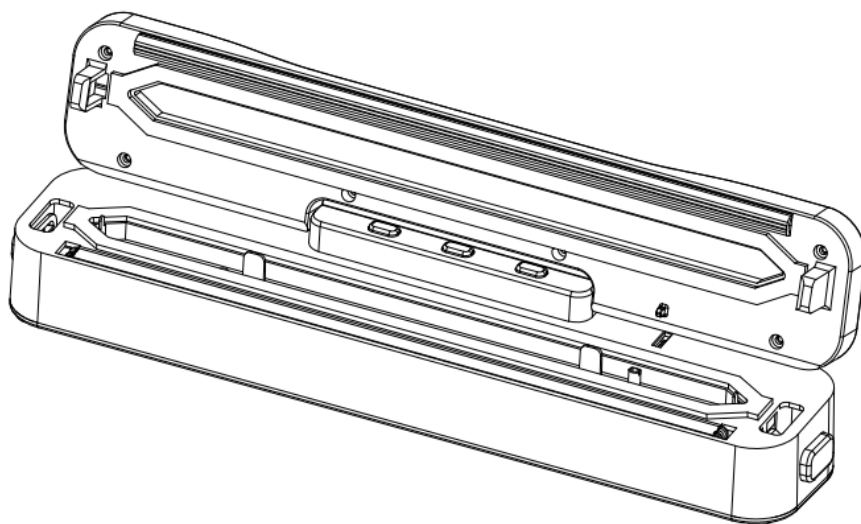
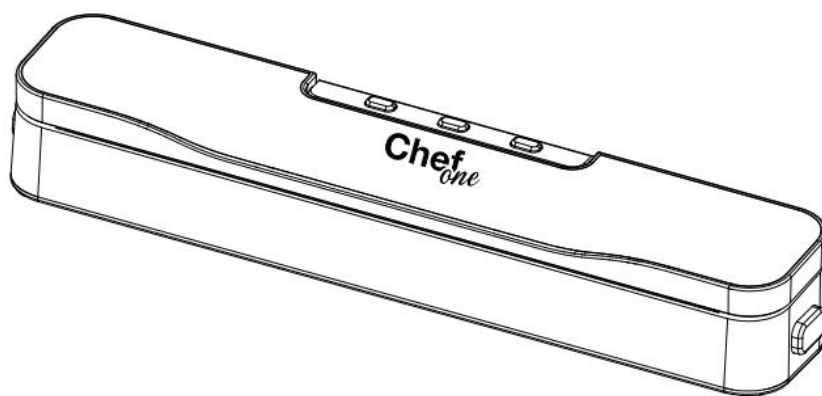


ChefOne FW-1015 Zgrzewarka próżniowa

Instrukcja obsługi

Chef
one



www.chefone.pl

Dziękujemy za zakup zgrzewarki próżniowej marki ChefOne !

Przeznaczenie produktu

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych do:

Odsysania powietrza oraz zgrzewania foliowych worków.

Używanie urządzenia do innych celów niż wyżej wypisane uważane jest za niezgodne z przeznaczeniem.

Bezpieczeństwo

Należy stosować się do uwag dotyczących bezpieczeństwa:

- ▶ Przed użyciem należy sprawdzić czy urządzenie nie posiada uszkodzeń. Nigdy nie można używać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Jeżeli przewód elektryczny jest uszkodzony, należy wymienić przewód w autoryzowanym serwisie.
- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej lub psychicznej tylko w przypadku, gdy zapoznali się one z instrukcją obsługi oraz rozumieją zagrożenia związane z używaniem urządzenia.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ▶ Czyszczenie oraz konserwacja nie może być wykonywana przez dzieci bez nadzoru.
- ▶ Tylko autoryzowany serwis może wykonywać naprawy w czasie trwania okresu gwarancji, w przeciwnym razie uprawnienia gwarancyjne będą nieważne.
- ▶ Uszkodzone części muszą być wymienione na oryginalne części zamienne, tylko takie części dają pewność, że wymogi bezpieczeństwa zostaną zachowane.
- ▶ Nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Podczas odłączania należy trzymać za wtyczkę, a nie za przewód, aby uniknąć obrażeń.
- ▶ Nie można zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- ▶ Dla prawidłowego przechowywania należy lekko zamknąć pokrywę, nie blokując jej. Taki sposób przechowywania spowoduje, iż uszczelka nie będzie się odkształcać.
- ▶ Nie można zgrzewać worków z zawartością produktów suchych oraz sypkich (np. przyprawy, ziola, mąka, cukier puder itp.), może to uszkodzić pompę próżniową).
- ▶ Nie można dotykać elementu zgrzewającego podczas pracy urządzenia.

- ▶ Nie można umieszczać urządzenia w pobliżu źródeł ognia oraz ciepła (min. płytki gazowa czy elektryczna).
- ▶ Jeżeli przewód elektryczny jest uszkodzony, nie można korzystać z urządzenia oraz należy go wymienić w autoryzowanym serwisie.
- ▶ Nie można rozkręcać urządzenia w żadnych okolicznościach. Istnieje ryzyko porażenia elektrycznego.
- ▶ Przed podłączeniem urządzenia należy się upewnić, że ręce są suche.
- ▶ Należy dokładnie obejrzeć opakowanie czy nie posiada jakichkolwiek uszkodzeń.
- ▶ Należy niezwłocznie powiadomić sprzedawcę o zaobserwowanych uszkodzeniach lub niekompletnym wyposażeniu
- ▶ Urządzenie musi być czyszczone regularnie, po każdym użyciu.
- ▶ Należy po każdym użyciu odłączać urządzenie z sieci elektrycznej.
- ▶ Pasek zgrzewający jest gorący po każdym użyciu, nie można go dotykać, gdy jest gorący.
- ▶ Należy czyścić urządzenie jak tylko się ochłodzi.
- ▶ Nie można zanurzać urządzenia w wodzie lub wkładać do zmywarki.
- ▶ Jeżeli wilgoć przeniknie do urządzenia może to spowodować uszkodzenie elementów elektronicznych.
- ▶ Nie należy używać silnych środków chemicznych do czyszczenia urządzenia.
- ▶ Nie można zeskrobywać uporczywych zabrudzeń z urządzenia.
- ▶ Należy dokładnie osuszyć urządzenie przed ponownym użyciem.

Zasady przechowywania żywności

- ▶ Jeżeli łatwo psująca się żywność była poddana obróbce termicznej, rozmrażana lub nieschłodzona należy spożyć ją jak najszybciej.
- ▶ Przed zgrzewaniem należy upewnić się, że ręce oraz powierzchnia, która ma być zgrzewana, jest czyste.
- ▶ Po użyciu zgrzewarki należy jak najszybciej zamrozić lub włożyć do lodówki worek z żywnością.
- ▶ Okres przydatności do spożycia suchych produktów jak orzechy czy płatki śniadaniowe zostanie wydłużony po zapakowaniu ich w worki próżniowe, jeżeli będą przechowywane w chłodnym i zaciemnionym miejscu. Ciepłe temperatury mogą powodować jętczenie produktów.
- ▶ Przed umieszczeniem w worku próżniowym warzyw i owoców należy je obrać ze skóry w celu przedłużenia okresu przydatności do spożycia.
- ▶ Niektóre warzywa jak brokuły, kalafior czy świeża kapusta należy zblanszować oraz zamrozić przed umieszczeniem ich w workach próżniowych.

Funkcje

Główną funkcją zgrzewarki próżniowej jest odsysanie powietrza z worków z żywnością oraz ich zgrzewanie w celu przedłużenia przydatności produktów do spożycia oraz lepszego smaku. Taki sposób przechowywania żywności przedłuża jej przydatność do spożycia nawet do 5 razy. Gdy to urządzenie stanie się nieodłączną częścią życia, mniej żywności będzie się marnować oraz zaoszczędzi nam sporo pieniędzy.

Można gotować większe ilości posiłków oraz je przechowywać przez długi czas.

Można przygotowywać posiłki na pikniki czy grilla.

Eliminuje oszronienie żywności w zamrażarce.

Worki z produktami jak mięso, ryby, owoce morza czy warzywa można zamrozić lub przechowywać w lodówce. Pakowanie suchych produktów jak fasola, orzechy czy płatki śniadaniowe powoduje dłuższą przydatność do spożycia. Istnieje wiele zastosowań dla pakowania próżniowego np. przechowywanie zapatek czy apteczek w czasie kampingów, flar, czy biżuterii.

Ustawienia

W celu zapewnienia bezproblemowej pracy należy zastosować się do poniższych wymagań:

Urządzenie musi być ustawione na płaskim, poziomym podłożu, z wystarczającą ilością miejsca na worek foliowy. Należy wybrać miejsce niedostępne dla dzieci.

Nie można ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.

Urządzenie wymaga odpowiedniego przepływu powietrza, w tym celu należy pozostawić pustą przestrzeń ok. 10 cm wokół urządzenia.

Nie można przemieszczać urządzenia podczas pracy.

Wymagany jest łatwy dostęp do wtyczki, aby w razie wypadku można było łatwo odłączyć urządzenie z sieci elektrycznej. Podłączenie urządzenia w niestacjonarnych lokalizacjach musi być wykonana przez elektryka, który zagwarantuje, że warunki są bezpieczne dla pracy urządzenia.

Podłączenie do prądu

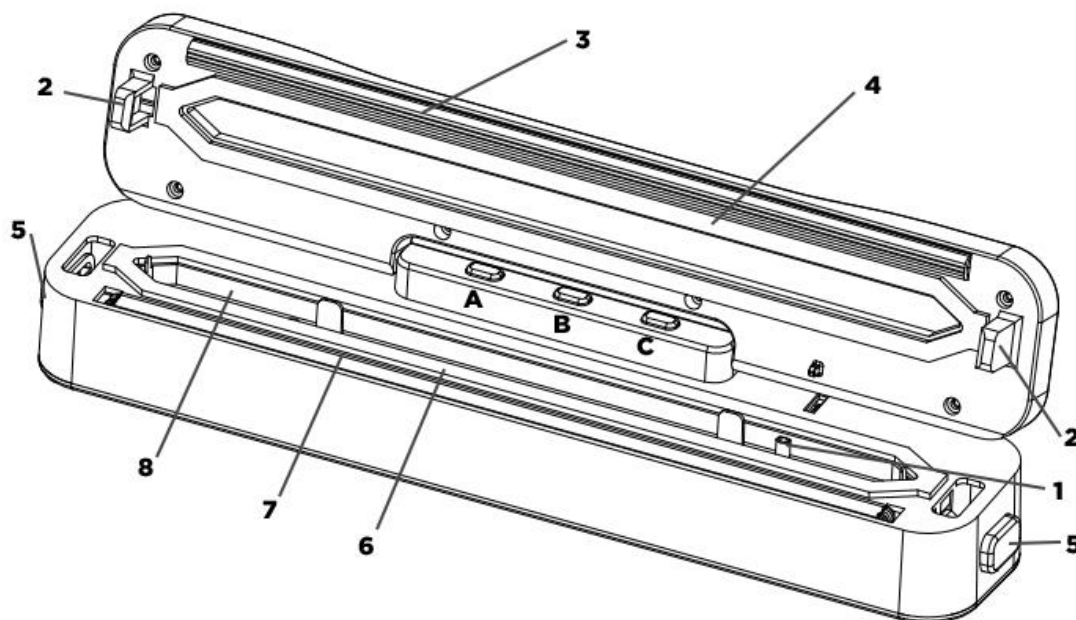
W celu zapewnienia bezpiecznej oraz bezawaryjnej pracy urządzenia, należy przestrzegać poniższych instrukcji:

Przed podłączeniem urządzenia do prądu należy upewnić się, że napięcie oraz częstotliwość prądu w sieci elektrycznej pasują do tych informacji na tabliczce znamionowej. Dane muszą się zgadzać, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia.

Sieć elektryczna musi być zabezpieczona bezpiecznikiem 16A. Urządzenie oraz gniazdko z prądem może dzielić maksymalnie kabel o długości 3m. Aby uniknąć pożaru do jednego gniazdka może być podłączone tylko jedno urządzenie. Należy upewnić się, że kabel jest nieuszkodzony oraz nie znajduje się w pobliżu źródeł ciepła lub ostrych krawędzi. Bezpieczeństwo użytkownika będzie zapewnione tylko wtedy, gdy urządzenie jest podłączone prawidłowo. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone nieprawidłowym podłączeniem urządzenia.

Wygląd i funkcjonalność

Ten rozdział zawiera ważne wskazówki bezpieczeństwa dotyczące funkcjonalności urządzenia.



Elementy urządzenia

1 Wlot powietrza łączy komorę próżniową z pompą

Nie zakrywaj wlotu powietrza podczas zgrzewania i uszczelniania worka

- 2 Blokada zamykania
- 3 Profil uszczelniający dociska folię do elementu zgrzewającego
- 4 Górna uszczelka
- 5 Przycisk zwalniający pokrywę
- 6 Dolna uszczelka
- 7 Pasek zgrzewający i taśma teflonowa - część grzewcza pokryta teflonem, która grzewa worek
- 8 Komora próżniowa

Przyciski

A Vacuum & Seal - Odsysa powietrze z worka, a następnie worek jest automatycznie zgrzewany

B Cancel - Zatrzymuje odsysanie, naciskając przycisk Cancel podczas pracy (naciskaj naprzemiennie z Vacuum & Seal, aby ręcznie sterować poziomem odsysania)

C Seal - Naciśnij przycisk, aby zgrzać worek bez odsysania powietrza (należy odczekać do około 60 sekund między zgrzewaniem woreczków).

Zgrzewanie worków z rolki folii

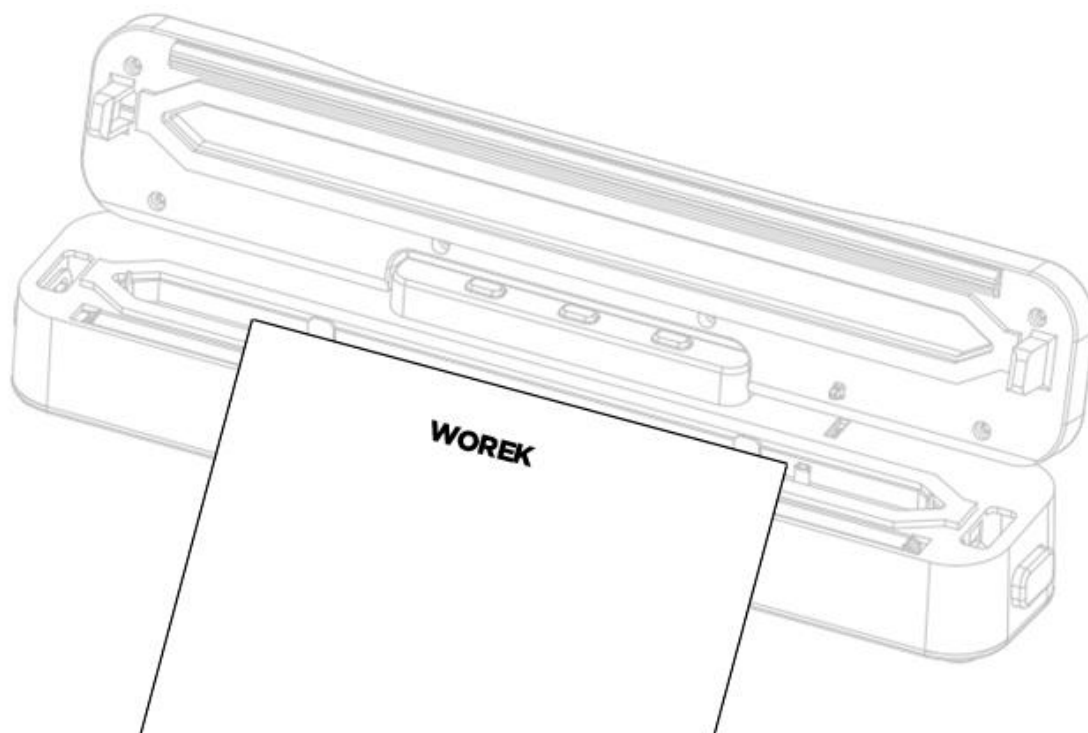
Należy umieścić urządzenie w suchym miejscu z wystarczającą ilością miejsca na worki z produktami.

1. Rozwiń rolkę folii i przytnij worek na odpowiednią długość za pomocą precyzyjnego i wyraźnego cięcia.
2. Otwórz pokrywę i umieść jeden koniec worka nad dolną uszczelką i zamknij pokrywę.
3. Mocno dociśnij pokrywę po obu stronach, aż usłyszysz dwa odgłosy „kliknięcia”. W tym celu użyj obu rąk.
4. Naciśnij przycisk zgrzewania (Seal), aby zgrzać worek.

Zgrzewanie worków foliowych

1. Należy umieścić produkty w worku.
2. Należy upewnić się, że koniec worka jest otwarty, czysty, wyprostowany oraz nie ma na nim żadnych zagnieceń.
3. Umieść otwarty koniec worka w komorze próżniowej. Nie umieszczaj worka nad wlotem powietrza, w przeciwnym razie worek może nie zostać prawidłowo zamknięty.

Poniższa grafika pokazuje prawidłowe umiejscowienie końca worka w zgrzewarce.



4. Mocno dociśnij pokrywę po obu stronach, aż usłyszysz dwa odgłosy „kliknięcia”. W tym celu użyj obu rąk.
5. Naciśnij przycisk **Vaccum&Seal**, powietrze zostanie odessane z worka i zostanie on automatycznie zgrzany.
6. Następnie naciśnij dwa przyciski zwalniania pokrywy i proces zostanie zakończony.
7. Sprawdź worek, powinien być widoczny pasek zgrzewu.
8. Jeśli musisz przerwać proces zgrzewania (np. worek jest nieprawidłowo włożony), naciśnij przycisk **Cancel**, a następnie przyciski zwalnijące pokrywę.

Wskazówki

- ▶ Nie można wkładać do worków zbyt wielu produktów, należy zostawić tyle miejsca, aby móc poprawnie umieścić koniec worka w urządzeniu.
- ▶ Nie należy umieszczać wilgotnego końca otwartego worka w urządzeniu.
- ▶ Nie można zostawiać zbyt dużej ilości powietrza w worku przed umieszczeniem go w zgrzewarce. Należy w miarę możliwości ścisnąć worek, aby usunąć zbędne powietrze.

- ▶ Jeżeli produkty, które chcemy umieścić w worku mają ostre krawędzie jak: kości, spaghetti, należy zabezpieczyć te krawędzie papierem kuchennym, aby uniknąć rozerwania worka.
- ▶ Należy odczekać minimum 1 minutę pomiędzy zgrzewaniem worków.
- ▶ W celu zapakowania próżniowo ciekłych produktów jak np. zupa, należy je najpierw zamrozić.
- ▶ Warzywa należy zblanszować w gorącej wodzie.
- ▶ Produkty które wytwarzają gazy mogą powodować utratę próżni w worku/folii.
- ▶ Do pakowania próżniowego mięsa czy ryb, które nie będą później mrożone, należy użyć ręcznika papierowego, którym trzeba owinąć produkt i razem z ręcznikiem włożyć do torebki foliowej. Ten sposób pomoże w usunięciu nadmiaru wody z produktu.
- ▶ Przed zgrzewaniem produktów takich jak tortille czy naleśniki należy między każdą sztuką umieścić pergamin, aby późniejsze rozdzielanie było łatwiejsze.

Czyszczenie

Obudowa urządzenia

Należy przetrzeć obudowę wilgotną ściereczką lub gąbką z delikatnym płynem.

Wewnątrz urządzenia.

Należy wyczyścić wnętrze urządzenia za pomocą papierowego ręcznika.

Profil zgrzewający

Należy zdjąć profil zgrzewający i wyczyścić go w ciepłej wodzie z mydłem.

Rozwiązywanie problemów

| Usterka | Możliwa przyczyna | Rozwiązanie |
|------------------------------|---|--|
| Zgrzewarka nie działa | Wtyczka nie jest podłączona Uszkodzenie kabla zasilającego Uszkodzone gniazdo | Należy podłączyć wtyczkę Należy odesłać urządzenie do serwisu Należy spróbować |

| | | |
|--|--|--|
| | elektryczne | podłączyć do innego gniazda elektrycznego |
| Zgrzew na folii jest nieprawidłowy | Worek nie został poprawnie umieszczony | Należy zapoznać się z podpunktem "Zgrzewanie worków foliowych" |
| W worku zostało powietrze | Otwarta część worka nie była w całości w komorze próżniowej Worek jest uszkodzony Na uszczelkach jest brud | Należy umieścić worek prawidłowo Należy użyć innego worka Należy wyczyścić oraz wysuszyć uszczelki |
| Zgrzew na folii jest zbyt mocny | Pasek zgrzewający jest przegrzany | Należy otworzyć pokrywę i dać urządzeniu kilka minut, aby się ochłodziło |
| Worek nie utrzymuje próżni po jego poprawnym zgrzaniu | Worek jest wadliwy Zgrzany odcinek ma dziury spowodowane np. okruchami czy płynami | Należy użyć innego worka Należy otworzyć worek oraz preczyścić powierzchnię, która ma być zgrzewana |



Utylizacja zużytego sprzętu

Zużyty sprzęt często zawiera w sobie wartościowe materiały. Jednakże często zawiera również szkodliwe substancje, które były niezbędne ze względów funkcjonalnych lub bezpieczeństwa.

Jeżeli zużyty sprzęt zostanie umieszczony w pojemnikach na odpady nie recyklingowe, mogą spowodować szkody dla człowieka lub środowiska.

- ▶ Należy wykorzystać punkty zbiórki zużytego sprzętu.
- ▶ Jeżeli urządzenie nie jest używane, należy się upewnić, że dzieci nie mają do niego dostępu.

| | |
|---|------------------------|
| Model | FW-1015 |
| Rated Voltage(V) | 220V,50Hz |
| Moc pompy | 15W |
| Moc zgrzewania | 110W |
| Wymiary produktu | 370mm*70mm*60mm |
| Materiał | PP |
| Moc próżni | 75Kpa |
| Maksymalna szerokość zgrzewanego worka | 30cm |
| Certyfikaty | CE,EMC,LVD,ROHS |
| Kraj produkcji | China |



Oficjalny dystrybutor marki ChefOne na terenie Polski
TERABAJT Mateusz Reszka

Kruszewska 23

15-641 Krupniki

email: info@chefone.pl

www: www.chefone.pl

Bez uzyskania uprzedniej pisemnej zgody firmy TERABAJT Mateusz Reszka żadna część niniejszej instrukcji nie może być wydawana ani powielana przez kopiowanie, drukowanie, fotografowanie lub w jakikolwiek inny sposób.

KARTA GWARANCYJNA

Oficjalny dystrybutor (gwarant) produktów ChefOne na terenie Polski:

Terabajt Mateusz Reszka

Krupniki 47, 15-641 Krupniki

NIP 542-288-24-91; REGON 200373628

1. Gwarancja zostaje udzielona przez Gwaranta kupującemu urządzenie pochodzące tylko i wyłącznie z oficjalnego kanału dystrybucji, tj. urządzenie, którego importerem jest firma Terabajt Mateusz Reszka.
2. Gwarancja zostaje udzielona dla konsumentów na okres 2 lat.
3. Gwarant oświadcza, że sprzedane urządzenie jest wolne od wad fizycznych, w tym wad konstrukcyjnych, wad materiałowych, wad wykonania i wad prawnych.
4. Terytorialny zasięg ochrony gwarancyjnej obejmuje terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
5. Gwarancja jest zbywalna, tj. przechodzi na następnego nabywcę w przypadku odsprzedaży. Okres gwarancji nie odnawia się i liczony jest od daty pierwotnego zakupu.
6. Okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas przebywania urządzenia w serwisie.
7. W przypadku ujawnienia się, w okresie gwarancji, wady fizycznej urządzenia objętego gwarancją, Gwarant dokona jej usunięcia poprzez nieodpłatną naprawę lub nieodpłatną wymianę urządzenia lub jego części na wolne od wad. W przypadku braku możliwości wymiany lub naprawy zostanie zwrócona wartość przedmiotu. O sposobie rozpatrzenia reklamacji decyduje Gwarant.
8. Gwarant podejmuje działania, aby naprawa mogła zostać wykonana w terminie 14 dni roboczych od daty dostarczenia urządzenia do serwisu gwaranta. Jeżeli usunięcie usterek z powodu stopnia trudności wymaga dużego nakładu pracy lub działań dodatkowych (konieczność importu części z zagranicy), termin ten może ulec wydłużeniu, przy czym

Gwarant doloży należytej staranności, aby naprawę wykonać w możliwie najkrótszym terminie.

9. Wadliwe urządzenie, które w ramach realizacji przez Gwaranta jego obowiązków gwarancyjnych, wymienione na wolne od wad lub wszelkie wadliwe elementy urządzenia, których wymiany dokonano w ramach naprawy gwarancyjnej stają się własnością Gwaranta.

10. Autoryzowany serwis produktów

ChefOne: Serwis Electric Midas

adres e-mail: serwis@emidas.com.pl

Uprawniony z gwarancji winien dostarczyć wadliwe urządzenie do miejsca wymienionego wyżej lub zgłosić usterkę bezpośrednio na adres: serwis@emidas.com.pl

Urządzenie winno zostać dostarczone przez uprawnionego z gwarancji w opakowaniu zapewniającym bezpieczeństwo urządzenia na czas transportu. Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe wskutek nieodpowiedniego zabezpieczenia produktu.

11. Wszelkie odpłatne naprawy pozagwarancyjne gwarant wykona tylko i wyłącznie za wyraźną zgodą klienta po zaakceptowaniu przez niego kosztów naprawy.

12. Z gwarancji wyłączone jest:

- a) uszkodzenia mechaniczne i wywołane nimi wady
- b) uszkodzenia powstałe na skutek niewłaściwego użytkowania lub przechowywania i wywołane nimi wady
- c) uszkodzenia wynikające z zaniedbań użytkownika i wywołane nimi wady
- d) uszkodzenia powstałe w wyniku nieautoryzowanych ingerencji w urządzenie
- e) uszkodzenia wynikające z korzystania z nieautoryzowanych akcesoriów, nieautoryzowanych części zamiennych lub eksploatacyjnych i wywołane nimi wady
- f) uszkodzenia spowodowane przez czynniki zewnętrzne, w szczególności na skutek kontaktu z cieczą (wnętrze urządzenia), ogniem, na skutek zawilgocenia, kondensacji pary wodnej, działania zbyt wysokich lub zbyt niskich temperatur, wyładowań elektrostatycznych bądź atmosferycznych, działania substancji chemicznych upadku, uderzenia i naprężenia i wywołane nimi wady
- g) naturalne zużycie urządzenia wynikające z normalnej eksploatacji, na przykład otarcia, zarysowania, zużycie się materiałów eksploatacyjnych, itp.

13. Gwarancja nie znajduje zastosowania w przypadkach, gdy wada lub uszkodzenie wynikły z samowolnej naprawy, przeróbki (modyfikacji), używania części nieznanego pochodzenia lub adaptacji wykonanej przez inne osoby niż autoryzowany serwis.

14. Uprawnienia z tytułu gwarancji nie obejmują prawa do domagania się przez uprawnionego z gwarancji zwrotu utraconych zysków i poniesionych strat w związku z wadami urządzenia.

15. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej karcie gwarancyjnej zastosowanie znajdują odpowiednie przepisy powszechnie obowiązującego prawa.

16. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z ustaw konsumenckich.

Chef
one

www.chefone.pl