú sütőben olvassza fel - a romlandó élelmiszereket ne szobahőmérsékleten olvassza fel.

Hús- és hal előkészítési tippek:

Próbálja meg a húst és a halat vákuumcsomagolás előtt 1-2 órára a fagyasztóba tenni. Ez segít megőrizni a lédúságot és az alakot, miközben jobb záródást is biztosít.

Ha nem, helyezzen egy összehajtogatott papírtörülőt az étel és a zacskó teteje közé, de a lezárási terület alá. A papírtörülőt hagyja a zacskóban, hogy a vákuumcsomagolás során felszívja a felesleges nedvességet.

Sajt előkészítési tippek:

Minden fogyasztás után vákuumcsomagolja a sajtokat. Ha kicsit hosszabban hagyja a zacskót, minden használat után újra lezárhatja.

FONTOS: Az anaerob baktériumok veszélye miatt a lágy sajtokat soha nem szabad vákuumcsomagolni.

Zöldség előkészítési tippek:

A blansírozás egy olyan eljárás, amelyet a zöldségek vákuumcsomagolása előtt kell elvégezni. Ez az eljárás megállítja az enzimhatást, amely az íz, a szín és a textúra elvesztéséhez vezethet. A zöldségek blansírozásához tegye őket forrásban lévő vízbe vagy mikrohullámú sütőbe, amíg meg nem főnek, viszont ropogóságuk maradnak még. A blansírozási idő a leveles zöldségek és a borsóhüvelyek esetében 1-2 perc, az édesborsó, a szeletelt cukkini vagy brokkoli esetében 3-4 perc, a kukoricacsutkák esetében pedig 7-11 perc. A sárgarépat körülbelül 5 percig kell blansírozni. A blansírozás után tegye a zöldségeket hideg vízbe, hogy a főzési folyamat megálljon.

MEGJEGYZÉS: Minden zöldség (beleértve a brokkolit, a kelbimbót, a káposztát, a karfiolt, a kelkáposztát és a fehérrépat) természetes módon gázt bocsát ki a tárolás során. Ezért ajánlott, hogy a blansírozás után fagyasztoóban tárolják őket.

További információ a zöldségekről:

A zöldségek kiválóan alkalmasak az optimális adagolásra; a zöldségek tárolása előtt 1-2 órán át tartsa őket a fagyasztoóban, majd adagolja őket zacskókba. A vákuumcsomagolás után tegye vissza őket a fagyasztoóba.

FONTOS: Az anaerob baktériumok veszélye miatt a friss gombát, hagymát és fokhagymát soha nem szabad vákuumcsomagolni.

Előkészítési tippek porított élelmiszerekhez:

Porított termékek, például liszt vákuumcsomagolásakor ajánlott az eredeti csomagolást használni a vákuumcsomagoló zsák belsejében. A finom por beszívódhat a gépbe, és olyan károkat okozhat, amelyek lerövidítik a gép élettartamát.

Tippek a folyadékok előkészítéséhez:

Mielőtt vákuumcsomagolná a folyadékokat, fagyassza le őket egy lábasban, cipóformában vagy jégkockatartóban, amíg meg nem szilárdulnak. Vegye ki a fagyasztozott folyadékot abból a tartályból, amelybe fagyasztásra került, majd csomagolja zacskókba. Ezután a zacskókat beteheti a fagyasztoóba. Amikor készen áll a felhasználásra, vágja le a zacskó egyik sarkát, és tegye egy mikrohullámú sütőre alkalmas edénybe vagy 75 °C-nál alacsonyabb hőmérsékletű vízbe.

Az új vákuumzáró készülék fő jellemzői

- Külön vákuumfunkció a száraz és nedves ételekhez.
- „Pulse” gomb a vákuumozás időtartamának és mértékének szabályozásához.
- „Canister” gomb a dobozokba töltött ételek vákuumzárásához.
- Tárolórekesz a zacskótekercs és a beépített vágóeszköz számára.
- Akár 4 mm-es tömítőcsík a légszivárgás megakadályozására.
- „Csak zárolás” funkció elérhető.
- Zárolási hossz: max. 30 cm.
- Vákuumnyomás: -0,60 ~ -0,80bar.

- Kiváló minőségű rozsdamentes acélból készült fedél
- Teljesítményjelző és működésjelző

7. TISZTÍTÁS ÉS GONDOZÁS

1. Tisztítás előtt csatlakoztassa le a készüléket a tápforrásról.
2. Ne helyezze vízbe a készüléket.
3. Ne használjon súrolószereket a gép tisztításához.
4. Törölje át a külső felületet puha, nedves ruhával és mosószerrel.
5. A készülék belsejének tisztításához távolítsa el az ételmaradékot vagy a folyékony szennyeződések egy papírtörülkövel való áttörles által.
6. Hagyja, hogy minden alkatrész alaposan megszáradjon, mielőtt a készüléket a tápegységhez csatlakoztatná és újra használná.
7. A vákuumkamra visszatarthatja a zacskóból kiszívott folyadékot; a zacskó eltávolítható a készülékből, és enyhe tisztítószerral és nedves ruhával eltávolíthatja a folyadék nyomait a vákuumkamrából. Hagyja az alkatrészeket alaposan megszáradni.
8. Hagyja a gép felső fedelét lezáratlanul, amikor nem használja.
9. Használaton kívül kapcsolja ki a készüléket.

8. HIBAELHÁRÍTÁS

A gép nem reagál a „VACUUM” (VÁKUUMOZÁS) gomb megnyomásakor:

- Győződjön meg róla, hogy bekapcsolta a gépet.
- Győződjön meg róla, hogy az akkumulátor megfelelően fel van töltve.
- Győződjön meg róla, hogy helyesen csatlakoztatta az USB-C kábelt a tápegységhez.
- Győződjön meg róla, hogy az USB-C kábel nem sérült meg.
- Csatlakoztasson egy másik készüléket a konnektorhoz, hogy meggyőződjön arról, hogy működik. Ha nem működik, ellenőrizze a csatlakozásokat vagy biztosítékokat otthonában.
- Győződjön meg róla, hogy a zacskó megfelelően helyezkedik el a vákuumkamrában.
- Nyomja le a fedél mindkét oldalát, és győződjön meg róla, hogy biztonságosan rögzül.
- Várjon 25 percet, hogy a készülék lehűljön, majd próbálja meg újra használni.

A levegő nem kerül eltávolításra a zacskóból:

- Győződjön meg róla, hogy a zacskókon nincsenek hézagok, gyűrődések, ráncok, redők vagy lyukak.
- Győződjön meg arról, hogy a felső és alsó tömítő garnitúrák nem lazák, kopottak vagy repedtek.
- A magas folyadéktartalmú élelmiszerek megakadályozhatják a zacskó megfelelő lezárását. Vágja fel a zacskót, törölje le a zacskó belső szélét, és zárja vissza.
- Győződjön meg róla, hogy a zacskó helyesen van-e behelyezve a vákuumkamrába.
- Győződjön meg róla, hogy a zacskó megfelelően van elhelyezve. Ha tekercsből készült zacskót használ, győződjön meg róla, hogy a vágott oldal a zárócsíkon van.

Olvad a zacskó

- A tömítőszalag túl forró lehetett a tömítési folyamat során. Két használat között hagyja a gépet 20 másodpercig hűlni. Ha a zacskó továbbra is olvad, hagyja a gépet 25 percig függőleges helyzetben lévő fedéllel hűlni.

Ismét levegő jutott a vákuumozott zacskóba:

- Győződjön meg róla, hogy a zacskó megfelelően le van zárva. Lehet, hogy van egy lyuk vagy rés, amely lehetővé teszi, hogy a levegő újra bejusson a zacskóba. Óvatosan vágja fel a zacskót, és zárja vissza, vagy használjon új zacskót.
- Győződjön meg róla, hogy a lezárt zacskóban nincs nedvesség vagy élelmiszerből származó folyadék. Lehet, hogy fel kell vágnia a zacskót, és újra kell zárnia, vagy új zacskót kell használnia. A vákuumzárás előtt fagyassza le részben a felesleges folyadékot tartalmazó élelmiszereket.
- Győződjön meg róla, hogy a zacskóban nincsenek éles szélű élelmiszerek, amelyek kilyukaszthatták volna a zacskót. Ha észreveszi, hogy a zacskó kilyukadt, zárja az ételt egy új zacskóba.
- Győződjön meg róla, hogy a tömítőszalag területén nincs folyadék.
- Győződjön meg arról, hogy a felső és alsó tömítő garnitúrák nem lazák, kopottak vagy repedtek.
- A magas folyadéktartalmú élelmiszerekből származó nedvesség megakadályozhatja a zacskó megfelelő lezárását. Vágja fel a zacskót, törölje le a zacskó belső szélét, és zárja vissza.

A zacskót nem lehet zárolni:

- Győződjön meg arról, hogy a zacskó szélein nincsenek hézagok, ráncok, gyűrődések vagy lyukak.
- A magas folyadéktartalmú élelmiszerekből származó nedvesség megakadályozhatja a zacskó megfelelő lezárását. Vágja fel a zacskót, törölje le a zacskó belső szélét, és zárja vissza.
- Győződjön meg róla, hogy a zacskó megfelelően van elhelyezve. Ha tekercsből készült zacskót használ, győződjön meg róla, hogy a vágott oldal a zárócsíkon van.

Feltétlenül hagyja a gépet lehűlni. A tömítések között várjon 20 másodpercet.

SZERVIZ ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

Kizárólag eredeti cserealkatrészeket használjon.

Mielőtt felvenné a kapcsolatot az engedélyezett szakszervizünkkel, győződjön meg róla, hogy a következő adatok a rendelkezésére állnak: Modell megnevezése és sorozatszám.

Ezeket az adatokat a készülék műszaki adattábláján találja. Ezek az adatok előzetes értesítés nélkül is megváltoztathatók.

MŰSZAKI ADATOK

Akkumulátor	11,1V 2000mAh
Teljesítmény	80W

Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket! Ha segítségre van szüksége a termékkel kapcsolatban, kérjük, látogasson el weboldalunkra az alábbi linkek segítségével.

Használati útmutatók beszerzése: <https://www.heinner.ro>

Javítási információk letöltése: <https://www.heinner.ro>



A hulladékok környezetfelelős eltávolítása

Segíthet a környezet védelmében!

Kérjük, tartsa be a helyi rendelkezéseket: a nem működő elektromos berendezéseket a használt elektromos hulladékokat gyűjtő központba szolgáltatassa be.



A HEINNER a **Network One Distribution SRL(KFT)** társaság által bejegyzett védjegy. A többi márkajelzés és a termékek megnevezése kereskedelmi vagy az illető birtoklók által bejegyzett márkanevek.

A leírtak egyetlen része sem használható fel semmilyen formában, még lefordított, átalakított változatban sem, a NETWORK ONE DISTRIBUTION előzetes beleegyezése nélkül.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Minden jog fenntartva.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>



A terméket az Európai Közösség előírásainak és jogszabályainak megfelelően tervezték és gyártották.



Importőr: **Network One Distribution**

Marcel Iancu utca, 3-5 szám, Bukarest (București), Románia

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com , www.nod.ro