

# HEINNER

## APARAT DE VIDAT ȘI SIGILAT

Model: HAV-130WHSS



- Aparat de vidat și sigilat
- Putere: 130W
- Culoare: alb cu ornamente argintii

[www.heinner.com](http://www.heinner.com)

Vă mulțumim pentru alegerea acestui produs!

## I. INTRODUCERE

**Înainte de a utiliza acest aparat, citiți cu atenție manualul de instrucțiuni. Păstrați manualul pentru consultări ulterioare.**

Acest manual este conceput pentru a vă oferi toate instrucțiunile necesare referitoare 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.

## II. CONȚINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRĂ



- Aparat de vidat și sigilat
- Manual de instrucțiuni
- Certificat de garanție
- Rolă de punji
- Garnitură suplimentară
- Două conecitoare

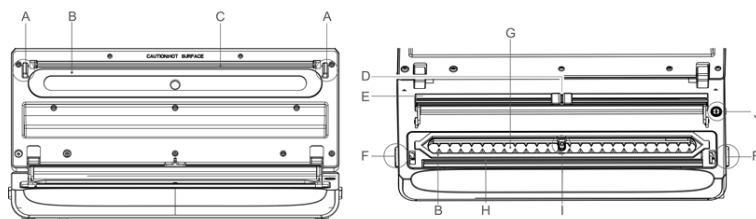
### III. MĂSURI DE SIGURANȚĂ

#### INSTRUCȚIUNI GENERALE PRIVIND SIGURANȚA

- Nu utilizați și nu depozitați aparatul în spații umede sau în aer liber. Acest aparat NU este destinat utilizării în ambarcațiuni sau vehicule aflate în mișcare. Nu utilizați accesorii, componente auxiliare, consumabile sau piese de schimb (folii, pungi, recipiente etc.) care nu sunt recomandate de către producător. Nu utilizați aparatul atunci când acesta sau oricare dintre componentele acestuia prezintă deteriorări. Componentele deteriorate sau necorespunzătoare pot provoca răni și deteriorări ca urmare a supraîncălzirii, imploziei și electrocutării.
- Înainte de fiecare utilizare, verificați camera de vid pentru a vă asigura că aceasta este goală. Asigurați-vă întotdeauna că pompa de vid nu pătrunde în lichide. În cazul în care pompa aspiră lichide, opriți imediat funcționarea prin apăsarea butonului STOP.
- Utilizați aparatul pe un blat de bucătărie sau pe o suprafață mare, uscată, stabilă, orizontală și ușor accesibilă. În timpul utilizării aparatului, lăsați un spațiu de cel puțin 10 cm în lateralele acestuia. Pentru ca aparatul să fie ușor accesibil, lăsați un spațiu de cel puțin 50 de cm în fața și deasupra acestuia.
- Pentru evitarea riscului de incendiu, electrocutare sau supraîncălzire, nu puneți haine sau alte obiecte sub aparat sau deasupra acestuia. Nu așezați aparatul sau componentele acestuia pe suprafețe fierbinți (arzător, încălzitor, sobă, cuptor etc.) sau în apropierea acestora.
- Vă rugăm să rețineți că bara de încălzire și bara de sigilare devin fierbinți în timpul utilizării aparatului. Nu atingeți cu mâinile sau cu alte obiecte sensibile, imediat după utilizare, bara de încălzire sau bara de sigilare.
- Aparatul este destinat vidării și sigilării pungilor și recipientelor special concepute în acest scop. Recipientele necorespunzătoare sau deteriorate se pot sparge (prin implozie) atunci când sunt vidate, generând risc ridicat de rănire și deteriorare din cauza cioburilor care pot fi proiectate în jur. Înainte de vidare, verificați recipientele pentru a vă asigura că acestea nu prezintă deteriorări (fisuri, deformări etc.). Foliile și pungile necorespunzătoare pot cauza supraîncălzirea aparatului și pot lua foc sau se pot lipi de bara de sigilare sau de bara de încălzire. Nu umpleți excesiv pungile sau recipientele, pentru a evita deteriorarea și supraîncălzirea. Nu introduceți obiecte străine în aparat. Manevrați cu atenție deosebită recipientele vidate, pentru evitarea accidentelor și deteriorărilor cauzate prin implozie, prin proiectarea cioburilor sau prin stropire. Nu expuneți recipientele vidate la căldură, la șocuri termice/mecanice sau la lumina solară directă.
- **Pericol de explozie și incendiu!** Nu sigilați și nu vidați recipiente sau pungi care conțin substanțe inflamabile (băuturi alcoolice sau alimente care conțin alcool, solvenți organici).
- Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau bureți abrazivi pentru curățarea aparatului sau a componentelor acestuia. Nu curățați aparatul cu substanțe chimice corozive (de exemplu, înălbitor). Nu utilizați obiecte dure sau ascuțite pentru curățare sau pentru întoarcerea alimentelor. Manevrați cu atenție deosebită bara de încălzire, bara de sigilare și garniturile sistemului de vidare. NU introduceți aparatul sau componentele acestuia în mașina de spălat vase.

1. Nu dezamblați aparatul. Apelați la un tehnician calificat.
2. Pentru evitarea electrocutării, nu atingeți ștecărul cu mâinile ude.
3. Pentru evitarea electrocutării, nu introduceți aparatul în apă.
4. Nu lăsați acest aparat să funcționeze în timp ce dormiți și nu îl utilizați dacă aveți o stare de somnolență.
5. Pentru evitarea pericolelor, în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul său de service sau de persoane cu o calificare similară.
6. Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau cărora le lipsesc experiența și cunoștințele necesare, decât dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană care răspunde pentru siguranța acestora.
7. Copiii trebuie supravegheați, astfel încât aceștia să nu se joace cu aparatul.

#### IV. DESCRIEREA PRODUSULUI



- |   |  |
|---|--|
| A. Mecanisme de blocare                       | H. Garnitură de vidare                                     |
| B. Burete de etanșare situat pe capac         | I. Orificiu de aspirare                                    |
| C. Bară de încălzire                          | J. Buton pentru activarea vidării recipientelor exterioare |
| D. Burete de etanșare în jurul camerei de vid |  |
| E. Cutter interior                            |  |
| F. Buton pentru deblocare                     |  |
| G. Cameră de vid                              |  |



Butonul „**Seal**” – Apăsați pe acest buton pentru începerea procesului de sigilare.

Sfaturi: Pentru o sigilare corespunzătoare, „pungile de vidat” sau „rolele cu pungi de vidat” trebuie să fie curate și să nu prezinte cute. Materialul foliei trebuie să fie sigilat uniform și strâns, dar nu trebuie să fie topit la marginea etanșării.

Butonul „**Vac seal**” – apăsați pe acest buton pentru începerea procesului de vidare + sigilare.

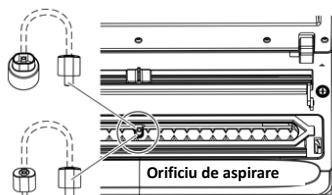
Butonul „**FOOD**” – pentru selectarea tipului de aliment: uscat sau umed

Sfaturi: Setarea „Dry/Moist” (Uscat/Umed) are o importanță deosebită în cazul utilizării funcției „Vac Seal”. Selectați tipul de aliment înainte de a apăsa pe butonul „Vac seal”.

Butonul „**Stop**” – Pentru oprirea procesului de vidare sau sigilare.

#### Accesorii

Două tipuri de conectoare



Sfaturi privind pungile sau rolele de pungi pentru vidat:

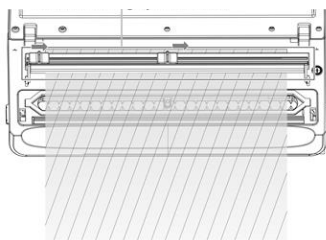
1. Lățime maximă: 32 cm
2. Pot fi utilizate numai pungile sau rolele de pungi pentru vidat recomandate.

## V. UTILIZAREA APARATULUI

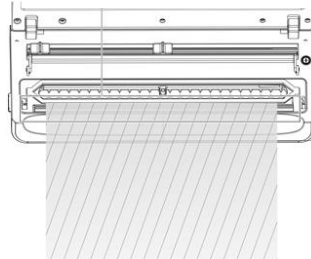
### PREGĂTIREA PUNGILOR:

1. Utilizați pungii speciale pentru vidat (cu o singură deschidere)
2. Role de pungii în funcție de dimensiunile alimentelor. Tăiați punga la dimensiunea dorită cu ajutorul cutterului interior și sigilați un capăt al pungii cu ajutorul aparatului.

Tăiați rola de pungi cu ajutorul cutterului intern

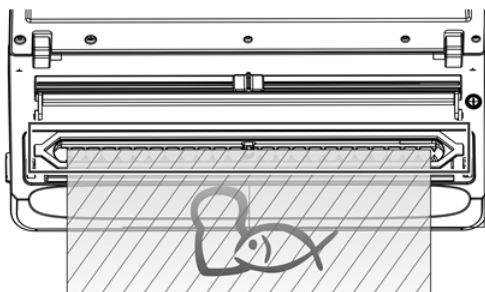


Sigilați un capăt al pungii



### VIDAREA ȘI SIGILAREA:

1. Deschideți capacul, introduceți alimentele în pungă, apoi puneți capătul deschis al pungii în camera de vid.



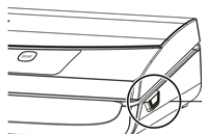
- Închideți capacul și apăsați ferm pentru blocarea acestuia. Veți auzi un clic la blocarea capacului.



- Apăsați pe butonul „Vac Seal” pentru a porni aparatul. Aparatul va începe să videze punga, apoi o va sigila automat. Indicatorul luminos aferent modului de funcționare se va aprinde. La final, aparatul se oprește automat.



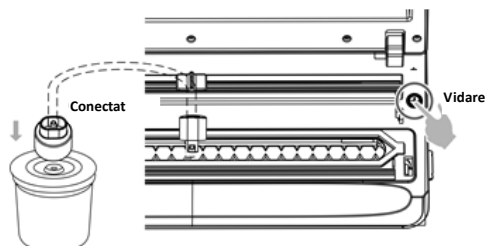
- Apăsați pe butonul de deblocare pentru a deschide capacul.



Buton pentru deschiderea capacului

#### VIDAREA RECIPIENTELOR EXTERIOARE

- Cuplați conectorul la orificiul de aspirare și la recipientul exterior (pungi sau caserole).
- Apăsați și mențineți apăsat butonul pentru vidare până la finalizarea procesului, apoi eliberați butonul.
- La finalizarea procesului de vidare, decuplați conectorul de la aparat și de la recipientul exterior.



**Sfat:** Vă rugăm să nu blocați capacul pe baza aparatului decât în cazul în care utilizați aparatul. În caz contrar, garnitura se va deforma.

## VI. SFATURI GENERALE

1. De fiecare dată când utilizați produsul, apăsați ferm pe capac până la auzirea unui clic. Acesta indică faptul că produsul este închis corespunzător și pregătit pentru utilizare.
2. Pentru rezultate optime, vă rugăm să utilizați funcțiile separat. De exemplu, dacă doriți să vidați și să sigilați un recipient cu alimente, vă recomandăm să utilizați mai întâi funcția „PULSE” pentru o vidare eficientă, apoi să activați funcția „SEAL”.
3. Vă recomandăm să utilizați numai pungile/rolele de pungi special concepute pentru acest tip de aparat. De asemenea, puteți achiziționa separat rolele de pungi Heinner, cod de produs HAV-BAGS.
4. Procesul de ambalare în vid extinde durata de păstrare a alimentelor prin eliminarea aerului din recipiente, diminuând astfel oxidarea și efectele acesteia asupra produselor alimentare.  
De asemenea, vidarea poate împiedica dezvoltarea microorganismelor, acestea putând provoca probleme în anumite condiții.  
Pentru conservarea în siguranță a alimentelor, este esențial ca acestea să fie păstrate la temperaturi scăzute. Dezvoltarea microorganismelor poate fi redusă semnificativ la temperaturi de 4 ° C sau mai scăzute.  
Congelarea la -17 ° C nu ucide microorganismele, dar le oprește dezvoltarea.  
Pentru depozitare pe termen lung, congelați întotdeauna alimentele perisabile care au fost ambalate în vid și păstrați-le la frigider după decongelare. Este important să rețineți că ambalarea în vid nu constituie un substitut pentru conservare și nu poate inversa procesul de deteriorare a alimentelor. Aceasta poate doar să încetinească procesul. Este dificil să se prevadă pe ce durată alimentele își vor păstra aroma, aspectul sau textura, deoarece aceasta depinde de vechimea și de starea alimentelor în ziua în care au fost ambalate în vid.
5. Vă rugăm să nu blocați capacul pe baza aparatului decât în cazul în care utilizați aparatul. În caz contrar, garnitura se va deforma.

Locul depozitării	Observații
Congelator	Congelați alimentele umede înainte de a le ambala în vid. Alternativ, puneți un prosop de hârtie îndoit între alimente și gura pungii, pentru a absorbi excesul de umiditate. Nu uitați să lăsați un spațiu de 75 de mm după prosopul de hârtie, pentru a permite realizarea sigilării. Notă: Din cauza lipsei de oxigen, carnea de vită poate părea mai închisă la culoare după ambalarea în vid. Aceasta nu indică alterarea.
Frigider	Pentru ca o bucată de brânză să rămână proaspătă, ambalați-o în vid de fiecare dată după ce consumați o parte din aceasta. Utilizați o pungă mai lungă, pentru că veți tăia din aceasta 25 mm la fiecare deschidere. NU AMBALAȚI în vid brânză moale.
Frigider	Spălați și lăsați să se usuce salata, spanacul etc. Pentru rezultate optime, ambalați-le în caserole marca HEINNER.
Congelator	Congelați fructele moi și fructele de pădure înainte de ale ambala. Poziționați-le astfel încât acestea să nu se lipească unele de altele.
Congelator	Congelați sosurile, supele, ciorbele etc. până când devin solide. Eliminați lichidul și ambalați-le în vid într-o pungă marca HEINNER.

## VII. DURATE ESTIMATE DE PĂSTRARE

Tipuri de alimente - în congelator	Păstrare în condiții obișnuite	Păstrare prin vidare și sigilare
Carne de porc sau vită	4-5 luni	15-20 luni
Pește	3-4 luni	12 luni
Legume	10 luni	18-24 luni
Tipuri de alimente - în frigider	Păstrare în condiții obișnuite	Păstrare prin vidare și sigilare
Carne proaspătă	2-3 zile	6-9 zile
Pește proaspăt	1-3 zile	4-5 zile
Salam	4-6 zile	25-40 zile
Brânză	6-20 zile	25-60 zile
Legume	1-4 zile	8-10 zile
Fructe	5-8 zile	10-14 zile
Paste/Orez/Lasagna	2-3 zile	6-9 zile
Carne preparată	3-4 zile	10-15 zile
Dulciuri, deserturi	5 zile	18-20 zile
Tipuri de alimente - la temperatura camerei	Păstrare în condiții obișnuite	Păstrare prin vidare și sigilare
Pâine	2 zile	6-8 zile
Biscuiți	4-5 luni	12 luni
Paste/Orez	6 luni	12 luni
Făină	4 luni	12 luni
Cafea	3 luni	12 luni
Ceai	5 luni	12 luni
Fructe uscate	6 luni	12 luni

## VIII. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Deconectați ștecărul de la sursa de alimentare cu energie electrică. Nu introduceți aparatul în apă. Curățați buretele de etanșare și îndepărtați resturile din cutia de colectare a lichidelor. Înmuiați o cârpă în apă cu săpun și ștergeți cu grijă buretele de etanșare.
2. După curățarea buretelui de etanșare, acesta trebuie așezat corespunzător în poziția inițială, în caz contrar, etanșeitatea întregului aparat fiind afectată.
3. Dacă în cutia de colectare a lichidelor ajunge lichid cu resturi de alimente mărunțite, îndepărtați-le și curățați cutia.

## IX. FIȘĂ TEHNICĂ

Tensiune nominală	220-240 V
Frecvență nominală	50-60Hz
Putere	130W



## **MASURI PENTRU PROTECTIA MEDIULUI**

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

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



### ***Aceste masuri vor ajuta la protejarea mediului***

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

Conformitatea cu directiva RoHS: Produsul pe care l-ati cumparat este conform cu Directiva RoHS UE (2011/65/UE). Nu contine materialele daunatoare si interzise specificate in Directiva.

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



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

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

Copyright © 2013 Network One Distribution. Toate drepturile rezervate.

[www.heinner.com](http://www.heinner.com), <http://www.nod.ro>

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



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

Importator: **Network One Distribution**

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

Tel: +40 21 211 18 56, [www.heinner.com](http://www.heinner.com), [www.nod.ro](http://www.nod.ro)

# HEINNER

## VACUUM SEALER

Model: HAV-130WHSS



- Vacuum sealer
- Power: 130W
- Color: white with silver decoration

Thank you for choosing this product!

## I. INTRODUCTION

***Please read this instruction manual carefully before using it and keep it for later information***

This manual is conceived for offering you all of the necessary info regarding installation, using and maintenance of the machine. For a correctly and safely use of the machine, please, read this manual before installation and using.

## II. PACKAGE CONTENTS



- Vacuum sealer
- Instruction Manual
- Warranty card
- Roll bag
- Additional gasket
- Two connectors

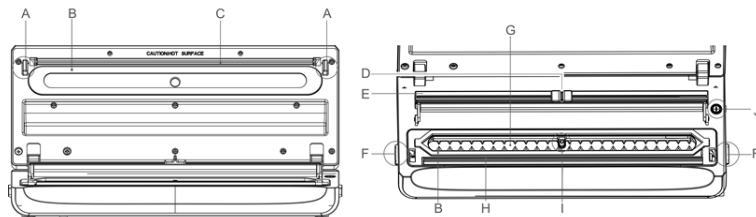
### III. SAFETY MEASURES

#### GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. This appliance is NOT intended for use in boats or moving vehicles. Do not use any accessories, attachments, consumables, or spare parts (e.g. foils, bags, vacuum containers) not recommended by the manufacturer. Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged. Damaged or unsuited parts could cause injuries and damage due to overheating, implosion, and electric shock.
- Before each operation, ensure that the vacuum chamber is completely empty. Always ensure that the vacuum pump will not sink in any liquids. Immediately cancel the running process by pressing the STOP button, if liquids are sucked in.
- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry and suitable large table or counter. During operation keep the appliance in an appropriate distance of at least 10cm on each side. Keep at least 50cm of free space in front and above the appliance for free access.
- Do not place any clothes or tissue or other objects under or on the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock and overheating. Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (e.g. burner, heater, range, or oven).
- Keep in mind that the heating bar and sealing bar will get hot during operation. Do not touch the heating bar and sealing bar with your hands or any delicate objects shortly after operation.
- The vacuum sealer is intended for vacuuming and sealing the designated bags, and vacuum containers only. Insufficient or damaged vacuum containers may burst (implode) when vacuumed, leading to a high risk of injuries and damage according to splinters and splashes flying around. Before vacuuming, vacuum containers always check the containers for any type of damage (e.g. cracks, distortions, or dents) Unsuitable foils, and bags could cause overheating, and fire, or stick down to the sealing or heating bar. Do not overfill the bags or containers to avoid damage and overheating. Do not place any foreign objects into the appliance. Always handle any vacuumed containers with special care to avoid injuries and damage due to implosion, hurling splinters and splashes all about. Do not expose vacuumed containers to heat or mechanical or thermal shock or direct sunlight.
- **Risk of explosion and fire!** Do not seal or vacuum containers or bags filled with any inflammable substances (alcoholic drinks or food, organic solvents).
- Do not use abrasive cleaners or cleaning pads for cleaning the appliance or any part of it. Do not clean the appliance with any corrosive chemicals (e.g. bleach). Do not use any hard or sharp-edged objects for operation or cleaning. Always handle the heating bar, sealing bar, and vacuum gaskets with special care. DO NOT place the appliance or any part of it in an automatic dishwasher.

1. Do not disassemble the unit except for the authorized technician.
2. Do not touch the socket with wet hand to avoid electric shock.
3. Do not immerse the unit into water to avoid electric shock.
4. Do not use this unit when sleeping or drowsy.
5. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
7. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

#### IV. PRODUCT DESCRIPTION



- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Locks</li> <li>B. Sealing sponge on lid</li> <li>C. Heating bar</li> <li>D. Sealing sponge surrounding vacuum chamber</li> <li>E. Inner cutter</li> <li>F. Release button</li> <li>G. Vacuum chamber</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>H. Vacuum gasket oppose to heating bar</li> <li>I. Vacuum outlet</li> <li>J. Vacuum outlet power</li> </ul> |
|---|--|



**“Seal”** button - Press here to start the sealing process.

Tips: To get an airtight seal, the “vacuum sealer bags” or “vacuum sealer rolls” must be clean, dry and without wrinkles in the area of the seal. The foil material must be sealed evenly and tightly but not melted at the rim of the sealing.

**“Vac seal”** button – Press here to start vacuum + sealing.

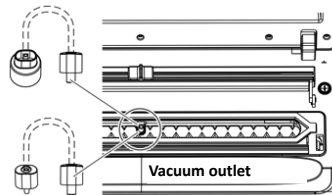
**“Food”** button – For selecting the type of food and items: Dry or Moist

Tips: The “Dry/Moist” setting is crucial operation, when using the “Vac Seal” function. Select the type of food, before press the “Vac Seal” button.

**“Stop”** button – To determinate any vacuum or sealing process.

#### Accessories

Two kind of connectors



Tips for vacuum sealer bags or rolls:

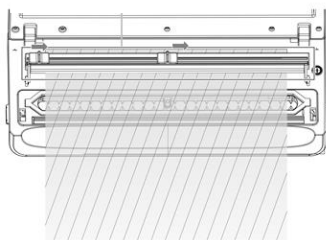
1. Max width: 32 cm
2. Only can use specified vacuum sealer bags or vacuum sealer rolls.

## V. USING THE APPLIANCE

### PREPARE BAGS:

1. Use the ready-made vacuum sealer bag (only one side opening)
2. Roll bags: depend on your food or items. Cut the required size of bag by inner cutter and sealing one side of the bag by vacuum sealer.

Cut the roll bag by inner cutter

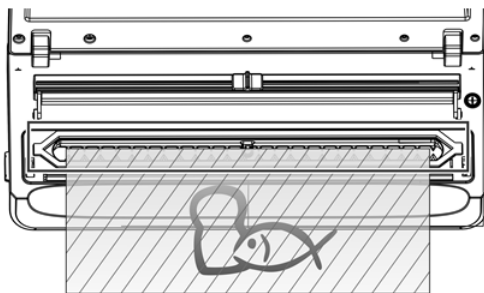


Sealing one side of the bag

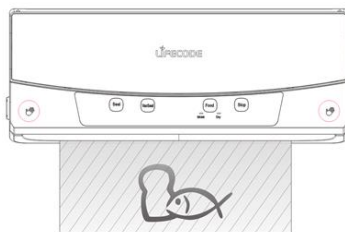


### VACUUMING AND SEALING:

1. Open the lid and put the opening of the bag within the vacuum chamber after you put the food into the bag.



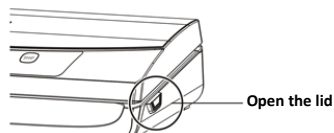
2. Close the lid and press it firmly to lock. You will hear a click sound, it shows it has been locked.



3. Please select "Vac seal" button to engage the machine. The machine will vacuum the bag, then it will seal the bag automatically, meantime, the indication light will show the working status. Finally, it stops by itself.

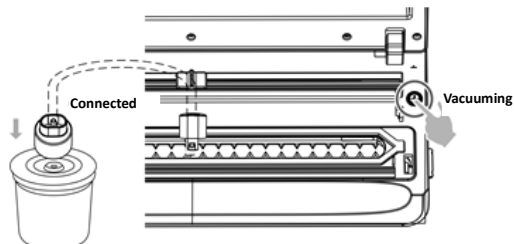


4. Press the release button to open lid.



### OUTER VACUUMING

1. Connect the connector accessory on the vacuum outlet and outer storage (storage bags or containers).
2. Keep pressing the vacuum outlet power button, until you feel the vacuum status were ok. Then remove your finger on the button.
3. When vacuum were finish, remove the connector on the machine and outer storage.



**Tips: please don't lock the lid onto the base while you don't use the machine. Or it will make the gasket deformation.**

## VI. TIPS AND TRICKS

1. Every time you use the product, keep in mind to press firmly the lid until you hear a click sound. This means that the product is well closed and ready to be used.
2. For better result, please use the functions separately. For example, if you want to vacuum and seal the food, we recommend to use firstly "PULSE" function to vacuum as much as you consider, then press the "SEAL" function.
3. We recommend to use only the special bag/roll bags for this kind of appliance. You can also buy separately Heinner Roll bags, code HAV-BAGS.
4. The vacuum packaging process extends the life of foods by removing most of the air from the sealed container, thereby reducing oxidation, which affects nutritional value, flavour and overall quality.

Removing air can also inhibit growth of microorganisms, which can cause problems under certain conditions.

To preserve foods safely, it is critical that you maintain low temperatures. You can significantly reduce the growth of microorganisms at temperatures of 4°C or below.

Freezing at -17°C does not kill microorganisms, but stops them from growing.

For long-term storage, always freeze perishable foods that have been vacuum packaged, and keep refrigerated after thawing. It is important to note that vacuum packaging is NOT a substitute for canning and it cannot reverse the deterioration of foods. It can only slow down the changes in quality. It is difficult to predict how long foods will retain their top-quality flavour, appearance or texture because it depends on age and condition of the food on the day it was vacuum packaged.

5. Please don't lock the lid onto the base while the appliance is not used, because this will lead to the gasket deformation.

Where to store	Remarks
Freezer	Pre-freeze moist foods before vacuum packaging. Alternatively, place a folded paper towel between the food and the end of the bag to absorb excess liquid. Remember to leave 75mm of space after the towel to allow room for the seal to be created. Note: Beef may appear darker after vacuum packaging due to the removal of oxygen. This is not an indication of spoilage.
Refrigerator	To keep cheese fresh vacuum package it after each use. Make the bags extra long to allow 25mm for each new seal required. NEVER vacuum package soft cheeses.
Refrigerator	Wash then dry. For best results, package using a HEINNER canister
Freezer	Pre-freeze soft fruits and berries before packaging. Separate during freezing to avoid fruits sticking together when they are packaged.
Freezer	Pre-freeze in a suitable container until solid. Remove frozen liquid and vacuum package in a HEINNER Bag.

## VII. ESTIMATED TIME OF PRESERVATION

<b>Types of foods - in the freezer</b>	<b>Preservation in normal conditions</b>	<b>Preservation by vacuuming and sealing</b>
Meat	4-5 months	15-20 months
Fish	3-4 months	12 months
Vegetables	10 months	18-24 months
<b>Types of foods - in the fridge</b>	<b>Preservation in normal conditions</b>	<b>Preservation by vacuuming and sealing</b>
Fresh meat	2-3 days	6-9 days
Fresh fish	1-3 days	4-5 days
Salami	4-6 days	25-40 days
Cheese	6-20 days	25-60 days
Vegetables	1-4 days	8-10 days
Fruits	5-8 days	10-14 days
Pasta/Rice/Lasagna	2-3 days	6-9 days
Cooked meat	3-4 days	10-15 days
Sweets, desserts	5 days	18-20 days
<b>Types of foods - at room temperature</b>	<b>Preservation in normal conditions</b>	<b>Preservation by vacuuming and sealing</b>
Bread	2 days	6-8 days
Biscuits	4-5 months	12 months
Pasta/Rice	6 months	12 months
Flour	4 months	12 months
Coffee	3 months	12 months
Tea	5 months	12 months
Dry fruits	6 months	12 months

## VIII. CLEANING AND MAINTENANCE

1. Disconnect the plug from the power outlet. Don't soak in water. Clean the seal sponge ring and debris on the dripping tray, dip a little soapy water on the cloth, and gently wipe the seal sponge ring.
2. After cleaning the upper end of the seal sponge ring, need to assemble it to the original position of the groove, otherwise it will affect the airtightness of the whole machine.
3. If any shredded juice is pumped into the dripping tray during the use of the vacuum sealing machine, please clean it with soap.

## IX. TECHNICAL FICHE

<b>Rated voltage</b>	<b>220-240 V</b>
<b>Rated frequency</b>	<b>50-60Hz</b>
<b>Power</b>	<b>130W</b>



**Environment friendly disposal**

You can help protect the environment!

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



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

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

Copyright © 2013 Network One Distribution. All rights reserved.

[www.heinner.com](http://www.heinner.com), <http://www.nod.ro>

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



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

Importer: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, no 3-5, Bucharest, Romania

Tel: +40 21 211 18 56, [www.heinner.com](http://www.heinner.com) , [www.nod.ro](http://www.nod.ro)

# HEINNER

## УРЕД ЗА ВАКУУМИРАНЕ И ЗАПЕЧАТВАНЕ

Модел: HAV-130WHSS



- Уред за вакуумиране и запечатване
- Мощност: 130W
- Цвят: бяло със сребристи елементи

Благодарим Ви, че избрахте този продукт!

## I. ВЪВЕДЕНИЕ

**Преди да използвате този уред прочетете внимателно наръчника с инструкции. Съхранявайте наръчника с цел бъдещи справки.**

Този наръчник е проектиран, за да Ви предостави всички необходими инструкции относно инсталирането, използването и поддържането на уреда. Преди инсталиране и използване на уреда, с цел правилна и безопасна употреба на уреда, Ви молим да прочетете внимателно този наръчник с инструкции.

## II. СЪДЪРЖАНИЕ НА ВАШИЯ ПАКЕТ



- Уред за вакуумиране и запечатване
- Наръчник с инструкции
- Гаранционна карта
- Ролка с торбички
- Допълнителен уплътнител
- Два конектора

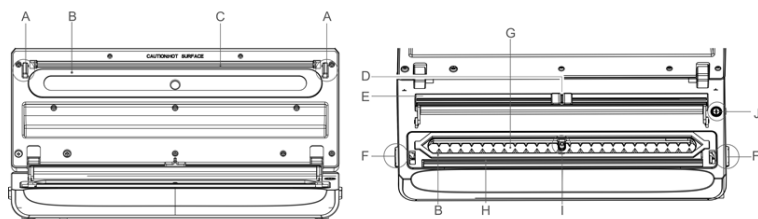
### III. МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

#### МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Не използвайте и не съхранявайте уреда във влажни среди или на открито. Този уред НЕ е предназначен за използване в плавателни съдове или в движещи се превозни средства. Не използвайте аксесоари, допълнителни компоненти, консумативи или резервни части (фолия, торбички, съдове и др.), които не се препоръчват от производителя. Не използвайте уреда, ако уредът или някой от неговите компоненти са повредени. Повредените или несъответстващите компоненти могат да причинят наранявания и повреди вследствие на прегряване, имплозия и токов удар.
- Преди всяка употреба проверявайте вакуумната камера, за да се уверите, че е празна. Винаги се уверявайте, че вакуумната помпа не попада в течности. Ако помпата засмуче течности, спрете незабавно работата чрез натискане на бутона STOP.
- Използвайте уреда върху кухненски плот или върху голяма, суха, стабилна, хоризонтална и лесно достъпна повърхност. По време на използване на уреда оставете място най-малко 10 см от двете му страни. За да бъде лесно достъпен, оставете място най-малко 50 см пред уреда и над него.
- За предотвратяване на риска от пожар, токов удар или прегряване, не поставяйте дрехи или други предмети под уреда или над него. Не поставяйте уреда или неговите компоненти върху горещи повърхности (горелка, нагревател, печка, фурна и др.) или в тяхна близост.
- Моля, запомнете, че нагревателната шина и запечатващата шина стават горещи по време на използване на уреда. Не докосвайте с ръце или с други чувствителни предмети, непосредствено след употреба, нагревателната шина или запечатващата шина.
- Уредът е предназначен за вакуумиране и запечатване на торбички и съдове, които са специално проектирани за тази цел. Несъответстващите или повредените съдове могат да се счупят (чрез имплозия), когато се вакуумират, като се генерира висок риск от нараняване и повреждане поради стъклените отломки, които могат да бъдат изхвърлени под налягане наоколо. Преди вакуумиране, проверете съдовете, за да се уверите, че нямат повреди (пукнатини, деформации и др.). Несъответстващите фолия и торбички могат да причинят прегряване на уреда и могат да се запалят или могат да се залепят за запечатващата шина или за нагревателната шина. Не препълвайте торбичките или съдовете, за да избегнете повреда и прегряване. Не поставяйте чужди предмети в уреда. Боравяйте особено внимателно с вакуумните съдове, за да избегнете злополуки и повреди, причинени чрез имплозия, изхвърляне под налягане на стъклени отломки или разпръскване. Не излагайте вакуумните съдове на топлина, топлинни/механични удари или пряка слънчева светлина.
- **Опасност от взрив и пожар!** Не запечатвайте и не вакуумирайте съдове или торбички, които съдържат запалими вещества (алкохолни напитки или храни, които съдържат алкохол, органични разтворители).
- Не използвайте абразивни вещества или метални телчета с цел почистване на уреда или неговите компоненти. Не почиствайте уреда с корозивни химически вещества (например избелващи вещества). Не използвайте твърди или остри предмети с цел почистване или обръщане на храните. Боравяйте особено внимателно с нагревателната шина, запечатващата шина и уплътнителите на вакуумната система. НЕ поставяйте уреда или неговите компоненти в съдомиялна машина.

1. Не разглобявайте уреда. Обърнете се към квалифициран техник.
2. За предотвратяване на токов удар, не докосвайте щепсела с мокри ръце.
3. За предотвратяване на токов удар, не потапяйте уреда във вода.
4. Не оставяйте този уред да функционира докато спите и не го използвайте, ако се намирате в сънливо състояние.
5. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се подмени от производителя, сервизния персонал или от лица с подобна квалификация, за да се избегнат евентуални опасности.
6. Уредът не е предназначен за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени проблеми, или с липса на опит и познания, освен ако са под наблюдение или са получили указания по отношение на използването на уреда от лице, което е отговорно за тяхната безопасност.
7. Децата трябва да бъдат под наблюдение, така че да не си играят с уреда.

#### IV. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



- |   |  |
|---|--|
| A. Механизми за блокиране                     | H. Уплътнител за вакуумиране                             |
| B. Уплътняваща гъба, намираща се върху капака | I. Отвор за всмукване                                    |
| C. Нагревателна шина                          | J. Бутон за активиране на вакуумирането на външни съдове |
| D. Уплътняваща гъба около вакуумната камера   |  |
| E. Вътрешен нож                               |  |
| F. Бутон за деблокиране                       |  |
| G. Вакуумна камера                            |  |



Бутонът **Seal** – Натиснете върху този бутон за започване на процеса на запечатване.

**Съвети:** За съответстващо запечатване „вакуумните торбички“ или „ролките с вакуумни торбички“ трябва да са чисти и да нямат гънки. Материалът на фолиото трябва да бъде запечатан равномерно и плътно, но не трябва да бъде разтопен по ръба на уплътнението.

Бутонът **Vac Seal** – натиснете върху този бутон за започване на процеса на вакуумиране + запечатване.

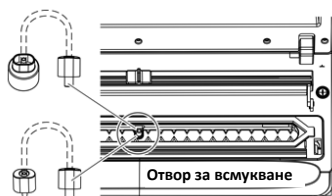
Бутонът **FOOD** – за избиране на вида на храната: суха или влажна

Съвети: Настройката „Dry/Moist“ (Сухо/Влажно) има особено значение при използване на функцията „Vac Seal“. Изберете вида на храната, преди да натиснете бутона Vac Seal.

Бутонът **Stop** – за изключване на процеса на вакуумиране или запечатване.

#### Акcesoари

Два вида конектори



Съвети относно торбичките или ролките с торбички за вакуумиране:

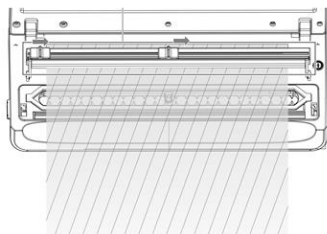
1. Максимална ширина: 32 см
2. Трябва да се използват само препоръчвани вакуумни торбички или ролки с вакуумни торбички.

## V. ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

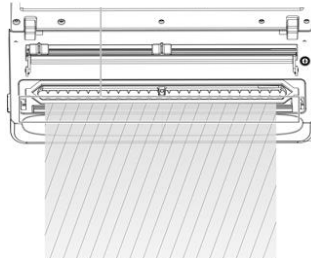
### ПОДГОТОВКА НА ТОРБИЧКИТЕ:

1. Използвайте специални торбички за вакуумиране (с един отвор)
2. Ролки с торбички: в зависимост от размерите на храните. Срежете торбичката до желанния размер с помощта на вътрешния нож и запечатвайте единия край на торбичката с помощта на уреда.

Срежете ролката с торбички с помощта на вътрешния нож

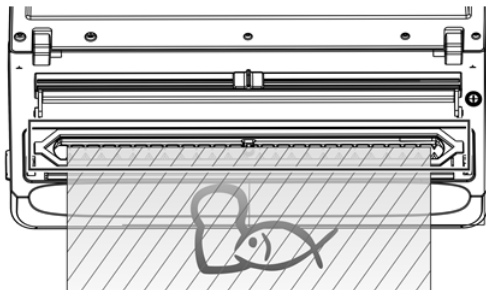


Запечатвайте единия край на торбичката



### ВАКУУМИРАНЕ И ЗАПЕЧАТВАНЕ:

1. Отворете капака, вкарайте храните в торбичката, след това поставете отворения край на торбичката във вакуумната камера.



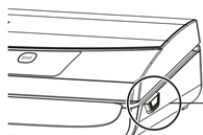
2. Затворете капака и натиснете здраво с цел негово блокиране. Ще чуете едно кликване при блокирането на капака.



3. Натиснете върху бутона Vac Seal, за да включите уреда. Уредът ще започне да вакуумира торбичката, след това ще я запечата автоматично. Ще се включи светлинният индикатор, съответстващ за режима на функциониране. Накрая уредът ще се изключи автоматично.



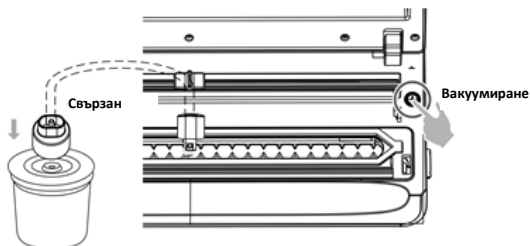
4. Натиснете върху бутона за деблокиране, за да отворите капака.



Бутон за отваряне на капака

#### ВАКУУМИРАНЕ НА ВЪНШНИ СЪДОВЕ

1. Свържете конектора към всмукателния отвор и към външния съд (торбички или касероли).
2. Натиснете и задръжте натиснат бутона за вакуумиране до приключване на процеса, след това освободете бутона.
3. След приключване на процеса на вакуумиране, изключете конектора от уреда и от външния съд.



**Съвет:** Моля, не блокирайте капака върху основата на уреда, освен ако използвате уреда. В противен случай уплътнителят ще се деформира.

## VI. ОБЩИ СЪВЕТИ

1. Всеки път, когато използвате продукта, натискайте здраво върху капака, докато чуете едно кликване. Това показва факта, че продуктът е затворен по съответстващ начин и е готов за употреба.
2. За постигане на оптимални резултати, моля, използвайте функциите по отделно. Например, ако искате да вакуумирате и да запечатате съд с храни, препоръчваме Ви да използвате първо функцията „PULSE“ с цел по-ефективно вакуумиране, а след това да активирате функцията „SEAL“.
3. Препоръчваме Ви да използвате само торбички/ролки с торбички, които са специално проектирани за този вид уред. Също така, може да закупите отделно ролките с торбички Heinner, код на продукта HAV-BAGS.
4. Процесът на опаковане във вакуум удължава срока за съхранение на храните чрез отстраняване на въздуха от съдовете, като по този начин се намалява окисляването и неговото въздействие върху хранителните продукти. Също така, вакуумирането може да предотврати развитието на микроорганизми, които при определени условия могат да причиняват проблеми. За безопасно консервиране на храни, съществено важно е да се съхраняват при ниски температури. Развитието на микроорганизми може да се намали значително при температури от 4°C или по-ниски. Замразяването при -17°C не убива микроорганизмите, а спира тяхното развитие. За дългосрочно съхранение замразявайте винаги нетрайните храни, които са били опаковани във вакуум, и съхранявайте ги в хладилник след размразяване. Важно е да запомните, че опаковането във вакуум не е заместител на консервирането и не може да обърне процеса на разваляне на храни. Това може само да забави процеса. Разно е да се предвиди колко дълго ще запазват храните техния вкус, външен вид или текстура, защото това зависи от състоянието на храните и от това до колко са пресни в деня, в който са опаковани във вакуум.
5. Моля, не блокирайте капака върху основата на уреда, освен ако използвате уреда. В противен случай уплътнителят ще се деформира.

Място за съхранение	Забележки
Фризер	Замразявайте влажните храни преди да ги опаковате във вакуум. Алтернативно, поставете едно сгънато парче кухненска хартия между храните и отвора на торбичката, за да абсорбира излишната влага. Не забравяйте да оставите място от 75 мм след кухненската хартия, за да позволите подходящото запечатване. Забележка: Заради липса на кислород, телешкото месо може да изглежда по-тъмно на цвят след опаковане във вакуум. Това не е признак за разваляне.
Хладилник	За да остане прясно едно парче сирене, опаковайте го във вакуум всеки път, след като консумирате част от него. Използвайте по-дълга торбичка, т.к. ще изрежете 25 мм от нея при всяко отваряне. НЕ ОПАКОВАЙТЕ във вакуум меко сирене.
Хладилник	Измивайте салатата, спанака и др. и оставете ги да изсъхнат. За получаване на оптимални резултати, опаковайте ги в касероли марка HEINNER.
Фризер	Замразявайте меките плодове и горските плодове преди да ги опаковате. Поставете ги така, че да не залепват помежду им.
Фризер	Замразявайте сосовете, супите, чорбите и др., докато преминават в твърдо състояние. Елиминирайте течността и опаковайте ги във вакуум в торбичка марка HEINNER.

## VII. ОРИЕНТАТИВНИ ВРЕМЕНА ЗА СЪХРАНЕНИЕ

Видове храни - във фризера	Съхранение при нормални условия	Съхранение чрез вакуумиране и запечатване
Свинско или телешко месо	4-5 месеца	15-20 месеца
Риба	3-4 месеца	12 месеца
Зеленчуци	10 месеца	18-24 месеца
Видове храни - в хладилника	Съхранение при нормални условия	Съхранение чрез вакуумиране и запечатване
Прясно месо	2-3 дни	6-9 дни
Прясна риба	1-3 дни	4-5 дни
Салам	4-6 дни	25-40 дни
Сирене	6-20 дни	25-60 дни
Зеленчуци	1-4 дни	8-10 дни
Плодове	5-8 дни	10-14 дни
Тестени изделия/Ориз/Лазаня	2-3 дни	6-9 дни
Готвено месо	3-4 дни	10-15 дни
Сладкиши, десерти	5 дни	18-20 дни
Видове храни - на стайна температура	Съхранение при нормални условия	Съхранение чрез вакуумиране и запечатване
Хляб	2 дни	6-8 дни
Бисквити	4-5 месеца	12 месеца
Тестени изделия/Ориз	6 месеца	12 месеца
Брашно	4 месеца	12 месеца
Кафе	3 месеца	12 месеца
Чай	5 месеца	12 месеца
Сушени плодове	6 месеца	12 месеца

## VIII. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

1. Извадете щепсела от източника на захранване с електроенергия. Не потапяйте уреда във вода. Почистете уплътняващата гъба и отстранете остатъците от кутията за събиране на течности. Накиснете една кърпа в сапунена вода и избършете внимателно уплътняващата гъба.
2. След почистване на уплътняващата гъба, трябва да бъде поставена по съответстващ начин в първоначалното ѝ положение, като в противен случай ще се влоши уплътнителната способност на целия уред.
3. Ако в кутията за събиране на течности попадне течност с дребно нарязани хранителни остатъци, отстранете ги и почистете кутията.

## IX. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Номинално напрежение	220-240 V
Номинална честота	50-60Hz
Мощност	130 W

**Изхвърляне на отпадъците по начин, отговорен за околната среда**

Можете да помогнете за опазването на околната среда!

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



**HEINNER** е регистрирана марка на компанията **Network One Distribution SRL**. Останалите търговски марки и наименованията на продуктите са търговски марки или регистрирани търговски марки на съответните им притежатели.

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

Copyright © 2013 Network One Distribution. Всички права запазени.

[www.heinner.com](http://www.heinner.com), <http://www.nod.ro>  
<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>



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

Вносител: **Network One Distribution**

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

Тел: +40 21 211 18 56, [www.heinner.com](http://www.heinner.com), [www.nod.ro](http://www.nod.ro)

# HEINNER

**VÁKUUMOZÓ  
FÓLIAHEGESZTŐ GÉP  
Modell: HAV-130WHSS**



- Vákuumozó fóliahegesztő gép
- Teljesítmény: 130W
- Szín: fehér ezüstsínű díszítőelemekkel

Köszönjük, hogy ezt a terméket választotta!

## I. BEVEZETÉS

***A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a jelen használati útmutatót. Utólagos tanulmányozás céljából, kérjük, őrizze meg a használati kézikönyvet.***

A leírás célja, hogy megadja az összes szükséges utasítást a gép telepítésére, használatára és karbantartására. A készülék helyes és biztonságos használata érdekében, kérjük, olvassa el a használati útmutatót, a gép használata előtt.

## II. AZ ÖN CSOMAGJÁNAK TARTALMA



- Vákuumozó fóliahegesztő gép
- Használati útmutató
- Garancialevél
- Tasakguriga
- Kiegészítő tömítés
- Két csatlakozó

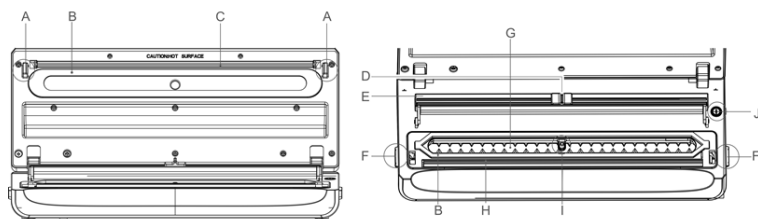
### III. BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

#### BIZTONSÁGRA VONATKOZÓ ÁTALÁNOS UTASÍTÁSOK

- Ne használja és ne tárolja a készüléket nedves helyiségben vagy a szabadban. NE használja a készüléket vízi jármű fedélzetén vagy mozgásban levő járműben. Ne használjon a gyártó által nem ajánlott tartozékokat, kiegészítő alkotóelemeket, fogyóanyagokat vagy alkatrészeket (fóliák, tasakok, tárolóedények stb.). Ne használja, ha a készülék vagy bármelyik alkatrésze sérült. A sérült vagy nem megfelelő alkatrészek használata a túlmelegedés, összeroppanás és áramütés következtében balesetet vagy károsodást okozhat.
- Minden egyes használat előtt vizsgálja meg a vákuumkamrát és győződjön meg róla, hogy az üres. Mindig győződjön meg róla, hogy a vákuumpumpa nem érintkezik vízzel. Abban az esetben, ha a vákuumpumpa vizet szív fel azonnal kapcsolja ki a készüléket a STOP gomb megnyomása által.
- A készüléket használja konyhapulton vagy egy nagy, száraz, stabil, vízszintes és könnyen elérhető felületen. Használat közben hagyjon szabadon legkevesebb 10 cm helyet a készülék mindkét oldalán. Annak érdekében, hogy könnyen elérhető legyen, hagyjon szabadon legkevesebb 50 cm helyet a készülék előtt és fölött.
- A tűveszély, áramütés veszély és túlmelegedés kockázatának elkerülése érdekében ne helyezzen ruhákat vagy egyéb tárgyakat a készülék alá és fölé. Ne helyezze a készüléket vagy annak tartozékait forró felületre (gázégő, melegítő, tűzhely, sütő stb.) vagy azok közelébe.
- Jegyezze meg, hogy a fűtőelem és a hegesztőcsík a készülék használata közben nagyon felforrósodhat. Közvetlenül a használat után ne érintse meg kézzel vagy egyéb hőre érzékeny tárggyal a fűtőelemet és a hegesztőcsíkot.
- A készüléket tasakok és erre a célra kifejlesztett tárolóedények hegesztésére tervezték. A nem megfelelő vagy sérült tárolóedények vákuumozás közben (az összeroppanás következtében) eltörhetnek, az így keletkezett szilánkok sérüléseket és károsodást okozhatnak. Vákuumozás előtt ellenőrizze le a tárolóedényeket és győződjön meg róla, hogy azok nem sérültek (nem láthatók repedések, nincsenek eltorzulva stb.). A nem megfelelő fóliák és tasakok használata a készülék túlmelegedését okozhatják és meggyúlhatnak vagy a hegesztőcsík és a fűtőelem felületére tapadhatnak. A meghibásodások és a túlmelegedés elkerülése érdekében ne töltsen túl a tasakokat vagy a tárolóedényeket. Ne helyezzen a készülékbe idegen tárgyakat. Az összeroppanás, a szilánkok szétszóródása vagy a szétfröccsenés okozta balesetek és meghibásodások elkerülése érdekében bánjon nagyon óvatosan a vákuumozott tárolóedényekkel. A vákuumozott tárolóedényeket ne tegye ki hőhatásnak, termikus/mechanikus sokkhatásnak vagy közvetlen napsugárzásnak.
- **Robbanás és tűz keletkezésének veszélye áll fenn!** Ne hegesszen és ne vákuumozzon olyan tárolóedényeket vagy tasakokat, melyek gyúlékony anyagokat tartalmaznak (szeszes italokat vagy alkoholtartalmú élelmiszereket, szerves oldószereket).
- A készülék és tartozékai tisztítására ne használjon dörzshatású tisztítószereket vagy drótszivacsot. A készülék tisztítására ne használjon maróhatású anyagokat (például fehérítőt). Tisztításra vagy az élelmiszerek megfordítására ne használjon kemény vagy éles tárgyakat. A fűtőelemmel, a hegesztőcsíkkal és a vákuumozási rendszer tömítéseivel óvatosan járjon el. Ne tegye a készüléket és tartozékait mosogatógébbe.

1. Ne szerelje szét a készüléket. Forduljon képzett technikushoz.
2. Az áramütés elkerülése érdekében ne fogja meg a dugaszt nedves kézzel.
3. Az áramütés elkerülése érdekében ne helyezze a készüléket vízbe.
4. Ne hagyja ezt a készüléket működni miközben ön alszik és ne használja álmos állapotban.
5. A veszélyek elkerülése érdekében a sérült tápkábelt a gyártónak, hivatalos márkaszerviznek, vagy hasonlóan szakképzett személynek kell cserélnie.
6. A készülék nem használható csökkent értelmi, érzékszervi, vagy fizikai képességű személyek által (gyermeket is beleértve), vagy olyanok által, akik nem rendelkeznek a kellő mennyiségű tudással és tapasztalattal, csak felügyelet mellett, vagy ha a felügyeletért és a biztonságukért felelős személy megtanította őket a helyes használatra.
7. A gyerekekre figyelni kell, nem kell engedni, hogy a készülékkel játszanak.

#### IV. A TERMÉK LEÍRÁSA



- |   |  |
|---|--|
| A. Blokkoló mechanizmusok                       | H. Vákuumozó tömítés                                       |
| B. A fedélen található tömítő szivacs           | I. Szívónyílás   |
| C. Fűtőelem                                     | J. Gomb a külső tárolóedények vákuumozásának aktiválásához |
| D. A vákuumkamra körül található tömítő szivacs |  |
| E. Belső penge                                  |  |
| F. Kioldó gomb                                  |  |
| G. Vákuumkamra                                  |  |



„Seal” – Nyomja meg ezt a gombot a hegesztési folyamat elkezdéséhez.

**Tanácsok:** A megfelelő hegesztés érdekében a „vákuum tasakok” vagy a „vákuum tasakokat tartalmazó gurigák” tiszták és gyűrdésmentesek kell legyenek. A fóliát egyenletesen és szorosan kell lehegeszteni, de a hegesztés szélénél nem szabad megolvadjon.

„Vac Seal” gomb – nyomja meg ezt a gombot a vákuumozási + hegesztési folyamat elkezdéséhez.

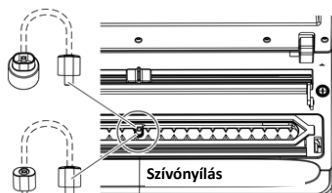
„FOOD” gomb – az élelmiszertípus kiválasztásához: száraz vagy nedves

**Tanácsok:** A „Dry/Moist” (Száraz/Nedves) beállítás a „Vac Seal” funkció használata közben nagyon fontos. Mielőtt megnyomná a „Vac Seal” gombot, válassza ki az élelmiszertípust.

„Stop” gomb – A vákuumozási vagy hegesztési folyamat leállításához.

#### Tartozékok

Két különböző típusú csatlakozó



Tanácsok a vákuum tasakokra vagy tasakgurigákra vonatkozóan:

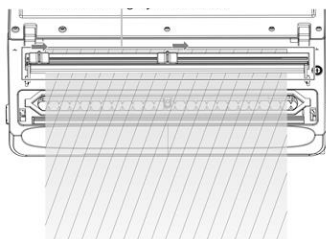
1. Maximális szélesség: 32 cm
2. Csak az ajánlott vákuum tasakok vagy tasakgurigák használhatók.

## V. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

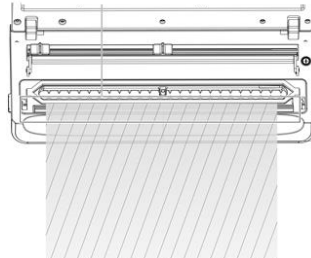
### A TASAKOK ELŐKÉSZÍTÉSE:

1. Használjon speciális (egy nyílású) vákuum tasakokat.
2. Tasagurigák: az élelmiszerek méretétől függően. A belső penge segítségével vágja a tasakot a kívánt méretre, és a készüléket használva hegyesse össze a tasak egyik végét.

A belső penge segítségével vágja el a tasagurigát

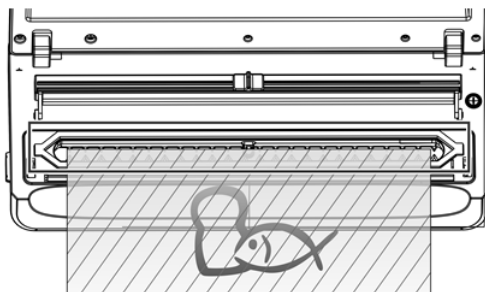


Hegessze össze a tasak egyik végét



### VÁKUUMOZÁS ÉS HEGESZTÉS:

1. Nyissa fel a fedelet, tegye a tasakba az élelmiszereket, majd helyezze a tasak nyitott végét a vákuumkamrába.



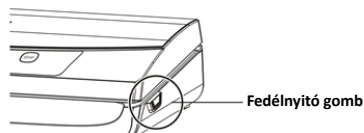
2. Zárja le a fedelet és nyomja meg erősen, amíg az nem rögzül. Miután a fedél rögzült egy kattanást fog hallani.



3. A készülék bekapcsolása érdekében nyomja meg a „Vac Seal” gombot. A készülék elkezd a tasak vákuumozását, majd automatikusan lehegeszti azt. Az üzemmódnak megfelelő fényjelző kigyullad. Végezetül a készülék automatikusan kikapcsol.

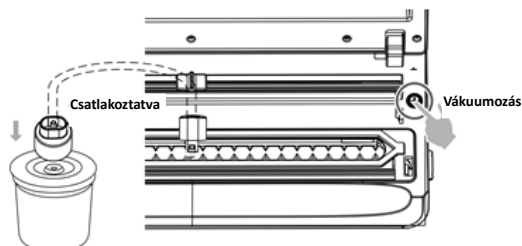


4. A fedél kinyitása érdekében nyomja meg a kioldó gombot.



### KÜLSŐ TÁROLÓEDÉNYEK VÁKUUMOZÁSA

1. Csatlakoztassa a csatlakozót a szívónyílásra és a külső tárolóedényre (tasakok vagy dobozok).
2. Nyomja meg és tartsa lenyomva a vákuumozási gombot a folyamat végéig, majd engedje ki a gombot.
3. A vákuumozási folyamat végén csatlakoztassa le a csatlakozót a készülékről és a külső tárolóedényről.



**Tanács:** Kérjük, csak használat közben rögzítse a fedelet a készülék alsó részére. Ellenkező esetben a tömítés eltorzulhat.

## VI. ÁLTALÁNOS FELHASZNÁLÁSI TANÁCSOK

1. Minden alkalommal, amikor a terméket használja, nyomja meg erősen a fedelet, amíg az nem kattán. Ez azt jelzi, hogy a fedél megfelelően rögzült és a készülék készen áll a használatra.
2. Az optimális eredmények elérése érdekében kérjük, használja szerre a funkciókat. Például, ha egy élelmiszerekkel teli tasakot szeretne vákuumozni és hegeszteni, javasoljuk, hogy a megfelelő vákuumozás érdekében először használja a „PULSE” funkciót, majd aktiválja a „SEAL” funkciót.
3. Javasoljuk, hogy kizárólag olyan tasakokat/tasakgurigákat használjon, amelyeket kifejezetten ehhez a típusú készülékhez terveztek. Úgyszintén, külön is megvásárolhatja a Heinner márkájú tasakokat, termékkód: HAV-BAGS.
4. A vákuum csomagolás a levegő eltávolítása által csökkenti az oxidációt és annak hatását az élelmiszerekre, ez által meghosszabbítja az élelmiszertermékek eltarthatósági ideje.  
 Ugyszintén, a vákuum csomagolás megakadályozza az olyan mikroorganizmusok fejlődését, amelyek bizonyos körülmények között súlyos problémákat okozhatnak.  
 Az élelmiszerek biztonságos tárolásának egyik elengedhetetlen feltétele az alacsony hőmérsékleti értékek biztosítása. A mikroorganizmusok fejlődése 4 °C-on vagy az alatti hőmérsékleten jelentősen csökken.  
 Az élelmiszerek -17 °C-ra való fagyasztása nem pusztítja el a mikroorganizmusokat, de megállítja fejlődésüket.  
 A hosszú ideig tartó tárolás érdekében mindig fagyassza le a vákuum csomagolt romlandó élelmiszereket, majd a kiolvasztást követően tárolja hűtőszekrényben. Fontos megjegyezni, hogy a vákuum csomagolás önmagában nem helyettesíti a tartósítást és nem tudja megfordítani az élelmiszerek romlásának folyamatát. Csupán lelassítja a folyamatot. Nehéz előre meghatározni, hogy egy élelmiszer meddig tudja megőrizni aromáját, állagát, textúráját, hiszen ez első sorban attól függ, hogy mennyire volt friss a vákuum csomagolás időpontjában.
5. Kérjük, csak használat közben rögzítse a fedelet a készülék alsó részére. Ellenkező esetben a tömítés eltorzulhat.

Tárolás helye	Megjegyzések
Fagyasztó	A vákuumcsomagolás előtt fagyassza le a nedves élelmiszereket. Alternatív megoldásként helyezzen egy darab papírtörölt az élelmiszer és tasak szája közé, hogy az elnyelje a felesleges nedvességet. A papírtörölt és a tasak szája között hagyjon 75 mm szabad helyet a megfelelő hegesztés végrehajtása érdekében. Megjegyzés: Az oxigénhiány miatt a marhahús színe a vákuumcsomagolást követően sötétebbnek tűnhet. Ez nem jelenti az élelmiszer megromlását.
Hűtőszekrény	Annak érdekében, hogy a túró friss maradjon, minden egyes alkalommal miután fogyasztott belőle vákuum csomagolja újra. Használjon hosszabb tasakot, mert minden nyitásnál ki kell vágni belőle 25 mm-t. A puha túróat NE VÁKUUM CSOMAGOLJA.
Hűtőszekrény	A salátát, spenótot stb. mossa meg és hagyja megszáradni. Az optimális eredmények elérése érdekében csomagolja HEINNER márkájú vákuum dobozokba.
Fagyasztó	Csomagolás előtt fagyassza le a puha gyümölcsöket és az erdei gyümölcsöket. Úgy helyezze el őket, hogy ne ragadjanak egymáshoz.
Fagyasztó	A szószoikat, leveseket, savanyú leveseket addig fagyassza, amíg azok szilárd halmazállapotúvá nem válnak. Távolítsa el a folyadékot és vákuum csomagolja be egy HEINNER márkájú tasakba.

## VII. VÁRHATÓ TÁROLÁSI IDŐ

Élelmiszertípusok - fagyasztóban	Normál tárolás	Tárolás vákuumozva
Sertés-vagy marhahús	4-5 hónap	15-20 hónap
Hal	3-4 hónap	12 hónap
Zöldségek	10 hónap	18-24 hónap
Élelmiszertípusok - hűtőszekrényben	Normál tárolás	Tárolás vákuumozva
Friss nyers hús	2-3 nap	6-9 nap
Friss hal	1-3 nap	4-5 nap
Szalámi	4-6 nap	25-40 nap
Túró	6-20 nap	25-60 nap
Zöldségek	1-4 nap	8-10 nap
Gyümölcsök	5-8 nap	10-14 nap
Szárítottészta/Rizs/Lasagne	2-3 nap	6-9 nap
Főtt hús	3-4 nap	10-15 nap
Édességek, desszertek	5 nap	18-20 nap
Élelmiszertípusok - szobahőmérsékleten	Normál tárolás	Tárolás vákuumozva
Kenyér	2 nap	6-8 nap
Keksz	4-5 hónap	12 hónap
Szárítottészta/Rizs	6 hónap	12 hónap
Liszt	4 hónap	12 hónap
Kávé	3 hónap	12 hónap
Tea	5 hónap	12 hónap
Szártott gyümölcs	6 hónap	12 hónap

## VIII. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Húzza ki a dugaszt az áramforrásból. Ne helyezze a készüléket vízbe. Tisztítsa meg a tömítő szivacsot és távolítsa el a maradékokat a folyadékgyűjtő tartályból. Szappanos vízbe áztatott törlőronggyal óvatosan törölje le a tömítő szivacs felületét.
2. Tisztítás után a tömítő szivacsot helyezze vissza megfelelően az eredeti pozíciójába, ellenkező esetben sérülhet a teljes készülék tömítettsége.
3. Abban az esetben, ha a folyadékgyűjtő tartályba folyadék és aprított élelmiszermaradék került, távolítsa el a maradékokat és tisztítsa meg a tartályt.

## IX. MŰSZAKI ADATLAP

Névleges feszültség	220-240 V
Névleges frekvencia	50-60Hz
Teljesítmény	130 W

**A hulladékok környezetfelelős eltávolítása**

Segíthet a környezet védelmében!

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



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

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

Copyright © 2013 Network One Distribution. Minden jog fenntartva.

[www.heinner.com](http://www.heinner.com), <http://www.nod.ro>  
<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>



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

Importőr: **Network One Distribution**

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

Tel: +40 21 211 18 56, [www.heinner.com](http://www.heinner.com), [www.nod.ro](http://www.nod.ro)