

APARAT DE VIDAT ȘI SIGILAT

Model: Food Seal

HAV-Y136BKSS



- Vidare umedă și uscată
 - Cutter incorporat
 - Putere: 130 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

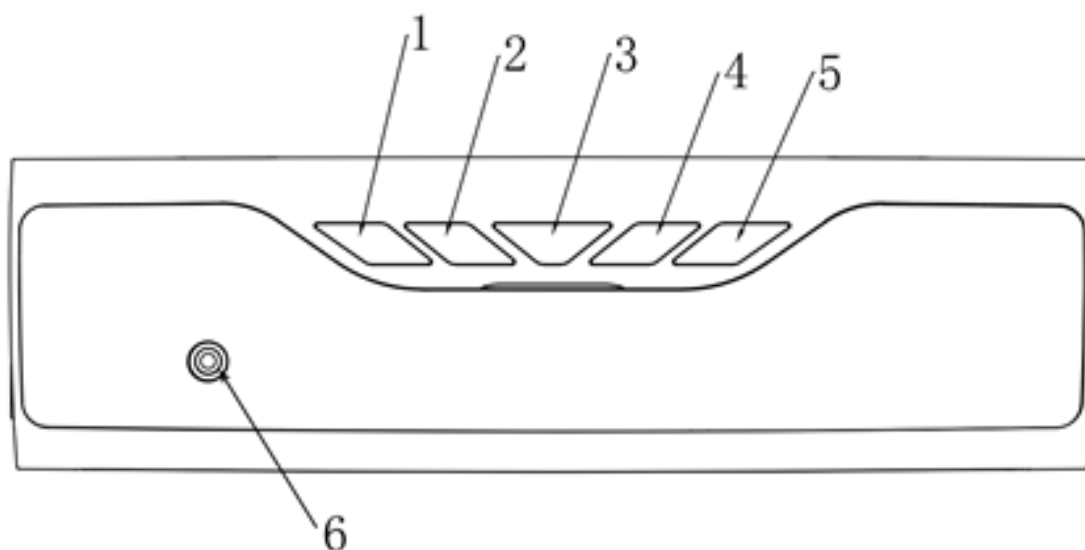
- ➔ **Aparat de vidat și sigilat**
- ➔ **Manual de utilizare**
- ➔ **Certificat de garanție**
- ➔ **Declarație de conformitate**

3. CARACTERISTICI

GENERALITĂȚI

1. Nu utilizați aparatul în cazul în care cablul de alimentare sau ștecherul 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 ștecherului 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 alimentare 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 pentru alimente uscate

Apăsați pe acest buton pentru vidarea și sigilarea alimentelor uscate.

2 – Buton vidare pentru alimente umede

Apăsați pe acest buton pentru vidarea și sigilarea alimentelor umede.

3 – Buton Sigilare / Anulare

Apăsați butonul "Seal" (Sigilare) pentru a crea o etanșare atunci când folosiți pungi dintr-o rolă de pungi sau când utilizați aparatul pentru sigilarea pungii fără funcția de vidare. Apăsați butonul "Anulează" pentru a opri procesul în curs.

4 – 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.

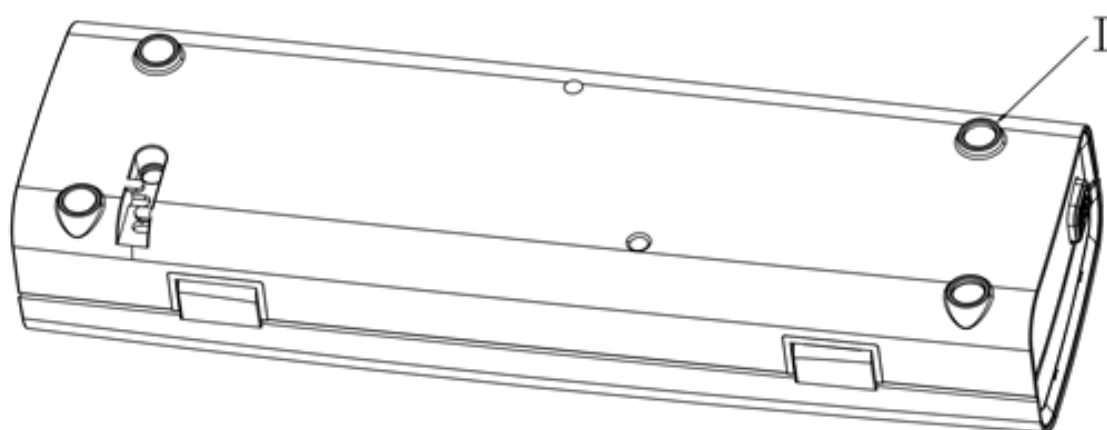
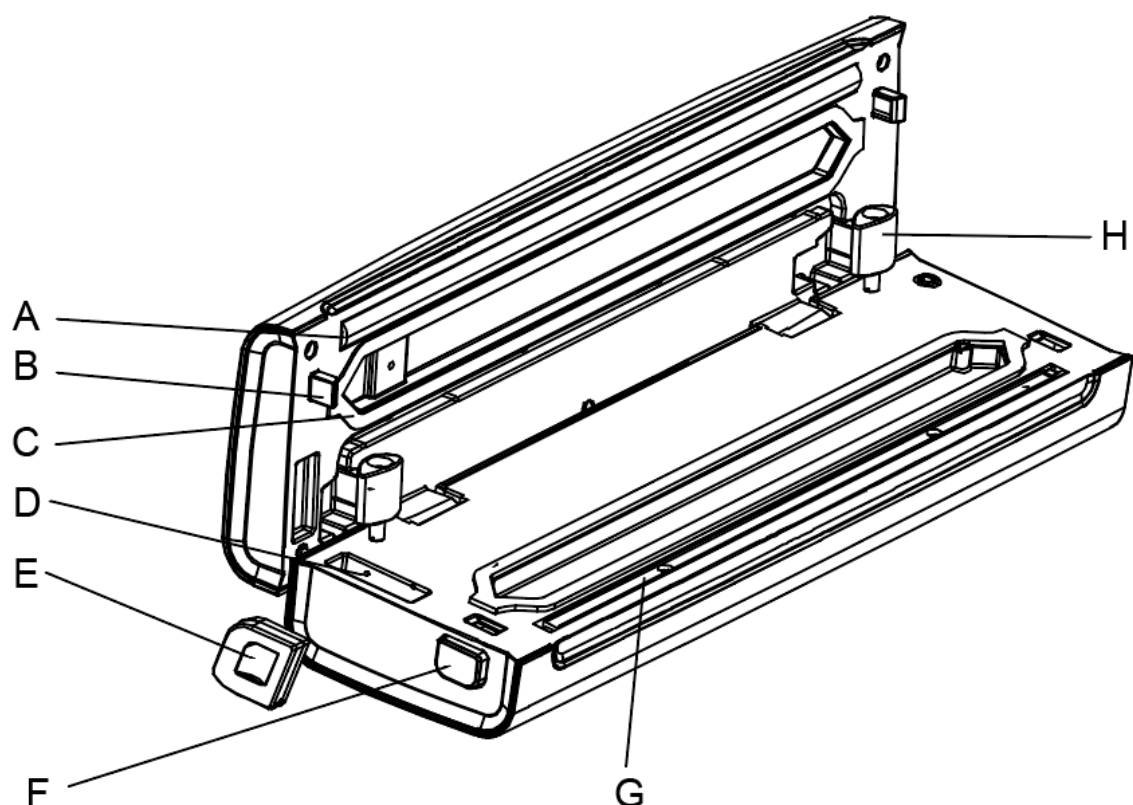
5 - Caserole

Apăsați pe acest buton pentru a vida caserole.

6 - Orificiu pentru vidarea caserolelor

Introduceți un capăt al furtunului în acest orificiu, introduceți celălalt capăt în orificiul caserolei, apoi apăsați pe butonul dedicat pentru ca aparatul să videze conținutul caserolei.

Descrierea părților:



A - Bandă de sigilare din silicon

B - Mecanism de blocare

C - Garnituri de sigilare

D - Compartiment de depozitare a rolei de punji

E - Cutter încorporat

F - Buton pentru deblocare

Apăsați acest buton după ce sigilarea este completă, pentru a deschide capacul aparatului.

G - Bară de încălzire acoperită cu bandă de Teflon

H - Furtun accesoriu

Pentru conectarea la recipient în timpul sigilării cu vid a recipientelor

I - Suport din silicon

5. UTILIZAREA APARATULUI

OBȚINEREA PUNGILOR DE DIMENSIUNI PERSONALIZATE

- Acest aparat de vidat este echipat cu un cutter de pungi compatibil cu pungi de vidat de Dimensiuni diverse.
- Folosiți cutterul pentru a tăia lungimea dorită a pungii din rolă. Asigurați-vă că tăiați în linie dreaptă.
- Deschideți capacul aparatului. Puneți un capăt al pungii tăiate pe banda de etanșare.

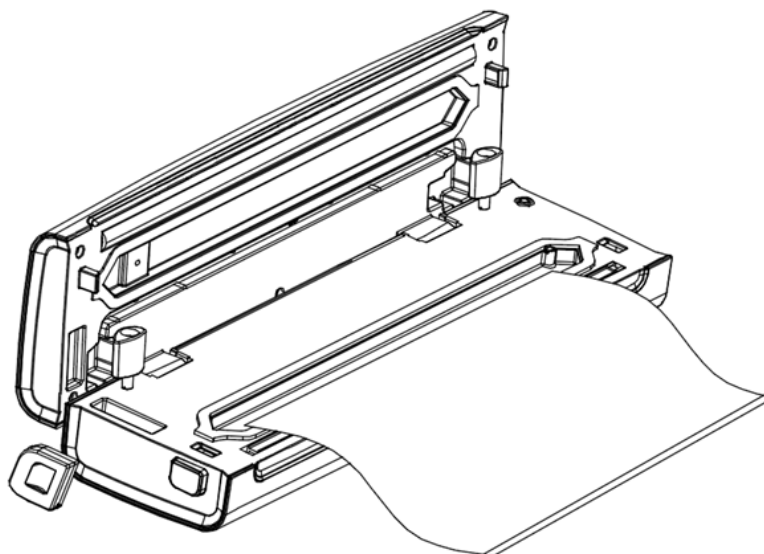
Notă: nu există nicio problemă dacă puneți din greșeală orice material pe suprafața pungii care urmează a fi atenșată.

- Închideți capacul, apăsând pe ambele părți până când acesta se fixează în poziție.
- Când capacul este închis, apăsați pe butonul „SEAL” (SIGILARE) pentru a obține o pungă de dimensiuni personalizate. Indicatorul luminos se aprinde în timpul procesului de sigilare.
- Odată finalizat, indicatorul butonului de etanșare se va stinge; apăsați butoanele de deblocare a capacului de pe ambele părți ale aparatului, fiind acum sigur să scoateți punga deja procesată. Punga de dimensiuni personalizate este acum gata pentru sigilare în vid.

ATENȚIE: în condiții de utilizare intensă, aparatul se oprește automat pentru a preveni supraîncălzirea. Vă rugăm să așteptați 5 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. Selectați funcția de vidare pentru alimente uscate sau funcția de vidare pentru alimente umede. Aparatul videază punga, apoi o sigilează.

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

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

UTILIZAREA 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 vidare și a preveni zdrobirea alimentelor delicate, se recomandă utilizarea funcției „PULSE”. De asemenea, puteți utiliza această funcție atunci când ambalați alimente suculente, prevenind astfel aspirarea lichidelor.

1. Puneți în pungă alimentele pe care doriți să le ambalați. Lăsați cel puțin 5 cm între conținut și partea superioară a pungii, pentru a permite contractarea a acesteia.
2. Deschideți capacul și așezați capătul deschis al pungii în camera de vid.
3. Închideți capacul, apăsând pe ambele părți.
4. Apăsăți 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 vidarea prin eliberarea butonului și o puteți relua prin reapăsarea acestuia.
5. Când presiunea ajunge la nivelul dorit, apăsăți pe butonul „SEAL ONLY” pentru a începe sigilarea.
6. După ce indicatorul luminos se stinge, apăsăți pe butoanele de decuplare de pe ambele părți ale aparatului, pentru a scoate punga.

VIDAREA CASEROLELOR

NOTĂ: caserolele nu sunt incluse.

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

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 mușgaiului. 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 suculenței 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 ambalajului 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 „Seal/Cancel” (Sigilare/Anulare):

- 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 vidare.
- Apasă pe ambele părți ale capacului și asigurați-vă că este bine fixat.
- Așteptați 5 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 vidare.
- 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 reentre 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 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	-0.5~-0.6 bar
Putere	130W
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 pubea 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 & (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.



Importator și producător: **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: Food Seal
HAV-Y136BKSS



- Wet and dry vacuuming
 - Built-in cutter
 - Power: 130 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

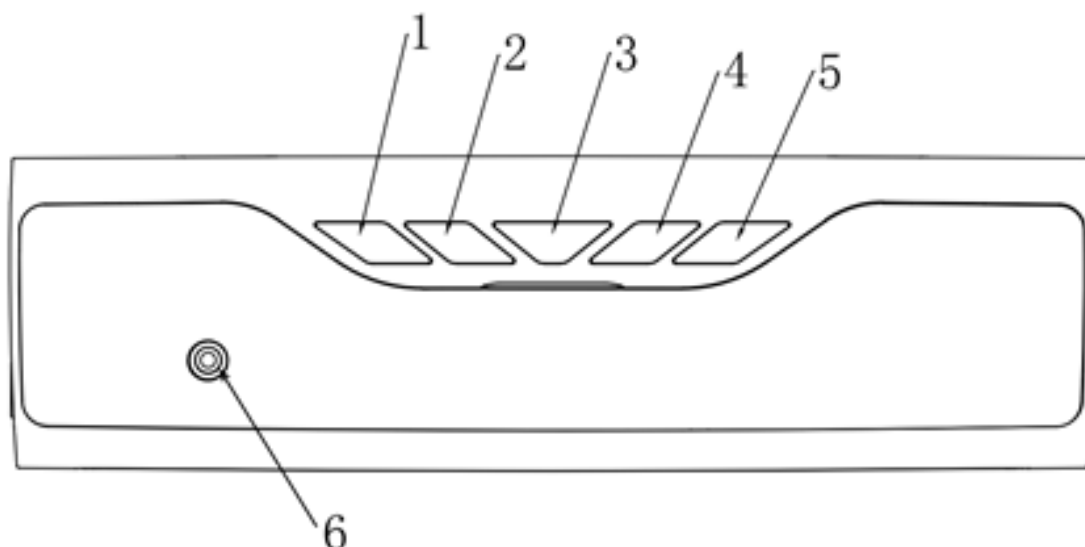
3. FEATURES

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 in 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 sealing 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 – Dry button

Press this button to vacuum and seal dry food.

2 – Moist button

Press this button to vacuum and seal moist food.

3 – Seal / Cancel button

Press the “Seal” button to create a seal when making bags from bag roll or used for sealing a bag without vacuumizing feature. Press the “Cancel” button to stop the ongoing process.

4 - Pulse

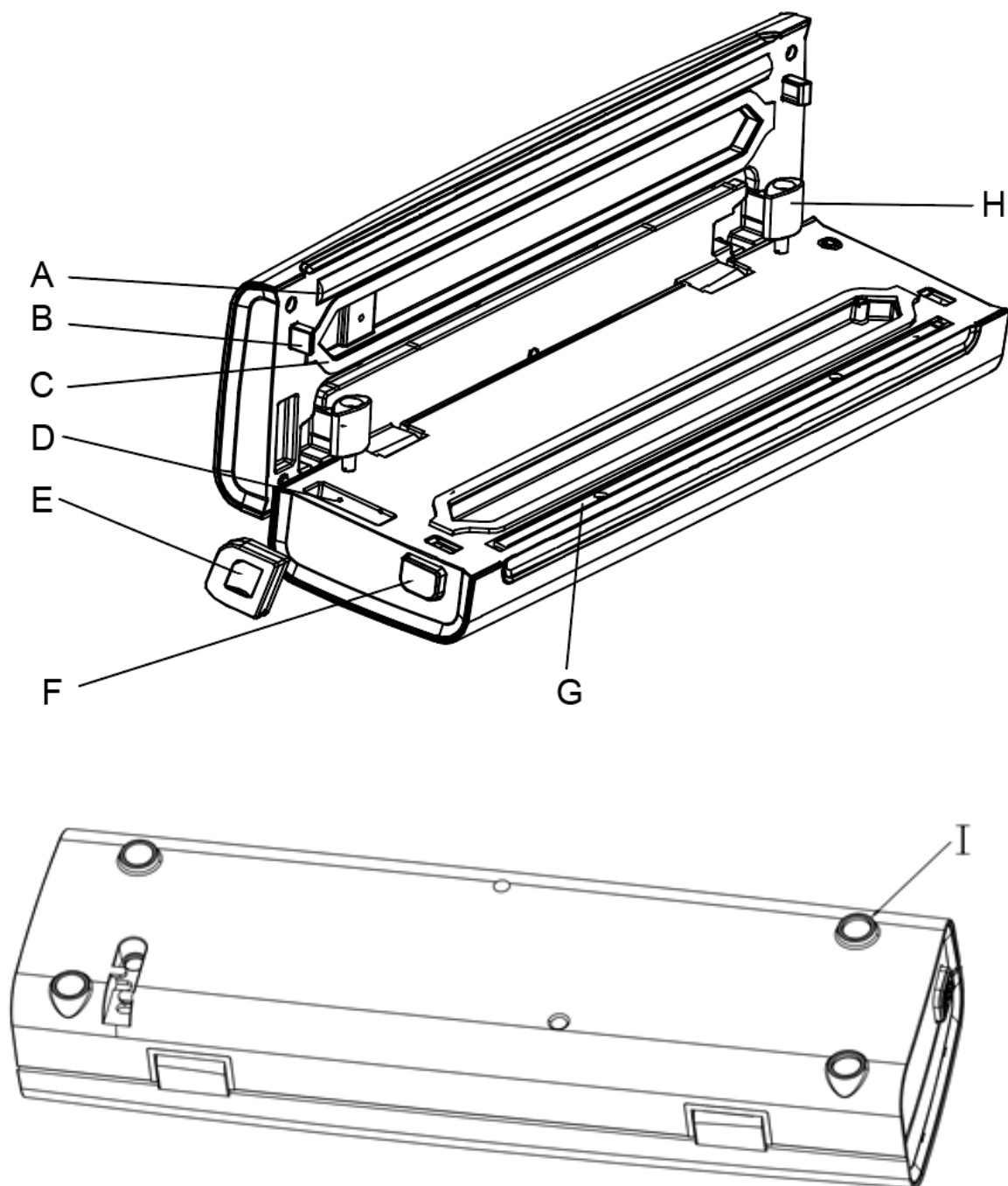
This button is used when control of the vacuuming process is needed for delicate foods. Press the button and the pump turns on, and, by releasing the button it shuts off.

5 - Canister

Press this button to vacuum using a canister.

6 - Port for vacuuming canister

Insert one end of accessory hose into port on appliance, put the other end onto canister port, then let the appliance make the canister vacuum fresh.

Parts description:

A - Sealing silicone

B - Lock latch

C - Sealing gasket

D - Cutter storage

E - Small bag cutter

F - Release button

Press to open lid after sealing process is completed.

G - Heating bar covered with teflon tape

H - Accessory Hose

For connecting with canister when vacuum sealing canisters

I - Silicone pad

5. USING THE APPLIANCE

HOW TO MAKE CUSTOM SIZED BAG

- This vacuum sealer is equipped with a small bag cutter compatible with various vacuum sealing bags
- Use the removable cutter on the sealer to cut the desired bag length from the bag roll. Make sure to cut in a straight line. Plug in the power cord.
- Open the lid. Place one end of cut bag onto sealing strip.

Note: there is not a problem if you accidentally place any material onto the gasket area.

- Close the lid by pressing down on both sides until two click sound heard.
- Now that the lid has been locked, press the “SEAL” button to create a custom sized bag. The indicator light illuminates during the seal process.

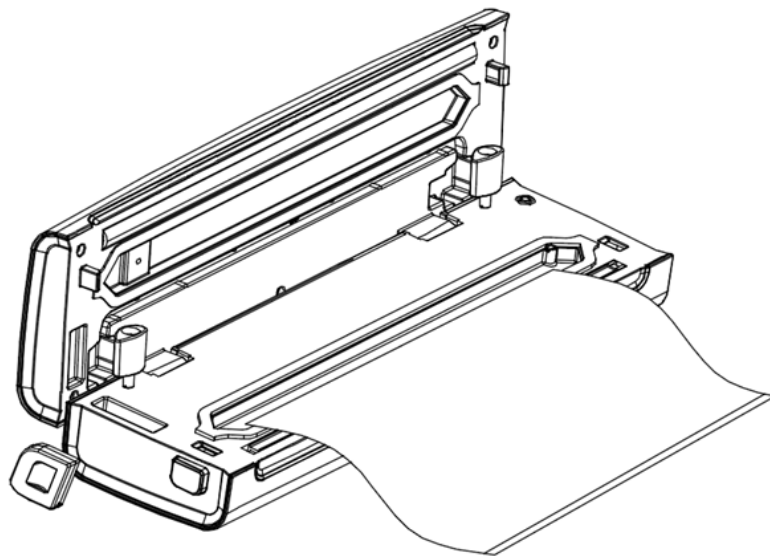
REMARK: When the sealer is used for the first time, the sealing line may not be well done, this is because the heating bar needs time to reheat, in this case, just try another time.

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

CAUTION : Under heavy usage, the appliance will shut off automatically to prevent overheating. please wait 5 minutes to allow it to cool down.

HOW TO VACUUM SEAL WITH THE VACUUM BAGS

1. Place the item(s) to be sealed into the pre-cut or custom sized bag. Leave at least 2 inches between the contents and the top of the bag to 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. The unit will continue to vacuum and then seal once all air has been removed.

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

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

HOW TO USE THE PULSE VACUUM BUTTON (PULSE VAC)

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

1. Place the item(s) to be sealed into the pre-cut or custom sized bag. Leave at least 2 inches between the contents and the top of the bag to allow 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.

HOW TO VACUUM CANISTERS

NOTE: the canisters are not included.

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

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

Food preparation hints and tips for air-tight vacuum sealing

Cooking, defrosting and reheating – simmering in a vacuum bag helps food retain its flavor and it helps with the clean up as well. 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 can't, 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's best if they're 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 “Seal/Cancel” 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's not, please check the circuit breakers or fuses in your home.
- Make sure the bag is positioned correctly down in the vacuum chamber.
- Press down on both sides of the lid and make sure it is locked in place.
- Wait 5 minutes to allow 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've 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 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	-0.5~-0.6 bar
Power	130W
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: Food Seal

HAV-Y136BKSS



- Мокро и сухо вакуумиране
 - Вграден нож
 - Мощност: 130 W

HEINNER

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 за употреба преди монтажа и използването му.

2. СЪДЪРЖАНИЕ НА ОПАКОВКАТА

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

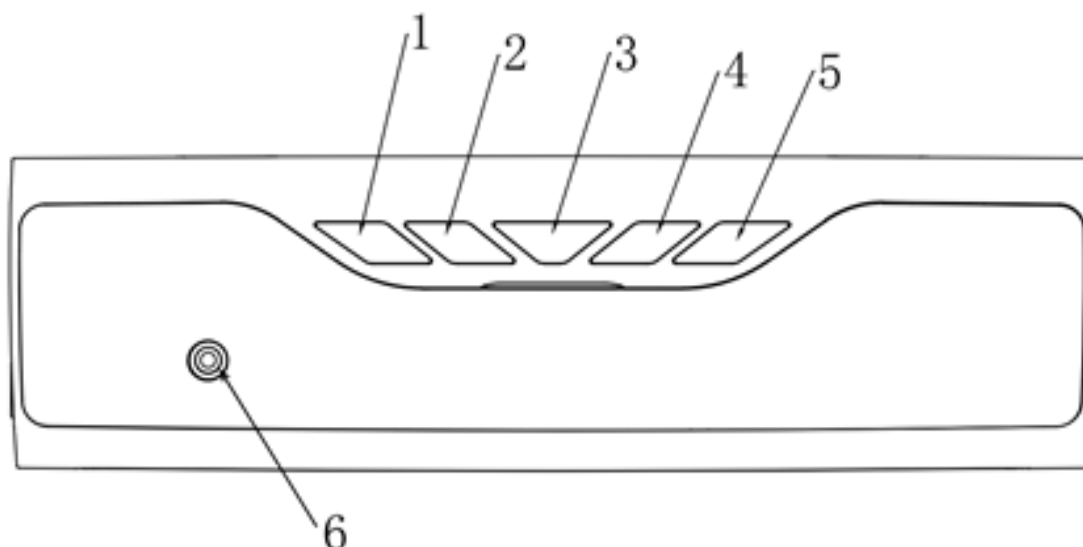
3. ФУНКЦИИ

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 непрекъснато повече от 20 торбички, 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.
12. Не се опитвайте да обслужвате този продукт. Сервизното обслужване трябва да се извършва от оторизиран сервизен представител. 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.
13. Този уред е предназначен само за домакинството.

4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Описание на бутоните:



1 - Бутон "Сух"

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

2 - Влажен бутон

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

3 - Бутон за запечатване/отмяна

Натиснете бутона "Seal" (Запечатване), за да създадете запечатване, когато правите торбички от ролка за торбички или се използва за запечатване на торбичка без функция за вакуумиране. Натиснете бутона "Cancel" (Отмяна), за да спрете текущия процес.

4 - Импулс

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

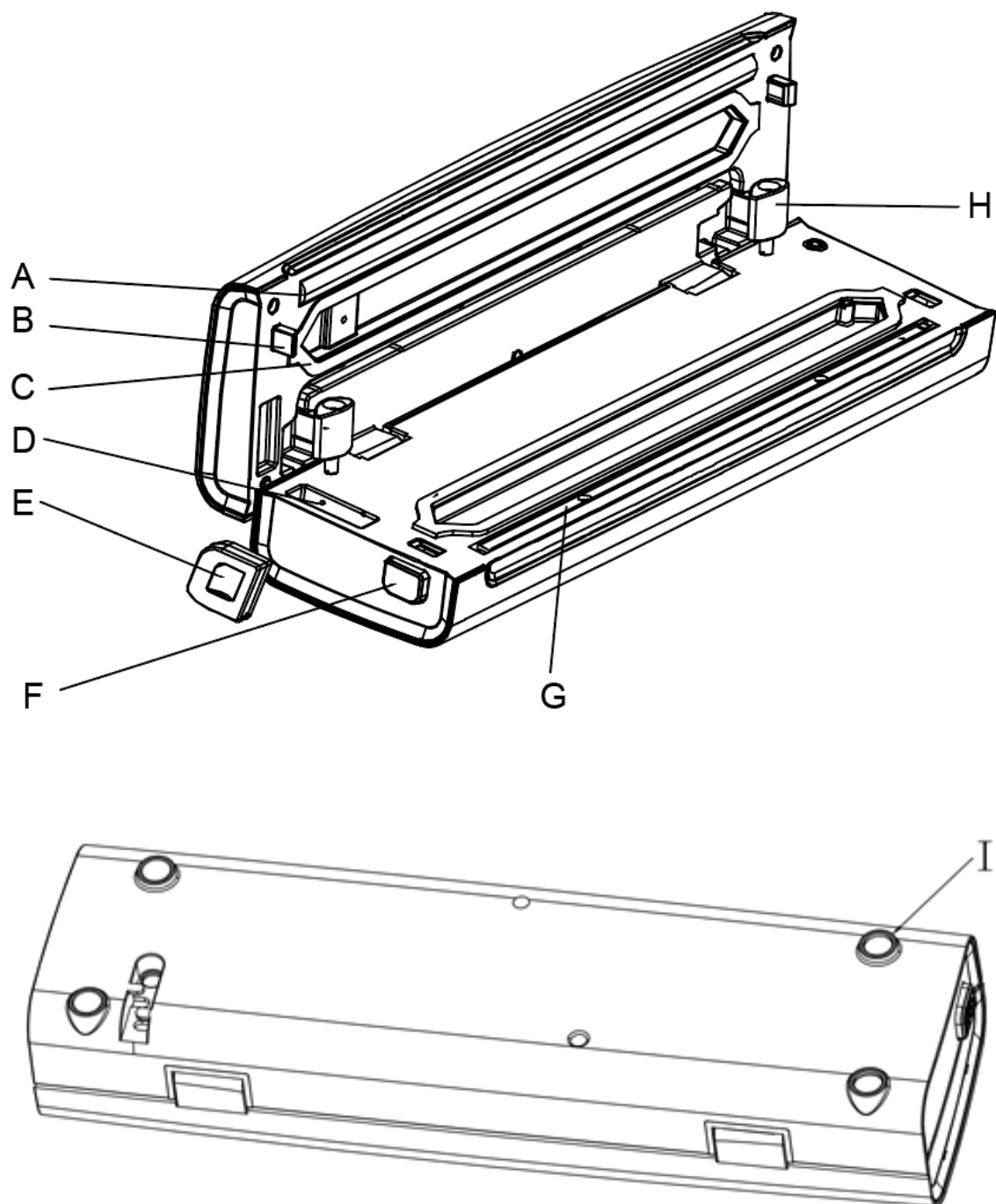
5 - Канистра

Натиснете този бутон, за да вакуумирате с помощта на каничка.

6 - Отвор за вакуумиране на контейнер

Поставете единия край на маркуча за аксесоари в порта на уреда, поставете другия край в порта за канистера, след което оставете уреда да направи вакуумирането на канистера свежо.

Описание на частите:



A - Уплътнителен силикон

Б - Закljučваща ключалка

В - Уплътнение

Д - режещ механизъм за съхранение

Д - режец за малки торбички

Е - бутон за освобождаване

Натиснете, за да отворите капака след приключване на процеса на запечатване.

Г - Нагревателна планка, покрита с тефлонова лента

Н - Маркуч аксесоар

За свързване с контейнера при вакуумиране (запечатване) на контейнери

І - Силиконова подложка

5. ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

КАК ДА НАПРАВИТЕ ТОРБИЧКА С ИНДИВИДУАЛЕН РАЗМЕР

- Тази вакуумна уплътнителна машина е оборудвана с малка резачка за торбички, съвместима с различни торбички за вакуумно уплътняване
- Използвайте подвижния резец на уплътнителя, за да отрежете желаната дължина на торбичката от ролката с торбички. Уверете се, че режете по права линия. Включете захранващия кабел.
- Отворете капака. Поставете единия край на отрязаната торбичка върху лентата за запечатване.

Забележка: няма проблем, ако случайно поставите някакъв материал върху зоната на уплътнението.

- Затворете капака, като натиснете от двете страни, докато се чуят две щраквания.
- След като капакът е заключен, натиснете бутона "SEAL", за да създадете чанта с персонализиран размер. Индикаторът свети по време на процеса на запечатване.

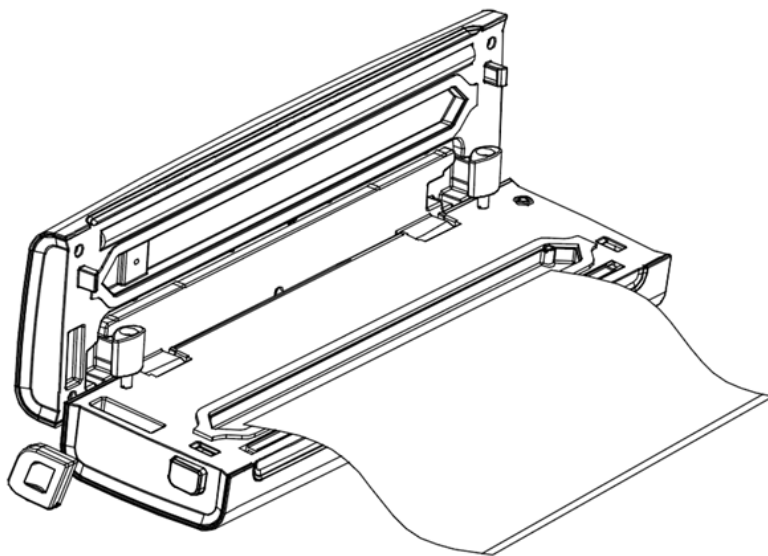
ЗАБЕЛЕЖКА: Когато уплътнителят се използва за първи път, линията на уплътняване може да не е добре направена, това е така, защото нагревателната лента се нуждае от време, за да се загрее отново, в този случай просто опитайте друг път.

- След приключване на работата светлинният индикатор на бутона за запечатване ще изгасне; натиснете бутоните за освобождаване от двете страни на уреда, като вече можете спокойно да извадите новосъздадения пакет. Торбичката с индивидуален размер вече е готова за вакуумно запечатване.

ВНИМАНИЕ: При интензивна употреба уредът ще се изключи автоматично, за да се предотврати прегряване. моля, изчакайте 5 минути, за да го оставите да изстине.

КАК ДА ЗАПЕЧАТВАТЕ С ВАКУУМНИТЕ ТОРБИЧКИ

1. Поставете изделието(ята), което(които) трябва да бъде(ат) запечатано(и), в предварително изрязаната торбичка или в торбичката с потребителски размер. Оставете поне 2 инча между съдържанието и горната част на торбата, за да оставите място за свиване на торбата.
2. Отворете капака и поставете отворения край на торбата надолу във вакуумната камера.



3. Затворете капака, като натискате надолу от двете страни, докато се чуят два звука "щрак".
4. Изберете суха или влажна храна. Устройството ще продължи да вакуумира и след това ще запечата, след като целият въздух бъде отстранен.

ЗАБЕЛЕЖКА: когато вакуумирате влажна храна, моля, изберете модел за *влажна храна*.

5. След като светлинният индикатор изгасне, натиснете бутоните за заключване от двете страни на машината, за да получите торбичката.

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 "PULSE" (импулсен вакуум), 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 2 инча 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.

КАК ДА ВАКУУМИРАТЕ КОНТЕЙНЕРИ

ЗАБЕЛЕЖКА: канистрите не са включени в комплекта.

1. Поставете продукта, който искате да опаковате във вакуумна опаковка, в контейнера. Поставете капака върху контейнера и го затворете, като използвате страничните закопчалки. Изберете позицията "Вакуум" на вентила на канистера.
2. Свържете порта на вакуумния уплътнител и канистера чрез свързващия вакуумен маркуч. Трябва да свържете единия от краищата към вентила на канистера, а другия край към порта за принадлежности на уреда.
3. Спуснете капака на вакуумния уплътнител и натиснете страните, за да го закрепите, като системата е правилно затворена, когато чуete звук "щрак" от всяка страна. Ако желаете да отворите горния капак, след като е бил затворен, натиснете отново всяка страна и внимателно издърпайте капака нагоре.
4. За да стартирате процеса на вакуумиране, натиснете бутона "Canister".
5. Този модел вакуумна запечатваща машина е проектиран да работи в автоматичен режим. Той е оборудван със сензор за измерване на вакуума, който спира процеса на вакуумиране, след като се достигне нивото на вакуума в канистера. За да отмените процеса на вакуумиране, натиснете отново бутона "Canister".
6. След като процесът на вакуумиране приключи, машината се спира автоматично. Изберете позиция "ЗАТВОР" на вентила на канистера и изключете уплътнението на конектора от уреда.

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 постигане на най-добър резултат при удължаване на срока на годност на храните е важно да опаковате във вакуум храни, които са пресни. След като храната започне да се разваля, вакуумното опаковане може само да забави процеса на разваляне. Вакуумното опаковане 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. 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 подгрявате 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 поставяте 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, предварително замразени в касерола, докато се втвърдят. След това можете да ги подредите във фризера. Когато сте готови за употреба, просто отрежете ъгъла на торбичката и я поставете или 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 "Запечатване/отмяна":

- 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 не е, моля, проверете прекъсвачите или предпазителите в дома си.
- Уверете се, че торбичката е разположена правилно надолу във вакуумната камера.
- Натиснете надолу двете страни на капака и се уверете, че е застопорен на място.
- Изчакайте 5 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 уплътнителната лента.

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 торбата 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.

Чантата 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 уплътнителната лента.
- Уверете се, че сте дали време на уреда да се охлади. Изчакайте 20 секунди между отделните запечатвания.

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	-0,5~-0,6 бара
Мощност	130W
Напрежение	200-240V~50/60Hz

Благодарим ви, че закупихте този продукт. Ако имате нужда от поддръжка на продукта, 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

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

VÁKUUMZÁRÓ KÉSZÜLÉK

Modell: Food Seal

HAV-Y136BKSS



- Nedves és száraz porszívózás
 - Beépített vágó
 - Teljesítmény: 130 W

HEINNER

1. BEVEZETÉS

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

Ez a kézikönyv a készülék telepítésére, használatára és karbantartására vonatkozó 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**

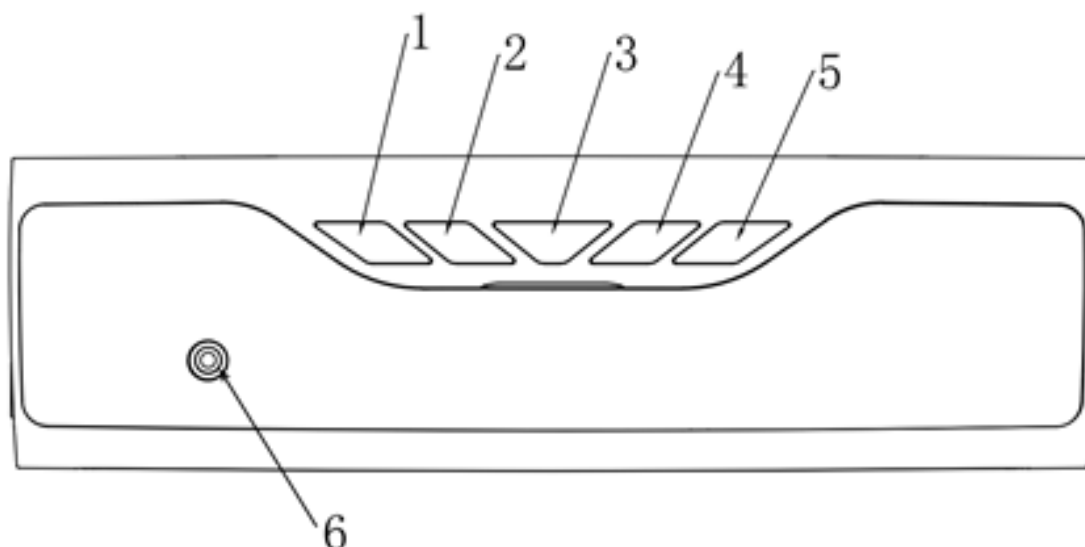
3. JELLEMZŐK

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 tasakot 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. 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 szolgál.

4. TERMÉKLEÍRÁS

Gombok leírása:



1 - Szárítás gomb

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

2 - Nedves gomb

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

3 - Pecsételés / Törlés gomb

Nyomja meg a "Seal" gombot a lezárás létrehozásához, amikor zacskókat készít a zacskó tekercsből, vagy zacskó lezárásához használja a vákuumozás funkció nélkül. Nyomja meg a "Cancel" gombot a folyamatban lévő folyamat leállításához.

4 - Impulzus

Ezt a gombot akkor használja, amikor a vákuumozási folyamat vezérlésére van szükség a kényes élelmiszerek esetében. A gomb megnyomásával a szivattyú bekapcsol, a gomb felengedésével pedig kikapcsol.

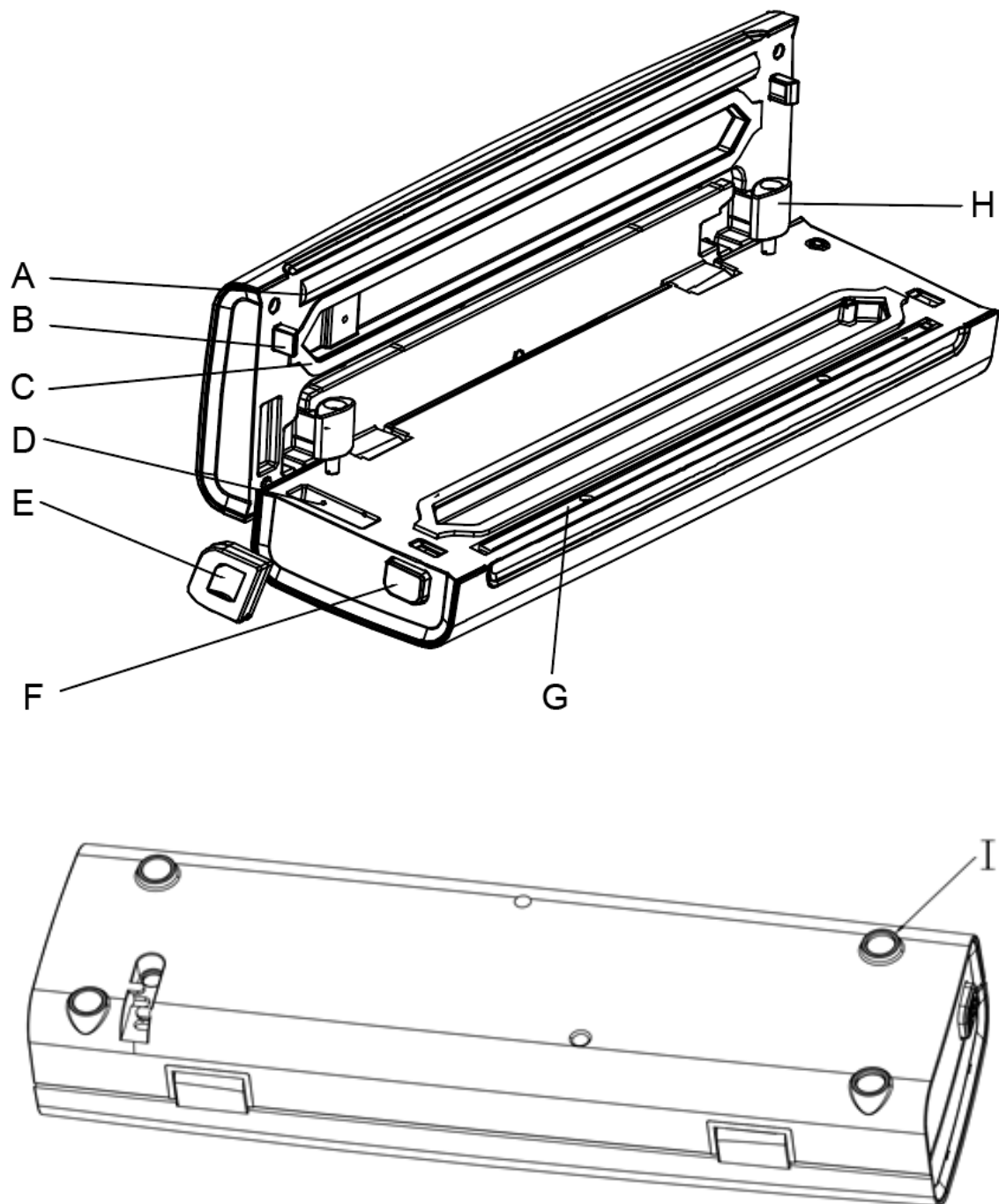
5 - Kaniszter

Ezt a gombot megnyomva a tartályos vákuumozáshoz.

6 - Port a tartály porszívózásához

Helyezze a tartozéktömlő egyik végét a készülék portjába, a másik végét pedig a tartály portjára, majd hagyja, hogy a készülék frissen vákuumozza a tartályt.

Alkatrészek leírása:



A - Tömítő szilikon

B - Záró retesz

C - Tömítő tömítés

D - Vágótároló

E - Kis zsákvágó

F - Kioldógomb

Nyomja meg a fedél kinyitásához a lezárási folyamat befejezése után.

G - Teflonszalaggal borított fűtőrúd

H - Tartozék tömlő

A tartályhoz való csatlakoztatáshoz a tartályok vákuumozásakor

I - Szilikonbetét

5. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

HOGYAN KÉSZÍTSÜNK EGYEDI MÉRETŰ ZSÁKOT

- Ez a vákuumzáró készülék egy kis zacskóvágóval van felszerelve, amely kompatibilis a különböző vákuumzáró zacskókkal
- A lezáró készülék levehető vágójával vágja le a kívánt hosszúságú tasakot a tasaktekercsből. Ügyeljen arra, hogy egyenes vonalban vágjon. Csatlakoztassa a tápkábelt.
- Nyissa ki a fedelet. Helyezze a levágott zacskó egyik végét a lezárócsíkra.

Megjegyzés: nem jelent problémát, ha véletlenül bármilyen anyagot helyez a tömítőfelületre.

- Zárja le a fedelet úgy, hogy mindkét oldalra lenyomja, amíg két kattató hangot nem hall.
- Most, hogy a fedelet lezárták, nyomja meg a "SEAL" gombot, hogy egyedi méretű zsákot hozzon létre. A jelzőfény világít a lezárási folyamat alatt.

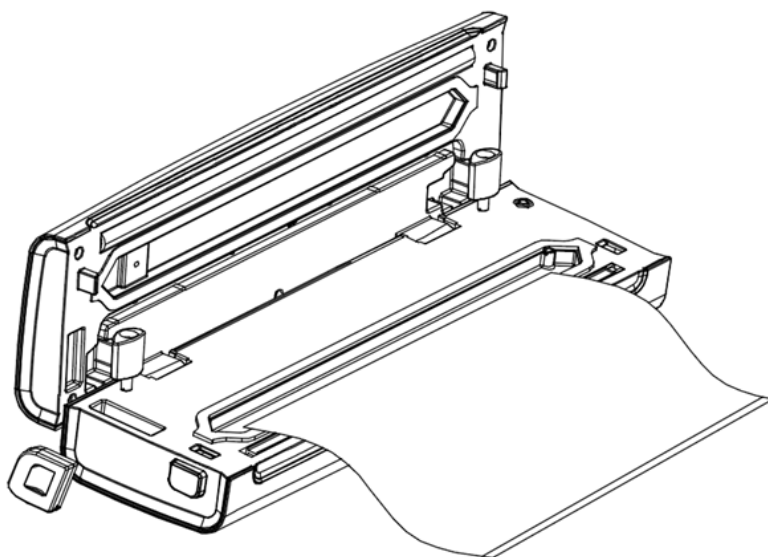
Megjegyzés: Amikor a lezáró készüléket először használja, előfordulhat, hogy a lezáró vonal nem lesz jól elkészítve, ez azért van, mert a fűtőrudnak időre van szüksége az újramelegedéshez, ebben az esetben csak próbálkozzon egy másik alkalommal.

- A lezárás befejezése után a pecsételőgomb jelzőfénye kialszik; nyomja meg a készülék mindkét oldalán lévő kioldógombokat, most már nyugodtan kiveheti az újonnan létrehozott zacskót. Az egyedi méretű zacskó most már készen áll a vákuumzárásra.

FIGYELEM: erős használat esetén a készülék automatikusan kikapcsol, hogy megakadályozza a túlmelegedést. kérjük, várjon 5 percet, hogy a készülék lehűljön.

HOGYAN KELL VÁKUUMZÁRNI A VÁKUUMZACSKÓKKAL

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



3. Zárja le a fedelet úgy, hogy mindkét oldalra lenyomja, amíg két "kattanó" hangot nem hall.
4. Válasszon száraz vagy nedveseledelt. A készülék folytatja a vákuumozást, majd az összes levegő eltávolítása után lezárja.

MEGJEGYZÉS: nedves ételek vákuumozásakor válassza a *nedves ételek* mintáját.

5. Miután a jelzőfény kialudt, nyomja meg a gép mindkét oldalán lévő zárógombokat a zacskóért.

AZ IMPULZUSVÁKUUM 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 a "PULSE" vákuum funkciót használhatja 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 2 hüvelyket 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.

A TARTÁLYOK PORSZÍVÓZÁSÁNAK MÓDJA

MEGJEGYZÉS: a tartályok nem tartoznak a készülékhez.

1. Helyezze be a terméket, amelyet vákuumcsomagolni kíván a tartályba. Helyezze a fedelet a tartály tetejére, és zárja le az oldalsó rögzítővel. Válassza ki a tartály szelepének "Vákuum" helyzetét.
2. A csatlakozó vákuumtömlőn keresztül csatlakoztassa a vákuumzáró készülék csatlakozónyílását és a tartályt. Az egyik végét a tartályszelephez, a másik végét pedig a készülék tartozékportjához kell csatlakoztatnia.
3. Engedje le a vákuumzáró készülék fedelét, és nyomja meg az oldalait a rögzítéshez, a rendszer akkor záródik megfelelően, ha mindkét oldalon "kattanó" hangot hall. Ha a felső fedelet a lezárás után ki szeretné nyitni, nyomja meg újra mindkét oldalt, és óvatosan húzza fel a fedelet.
4. A vákuumozási folyamat elindításához nyomja meg a "Canister" (tartály) gombot.
5. Ezt a vákuumzáró modellt automatikus üzemmódra tervezték. Fel van szerelve egy vákuummérő érzékelővel, amely leállítja a vákuumozási folyamatot, amint a tartályon belüli vákuumszintet elérte. A vákuumozási folyamat leállításához nyomja meg újra a "Kaniszter" gombot.
6. A vákuumozási folyamat befejezése után a gép automatikusan leáll. Válassza ki a tartályszelep "CLOSE" (ZÁR) helyzetét, és húzza ki a csatlakozótömítést a készülékből.

6. VÁKUUMZÁRÁSI TIPPEK

ÉLELMISZERTÁROLÁS ÉS BIZTONSÁG

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

A legjobb eredmény elérése érdekében 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. 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 (170 °F) 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 át előfagyasztani, mielőtt vákuumozza őket. Ez segít az összetevőknek megtartani a levüket és az alakjukat, és jobb zárást biztosít.

Ha erre nincs lehetősége, helyezzen egy összehajtogatott papírtörülközőt az élelmiszer és a zacskó teteje közé, tegye a lezárási terület alá. Hagyja a papírtörülkőt 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 percre; a kukoricacsutkák esetében pedig 7-11 percre. 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 fagyasztoóban tároljuk őket.
- A zöldségek tárolásakor próbálja meg 1-2 órán keresztül előfagyasztani őket, majd a vákuumzacskókban étkezési adagokra osztani őket. Miután vákuumcsomagolta őket, tegye vissza őket a fagyasztoóba.

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, fagyassza elő egy lábasban, amíg meg nem szilárdulnak. Ezt követően 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. HIBAELHÁRÍTÁS

Semmi sem történik, amikor megnyomom a "Pecselés/megszüntetés" 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 az, ellenőrizze az otthoni megszakítókat vagy biztosítékokat.
- 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 5 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 zsák megfelelően van-e behelyezve a vákuumkamrába.
- Győződjön meg róla, hogy a megfelelő helyre helyezte a zsákot. Ha tekercsből vett zsákot használ, győződjön meg arról, hogy a vágás vége a zárócsíkon 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 tömítésén 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 a hozzávalókat a felesleges folyadékkal együtt.
- Győződjön meg róla, hogy nincsenek olyan éles szélű élelmiszerelemek, 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 nem záródik:

- Ellenőrizze, hogy nincsenek-e hézagok, ráncok, gyűrődések vagy lyukak a vákuumszakokon.
- Ellenőrizze, hogy a megfelelő helyre helyezte-e a zacskót. Ha tekercsből készít zsákot, győződjön meg róla, hogy a vágás vége a tömítőcsíkon 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 találhatóak. Előzetes értesítés nélkül változhat.

TECHNIKAI ADATOK

Vákuumteljesítmény	-0,5~-0,6 bar
Teljesítmény	130W
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!

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: Food Seal

HAV-Y136BKSS



- Вологе та сухе вакуумування
 - Вбудований різак
 - Потужність: 130 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 технічного обслуговування пристрою. 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

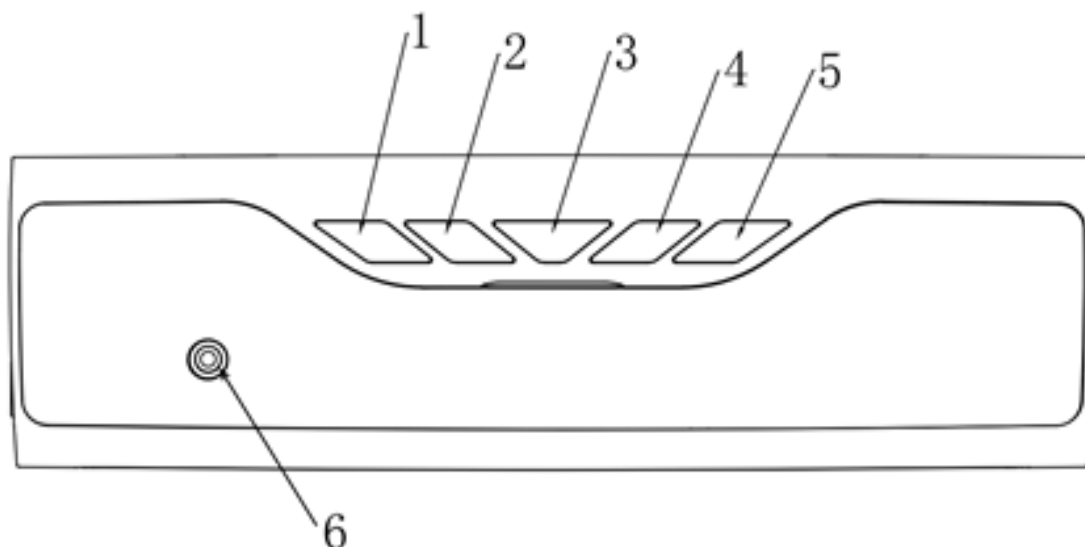
3. ОСОБЛИВОСТІ

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 принаймні 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. 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 спіткнутися, зачепитися або потягнути за нього ненавмисно, особливо діти.
13. Цей прилад призначений лише для домашнього використання.

4. ОПИС ВИРОБУ

Опис кнопок:



1 - Кнопка "Сушка"

Натисніть цю кнопку, щоб вакуумувати та запечатувати сухі продукти.

2 - Кнопка "Волога"

Натисніть цю кнопку, щоб вакуумувати та герметизувати вологі продукти.

3 - Кнопка "Запечатати/Скасувати"

Натисніть кнопку "Запечатати", щоб створити запаювання при виготовленні пакетів з рулону або для запечатування пакета без функції вакуумування. Натисніть кнопку "Скасувати", щоб зупинити поточний процес.

4 - Імпульс

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

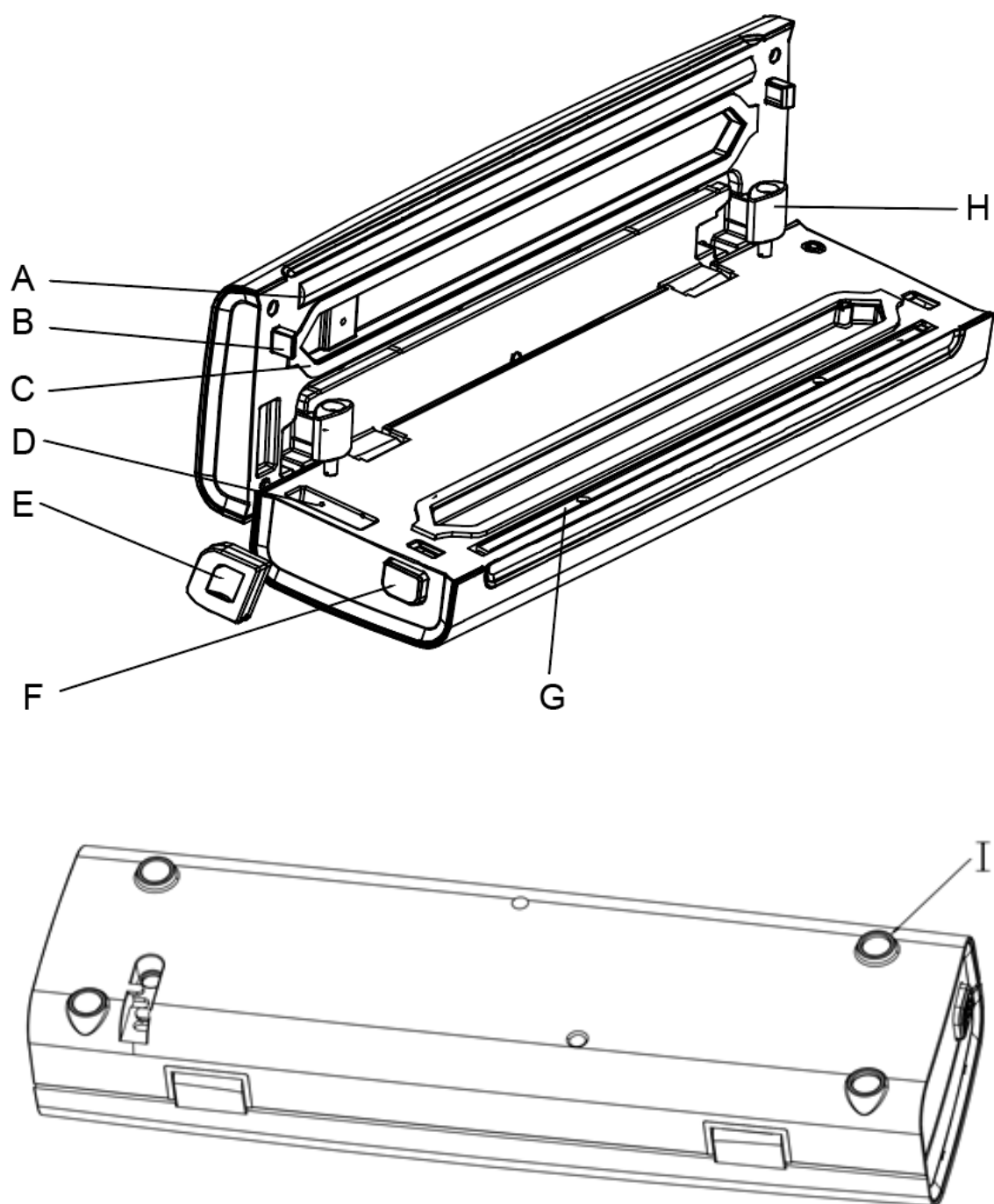
5 - Контейнер

Натисніть цю кнопку, щоб пилососити за допомогою контейнера.

6 - Отвір для контейнера для пилососа

Вставте один кінець додаткового шланга в отвір на приладі, а інший кінець - в отвір для каністри, після чого дайте приладу пропилососити каністру свіжим повітрям.

Опис деталей:



A - Ущільнювальний силікон

B - Блокувальна засувка

C - Ущільнювальна прокладка

D - Зберігання різак

E - Маленький різак для мішків

F - Кнопка розблокування

Натисніть, щоб відкрити кришку після завершення процесу запаювання.

G - Нагрівальна планка, покрита тефлоновою стрічкою

H - Додатковий шланг

Для підключення до контейнера під час вакуумного запаювання контейнерів

I - Силіконова прокладка

5. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

ЯК ЗРОБИТИ ПАКЕТ НЕСТАНДАРТНОГО РОЗМІРУ

- Цей вакуумний запаювач оснащений невеликим різак для мішків, сумісним з різними вакуумними запаювальними пакетами
- Використовуйте знімний різак на запаювальному пристрої, щоб відрізати потрібну довжину пакета від рулону. Переконайтеся, що відрізаєте по прямій лінії. Підключіть шнур живлення.
- Відкрийте кришку. Помістіть один кінець відрізаного пакета на ущільнювальну стрічку.

Примітка: не біда, якщо ви випадково потрапите на ущільнювач будь-яким матеріалом.

- Закрийте кришку, натиснувши на неї з обох боків, доки не почуєте два клацання.
- Тепер, коли кришка заблокована, натисніть кнопку "ЗАПАЯТИ", щоб створити пакет індивідуального розміру. Індикатор світиться під час процесу запечатування.

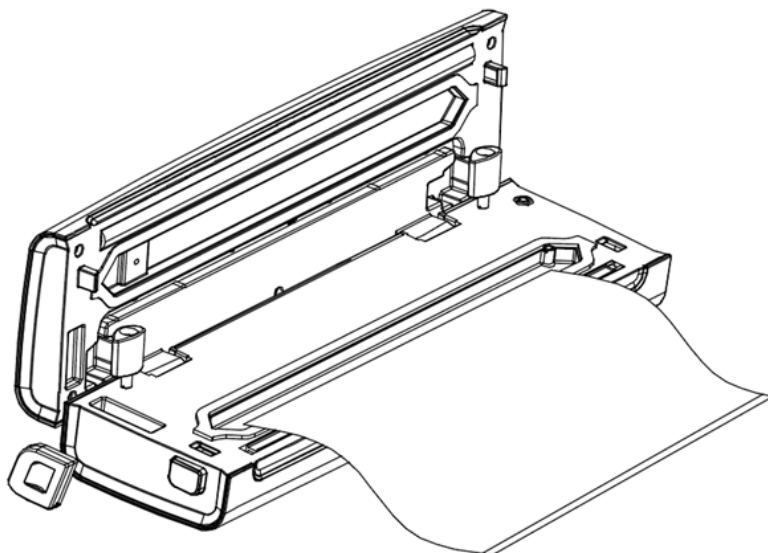
ПРИМІТКА: Коли запаювач використовується вперше, лінія запаювання може бути виконана не дуже добре, це пов'язано з тим, що нагрівальному стержню потрібен час для повторного нагрівання, в цьому випадку просто спробуйте ще раз.

- Після завершення роботи індикатор кнопки запаювання вимкнеться; натисніть кнопки розблокування з обох боків приладу, тепер можна безпечно вийняти новостворений пакет. Пакет індивідуального розміру тепер готовий до вакуумного запаювання.

УВАГА: При інтенсивному використанні прилад автоматично вимикається, щоб запобігти перегріванню. будь ласка, зачекайте 5 хвилин, щоб дати йому охолонути.

ЯК ВАКУУМУВАТИ ЗА ДОПОМОГОЮ ВАКУУМНИХ ПАКЕТІВ

1. Помістіть продукт(и), який(і) потрібно запакувати, у попередньо вирізаний або підібраний за розміром пакет. Залиште принаймні 2 дюйми 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. Пристрій продовжить вакуумувати, а потім закриється, коли все повітря буде видалено.

ПРИМІТКА: при вакуумуванні вологих продуктів, будь ласка, обирайте шаблон для вологих продуктів.

5. Після того, як індикатор згасне, натисніть кнопки блокування з обох боків приладу, щоб дістати пакет.

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ КНОПКОЮ ІМПУЛЬСНОГО ВАКУУМУВАННЯ (PULSE VAC)

Оскільки тиск у звичайному режимі вакуумування встановлений на високому рівні, іноді легко зруйнувати 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 2 дюйми 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 мішок.

ЯК ВАКУУМУВАТИ КАНІСТРИ

ПРИМІТКА: каністри не входять до комплекту.

1. Покладіть у каністру продукт, який ви хочете запакувати у вакуум. Встановіть кришку на контейнер і закрийте її за допомогою бічних застібок. Виберіть положення "Вакуум" на клапані каністри.
2. З'єднайте отвір вакуумного запаювача і каністру за допомогою з'єднувального вакуумного шланга. Один кінець шланга слід під'єднати до клапана каністри, а другий - до отвору для аксесуарів приладу.
3. Опустіть кришку вакуумного зварювача і натисніть на бокові сторони, щоб зафіксувати її, система буде належним чином закрита, коли ви почуєте звук "клацання" з обох боків. Якщо ви хочете відкрити верхню кришку після того, як вона була закрита, натисніть на кожну сторону ще раз і обережно потягніть кришку вгору.
4. Щоб розпочати процес вакуумування, натисніть кнопку "Каністра".
5. Дана модель вакуумного зварювача призначена для роботи в автоматичному режимі. Він оснащений датчиком вимірювання вакууму, який зупиняє процес вакуумування, як тільки рівень вакууму в каністрі досягає певного значення. Щоб скасувати процес вакуумування, натисніть кнопку "Каністра" ще раз.
6. Після завершення процесу вакуумування машина автоматично зупиняється. Переведіть клапан каністри в положення "ЗАКРИТО" і від'єднайте прокладку з'єднувача від приладу.

6. ПОРАДИ ЩОДО ВАКУУМУВАННЯ

ЗБЕРІГАННЯ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

ВАЖЛИВО: вакуумування 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 найкращого результату в подовженні терміну придатності продуктів, важливо пакувати у вакуум свіжі продукти. Якщо продукти почали псуватися, вакуумне пакування може лише сповільнити процес псування. Вакуумування не може запобігти розвитку 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 їжу 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 нижче 170°F (75°C).

ВАЖЛИВО: завжди розморожуйте продукти в холодильнику або мікрохвильовій печі - не розморожуйте швидкопсувні продукти за кімнатної температури.

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 герметичність.

Якщо у вас немає такої можливості, покладіть складений паперовий рушник між продуктами та верхньою частиною пакета, покладіть його нижче місця ущільнення. Залиште паперовий рушник у пакеті, щоб він увібрав зайву вологу та сік під час вакуумного пакування.

ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ СИРУ

Вакуумуйте 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, листовка 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 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, цибулю та часник ніколи не слід упаковувати 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 ПІДГОТОВКИ РІДИН

Перед тим, як вакуумувати будь-який тип рідини, упакуйте рідину, наприклад, бульйон для супу, попередньо заморозьте її у формі для запікання, доки вона не стане твердою. 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 витягти з ущільнювача, використати м'яке мило для миття посуду і теплу вологу тканину, 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 "Запечатати/Скасувати":

- Переконайтеся, що шнур живлення правильно підключений до розетки.
- Переконайтеся, що шнур живлення не пошкоджений.
- Переконайтеся, що розетка працює, 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 5 хвилин, щоб дати приладу охолонути, а потім спробуйте використовувати його знову.

Повітря не висмоктується з мішка:

- Перевірте, чи немає щілин, складок, зморшок або отворів у мішках.
- 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 мішок у правильному місці. Якщо ви використовуєте мішок 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 потрапляє всередину мішка. Обережно розріжте мішок і запечатайте його знову або використовуйте абсолютно новий мішок.
- Переконайтеся, що всередині пакету немає вологи або рідини з їжі. Можливо, вам доведеться розрізати пакет і знову 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 і нижня ущільнювальні прокладки.

Мішок 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 заводській табличці. Ми залишаємо за собою право на зміни без попереднього повідомлення.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Потужність вакууму	-0,5~-0,6 бар
Потужність	130W
Напруга	200-240В~50/60Гц

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

Отримати 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 Марсел Янку, 3-5, Бухарест, Румунія

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

VAKUMSKI BRTVITELJ

Model: Food Seal

HAV-Y136BKSS



- Mokro i suho usisavanje
 - Built-in cutter
 - Snaga: 130 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**

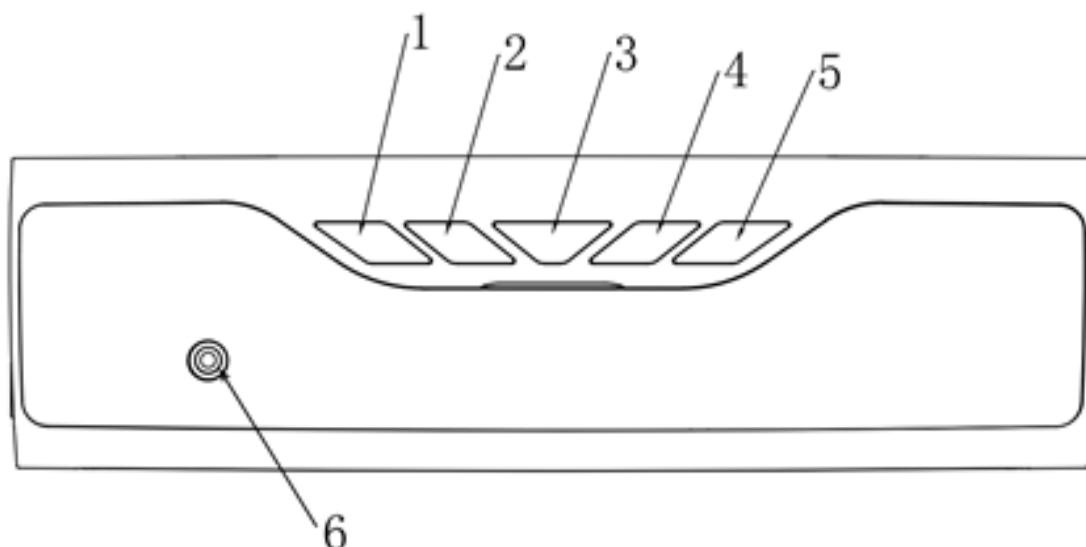
3. ZNAČAJKE

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 neprestano zatvarate više od 20 vreća, pričekajte najmanje 25 minuta prije nego što nastavite koristiti uređaj.
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. . 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.
13. Ovaj uređaj je namijenjen isključivo kućanstvu.

4. OPIS PROIZVODA

Opis Buttona:



1 – Gumb za sušenje

Pritisnite ovaj gumb za usisavanje i zatvaranje suhe hrane.

2 – Vlažni gumb

Pritisnite ovaj gumb za usisavanje i zatvaranje vlažne hrane.

3 – Gumb za zatvaranje / otkazivanje

Pritisnite gumb "Seal" za stvaranje pečata prilikom izrade vrećica od rolanja vrećice ili za zatvaranje vrećice bez funkcije usisavanja. Pritisnite gumb "Otkazi" kako biste zaustavili tekući proces.

4 - Puls

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

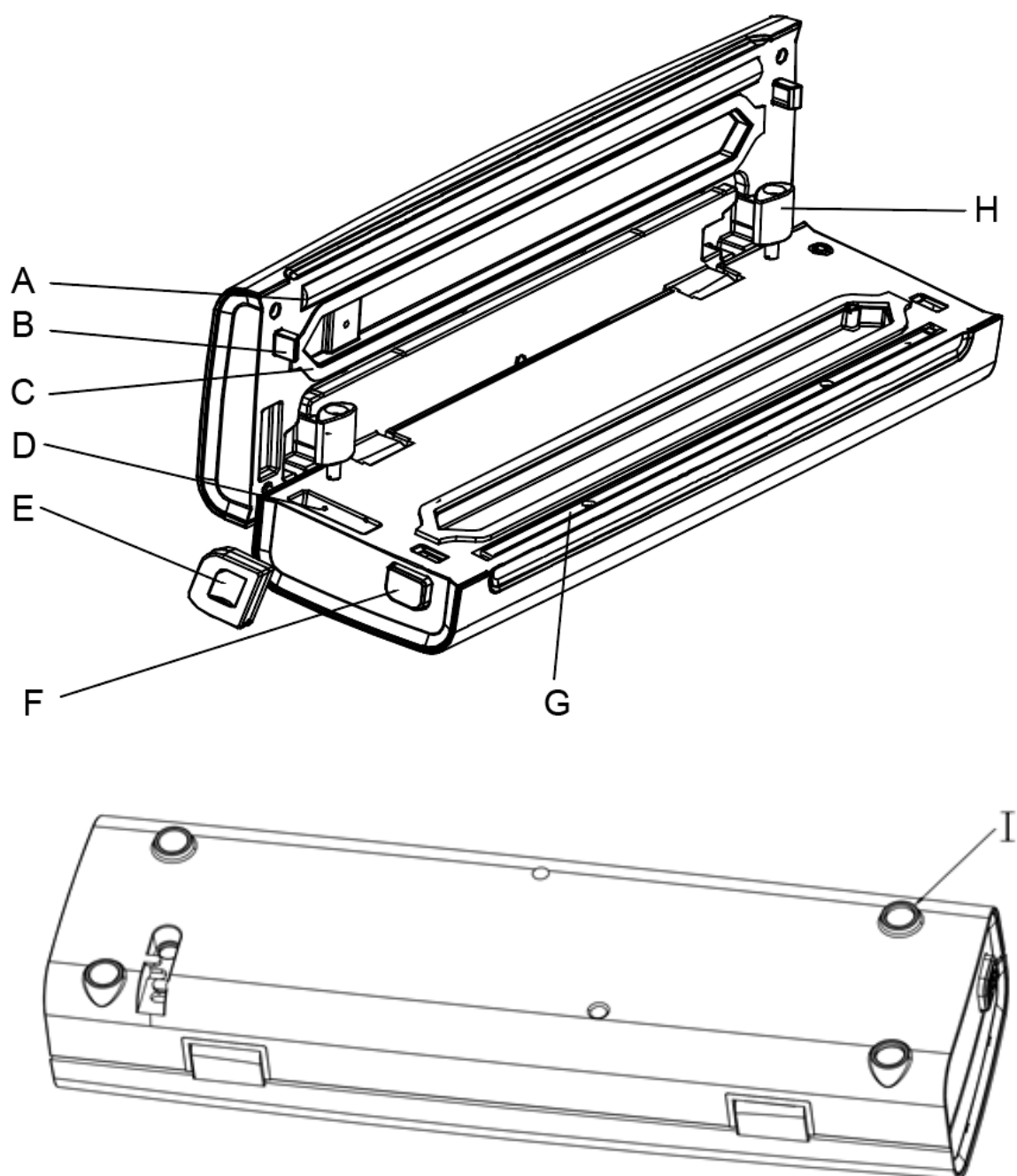
5 - Kanister

Pritisnite ovaj gumb za usisavanje pomoću spremnika.

6 - Priključak za vakuumski kanister

Umetnite jedan kraj crijeva za dodatnu opremu u priključak na uređaju, drugi kraj stavite na spremnik, pa pustite da uređaj ponovno usisava spremnik.

Opis dijelova:



A - Silikon za brtvljenje

B - Brava

C - Brtvljenje brtve

D - Skladište za cutter

E - Mali rezač vreća

F - Gumb za otpuštanje

Pritisni za otvaranje poklopca nakon završetka procesa zatvaranja.

G - grijača šipka prekrivena teflonsku trakom

H - Dodatno crijevo

Za spajanje sa spremnikom pri vakuumskom zatvaranju spremnika

I - Silikonski jastučić

5. KORIŠTENJE UREĐAJA

KAKO NAPRAVITI TORBU PO MJERI

- Ovaj vakumski aparat opremljen je malim rezačem vrećica kompatibilnim s raznim vakuumskim vrećicama
- Koristite uklonjivi rezač na brtvilu kako biste odsjekli željenu duljinu vrećice s rolne vrećice. Pazite da režete ravno. Uključite kabel za napajanje.
- Otvori poklopac. Stavite jedan kraj izrezane vrećice na brtvilnu traku.

Napomena: nema problema ako slučajno stavite bilo koji materijal na brtvu.

- Zatvorite poklopac pritiskom s obje strane dok se ne začuje zvuk dva klika.
- Sada kada je poklopac zaključan, pritisnite gumb "SEAL" kako biste kreirali torbu prilagođene veličine. Indikatorska lampica se pali tijekom procesa brtvljenja.

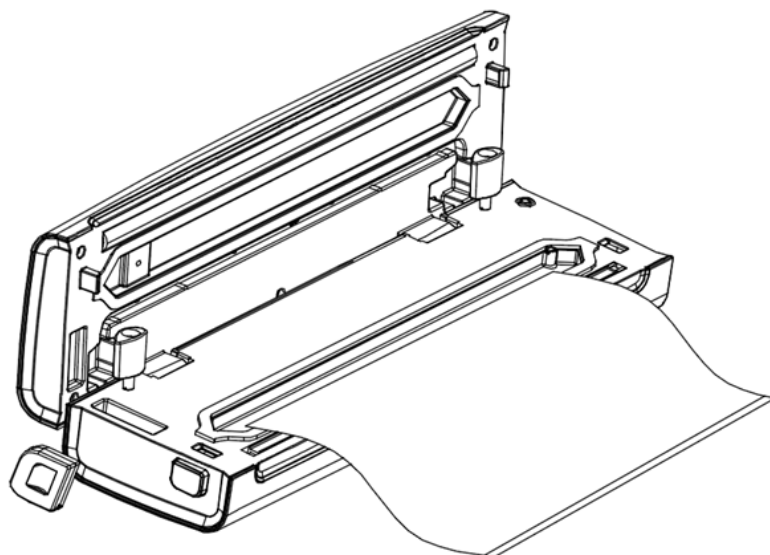
NAPOMENA: Kada se brtvilo koristi prvi put, brtvena linija možda nije dobro napravljena, jer grijaća šipka treba vremena da se ponovno zagrije, u ovom slučaju, pokušajte drugi put.

- Nakon završetka, indikatorska lampica na gumbu za brtvljenje će se ugasiti; Pritisnite tipke za otpuštanje s obje strane uređaja, čime je sada sigurno izvaditi novoizrađenu vrećicu. Torba po mjeri sada je spremna za vakuumsko pakiranje.

PAŽNJA: Pri intenzivnoj upotrebi uređaj će se automatski isključiti kako bi se spriječilo pregrijavanje. Molimo pričekajte 5 minuta da se ohladi.

KAKO VAKUUMIRATI S VAKUUMSKIM VREĆICAMA

1. Stavite predmet(e) koji se zatvaraju u unaprijed izrezanu ili prilagođenu vrećicu. Ostavite barem 2 inča 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. Uređaj će nastaviti vakuumirati, a zatim zatvoriti nakon što se sav zrak ukloni.

NAPOMENA: pri usisavanju vlažne hrane, molimo odaberite *obrazac vlažne hrane*.

5. Kada se indikator ugasi, pritisnite tipke za zaključavanje s obje strane stroja kako biste uzeli vrećicu.

KAKO KORISTITI GUMB ZA "PULSE" 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 2 inča 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.

KAKO USISATI KANISTERE

NAPOMENA: kanisteri nisu uključeni.

1. Uvedite proizvod koji želite vakumirati u kanister. Stavite poklopac na vrh kanistera i zatvorite ga pomoću bočnih kopči. Odaberite položaj "Vakuum" na kanister ventilu.
2. Spojite priključak za vakuumsko brtvljenje i kanister preko vakuumskog crijeva. Morate spojiti jedan kraj na kanister ventil, a drugi kraj na priključak za dodatnu opremu uređaja.
3. Spustite poklopac vakuumskog aparata i pritisnite stranice da ga učvrstite, sustav se pravilno zatvara kad čujete zvuk "klik" sa svake strane. Ako želite otvoriti gornji poklopac nakon što je zatvoren, pritisnite ponovno s obje strane i nježno ga podignite.
4. Za pokretanje vakuumskog procesa pritisnite gumb "Kanister".
5. Ovaj model vakuumskog brtvila dizajniran je za rad u automatskom načinu rada. Opremljen je vakuumskim senzorom za mjerenje, koji zaustavlja proces vakuuma kada se unutar spremnika dosegne razina vakuuma. Za otkazivanje vakuumskog procesa, ponovno pritisnite gumb "Canister".
6. Nakon završetka vakuumskog procesa, stroj se automatski zaustavlja. Odaberite položaj "CLOSE" na kanister ventilu i odvojite brtvu konektora od uređaja.

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 najbolji rezultat u proširenju ponude hrane, važno je vakumirati svježe pakirane namirnice. 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. 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 je 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 vakuumskog 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 pohranjuju izravno u zamrzivač.
- Prilikom skladištenja povrća, pokušajte ga prethodno zamrznuti 1 do 2 sata, a zatim ga razdvojite u obroke unutar vakuumskih vrećica. Nakon što su vakuumirani, vratite ih natrag u zamrzivač.

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

SAVJETI ZA PRIPREMU PRAŠKASTE HRANE

Kod vakuumskog pakiranja praškastih predmeta poput brašna, najbolje je koristiti njihovu originalnu ambalažu kada ih stavljate u vakuumsku vrećicu. Fini prah mogao bi se usisati u aparat i uzrokovati dovoljno štete da se skрати vijek trajanja vakuumskog 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 "Seal/Cancel":

- 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 5 minuta da se uređaj ohladi, a zatim ga 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.
- Provjerite jeste li 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 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. Pričekajte 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	-0,5~-0,6 bara
Snaga	130W
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 poštujete 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