

APARAT DE VIDAT ȘI SIGILAT

Model: FoodPrime Seal

HAV-Y1109SS



- Vidare umedă și uscată
- Mod vidare delicat/normal
 - Putere: 110 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

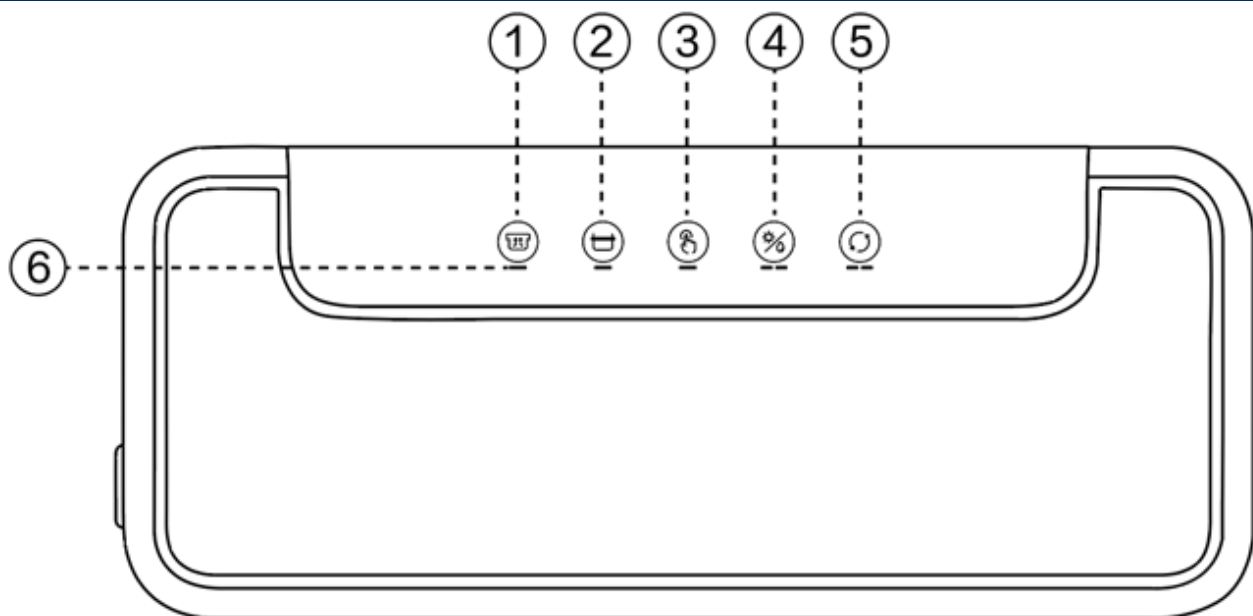
GENERALITĂȚI

1. Nu utilizați aparatul în cazul în care cablul de alimentare sau ștecărul prezintă deteriorări.
2. Nu utilizați aparatul pe o suprafață umedă sau fierbinte, nici în apropierea unei surse de căldură.
3. Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață orizontală.
4. Nu scufundați nicio componentă a aparatului, a cablului de alimentare sau a ștecărului în apă sau în alte lichide.
5. Deconectați de fiecare dată aparatul de la sursa de alimentare înainte de efectuarea operațiilor de curățare și atunci când nu îl utilizați.
6. 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.
7. Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de 8 ani și peste, precum și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, dacă au primit instrucțiuni privind utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățenia și întreținerea aparatului nu trebuie făcută de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați.
8. Țineți aparatul și cablul la distanță de copiii sub 8 ani.
9. 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.
10. Lăsați capacul superior al aparatului deblocat atunci când nu îl utilizați.
11. La eliminarea acestui produs și ambalaj, vă rugăm să contactați departamentul calificat relevant pentru reciclare. Va rugăm să tăiați cablul de alimentare dacă aruncați aparatul.
12. Nu încercați să reparați acest produs. Aceasta trebuie efectuată de un reprezentant autorizat.
13. Un cablu scurt de alimentare este prevăzut pentru a reduce riscul de a se încurca sau de a se împiedica de un cablu mai lung. Prelungitoarele nu sunt interzise de utilizare atunci când se acordă grijă utilizării lor. Când se folosește un prelungitor, specificațiile alimentării aferente prelungitorului nu pot fi mai mici decât cele marcate pe eticheta cu specificații tehnice ale aparatului. Firul mai lung al prelungitorului

trebuie aranjat astfel încât să nu cadă peste blat sau masă, unde ar putea fi agățat sau tras accidental, mai ales de copii.

14. Acest aparat este destinat numai uzului casnic.

4. DESCRIEREA PRODUSULUI



1 – Buton Vidare/Stop

Apăsați butonul "Seal" (Sigilare) pentru a începe procesul de sigilare. Aparatul se va opri automat când procesul este finalizat. Apăsați butonul din nou butonul oprire ("Stop"), pentru a opri procesul în curs.

2 – Buton sigilare

Apăsați pe acest buton pentru sigilarea alimentelor, fără a le vida.

3 – Buton pentru funcția "Pulse"

Acest buton este folosit atunci când este necesar controlul procesului de vidare pentru alimentele delicate. Apăsați butonul pornind astfel funcția, iar prin eliberarea butonului aparatul se va opri.

3 – Buton vidare uscată / umedă (Dry & Moist)

Apăsați acest buton pentru a alege între vidare uscată și umedă.

Dry este potrivit pentru nuci, cereale și alte hrană uscată.

Moist este potrivit pentru alimente cu cantități mici de lichid, cum ar fi pește proaspăt, carne proaspătă, carne marinată etc.

5 – Mod vidare delicat/normal (Normal & gentle)

Apăsați pe acest buton pentru a alege între modul de vidare delicat și normal.

Modul **Normal** vine cu presiune de vidare mai mare, potrivit pentru hrana uscată.

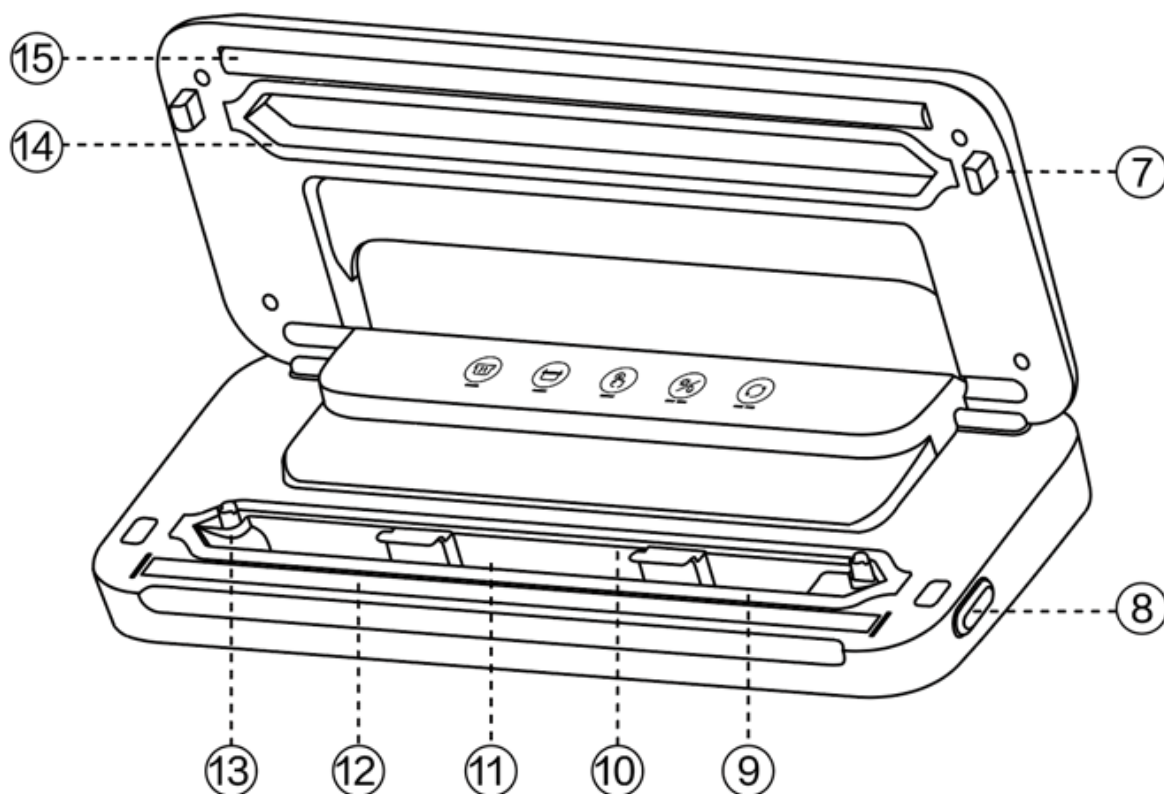
Modul **Gentle** vine cu presiune de vidare mai scăzută, potrivit pentru alimentele umede.

6 – Indicatoare

Când aparatul este conectat la priză, toate indicatoarele se aprind; ulterior, indicatorul pentru modul **Dry** și **Normal** se vor aprinde constant (acesta va fi modul implicit setat la pornire).

Când toate indicatoarele se aprind intermitent, acestea semnalează activarea protecției împotriva supraîncălzirii. Vă rugăm să lăsați aparatul să se răcească.

Descrierea părților:



7. Blocare

Apăsați ambele capete ale capacului pentru a-l bloca. Asigurați-vă că blocați bine ambele părți înainte de sigilare.

8. Buton deblocare

Apăsați butonul de deblocare pe ambele părți pentru a debloca capacul aparatului.

9. Garnitură de etanșare inferioară

10. Cameră vidare

11. Slot de vid detașabil

12. Element de încălzire acoperită cu un strat de teflon

Vă rugăm să NU rupeți banda respectivă.

13. Aerisire vid

Când vidati, verificați dacă ventilația aparatului nu este blocată de pungi sau alte obiecte străine.

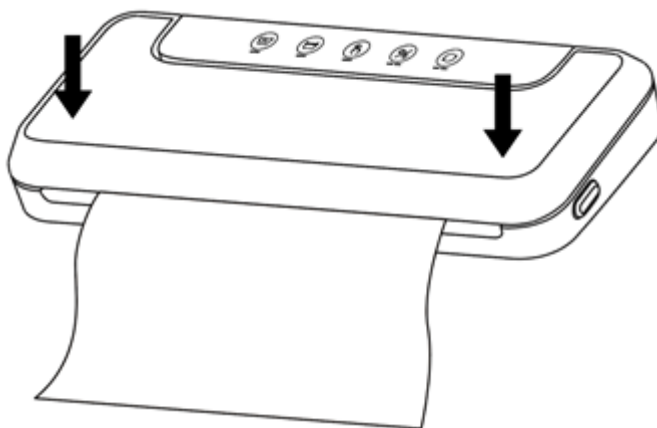
14. Garnitură superioară de etanșare

15. Silicon etanșare

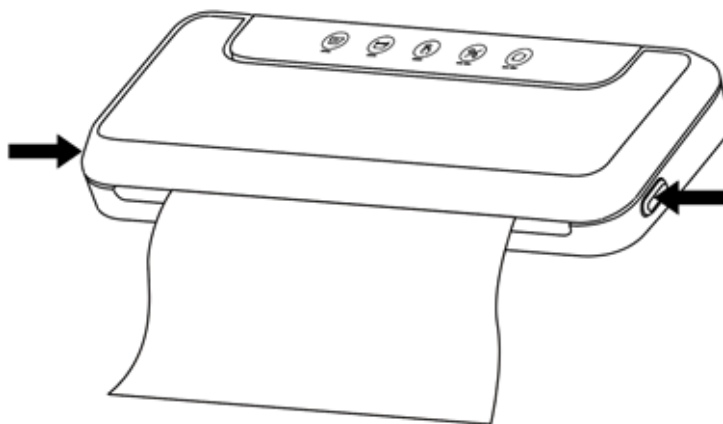
5. UTILIZAREA APARATULUI

OBȚINEREA PUNGILOR DE DIMENSIUNI PERSONALIZATE

- Alocați suficient material de pungă pentru a obține suprafață care să permită prinderea fermă a ingredientului ce urmează a fi vidat (aproximativ 5 cm). Cu o foarfecă sau un cuțit, tăiați lungimea dorită a pungii. Asigurați-vă că tăiați în linie dreaptă.
- Conectați cablul de alimentare; toate indicatoarele se vor aprinde însoțite de un sunet, indicatorii pentru modul Uscat și Normal rămânând aprinși constant.
- Deschideți capacul, plasați un capăt al pungii tăiate pe elementul de încălzire.
- Închideți capacul și apăsați ambele capete ale capacului pentru a-l bloca.



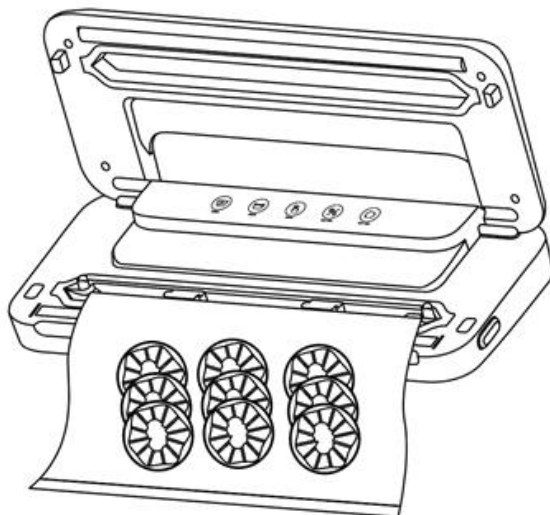
- Apăsați butonul “Seal” pentru a crea o pungă de dimensiuni personalizate, având indicatorul albastru aprins ca semnal al funcționării procesului.
- Când procesul este finalizat, veți auzi două sunete.
- Apăsați butonul de eliberare pe ambele părți pentru a debloca capacul.



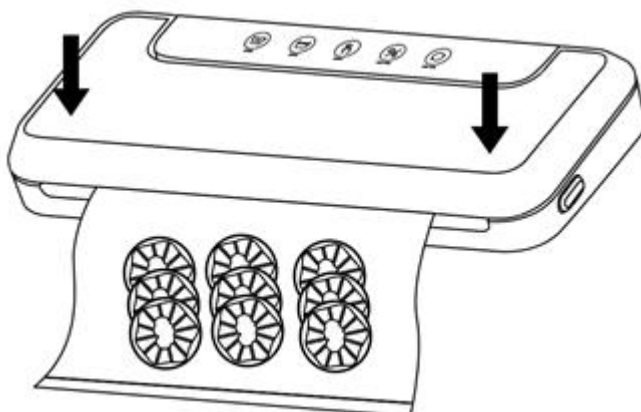
ATENȚIE: în condiții de utilizare intensă, aparatul se oprește automat pentru a preveni supraîncălzirea. Vă rugăm să așteptați 25 minute ca să se răcească.

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 acesteia.
2. Deschideți capacul și așezați capătul deschis al pungii în camera de vid.



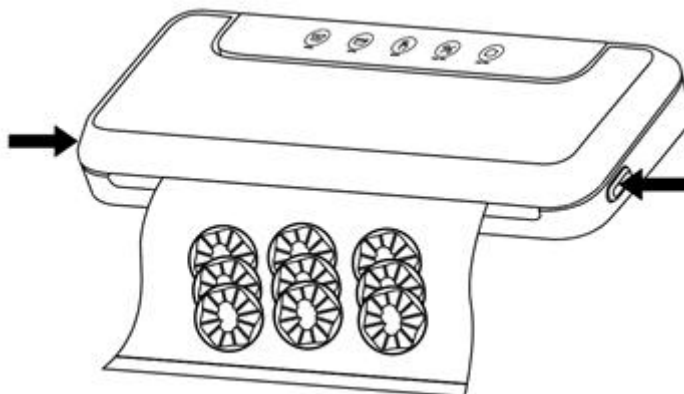
3. Închideți capacul, apăsând pe ambele părți până când acesta se fixează în poziție.



4. Alegeti ingrediente uscate ori umede, in funcție de propriile nevoi corespundente funcției Normal/delicat, si selectati butonul corespundent pentru a incepe vidarea and then press **Vac Seal** button to start vacuum sealing.

5. Cand procesul este finalizat, veti auzi doua sunete.

Apasati butonul de eliberare pe ambele părți pentru a debloca capacul.



NOTĂ: atunci când vidați pungi cu alimente umede, selectați funcția pentru alimente umede.

UTILIZAREA FUNCȚIEI „PULSE”

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 succulente, 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 cesteia.
2. Deschideți capacul și așezați capătul deschis al pungii în camera de vida.
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 reapăsarea 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.

6. SFATURI 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 mușchiului. 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 pungile vidate în apă încălzită la o temperatură mai mică de 75°C.

IMPORTANT: Decongealați întotdeauna alimentele fie în frigider, fie în cuptorul cu microunde - nu decongealați 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 succulenței și a formei pentru ingredientele utilizate, 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.
- 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 ambalajul original în interiorul pungilor folosită pentru vidare. 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 până când devin solide. 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.

7. CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE

1. Înainte de curățare, deconectați aparatul de la sursa de alimentare.
2. Ștergeți suprafața exterioară cu o cârpă moale și umedă și cu detergent.
3. Pentru a curăța interiorul aparatului, îndepărtați resturile de alimente sau lichide prin ștergere cu un prosop de hârtie.
4. Lăsați toate componentele să se usuce bine înainte de a conecta aparatul la sursa de alimentare și de a-l utiliza din nou.
5. 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.

6. Lăsați capacul superior al aparatului deblocat atunci când nu îl utilizați.

8. REMEDIEREA PROBLEMELOR

Aparatul nu reacționează la apăsarea butonului „VAC/Seal” (Sigilare/vidare):

- Asigurați-vă că alimentarea este conectată corect la priza.
- Verificați cablul de alimentare, pentru a nu fi deteriorat în niciun fel.
- Asigurați-vă că priza funcționează prin conectarea unui alt aparat. Dacă nu, vă rugăm să verificați siguranțele din locuința dumneavoastră.
- Asigurați-vă că punga este poziționată corect în camera de vid.
- Apasă pe ambele părți ale capacului și asigurați-vă că este bine fixat.
- Așteptați 25 minute pentru a lăsa aparatul să se răcească și apoi încercați să-l folosiți din nou.

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.

A pătruns aer în punga de vidare:

- Asigurați-vă că punga a fost sigilată corespunzător. Este posibil să existe un orificiu sau o cută care să permită aerului să reîntre 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.

Punga se topește:

- Banda de etanșare ar fi putut fi prea fierbinte în timpul procesului de sigilare. Lăsați unitatea să se răcească 20 de secunde între utilizări. Dacă punga continuă să se topească, lasă aparatul să se răcească cu capacul în poziție verticală timp de 25 de minute înainte de utilizare.

Punga nu poate fi sigilată:

- Asigurați-vă că marginile pungii nu prezintă goluri, pliuri, cute sau găuri.
- 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

Putere vidare	-0.75 bar
Putere	110W
Alimentare	200-240V~50/60Hz

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

Vă informăm că persoanele fizice au următoarele obligații prin legislația specifică privind protecția mediului și regimul deșeurilor:

- Deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE), pot conține substanțe periculoase pentru mediu și sănătatea umană. Conform OUG 5/2015, există obligativitatea predării acestora, pentru tratarea corespunzătoare și valorificarea componentelor reciclabile. Societatea Network One Distribution S.R.L. este plătitoare de taxă de "timbru verde" pentru fiecare Echipament Electric și Electronic (EEE) pe care îl pune pe piață. Acest cost asigură tratarea ulterioară a echipamentelor uzate colectate. Din acest motiv, odată ce devine deșeu, produsul EEE poate fi predat gratuit operatorului Dvs. de salubritate, la magazine atunci când achiziționați alt echipament similar, sistemul "unul la unu" sau la punctul de colectare organizat de Primăria Sectorului / localității Dvs.
- Simbolul (marcajul) aplicat produselor, care indică faptul că deșeurile DEEE, bateriile și acumulatorii - fac obiectul unei colectări separate, îl reprezintă o pubela barată cu o cruce.



Aceste măsuri vor ajuta la protejarea mediului

Societatea Network One Distribution S.R.L. este înscrisă în Registrul de punere pe piață a echipamentelor electrice și electronice, având numărul de înregistrare: RO-2016-03-EEE-0201-IV. De asemenea, au fost întocmite și sunt gestionate: Registrul de Retragere EEE și Registrul de Rechemare EEE, în conformitate cu HG 322/2013. Totodată societatea este înscrisă în Registrul de punere pe piață a bateriilor, având numărul de înregistrare: 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 cu amendamentul (EU) 2015/863). Nu conține materialele dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Vă mulțumim că participați alături de noi la protejarea mediului și a sănătății 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.



Producător și importator: **Network One Distribution**

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

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

VACUUM SEALER

Model: FoodPrime Seal
HAV-Y1109SS



- Wet and dry vacuuming
- Gentle&normal mode
 - Power: 110 W

HEINNER

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**

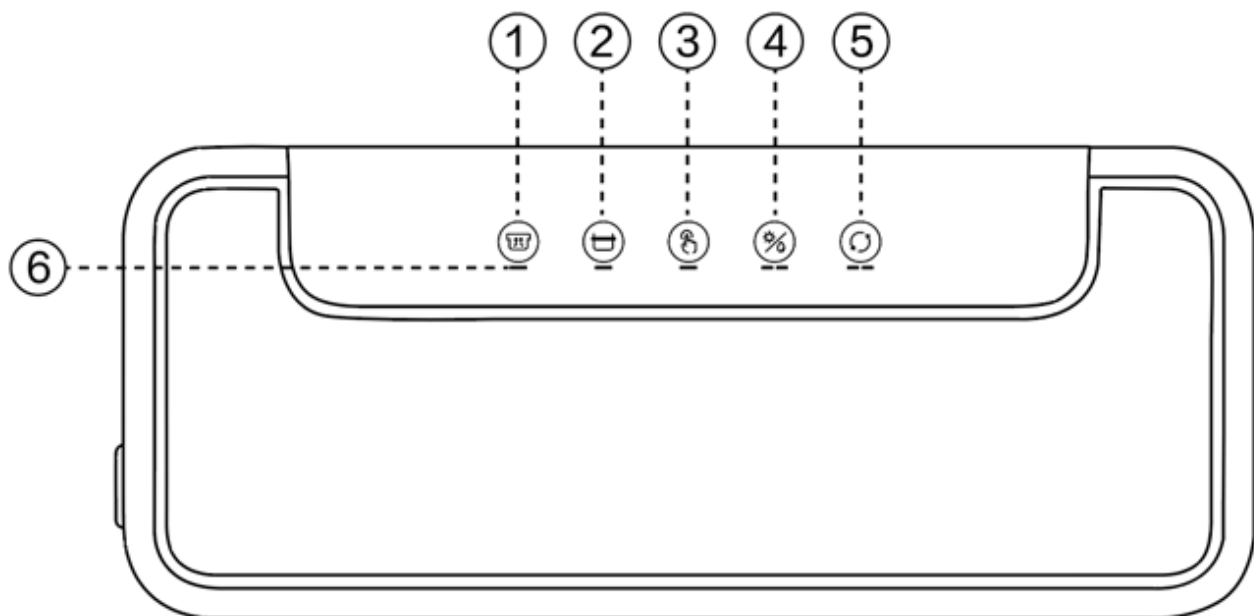
3. FEATURES

GENERAL

1. Do not operate the appliance with a damaged power cord or plug.
2. Do not use the appliance on a wet or hot surface, or near a heat source.
3. Always use the appliance on a leveled surface.
4. Do not immerse any part of the appliance, power cord or plug into water or other liquid.
5. Always turn off the appliance before cleaning and when not in use.
6. 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.
7. 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 the 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 unless they are older than 8 and supervised.
8. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
9. The appliance is not for commercial use. If you seal more than 20 bags continuously, wait at least 25 minutes before resuming use of your appliance.
10. Keep the upper lid of the appliance unlocked when not in use.
11. When disposing of this product and product packaging, please contact the relevant qualified department for recycling. Please cut the power cord when discarding.
12. Do not attempt to service this product. Service should be performed by an authorized service representative.
13. A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are not prohibited from being used when care is exercised in their use. When an extension cord is used the marked electrical rating of the extension cord shall be no less than the marked electrical rating of the appliance. The longer cord shall be arranged so that it does not drape over the counter-top or tabletop where it is capable of being tripped over, snagged, or pulled on unintentionally, especially by children.
14. This appliance is for household use only.

4. PRODUCT DESCRIPTION

Buttons description:



1 – Vacuum Seal / Stop button

Press the “Seal” button to start vacuum sealing. The appliance will stop automatically when the process is done. Press the “Stop” button to stop the ongoing process.

2 – Seal button

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

3 - Pulse

This button is used when control of the vacuuming process is needed for delicate foods. Press the button and the pump turns on, and, by releasing the button it shuts off.

4 - Dry & Moist

Press this button to choose between Dry and Moist.

Dry is suitable for nuts, grains, and other dry foods.

Moist is suitable for foods with small amount of liquid such as fresh fish, fresh meat, marinated meat etc.

5 - Normal & Gentle

Press this button to choose between Normal and Gentle.

Normal comes with higher vacuum pressure, which is suitable for Dry food.

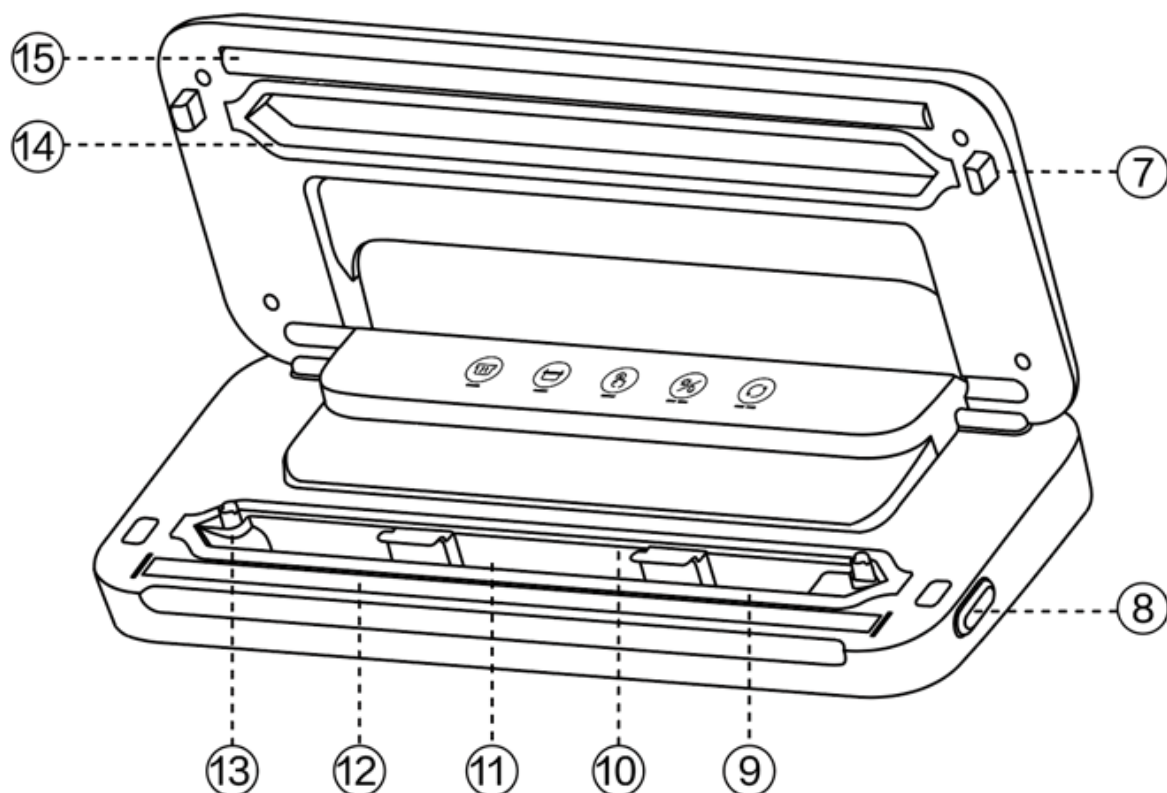
Gentle comes with lower vacuum pressure, which is suitable for Moist food

6 - Indication lights

When plugged in, all indication lights will light up with a beep and then the indication lights for Dry and Normal will light up steady.

Default mode is Dry and Normal.

When all of the lights flash, it means over-heating protection. Please allow time for the appliance to cool down.

Parts description:**7. Lock**

Press both ends of the lid to lock it. Make sure you lock both sides successfully before vacuum sealing.

8. Release button

Press the release button on both sides to unlock the lid.

9. Lower sealing gasket**10. Vacuum chamber****11. Detachable vacuum slot****12. Heating bar covered by teflon tape**

Please do NOT tear the tape away.

13. Vacuum Vent

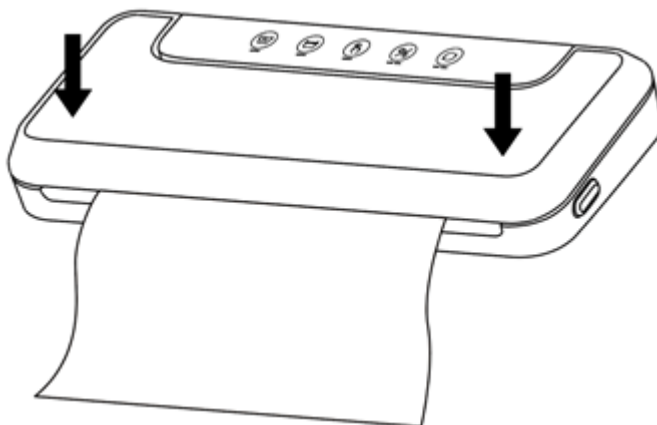
When vacuuming, check that the vent is not blocked by bags or other foreign objects.

14. Upper sealing gasket**15. Silicone sealing strip**

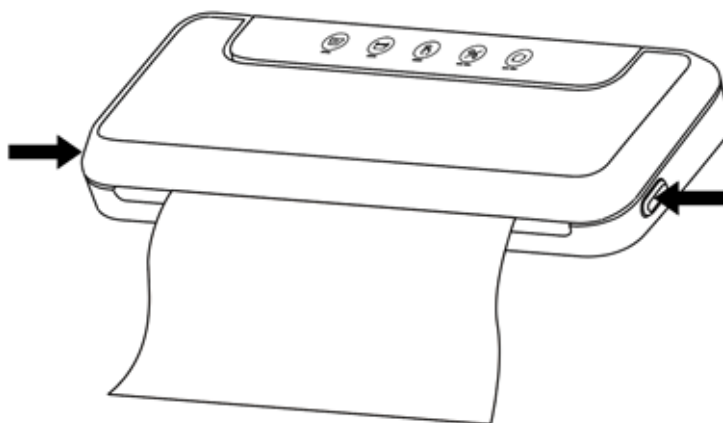
5. USING THE APPLIANCE

HOW TO MAKE CUSTOM SIZED BAG

- Pull enough bag material to hold item firmly for vacuum packaging (about 5 cm). With a pair of scissors or sharp knife, cut the desired bag length from a roll. Make sure to cut in a straight line.
- Plug in the power cord; all indication lights will light up with a signal sound and then the indicators for Dry and Normal mode will light up.
- Open the lid, place one end of a cut bag onto the heating bar.
- Lower down the lid and press both ends of the lid to lock it.



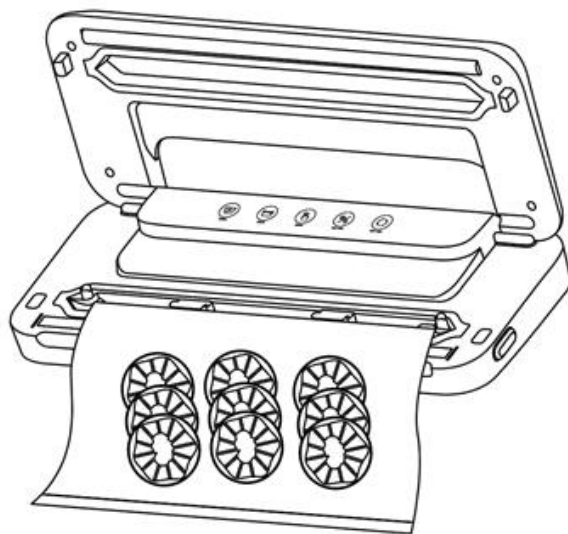
- Press the Seal button to create a custom sized bag, having the blue light indicator lit up.
- When the process is done, you will hear two sounds.
- Press the release button on both sides to unlock the lid; it is now safe to take out the newly created bag.



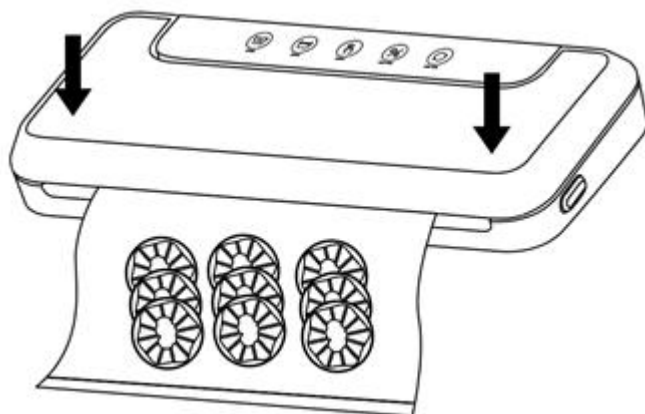
CAUTION : Under heavy usage, the appliance will shut off automatically to prevent overheating. If it does, wait 25 minutes to allow the appliance to cool off.

HOW TO VACUUM SEAL WITH THE VACUUM BAGS

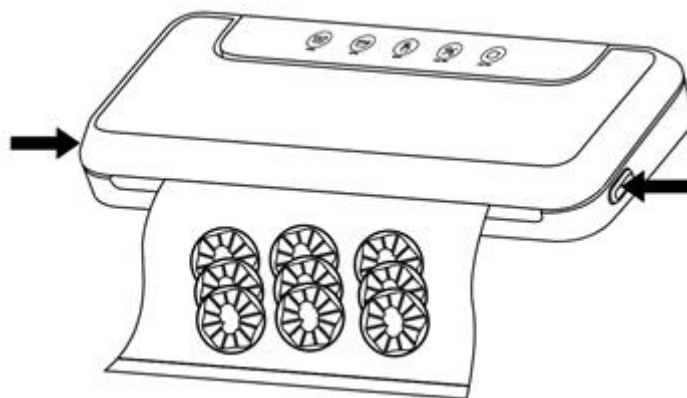
1. Place the item(s) that need to be sealed into the pre-cut or custom sized bag. Leave at least 5 cm between the contents and the top of the bag to leave space for bag contraction.
2. Open the lid and place the open end of the bag down into the vacuum chamber.



3. Close lid by pressing down on both sides until two “click” sound are heard.



4. Choose dry or moist food Normal or Gentle according to your need, and then press **Vac Seal** button to start vacuum sealing.
5. When the process is done, you will hear two beeps. Press the release button on both sides to unlock the lid.



NOTE: when vacuumizing moist food, please choose *moist and gentle*.

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 from being sucked out.

1. Place the item(s) to be sealed into the pre-cut or custom sized bag. Leave at least 5 cm between the contents and the top of the bag to allow bag contraction.
2. Open the lid and place the open end of the bag down into the vacuum chamber.
3. Close the lid by pressing down on both sides.
4. Press the “PULSE” button continuously, until it reaches the pressure that you want. You can watch the vacuum bag to decide the pressure. During this process, you can and the vacuum process by stop pressing this button; you can press it again to restart the vacuuming.
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.

6. VACUUM SEALING TIPS

FOOD STORAGE & SAFETY

IMPORTANT: vacuum sealing 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 results in extending the life of foods, it is important to vacuum package foods that are fresh. Once the 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, defrosting 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 temperature of below (75°C).

IMPORTANT: always defrost foods in either a refrigerator or microwave – do not defrost perishable foods at room temperature.

PREPARATION HINTS FOR MEAT AND FISH

Try pre-freezing meats and fish for 1-2 hours before vacuuming them. This helps the ingredients to retain the juice and shape and insures a better seal.

If you cannot, place a folded paper towel between the food and the top of the bag, put it below seal area. Leave the paper towel in the 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 OF 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 boiling 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 the 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 is best if they are stored directly in the freezer.
- 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 back into the freezer.

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

PREPARATION HINTS FOR POWDERY FOODS

When vacuum packaging powdery items like flour, it is best to use their original packaging when putting them inside a vacuum bag. The fine powder could get sucked into the appliance and cause enough damage to shorten the life of the vacuum sealer.

PREPARATION HINTS FOR LIQUIDS

Before you vacuum seal any type of liquid element, package liquids such as soup stock, pre-freeze in a casserole dish until they become solid. You can then stack in the freezer. When you are ready to use, just cut the corner of the bag and place it in either a microwave dish or drop it into water with a low temperature, below 75°C.

7. CLEANING AND STORAGE

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Wipe the outer surface with a soft, damp cloth and soap.
3. To clean the inside of the unit, wipe away any food or liquid with a paper towel.
4. Dry all parts thoroughly before you plug in and operate the unit again.
5. 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 it thoroughly.
6. Keep the upper lid of the appliance unlocked when not in use.

8. TROUBLESHOOTING

Nothing happens when I press the “VAC/Seal” button:

- Make sure the power cord is correctly plugged into the wall plug.
- Make sure the power cord is not damaged in any way.
- Make sure the electrical outlet is operative by plugging in another appliance. If it is 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 for 25 minutes to allow the appliance to cool off and then try using it again.

Air is not vacuumed from the bag:

- Check if there are no gaps, folds, wrinkles or holes in the bags.
- Check for loose, worn or cracked upper and lower sealing gaskets.
- Ingredients with high liquid contents may prevent the bag from sealing properly. Cut open the bag, wipe the inside of the bag and reseal it.
- Check to see if bag is properly inserted into the vacuum chamber.
- Make sure you have placed the bag in the proper place. When using a bag from a roll, make sure that the end of the cut is on the sealing strip.

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 the ingredients with excess liquids prior to vacuum sealing them.
- 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 into the sealing strip area.
- Check for loose, worn or cracked upper and lower sealing gaskets.

The 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.

The bag will not seal:

- Check that there aren't any gaps, folds, wrinkles or holes in the vacuum bags.
- Make sure you've placed the bag in the proper place. When making a bag from a roll, be sure that the end of the cut is on the sealing strip.
- Make sure you have 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

Vacuum power	-0.75 bar
Power	110W
Voltage	200-240V~50/60Hz

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>



Environmentally 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.



Producer & importer: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, 3-5, Bucharest, Romania

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

ВАКУУМНА ЗАПЕЧАТВАЩА МАШИНА

Модел: FoodPrime Seal

HAV-Y1109SS



- Мокро и сухо вакуумиране
- Нежен и нормален режим
 - Мощност: 110 W

HEINER

1. ВЪВЕДЕНИЕ

Моля, прочетете внимателно инструкциите и запазете ръководството за бъдеща информация. Това ръководство е предназначено да даде всички необходими инструкции относно монтажа, използването и поддръжката на уреда. За да работите с уреда правилно и безопасно, моля, прочетете внимателно това ръководство преди инсталиране и използване.

2. СЪДЪРЖАНИЕ НА ОПАКОВКАТА

- ➔ Вакуумна запечатваща машина
- ➔ Ръководство за употреба
- ➔ Гаранционен сертификат
- ➔ Декларация за съответствие

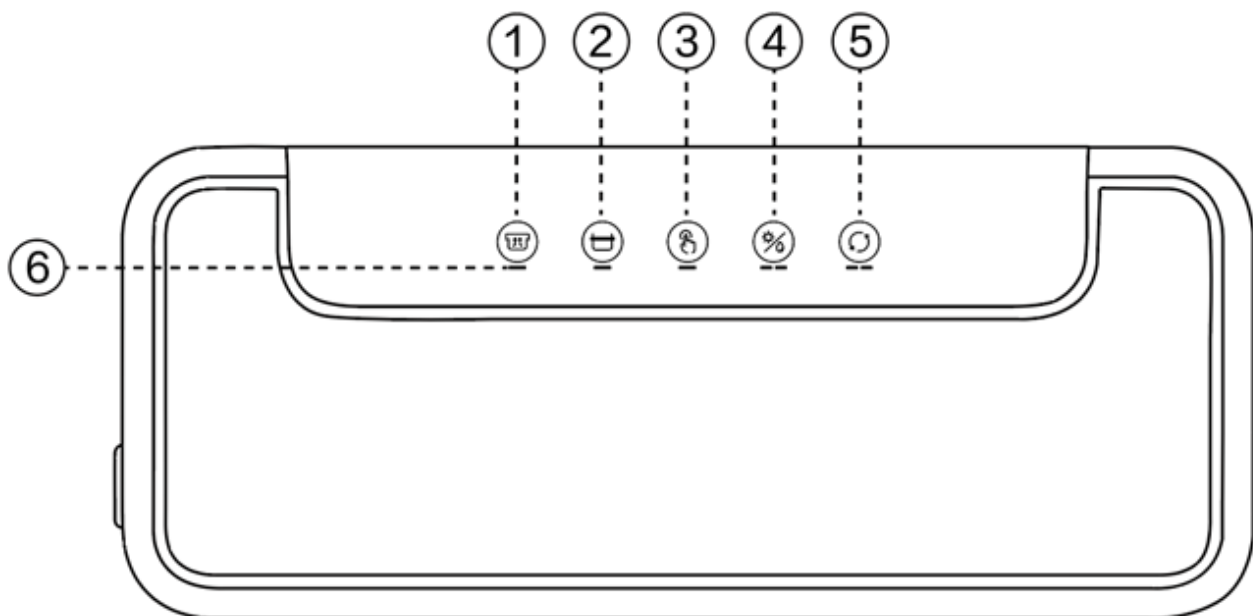
3. ФУНКЦИИ

ОБЩО

1. Не използвайте уреда с повреден захранващ кабел или щепсел.
2. Не използвайте уреда върху мокра или гореща повърхност, както и в близост до източник на топлина.
3. Винаги използвайте уреда върху изравнена повърхност.
4. Не потапяйте нито една част от уреда, захранващия кабел или щепсела във вода или друга течност.
5. Винаги изключвайте уреда преди почистване и когато не го използвате.
6. Не работете с уреда, ако той не функционира правилно или е повреден по някакъв начин. Ако кабелът или машината са повредени, моля, върнете ги в нашия отдел за следпродажбено обслужване за подходящо обслужване, замяна или ремонт.
7. Този уред може да се използва от деца на възраст от 8 години нагоре и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и познания, ако са получили надзор или инструкции относно използването на уреда по безопасен начин и разбират свързаните с него опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са на възраст над 8 години и не са под надзор.
8. Съхранявайте уреда и неговия кабел на място, недостъпно за деца на възраст под 8 години.
9. Уредът не е предназначен за търговска употреба. Ако запечатвате повече от 20 торбички непрекъснато, изчакайте поне 25 минути, преди да възобновите използването на уреда.
10. Дръжте горния капак на уреда отключен, когато не го използвате.
11. Когато изхвърляте този продукт и опаковката му, моля, свържете се със съответния квалифициран отдел за рециклиране. Моля, при изхвърляне прекъснете захранващия кабел. Не се опитвайте да обслужвате този продукт.
12. Сервизното обслужване трябва да се извършва от оторизиран сервизен представител.
13. Предвиден е къс захранващ кабел, за да се намали рискът, произтичащ от заплитане или спъване в по-дълъг кабел. Не е забранено да се използват удължителни кабели, когато се внимава при използването им. Когато се използва удължител, маркираната електрическа мощност на удължителя не трябва да е по-малка от маркираната електрическа мощност на уреда. Удълженият кабел трябва да бъде разположен така, че да не се премията през плота или масата, където може да бъде спънат, закачен или издърпан по невнимание, особено от деца.
14. Този уред е предназначен само за домакинството.

4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Описание на бутоните:



1 - Бутон за вакуумно запечатване / спиране

Натиснете бутона "Seal" (Запечатване), за да започнете вакуумното запечатване. Уредът ще спре автоматично, когато процесът приключи. Натиснете бутона "Stop" (Спри), за да спрете текущия процес.

2 - Бутон "Запечатване"

Натиснете този бутон, за да създадете запечатване (без вакуум).

3 - Импулс

Този бутон се използва, когато е необходим контрол на процеса на вакуумиране за деликатни храни. Натиснете бутона и помпата се включва, а с отпускане на бутона се изключва.

4 - Сухо и влажно

Натиснете този бутон, за да изберете между режим Dry (Сух) и Moist (Влажен).

Сухата е подходяща за ядки, зърнени храни и други сухи храни.

Moist е подходяща за храни с малко количество течност, като прясна риба, прясно месо, мариновано месо и др.

5 - Нормално и нежно

Натиснете този бутон, за да изберете между Normal (Нормално) и Gentle (Нежно).

Normal се предлага с по-високо вакуумно налягане, което е подходящо за сухи храни.

Нежният режим е с по-ниско вакуумно налягане, което е подходящо за влажни храни.

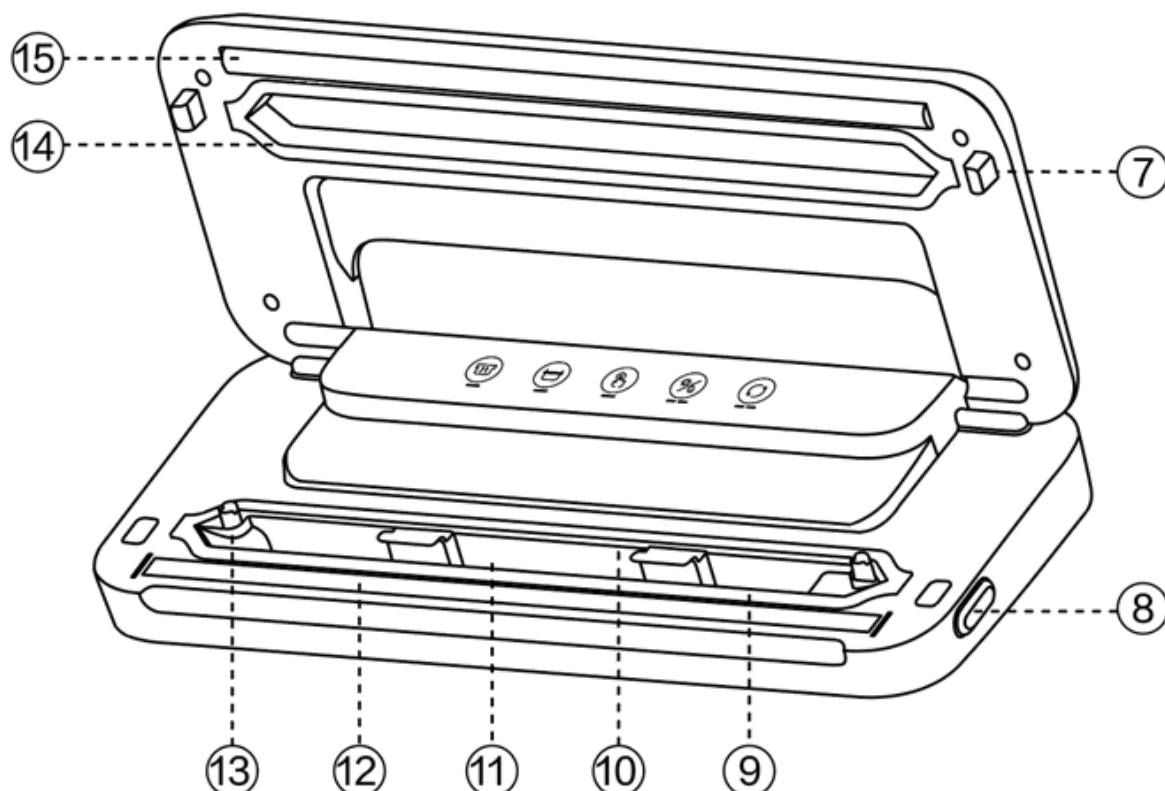
6 - Индикаторни светлини

Когато сте включени, всички индикаторни лампички ще светнат със звуков сигнал, а след това индикаторните лампички за Dry и Normal ще светнат постоянно.

Режимът по подразбиране е Сух и Нормален.

Когато всички светлини мигат, това означава защита от прегряване. Моля, дайте време на уреда да се охлади.

Описание на частите:



7. Заклучване

Натиснете двата края на капака, за да го заключите. Уверете се, че сте заключили успешно и двете страни, преди да запечатате във вакуум.

8. Бутон за освобождаване

Натиснете бутона за освобождаване от двете страни, за да отключите капака.

9. Долно уплътнение

10. Вакуумна камера

11. Свалящ се вакуумен слот

12. Нагревателна лента, покрита с тефлонова лента

Моля, НЕ откъсвайте лентата.

13. Вакуумна вентилация

Когато вакуумирате, проверете дали вентилационният отвор не е блокиран от торбички или други чужди предмети.

14. Горно уплътнение

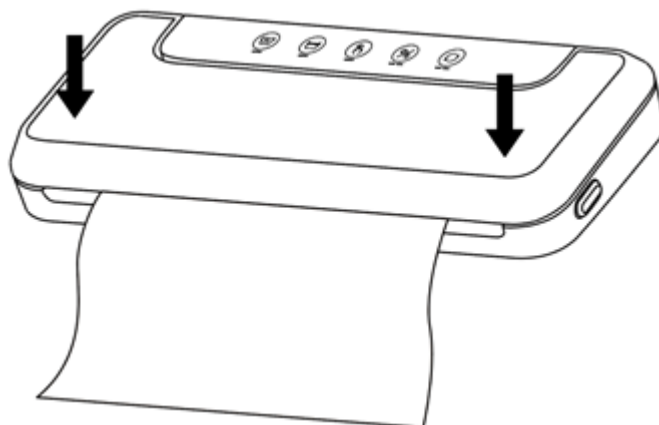
15. Силиконова уплътнителна лента

5. ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

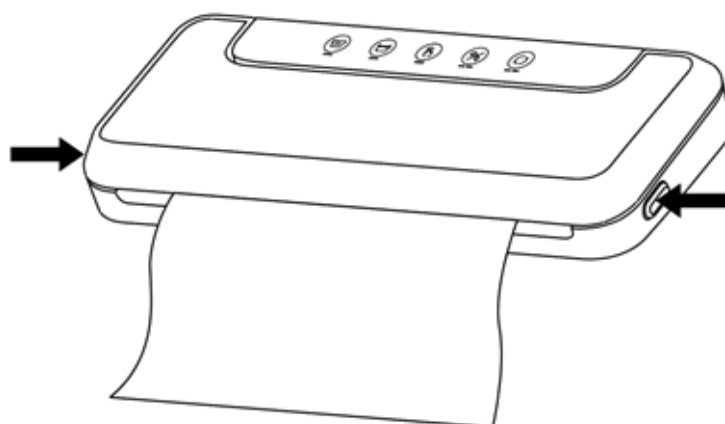
КАК ДА НАПРАВИТЕ ТОРБА С ПОТРЕБИТЕЛСКИ РАЗМЕР

Издърпайте достатъчно материал за торбичката, за да държи здраво изделието за вакуумно опаковане (около 5 см). С помощта на ножица или остър нож отрежете от ролката желаната дължина на торбичката. Уверете се, че режете по права линия.

- Включете захранващия кабел; всички индикатори ще светнат със звуков сигнал, а след това ще светнат индикаторите за сух и нормален режим.
- Отворете капака, поставете единия край на отрязаната торбичка върху нагревателната лента.
- Спуснете надолу капака и натиснете двата края на капака, за да го заключите.



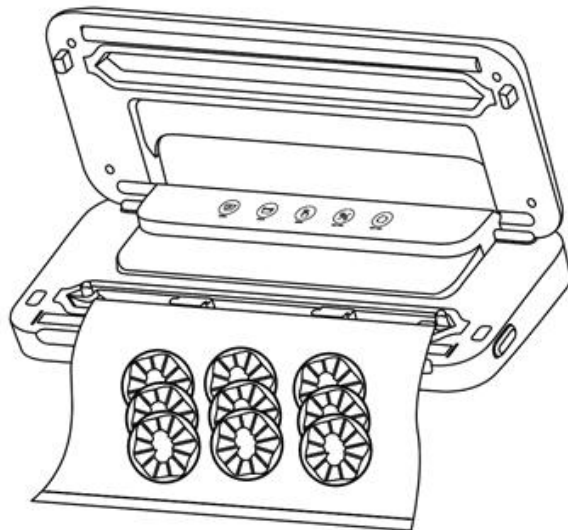
- Натиснете бутона Seal (Запечатване), за да създадете торбичка с потребителски размер, като синият светлинен индикатор светне.
- Когато процесът приключи, ще чуете два звука.
- Натиснете бутона за освобождаване от двете страни, за да отключите капака; вече е безопасно да извадите новосъздадената торбичка.



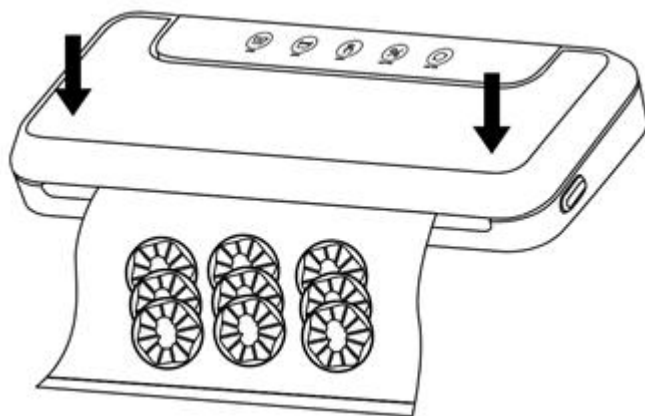
ВНИМАНИЕ: При интензивна употреба уредът ще се изключи автоматично, за да предотврати прегряване. Ако това се случи, изчакайте 25 минути, за да позволите на уреда да се охлади.

КАК ДА ЗАПЕЧАТВАТЕ С ВАКУУМНИТЕ ТОРБИЧКИ

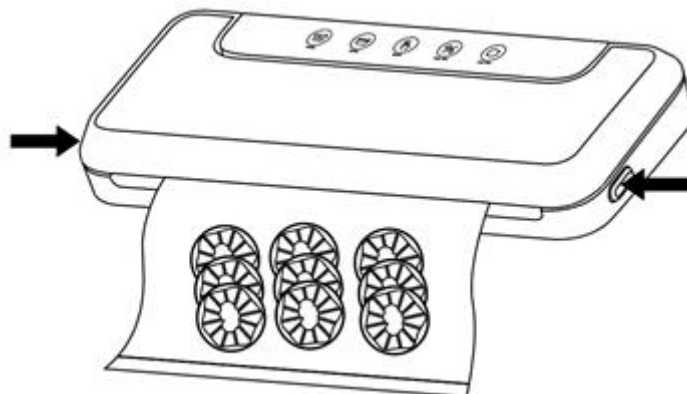
1. Поставете предмета(ите), който трябва да бъде запечатан, в предварително изрязаната или оразмерена по поръчка торбичка. Оставете поне 5 см между съдържанието и горната част на торбичката, за да оставите място за свиване на торбичката.
2. Отворете капака и поставете отворения край на торбата надолу във вакуумната камера.



3. Затворете капака, като го натиснете от двете страни, докато се чуят два звука "щрак".



4. Изберете суха или влажна храна Нормално или Нежно според нуждите си и след това натиснете бутона **Vac Seal**, за да започнете вакуумното запечатване.
5. Когато процесът приключи, ще чуете два звукови сигнала. Натиснете бутона за освобождаване от двете страни, за да отключите капака.



ЗАБЕЛЕЖКА: когато вакуумирате влажна храна, моля, изберете *влажна и нежна*

КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ БУТОНА ЗА ИМПУЛСНО ВАКУУМИРАНЕ (PULSE VAC)

Тъй като налягането при нормалната вакуумна функция е настроено да бъде високо, понякога е лесно да се унищожат някои деликатни предмети от високото налягане във вакуумните торбички. В този случай можете да използвате функцията за вакуум "PULSE", за да контролирате времето и налягането на вакуума и да предотвратите смачкването на деликатни предмети. Когато опаковате някои сочни храни, можете също да използвате тази функция и да предотвратите изсмукването на течността.

1. Поставете предмета(ите), който трябва да бъде запечатан, в предварително изрязаната торбичка или в торбичката с потребителски размер. Оставете поне 5 см между съдържанието и горната част на торбата, за да позволите свиване на торбата.
2. Отворете капака и поставете отворения край на торбата надолу във вакуумната камера.
3. Затворете капака, като натиснете надолу от двете страни.
4. Натискайте непрекъснато бутона "PULSE", докато се достигне желаното от вас налягане. Можете да наблюдавате вакуумната торбичка, за да решите налягането. По време на този процес можете да и процеса на вакуумиране, като спрете да натискате този бутон; можете да го натиснете отново, за да рестартирате вакуумирането.
5. Когато налягането достигне необходимото, натиснете бутона "SEAL ONLY" (Само запечатване), за да започнете запечатването.
6. След като светлинният индикатор угасне, натиснете бутоните за заключване от двете страни на машината, за да освободите торбичката.

6. СЪВЕТИ ЗА ВАКУУМНО ЗАПЕЧАТВАНЕ

СЪХРАНЕНИЕ НА ХРАНИ И БЕЗОПАСНОСТ

ВАЖНО: вакуумното запечатване НЕ е заместител на охлаждането или замразяването. Всички бързо развалящи се храни, които се нуждаят от охлаждане, трябва все пак да бъдат охладени или замразени след вакуумното опаковане.

За да постигнете най-добри резултати при удължаването на живота на храните, е важно да опаковате във вакуум пресни храни. Когато храната започне да се разваля, вакуумното опаковане може само да забави процеса на разваляне. Вакуумното запечатване не може да предотврати развитието на плесени. Други болестотворни микроорганизми все още могат да се развиват в среда с ниско съдържание на кислород и може да се наложи да се вземат допълнителни мерки за елиминирането им.

Съвети и препоръки за приготвяне на храна за херметично вакуумно запечатване

Готвене, размразяване и подгряване - задушаването във вакуумен плик помага на храната да запази вкуса си, а също така помага и при почистването. Няма мръсни тенджери... Когато подгрявате храни в микровълнова фурна, използвайте вашите вакуумни торбички, винаги пробивайте торбичката, за да може горещият въздух да излезе навън. Можете също така да претопляте храни във вакуумните торбички, като ги поставите във вода с ниска температура под (75°C).

ВАЖНО: винаги размразявайте храни в хладилник или микровълнова печка - не размразявайте бързо развалящи се храни на стайна температура.

СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА МЕСО И РИБА

Опитайте да замразите предварително месото и рибата за 1-2 часа, преди да ги вакуумирате. Това помага на съставките да запазят сока и формата си и осигурява по-добро запечатване.

Ако не можете, поставете сгъната хартиена кърпа между храната и горната част на торбата, поставете я под зоната на уплътнението. Оставете хартиената кърпа в торбичката, за да абсорбира излишната влага и соковете по време на процеса на вакуумно опаковане.

СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА СИРЕНА

Опаковайте вакуумно сиренето след всяка употреба. Ако направите торбичката малко по-дълга от необходимото, можете да я запечатате отново след всяка употреба.

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

ПОДГОТОВКА НА УКАЗАНИЯ ЗА ЗЕЛЕНЧУЦИ:

Бланширането е процес, който трябва да се извърши преди вакуумното опаковане на зеленчуци. Този процес спира действието на ензимите, което може да доведе до загуба на вкус, цвят и текстура. За да бланширате зеленчуците, поставете ги във вряща вода или в микровълнова фурна, докато се сварят, но все още са хрупкави. Времето за бланширане може да варира от 1 до 2 минути за зеленолистни зеленчуци и грах; от 3 до 4 минути за грах, нарязани тиквички или броколи; дайте на морковите около 5 минути; и от 7 до 11 минути за царевица на кочан. След бланширането потопете зеленчуците в студена вода, за да спрете процеса на готвене.

ЗАБЕЛЕЖКА:

- Всички зеленчуци (включително броколи, брюкселско зеле, зеле, карфиол, кейл, ряпа) естествено отделят газове по време на съхранение. Затова след бланширане е най-добре те да се съхраняват директно във фризера.
- Когато съхранявате зеленчуци, опитайте се да ги замразите предварително за 1-2 часа, след което ги разделете на порции за хранене във вакуумните си торбички. След като бъдат опаковани във вакуум, ги върнете обратно във фризера.

ВАЖНО: поради опасност от бактерии пресните гъби, лук и чесън никога не трябва да се опаковат във вакуум.

СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ПРАХООБРАЗНИ ХРАНИ

Когато опаковате във вакуум прахообразни продукти като брашно, най-добре е да използвате оригиналната им опаковка, когато ги поставите във вакуумния плик. Финият прах може да се засмуче в уреда и да причини достатъчно повреди, за да съкрати живота на вакуумния уплътнител.

СЪВЕТИ ЗА ПОДГОТОВКА НА ТЕЧНОСТИ

Преди да запечатате във вакуум какъвто и да е вид течен елемент, опаковайте течности, като например бульон за супа, и ги замразете предварително в съд за готвене, докато станат твърди. След това можете да ги подредите във фризера. Когато сте готови да използвате, просто отрежете ъгъла на торбичката и я поставете в съд за микровълнова печка или я пуснете във вода с ниска температура, под 75°C.

7. ПОЧИСТВАНЕ И СЪХРАНЕНИЕ

1. Винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа, преди да го почиствате.
2. Избършете външната повърхност с мека, влажна кърпа и сапун.
3. За да почистите вътрешността на устройството, избършете всякаква храна или течност с хартиена кърпа.
4. Подсушете добре всички части, преди да включите и използвате устройството отново.
5. Вакуумната камера може да задържа течности, които са били изтеглени от торбичката; тя може да бъде извадена от уплътнителя, използвайте мек сапун за миене на съдове и топла, влажна кърпа, за

да избършете всяка останала течност от вакуумната камера. Dry it thoroughly.
6. Дръжте горния капак на уреда отключен, когато не го използвате.

8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Нищо не се случва, когато натисна бутона "VAC/Seal":

- Уверете се, че захранващият кабел е правилно включен в контакта на стената.
- Уверете се, че захранващият кабел не е повреден по някакъв начин.
- Уверете се, че електрическият контакт е работоспособен, като включите друг уред. Ако това не е така, проверете прекъсвачите или предпазителите в дома си.
- Уверете се, че торбичката е поставена правилно надолу във вакуумната камера.
- Натиснете надолу двете страни на капака и се уверете, че е застопорен на място.
- Изчакайте 25 минути, за да може уредът да изстине, и след това опитайте да го използвате отново.

Въздухът не се изсмуква от торбичката:

- Проверете дали в торбичките няма пропуски, гънки, набръчквания или дупки.
- Проверете дали не са разхлабени, износени или напукани горните и долните уплътнители.
- Съставките с високо съдържание на течности може да попречат на правилното запечатване на торбичката. Разрежете торбичката, избършете вътрешността на торбичката и я запечатайте отново.
- Проверете дали торбичката е правилно поставена във вакуумната камера.
- Уверете се, че сте поставили торбичката на правилното място. Когато използвате торбичка от ролка, уверете се, че края на разреза е върху лентата за запечатване.

Въздухът се е просмукал обратно във вакуумираната торбичка:

- Проверете уплътнението на торбата. Възможно е да има дупка или бръчка, която позволява на въздуха да се върне в торбичката. Внимателно разрежете торбичката и я запечатайте отново или използвайте изцяло нова торбичка.
- Уверете се, че в уплътнението на торбичката няма влага или течност от храната. Може да се наложи да разрежете торбичката и да я запечатате отново или да използвате изцяло нова торбичка. Частично замразете съставките с излишните течности, преди да ги запечатате във вакуум.
- Уверете се, че няма хранителни продукти с остри ръбове, които биха могли да пробият торбичката. Ако откриете дупка от пробояване, запечатайте продукта в изцяло нова торбичка.
- Уверете се, че в зоната на лентата за запечатване не са попаднали течности.
- Проверете за разхлабени, износени или напукани горни и долни уплътнения за запечатване.

Торбичката се топи:

- 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 топи, оставете уреда да се охлади с капак в изправено положение за 25 минути, преди да го използвате.

Торбичката няма да се запечата:

- Проверете дали във вакуумните торбички няма пропуски, гънки, набръчквания или дупки.
- Уверете се, че сте поставили торбичката на правилното място. Когато правите торбичка от ролка, уверете се, че края на разреза е върху лентата за запечатване.
- Уверете се, че сте дали време на уреда да се охлади. Изчакайте 20 секунди между запечатванията.

ГРИЖА ЗА КЛИЕНТА И ОБСЛУЖВАНЕ

Винаги използвайте оригинални резервни части.

Когато се обръщате към нашия оторизиран сервизен център, уверете се, че разполагате със следните данни: Модел и сериен номер.

Информацията може да бъде намерена на табелката с данни за мощност. Може да бъде променена без предизвестие.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Вакуумна мощност	-0,75 бара
Мощност	110W
Напрежение	200-240V~50/60Hz

Благодарим ви, че закупихте този продукт. Ако се нуждаете от поддръжка на вашия продукт, посетете нашия уебсайт, като използвате връзките по-долу.

Получаване на ръководства за потребителя: <https://www.heinner.ro>

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



Екологично изхвърляне

Вие можете да помогнете за опазването на околната среда!

Моля, не забравяйте да спазвате местните разпоредби: предайте неработещото електрическо оборудване в подходящ център за изхвърляне на отпадъци.



HEINNER е регистрирана търговска марка на **Network One Distribution SRL**. Други марки и имена на продукти са търговски марки или регистрирани търговски марки на съответните им притежатели.

Никаква част от спецификациите не може да бъде възпроизвеждана под каквато и да е форма или по какъвто и да е начин, нито да бъде използвана за създаване на производни, като например превод, трансформация или адаптация, без разрешение от NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Всички права запазени.

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



Този продукт е в съответствие с нормите и стандартите на Европейската общност.



Производител и вносител: **Network One Distribution**

Улица Marcel Iancu, 3-5, Букурещ, Румъния

Телефон: +40 21 211 18 56, www.heinner.com, www.nod.ro, office@nod.ro

VÁKUUMZÁRÓ KÉSZÜLÉK

Modell: FoodPrime Seal

HAV-Y1109SS



- Nedves és száraz porszívózás
- Kíméletes & normális üzemmód
 - Teljesítmény: 110 W

1. BEVEZETÉS

Kérjük, olvassa el figyelmesen az utasításokat, és őrizze meg a kézikönyvet a későbbi tájékoztatáshoz.

Ez a kézikönyv a készülék telepítésével, használatával és karbantartásával kapcsolatos összes szükséges utasítást tartalmazza. A készülék helyes és biztonságos működtetése érdekében kérjük, hogy a telepítés és használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót.

2. A CSOMAG TARTALMA

- ➔ **Vákuumzáró készülék**
- ➔ **Felhasználói kézikönyv**
- ➔ **Jótállási igazolás**
- ➔ **Megfelelőségi nyilatkozat**

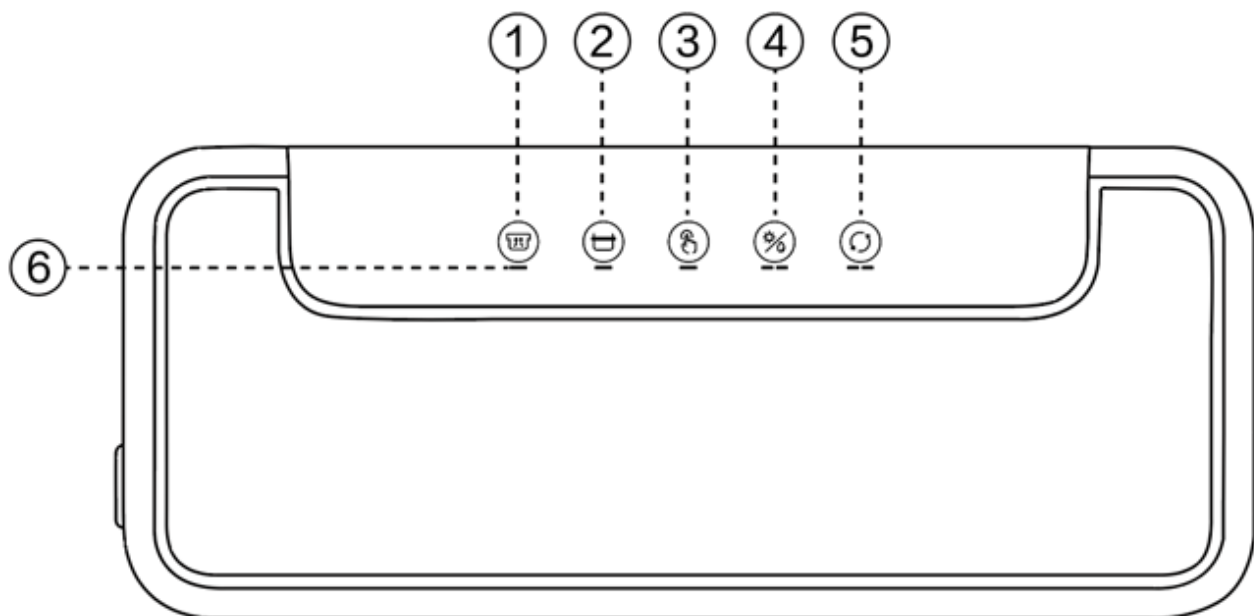
3. JELLEMZŐK

ÁLTALÁNOS

1. Ne engedje, hogy a készüléket játékként használják.
2. Ne működtesse a készüléket sérült tápkábelrel vagy dugóval.
3. Ne használja a készüléket nedves vagy forró felületen, illetve hőforrás közelében.
4. A készüléket mindig vízszintes felületen használja.
5. Ne merítse a készülék bármely részét, a hálózati kábelt vagy a dugót vízbe vagy más folyadékba.
6. Tisztítás előtt és használaton kívül mindig kapcsolja ki a készüléket.
7. Ne működtesse a készüléket, ha az meghibásodott vagy bármilyen módon sérült. Ha a vezeték vagy a készülék megsérült, kérjük, küldje vissza a vevőszolgálatunkhoz megfelelő szervizelés, csere vagy javítás céljából.
8. Ezt a készüléket 8 éves kortól és idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalat és ismeretek hiányában lévő személyek akkor használhatják, ha felügyeletet vagy utasítást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és megértették az ezzel járó veszélyeket. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek csak 8 évesnél idősebbek és felügyelet mellett végezhetik.
9. Tartsa a készüléket és annak vezetéket 8 évnél fiatalabb gyermekek számára elérhetetlen helyen.
10. A készülék nem kereskedelmi célú használatra készült. Ha 20-nál több zacskót zár le folyamatosan, várjon legalább 25 percet, mielőtt újra használná a készüléket.
11. Használaton kívül tartsa a készülék felső fedelét lezáratlanul.
12. A termék és a termék csomagolásának ártalmatlanításakor forduljon az illetékes szakképzett szervezeti egységhez újrahasznosítás céljából. Kérjük, hogy kidobáskor vágja el a tápkábelt. Ne kísérelje meg a termék szervizelését. A szervizelést csak hivatalos szervizképviselő végezheti el.
13. A készülékhez rövid tápkábel tartozik, hogy csökkentse a hosszabb vezetékbe való belegabalyodásból vagy megbotlásból eredő kockázatot. A hosszabbító zsinórok használata nem tilos, ha azok használata során gondosan jár el. Hosszabbító kábel használata esetén a hosszabbító kábel megjelölt elektromos névleges teljesítménye nem lehet kisebb, mint a készülék megjelölt elektromos névleges teljesítménye. A hosszabb zsinórt úgy kell elhelyezni, hogy ne lógjon a pult vagy az asztallap fölé, ahol megbotolhat, elakadhat vagy akaratlanul meghúzódhat, különösen a gyermekek által.
14. Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült.

4. TERMÉKLEÍRÁS

Gombok leírása:



1 - Vákuumzárás / Stop gomb

Nyomja meg a "Pecsételés" gombot a vákuumzárás megkezdéséhez. A készülék automatikusan leáll, amikor a folyamat befejeződik. Nyomja meg a "Stop" gombot a folyamatban lévő folyamat leállításához.

2 - Pecsételő gomb

Nyomja meg ezt a gombot a pecsételés létrehozásához (vákuum nélkül).

3 - Impulzus

Ezt a gombot akkor használja, amikor a vákuumozási folyamat vezérlése szükséges a kényes élelmiszerek esetében. A gomb megnyomásával a szivattyú bekapcsol, majd a gomb felengedésével kikapcsol.

4 - Száraz és nedves

Ezt a gombot megnyomva választhat a Száraz és a Nedves között.

A Száraz alkalmas diófélékhez, gabonafélékhez és más száraz élelmiszerekhez.

A Moist (nedves) olyan élelmiszerekhez alkalmas, amelyek kis mennyiségű folyadékot tartalmaznak, mint például friss hal, friss hús, pácolt hús stb.

5 - Normál és kíméletes

Ezt a gombot megnyomva választhat a Normál és a Kímélő között.

A Normál magasabb vákuumnyomással jár, ami száraz élelmiszerekhez alkalmas.

A Kímélő alacsonyabb vákuumnyomással működik, ami nedves élelmiszerekhez alkalmas.

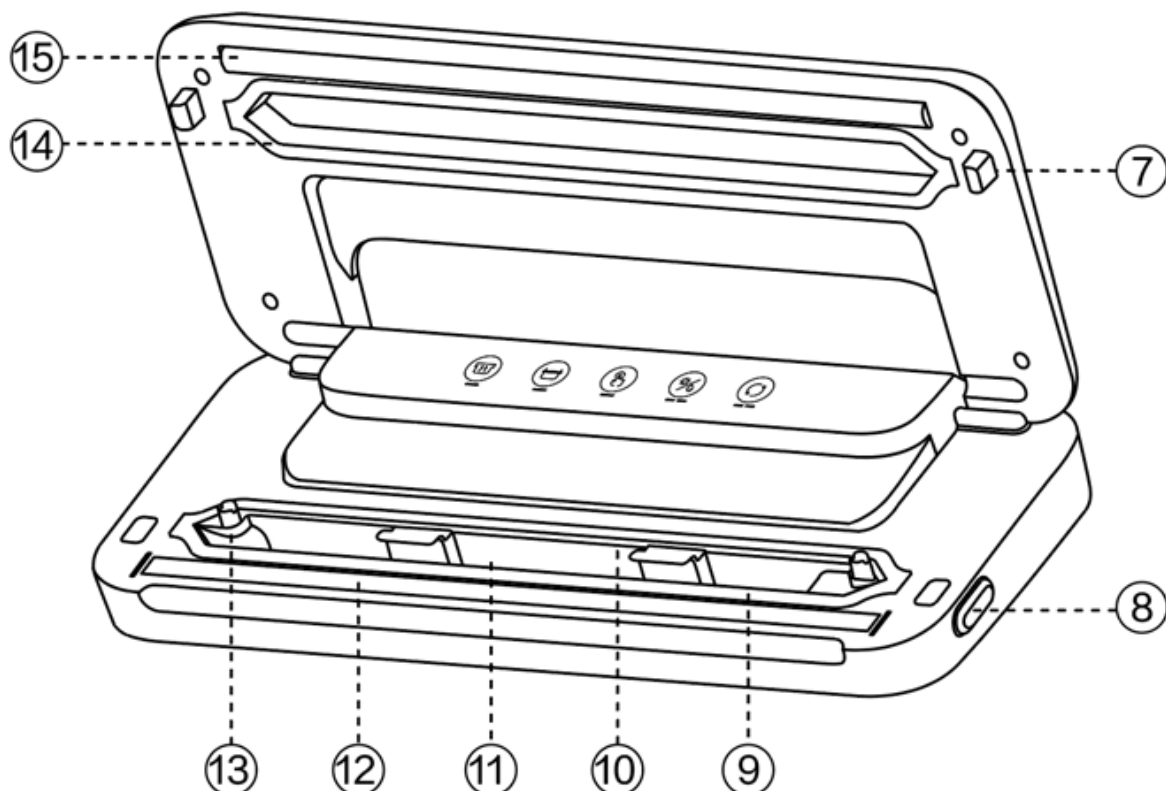
6 - Jelzőfények

Ha a készülék be van csatlakoztatva, az összes jelzőfény egy hangjelzéssel világít, majd a Száraz és Normál jelzőfények folyamatosan világítanak.

Az alapértelmezett üzemmód a Száraz és Normál.

Amikor az összes lámpa villog, az túlmelegedés elleni védelmet jelent. Kérjük, hagyjon időt a készülék lehűlésére.

Alkatrészek leírása:



7. Zár:

Nyomja meg a fedél mindkét végét a zárashoz. A vákuumzárás előtt győződjön meg róla, hogy mindkét oldalt sikeresen lezárta.

8. Kioldógomb

A fedél feloldásához nyomja meg mindkét oldalon a kioldógombot.

9. Alsó tömítés

10. Vákuumkamra

11. Levehető vákuumnyílás

12. Teflonszalaggal borított fűtőrúd

Kérjük, NE tépje le a szalagot.

13. Vákuumszellőzőnyílás

Porszívózáskor ellenőrizze, hogy a szellőzőnyílást nem zárják el zacskók vagy más idegen tárgyak.

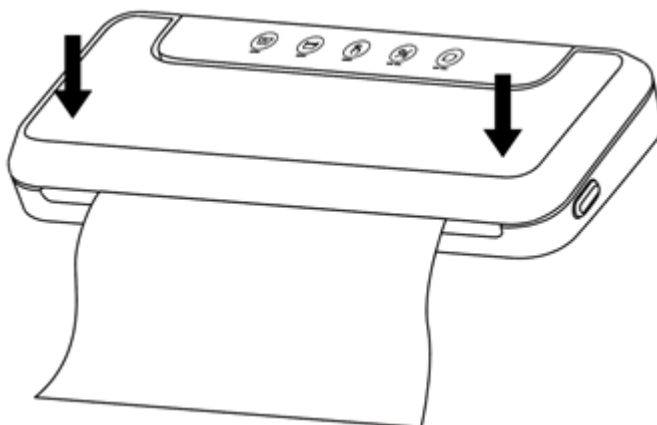
14. Felső tömítés

15. Szilikon tömítőszalag

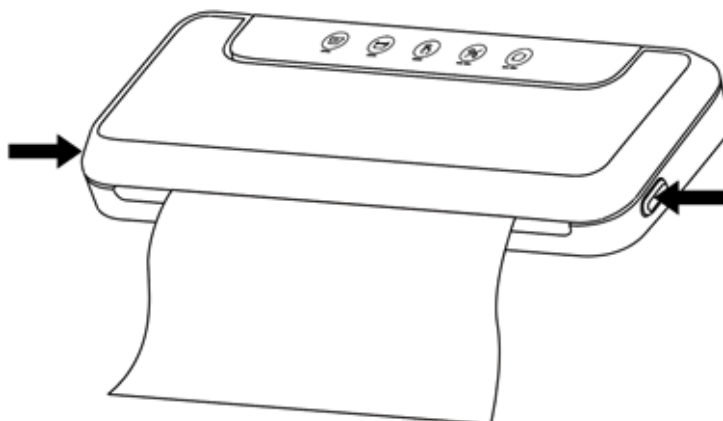
5. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

HOGYAN KÉSZÍTSÜNK EGYEDI MÉRETŰ ZACSKÓT

- Húzzon annyi zacskóanyagot, hogy a vákuumcsomagoláshoz szilárdan tartsa a tárgyat (kb. 5 cm). Egy ollóval vagy éles késsel vágja le a kívánt hosszúságú zacskót a tekercsből. Ügyeljen arra, hogy egyenes vonalban vágjon.
- Csatlakoztassa a tápkábelt; az összes jelzőfény kigyullad egy jelzőhang kíséretében, majd a Száraz és Normál üzemmód jelzőfényei világítanak.
- Nyissa ki a fedelet, helyezze a levágott zsák egyik végét a fűtőrúdra.
- Engedje le a fedelet, és nyomja meg a fedél mindkét végét a záráshoz.



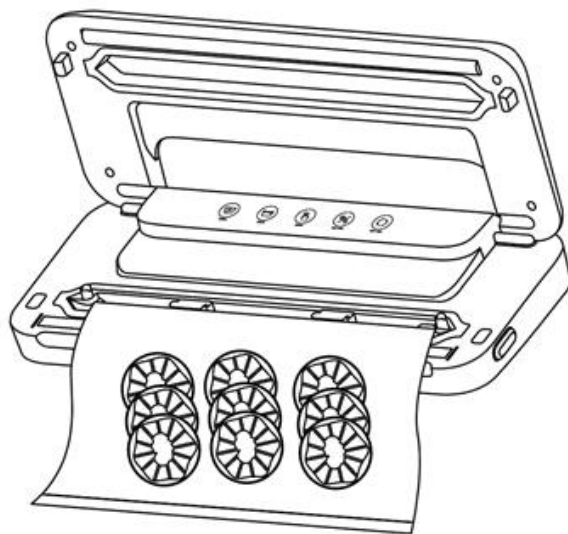
- Nyomja meg a Seal gombot, hogy egyedi méretű zacskót készítsen, amelynek kék fényjelzője világít.
- Amikor a folyamat befejeződött, két hangot fog hallani.
- Nyomja meg a kioldógombot mindkét oldalon a fedél feloldásához; most már nyugodtan kiveheti az újonnan létrehozott zacskót.



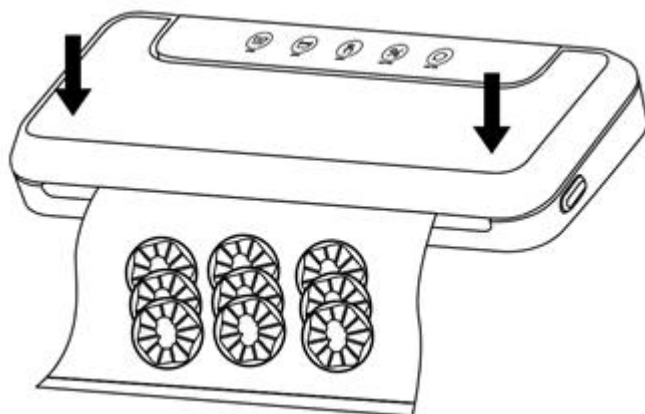
FIGYELEM : Erős használat esetén a készülék automatikusan kikapcsol, hogy megakadályozza a túlmelegedést. Ha ez megtörténik, várjon 25 percet, hogy a készülék lehűljön.

HOGYAN KELL VÁKUUMZÁRNI A VÁKUUMZSÁKOKKAL

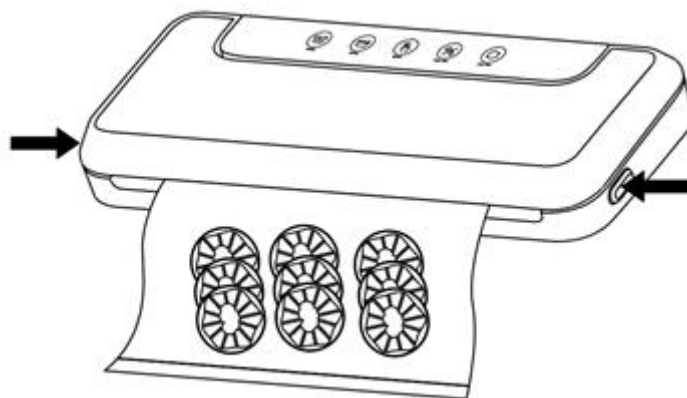
1. Helyezze a lezárandó tárgy(ak)at az előre kivágott vagy egyedi méretű zacskóba. Hagyjon legalább 5 cm-t a tartalom és a zsák teteje között, hogy a zsák összehúzódsához maradjon hely.
2. Nyissa ki a fedelet, és helyezze a zacskó nyitott végét lefelé a vákuumkamrába.



3. Zárja le a fedelet a két oldalra történő lenyomással, amíg két "kattanás" hang nem hallatszik.



4. Válassza ki a száraz vagy nedves ételt Normál vagy Kíméletes az igényeinek megfelelően, majd nyomja meg a **Vac Seal** gombot a vákuumzárás megkezdéséhez.
 5. Amikor a folyamat befejeződött, két hangjelzést fog hallani.
- Nyomja meg a kioldógombot mindkét oldalon a fedél feloldásához.



MEGJEGYZÉS: nedves ételek vákuumozásakor válassza a *nedves és a kíméletes lehetőséget*.

A PULZÁLÓ VÁKUUM GOMB (PULSE VAC) HASZNÁLATÁNAK MÓDJA

Mivel a normál vákuum funkció alatt a nyomás magasra van beállítva, néha könnyen tönkretelhet néhány kényes tárgyat a vákuumzsákokban lévő magas nyomás. Ebben az esetben használhatja a "PULSE" vákuum funkciót a vákuumidő és a nyomás szabályozására, és a kényes tárgyak összetörésének megakadályozására. Néhány lédús élelmiszer csomagolásakor szintén használhatja ezt a funkciót, és megakadályozhatja a folyadék kiszívását.

1. Helyezze a lezárandó tárgy(ak)at az előre vágott vagy egyedi méretű zacskóba. Hagyjon legalább 5 cm-t a tartalom és a zsák teteje között, hogy a zsák összehúzódhasson.
2. Nyissa ki a fedelet, és helyezze a zacskó nyitott végét lefelé a vákuumkamrába.
3. Zárja le a fedelet a két oldalra történő lenyomással.
4. Nyomja folyamatosan a "PULSE" gombot, amíg el nem éri a kívánt nyomást. A nyomás eldöntéséhez megfigyelheti a vákuumzsákot. E folyamat során a gomb megállításával leállíthatja a vákuumozási folyamatot, és a gombot újra megnyomva újraindíthatja a vákuumozást.
5. Amikor a nyomás eléri a kívánt értéket, nyomja meg a "SEAL ONLY" gombot a lezárás megkezdéséhez.
6. Miután a jelzőfény kialudt, nyomja meg a gép mindkét oldalán lévő zárógombokat a zacskó kioldásához.

6. VÁKUUMZÁRÁSI TIPPEK

ÉLELMISZEREK TÁROLÁSA ÉS BIZTONSÁGA

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

Az élelmiszerek élettartamának meghosszabbítása érdekében fontos, hogy a friss élelmiszereket vákuumcsomagolja. Ha az élelmiszer már elkezdett romlani, a vákuumcsomagolás csak lassíthatja a romlási folyamatot. A vákuumzárás nem tudja megakadályozni a penészgomba kialakulását. Más betegséget okozó mikroorganizmusok továbbra is szaporodhatnak alacsony oxigénellátottságú környezetben, és további intézkedéseket igényelhetnek az eltávolításukhoz.

Élelmiszer-előkészítési tanácsok és tippek a légmentes vákuumzáráshoz

Főzés, felolvasztás és újramelegítés - a vákuumzsákban való párolás segít az ételek ízének megőrzésében, és a takarításban is segít. Nem lesznek koszos lábasok... Ha az ételeket mikrohullámú sütőben melegíti újra a vákuumzacskó segítségével, mindig lyukassza ki a zacskót, hogy a forró levegő távozni tudjon. A vákuumzacskókban lévő ételeket úgy is felmelegítheti, hogy alacsony, 75 °C alatti hőmérsékletű vízbe helyezi őket.

FONTOS: az élelmiszereket mindig hűtőszekrényben vagy mikrohullámú sütőben olvassa fel - ne olvassa fel a romlandó élelmiszereket szobahőmérsékleten.

ELŐKÉSZÍTÉSI TANÁCSOK HÚSHOZ ÉS HALHOZ

Próbálja meg a húsokat és a halakat 1-2 órán keresztül előfagyasztani a vákuumozás előtt. Ez segít az összetevőknek megtartani a levüket és az alakjukat, és jobb zárást biztosít.

Ha erre nincs lehetősége, helyezzen egy összehajtogatott papírtörülőt az élelmiszer és a zacskó teteje közé, a lezárási terület alá. Hagyja a papírtörülközöt a zacskóban, hogy a vákuumcsomagolás során felszívja a felesleges nedvességet és levet.

ELŐKÉSZÍTÉSI TANÁCSOK A SAJTOKHOZ

A sajtokat minden egyes felhasználás után vákuumcsomagolja. Ha a szükségesnél csak egy kicsit hosszabbra készíti a zacskót, akkor minden használat után újra lezárhatja a zacskót.

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

ZÖLDSÉGEKRE VONATKOZÓ IRÁNYELVEK ELKÉSZÍTÉSE:

A zöldségfélék vákuumcsomagolása előtt el kell végezni a blansírozást. Ez a folyamat 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 megfőnek, de még ropogósak maradnak. A blansírozási idő 1-2 perc a leveles zöldségek és a borsó esetében; 3-4 perc a cukorborsó, a szeletelt cukkini vagy a brokkoli esetében; a sárgarépa körülbelül 5 percig; a kukoricacsutkák esetében pedig 7-11 percig. A blansírozás után merítse a zöldségeket hideg vízbe, hogy megállítsa a főzési folyamatot.

MEGJEGYZÉS:

- Minden zöldség (beleértve a brokkolit, a kelbimbót, a káposztát, a karfiolt, a kelkáposztát és a fehérrépat) a tárolás során természetes módon gázokat bocsát ki. Ezért a blansírozás után a legjobb, ha közvetlenül a fagyasztóban tároljuk őket.
- A zöldségek tárolásakor próbálja meg 1-2 órán keresztül előfagyasztani őket, majd a vákuumzacskókban étkezési adagokra szétválasztani őket. Miután vákuumcsomagolta őket, tegye vissza őket a fagyasztóba.

FONTOS: a baktériumveszély miatt a friss gombát, hagymát és fokhagymát soha nem szabad vákuumcsomagolni.

ELKÉSZÍTÉSI TANÁCSOK POR ALAKÚ ÉLELMISZEREKHEZ

Ha porszerű termékeket, például lisztet vákuumcsomagol, a legjobb, ha az eredeti csomagolásukat használja, amikor a vákuumzacskóba helyezi őket. A finom por beszívódhat a készülékbe, és elegendő kárt okozhat ahhoz, hogy lerövidítse a vákuumzáró élettartamát.

ELŐKÉSZÍTÉSI TANÁCSOK FOLYADÉKOKHOZ

Mielőtt bármilyen típusú folyékony elemet vákuumcsomagolna, a folyadékokat, például a leveslevest, előfagyasztja egy lábasban, amíg megszilárdulnak. Ezután a fagyasztóban halmozhatja. Amikor készen áll a felhasználásra, csak vágja le a zacskó sarkát, és helyezze vagy egy mikrohullámú edénybe, vagy dobja alacsony, 75 °C alatti hőmérsékletű vízbe.

7. TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS

1. Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket a konnektorból.
2. Törölje át a külső felületet puha, nedves ruhával és szappannal.
3. A készülék belsejének tisztításához törölje le az ételt vagy folyadékot egy papírtörülővel.
4. Alaposan szárítson meg minden alkatrészt, mielőtt újra csatlakoztatja és működteti a készüléket.
5. A vákuumkamra a zacskóból kiszívott folyadékot felfoghatja; a zacskó eltávolítható a lezáró készülékből, enyhe mosogatószerrel és egy meleg, nedves ruhával törölje le a vákuumkamrából a visszamaradt folyadékot. D ry azt th vagy eléggé.
6. Tartsa a készülék felső fedelét lezáratlanul, amikor nem használja.

8. HIBAEELHÁRÍTÁS

Semmi sem történik, amikor megnyomom a "VAC/Seal" gombot:

- Győződjön meg róla, hogy a tápkábel megfelelően be van-e dugva a fali dugaljba.
- Győződjön meg róla, hogy a tápkábel semmilyen módon nem sérült meg.
- Egy másik készülék csatlakoztatásával győződjön meg arról, hogy a konnektor működőképes. Ha nem, ellenőrizze az áramkör-megszakítókat vagy a biztosítékokat otthonában.
- Győződjön meg róla, hogy a zsák megfelelően lent van-e a vákuumkamrában.
- Nyomja le a fedél mindkét oldalát, és győződjön meg róla, hogy az a helyén rögzül.
- Várjon 25 percet, hogy a készülék lehűljön, majd próbálja meg újra használni.

A levegő nem szívódik ki a zsákból:

- Ellenőrizze, hogy nincsenek-e hézagok, ráncok, gyűrődések vagy lyukak a zacskókban.
- Ellenőrizze, hogy a felső és alsó tömítőtömítés nem laza, kopott vagy repedt-e.
- A magas folyadéktartalmú összetevők megakadályozhatják a zsák megfelelő lezárását. Vágja fel a zacskót, törölje át a zacskó belsejét, és zárja vissza.
- Ellenőrizze, hogy a zacskó megfelelően van-e behelyezve a vákuumkamrába.
- Győződjön meg róla, hogy a megfelelő helyre helyezte a zsákot. Ha tekercsből vett zacskót használ, győződjön meg arról, hogy a vágás vége a lezárócsíkon van.

A levegő visszaszívárgott a vákuumozott tasakba:

- Ellenőrizze a zacskó tömítését. Lehet egy lyuk vagy gyűrődés, amely lehetővé teszi, hogy a levegő visszakerüljön a zacskóba. Óvatosan vágja fel a zacskót, és zárja le újra, vagy használjon teljesen új zacskót.
- Győződjön meg róla, hogy a zacskó lezárásán belül nincs nedvesség vagy az ételből származó folyadék. Előfordulhat, hogy fel kell vágnia a zacskót, és újra le kell zárnia, vagy teljesen új zacskót kell használnia. A vákuumzárás előtt fagyassza le részben az összetevőket a felesleges folyadékkal együtt.
- Győződjön meg róla, hogy nincsenek olyan éles szélű élelmiszerrelemek, amelyek átszúrhatták a zacskót. Ha lyukas lyukat talál, zárja be a terméket egy teljesen új zacskóba.
- Győződjön meg róla, hogy a lezárócsík területére nem került folyadék.
- Ellenőrizze, hogy a felső és alsó tömítőtömítés nem laza, kopott vagy repedt-e.

A zacskó megolvad:

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

A zacskó nem záródik le:

- Ellenőrizze, hogy nincsenek-e hézagok, ráncok, gyűrődések vagy lyukak a vákuumzacskókon.
- Győződjön meg róla, hogy a megfelelő helyre helyezte a zacskót. Ha tekercsből készít zsákot, győződjön meg róla, hogy a vágás vége a zárócsíkon van.
- Győződjön meg róla, hogy adott időt a készüléknek a lehűléshez. Várjon 20 másodpercet a lezárások között.

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti pótalkatrészeket használjon.

Ha felveszi a kapcsolatot hivatalos szervizközpontunkkal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok rendelkezésre álljanak: Modell és sorozatszám.

Az adatok a készülék címtábláján találhatók. Előzetes értesítés nélkül változhat.

TECHNIKAI ADATOK

Vákuumteljesítmény	-0,75 bar
Teljesítmény	110W
Feszültség	200-240V~50/60Hz

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt a terméket. Ha támogatásra van szüksége a termékkel kapcsolatban, látogasson el weboldalunkra az alábbi linkek segítségével.

Felhasználói kézikönyvek beszerzése: <https://www.heinner.ro>

Szervizinformációk: <https://www.heinner.ro>



Környezetbarát ártalmatlanítás

Ön is hozzájárulhat a környezet védelméhez!

Kérjük, ne feledje, hogy tartsa be a helyi előírásokat: adja le a nem működő elektromos berendezéseket a megfelelő hulladékkezelő központban.



A HEINNER a Network One Distribution SRL bejegyzett védjegye. Más márkák és terméknevek a megfelelő jogosultak védjegyei vagy bejegyzett védjegyei.

A specifikációk semmilyen formában vagy eszközzel nem reprodukálhatók, illetve nem használhatók fel származékos termékek készítésére, például fordításra, átalakításra vagy adaptációra a NETWORK ONE DISTRIBUTION engedélye nélkül.

Szerzői jog © 2013 Network One Distribution. Minden jog fenntartva.

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



Ez a termék megfelel az Európai Közösség normáinak és szabványainak.



Gyártó és importőr: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, 3-5, Bukarest, Románia

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

ВАКУУМНИЙ ЗВАРЮВАЧ

Модель: FoodPrime Seal
HAV-Y1109SS



- Вологе та сухе прибирання
- Делікатний та звичайний режим
 - Потужність: 110 Вт

HEINNER

1. ВСТУП

Будь ласка, уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання. Ця інструкція містить усі необхідні вказівки щодо встановлення, використання та обслуговування приладу. Для правильної та безпечної експлуатації пристрою, будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію перед встановленням та використанням.

2. ВМІСТ ВАШОЇ УПАКОВКИ

- ➔ Вакуумний зварювач
- ➔ Посібник користувача
- ➔ Гарантійний талон
- ➔ Декларація відповідності

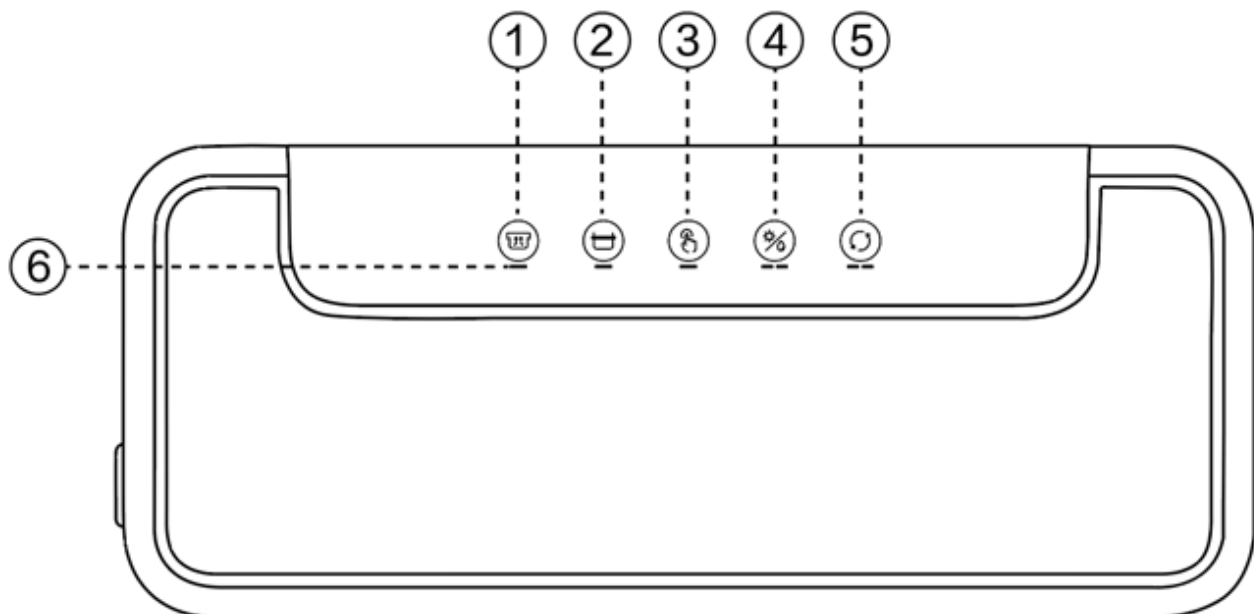
3. ОСОБЛИВОСТІ

ЗАГАЛЬНІ

1. Не використовуйте прилад з пошкодженим шнуром живлення або вилкою.
2. Не використовуйте прилад на мокрій або гарячій поверхні, а також поблизу джерел тепла.
3. Завжди використовуйте прилад на вирівняній поверхні.
4. Не занурюйте жодну частину приладу, шнур живлення або вилку у воду або іншу рідину.
5. Завжди вимикайте прилад перед чищенням і коли він не використовується.
6. Не використовуйте прилад, якщо він несправний або пошкоджений будь-яким чином. Якщо шнур або машина пошкоджені, поверніть їх до нашого відділу післяпродажного обслуговування для належного обслуговування, заміни або ремонту.
7. Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу і розуміють пов'язані з цим небезпеки. Діти не повинні гратися з приладом. Чищення та обслуговування приладу не повинні виконуватися дітьми, якщо вони не досягли 8-річного віку і не перебувають під наглядом дорослих.
8. Зберігайте прилад і шнур живлення в недоступному для дітей молодше 8 років місці.
9. Прилад не призначений для комерційного використання. Якщо ви запечатуєте більше 20 пакетів безперервно, зачекайте щонайменше 25 хвилин, перш ніж відновити використання приладу.
10. Тримайте верхню кришку приладу розблокованою, коли він не використовується.
11. При утилізації цього виробу та його упаковки, будь ласка, зверніться до відповідного кваліфікованого відділу для переробки. Будь ласка, відріжте шнур живлення під час утилізації.
12. Не намагайтеся самостійно обслуговувати цей виріб. Обслуговування повинно виконуватися уповноваженим сервісним представником.
13. Короткий шнур живлення надається для зменшення ризику заплутування в довшому шнурі або спотикання об нього. Використання подовжувачів не забороняється, якщо з ними поводитися обережно. У разі використання подовжувача його електрична потужність повинна бути не меншою, ніж електрична потужність приладу, зазначена на маркуванні. Довший шнур повинен бути розташований таким чином, щоб він не звисав над стільницею або поверхнею столу, де про нього можуть перечепитися, зачепитися або потягнути за нього ненавмисно, особливо діти.
14. Цей прилад призначений лише для домашнього використання.

4. ОПИС ВИРОБУ

Опис кнопок:



1 - Кнопка вакуумного запечатування / зупинки

Натисніть кнопку "Запечатати", щоб почати вакуумне запаювання. Прилад автоматично зупиниться, коли процес буде завершено. Натисніть кнопку "Стоп", щоб зупинити поточний процес.

2 - Кнопка "Запечатати"

Натисніть цю кнопку, щоб створити герметизацію (без вакууму).

3 - Імпульс

Ця кнопка використовується, коли необхідно контролювати процес вакуумування делікатних продуктів. При натисканні кнопки насос вмикається, а при відпусканні кнопки - вимикається.

4 - Сухе та вологе прибирання

Натисніть цю кнопку, щоб вибрати між сухим і вологим режимами.

Сухий режим підходить для горіхів, зернових та інших сухих продуктів.

Вологий режим підходить для продуктів з невеликою кількістю рідини, таких як свіжа риба, свіже м'ясо, мариноване м'ясо тощо.

5 - Нормальне та делікатне

Натисніть цю кнопку, щоб вибрати між звичайним і делікатним режимами.

Нормальний режим має вищий тиск вакууму, що підходить для сухих продуктів.

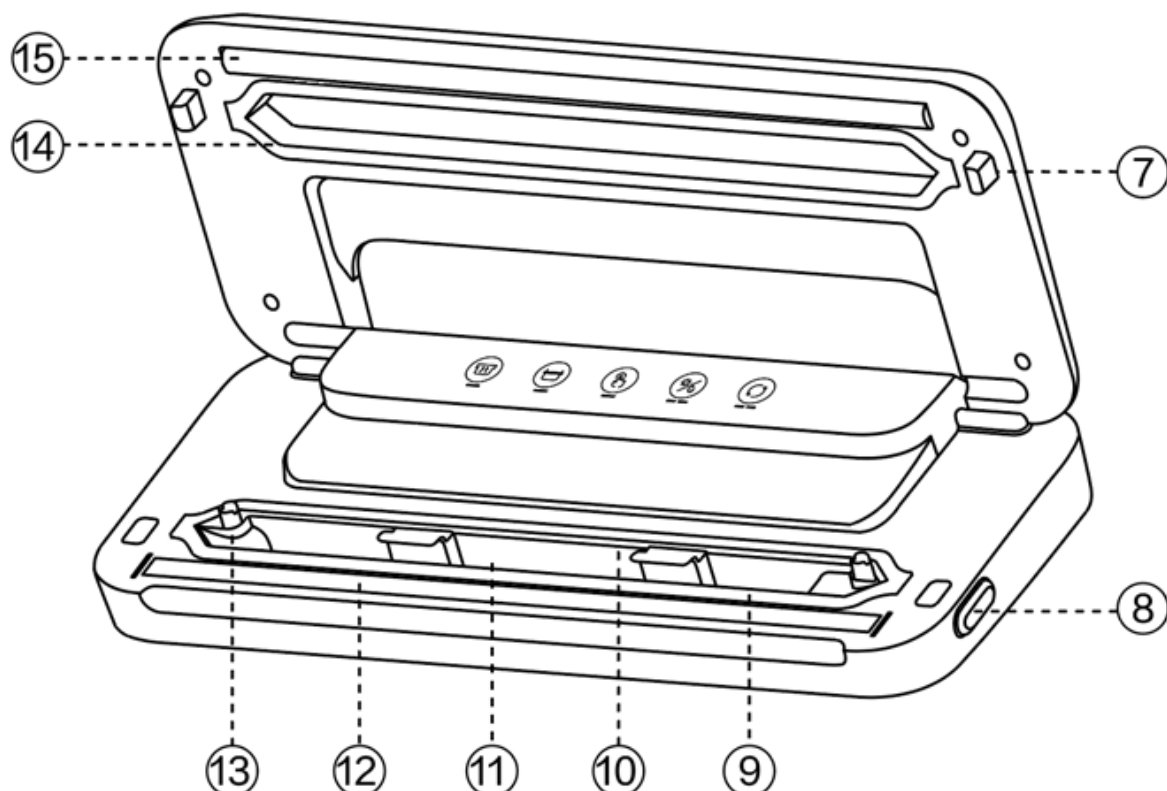
Делікатний - з меншим тиском вакууму, що підходить для вологих продуктів.

6 - Індикаторні лампочки

Після підключення до мережі всі індикаторні лампочки загоряться звуковим сигналом, а потім індикаторні лампочки для сухого та нормального режимів будуть світитися постійно.

За замовчуванням встановлений режим "Сухий" і "Нормальний".

Коли всі індикатори блимають, це означає, що спрацьовує захист від перегріву. Зачекайте, поки прилад охолоне.

Опис деталей:**7. Блокування**

Натисніть на обидва кінці кришки, щоб зафіксувати її. Переконайтеся, що ви успішно зафіксували обидві сторони перед вакуумним запаюванням.

8. Кнопка розблокування

Натисніть кнопку розблокування з обох боків, щоб розблокувати кришку.

9. Нижня ущільнювальна прокладка**10. Вакуумна камера****11. Знімна вакуумна щілина****12. Нагрівальна планка, покрита тефлоновою стрічкою**

Будь ласка, НЕ відривайте стрічку.

13. Вентиляційний отвір для пилососа

Під час прибирання пилососом переконайтеся, що вентиляційний отвір не заблокований пакетами або іншими сторонніми предметами.

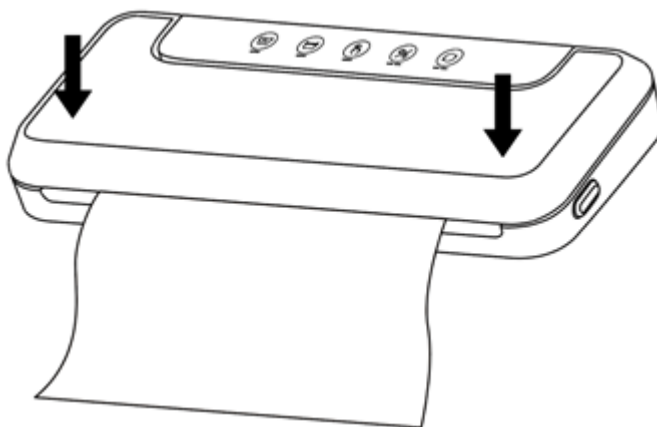
14. Верхня ущільнювальна прокладка**15. Силіконова ущільнювальна стрічка**

5. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

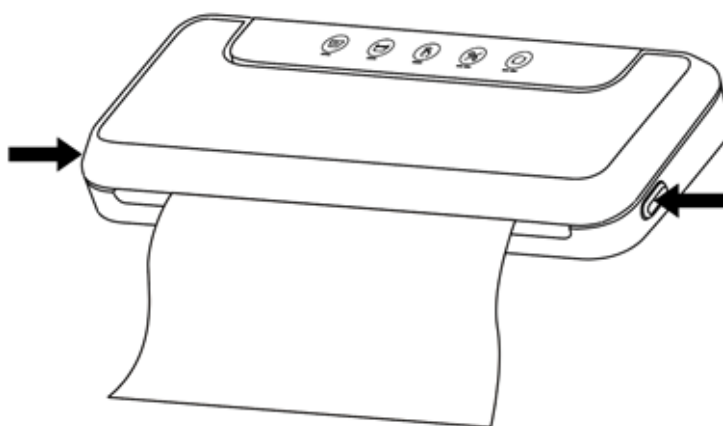
ЯК ВИГОТОВИТИ ПАКЕТ ЗА ІНДИВІДУАЛЬНИМ РОЗМІРОМ

Витягніть достатню кількість матеріалу для пакета, щоб міцно утримувати предмет для вакуумного пакування (приблизно 5 см). За допомогою ножиць або гострого ножа відріжте від рулону пакет потрібної довжини. Переконайтеся, що відрізаєте по прямій лінії.

- Підключіть шнур живлення; всі індикаторні лампочки загоряться зі звуковим сигналом, а потім загоряться індикатори режиму "Сушка" і "Нормальний режим".
- Відкрийте кришку, покладіть один кінець розрізаного пакета на нагрівальну планку.
- Опустіть кришку і натисніть на обидва кінці кришки, щоб зафіксувати її.



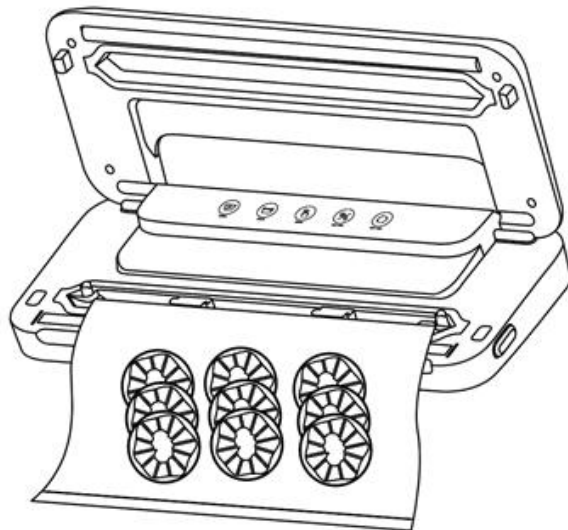
- Натисніть кнопку "Запечатати", щоб створити пакет нестандартного розміру, при цьому загориться синій світловий індикатор.
- Коли процес буде завершено, ви почуєте два звуки.
- Натисніть кнопку розблокування з обох боків, щоб розблокувати кришку; тепер можна безпечно вийняти новостворений пакет.



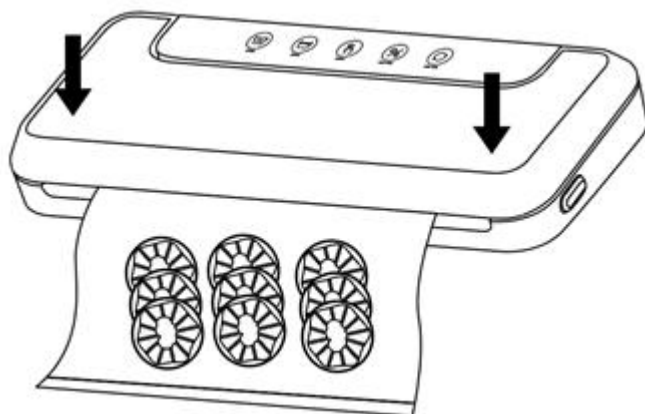
УВАГА: При інтенсивному використанні прилад автоматично вимкнеться, щоб запобігти перегріванню. Якщо це сталося, зачекайте 25 хвилин, щоб дати приладу охолонути.

ЯК ВАКУУМУВАТИ ЗА ДОПОМОГОЮ ВАКУУМНИХ ПАКЕТІВ

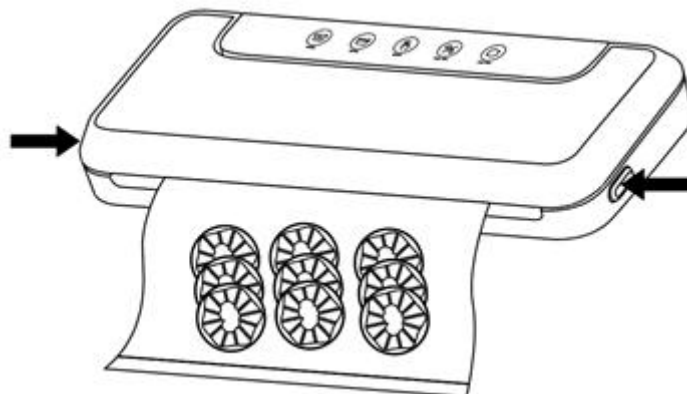
1. Помістіть продукт(и), які потрібно запакувати, у попередньо вирізаний або підібраний за розміром пакет. Залиште принаймні 5 см між вмістом і верхньою частиною пакета, щоб залишити місце для стискання пакета.
2. Відкрийте кришку і помістіть відкритий кінець пакета у вакуумну камеру.



3. Закрийте кришку, натиснувши на неї з обох боків, доки не почуєте два "клацання".



4. Виберіть сухий або вологий корм Normal або Gentle відповідно до ваших потреб, а потім натисніть кнопку **Vac Seal**, щоб почати вакуумне запаювання.
5. Коли процес буде завершено, ви почуєте два звукових сигнали. Натисніть кнопку розблокування з обох боків, щоб розблокувати кришку.



ПРИМІТКА: при вакуумуванні вологих продуктів, будь ласка, обирайте *вологий і делікатний режим*.

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ КНОПКОЮ ІМПУЛЬСНОГО ВАКУУМУВАННЯ (PULSE VAC)

Оскільки тиск під час звичайного вакуумування встановлюється на високому рівні, іноді легко пошкодити деякі делікатні продукти високим тиском у вакуумних пакетах. У цьому випадку ви можете використовувати функцію вакуумування "PULSE", щоб контролювати час вакуумування і тиск і запобігти розчавлюванню делікатних продуктів. При пакуванні деяких соковитих продуктів ви також можете використовувати цю функцію, щоб запобігти висмоктуванню рідини.

1. Помістіть предмети, які потрібно запакувати, у заздалегідь вирізаний пакет або пакет індивідуального розміру. Залиште принаймні 5 см між вмістом і верхньою частиною пакета, щоб забезпечити стискання пакета.
2. Відкрийте кришку і помістіть відкритий кінець пакета у вакуумну камеру.
3. Закрийте кришку, натиснувши на неї з обох боків.
4. Безперервно натискайте кнопку "PULSE", доки не досягнете бажаного тиску. Ви можете спостерігати за вакуумним пакетом, щоб визначити тиск. Під час цього процесу ви можете зупинити процес вакуумування, припинивши натискання цієї кнопки; ви можете натиснути її ще раз, щоб відновити вакуумування.
5. Коли тиск досягне потрібного значення, натисніть кнопку "ТІЛЬКИ ЗАПАЮВАННЯ", щоб почати запаювання.
6. Після того, як індикатор згасне, натисніть кнопки блокування з обох боків машини, щоб звільнити пакет.

6. ПОРАДИ ЩОДО ВАКУУМНОГО ЗАПАЮВАННЯ

ЗБЕРІГАННЯ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

ВАЖЛИВО: вакуумне запаювання НЕ замінює охолодження або заморожування. Будь-які швидкопсувні продукти, які потребують охолодження, після вакуумного пакування все одно повинні зберігатися в холодильнику або заморожуватися.

Для досягнення найкращих результатів у продовженні терміну зберігання продуктів важливо пакувати у вакуум свіжі продукти. Якщо продукти почали псуватися, вакуумне пакування може лише сповільнити процес псування. Вакуумування не може запобігти росту цвілі. Інші хвороботворні мікроорганізми все ще можуть рости в середовищі з низьким вмістом кисню, і для їх усунення можуть знадобитися додаткові заходи.

Поради та рекомендації щодо приготування їжі для герметичного вакуумного вакуумування

Приготування, розморожування та розігрівання - варіння на повільному вогні у вакуумному пакеті допомагає їжі зберегти свій смак, а також полегшує прибирання. Ніяких брудних каструль... Розігрівачи їжі в мікрохвильовій печі за допомогою вакуумних пакетів, завжди проколюйте пакет, щоб виходило гаряче повітря. Ви також можете розігріти продукти у вакуумних пакетах, помістивши їх у воду з низькою температурою (75°C).

ВАЖЛИВО: завжди розморожуйте продукти в холодильнику або мікрохвильовій печі - не розморожуйте швидкопсувні продукти при кімнатній температурі.

ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСА ТА РИБИ

Спробуйте попередньо заморозити м'ясо та рибу на 1-2 години перед тим, як вакуумувати їх. Це допоможе інгредієнтам зберегти сік і форму, а також забезпечить кращу герметизацію.

Якщо це неможливо, покладіть складений паперовий рушник між продуктами та верхньою частиною пакета, покладіть його нижче місця ущільнення. Залиште паперовий рушник у пакеті, щоб ввібрати зайву вологу та сік під час вакуумного пакування.

ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ СИРУ

Вакууйте сир після кожного використання. Якщо ви використовуєте пакет трохи довше, ніж потрібно, ви можете повторно запечатувати пакет після кожного використання.

ВАЖЛИВО: Через ризик розвитку анаеробних бактерій, м'які сири ніколи не слід упаковувати у вакуум.

ПІДГОТОВКА ОВОЧІВ ДО БЛАНШУВАННЯ:

Бланшування - це процес, який необхідно виконати перед вакуумним пакуванням овочів. Цей процес зупиняє дію ферментів, які можуть призвести до втрати смаку, кольору та текстури. Щоб бланшувати овочі, покладіть їх у киплячу воду або в мікрохвильову піч, поки вони не розваряться, але залишаться хрусткими. Час бланшування може становити від 1 до 2 хвилин для листової зелені та гороху; від 3 до 4 хвилин для горошку, нарізаних кабачків або броколі; моркві дайте близько 5 хвилин; і від 7 до 11 хвилин для кукурудзи в качанах. Після бланшування занурте овочі в холодну воду, щоб зупинити процес приготування.

ПРИМІТКА:

- Всі овочі (в тому числі броколі, брюссельська капуста, капуста, цвітна капуста, листові капуста, ріпа) природним чином виділяють гази під час зберігання. Тому після бланшування найкраще зберігати їх безпосередньо в морозильній камері.
- При зберіганні овочів спробуйте попередньо заморозити їх на 1-2 години, а потім розділити їх на порції у вакуумних пакетах. Після того, як вони будуть запаковані у вакуумні пакети, поверніть їх назад у морозильну камеру.

ВАЖЛИВО: через ризик розвитку бактерій свіжі гриби, цибуля та часник ніколи не повинні бути запаковані у вакуумні пакети.

ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ ПОРОШКОПОДІБНИХ ПРОДУКТІВ

При вакуумному пакуванні порошкоподібних продуктів, таких як борошно, найкраще використовувати оригінальну упаковку, коли ви кладете їх у вакуумний пакет. Дрібний порошок може всмоктатися в прилад і завдати достатньо шкоди, щоб скоротити термін служби вакуумного запаювача.

ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ РІДИН

Перш ніж вакуумувати будь-який тип рідких елементів, пакуйте рідини, наприклад, бульйон для супу, попередньо заморозьте їх у формі для запікання, поки вони не стануть твердими. Потім можна складати в морозильну камеру. Коли ви будете готові до використання, просто відріжте куточок пакета і покладіть його в посуд для мікрохвильової печі або опустіть у воду з низькою температурою, нижче 75°C.

7. ЧИСТКА ТА ЗБЕРІГАННЯ

1. Перед чищенням завжди відключайте пристрій від мережі.
2. Протріть зовнішню поверхню м'якою вологою ганчіркою з милом.
3. Щоб очистити внутрішню поверхню пристрою, витріть будь-яку їжу або рідину паперовим рушником.
4. Ретельно висушіть усі деталі, перш ніж знову підключати пристрій до електромережі та експлуатувати його.
5. Вакуумна камера може утримувати рідину, яка була витягнута з пакета; її можна вийняти із запаювача, використати м'яке мило для миття посуду та теплу вологу ганчірку, щоб витерти залишки рідини з вакуумної камери. Д ретельно його.
6. Тримайте верхню кришку приладу відкритою, коли він не використовується.

8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Нічого не відбувається, коли я натискаю кнопку "VAC/Seal":

- Переконайтеся, що шнур живлення правильно підключений до розетки.
- Переконайтеся, що шнур живлення не пошкоджений.
- Переконайтеся, що розетка справна, увімкнувши в неї інший прилад. Якщо це не так, перевірте автоматичні вимикачі або запобіжники у вашому домі.
- Переконайтеся, що мішок правильно розміщений у вакуумній камері.
- Натисніть на кришку з обох боків і переконайтеся, що вона зафіксована на місці.
- Зачекайте 25 хвилин, щоб дати приладу охолонути, а потім спробуйте використовувати його знову.

Повітря не висмоктується з мішка:

- Перевірте, чи немає в мішках щілин, складок, зморшок або отворів.
- Перевірте, чи не ослаблені, зношені або потріскані верхні та нижні ущільнювальні прокладки.
- Інгредієнти з високим вмістом рідини можуть перешкоджати належному закриттю пакета. Розріжте пакет, протріть внутрішню поверхню і знову закрийте його.
- Перевірте, чи правильно вставлено пакет у вакуумну камеру.
- Переконайтеся, що ви розмістили пакет у правильному місці. Якщо ви використовуєте пакет з рулону, переконайтеся, що кінець розрізу знаходиться на ущільнювальній стрічці.

Повітря просочилося назад у вакуумований пакет:

- Перевірте герметичність мішка. Можливо, є дірка або зморшка, через яку повітря проникає всередину мішка. Обережно розріжте мішок і запечатайте його знову або використовуйте абсолютно новий мішок.
- Переконайтеся, що всередині пакета немає вологи або рідини з їжі. Можливо, вам доведеться розрізати пакет і повторно запечатати його або використати абсолютно новий пакет. Частково заморозьте інгредієнти з надлишком рідини перед вакуумним запаюванням.
- Переконайтеся, що в пакеті немає гострих країв, які могли б проколоти його. Якщо ви виявили прокол, запакуйте продукт в абсолютно новий пакет.
- Переконайтеся, що рідина не потрапила в зону ущільнювальної стрічки.
- Перевірте, чи не ослаблені, зношені або тріскнуті верхня та нижня ущільнювальні прокладки.

Пакет плавиться:

- Можливо, під час запаювання пакета ущільнювальна стрічка була надто гарячою. Дайте пристрою охолонути протягом 20 секунд перед кожним використанням. Якщо пакет продовжує плавитися, дайте

пристрою охолонути з кришкою у вертикальному положенні протягом 25 хвилин перед використанням.

Пакет не буде герметичним:

- Переконайтеся, що у вакуумних пакетах немає проміжків, складок, зморшок або отворів.
- Переконайтеся, що ви поклали пакет у правильне місце. Якщо ви робите пакет з рулону, переконайтеся, що кінець розрізу знаходиться на ущільнювальній стрічці.
- Переконайтеся, що ви дали приладу час охолонути. Зачекайте 20 секунд між запаюваннями.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА СЕРВІС

Завжди використовуйте оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, переконайтеся, що у вас є наступні дані: Модель та серійний номер.

Інформацію можна знайти на табличці з технічними даними. Ми залишаємо за собою право на зміни без попереднього повідомлення.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Потужність вакууму	-0,75 бар
Потужність	110W
Напруга	200-240В~50/60Гц

Дякуємо за придбання цього продукту. Якщо вам потрібна підтримка з вашим продуктом, відвідайте наш веб-сайт, скориставшись посиланнями нижче.

Посібники користувача: <https://www.heinner.ro>

Отримати інформацію про обслуговування: <https://www.heinner.ro>



Екологічно безпечна утилізація

Ви можете допомогти захистити навколишнє середовище!

Будь ласка, пам'ятайте про дотримання місцевих правил: передайте непрацююче електрообладнання до відповідного центру утилізації відходів.



HEINNER є зареєстрованою торговою маркою компанії **Network One Distribution SRL**. Інші торгові марки та назви продуктів є товарними знаками або зареєстрованими товарними знаками відповідних власників.

Жодна частина специфікацій не може бути відтворена в будь-якій формі і будь-якими засобами або використана для створення будь-яких похідних, таких як переклад, трансформація або адаптація без дозволу NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Авторське право © 2013 Network One Distribution. Всі права захищені.

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



Цей продукт відповідає нормам і стандартам Європейського співтовариства.



Виробник та імпортер: **Network One Distribution**

Вулиця Марселя Янку, 3-5, Бухарест, Румунія

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

VAKUMSKI BRTVITELJ

Model: FoodPrime Seal

HAV-Y1109SS



- Mokro i suho usisavanje
- Gentle&normal način rada
 - Snaga: 110 W

HEINNER

1. UVOD

Molimo pažljivo pročitajte upute i sačuvajte priručnik za buduće informacije.

Ovaj priručnik je osmišljen da pruži sve potrebne upute vezane uz instalaciju, korištenje i održavanje uređaja. Kako biste uređaj ispravno i sigurno upravljali, molimo vas da pažljivo pročitate ovaj priručnik prije instalacije i korištenja.

2. SADRŽAJ VAŠEG PAKETA

- ➔ **Vakumski brtvitelj**
- ➔ **Korisnički priručnik**
- ➔ **Potvrda o jamstvu**
- ➔ **Izjava o sukladnosti**

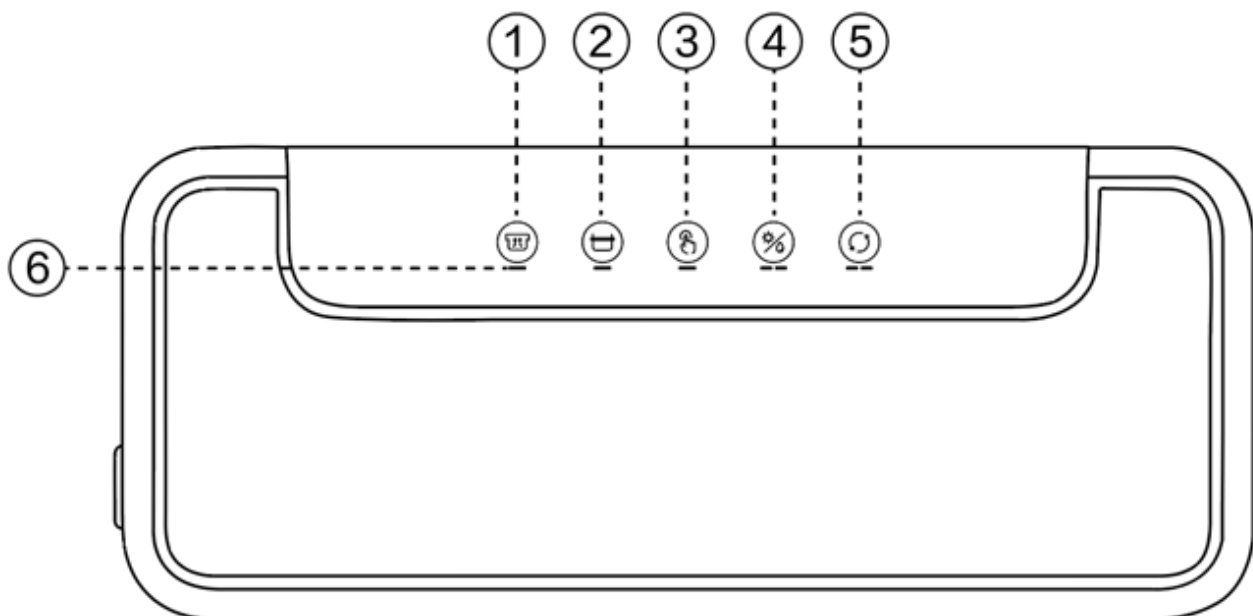
3. ZNAČAJKE

OPĆENITO

1. Nemojte koristiti uređaj s oštećenim kabelom ili utikačem.
2. Ne koristite uređaj na mokroj ili vrućoj površini, niti u blizini izvora topline.
3. Uvijek koristite uređaj na ravnoj površini.
4. Nemojte uranjati nijedan dio uređaja, kabela za napajanje ili utikač u vodu ili drugu tekućinu.
5. Uvijek isključite uređaj prije čišćenja i kada ga ne koristite.
6. Ne upravljajte uređajem ako ne radi ispravno ili je na bilo koji način oštećen. Ako je kabel ili uređaj oštećen, molimo vratite ga našem odjelu za poslijeprodajni servis radi pravilnog servisa, zamjene ili popravka.
7. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina te osobe s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su dobile nadzor ili upute o sigurnoj upotrebi uređaja i razumiju opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s aparatom. Čišćenje i održavanje korisnika ne smiju obavljati djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
8. Držite uređaj i njegov kabel izvan dosega djece mlađe od 8 godina.
9. Uređaj nije za komercijalnu upotrebu. Ako zapečatite više od 20 vreća kontinuirano, pričekajte barem 25 minuta prije nego što nastavite s korištenjem uređaja.
10. Držite gornji poklopac uređaja otključanim kad se ne koristi.
11. Prilikom odlaganja ovog proizvoda i ambalaže proizvoda, molimo kontaktirajte nadležni kvalificirani odjel za reciklažu. Molim vas, prekinite kabel za napajanje prilikom odbacivanja.
12. Nemojte pokušavati servisirati ovaj proizvod. Servis bi trebao obavljati ovlašteni predstavnik.
13. Kratki kabel napajanja osigurava se kako bi se smanjio rizik od zapetljavanja ili spoticanja o duži kabel. Produžni kabeli nisu zabranjeni za korištenje kada se pri njihovoj upotrebi postupa oprezno. Kada se koristi produžni kabel, označena električna snaga produžnog kabela ne smije biti manja od označene električne snage uređaja. Dulje uže treba biti posloženo tako da ne pada preko radne površine ili stola gdje bi se moglo spotaknuti, zakačiti ili nenamjerno povući, osobito od strane djece.
14. Ovaj uređaj je namijenjen isključivo kućanstvu.

4. OPIS PROIZVODA

Opis Buttona:



1 – Vakumsko brtvljenje / gumb za zaustavljanje

Pritisnite gumb "Seal" za početak vakuumnog pakiranja. Uređaj će se automatski zaustaviti nakon završetka procesa. Pritisnite gumb "Stop" kako biste zaustavili tekući proces.

2 – Gumb za zatvaranje

Pritisnite ovaj gumb za stvaranje brtve (bez vakuuma).

3 - Puls

Ovaj gumb se koristi kada je potrebna kontrola procesa usisavanja osjetljive hrane. Pritisnite gumb i pumpa se uključuje, a otpuštanjem gumba se gasi.

4 - Suho i vlažno

Pritisnite ovaj gumb za odabir između suhog i vlažnog.

Suho je prikladno za orašaste plodove, žitarice i drugu suhu hranu.

Vlažno je prikladno za hranu s malom količinom tekućine, poput svježe ribe, svježeg mesa, mariniranog mesa itd.

5 - Normalno i nježno

Pritisnite ovaj gumb za odabir između Normal i Gentle.

Normalna dolazi s višim vakuumskim tlakom, što je prikladno za suhu hranu.

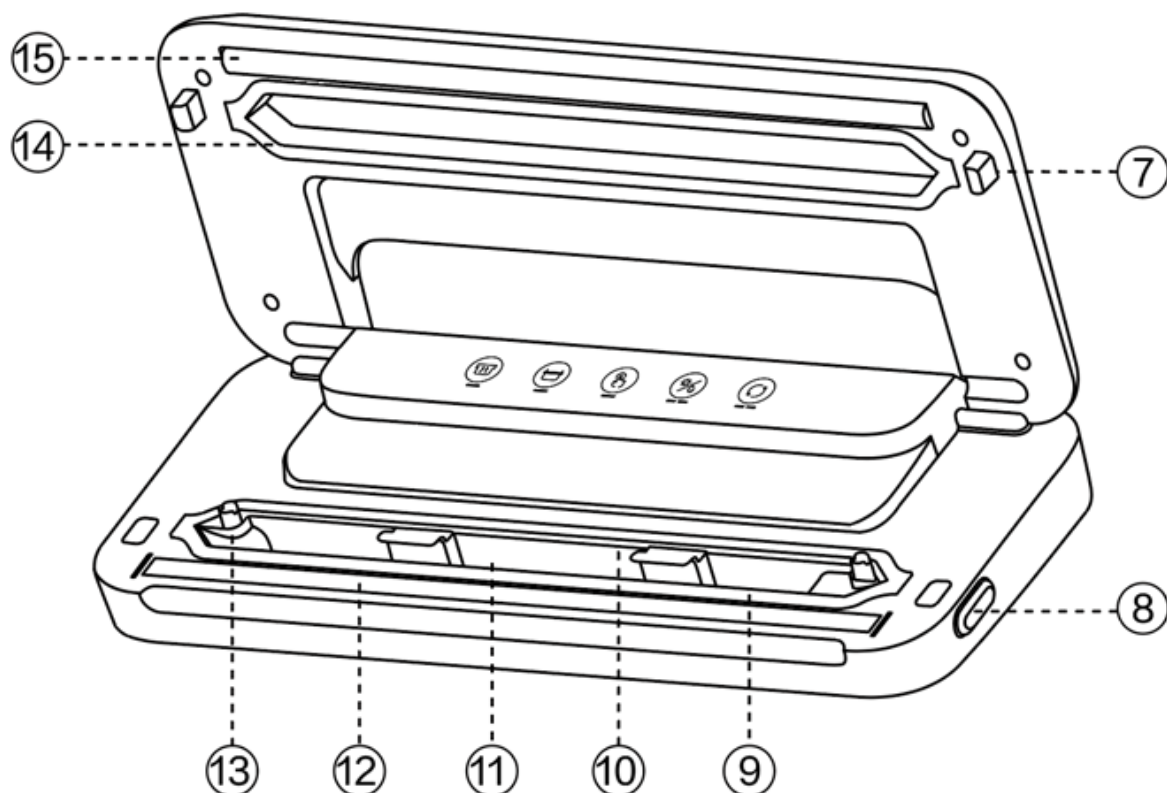
Gentle dolazi s nižim vakuumskim tlakom, što je prikladno za vlažnu hranu

6 - Indikatorska svjetla

Kad je priključen, sve indikatorske lampice će zasvijetliti uz zvučni signal, a zatim indikatorske lampice za Suho i Normalno svijetle stabilno.

Zadani način je Suho i Normalno.

Kad sva svjetla trepere, to znači zaštitu od pregrijavanja. Molim vas, dajte aparatu vremena da se ohladi.

Opis dijelova:**7. Brava**

Pritisni oba kraja poklopca da ga zaključaš. Pobrinite se da uspješno zaključate obje strane prije vakumiranja.

8. Gumb za otpuštanje

Pritisnite gumb za otpuštanje s obje strane kako biste otključali poklopac.

9. Donja brtva**10. Vakuumska komora****11. Odvojivi vakuumski utor****12. Grijaća šipka prekrivena teflonskim trakom**

Molim vas, NEMOJTE trgati traku.

13. Vakuumski ventil

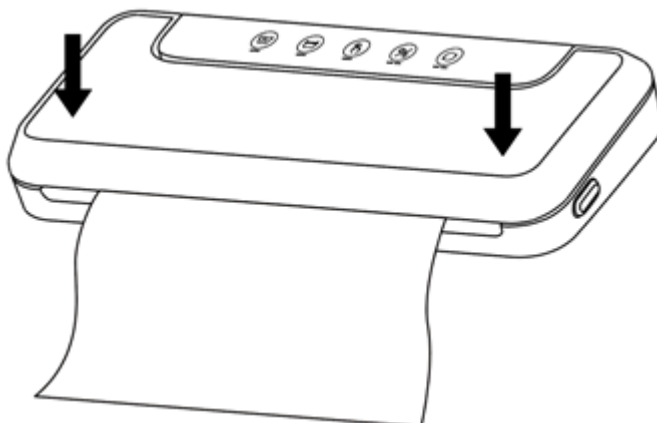
Prilikom usisavanja provjerite nije li ventilacija začepljena vrećama ili drugim stranim predmetima.

14. Gornja brtva**15. Silikonska traka za brtvljenje**

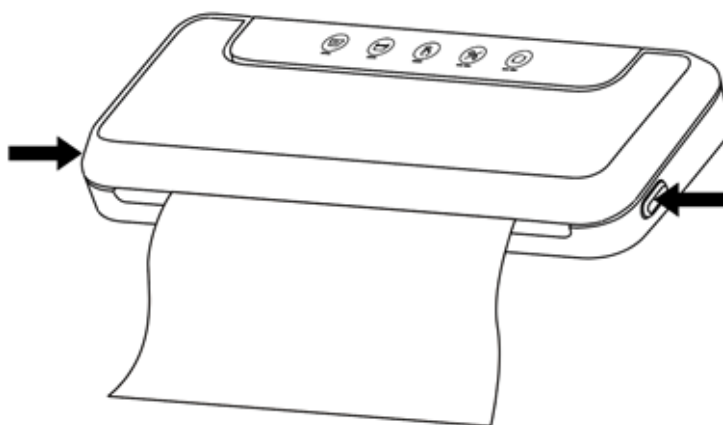
5. KORIŠTENJE UREĐAJA

KAKO NAPRAVITI TORBU PO MJERI

- Izvucite dovoljno materijala iz vrećice da čvrsto drži predmet za vakuumsko pakiranje (oko 5 cm). S parom škara ili ostrim nožem odrežite željenu duljinu vrećice s rolne. Pazite da režete ravno.
- Priključite kabel za napajanje; sve indikatorske lampice će zasvijetliti signalnim zvukom, a zatim će se upaliti indikatori za Dry i Normal način.
- Otvorite poklopac, stavite jedan kraj izrezane vrećice na grijaću šipku.
- Spustite poklopac i pritisnite oba kraja poklopca kako biste ga zaključali.



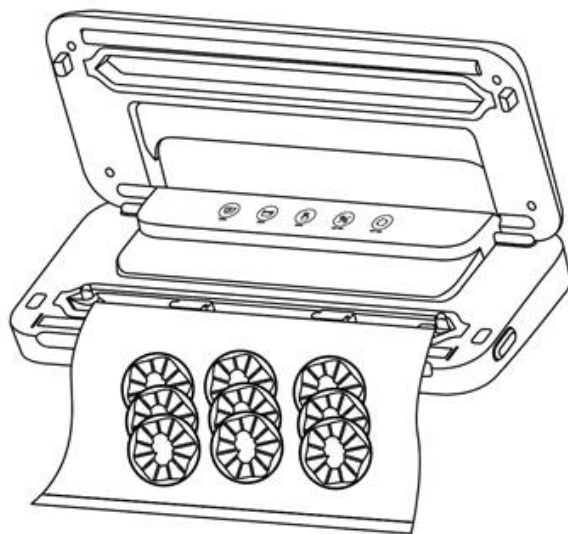
- Pritisnite tipku Seal za izradu prilagođene vrećice, pri čemu se upali plavi indikator svjetla.
- Kada je proces završen, čut ćete dva zvuka.
- Pritisnite gumb za otpuštanje s obje strane za otključavanje poklopca; Sada je sigurno izvaditi novonastalu vrećicu.



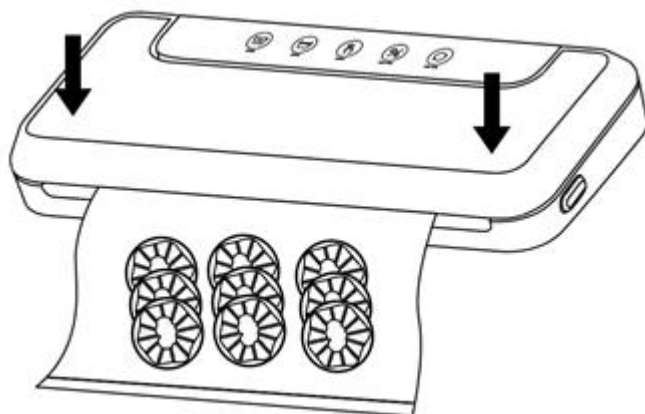
PAŽNJA: Pri intenzivnoj upotrebi uređaj će se automatski isključiti kako bi se spriječilo pregrijavanje. Ako se to dogodi, pričekajte 25 minuta da se uređaj ohladi.

KAKO VAKUUMIRATI S VAKUUMSKIM VREĆICAMA

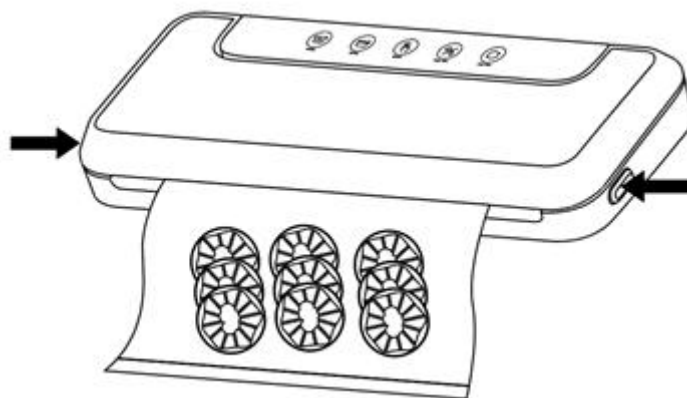
1. Stavite predmet(e) koji se zatvaraju u unaprijed izrezanu ili prilagođenu vrećicu. Ostavite najmanje 5 cm između sadržaja i vrha vrećice kako biste ostavili prostor za kontrakciju vrećice.
2. Otvorite poklopac i stavite otvoreni kraj vrećice u vakuumsku komoru.



3. Zatvorite poklopac pritiskom s obje strane dok se ne čuju dva "klik" zvuka.



4. Odaberite suhu ili vlažnu hranu, normalnu ili nježnu, prema vašim potrebama, a zatim pritisnite gumb za **vakuumsko zatvaranje** kako biste započeli vakuumsko pakiranje.
 5. Kad proces završi, čut ćete dva signala.
- Pritisnite gumb za otpuštanje s obje strane kako biste otključali poklopac.



NAPOMENA: pri usisavanju vlažne hrane, molimo odaberite *sočnu i nježnu hranu*

KAKO KORISTITI GUMB ZA PULSNI VAKUUM (PULSNI VAKUUM)

Budući da je tlak pod normalnom vakuumskom funkcijom postavljen na visok, ponekad je lako uništiti neke osjetljive predmete visokim tlakom u vakuumskim vrećicama. U tom slučaju možete koristiti vakuumsku funkciju "PULSE" za kontrolu vremena i tlaka vakuuma te spriječiti drobljenje osjetljivih predmeta. Kada pakirate sočnu hranu, možete koristiti ovu funkciju i spriječiti usisavanje tekućine.

1. Stavite predmet(e) koji se zatvaraju u unaprijed izrezanu ili prilagođenu vrećicu. Ostavite najmanje 5 cm između sadržaja i vrha vrećice kako biste omogućili kontrakciju.
2. Otvorite poklopac i stavite otvoreni kraj vrećice u vakuumsku komoru.
3. Zatvorite poklopac pritiskom na obje strane.
4. Neprestano pritiskajte gumb "PULSE" dok ne dosegne željeni tlak. Možete promatrati vakuumsku vrećicu da odredite tlak. Tijekom ovog procesa, možete i usisavati proces tako da prestanete pritiskati ovaj gumb; Možete ga ponovno pritisnuti da ponovno pokrenete usisavanje.
5. Kada tlak dosegne potrebnu vrijednost, pritisnite gumb "SEAL ONLY" za početak zatvaranja.
6. Nakon što se indikator ugasi, pritisnite tipke za zaključavanje s obje strane uređaja kako biste oslobodili vrećicu.

6. VRHOVI ZA VAKUUMSKO PAKIRANJE

SKLADIŠTENJE HRANE I SIGURNOST

VAŽNO: vakuumsko pakiranje NIJE zamjena za hlađenje ili zamrzavanje. Sva kvarljiva hrana koja zahtijeva hlađenje mora se i dalje držati u hladnjaku ili zamrznuti nakon vakuumskog pakiranja.

Za najbolje rezultate u produljenju životnog vijeka hrane, važno je vakuumirati svježiju hranu. Kada hrana počne propadati, vakuumsko pakiranje može samo usporiti proces propadanja. Vakuumsko pakiranje ne može spriječiti rast plijesni. Drugi mikroorganizmi koji uzrokuju bolesti i dalje mogu rasti u uvjetima s niskim udjelom kisika i mogu zahtijevati dodatne mjere za eliminaciju.

Savjeti i savjeti za pripremu hrane za hermetički zatvoreno vakuumsko zatvaranje

Kuhanje, odmrzavanje i ponovno podgrijavanje – kuhanje u vakuumskoj vrećici pomaže hrani da zadrži okus i pomaže u čišćenju. Nema prljavih lonaca... Kada podgrijavate hranu u mikrovalnoj pomoću vakuumskih vrećica, uvijek otvorite vrećicu kako bi vrući zrak mogao izaći. Također možete podgrijati hranu u vakuumskim vrećicama tako da ih stavite u vodu na niskoj temperaturi ispod (75°C).

VAŽNO: uvijek odmrzavajte hranu u hladnjaku ili mikrovalnoj – nemojte odmrzavati kvarljivu hranu na sobnoj temperaturi.

SAVJETI ZA PRIPREMU MESA I RIBE

Pokušajte prethodno zamrznuti meso i ribu 1-2 sata prije usisavanja. To pomaže sastojcima da zadrže sok i oblik te osigurava bolje zatvaranje.

Ako ne možete, stavite presavijeni papirnati ručnik između hrane i vrha vrećice, stavite ga ispod mjesta zatvaranja. Ostavite papirnati ručnik u vrećici da upije višak vlage i sokova tijekom vakuumskog pakiranja.

SAVJETI ZA PRIPREMU SIREVA

Usisajte sir nakon svake upotrebe. Ako vrećicu napravite samo malo dužom nego što je potrebno, možete je ponovno zatvoriti nakon svake upotrebe.

VAŽNO: Zbog rizika od anaerobnih bakterija, mekani sirevi nikada ne bi trebali biti vakumirani.

PRIPREMA SMJERNICA ZA POVRĆE:

Blanširanje je proces koji treba obaviti prije vakuumske pakiranja povrća. Ovaj proces zaustavlja djelovanje enzima koje bi moglo dovesti do gubitka okusa, boje i teksture. Za blanširanje povrća stavite ga u kipuću vodu ili u mikrovalnu dok ne bude kuhano, ali još hrskavo. Vrijeme blanširanja može trajati od 1 do 2 minute za lisnato povrće i grašak; 3 do 4 minute za grašak, narezane tikvice ili brokulu; Dajte mrkvi oko 5 minuta; i 7 do 11 minuta za kukuruz na klip. Nakon blanširanja, uronite povrće u hladnu vodu kako biste zaustavili proces kuhanja.

NAPOMENA:

- Svo povrće (uključujući brokulu, prokulice, kupus, cvjetaču, kelj, repu) prirodno ispušta plinove tijekom skladištenja. Stoga je nakon blanširanja najbolje da se čuvaju izravno u zamrzivaču.
- Prilikom skladištenja povrća, pokušajte ga prethodno zamrznuti 1 do 2 sata, a zatim ga razdvojite u obroke unutar vakuumske vrećice. Nakon što su vakuumirani, vratite ih natrag u zamrzivač.

VAŽNO: zbog rizika od bakterija, svježe gljive, luk i češnjak nikada ne bi smjeli vakuumirati.

SAVJETI ZA PRIPREMU PRAŠKASTE HRANE

Kod vakuumske pakiranja praškastih predmeta poput brašna, najbolje je koristiti njihovu originalnu ambalažu kada ih stavljate u vakuumske vrećice. Fini prah mogao bi se usisati u aparat i uzrokovati dovoljno štete da se skрати vijek trajanja vakuumske aparata.

SAVJETI ZA PRIPREMU TEKUĆINA

Prije nego što vakuumirate bilo koji tekući element, pakirajte tekućine poput temeljca za juhu, prethodno zamrznite u posudi za zapečenje dok ne postanu čvrste. Zatim možete slagati u zamrzivač. Kad ste spremni za upotrebu, samo odrežite kut vrećice i stavite je u mikrovalnu posudu ili je ubacite u vodu na niskoj temperaturi, ispod 75°C.

7. ČIŠĆENJE I SKLADIŠTENJE

1. Uvijek isključite uređaj prije čišćenja.
2. Obrišite vanjsku površinu mekom, vlažnom krpom i sapunom.
3. Za čišćenje unutrašnjosti uređaja, obrišite svu hranu ili tekućinu papirnatim ručnikom.
4. Temeljito osušite sve dijelove prije nego što ponovno priključite i koristite uređaj.
5. Vakuumska komora može zarobiti tekućine koje su izvučene iz vreće; Može se skinuti s brtvila, koristiti blagi deterdžent za suđe i toplu, vlažnu krpu za brisanje preostale tekućine iz vakuumske komore. Temeljito ga osušite.
6. Držite gornji poklopac uređaja otključanim kad se ne koristi.

8. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Ništa se ne događa kad pritisnem gumb "VAC/Seal":

- Provjerite je li kabel pravilno priključen u zidni utikač.
- Pobrinite se da kabel za napajanje nije oštećen ni na koji način.
- Provjerite je li električna utičnica ispravna tako da priključite drugi uređaj. Ako nije, provjerite osigurače ili osigurače u vašem domu.
- Provjerite je li vrećica pravilno postavljena dolje u vakuumskoj komori.
- Pritisnite s obje strane poklopca i provjerite je li zaključan na mjestu.
- Pričekajte 25 minuta da se uređaj ohladi, a zatim pokušajte ponovno koristiti.

Zrak se ne usisava iz vreće:

- Provjerite ima li praznina, nabora, nabora ili rupa u vrećicama.
- Provjerite ima li labavih, istrošenih ili napuknutih gornjih i donjih brtvi.
- Sastojci s visokim udjelom tekućine mogu spriječiti pravilno zatvaranje vrećice. Prerežite vrećicu, obrišite unutrašnjost i ponovno je zatvorite.
- Provjerite je li vrećica pravilno umetnuta u vakuumsku komoru.
- Pobrinite se da ste vrećicu stavili na pravo mjesto. Kada koristite vrećicu iz rolne, pobrinite se da je kraj reza na zapečaćoj traci.

Zrak se vratio u usisavanu vrećicu:

- Provjerite brtvu vrećice. Može postojati rupa ili nabor koji omogućuje zraku da ponovno uđe u vrećicu. Pažljivo prerežite vrećicu i ponovno je zatvorite ili koristite potpuno novu vrećicu.
- Pobrinite se da nema vlage ili tekućine iz hrane unutar brtve vrećice. Možda ćete morati otvoriti vrećicu i ponovno je zatvoriti ili koristiti potpuno novu vrećicu. Djelomično zamrznite sastojke s viškom tekućine prije vakumiranja.
- Provjerite da nema hrane s oštrim rubovima koja bi mogla probušiti vrećicu. Ako pronađete rupicu, zatvorite predmet u potpuno novu vrećicu.
- Provjerite nije li u područje brtvene trake uvučene tekućine.
- Provjerite ima li labavih, istrošenih ili napuknutih gornjih i donjih brtvi.

Vrećica se topi:

- Brtvena traka možda je bila previše vruća tijekom procesa brtvljenja. Ostavite uređaj da se ohladi 20 sekundi između korištenja. Ako se vrećica nastavi topiti, ostavite uređaj da se ohladi s poklopcem u uspravnom položaju 25 minuta prije upotrebe.

Vrećica se neće zatvoriti:

- Provjerite nema li praznina, nabora, nabora ili rupa u vakuumskim vrećicama.
- Provjerite jeste li vrećicu stavili na pravo mjesto. Kada izrađujete vrećicu od rolne, pobrinite se da je kraj reza na zapečaćoj traci.
- Pobrinite se da ste dali aparatu vremena da se ohladi. Pričekaj 20 sekundi između pečata.

KORISNIČKA PODRŠKA I USLUGA

Uvijek koristite originalne rezervne dijelove.

Prilikom kontaktiranja našeg ovlaštenog servisnog centra, pobrinite se da imate dostupne sljedeće podatke: model i serijski broj.

Informacije se mogu pronaći na pločici s ocjenama. Podložno promjenama bez prethodne najave.

TEHNIČKI PODACI

Vakuumska energija	-0,75 bara
Snaga	110W
Napon	200-240V~50/60Hz

Hvala što ste kupili ovaj proizvod. Ako vam treba podrška s vašim proizvodom, posjetite našu web stranicu koristeći donje poveznice.

Nabavite korisničke priručnike: <https://www.heinner.ro>

Informacije o usluzi: <https://www.heinner.ro>



Ekološki prihvatljivo odlaganje

Možete pomoći u zaštiti okoliša!

Molimo vas da poštujuete lokalne propise: predajte neispravnu električnu opremu odgovarajućem centru za odlaganje otpada.



HEINNER je registrirani zaštitni znak **tvrtke Network One Distribution SRL**. Ostali brendovi i nazivi proizvoda su zaštitni znakovi ili registrirani žigovi njihovih nositelja.

Nijedan dio specifikacija ne smije se reproducirati ni na koji način niti se koristiti za izradu izvedenica poput prijevoda, transformacije ili prilagodbe bez dopuštenja NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Sva prava pridržana.

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



Ovaj proizvod je u skladu s normama i standardima Europske zajednice.



Proizvođač i uvoznik: **Network One Distribution**

Ulica Marcel Iancu, 3-5, Bukurešt, Rumunjska

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