

APARAT AUTOMAT DE VIDAT ȘI SIGILAT

Model: ProGuard Line

HAV-YA15020SS



- Vidare umedă și uscată
- Două motoare și pompă dublă
 - Putere: 150 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

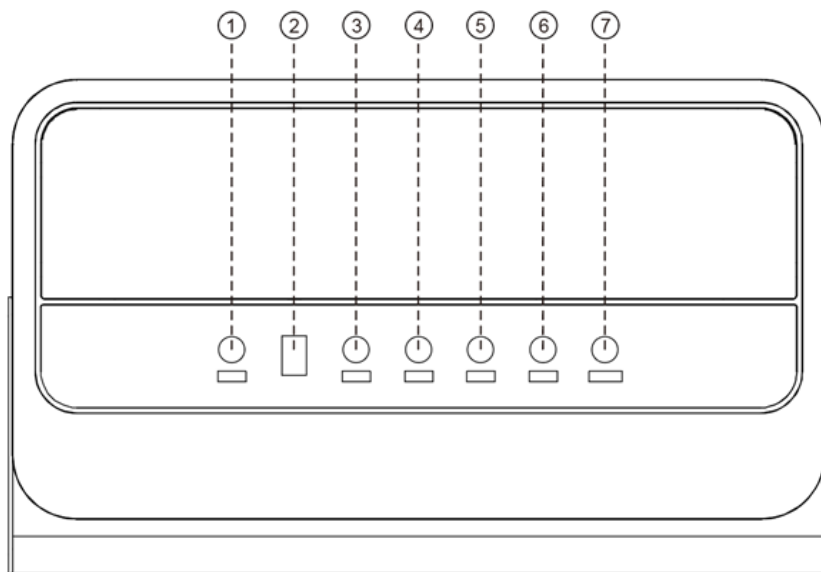
- ➔ **Aparat automat de vidat și sigilat**
- ➔ **Manual de utilizare**
- ➔ **Certificat de garanție**
- ➔ **Declarație de conformitate**

3. CARACTERISTICI

AVERTISMENTE PRIVIND SIGURANȚA

1. Nu utilizați aparatul în cazul în care cablul de alimentare sau ștecherul prezintă deteriorări.
2. Nu utilizați aparatul pe suprafețe umede, fierbinți ori în apropierea surselor 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 în cazul în care prezintă defecțiuni sau este deteriorat în orice mod. 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. Aparatul poate fi utilizat de către copii cu vârste începând de la 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, cu lipsă de experiență sau cunoștințe, numai dacă acestea sunt supravegheate sau instruite în ceea ce privește utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele pe care le implică utilizarea. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu pot fi efectuate de către copii, cu excepția cazului în care aceștia sunt în vârstă de cel puțin 8 ani și sunt supravegheați.
8. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vârste mai mici de 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. Pentru eliminarea produsului și a ambalajului acestuia, adresați-vă unui centru autorizat de colectare a deșeurilor în vederea reciclării. Vă rugăm să tăiați cablul de alimentare înainte de a-l elimina. Nu încercați să reparați acest produs. Reparațiile trebuie efectuate de către un reprezentant de service autorizat.
12. Cablul de alimentare al aparatului este scurt, pentru a se reduce riscurile ce pot apărea în cazul în care vă împiedicați de acesta sau se încurcă. Utilizarea prelungitoarelor nu este interzisă atunci acestea i se acordă atenția cuvenită. Atunci când se utilizează un prelungitor, caracteristicile electrice ale prelungitorului nu trebuie să fie inferioare caracteristicilor electrice ale aparatului. Cablul mai lung trebuie să fie dispus în așa fel încât să nu atârne peste blatul de bucătărie sau peste masă, deoarece vă poate împiedica, poate fi agățat sau tras în mod neintenționat, în special de către copii.
13. Acest aparat este destinat numai uzului casnic.

4. DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Butonul PORNIRE/OPRIRE/ANULARE

Atunci când conectați aparatul la sursa de alimentare cu energie electrică, acest buton se va aprinde.

Apăsăți pe acest buton pentru a activa panoul de comandă; toate butoanele se vor aprinde.

În timpul funcționării aparatului, apăsăți pe acest buton pentru a opri procesul în curs. De asemenea, apăsăți și mențineți apăsat acest buton timp de 2 secunde pentru a opri panoul de comandă.

2. Ecran cu afișaj LED

Afișajul va indica durata de funcționare pentru fiecare program. Atunci când cronometrul ajunge la 0, înseamnă că procesul s-a încheiat.

3. Butonul „DRY” (pentru alimente uscate)

Apăsăți pe acest buton pentru vidarea și sigilarea alimentelor uscate. Acest mod de funcționare este potrivit pentru fructe cu coajă lemnoasă, cereale și alte produse uscate similare.

Aparatul se va opri automat la finalizarea procesului de sigilare.

4. Butonul „MOIST” (pentru alimente umede)

Apăsăți pe acest buton pentru vidarea și sigilarea alimentelor umede. Acest mod de funcționare este potrivit pentru alimentele care conțin o cantitate mică de lichid, cum ar fi peștele proaspăt, carnea proaspătă, carnea marinată etc. Aparatul se va opri automat la finalizarea procesului de sigilare.

5. Butonul „PULSE”

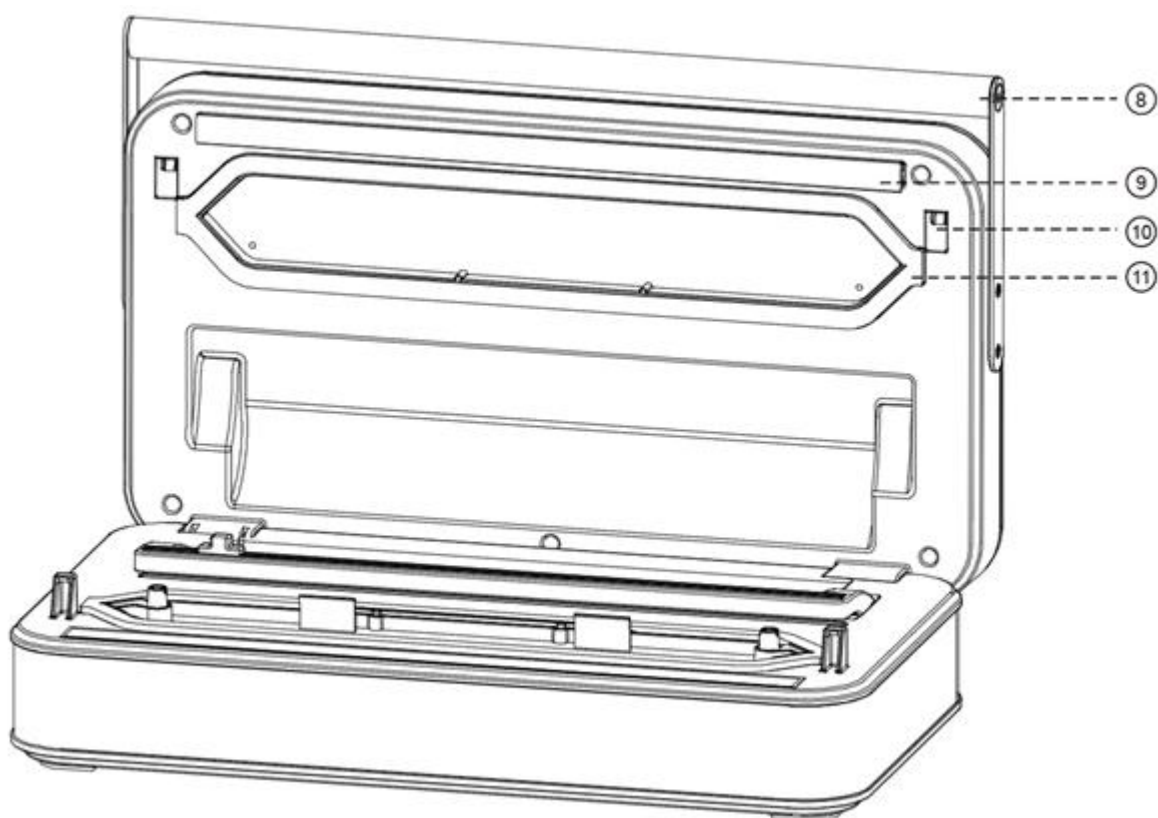
Acest buton este utilizat atunci când este necesar controlul exact al procesului de vidare pentru alimente moi sau delicate. Atât timp cât mențineți apăsat acest buton, aparatul va vida continuu, iar în momentul în care îl eliberați, procesul se va opri. După ce ați atins nivelul de vidare dorit, apăsăți pe butonul SEAL ONLY pentru a sigila punga.

6. Butonul „SEAL ONLY”

Apăsăți pe acest buton pentru a sigila o pungă.

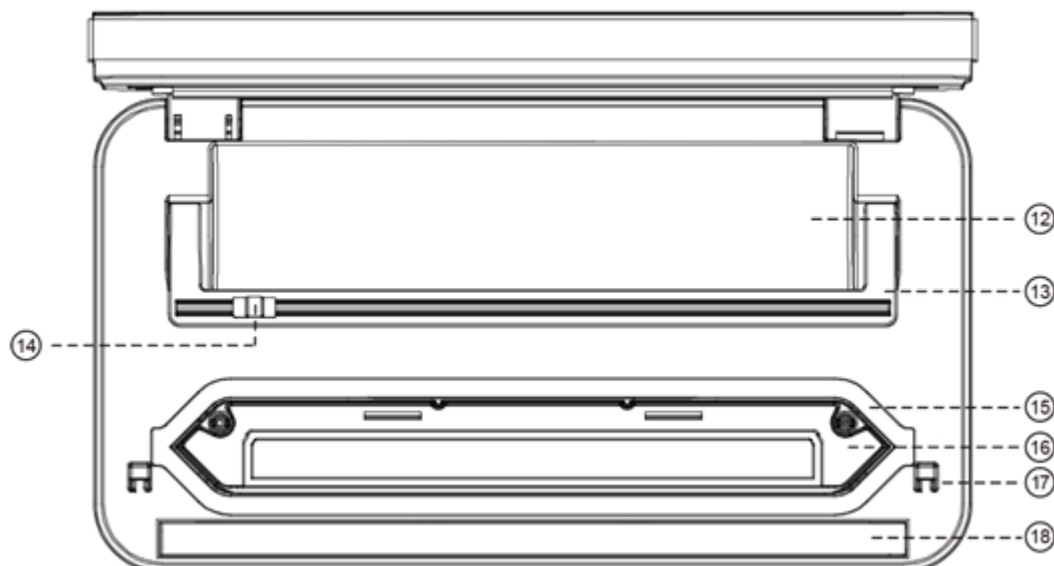
7. Butonul „CANISTER”

Apăsăți pe acest buton pentru a vida recipiente. Trebuie să conectați aparatul și recipientul prin intermediul furtunului.

**8. MÂNER**

Folosit pentru a ridica sau a coborî capacul.

9. BANDĂ PRESOARE DIN SILICON**10. CÂRLIG DE BLOCARE****11. GARNITURI DE ETANŞARE**



12. COMPARTIMENT PENTRU DEPOZITARE A ROLEI DE PUNGI

13. ȘINĂ DE GHIDARE A CUTTERULUI

14. CUTTER

15. GARNITURĂ DE ETANȘARE (INFERIOARĂ)

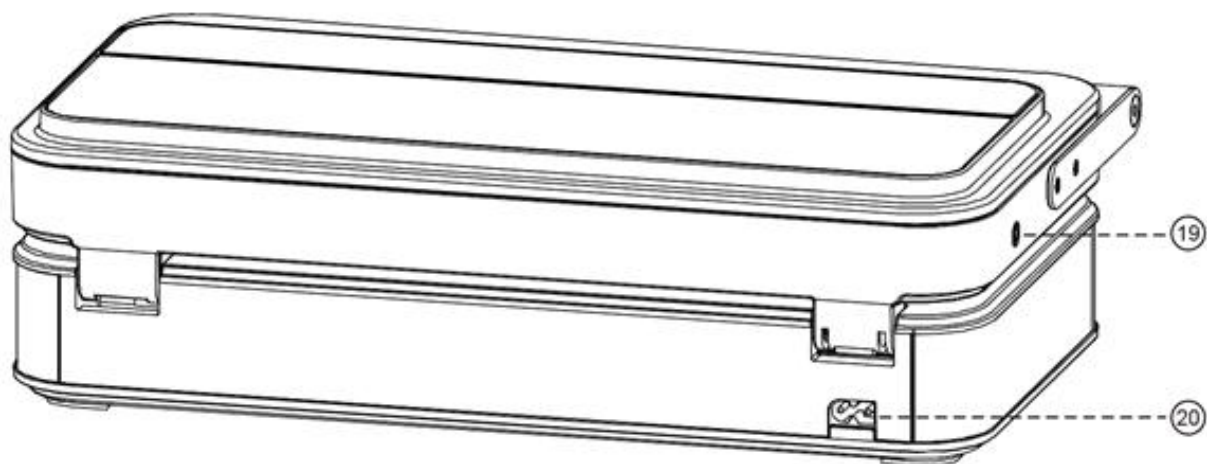
16. CAMERĂ DE VIDARE

Este prevăzută cu o tăviță detașabilă pentru colectarea excesului de lichid și pentru o curățare mai ușoară.

17. SISTEM DE BLOCARE

18. ELEMENT DE ÎNCĂLZIRE

AVERTISMENT: Elementul de încălzire atinge temperaturi ridicate în timpul utilizării. Evitați contactul direct!



19. ORIFICIU PENTRU ACCESORII

Acesta permite ambalarea în vid cu ajutorul caserolelor.

Notă: Lăsați acest orificiu de aspirație liber în permanență, chiar și atunci când nu vidați folosind recipiente sau accesorii. Acesta funcționează și ca orificiu de evacuare a aerului; dacă este blocat, aparatul nu va funcționa corect.

20. MUFA DE ALIMENTARE

Conectați un capăt al cablului de alimentare la mufa aparatului și introduceți ștecherul de la celălalt capăt în priza de perete.

5. UTILIZAREA APARATULUI

OBȚINEREA PUNGILOR DE DIMENSIUNI PERSONALIZATE

- Acest aparat de vidat și sigilat este prevăzut cu un cutter încorporat și cu un compartiment de depozitare pentru o rolă cu lungimea de 6 metri pentru realizarea pungilor.
- Introduceți ștecherul în priză și apăsați pe butonul ON/OFF/CANCEL pentru a activa panoul de comandă. Toate butoanele se vor aprinde.
- Deschideți capacul. Puneți o rolă de pungi în spațiul de depozitare. Trageți suficient material din rolă pentru a încăpea produsul pe care doriți să-l sigilați în vid, lăsând un spațiu suplimentar de aproximativ 5 cm. Folosiți cutterul încorporat al aparatului pentru a tăia punga la lungimea dorită. Asigurați-vă că tăiați drept.
- Puneți un capăt al pungii tăiate peste bara de sigilare. Dacă o parte din materialul pungii se suprapune peste zona garniturii de etanșare, acest lucru nu va afecta procesul de sigilare.
- Închideți capacul cu ajutorul mânerului.
- Apăsați pe butonul „SEAL ONLY” pentru a sigila capătul și a obține astfel punga la dimensiunea dorită. Atunci când cronometrul de pe afișaj ajunge la 0, procesul este finalizat. Toate butoanele se vor aprinde din nou.

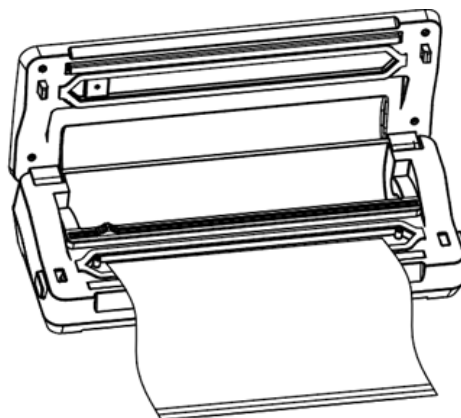
NOTĂ: la prima utilizare a aparatului, este posibil ca sigilarea să nu fie bine realizată. Acest lucru este cauzat de faptul că bara de sigilare are nevoie de timp pentru a se încălzi.

- Ridicați mânerul pentru a elibera presiunea și deschideți capacul. Punga obținută poate fi acum îndepărtată în siguranță.

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

VIDAREA ȘI SIGILAREA CU AJUTORUL PUNGILOR

1. Introduceți într-o pungă de ambalare în vid gata tăiată sau într-una tăiată la dimensiunea dorită alimentele pe care doriți să le vidați. Lăsați cel puțin 5 cm între conținutul pungii și partea superioară a acesteia, pentru ca aceasta să se poată contracta.
2. Deschideți capacul și așezați capătul deschis al pungii în camera de vidare.



3. Închideți capacul cu ajutorul mânerului.
4. Conectați aparatul la sursa de alimentare și porniți-l.
5. Apăsați pe butonul „DRY” (pentru alimente uscate) sau pe butonul „MOIST” (pentru alimente umede), în funcție de tipul de aliment pe care îl ambalați.

6. Aparatul va vida și sigila automat punga, după care se va opri. Atunci când cronometrul de pe afișaj ajunge la 0, procesul este finalizat. Toate butoanele se vor aprinde din nou.
7. Ridicați mânerul pentru a elibera presiunea și deschideți capacul. Punga sigilată poate fi acum îndepărtată în siguranță.

UTILIZAREA BUTONULUI „PULSE” (PULSE VAC)

Deoarece presiunea funcției normale de vidare 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 umede, prevenind astfel aspirarea lichidelor.

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

VIDAREA RECIPIENTELOR

NOTĂ: recipientele nu sunt incluse.

1. Ștergeți capacul și baza recipientului cu o lavetă și asigurați-vă că sunt curate și uscate.
2. Introduceți alimentele în recipient, lăsând un spațiu de cel puțin 2,5 cm între conținut și capac.
3. Puneți capacul pe recipient. Introduceți un capăt al furtunului în orificiul aparatului, apoi conectați celălalt capăt la orificiul recipientului, apăsând ferm pentru a asigura o cuplare etanșă.
4. Conectați aparatul la sursa de alimentare și porniți-l.
5. Apăsați pe butonul „CANISTER”. Aparatul va începe automat procesul de vidare a recipientului.
6. Atunci când cronometrul de pe afișaj ajunge la 0, procesul este finalizat. Toate butoanele se vor aprinde din nou. Acum puteți decupla în siguranță furtunul atât de la aparat, cât și de la recipient.

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

Gătirea, decongelarea și reîncălzirea: fierberea la foc mic a alimentelor direct în punga de ambalare în vid ajută la păstrarea aromelor naturale și simplifică mult curățarea, nemaifiind nevoie de oale sau vase suplimentare.

Atunci când reîncălziți alimente în cuptorul cu microunde folosind pungi de ambalare în vid, perforați întotdeauna punga pentru a permite evacuarea aerului fierbinte. Alimentele pot fi reîncălzite direct în punga de ambalare în vid și prin scufundarea acestora în apă încălzită la o temperatură mai mică de 75 °C.

IMPORTANT: decongelați întotdeauna alimentele în frigider sau în cuptorul cu microunde; nu lăsați alimentele perisabile să se decongeleze la temperatura camerei.

RECOMANDĂRI PRIVIND CARNEA ȘI PEȘTELE

Încercați să puneți carnea și peștele la congelator timp de 1-2 ore înainte de a le ambala în vid. Astfel, alimentele își vor păstra textura succulentă și forma, iar procesul de sigilare va fi mult mai sigur.

Ca alternativă, așezați un prosop de hârtie împăturit între alimente și marginea superioară a pungii, având grijă să îl poziționați sub zona de sigilare. Lăsați prosopul de hârtie în pungă, pentru a absorbi excesul de umiditate în timpul procesului de ambalare în vid.

RECOMANDĂRI PRIVIND BRÂNZETURILE

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.

RECOMANDĂRI PRIVIND LEGUMELE

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 direct în congelator.
- Înainte de a depozita legume, țineți-le la congelator timp de 1 până la 2 ore, apoi separați-le în porții în pungile de ambalare în vid. După ce le ambalați în vid, puneți-le la loc în congelator.

IMPORTANT: dat fiind riscul de apariție a bacteriilor, ciupercile proaspete, ceapa și usturoiul nu trebuie niciodată ambalate în vid.

RECOMANDĂRI PRIVIND ALIMENTELE SUB FORMĂ DE PULBERE

Atunci când ambalați în vid produse sub formă de pulbere, cum ar fi făina, vă recomandăm să introduceți ambalajul lor original direct în punga de 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 sigila în vid orice tip de lichid, cum ar fi supele sau bazele pentru mâncăruri, țineți-l la congelator într-un alt recipient până când devine solid. 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 DEPOZITARE

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 accidental din pungă; aceasta poate fi scoasă din aparat și puteți utiliza un detergent slab și o lavetă umedă pentru a îndepărta urmele de lichid din zona camerei de vidare. Lăsați-o să se usuce bine.
6. Lăsați capacul superior al aparatului deblocat atunci când nu îl utilizați.

8. REMEDIEREA PROBLEMELOR

Nu se întâmplă nimic atunci când apăsați pe butonul „Dry” sau e butonul „Moist”:

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

Aerul nu este eliminat din pungă:

Verificați punga de vidare, pentru a vă asigura că nu prezintă goluri, pliuri, cute sau perforații.

- 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 realizată dintr-o rolă, asigurați-vă că partea tăiată se află pe banda de sigilare.

A pătruns din nou aer în punga vidată:

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

Verificați punga pentru a vă asigura că aceasta nu prezintă goluri, pliuri, cute sau găuri.

- Asigurați-vă că punga este poziționată corespunzător. Când utilizați o pungă realizată dintr-o rolă, asigurați-vă că partea tăiată se află pe banda de sigilare.
- Asigurați-vă că ați lăsat aparatul să se răcească suficient. Așteptați 20 de secunde între sigilări.

Punga se topește:

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

SERVICE ȘI ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI

Utilizați numai piesele 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

Presiune de vidare	-0,45 / -0,85 bari
Putere	150 W
Tensiune de alimentare	200-240 V ~ 50 Hz

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

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

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



Eliminarea deșeurilor în mod responsabil față de mediu

Va informăm ca 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 pubeză 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/EU și 2015/863/EU. Nu conține materialele dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

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



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

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

Copyright © 2013 Network One Distribution. Toate drepturile rezervate.

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



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



Producător și importator: **Network One Distribution**

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

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

AUTOMATIC VACUUM SEALER

Model: ProGuard Line

HAV-YA15020SS



- Wet and dry vacuuming
- Two motors and dual pump
 - Power: 150 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

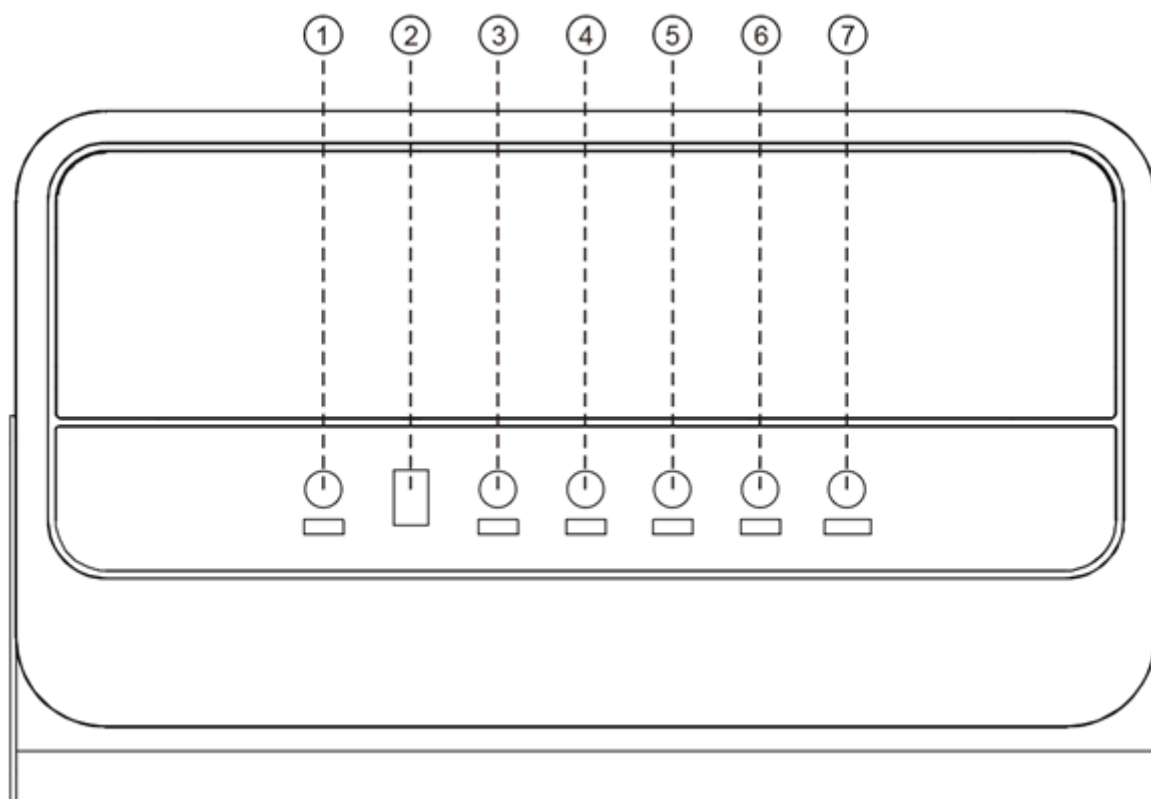
- ➔ **Automatic vacuum sealer**
- ➔ **User manual**
- ➔ **Certificate of warranty**
- ➔ **Declaration of conformity**

3. FEATURES

SAFETY WARNINGS

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 damaged in any way. 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 people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
8. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
9. The appliance is not for commercial use. If you are sealing more than 20 bags continuously, wait at least 25 minutes before resuming the use of your appliance.
10. Keep the upper lid of the appliance unlocked when not in use.
11. When you dispose of this product and its packaging, please contact the relevant qualified department for recycling. Please cut the power cord when discarding. Do not attempt to service this product. Service should be performed by an authorized service representative.
12. 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.
13. This appliance is for household use only.

4. PRODUCT DESCRIPTION



1. ON / OFF / CANCEL button

When plugged in, this button lights up.

Press this button to turn on the panel, making all buttons light up.

During the appliance's operation, press this button to stop the on-going process. Also, you can press and hold this button for 2 seconds to turn off the panel.

2. LED display screen

The display will show the usage time of each program and, when the indicator number counts down to 0, it will mean process is done.

3. DRY button

Press this button to vacuum and seal dry food. Nuts, grains, and other dry foods are suitable for this mode.

The appliance will stop automatically when the sealing is done.

4. MOIST button

Press this button to vacuum and seal moist food. This mode is suitable for foods with small amount of liquid such as fresh fish, fresh meat, marinated meat etc. The appliance will stop automatically when the sealing is done.

5. PULSE button

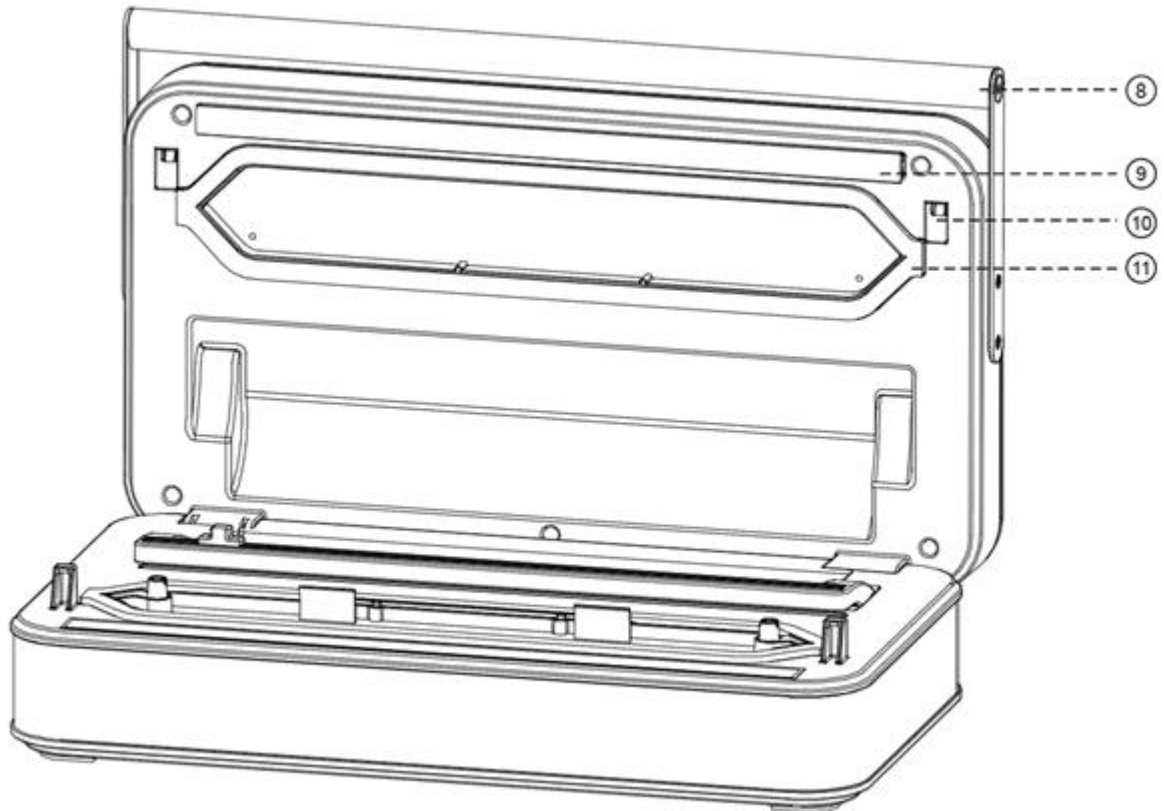
This button is used when extreme control of the vacuuming process is needed for soft or delicate foods. By pressing and holding this button, the appliance will vacuum continuously, and when you release it, the vacuum sealer will stop. When it reaches what you desire, press SEAL ONLY button to seal the bag.

6. SEAL ONLY

Press this button to seal a bag.

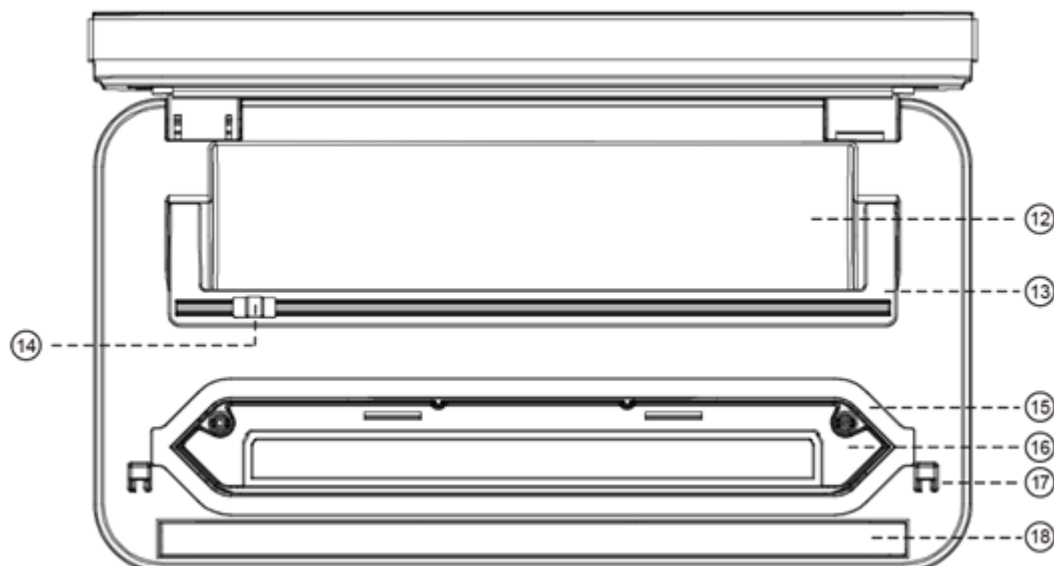
7. CANISTER button

Press this button to vacuum with a canister. You have to connect the appliance and the canister by the accessory hose.

**8. HANDLE**

Meant to lift or lower down the lid.

9. SILICONE SEALING STRIP**10. HOOK****11. SEALING GASKETS**



12. ROLL STORAGE CHAMBER

13. CUTTER BAR

14. CUTTER

15. SEALING GASKET (LOWER)

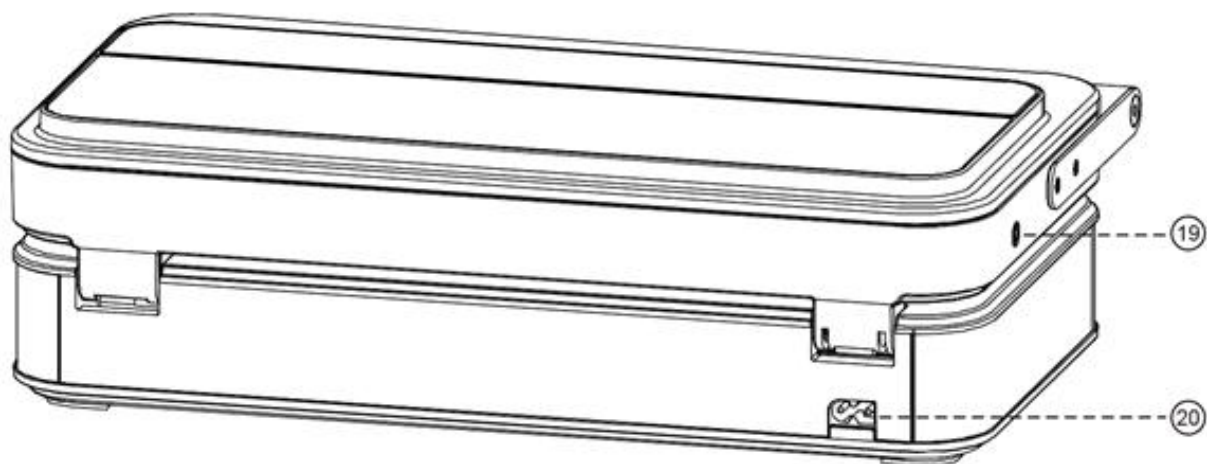
16. VACUUM CHAMBER

With removable vacuum slot to catch overflow liquid and for easy cleaning.

17. LOCK

18. HEATING ELEMENT

WARNING: The heating element reaches high temperatures during use. Avoid direct contact!



19. ACCESSORY PORT

Allows vacuum packaging with Canisters and Accessories.

Note: This suction port cannot be blocked if you don't vacuum with canister or other accessories. This is also the gas outlet, if it is blocked, then the appliance will not work normally.

20. SOCKET

Connect one end of the power cord into this socket of appliance, and the other end into the mains.

5. USING THE APPLIANCE

HOW TO MAKE A CUSTOM SIZED BAG

- This vacuum sealer is equipped with a roll storage chamber compatible with a roll of 6 meter and a built-in cutter.
- Plug in the power cord and press the ON/OFF/CANCEL button to switch on the control panel. All buttons will light up.
- Open the lid. Place a roll into the roll storage area. Pull out enough bag material to accommodate the item to be vacuum sealed, plus an additional 2 inches (approx. 5 cm). Use the built-in cutter on the sealer to cut the bag to the desired length. Ensure the cut is straight.
- Place one end of the cut bag onto the heating bar. If some bag material overlaps the gasket area, this will not affect the sealing process.
- Close the lid by pressing it down using the handle.
- Press the SEAL ONLY button to create a custom-sized bag. When the indicator on the display counts down to 0, the process is complete. All buttons will light up again.

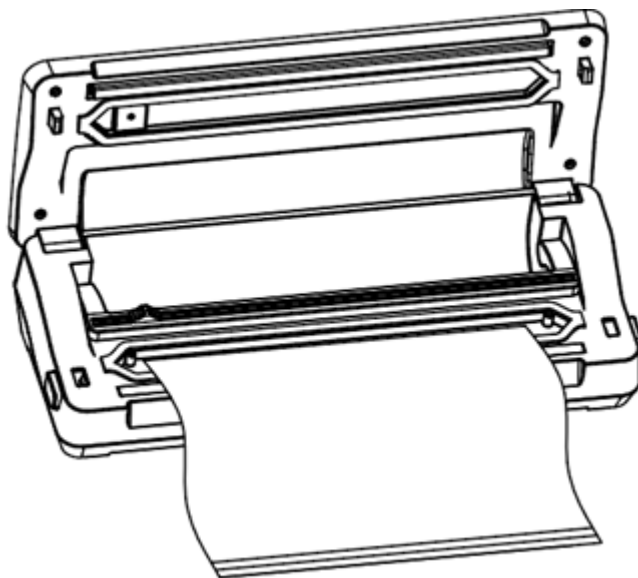
NOTE: when the sealer is used for the first time, the sealing line may not be well done, this is because the heating bar needs time to reheat.

- Lift the handle to release the vacuum and open the lid. The newly created bag can now be safely removed.

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

HOW TO VACUUM SEAL WITH THE VACUUM BAGS

1. Place the item to be sealed into a pre-cut or custom-sized bag. Leave at least 2 inches (approx. 5 cm) of space between the contents and the top of the bag to allow for proper bag contraction.
2. Open the lid and place the open end of the bag into the vacuum chamber.



3. Close the lid by pressing it down using the handle.
4. Plug in the appliance and switch it on.
5. Press the DRY or MOIST button according to the type of food being sealed.

6. The appliance will automatically vacuum and seal the bag, then stop. When the indicator on the display counts down to 0, the process is complete. All buttons will light up again.
7. Lift the handle to release the vacuum and open the lid. The sealed bag can now be safely removed.

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 moist 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 (about 5 cm) between the contents and the top of the bag to allow bag contraction.
2. Open the lid and place the open end of the bag down into the vacuum chamber.
3. Close the lid by pressing down on both sides.
4. Press the "PULSE" button continuously, until it reaches the pressure that you want. You can watch the vacuum bag to decide the pressure. During this process, you can and the vacuum process by stop pressing this button; you can press it again to restart the vacuuming.
5. When the pressure reaches what it needs, press "SEAL ONLY" button to start sealing.
6. Once the indicator light has turned off, press the lock buttons on both sides of the machine to release the bag.

HOW TO VACUUM CANISTERS

NOTE: the canisters are not included.

1. Wipe the canister cover and canister base and make sure they are clean and dry.
2. Place the food into the canister, leaving at least 1 inch (approx. 2.5 cm) of space between the food and the cover.
3. Place the cover onto the canister. Insert one end of the hose into the port on the appliance, then attach the other end to the canister port, pressing down firmly to ensure a secure connection.
4. Plug in the appliance and switch it on.
5. Press the CANISTER button. The appliance will automatically begin vacuuming the canister.
6. When the indicator on the display counts down to 0, the process is complete. All buttons will light up again. It is now safe to remove the hose from both the appliance and the canister.

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 food in a vacuum bag helps retain its natural flavor and makes cleanup easier, as no saucepans or dishes are required.

When reheating food in a microwave using vacuum bags, always puncture the bag to allow hot air to escape. Food can also be reheated directly in the vacuum bag by placing it in water at a low temperature below 170°F (75°C).

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

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.

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.

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, put 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. The 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 liquid behind 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 “Dry” or “Moist” 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 25 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.

The bag melts:

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

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	-0.45 / -0.85 bar
Power	150W
Voltage	200-240V~50Hz

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

АВТОМАТИЧНА ВАКУУМНА МАШИНА

Модел: ProGuard Line
HAV-YA15020SS



- Прахосмукане на мокро и сухо
- Два мотора и двойна помпа
 - Мощност: 150 W

HEINNER

1. ВЪВЕДЕНИЕ

Моля, прочетете внимателно инструкциите и запазете ръководството за бъдеща справка. Това ръководство е предназначено да ви предостави всички необходими инструкции относно инсталирането, употребата и поддръжката на уреда. За да използвате уреда правилно и безопасно, моля, прочетете внимателно това ръководство за употреба преди инсталиране и употреба.

2. СЪДЪРЖАНИЕ НА ОПАКОВКАТА

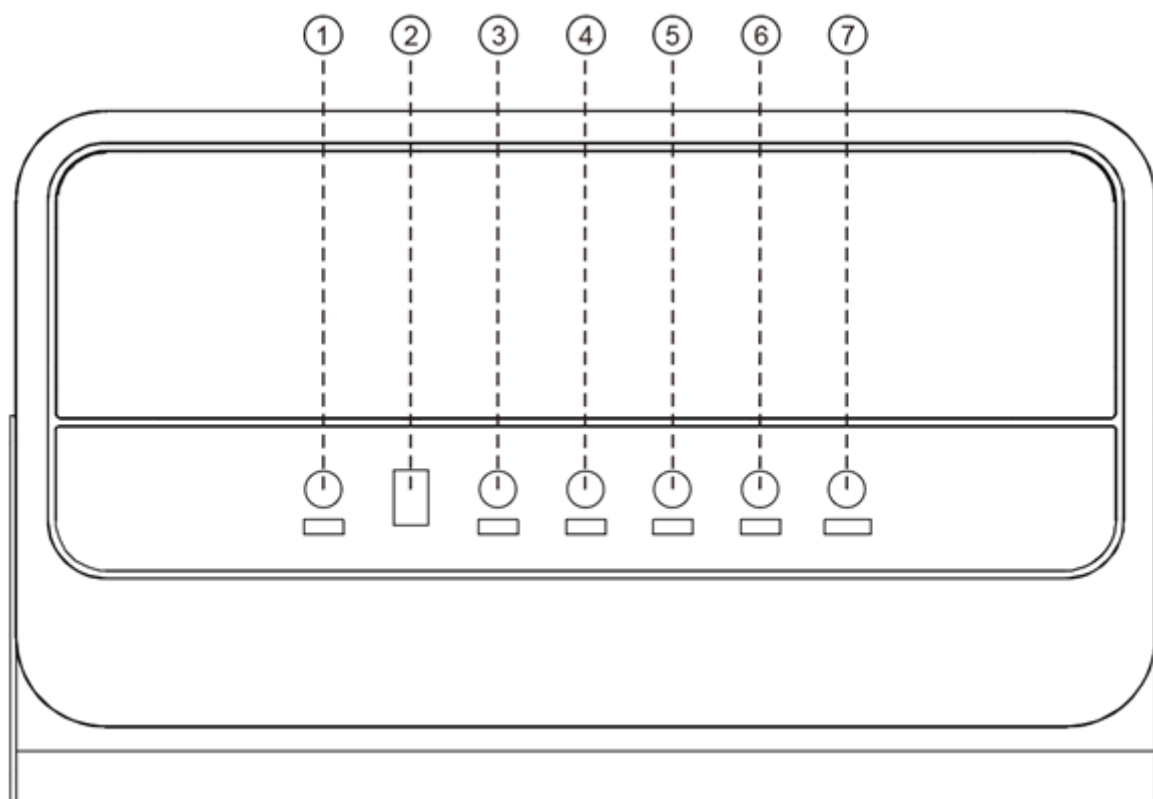
- ➔ Автоматична вакуумна машина
- ➔ Ръководство за употреба
- ➔ Гаранционен сертификат
- ➔ Декларация за съответствие

3. ХАРАКТЕРИСТИКИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

1. Не използвайте уреда с повреден захранващ кабел или щепсел.
2. Не използвайте уреда върху мокра или гореща повърхност, нито в близост до източник на топлина.
3. Винаги използвайте уреда върху равна повърхност.
4. Не потапяйте никаква 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 използвайте уреда, ако той не функционира правилно или е повреден по някакъв начин. Ако кабелът или уредът 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 8 години и повече, както и от хора с намалени физически, сензорни или умствени способности или липса на опит и знания, ако са получили надзор или инструкции относно безопасното използване на уреда и разбират свързаните с това опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и не са под надзор.
8. Дръжте уреда и кабела му извън обсега на деца под 8 години.
9. Уредът не е предназначен за търговска употреба. Ако запечатвате повече от 20 торбички последователно, изчакайте поне 25 минути, преди да продължите да използвате уреда.
10. Дръжте горния капак на уреда отключен, когато не го използвате.
11. Когато изхвърляте този продукт и неговата опаковка, моля, свържете се със съответния квалифициран отдел за рециклиране. Моля, отрежете захранващия кабел при изхвърляне. Не се опитвайте да ремонтирате този продукт. Ремонтът трябва да се извършва от оторизиран сервизен представител.
12. Предоставя се със захранващ кабел, за да се намали рискът от заплитане или спъване в по-дълъг кабел. Използването на удължители не е забранено, ако се проявява внимание при употребата им. Когато се използва удължител, посочената номинална мощност на удължителя трябва да бъде не по-малка от посочената номинална мощност на уреда. По-дългият кабел трябва да бъде подреден така, че да не виси над плота или масата, където може да се препънете, да се закачите или да бъде издърпан неволно, особено от деца.
13. Този уред е предназначен само за домашна употреба.

4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



1. Бутон ON / OFF / CANCEL

Когато уредът е включен в контакта, този бутон светва.

Натиснете този бутон, за да включите панела, като всички бутони ще светнат.

По време на работа на уреда натиснете този бутон, за да спрете текущия процес. Също така можете да натиснете и задържите този бутон за 2 секунди, за да изключите панела.

2. LED дисплей

Дисплеят ще показва времето за използване на всяка програма и когато индикаторът стигне до 0, това означава, че процесът е приключил.

3. Бутон DRY

Натиснете този бутон, за да вакуумирате и запечатате сухи храни. Ядки, зърнени храни и други сухи храни са подходящи за този режим.

Уредът ще спре автоматично, когато запечатването приключи.

4. Бутон „MOIST“

Натиснете този бутон, за да вакуумирате и запечатате влажни храни. Този режим е подходящ за храни с малко количество течност, като прясна риба, прясно месо, мариновано месо и др. Уредът ще спре автоматично, когато запечатването приключи.

5. Бутон PULSE

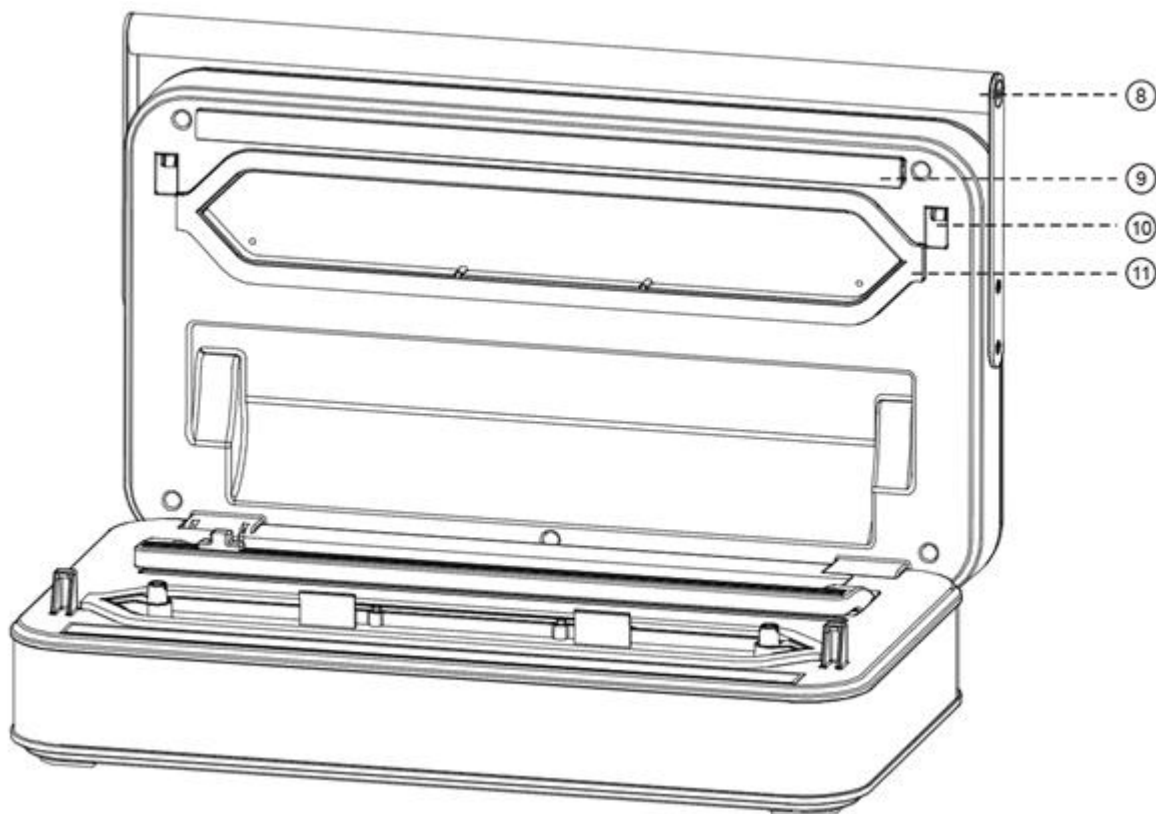
Този бутон се използва, когато е необходим прецизен контрол на процеса на вакуумиране за меки или деликатни храни. Като натиснете и задържите този бутон, уредът ще вакуумира непрекъснато, а когато го пуснете, вакуумната машина ще спре. Когато достигнете желанния резултат, натиснете бутона SEAL ONLY, за да запечатате торбичката.

6. SEAL ONLY

Натиснете този бутон, за да запечатате торбичката.

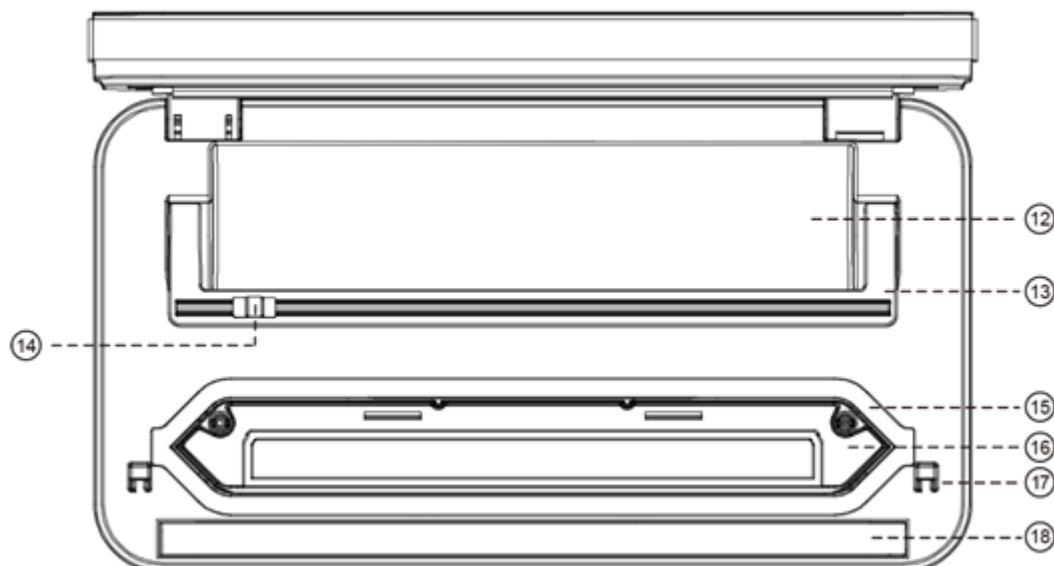
7. Бутон CANISTER

Натиснете този бутон, за да вакуумирате с контейнер. Трябва да свържете уреда и контейнера с помощта на допълнителния маркуч.

**8. РЪЧКА**

Служи за повдигане или спускане на капака.

9. СИЛИКОНОВА УПЛЪТНИТЕЛНА ЛЕНТА**10. КЪРПА****11. УПЛЪТНИТЕЛНИ ГУМИ**



12. КАМЕРА ЗА СЪХРАНЕНИЕ НА РОЛКИ

13. РЕЗЕЦ

14. РЕЗЕЦ

15. УПЛЪТНИТЕЛНА ГУМА (ДОЛНА)

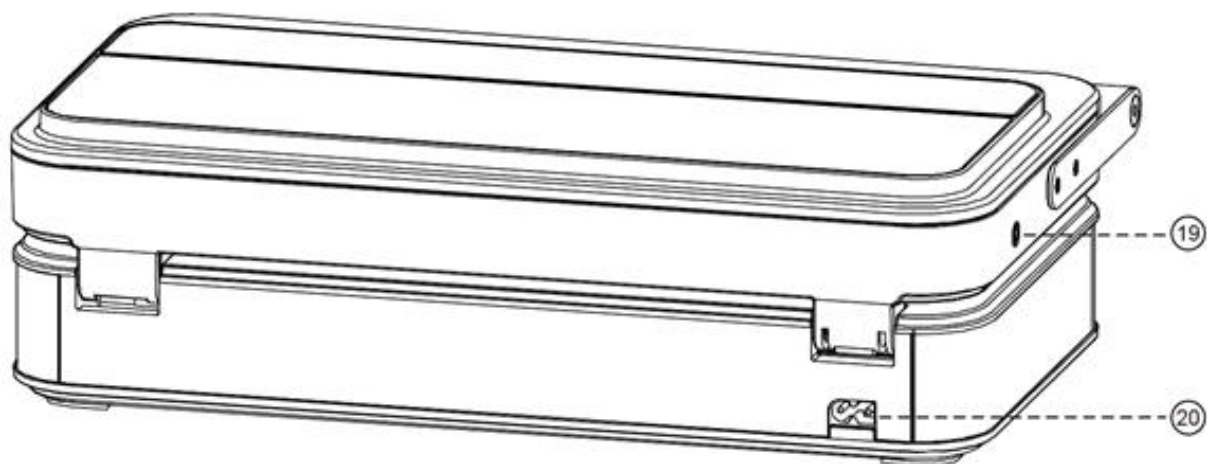
16. ВАКУУМНА КАМЕРА

С подвижна вакуумна решетка за улавяне на излишната течност и за лесно почистване.

17. ЗАКЛЮЧВАНЕ

18. НАГРЯВАЩ ЕЛЕМЕНТ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Нагревателният елемент достига високи температури по време на употреба. Избягвайте директен контакт!



19. ПОРТ ЗА АКСЕСОАРИ

Позволява вакуумно опаковане с контейнери и аксесоари.

Забележка: Този отвор за всмукване не може да бъде запушен, ако не вакуумирате с канистра или други аксесоари. Това е и изходът за газ; ако е запушен, уредът няма да работи нормално.

20. КОНТАКТ

Свържете единия край на захранващия кабел в този контакт на уреда, а другия край в електрическата мрежа.

5. ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

КАК ДА НАПРАВИТЕ ТОРБИЧКА ПО МЕРКА

- Тази вакуумна машина е оборудвана с камера за съхранение на ролка, съвместима с ролка от 6 метра, и вграден нож.
- Включете захранващия кабел и натиснете бутона ON/OFF/CANCEL, за да включите контролния панел. Всички бутони ще светнат.
- Отворете капака. Поставете ролката в отделението за съхранение на ролки. Изтеглете достатъчно количество от материала на торбичката, за да поберете предмета, който ще вакуумирате, плюс допълнителни 2 инча (около 5 см). Използвайте вградения нож на вакуумната машина, за да отрежете торбичката на желаната дължина. Уверете се, че разрезът е прав.
- Поставете единия край на отрязаната торбичка върху нагревателната лента. Ако част от материала на торбичката се припокрива с уплътнението, това няма да повлияе на процеса на запечатване.
- Затворете капака, като го натиснете надолу с помощта на дръжката.
- Натиснете бутона SEAL ONLY (САМО ЗАПЕЧАТВАНЕ), за да създадете торбичка с персонализирани размери. Когато индикаторът на дисплея стигне до 0, процесът е завършен. Всички бутони ще светнат отново.

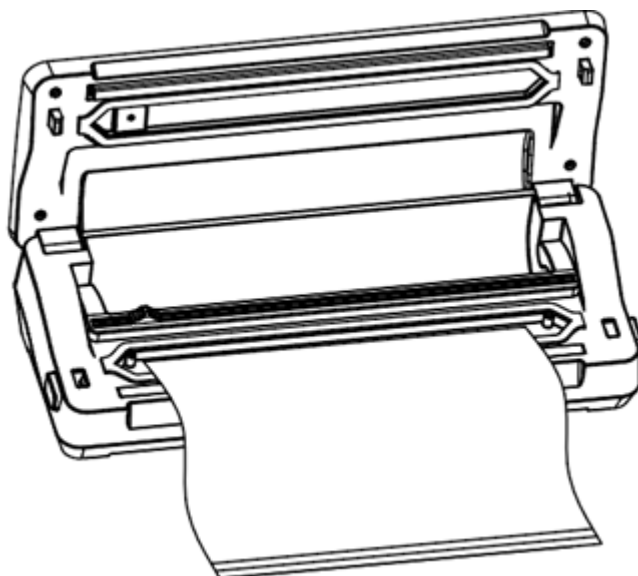
ЗАБЕЛЕЖКА: при първото използване на машината за запечатване запечатването може да не е добро, тъй като нагревателната лента се нуждае от време, за да се загрее.

- Повдигнете дръжката, за да освободите вакуума, и отворете капака. Сега новосъздадената торбичка може да бъде безопасно извадена.

ВНИМАНИЕ: Дайте време на уреда да изстине. Изчакайте поне 20 секунди между запечатванията. При много интензивна употреба уредът ще се изключи автоматично, за да се предотврати прегряване. Ако това се случи, изчакайте 25 минути, за да може уредът да изстине.

КАК ДА ЗАПЕЧАТАТЕ С ВАКУУМНИ ТОРБИЧКИ

1. Поставете предмета, който искате да запечатате, в предварително изрязана или изработена по поръчка торбичка. Оставете поне 2 инча (около 5 см) пространство между съдържанието и горната част на торбичката, за да се позволи правилното свиване на торбичката.
2. Отворете капака и поставете отворения край на торбичката във вакуумната камера.



3. Затворете капака, като го натиснете надолу с помощта на дръжката.
4. Включете уреда в контакта и го включете.
5. Натиснете бутона DRY (СУХО) или MOIST (ВЛАЖНО) според вида на храната, която се запечатва.
6. Уредът автоматично ще изсмуче въздуха и ще запечата торбичката, след което ще спре. Когато индикаторът на дисплея стигне до 0, процесът е завършен. Всички бутони ще светнат отново.
7. Повдигнете дръжката, за да освободите вакуума, и отворете капака. Сега запечатаната торбичка може да бъде безопасно извадена.

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 вакуумната функция „PULSE“, за да контролирате времето и налягането на вакуумирането и да предотвратите смачкването на деликатни предмети. Когато опаковате някои влажни храни, също можете да използвате тази функция и да предотвратите изсмукването на течността.

1. Поставете предмета/предметите, които искате да запечатате, в предварително нарязаната или изработена по поръчка торбичка. Оставете поне 2 инча (около 5 см) разстояние между съдържанието и горната част на торбичката, за да може торбичката да се свие.
2. Отворете капака и поставете отворения край на торбичката надолу във вакуумната камера.
3. Затворете капака, като натиснете и двете страни.
4. Натискайте бутона „PULSE“ непрекъснато, докато се достигне желаното налягане. Можете да наблюдавате вакуумната торбичка, за да определите налягането. По време на този процес можете да спрете вакуумирането, като спрете да натискате този бутон; можете да го натиснете отново, за да рестартирате вакуумирането.
5. Когато налягането достигне необходимото ниво, натиснете бутона „SEAL ONLY“, за да започне запечатването.
6. Щом индикаторната лампа угасне, натиснете бутоните за заключване от двете страни на машината, за да освободите торбичката.

КАК ДА ВАКУУМИРАТЕ КАНИСТРИ

ЗАБЕЛЕЖКА: контейнерите не са включени в комплекта.

1. Избършете капака и основата на контейнера и се уверете, че са чисти и сухи.
2. Поставете храната в контейнера, като оставите поне 1 инч (около 2,5 см) разстояние между храната и капака.
3. Поставете капака върху контейнера. Поставете единия край на маркуча в отвора на уреда, след което прикрепете другия край към отвора на контейнера, като натиснете силно, за да се уверите, че връзката е сигурна.
4. Включете уреда в контакта и го включете.
5. Натиснете бутона CANISTER. Уредът автоматично ще започне да изсмуква въздуха от контейнера.
6. Когато индикаторът на дисплея стигне до 0, процесът е завършен. Всички бутони ще светнат отново. Сега можете безопасно да извадите маркуча както от уреда, така и от контейнера.

6. СЪВЕТИ ЗА ВАКУУМНО ЗАПЕЧАТВАНЕ

СЪХРАНЕНИЕ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

ВАЖНО: вакуумното запечатване НЕ замества охлаждането или замразяването. Всички бързоразвалящи се храни, които изискват охлаждане, трябва да бъдат охладени или замразени след вакуумното опаковане.

За най-добри резултати при удължаване на срока на годност на храните е важно да се вакуумно опаковат свежи храни. Веднъж след като храната е започнала да се разваля, вакуумното опаковане може само да забави процеса на разваляне. Вакуумното запечатване не може да предотврати растежа на мухъл. Други микроорганизми, причиняващи заболявания, все още могат да растат в среда с ниско съдържание на кислород и може да се наложи да се предприемат допълнителни мерки за тяхното елиминиране.

Съвети и трикове за приготвяне на храна при херметично вакуумно запечатване

Готвене, размразяване и претопляне – Варенето на храна във вакуумна торбичка помага за запазване на естествения ѝ вкус и улеснява почистването, тъй като не са необходими тенджери или съдове. Когато претопляте храна в микровълнова печка, използвайте вакуумни торбички, винаги пробивайте торбичката, за да може горещият въздух да излезе. Храната може да се претопли и директно във вакуумната торбичка, като я поставите във вода с ниска температура под 170°F (75°C).

ВАЖНО: винаги размразявайте храната в хладилник или микровълнова печка – не размразявайте бързоразвалящи се храни на стайна температура.

СЪВЕТИ ЗА МЕСО И РИБА

Опитайте да замразите 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 салфетка между храната и горната част на торбичката, под зоната за запечатване. Оставете хартиената салфетка в торбичката, за да абсорбира излишната влага и сокове по време на процеса на вакуумно опаковане.

СЪВЕТИ ЗА СИРЕНА

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

ВАЖНО: Поради риска от анаеробни бактерии, меките сирена никога не трябва да се вакуумно опаковат.

УКАЗАНИЯ ЗА ЗЕЛЕНЧУЦИ:

Бланширането е процес, който трябва да се извърши преди вакуумното опаковане на зеленчуците. 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 печка, докато се сготвят, но останат хрупкави. Времето за бланширане варира от 1 до 2 минути за листни зеленчуци и грах; 3 до 4 минути за градински грах, нарязани тиквички или броколи; около 5 минути за моркови; и 7 до 11 минути за царевични кочани. След бланширането потопете зеленчуците в студена вода, за да спрете процеса на готвене.

ЗАБЕЛЕЖКА:

- Всички зеленчуци (включително броколи, брюкселско зеле, зеле, карфиол, къдраво зеле, ряпа) естествено отделят газове по време на съхранение. Затова след бланширането е най-добре да се съхраняват директно във фризера.
- Когато съхранявате зеленчуци, опитайте да ги замразите предварително за 1 до 2 часа, след което ги разпределете на порции за хранене във вашите вакуумни торбички. След като са вакуумно опаковани, ги върнете обратно във фризера.

ВАЖНО: поради риска от бактерии, пресни гъби, лук и чесън никога не трябва да се вакуумират.

СЪВЕТИ ЗА ПОДГОТОВКА НА ПРАХОВИ ХРАНИ

Когато вакуумирате прахообразни продукти като брашно, най-добре е да използвате оригиналната им опаковка, когато ги слагате във вакуумния плик. Финият прах може да бъде засмукан в уреда и да причини достатъчно щети, за да съкрати живота на вакуумния уплътнител.

СЪВЕТИ ЗА ПОДГОТОВКА НА ТЕЧНОСТИ

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

7. ПОЧИСТВАНЕ И СЪХРАНЕНИЕ

1. Винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа преди почистване.
2. Избършете външната повърхност с мека, навлажнена кърпа и сапун.
3. За да почистите вътрешността на уреда, избършете остатъците от храна или течности с хартиена салфетка.
4. Изсушете добре всички части, преди да включите уреда в контакта и да го пуснете отново.
5. Вакуумната камера може да задържи течности, изтеглени от торбичката; тя може да бъде извадена от уплътнителя; използвайте мек препарат за миене на съдове и топла, влажна кърпа, за да избършете всякакви течности зад вакуумната камера. Изсушете го старателно.
6. Дръжте горния капак на уреда отключен, когато не го използвате.

8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Нищо не се случва, когато натисна бутона „Dry“ (Сухо) или „Moist“ (Влажно):

- Уверете се, че захранващият кабел е правилно включен в контакта.
- Уверете се, че захранващият кабел не е повреден по никакъв начин.
- Уверете се, че електрическата контактна кутия работи, като включите друг уред. Ако не работи, моля, проверете прекъсвачите или предпазители в дома си.
- Уверете се, че торбичката е поставена правилно в прахосмукателната камера.
- Натиснете и двете страни на капака и се уверете, че е зафиксирал на място.
- Изчакайте 25 минути, за да се охлади уредът, и след това опитайте да го използвате отново.

Въздухът не се изсмуква от торбичката:

- Проверете дали в торбичките няма пролуки, гънки, бръчки или дупки.
- Проверете дали горните и долните уплътнителни гарнитури не са разхлабени, износени или напукани.

- Съставките с високо съдържание на течности могат да попречат на правилното запечатване на торбичката. Разрежете торбичката, избършете вътрешността ѝ и я запечатайте отново.
- Проверете дали торбичката е поставена правилно във вакуумната камера.
- Уверете се, че сте поставили торбичката на правилното място. Когато използвате торбичка от ролка, уверете се, че края на отрязаната част е върху запечатващата лента.

Въздух е проникнал обратно във вакуумираната торбичка:

- Проверете запечатването на торбичката. Възможно е да има дупка или гънка, която позволява на въздуха да проникне обратно в торбичката. Внимателно разрежете торбичката и я запечатайте отново или използвайте изцяло нова торбичка.
- Уверете се, че в запечатването на торбичката няма влага или течност от храната. Може да се наложи да отрежете торбичката и да я запечатате отново или да използвате изцяло нова торбичка. Замразете частично съставките с излишната течност, преди да ги вакуумирате.
- Уверете се, че няма хранителни продукти с остри ръбове, които биха могли да пробият торбичката. Ако откриете пробита дупка, запечатайте продукта в изцяло нова торбичка.
- Уверете се, че в зоната на запечатващата лента не е попаднала течност.
- Проверете дали горните и долните уплътнителни гарнитури не са разхлабени, износени или напукани.

Торбичката не се запечатва:

- Проверете дали във вакуумните торбички няма пролуки, гънки, бръчки или дупки.
- Уверете се, че сте поставили плика на правилното място. Когато изрязвате плик от ролка, уверете се, че края на отрязаната част е върху запечатващата лента.
- Уверете се, че сте дали време на уреда да изстине. Изчакайте 20 секунди между запечатванията.

Торбичката се топи:

- Лентата за запечатване може да е била прекалено гореща по време на процеса на запечатване. Оставете уреда да изстине за 20 секунди между отделните употреби. Ако торбичката продължава да се топи, оставете уреда да изстине с капака в изправено положение за 25 минути, преди да го използвате отново.

ОБСЛУЖВАНЕ И СЕРВИЗ

Винаги използвайте оригинални резервни части.

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

Информацията може да бъде намерена на табелката с техническите характеристики. Подлежи на промяна без предизвестие.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Вакуумна мощност	-0,45 / -0,85 бара
Мощност	150 W
Напрежение	200-240 V~50 Hz

Благодарим Ви, че закупихте този продукт. Ако се нуждаете от помощ с продукта, посетете нашия уебсайт, като използвате линковете по-долу.

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

Информация за сервизно обслужване: <https://www.heinner.ro>



Екологично изхвърляне

Вие можете да помогнете за опазването на околната среда!

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



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

Никоя част от спецификациите не може да бъде възпроизвеждана под каквато и да е форма или по какъвто и да е начин, нито да се използва за създаване на производни продукти, като превод, преобразуване или адаптиране, 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 „Марсел Ианку“ 3-5, Букурещ, Румъния

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

AUTOMATIKUS VÁKUUMFÓLIÁZÓ

Modell: ProGuard Line

HAV-YA15020SS



- Nedves és száraz porszívózás
- Két motor és kettős szivattyú
 - Teljesítmény: 150 W

HEINER

1. BEVEZETÉS

Kérjük, figyelmesen olvassa el az utasításokat, és őrizze meg a kézikönyvet későbbi felhasználás céljából. Ez a kézikönyv a készülék telepítésével, használatával és karbantartásával kapcsolatos összes szükséges utasítást tartalmazza. A készülék helyes és biztonságos működtetése érdekében kérjük, telepítés és használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati utasítást.

2. A CSOMAG TARTALMA

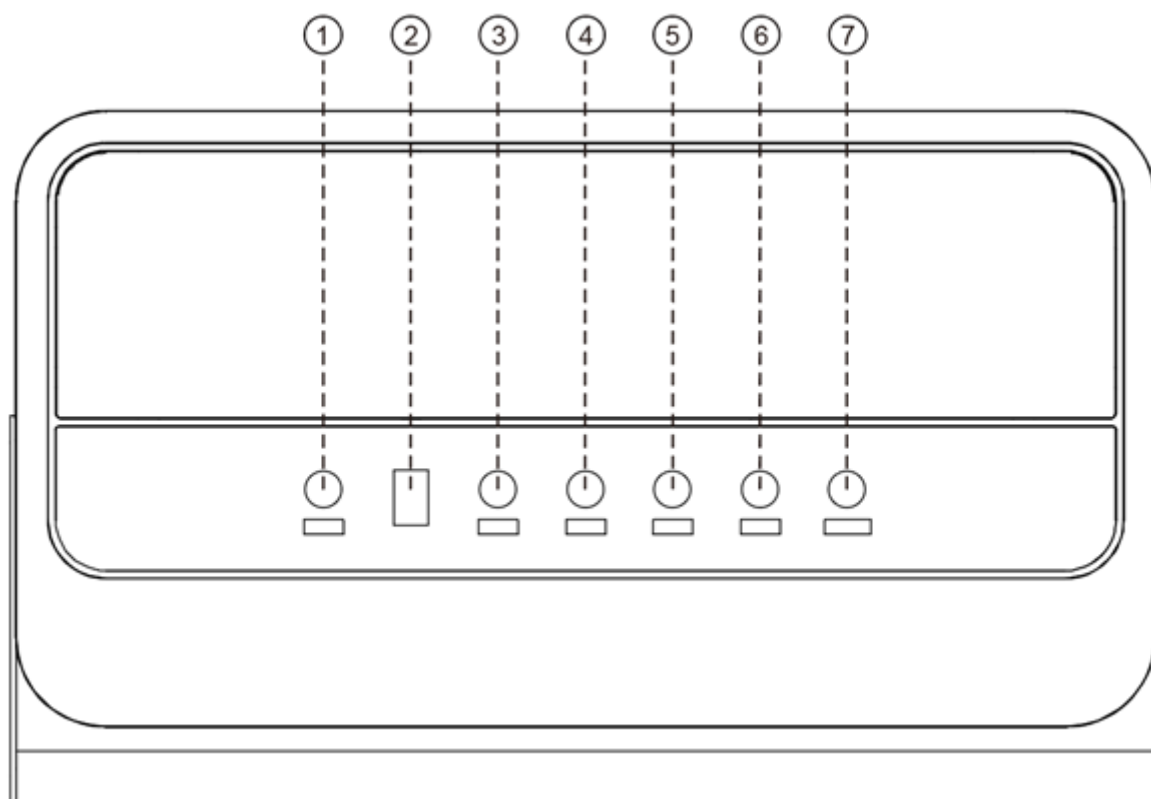
- ➔ **Automatikus vákuumcsomagoló**
- ➔ **Használati útmutató**
- ➔ **Garancialevél**
- ➔ **Megfelelőségi nyilatkozat**

3. JELLEMZŐK

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

1. Ne használja a készüléket sérült tápkábelrel vagy dugaszolóval.
2. Ne használja a készüléket nedves vagy forró felületen, illetve hőforrás közelében.
3. A készüléket mindig vízszintes felületen használja.
4. Ne merítse a készülék, a tápkábel vagy a csatlakozó bármely részét vízbe vagy más folyadékba.
5. Tisztítás előtt és használaton kívül mindig kapcsolja ki a készüléket.
6. Ne üzemeltesse a készüléket, ha meghibásodott vagy bármilyen módon megsérült. Ha a kábel vagy a készülék megsérült, kérjük, juttassa vissza értékesítés utáni szolgáltatási részlegünkhöz a megfelelő szervizelés, csere vagy javítás érdekében.
7. Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve tapasztalat és ismeret hiányában szenvedő személyek is használhatják, ha felügyeletet vagy utasítást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértették a vele járó veszélyeket. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást csak 8 évnél idősebb, felügyelet alatt álló gyermekek végezhetik.
8. Tartsa a készüléket és annak kábelét 8 év alatti gyermekek elől elzárva.
9. A készülék nem kereskedelmi célra készült. Ha folyamatosan több mint 20 zsákot hegeszt össze, várjon legalább 25 percet, mielőtt újra használná a készüléket.
10. Ha a készüléket nem használja, tartsa nyitva a felső fedelet.
11. A termék és csomagolásának ártalmatlanításakor kérjük, vegye fel a kapcsolatot az illetékes, erre feljogosított szervvel az újrahasznosítás érdekében. A hulladékba dobás előtt vágja el a tápkábelt. Ne próbálja meg saját kezűleg javítani a terméket. A javítást kizárólag egy hivatalos szervizképviselő végezheti.
12. A készülékhez rövid tápkábel tartozik, hogy csökkentse annak kockázatát, hogy a felhasználó belegabalyodjon egy hosszabb kábelbe, vagy megbotlik benne. Hosszabbító kábelek használata nem tilos, ha azok használata során kellő óvatossággal járnak el. Hosszabbító kábel használata esetén a hosszabbító kábel jelzett elektromos névleges teljesítményének nem lehet alacsonyabb, mint a készülék jelzett elektromos névleges teljesítménye. A hosszabb kábelt úgy kell elhelyezni, hogy ne lógjon le a pult vagy az asztal széléről, ahol megbotolhatnak benne, belegabalyodhatnak vagy véletlenül meghúzzhatják, különösen a gyermekek.
13. Ez a készülék kizárólag háztartási használatra szolgál.

4. TERMÉKLEÍRÁS



1. BE / KI / MEGSZAKÍTÁS gomb

A készülék csatlakoztatása után ez a gomb kigyullad.

Nyomja meg ezt a gombot a panel bekapcsolásához, ekkor az összes gomb kigyullad.

A készülék működése közben nyomja meg ezt a gombot a folyamat leállításához. Ezenkívül a gombot 2 másodpercig lenyomva tartva kikapcsolhatja a panelt.

2. LED-kijelző

A kijelzőn megjelenik az egyes programok futási ideje, és amikor a számláló 0-ra csökken, az azt jelenti, hogy a folyamat befejeződött.

3. DRY gomb

Nyomja meg ezt a gombot a száraz élelmiszerek vákuumozásához és lezárásához. A dió, a gabonafélék és más száraz élelmiszerek alkalmasak erre a módra.

A készülék automatikusan leáll, amikor a lezárás befejeződött.

4. MOIST gomb

Nyomja meg ezt a gombot nedves élelmiszerek vákuumozásához és lezárásához. Ez a mód kis mennyiségű folyadékot tartalmazó élelmiszerekhez alkalmas, például friss halhoz, friss húshoz, pácolt húshoz stb. A készülék automatikusan leáll, amikor a lezárás befejeződött.

5. PULSE gomb

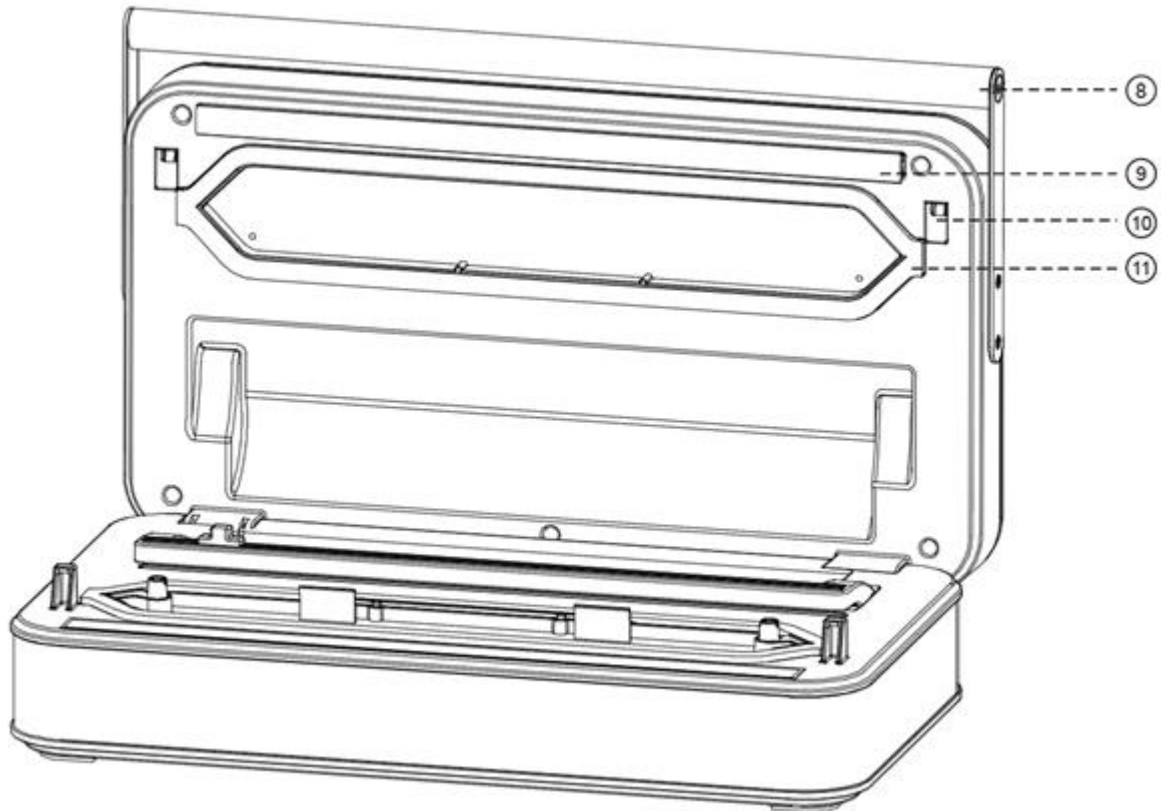
Ezt a gombot akkor használja, ha a vákuumozási folyamat rendkívüli szabályozására van szükség puha vagy érzékeny élelmiszerek esetén. Ha ezt a gombot lenyomva tartja, a készülék folyamatosan vákuumoz, és amikor elengedi, a vákuumcsomagoló leáll. Amikor eléri a kívánt eredményt, nyomja meg a SEAL ONLY gombot a tasak lezárásához.

6. SEAL ONLY

Nyomja meg ezt a gombot a tasak lezárásához.

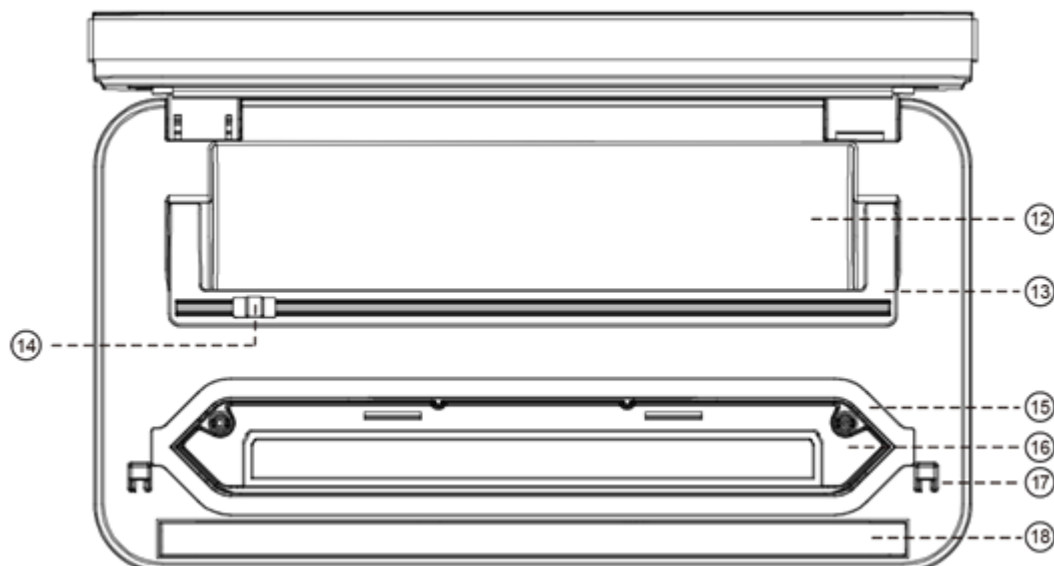
7. CANISTER gomb

Nyomja meg ezt a gombot, ha tartállyal szeretne vákuumozni. A készüléket és a tartályt a tartozék tömlővel kell összekötnie.

**8. FOGANTYÚ**

A fedél felemelésére vagy leengedésére szolgál.

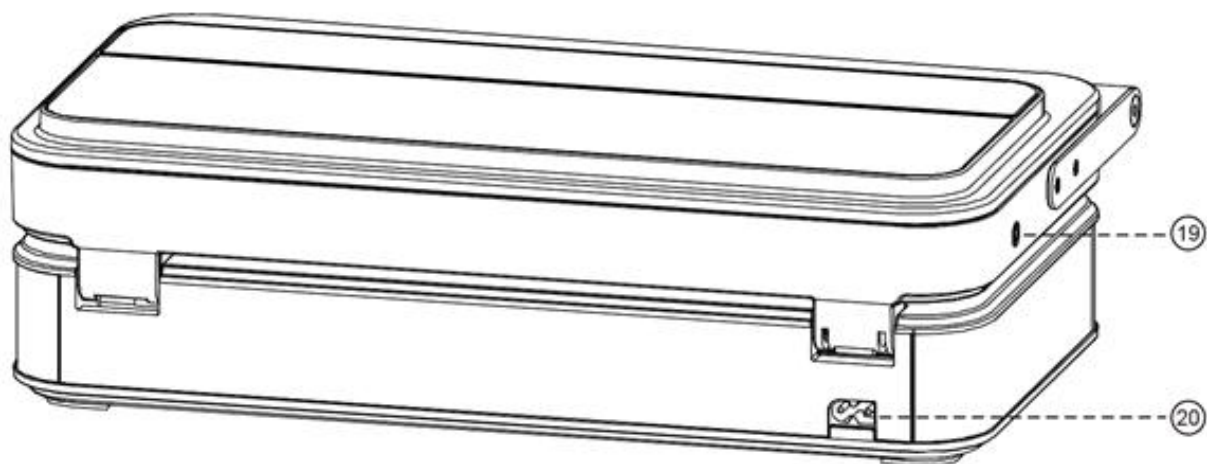
9. SZILIKON TÖMÍTŐCSÍK**10. AKASZTÓ****11. TÖMÍTŐGYŰRŰK**

**12. TEKERCS TÁROLÓKAMRA****13. VÁGÓSÍN****14. VÁGÓ****15. TÖMÍTŐTÖMÍTÉS (ALSÓ)****16. VÁKUUMKAMRA**

Kivehető vákuumnyílással a túlcsonduló folyadék felfogására és a könnyű tisztítás érdekében.

17. ZÁR**18. FÚTÓELEM**

FIGYELMEZTETÉS: A fűtőelem használat közben magas hőmérsékletre melegszik. Kerülje a közvetlen érintkezést!

**19. TARTOZÉKCSATLAKOZÓ**

Lehetővé teszi a vákuumcsomagolást tartályokkal és kiegészítőkkel.

Megjegyzés: Ez a szívócsatlakozó nem zárható el, ha nem tartályokkal vagy más kiegészítővel vákuumoz. Ez egyben a gázkivezető is, ha el van zárva, a készülék nem fog normálisan működni.

20. ALJZAT

Csatlakoztassa a tápkábel egyik végét a készülék aljzatához, a másik végét pedig a hálózathoz.

5. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

HOGYAN KÉSZÍTSEN EGYÉNI MÉRETŰ ZSÁKOT

- Ez a vákuumcsomagoló 6 méteres tekercs befogadására alkalmas tekercstároló rekesszel és beépített vágóval van felszerelve.
- Csatlakoztassa a tápkábelt, majd nyomja meg az ON/OFF/CANCEL gombot a vezérlőpanel bekapcsolásához. Minden gomb kigyullad.
- Nyissa ki a fedelet. Helyezzen egy tekercset a tekercstárolóba. Húzzon ki annyi zsákanyagot, amennyi a vákuumozandó tárgy befogadásához szükséges, plusz további 2 hüvelyk (kb. 5 cm). Használja a hegesztőgép beépített vágóját a zsák kívánt hosszúságúra vágásához. Győződjön meg arról, hogy a vágás egyenes.
- Helyezze a levágott zsák egyik végét a fűtőrudra. Ha a zsák anyaga kissé átnyúlik a tömítőgyűrű területére, ez nem befolyásolja a hegesztési folyamatot.
- Zárja le a fedelet a fogantyúval lenyomva.
- Nyomja meg a SEAL ONLY gombot egy egyedi méretű zsák készítéséhez. Amikor a kijelzőn lévő jelzőfény 0-ra számol vissza, a folyamat befejeződött. Az összes gomb újra kigyullad.

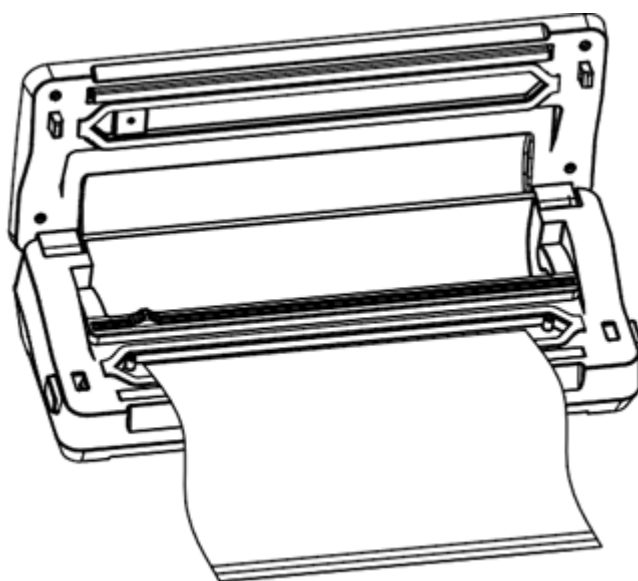
MEGJEGYZÉS: A hegesztőgép első használatakor előfordulhat, hogy a hegesztési varrat nem lesz tökéletes, mivel a fűtőelemnek időre van szüksége az újbóli felmelegedéshez.

- Emelje fel a fogantyút a vákuum feloldásához, majd nyissa ki a fedelet. Az így elkészült tasakot most már biztonságosan kiveheti.

FIGYELEM: Hagyjon időt a készüléknek a lehűlésre. Várjon legalább 20 másodpercet a hegesztések között. Nagyon intenzív használat esetén a készülék automatikusan kikapcsol a túlmelegedés elkerülése érdekében. Ha ez megtörténik, várjon 25 percet, hogy a készülék lehűlhessen.

HOGYAN KELL VÁKUUMZÁRNI A VÁKUUMTASAKOKKAL

1. Helyezze a lezárni kívánt tárgyat egy előre kivágott vagy egyedi méretű zsákba. Hagyjon legalább 2 hüvelyk (kb. 5 cm) helyet a tartalom és a zsák teteje között, hogy a zsák megfelelően összehúzódhasson.
2. Nyissa ki a fedelet, és helyezze a zsák nyitott végét a vákuumkamrába.



3. Zárja le a fedelet a fogantyúval lenyomva.
4. Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, és kapcsolja be.

5. Nyomja meg a DRY (szárász) vagy a MOIST (nedves) gombot a lezárandó élelmiszer típusának megfelelően.
6. A készülék automatikusan vákuumozza és lezárja a tasakot, majd leáll. Amikor a kijelzőn lévő jelzőfény 0-ra számol vissza, a folyamat befejeződött. Az összes gomb újra kigyullad.
7. Emelje meg a fogantyút a vákuum feloldásához, majd nyissa ki a fedelet. A lezárt zsákot most már biztonságosan kiveheti.

A PULSE VACUUM GOMB HASZNÁLATA (PULSE VAC)

Mivel a normál vákuumfunkció nyomása magasra van beállítva, előfordulhat, hogy a vákuumzsákokban lévő magas nyomás miatt egyes érzékeny tárgyak megsérülnek. Ebben az esetben a „PULSE” vákuumfunkcióval szabályozhatja a vákuumidőt és a nyomást, és megakadályozhatja az érzékeny tárgyak összetörését. Nedves élelmiszerek csomagolásakor is használhatja ezt a funkciót, hogy megakadályozza a folyadék kiszívódását.

1. Helyezze a lezárni kívánt tárgyakat az előre kivágott vagy egyedi méretű zsákba. Hagyjon legalább 2 hüvelyk (kb. 5 cm) távolságot a tartalom és a zsák teteje között, hogy a zsák összehúzódhasson.
2. Nyissa ki a fedelet, és helyezze a zsák nyitott végét lefelé a vákuumkamrába.
3. Zárja le a fedelet úgy, hogy mindkét oldalát lenyomja.
4. Nyomja meg folyamatosan a „PULSE” gombot, amíg el nem éri a kívánt nyomást. A vákuumzsákot figyelve dönthet a nyomásról. A folyamat során a gomb lenyomásával leállíthatja a vákuumozást; a gomb újbóli megnyomásával újraindíthatja a vákuumozást.
5. Amikor a nyomás eléri a kívánt értéket, nyomja meg a „SEAL ONLY” gombot a lezárás megkezdéséhez.
6. Amint a jelzőfény kialudt, nyomja meg a készülék mindkét oldalán található reteszelő gombokat a zsák kioldásához.

HOGYAN VÁKUUMOZZON KANISZTEREKET

MEGJEGYZÉS: a tartályok nem tartoznak a csomaghoz.

1. Törölje le a tartály fedelét és alját, és győződjön meg arról, hogy tiszták és szárazak.
2. Helyezze az ételt a tartályba, hagyjon legalább 1 hüvelyk (kb. 2,5 cm) távolságot az étel és a fedél között.
3. Helyezze a fedelet a tartályra. Dugja be a tömlő egyik végét a készülék nyílásába, majd csatlakoztassa a másik végét a tartály nyílásához, és nyomja le erősen, hogy biztosítsa a szoros csatlakozást.
4. Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, és kapcsolja be.
5. Nyomja meg a CANISTER gombot. A készülék automatikusan megkezd a tartály vákuumozását.
6. Amikor a kijelzőn látható számláló 0-ra csökken, a folyamat befejeződött. Az összes gomb újra kigyullad. Most már biztonságosan eltávolíthatja a tömlőt mind a készülékről, mind a tartályról.

6. TIPPEK A VÁKUUMZÁRÁSHOZ

ÉLELMISZER-TÁROLÁS ÉS BIZTONSÁG

FONTOS: a vákuumcsomagolás NEM helyettesíti a hűtést vagy a fagyasztást. A hűtést igénylő romlandó élelmiszereket a vákuumcsomagolás után is hűtőben vagy fagyasztóban kell tárolni.

Az élelmiszerek eltarthatóságának meghosszabbításához a legjobb eredmény érdekében fontos, hogy friss élelmiszereket vákuumcsomagoljon. Ha az élelmiszer már elkezdett romlani, a vákuumcsomagolás csak lassíthatja a romlási folyamatot. A vákuumcsomagolás nem tudja megakadályozni a penész növekedését. Más betegségeket okozó mikroorganizmusok továbbra is szaporodhatnak alacsony oxigénszintű környezetben, és eltávolításukhoz további intézkedésekre lehet szükség.

Élelmiszer-előkészítési tippek és tanácsok a légmentes vákuumcsomagoláshoz

Főzés, kiolvasztás és melegítés – Az ételek vákuumzsákban történő párolása segít megőrizni azok természetes ízét, és megkönnyíti a tisztítást, mivel nincs szükség edényekre vagy tányérokra.

Ha vákuumzsákban lévő ételt melegít fel mikrohullámú sütőben, mindig szúrjon lyukat a zsákba, hogy a forró levegő távozhasson. Az ételt közvetlenül a vákuumzsákban is fel lehet melegíteni, ha 170 °F (75 °C) alatti hőmérsékletű vízbe helyezi.

FONTOS: az ételeket mindig hűtőszekrényben vagy mikrohullámú sütőben olvassza fel – romlandó ételeket ne olvasszon fel szobahőmérsékleten.

TIPPEK HÚSHOZ ÉS HALHOZ

Próbálja meg a húst és a halat 1-2 órára előfagyasztani, mielőtt vákuumozná őket. Ez segít az alapanyagoknak megőrizni a levüket és alakjukat, és biztosítja a jobb lezárást.

Ha ez nem lehetséges, tegyen egy összehajtott papírtörülőt az élelmiszer és a tasak teteje közé, a lezárási terület alá. Hagyja a papírtörülőt a tasakban, hogy felszívja a felesleges nedvességet és levet a vákuumcsomagolás során.

TIPPEK SAJTOKHOZ

Minden használat után vákuumcsomagolja a sajtot. Ha a zsákot kicsit hosszabbnak készíti el, mint amennyire szükség van, akkor minden használat után újra lezárhatja a zsákot.

FONTOS: Az anaerob baktériumok kockázata miatt a lágy sajtokat soha ne csomagolja vákuumba.

ÚTMUTATÓ ZÖLDÉGESEKHEZ:

A blanírozás egy olyan folyamat, amelyet a zöldségek vákuumcsomagolása előtt kell elvégezni. Ez a folyamat leállítja az enzimek működését, amelyek az íz, a szín és a textúra elvesztéséhez vezethetnek. A zöldségek blanírozásához tegye őket forrásban lévő vízbe vagy mikrohullámú sütőbe, amíg meg nem főnek, de még ropogósak maradnak. A blanírozási idő a leveles zöldségek és a borsó esetében 1–2 perc, a cukorborsó, a szeletelt cukkini vagy a brokkoli esetében 3–4 perc, a sárgarépa esetében körülbelül 5 perc, a csöves kukorica esetében pedig 7–11 perc. A blanírozás után merítse a zöldségeket hideg vízbe, hogy leállítsa a főzési folyamatot.

MEGJEGYZÉS:

- Minden zöldség (beleértve a brokkolit, a kelbimbót, a káposztát, a karfiolt, a kelkáposztát és a fehérrépat) tárolás közben természetesen gázokat bocsát ki. Ezért blanírozás után a legjobb, ha közvetlenül a fagyasztóba tesszük őket.
- Zöldségek tárolásakor próbálja meg előbb 1–2 órára lefagyasztani őket, majd ossza szét őket étkezésenkénti adagokra a vákuumzsákokban. Miután vákuumcsomagolta őket, tegye vissza a fagyasztóba.

FONTOS: a baktériumok kockázata miatt a friss gombát, hagymát és fokhagymát soha ne csomagolja vákuumcsomagolásba.

ELŐKÉSZÍTÉSI TIPPEK POROS ÉLELMISZEREKHEZ

Liszthez hasonló por alakú termékek vákuumcsomagolásakor a legjobb, ha az eredeti csomagolásukat használja, amikor a vákuumzsákba helyezi őket. A finom por beszívódhat a készülékbe, és olyan károsodást okozhat, amely lerövidíti a vákuumcsomagoló élettartamát.

ELŐKÉSZÍTÉSI TIPPEK FOLYADÉKOKHOZ

Mielőtt bármilyen folyadékot vákuumozna, csomagolja be a folyadékokat, például a húslevest, és fagyassza le előre egy hőálló edényben, amíg megszilárdulnak. Ezután egymásra rakhatja őket a fagyasztóban. Amikor felhasználásra kész, egyszerűen vágja le a tasak sarkát, és tegye mikrohullámú edénybe, vagy merítse alacsony hőmérsékletű, 75 °C alatti vízbe.

7. TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS

1. Tisztítás előtt mindig húzza ki a készülék dugaszát a konnektorból.
2. Törölje le a készülék külső felületét puha, nedves ruhával és szappannal.
3. A készülék belsejének tisztításához törölje le az ételmaradványokat vagy folyadékot papírtörülővel.
4. Alaposan szárítsa meg az összes alkatrészt, mielőtt újra csatlakoztatná és üzembe helyezné a készüléket.
5. A vákuumkamrában a zsákból kiszívott folyadékok maradhatnak vissza; ezeket eltávolíthatja a hegesztőgépből. Használjon enyhe mosogatószeret és meleg, nedves ruhát, hogy letörölje a vákuumkamra mögötti folyadékot. Alaposan szárítsa meg.
6. Ha a készüléket nem használja, tartsa nyitva a felső fedelet.

8. HIBAELHÁRÍTÁS

Semmi sem történik, amikor megnyomom a „Dry” (Száras) vagy a „Moist” (Nedves) gombot:

- Győződjön meg arról, hogy a tápkábel megfelelően van-e csatlakoztatva a fali aljzathoz.
- Győződjön meg arról, hogy a tápkábel nincs-e megsérülve.
- Ellenőrizze, hogy a konnektor működik-e, csatlakoztatva egy másik készüléket. Ha nem, ellenőrizze az otthoni biztosítékokat vagy megszakítókat.
- Győződjön meg arról, hogy a zsák megfelelően van-e elhelyezve a porszívó kamrájában.
- Nyomja le a fedél mindkét oldalát, és győződjön meg arról, hogy a helyére rögzült.
- Várjon 25 percet, hogy a készülék lehűljön, majd próbálja meg újra használni.

A levegő nem szívódik ki a zsákból:

- Ellenőrizze, hogy nincsenek-e rések, hajtások, ráncok vagy lyukak a zsákokban.
- Ellenőrizze, hogy a felső és alsó tömítőgyűrűk nem lazaak, kopottak vagy repedezettek-e.
- A magas folyadék tartalmú alapanyagok megakadályozhatják a zsák megfelelő lezárását. Vágja fel a zsákot, törölje le a belsejét, majd zárja le újra.
- Ellenőrizze, hogy a zsák megfelelően van-e behelyezve a vákuumkamrába.
- Győződjön meg arról, hogy a zsákot a megfelelő helyre helyezte-e (). Ha tekercsből származó zsákot használ, győződjön meg arról, hogy a vágás vége a tömítőcsíkon van.

Levegő szívárgott vissza a vákuumozott zsákba:

- Ellenőrizze a zsák lezárását. Lehet, hogy van egy lyuk vagy ránc, amelyen keresztül a levegő visszajuthat a zsákba. Óvatosan vágja fel a zsákot, és zárja le újra, vagy használjon egy teljesen új zsákot.
- Győződjön meg arról, hogy a zsák lezárásánál nincs nedvesség vagy folyadék az élelmiszerből. Lehet, hogy fel kell vágnia a zsákot, és újra le kell zárnia, vagy teljesen új zsákot kell használnia. A vákuumzárás előtt részben fagyassza le a túl sok folyadékot tartalmazó alapanyagokat.
- Győződjön meg arról, hogy nincsenek éles szélű élelmiszerek, amelyek átlukaszthatták a tasakot. Ha lyukat talál, csomagolja az élelmiszert egy teljesen új tasakba.
- Győződjön meg arról, hogy nem került folyadék a lezáró szalag területére.
- Ellenőrizze, hogy a felső és alsó tömítések nem lazaak-e, kopottak-e vagy repedezettek-e.

A zsák nem záródik le:

- Ellenőrizze, hogy nincsenek-e rések, hajtások, ráncok vagy lyukak a vákuumzsákokban.
- Győződjön meg arról, hogy a tasakot a megfelelő helyre tette. Ha tekercsből készíti tasakot, ügyeljen arra, hogy a levágott vége a hegesztőcsíkon legyen.
- Győződjön meg arról, hogy hagyott időt a készüléknek a lehűlésre. Várjon 20 másodpercet a hegesztések között.

A tasak megolvad:

- Lehet, hogy a hegesztőcsík túl meleg volt a hegesztés során. Hagyja a készüléket 20 másodpercig lehűlni használat között. Ha a tasak továbbra is megolvad, hagyja a készüléket a fedél felállított helyzetben 25 percig lehűlni, mielőtt újra használná.

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti pótalkatrészeket használjon.

Amikor kapcsolatba lép a hivatalos szervizközpontunkkal, kérjük, tartsa kéznél a következő adatokat: modellszám és sorozatszám.

Az adatok a típustáblán találhatók. A változtatások jogát fenntartjuk.

MŰSZAKI ADATOK

Vákuumteljesítmény	-0,45 / -0,85 bar
Teljesítmény	150 W
Feszültség	200–240 V~50 Hz

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

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

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



Környezetbarát ártalmatlanítás

Ön is hozzájárulhat a környezet védelméhez!

Kérjük, tartsa be a helyi előírásokat: a meghibásodott elektromos berendezéseket adja le egy megfelelő hulladékkezelő központban.



A HEINNER a Network One Distribution SRL bejegyzett védjegye. Az egyéb márkanevek és terméknevek a megfelelő tulajdonosok védjegyei vagy bejegyzett védjegyei.

A specifikációk egyetlen része sem reprodukálható semmilyen formában vagy eszközzel, illetve felhasználható semmilyen származékos termék, például fordítás, átalakítás vagy adaptáció készítéséhez a NETWORK ONE DISTRIBUTION engedélye nélkül.

Copyright © 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 utca 3-5, Bukarest, Románia

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

АВТОМАТИЧНИЙ ВАКУУМНИЙ ПАКОВУВАЛЬНИК

Модель: ProGuard Line
HAV-YA15020SS



- Пилосос для сухого та вологого прибирання
 - Два двигуни та подвійний насос
 - Потужність: 150 Вт

HEINER

1. ВСТУП

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

2. ВМІСТ УПАКОВКИ

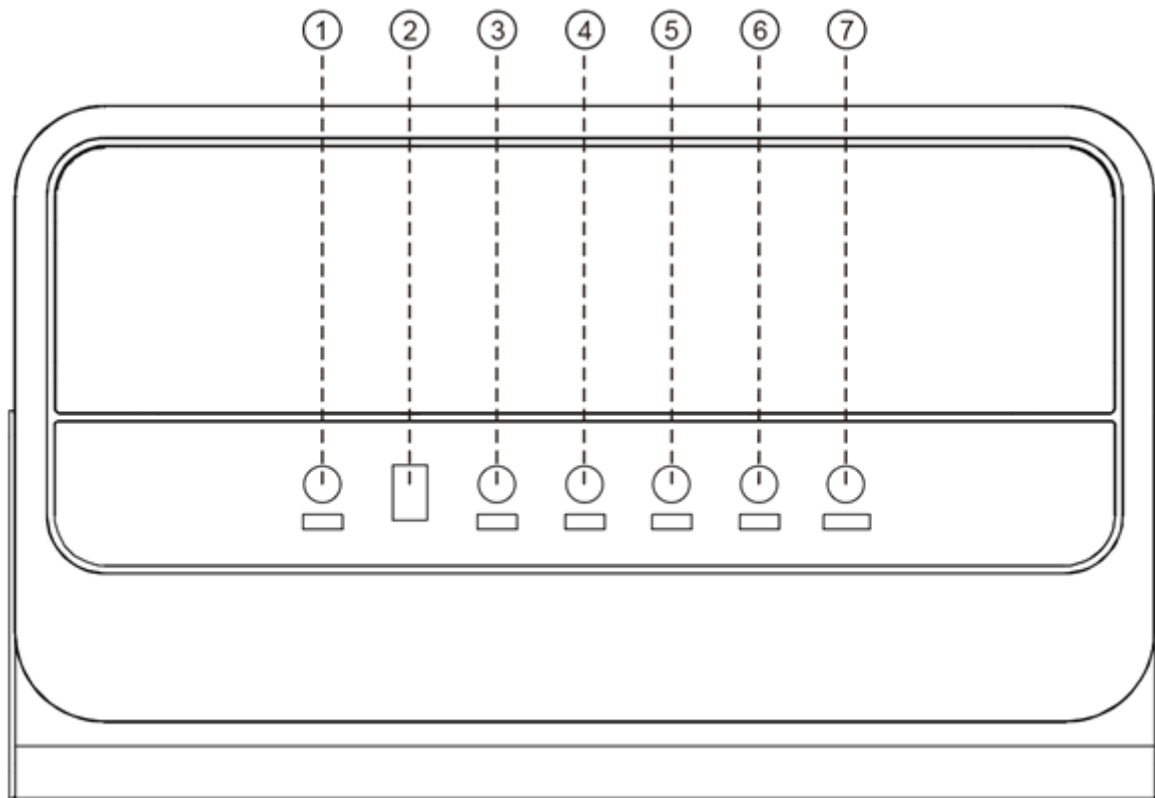
- ➔ Автоматичний вакуумний пакувальник
- ➔ Інструкція
- ➔ Гарантійний талон
- ➔ Декларація відповідності

3. ХАРАКТЕРИСТИКИ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

1. Не використовуйте прилад із пошкодженим шнуром живлення або вилкою.
2. Не використовуйте прилад на мокрій або гарячій поверхні, а також поблизу джерел тепла.
3. Завжди використовуйте прилад на рівній поверхні.
4. Не занурюйте жодну частину приладу, шнур живлення або вилку у воду чи іншу рідину.
5. Завжди вимикайте прилад перед чищенням та коли він не використовується.
6. Не використовуйте прилад, якщо він працює неправильно або має будь-які пошкодження. Якщо шнур або прилад пошкоджено, поверніть його до нашого відділу післяпродажного обслуговування для належного обслуговування, заміни або ремонту.
7. Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та люди з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або без досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язані з цим ризики. Діти не повинні гратися з приладом. Прибирання та технічне обслуговування не повинні виконувати діти, якщо вони не старші за 8 років і не перебувають під наглядом.
8. Тримайте прилад та його шнур поза досяжністю дітей віком до 8 років.
9. Прилад не призначений для комерційного використання. Якщо ви безперервно запаюєте більше 20 пакетів, зачекайте щонайменше 25 хвилин, перш ніж продовжувати користуватися приладом.
10. Коли прилад не використовується, тримайте верхню кришку відкритою.
11. При утилізації цього виробу та його упаковки зверніться до відповідного кваліфікованого відділу з питань переробки відходів. Перед утилізацією відріжте шнур живлення. Не намагайтеся самостійно ремонтувати цей виріб. Ремонт повинен виконувати авторизований сервісний представник.
12. Короткий шнур живлення надається для зменшення ризику, пов'язаного з заплутуванням або спотиканням через довгий шнур. Використання подовжувачів не заборонено, якщо дотримуватися обережності під час їхнього використання. При використанні подовжувача його номінальні електричні параметри повинні бути не меншими за номінальні електричні параметри приладу. Довший шнур слід розміщувати так, щоб він не звисав над стільницею або столом, де можна за нього спіткнутися, зачепитися або випадково потягнути, особливо дітям.
13. Цей прилад призначений виключно для побутового використання.

4. ОПИС ПРОДУКТУ



1. Кнопка ВКЛ. / ВИКЛ. / СКАСУВАТИ

Після підключення до мережі ця кнопка загоряється.

Натисніть цю кнопку, щоб увімкнути панель, після чого загоряться всі кнопки.

Під час роботи приладу натисніть цю кнопку, щоб зупинити поточний процес. Також ви можете натиснути і утримувати цю кнопку протягом 2 секунд, щоб вимкнути панель.

2. Світлодіодний дисплей

На дисплеї відображається час використання кожної програми, і коли індикатор дорахує до 0, це означатиме, що процес завершено.

3. Кнопка DRY

Натисніть цю кнопку, щоб вакуумувати та герметично закрити сухі продукти. Цей режим підходить для горіхів, зернових та інших сухих продуктів.

Прилад автоматично зупиниться після завершення герметизації.

4. Кнопка MOIST

Натисніть цю кнопку, щоб вакуумувати та запакувати вологі продукти. Цей режим підходить для продуктів з невеликою кількістю рідини, таких як свіжа риба, свіже м'ясо, мариноване м'ясо тощо. Прилад автоматично зупиниться після завершення запакування.

5. Кнопка PULSE

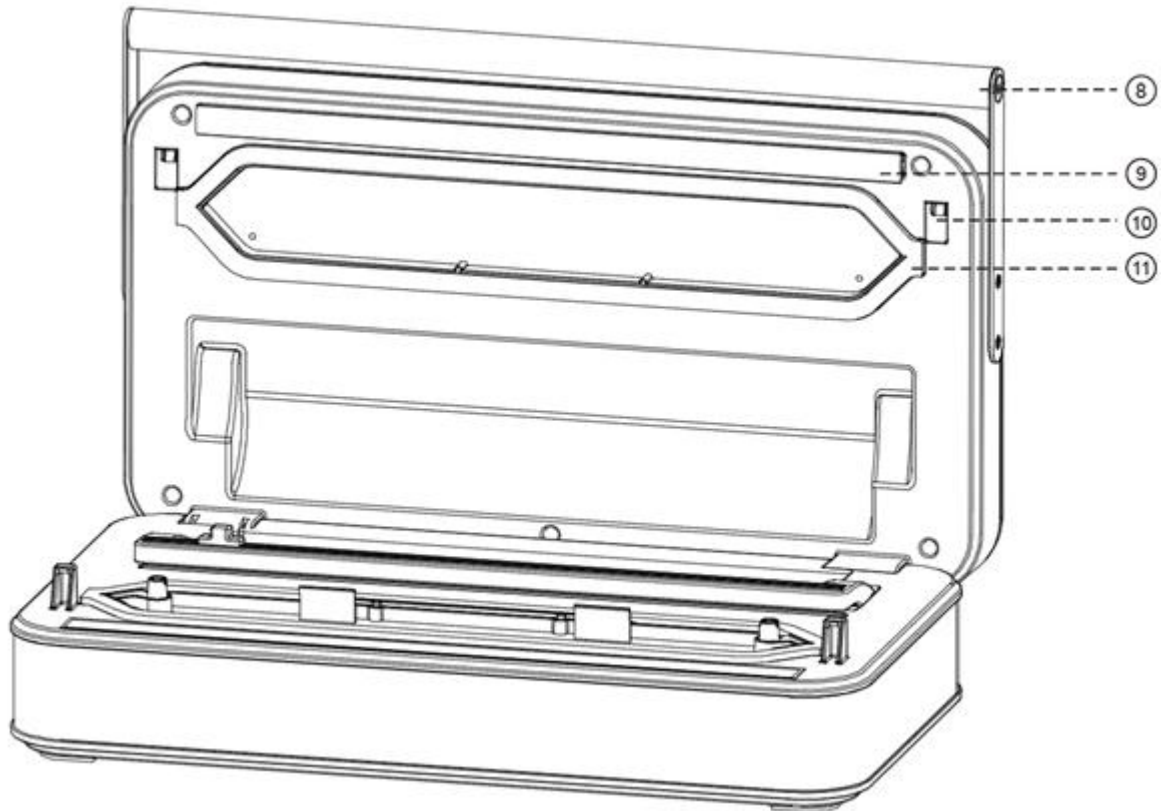
Ця кнопка використовується, коли необхідний точний контроль процесу вакуумування для м'яких або делікатних продуктів. Натиснувши та утримуючи цю кнопку, прилад буде вакуумувати безперервно, а коли ви її відпустите, вакуумний пакувальник зупиниться. Коли буде досягнуто бажаного результату, натисніть кнопку SEAL ONLY, щоб запакувати пакет.

6. ТІЛЬКИ ЗАГЕРМЕТИЗУВАТИ

Натисніть цю кнопку, щоб запечатати пакет.

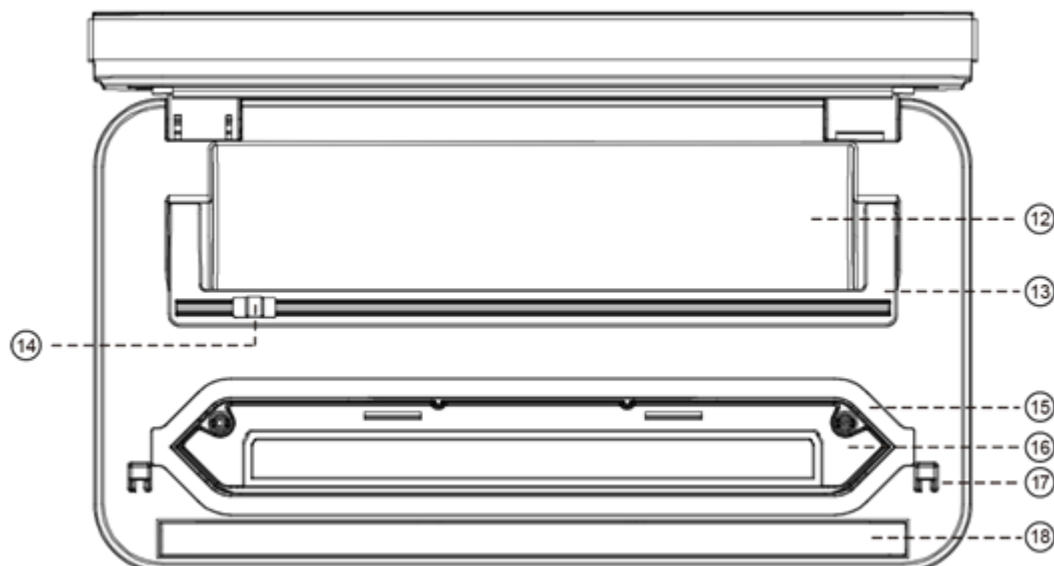
7. Кнопка CANISTER

Натисніть цю кнопку, щоб вакуумувати за допомогою каністри. Ви повинні з'єднати прилад і каністру за допомогою додаткового шланга.

**8. РУЧКА**

Призначена для підйому або опускання кришки.

9. СИЛІКОНОВА УЩІЛЬНЮВАЛЬНА СТРІЧКА**10. ГАЧОК****11. УЩІЛЬНЮВАЛЬНІ ПРОКЛАДКИ**



12. КАМЕРА ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ РУЛОНІВ

13. РІЗАЛЬНИЙ СТРИЖЕНЬ

14. РІЗАК

15. УЩІЛЬНЮВАЛЬНА ПРОКЛАДКА (НИЖНЯ)

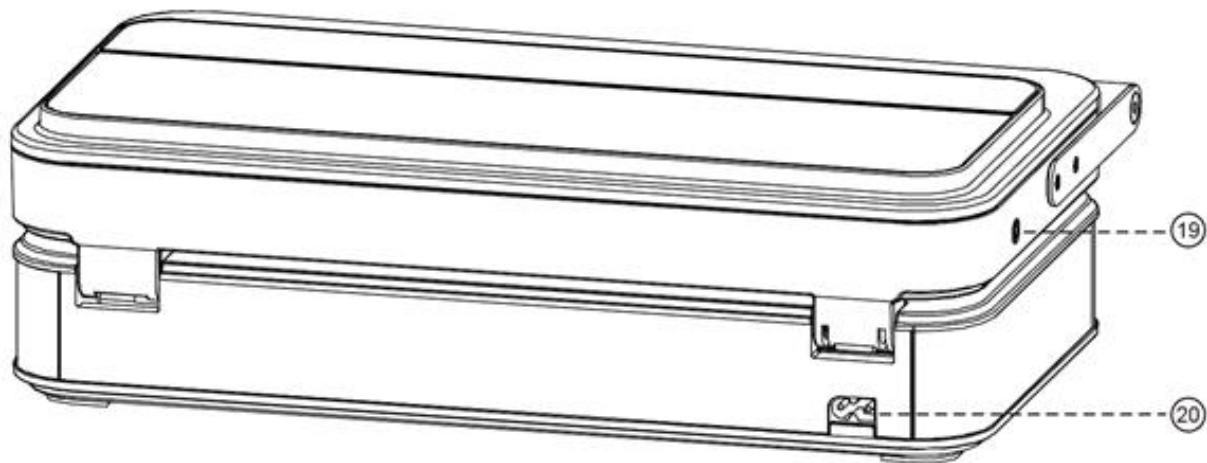
16. ВАКУУМНА КАМЕРА

Зі знімним вакуумним отвором для уловлювання рідини, що переливається, та для легкого очищення.

17. ФІКСАТОР

18. НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Під час роботи нагрівальний елемент нагрівається до високих температур. Уникайте прямого контакту!



19. ПОРТ ДЛЯ АКСЕСУАРІВ

Дозволяє здійснювати вакуумне пакування за допомогою каністр та аксесуарів.

Примітка: Цей всмоктувальний порт не можна блокувати, якщо ви не використовуєте каністру або інші аксесуари для вакуумування. Це також є газовим випуском; якщо його заблокувати, прилад не працюватиме нормально.

20. РОЗЕТКА

Підключіть один кінець шнура живлення до цієї розетки приладу, а інший кінець — до електромережі.

5. КОРИСТУВАННЯ ПРИЛАДОМ

ЯК ВИГОТОВИТИ ПАКЕТ ІНДИВІДУАЛЬНОГО РОЗМІРУ

- Цей вакуумний пакувальник оснащений відсіком для зберігання рулону, сумісним з рулоном довжиною 6 метрів, та вбудованим різаком.
- Підключіть шнур живлення та натисніть кнопку ON/OFF/CANCEL, щоб увімкнути панель керування. Усі кнопки загоряться.
- Відкрийте кришку. Помістіть рулон у відсік для зберігання рулонів. Витягніть достатню кількість матеріалу пакета, щоб вмістити предмет, який потрібно запакувати у вакуум, плюс додаткові 2 дюйми (приблизно 5 см). Використовуйте вбудований різак на запаювачі, щоб відрізати пакет до потрібної довжини. Переконайтеся, що зріз рівний.
- Покладіть один кінець відрізаного пакета на нагрівальну планку. Якщо частина матеріалу пакета накладається на область прокладки, це не вплине на процес запаювання.
- Закрийте кришку, натиснувши на неї за допомогою ручки.
- Натисніть кнопку SEAL ONLY, щоб створити пакет нестандартного розміру. Коли індикатор на дисплеї дорахує до 0, процес завершиться. Усі кнопки знову загоряться.

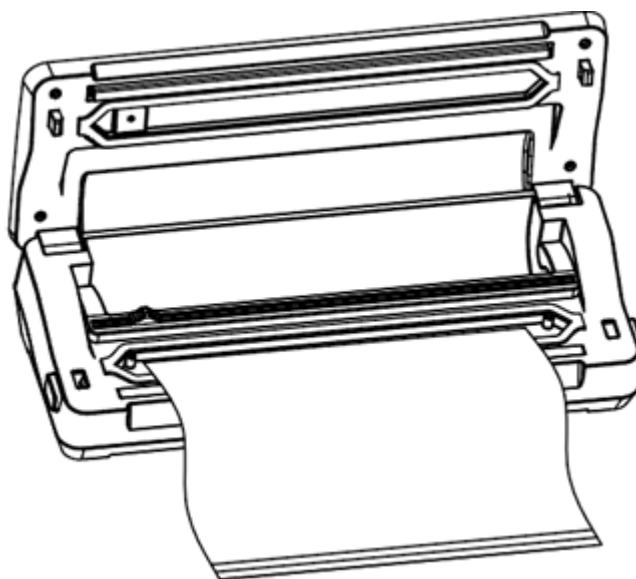
ПРИМІТКА: під час першого використання пакувальника лінія зварювання може вийти неідеальною, оскільки нагрівальна планка потребує часу для нагрівання.

- Підніміть ручку, щоб скинути вакуум, і відкрийте кришку. Тепер можна безпечно вийняти щойно сформований пакет.

УВАГА: Дайте приладу час охолонути. Зачекайте щонайменше 20 секунд між операціями запаювання. При дуже інтенсивному використанні прилад автоматично вимкнеться, щоб запобігти перегріванню. Якщо це сталося, зачекайте 25 хвилин, щоб прилад охолов.

ЯК ЗРОБИТИ ВАКУУМНЕ ЗАКРИТТЯ З ВАКУУМНИМИ ПАКЕТАМИ

1. Помістіть предмет, який потрібно запакувати, у заздалегідь вирізаний або виготовлений на замовлення пакет. Залиште щонайменше 2 дюйми (приблизно 5 см) вільного простору між вмістом і верхньою частиною пакета, щоб пакет міг належним чином стиснутися.
2. Відкрийте кришку та помістіть відкритий кінець пакета у вакуумну камеру.



3. Закрийте кришку, натиснувши на неї за допомогою ручки.

4. Підключіть прилад до мережі та увімкніть його.
5. Натисніть кнопку DRY або MOIST відповідно до типу продуктів, що запаковуються.
6. Прилад автоматично створить вакуум і запакує пакет, а потім зупиниться. Коли індикатор на дисплеї дорахує до 0, процес завершиться. Усі кнопки знову загоряться.
7. Підніміть ручку, щоб випустити вакуум, і відкрийте кришку. Тепер запакований пакет можна безпечно вийняти.

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ КНОПКОЮ ІМПУЛЬСНОГО ВАКУУМУ (PULSE VAC)

Оскільки тиск у звичайному режимі вакуумування встановлений на високий рівень, іноді високий тиск у вакуумних пакетах може легко пошкодити деякі делікатні предмети. У цьому випадку ви можете використовувати функцію «PULSE» для регулювання часу та тиску вакуумування, щоб запобігти пошкодженню делікатних предметів. При пакуванні вологих продуктів ви також можете використовувати цю функцію, щоб запобігти висмоктуванню рідини.

1. Помістіть предмети, які потрібно запакувати, у пакет із заздалегідь вирізаним отвором або пакет, виготовлений за індивідуальними розмірами. Залиште щонайменше 2 дюйми (приблизно 5 см) між вмістом і верхньою частиною пакета, щоб пакет міг стиснутися.
2. Відкрийте кришку та опустіть відкритий кінець пакета у вакуумну камеру.
3. Закрийте кришку, натиснувши на обидві сторони.
4. Натискайте кнопку «PULSE» безперервно, доки не буде досягнуто бажаного тиску. Ви можете спостерігати за вакуумним пакетом, щоб визначити тиск. Під час цього процесу ви можете зупинити процес вакуумування, переставши натискати цю кнопку; ви можете натиснути її знову, щоб відновити вакуумування.
5. Коли тиск досягне необхідного рівня, натисніть кнопку «SEAL ONLY», щоб розпочати запечаткування.
6. Після того як індикатор згасне, натисніть кнопки блокування з обох боків пристрою, щоб вивільнити пакет.

ЯК ВАКУУМУВАТИ КАНІСТРИ

ПРИМІТКА: каністри не входять до комплекту.

1. Протріть кришку та дно контейнера і переконайтеся, що вони чисті та сухі.
2. Помістіть продукти в контейнер, залишивши принаймні 1 дюйм (приблизно 2,5 см) вільного простору між продуктами та кришкою.
3. Поставте кришку на контейнер. Вставте один кінець шланга в отвір на приладі, а потім приєднайте інший кінець до отвору на контейнері, щільно притискаючи, щоб забезпечити надійне з'єднання.
4. Підключіть прилад до мережі та увімкніть його.
5. Натисніть кнопку CANISTER. Прилад автоматично почне вакуумувати контейнер.
6. Коли індикатор на дисплеї дорахує до 0, процес завершиться. Усі кнопки знову загоряться. Тепер можна безпечно від'єднати шланг як від приладу, так і від контейнера.

6. ПОРАДИ ЩОДО ВАКУУМНОГО УПАКОВУВАННЯ

ЗБЕРІГАННЯ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

ВАЖЛИВО: вакуумне пакування НЕ замінює охолодження або заморожування. Будь-які швидкопсувні продукти, що потребують охолодження, після вакуумного пакування все одно необхідно охолоджувати або заморожувати.

Для досягнення найкращих результатів у продовженні терміну придатності продуктів важливо вакуумувати свіжі продукти. Якщо продукти вже почали псуватися, вакуумна упаковка може лише уповільнити процес псування. Вакуумне запаювання не може запобігти появі цвілі. Інші хвороботворні мікроорганізми можуть продовжувати розмножуватися в середовищах з низьким вмістом кисню, і для їх знищення можуть знадобитися додаткові заходи.

Поради та рекомендації щодо приготування їжі для герметичного вакуумного пакування

Приготування, розморожування та розігрівання – тушкування їжі у вакуумному пакеті допомагає зберегти її природний смак та полегшує прибирання, оскільки не потрібні каструлі чи посуд.

Під час розігрівання їжі в мікрохвильовій печі у вакуумних пакетах завжди проколюйте пакет, щоб гаряче повітря могло вийти. Їжу також можна розігрівати безпосередньо у вакуумному пакеті, помістивши його у воду з температурою нижче 170°F (75°C).

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

ПОРАДИ ЩОДО М'ЯСА ТА РИБИ

Спробуйте попередньо заморозити м'ясо та рибу на 1–2 години перед вакуумуванням. Це допомагає інгредієнтам зберегти сік і форму та забезпечує кращу герметизацію.

Якщо це неможливо, покладіть складений паперовий рушник між продуктом і верхньою частиною пакета, розмістивши його нижче зони герметизації. Залиште паперовий рушник у пакеті, щоб він вбирав надлишкову вологу та соки під час процесу вакуумного пакування.

ПОРАДИ ЩОДО СИРІВ

Вакуумуйте сир після кожного використання. Якщо ви зробите пакет трохи довшим, ніж потрібно, ви зможете повторно герметизувати його після кожного використання.

ВАЖЛИВО: Через ризик появи анаеробних бактерій м'які сири ніколи не слід пакувати у вакуумні пакети.

ВКАЗІВКИ ЩОДО ОВОЧІВ:

Бланшування — це процес, який слід виконати перед вакуумним пакуванням овочів. Цей процес зупиняє дію ферментів, що може призвести до втрати смаку, кольору та текстури. Щоб бланшувати овочі, помістіть їх у киплячу воду або в мікрохвильову піч, доки вони не зваряться, але залишаться хрусткими. Час бланшування може становити від 1 до 2 хвилин для листової зелені та гороху; від 3 до 4 хвилин для стручкового гороху, нарізаного кабачка або броколі; близько 5 хвилин для моркви; та від 7 до 11 хвилин для кукурудзи в качанах. Після бланшування занурте овочі в холодну воду, щоб зупинити процес приготування.

ПРИМІТКА:

- Усі овочі (включно з броколі, брюссельською капустою, капустою, цвітною капустою, кале та ріпою) під час зберігання природно виділяють газ. Тому після бланшування їх найкраще зберігати безпосередньо в морозильній камері.
- При зберіганні овочів спробуйте попередньо заморозити їх на 1–2 години, а потім розділити на порції для страв у вакуумних пакетах. Після вакуумної упаковки покладіть їх назад у морозильну камеру.

ВАЖЛИВО: через ризик появи бактерій свіжі гриби, цибулю та часник ні в якому разі не можна пакувати у вакуумні пакети.

ПОРАДИ ЩОДО ПІДГОТОВКИ ПОРШОВИХ ПРОДУКТІВ

При вакуумній упаковці порошкоподібних продуктів, таких як борошно, найкраще використовувати їхню оригінальну упаковку, поміщаючи їх у вакуумний пакет. Дрібний порошок може потрапити в прилад і завдати йому шкоди, що скоротить термін служби вакуумного пакувальника.

ПОРАДИ ЩОДО ПІДГОТОВКИ РІДИН

Перш ніж вакуумувати будь-які рідини, такі як бульйон, заморозьте їх у каструлі, поки вони не стануть твердими. Потім їх можна скласти в морозильну камеру. Коли будете готові до використання, просто відріжте куточок пакета і помістіть його в посуд для мікрохвильової печі або опустіть у воду з низькою температурою, нижче 75 °C.

7. ОЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

1. Перед чищенням завжди відключайте прилад від мережі.
2. Протріть зовнішню поверхню м'якою вологою ганчіркою з милом.
3. Щоб очистити внутрішню частину пристрою, видаліть залишки їжі або рідини паперовим рушником.
4. Ретельно висушіть усі деталі, перш ніж підключати прилад до мережі та знову вмикати його.
5. У вакуумній камері можуть залишатися рідини, що були витягнуті з пакета; їх можна видалити з пакувальника, використовуючи м'яке мило для миття посуду та теплу вологу ганчірку, щоб витерти рідину за вакуумною камерою. Dry it thoroughly.
6. Тримайте верхню кришку приладу відчиненою, коли він не використовується.

8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Нічого не відбувається, коли я натискаю кнопку «Dry» (Сушка) або «Moist» (Зволоження):

- Переконайтеся, що шнур живлення правильно підключений до розетки.
- Переконайтеся, що шнур живлення не пошкоджений.
- Переконайтеся, що розетка працює, підключивши до неї інший прилад. Якщо ні, перевірте автоматичні вимикачі або запобіжники у вашому домі.
- Переконайтеся, що мішок правильно розміщений у вакуумній камері.
- Натисніть на обидві сторони кришки та переконайтеся, що вона зафіксована.
- Зачекайте 25 хвилин, щоб прилад охолов, а потім спробуйте використовувати його знову.

Повітря не викачується з мішка:

- Перевірте, чи немає в мішках щілин, складок, зморшок або дірок.
- Перевірте, чи не ослаблені, зношені або тріснуті верхня та нижня ущільнювальні прокладки.
- Інгредієнти з високим вмістом рідини можуть перешкоджати правильному герметичному закриттю пакета. Розріжте пакет, протріть його внутрішню частину та закрийте його знову.
- Перевірте, чи правильно вставлений пакет у вакуумну камеру.
- Переконайтеся, що ви розмістили пакет у правильному місці. При використанні пакета з рулону переконайтеся, що кінець розрізу знаходиться на ущільнювальній смужці.

Повітря проникло назад у вакуумований пакет:

- Перевірте герметичність пакета. Можливо, є отвір або зморшка, через яку повітря знову потрапляє в пакет. Обережно розріжте пакет і заново запечатайте його або використовуйте повністю новий пакет.

- Переконайтеся, що на зварному шві пакета немає вологи або рідини від продуктів. Можливо, доведеться розрізати пакет і заново його запечатати або використовувати повністю новий пакет. Перед вакуумним запаюванням частково заморозьте інгредієнти з надлишком рідини.
- Переконайтеся, що в пакеті немає продуктів з гострими краями, які могли проколоти пакет. Якщо ви виявили прокол, запакуйте продукт у новий пакет.
- Переконайтеся, що в зону затискної смуги не потрапили рідини.
- Перевірте, чи не ослаблені, зношені або тріснуті верхні та нижні ущільнювальні прокладки.

Пакети не запечатуються:

- Перевірте, чи немає щілин, складок, зморшок або дірок у вакуумних пакетах.
- Переконайтеся, що пакет розміщений у правильному місці. Якщо ви робите пакет із рулону, переконайтеся, що край відрізаного шматка знаходиться на затискній смужці.
- Переконайтеся, що прилад встиг охолонути. Зачекайте 20 секунд між зварюваннями.

Пакет плавиться:

- Можливо, під час зварювання затискна смуга була занадто гарячою. Дайте приладу охолонути протягом 20 секунд між використаннями. Якщо пакет продовжує плавитися, дайте приладу охолонути з кришкою у вертикальному положенні протягом 25 хвилин, перш ніж використовувати його знову.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА СЕРВІС

Завжди використовуйте оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, майте під рукою такі дані: модель та серійний номер.

Цю інформацію можна знайти на паспортній табличці. Інформація може бути змінена без попередження.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Потужність вакууму	-0,45 / -0,85 бар
Потужність	150 Вт
Напруга	200–240 В, 50 Гц

Дякуємо за придбання цього продукту. Якщо вам потрібна допомога щодо вашого продукту, відвідайте наш веб-сайт, скориставшись посиланнями нижче.

Отримати інструкції з експлуатації: <https://www.heinner.ro>

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



Екологічна утилізація

Ви можете допомогти захистити навколишнє середовище!

Будь ласка, дотримуйтесь місцевих нормативних вимог: здавайте непрацююче електричне обладнання до відповідного центру утилізації відходів.



HEINNER є зареєстрованою торговою маркою компанії **Network One Distribution SRL**. Інші бренди та назви продуктів є торговими марками або зареєстрованими торговими марками відповідних власників.

Жодна частина технічних характеристик не може бути відтворена в будь-якій формі або будь-якими засобами, а також використана для створення похідних матеріалів, таких як переклад, перетворення або адаптація, без дозволу NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Всі права захищені.

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



Цей продукт відповідає нормам і стандартам Європейського Союзу.



Виробник та імпортер: **Network One Distribution**

вул. Марсея Іанку, 3-5, Бухарест, Румунія

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

AUTOMATSKI VAKUUMSKI BRTVITELJ

Model: ProGuard Line
HAV-YA15020SS



- Mokro i suho usisavanje
- Dva motora i dvostruka pumpa
 - Snaga: 150 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 pravilno i sigurno upravljali, molimo vas da pažljivo pročitate ovaj priručnik prije instalacije i korištenja.

2. SADRŽAJ VAŠEG PAKETA

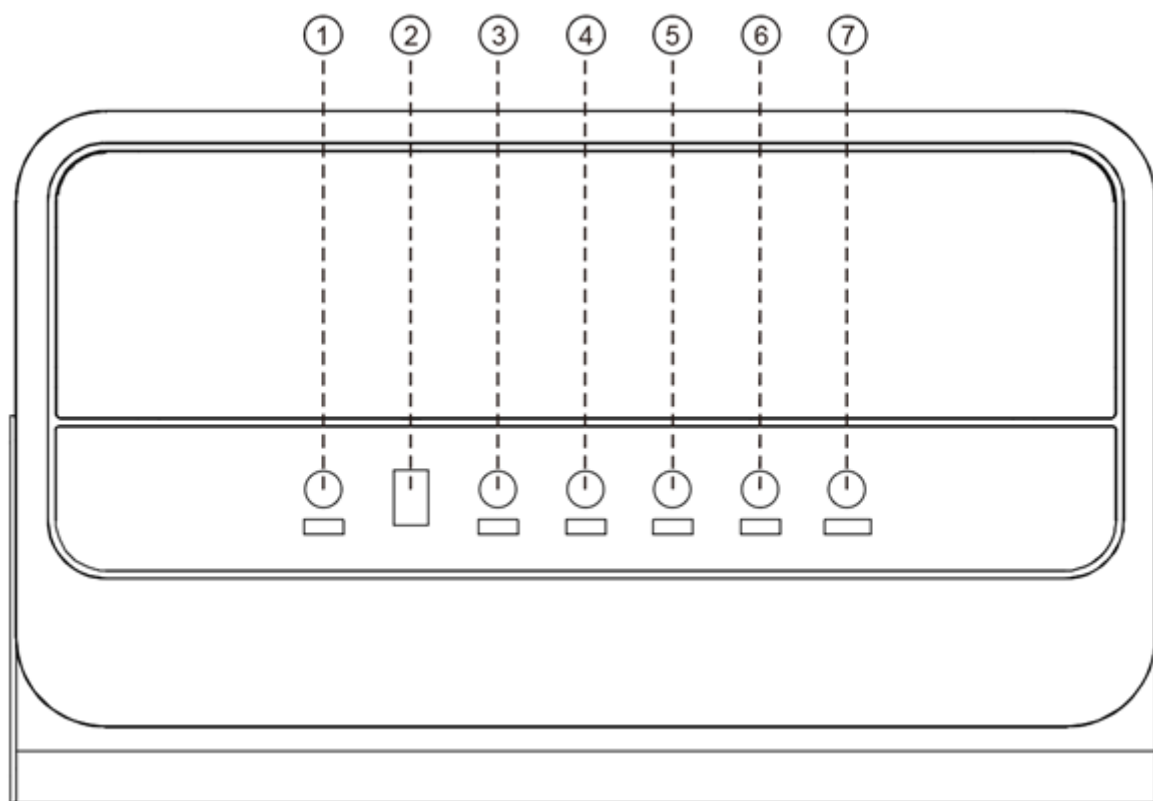
- ➔ **Automatski vakuumski brtvitelj**
- ➔ **Korisnički priručnik**
- ➔ **Potvrda o jamstvu**
- ➔ **Izjava o sukladnosti**

3. ZNAČAJKE

SIGURNOSNA UPOZORENJA

1. Nemojte koristiti uređaj s oštećenim kablom 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, kabl ili utičnicu u vodu ili drugu tekućinu.
5. Uvijek isključite uređaj prije čišćenja i kada ga ne koristite.
6. Ne koristite uređaj ako ne radi ispravno ili je oštećen na bilo koji način. Ako je kabl ili uređaj oštećen, molimo vratite ga našem odjelu nakon prodaje radi pravilnog servisa, zamjene ili popravka.
7. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina te osobe s smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili uputama o sigurnoj upotrebi uređaja i razumiju opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje korisnika ne smiju obavljati djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
8. Držite uređaj i njegov kabl izvan dosega djece mlađe od 8 godina.
9. Uređaj nije za komercijalnu upotrebu. Ako neprekidno zatvarate više od 20 vrećica, pričekajte najmanje 25 minuta prije nego što nastavite s korištenjem.
10. Držite gornji poklopac uređaja otključanim kad se ne koristi.
11. Kada odlazite ovaj proizvod i njegovu ambalažu, molimo kontaktirajte nadležni kvalificirani odjel za reciklažu. Molimo prerežite kabl za napajanje prilikom odlaganja. Nemojte pokušavati servisirati ovaj proizvod. Servis treba obaviti ovlašteni predstavnik servisa.
12. Kratki kabl za napajanje osigurava se kako bi se smanjio rizik od zapetljavanja ili spoticanja o duži kabl. Korištenje produžnih kabela nije zabranjeno ako se pri njihovoj upotrebi vodi pažnja. Kada se koristi produžni kabl, označena električna ocjena produžnog kabela ne smije biti manja od označene električne snage uređaja. Duži kabl mora biti postavljen tako da ne pada preko radne površine ili stola gdje bi se mogao spotaknuti, zakačiti ili nenamjerno povući, osobito od strane djece.
13. Ovaj uređaj je namijenjen isključivo za kućnu upotrebu.

4. OPIS PROIZVODA



1. TIPKA UKLJUČI / ISKLJUČI / OTKAŽI

Kad je priključen, ovaj gumb svijetli.

Pritisnite ovaj gumb da uključite panel i svi gumbi zasvijetle.

Tijekom rada uređaja, pritisnite ovu tipku kako biste zaustavili proces u tijeku. Također, možete pritisnuti i držati ovu tipku 2 sekunde kako biste isključili ploču.

2. LED zaslon

Prikaz će prikazivati vrijeme korištenja svakog programa, a kada broj indikatora padne do 0, to će značiti da je proces završen.

3. Gumb za sušenje

Pritisnite ovaj gumb za usisavanje i zatvaranje suhe hrane. Orašasti plodovi, žitarice i druga suha hrana prikladni su za ovaj način.

Aparat će se automatski zaustaviti kad se zatvaranje završi.

4. MOIST gumb

Pritisnite ovaj gumb za usisavanje i zatvaranje vlažne hrane. Ovaj način je prikladan za hranu s malom količinom tekućine poput svježe ribe, svježeg mesa, mariniranog mesa itd. Uređaj će se automatski zaustaviti kada se zatvaranje završi.

5. PULSE tipka

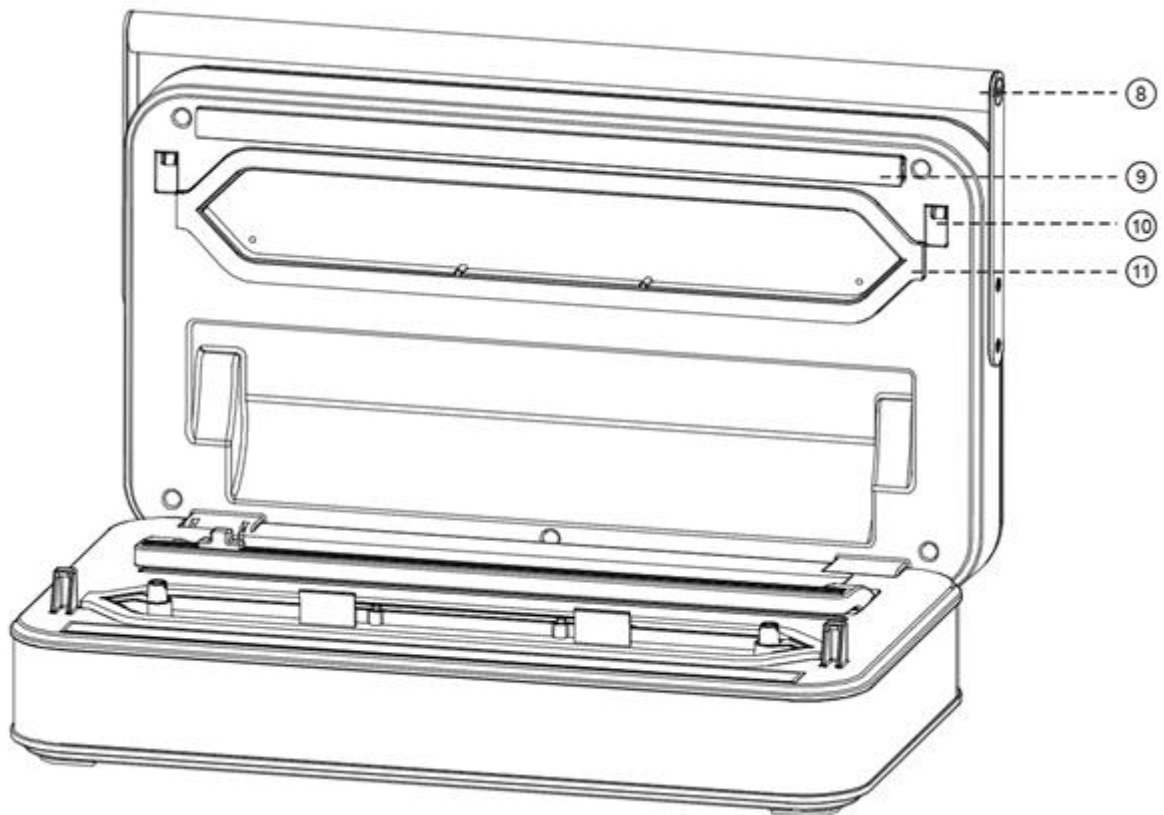
Ova tipka se koristi kada je potrebna ekstremna kontrola procesa usisavanja za mekanu ili osjetljivu hranu. Pritiskom i držanjem ove tipke, uređaj će neprestano usisavati, a kada je otpustite, vakumski aparat će stati. Kada dođe do željene vrijednosti, pritisnite tipku SEAL ONLY kako biste zapečatili vrećicu.

6. SAMO PEČAT

Pritisni ovaj gumb da zatvoriš vrećicu.

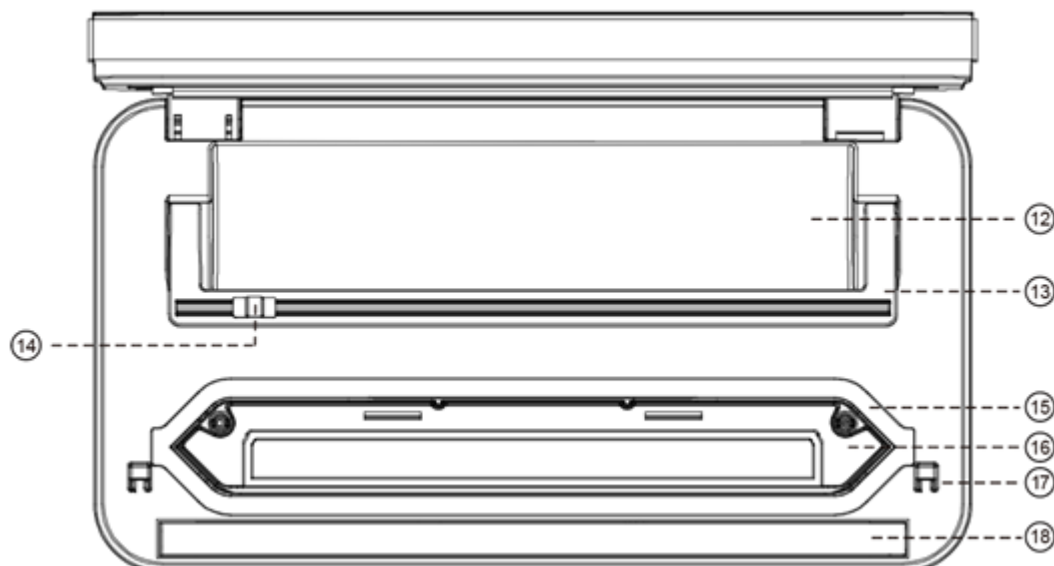
7. Gumb za KANISTER

Pritisnite ovaj gumb za usisavanje s kanisterom. Morate spojiti uređaj i kanister pomoću crijeva za pomoć.

**8. HANDLE**

Namijenjen je podizanju ili spužtanju poklopca.

9. SILIKONSKA BRTVENA TRAKA**10. HOOK****11. BRTVLJENJE BRTVI**



12. KOMORA ZA POHRANU ROLA

13. REZNA ŠIPKA

14. CUTTER

15. BRTVLJENJE BRTVE (DONJE)

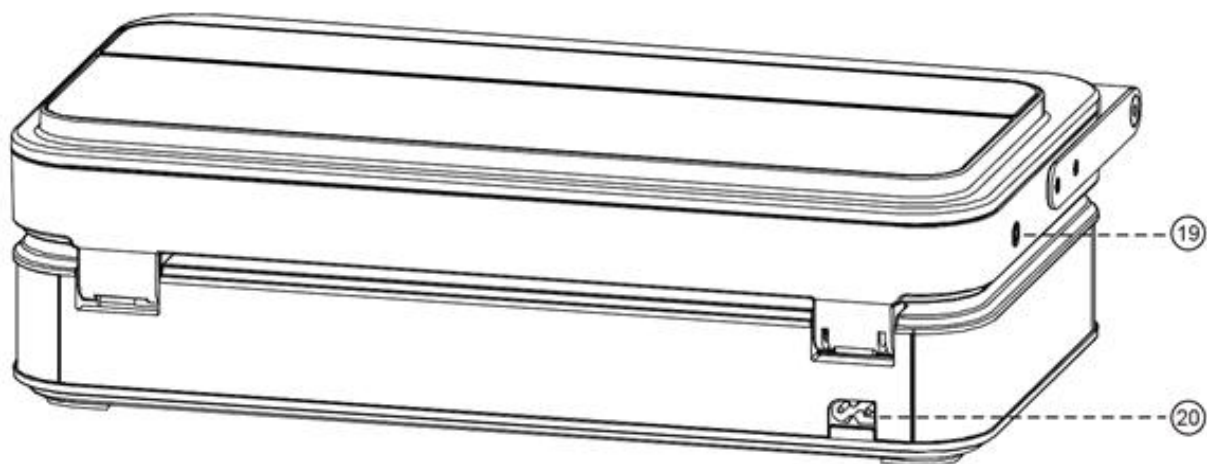
16. VAKUUMSKA KOMORA

S uklonjivim usisivačem za hvatanje viška tekućine i za jednostavno čišćenje.

17. LOCK

18. GRIJAĆI ELEMENT

UPOZORENJE: Grijaći element doseže visoke temperature tijekom korištenja. Izbjegavajte izravan kontakt!



19. PRIKLJUČAK ZA DODATNU OPREMU

Omogućuje vakuumsko pakiranje s kanisterima i dodacima.

Napomena: Ovaj usisni otvor ne može biti blokiran ako ne usisavate s kanistrom ili drugim dodacima. To je također izlaz za plin, ako je začepljen, uređaj neće raditi normalno.

20. UTIČNICA

Jedan kraj napojnog kabela spojite u ovu utičnicu uređaja, a drugi kraj u mrežu.

5. KORIŠTENJE UREĐAJA

KAKO NAPRAVITI TORBU PO MJERI

- Ovaj vakuumski aparat opremljen je komorom za pohranu u obliku valjaka kompatibilnom s rolom od 6 metara i ugrađenim rezačem.
- Uključite kabel za napajanje i pritisnite tipku ON/OFF/CANCEL da uključite kontrolnu ploču. Sve tipke će zasvijetliti.
- Otvorite poklopac. Stavite rolu u prostor za pohranu rola. Izvucite dovoljno materijala za vrećicu da stane predmet za vakuumsko pakiranje, plus dodatnih 2 inča (otprilike 5 cm). Koristite ugrađeni rezač na brtvilu da izrežete vrećicu na željenu duljinu. Pobrinite se da je rez ravan.
- Stavite jedan kraj izrezane vrećice na grijaću šipku. Ako neki materijal vrećice preklapa područje brtve, to neće utjecati na proces brtvljenja.
- Zatvorite poklopac pritiskom na ručku.
- Pritisnite tipku SEAL ONLY kako biste kreirali torbu prilagođene veličine. Kada indikator na zaslonu odbrojava do 0, proces je završen. Svi gumbi ponovno svijetle.

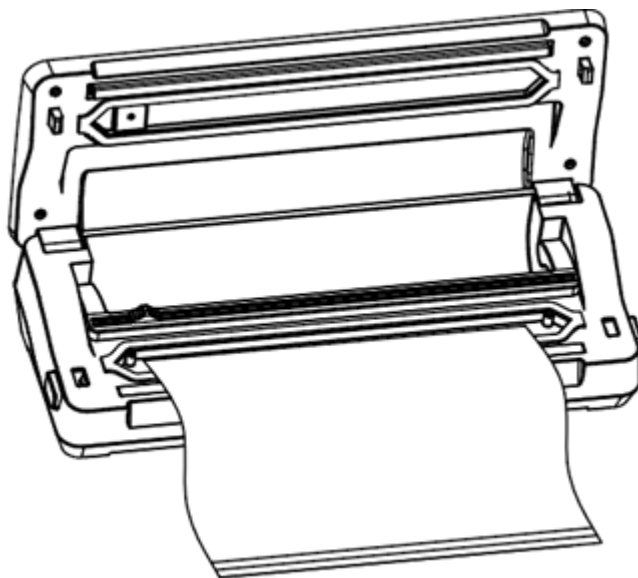
NAPOMENA: kada se brtvilo koristi prvi put, brtvena linija možda nije dobro napravljena, jer grijaća šipka treba vremena za ponovno zagrijavanje.

- Podignite ručku kako biste oslobodili usisavač i otvorili poklopac. Novoizrađena vrećica sada se može sigurno ukloniti.

OPREZ: Dajte uređaju vremena da se ohladi. Pričekajte najmanje 20 sekundi između brtvi. Pri vrlo intenzivnom korištenju, uređaj će se automatski isključiti kako bi se spriječilo pregrijavanje. Ako se to dogodi, pričekajte 25 minuta da se uređaj ohladi.

KAKO VAKUUMIRATI S VAKUUMSKIM VREĆICAMA

8. Stavite predmet koji se zatvara u unaprijed izrezanu ili prilagođenu vrećicu. Ostavite najmanje 5 cm (približno 5 cm) prostora između sadržaja i vrha vrećice kako bi se vrećica pravilno skupila.
9. Otvorite poklopac i stavite otvoreni kraj vrećice u vakuumsku komoru.



10. Zatvorite poklopac pritiskom na ručku.
11. Uključite uređaj u struju i uključite ga.
12. Pritisnite tipku SUHO ili VLAŽNO ovisno o vrsti hrane koja se zatvara.

13. Uređaj će automatski usisati i zatvoriti vrećicu, a zatim stati. Kada indikator na zaslonu odbrojava do 0, postupak je završen. Svi gumbi ponovno svijetle.
14. Podignite ručku kako biste oslobodili usisavač i otvorili poklopac. Zatvorena vrećica sada se može sigurno izvaditi.

KAKO KORISTITI GUMB ZA PULSNI VAKUUM (PULSNI VAKUUM)

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

1. Stavite predmet(e) koji se zatvaraju u unaprijed izrezanu ili prilagođenu vrećicu. Ostavite najmanje 2 inča (oko 5 cm) između sadržaja i vrha vrećice kako bi se omogućilo skupljanje vrećice.
2. Otvorite poklopac i stavite otvoreni kraj vrećice u vakuumsku komoru.
3. Zatvorite poklopac pritiskom na obje strane.
4. Nprestano pritiskajte tipku "PULSE" dok ne dosegne željeni tlak. Možete pratiti vakuumsku vrećicu kako biste odredili tlak. Tijekom ovog procesa možete i vakuumski proces tako da prestanete pritiskati ovu tipku; možete je ponovno pritisnuti za ponovno 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. Obrišite poklopac i bazu kanistera i provjerite jesu li čisti i suhi.
2. Stavite hranu u spremnik, ostavljajući najmanje 1 inč (otprilike 2,5 cm) prostora između hrane i poklopca.
3. Stavite poklopac na kanister. Umetnite jedan kraj crijeva u priključak na uređaju, zatim drugi kraj pričvrstite na priključak za kanister, čvrsto pritiskajući kako biste osigurali siguran spoj.
4. Uključite uređaj u struju i uključite ga.
5. Pritisnite tipku CANISTER. Uređaj će automatski početi usisavati kanister.
6. Kada indikator na zaslonu odbrojava do 0, postupak je završen. Svi gumbi ponovno svijetle. Sada je sigurno ukloniti crijevo i s uređaja i s spremnika.

6. VRHOVI ZA VAKUUMSKO PAKIRANJE

SKLADIŠTENJE HRANE I SIGURNOST

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

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

Savjeti i savjeti za pripremu hrane za hermetički zatvoreno vakuumsko zatvaranje

Kuhanje, odmrzavanje i ponovno podgrijavanje – Kuhanje hrane u vakuumskoj vrećici pomaže zadržati njezin prirodni okus i olakšava čišćenje, jer nisu potrebni lonci ni posuđe.

Prilikom podgrijavanja hrane u mikrovalnoj pomoću vakuumskih vrećica, uvijek probušite vrećicu kako bi vrući zrak mogao izaći. Hrana se također može podgrijati izravno u vakuumskoj vrećici tako da se stavi u vodu na niskoj temperaturi ispod 170°F (75°C).

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

SAVJETI ZA MESO I RIBU

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 za brtvljenje. Ostavite papirnati ručnik u vrećici da upije višak vlage i sokova tijekom vakuumskog pakiranja.

SAVJETI ZA SIREVE

Vakuimirajte sir nakon svake upotrebe. Ako vrećicu napravite 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.

SMJERNICE ZA POVRĆE:

Blanširanje je proces koji treba obaviti prije vakuumskog pakiranja povrća. Ovaj proces zaustavlja djelovanje enzima koje može dovesti do gubitka okusa, boje i teksture. Za blanširanje povrća stavite ga u kipuću vodu ili u mikrovalnu dok ne bude kuhano, ali još uvijek hrskavo. Vrijeme blanširanja može biti 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 klipju. 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 čuva izravno u zamrzivaču.
- Prilikom čuvanja povrća, pokušajte ga prethodno zamrznuti 1 do 2 sata, a zatim ga podijelite u obroke unutar vakuumskih vrećica. Nakon vakuumskog pakiranja, vratite ga 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 prilikom stavljanja u vakuumsku vrećicu. Fini prah može biti usisan u uređaj i uzrokovati dovoljno štete da se skрати vijek trajanja vakuumskog aparata.

SAVJETI ZA PRIPREMU TEKUĆINA

Prije vakumiranja bilo kojeg tekućeg elementa, zapakirajte tekućine poput jušnog temeljca i prethodno zamrznite u posudi za složenac dok ne postanu čvrste. Zatim ih možete složiti u zamrzivač. Kad budete 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 vrećice; može se izvaditi iz brtvila, koristiti blagi deterdžent za pranje posuđa i toplu, vlažnu krpu za brisanje tekućine iza vakuumske komore. Temeljito je osušiti.
6. Držite gornji poklopac uređaja otključanim kad se ne koristi.

8. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Ništa se ne događa kad pritisnem tipku "Suho" ili "Vlažno":

- Provjerite je li kabel pravilno priključen u zidni utikač.
- Pobrinite se da kabel za napajanje nije oštećen ni na koji način.
- Provjerite radi li električna utičnica tako da priključite drugi uređaj. Ako nije, provjerite osigurače ili osigurače u vašem domu.
- Provjerite je li vrećica pravilno postavljena dolje u vakuumskoj komori.
- Pritisnite s obje strane poklopca i provjerite je li zaključan na mjestu.
- Pričekajte 25 minuta da se uređaj ohladi, a zatim 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 vrećice i ponovno je zatvorite.
- Provjerite je li vrećica pravilno umetnuta u vakuumsku komoru.
- Pobrinite se da ste vrećicu stavili na pravo mjesto. Kada koristite vrećicu s rolom, pobrinite se da je kraj reza na traki za brtvljenje.

Zrak se vratio u usisavanu vrećicu:

- Provjerite brtvu vrećice. Može postojati rupa ili nabor koji omogućuje povratak zraka u vrećicu. Pažljivo prerežite vrećicu i ponovno je zatvorite ili upotrijebite potpuno novu vrećicu.
- Provjerite nema li vlage ili tekućine iz hrane unutar vrećice. Možda ćete morati prerezati 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 probiti vrećicu. Ako pronađete rupu, 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.
- Pobrinite se da ste vrećicu stavili na pravo mjesto. Kada izrađujete vrećicu od rolne, pobrinite se da je kraj reza na zapečaćoj traci.
- Provjerite jeste li dali uređaju vremena da se ohladi. Pričekajte 20 sekundi između brtvi.

Vrećica se topi:

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

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. Podložne promjenama bez prethodne najave.

TEHNIČKI PODACI

Vakuumska energija	-0,45 / -0,85 bar
Snaga	150W
Napon	200-240V~50Hz

Hvala što ste kupili ovaj proizvod. Ako vam treba podrška s vašim proizvodom, posjetite našu web stranicu putem donjih poveznica.

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