

Webber+

AUTOMATYCZNA ZGRZEWARKA PRÓŻNIOWA
AUTOMATIC VACUUM FOOD SEALER



PL / ENG

INSTRUKCJA OBSŁUGI
USER MANUAL

SPIS TREŚCI

I.	Wskazówki bezpieczeństwa	4
II.	Specyfikacja techniczna	4
III.	Przechowywanie żywności	5
IV.	Opis przycisków	6
V.	Instrukcja użytkowania	8
VI.	Warunki gwarancji	11

I. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Dla zachowania bezpieczeństwa, przestrzegaj poniższych punktów:

1. Przed włączeniem urządzenia sprawdź, czy lokalne napięcie zasilania odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej.
2. Jeśli nastąpi uszkodzenie przewodów lub wtyczki, natychmiast przestań używać zgrzewarki i wymień uszkodzone części w serwisie u producenta.
3. Nie wkładaj żadnych części urządzenia do wody lub innych płynów.
4. Nie używaj produktu na mokrych lub gorących powierzchniach.
5. Nie trzymaj urządzenia w pobliżu źródła ciepła.
6. Gdy urządzenie wymaga czyszczenia, odłącz wtyczkę zasilania, a powierzchnię urządzenia przetrzyj wilgotną szmatką. Nie czyść urządzenia silnymi detergentami.
7. Tryb Moist może być używany tylko do wilgotnej żywności, nie płynnej.
8. Przekłuj woreczek w kilku miejscach, przed włożeniem go do kuchenki mikrofalowej.
9. Używaj tylko akcesoriów lub części zalecanych przez producenta.
10. Nie zalecamy używania tego produktu przez osoby (w tym dzieci) o niewystarczających zdolnościach fizycznych, percepcyjnych, umysłowych, niewystarczającemu doświadczeniu lub wiedzy. Użytkowanie produktu przez te osoby jest dopuszczalne tylko jeśli będą pod nadzorem lub podążały za wskazówkami osób odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
11. Po użyciu nie dotykaj przewodu grzejnego na urządzeniu, aby uniknąć poparzenia.

II. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Model	V-168-W / V-168-B
Zasilanie	220-240 V / 50 Hz
Moc	110 W
Wymiary	380 x 90 x 60 mm
Masa netto	650 g
Ciśnienie ssania	-45-65 kPa
Czas zgrzewania	10-20s
Wydajność odsysania powietrza	3 l/min
Max. szerokość worka	300 mm

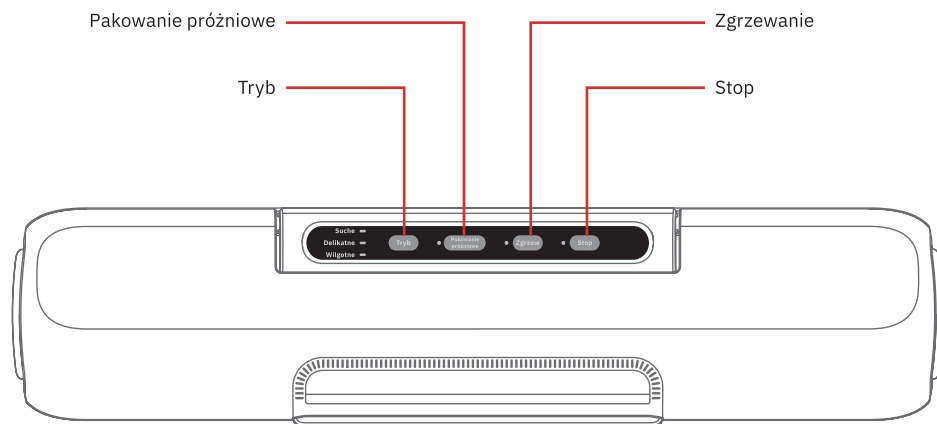
III. PRZECHOWYWANIE ŻYWNOŚCI

W chłodzie (5°C +/- 3°C)	Tradycyjne	Próżniowe
Surowe mięso	2-3 dni	8-9 dni
Ryby/owoce morza	1-3 dni	4-5 dni
Gotowane mięso	4-6 dni	10-14 dni
Warzywa	3-5 dni	7-10 dni
Owoce	5-7 dni	14-20 dni
Jajka	10-15 dni	30-50 dni

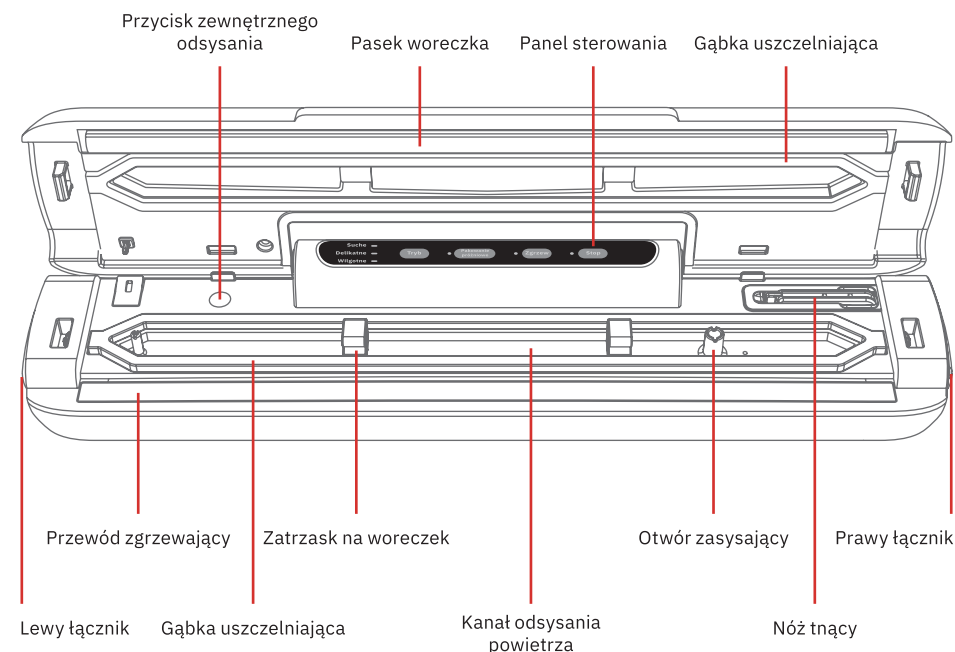
W zamrożeniu (-16°C +/- 2°C)	Tradycyjne	Próżniowe
Mięso	3-5 miesięcy	> 1 rok
Ryby	3-5 miesięcy	> 1 rok
Owoce morza	3-5 miesięcy	> 1 rok

W temp. pokojowej (25°C +/- 2°C)	Tradycyjne	Próżniowe
Chleb	1-2 dni	6-8 dni
Kruche ciasto	4-6 miesięcy	> 1 rok
Ryż/Mąka	3-5 miesięcy	> 1 rok
Orzechy/Fasola	3-6 miesięcy	> 1 rok
Herbata	3-6 miesięcy	> 1 rok

IV. OPIS PRZYCISKÓW



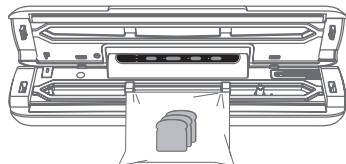
- **Tryb:** Po włączeniu urządzenie zaczyna pracę od ustawienia na **Suche** produkty. Przyciskiem **Tryb** można zmieniać to ustawienie na: **Delikatne** i kolejno po następnym przyciśnięciu, urządzenie wejdzie w tryb **Wilgotne**.
- **Pakowanie próżniowe:** Naciśnij przycisk **Pakowanie próżniowe**, aby automatycznie odessać powietrze, zgrzać zamknięcie woreczka i wyłączyć urządzenie. Naciśnij i przytrzymaj przez ponad 1,5s, jeśli używasz grubszych woreczków (np. worki z folii aluminiowej, woreczki papierowo-plastikowe, torebki na herbatę).
Uwaga: aby ponownie uruchomić tę funkcję, odczekaj ponad 30 sekund.
- **Zgrzewanie:** Naciśnij przycisk **Zgrzew**, aby zgrzać woreczek. Naciśnij i przytrzymaj przez ponad 1,5 sekundy, jeśli używasz grubszych woreczków (np. worki z folii aluminiowej, woreczki papierowo-plastikowe, torebki na herbatę).
Uwaga: aby ponownie uruchomić tę funkcję, odczekaj ponad 30 sekund.
- **Stop:** Naciśnij ten przycisk, aby zatrzymać wszystkie operacje.
- **Otwór zasysający:** Użyj węża próżniowego, aby odessać powietrze.
- **Inteligentna kontrola temperatury NTC:** Kiedy temperatura przewodu przekracza bezpieczny poziom, urządzenie automatycznie wejdzie w tryb ochronny, wskaźnik zacznie migać, a przyciski będą zablokowane. Gdy temperatura przewodu grzejnego zostanie obniżona do bezpiecznego poziomu (około 2 minuty później), wskaźnik przestanie migać, a urządzenie automatycznie powróci do normalnego trybu pracy.



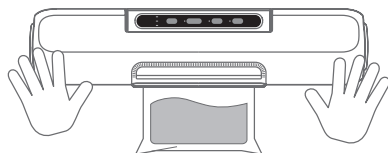
V. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

1. Włóż przewód zasilający do gniazdka i włącz urządzenie.

2. Upewnij się, że niezgrzana strona woreczka jest czysta i bez zmarszczek, a następnie zaczerp ją w urządzeniu, zaciskając klipsy.



3. Naciśnij obie strony pokrywy, dźwięk „kliknięcia” oznacza, że jest zamknięta.



4. Wybierz odpowiedni tryb, klikając przycisk **Tryb** i przetaczając pomiędzy **Suche**, **Delikatne** i **Wilgotne**:

- **Suche**: do suchych produktów
- **Delikatne**: do delikatnych i sproszkowanych produktów
- **Wilgotne**: do wilgotnych produktów.

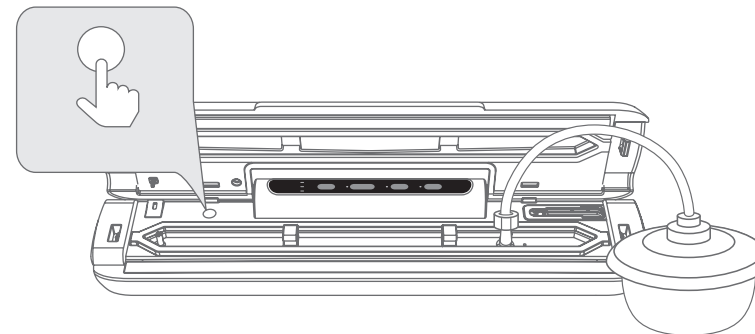
5. Naciśnij przycisk **Pakowanie próżniowe**, urządzenie odessie powietrze, uszczelni woreczek i wyłączy się automatycznie.

6. Naciśnij przycisk **Zgrzew**, urządzenie uruchomi uszczelnienie i wyłączy się automatycznie. Jeśli chcesz zatrzymać się w połowie drogi, naciśnij przycisk **Stop**.

7. Po zakończeniu procesu uszczelniania naciśnij przycisk zwalniający (tącznik) po obu stronach, otwórz pokrywę, wyjmij dobrze zamknięty woreczek.

ODSYSANIE POWIETRZA Z POJEMNIKÓW (opcjonalne akcesoria)

1. Umieść żywność w pojemniku i zamknij pokrywę.
2. Podłącz otwór urządzenia i pojemnika za pomocą węża próżniowego.
3. Upewnij się, że nie ma wycieku powietrza między pokrywą a pojemnikiem, naciśnij przycisk **Zewnętrzne odsysanie**.
4. Po zakończeniu procesu wyjmij wąż i odłącz go od urządzenia.

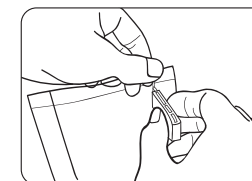
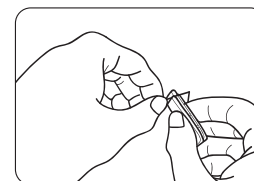


Uwaga:

- *Przed włożeniem pojemnika do kuchenki mikrofalowej otwórz go, delikatnie ciągnąc za zawór zwalniający.*
- *Efekt świeżości będzie lepszy, jeśli pojemnik będzie przechowywany w lodówce.*

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE NOŻA DO WORKÓW

1. Wyjmij nóż do worków.
2. Zrób mały otwór za pomocą noża.
3. Przytrzymaj otwarty brzeg worka i przesun nóż na drugą stronę.



WSKAZÓWKI

1. Wlej wodę do worka (1/2 jego objętości) i zgrzej (niepróżniowo) zamknięcie. Po zamrożeniu można go stosować np. jako okład do leczenia urazów sportowych.
2. Pakowanie próżniowe chroni również przedmioty nieżywnościowe przed utlenianiem, korozją i wilgocią (takie jak: eksponaty muzealne, zdjęcia, ważne dokumenty, znaczki, książki, biżuteria, karty, kosmetyki, lekarstwa czy metale).
3. Zgrzewarka może być również używana do marynowania żywności: proces próżniowy otwiera pory, dzięki czemu proces marynowania zachodzi szybciej.
4. Jeśli worek jest stopiony, oznacza to, że przewód grzejny może być rozgrzany, odczekaj 90 sekund przed kolejnym użyciem.
5. W przypadku żywności z ostrymi krawędziami, należy owinać je folią lub torebką z tworzywa sztucznego, aby uniknąć przebicia woreczka.
6. Przed pakowaniem próżniowym mokrej żywności zalecamy wytrzeć ją czystym ręcznikiem lub owinać plastikową torbą/folią.

Uwaga: Gdy urządzenie nie jest używane, należy umieścić kartę pomocniczą z powrotem, nie zamykać i nie blokować urządzenia. W przeciwnym razie gąbka może zostać zniekształcona, co zmniejszy efekt odsysania powietrza.

VI. WARUNKI GWARANCJI

1. Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy od daty sprzedaży. Ujawnione w tym czasie wady będą usuwane bezpłatnie na terenie Polski w terminie 14 dni roboczych od daty dostarczenia do zakładu serwisowego. Warunkiem udzielenia gwarancji jest zapoznanie się użytkownika z instrukcją obsługi i użytkowanie sprzętu zgodnie z tą instrukcją.
2. Przez naprawę gwarancyjną rozumie się wykonanie przez zakład serwisowy czynności o charakterze specjalistycznym, właściwym dla usunięcia wady objętej gwarancją.
3. W przypadku wątpliwości co do właściwego działania urządzenia prosimy o kontakt telefoniczny z naszym Działem Serwisu telefonicznie: 61 1020 492
4. Reklamującemu przysługuje prawo do wymiany sprzętu na nowy, jeżeli:
 - a) w okresie gwarancji zakład usługowy dokona 4 napraw, a sprzęt będzie wykazywał wady uniemożliwiające używanie go zgodnie z przeznaczeniem,
 - b) autoryzowany zakład serwisowy stwierdzi na piśmie, że usunięcie wady jest niemożliwe,
 - c) naprawa nie jest wykonana w terminie określonym w pkt. 1 lub w innym terminie uzgodnionym na piśmie z reklamującym.
5. Koszty naprawy lub wymiany, w tym w szczególności koszty opłat pocztowych, przewozu, robocizny i materiałów, ponosi zakład serwisowy.
6. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów Ustawy z dnia 30.05.2014r. o prawach konsumenta oraz innych powszechnie obowiązujących przepisów prawa regulujących sprzedaż i odpowiedzialność producenta/sprzedawcy za towar.

Niesprawne urządzenie z dokładnym opisem usterki należy przesać na adres serwisu: ul. Grunwaldzka 229, 60-179 Poznań, tel. 61 1020 492.



Usuwanie wyeksploatowanych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy krajów Unii Europejskiej i innych krajów europejskich z wydzielonymi systemami zbierania odpadów).

Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być zaliczony do odpadów domowych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowe usunięcie produktu zapobiegnie potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, których przyczyną mogłoby być niewłaściwe usuwanie produktu.

Recykling materiałów pomaga w zachowaniu surowców naturalnych. Aby uzyskać szczegółowe informacje o recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z władzami lokalnymi, firmą świadczącą usługi oczyszczania lub sklepem, w którym produkt został kupiony.

Producent:

METREX
ul. Grunwaldzka 229
60-179 Poznań, PL
www.webber.com.pl



INDEX

I.	Warnings	14
II.	Technical data	14
III.	Storage Guide for Food	15
IV.	Feature and Functions	16
V.	Operation Instruction	18
VI.	Warranty conditions	21

I. WARNINGS

1. Before turning on the power, please check if local power supply voltage matches the voltage indicated on the vacuum sealer.
2. If there is a damage on the power cords or plug, stop using immediately and must change it by the electrician or similar professionals.
3. Do not place any parts of this product, power cord or plug in water or other liquids; Do not use it on wet or hot surfaces, or near to a heat source.
4. When the machine needs to be cleaned, the power plug must be unplugged, and the surface of the machine should be scrubbed with a wet towel containing a small amount of water. Do not clean the machine with strong detergent.
5. Under Moist mode, it can only vacuum foods with a little water; please do not vacuum liquid foods, they are only suitable for single sealing.
6. When sealed or vacuumed plastic bags are put into the microwave oven, please make sure to punch a vent in the bag at first.
7. Please use accessories or parts recommended by the manufacturer.
8. Extreme caution: 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. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
9. After using, do not touch the heating wire on the machine to avoid being burned.

II. TECHNICAL DATA

Model	V-168-W / V-168-B
Voltage (V)	220-240 V / 50 Hz
Power (W)	110 W
Machine Dimension	380 x 90 x 60 mm
Net Weight	650 g
Vacuum Degree	-45-65 kPa
Single Sealing Time	10-20s
Pump Capacity	3 l/min
Max Bag Width	300 mm

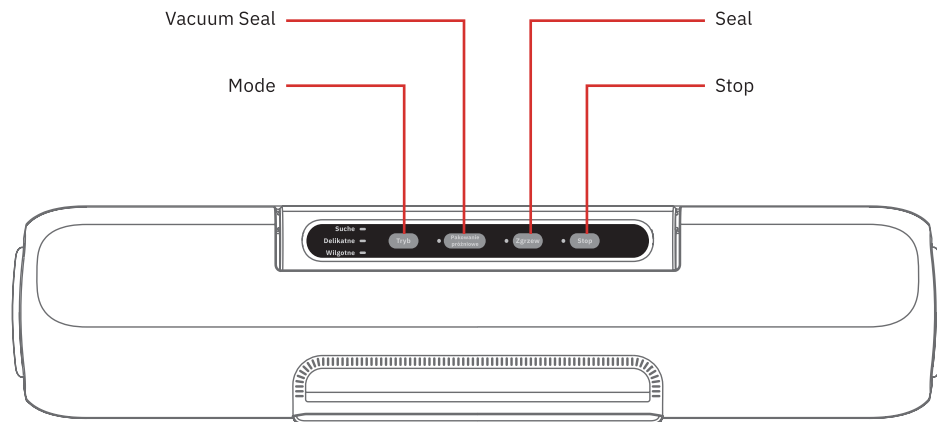
III. STORAGE GUIDE FOR FOOD

Cold Storage (5°C +/- 3°C)	Conventional Storage	Vacuum Storage
Raw Meat	2-3 days	8-9 days
Seafood / Fish	1-3 days	4-5 days
Cooked Meat	4-6 days	10-14 days
Vegetable	3-5 days	7-10 days
Fruits	5-7 days	14-20 days
Egg	10-15 days	30-50 days

Freeze Storage (-16°C +/- 2°C)	Conventional Storage	Vacuum Storage
Meat	3-5 months	> 1 year
Fish	3-5 months	> 1 year
Seafood	3-5 months	> 1 year

Indoor Temp. (25°C +/- 2°C)	Conventional Storage	Vacuum Storage
Bread	1-2 days	6-8 days
Biscuit	4-6 months	> 1 year
Rice / Flour	3-5 months	> 1 year
Peanuts / Beans	3-6 months	> 1 year
Tea	3-6 months	> 1 year

IV. FEATURE AND FUNCTIONS



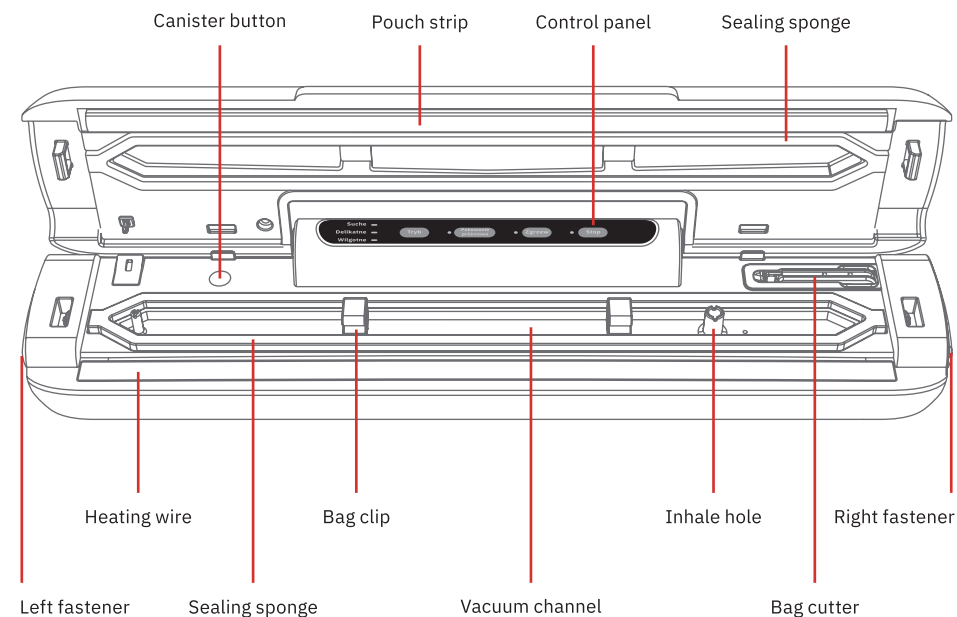
- **Mode:** The button start from dry mode (**Suche**). It is the normal vacuum seal state. Press **Tryb** to change to **Delikatne** (gentle), press it again to **Wilgotne** (moist).
- **Vacuum Seal:** Press **Pakowanie próżniowe** button to vacuum, seal and shut off automatically. Press and hold for more than 1.5 seconds for the vacuumizing of thick bags (aluminum foil bags, paper-plastic bags, tea bags etc.), and then seal automatically

Warning: to start Vacuum Seal again, please wait for more than 30 seconds.

- **Single Seal:** Press **Zgrzew** button to seal the bag. Press and hold for more than 1.5 seconds for single sealing of thick bags (aluminum foil bags, paper-plastic bags, tea bags etc).

Warning: to start Seal again, please wait for more than 30 seconds.

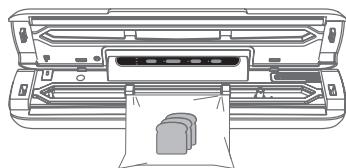
- **STOP:** Press this button to stop all the operations.
- **Inhale Hole:** Use the vacuum hose to vacuum the canister or container.
- **NTC intelligent temperature control:** When the temperature of the heating wire exceeds the pre-set safety temperature, the machine will enters the safety protection mode automatically, the indicator flashes, the button operation will be invalid. When the temperature of heating wire is reduced to a safe degree (about 2 minutes later), the indicator stops flashing and the machine automatically returns to normal operating state.



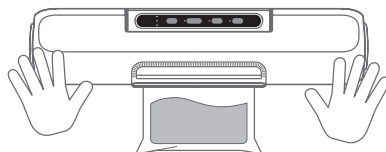
V. OPERATION INSTRUCTION

1. Insert the power cord connector into the AC power interface of the machine and turn on the power.

2. Make sure the open end of embossed vacuum bags is clean and without wrinkles. Insert the open end of the vacuum bag into the bag clip to fix it.



3. Press both sides of the cover, a “click” sounds means it is fastened.



4. Choose the suitable mode, press button **Tryb** and switch the **Suche**, **Delikatne** and **Wilgotne**:

- **Suche**: for dry products
- **Delikatne**: for fragile and powdered food
- **Wilgotne**: for wet products.

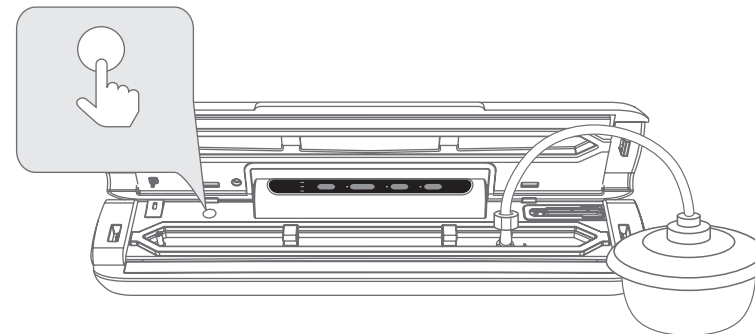
5. Press **Pakowanie próżniowe** button, the device will vacuum, seal and shut off automatically.

6. Press **Zgrzew** button, the device will start seal and shut off automatically. If you need to stop halfway, press the stop button.

7. When the sealing process is completed, press release button (fastener) at both sides, open the cover, remove the bag well packed.

VACUUMING WITH CANISTER OR CANISTER LID (optional accessories)

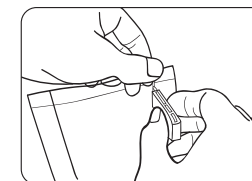
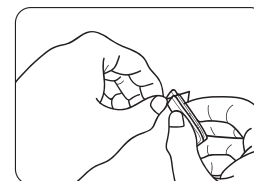
1. Put foods into the canister or container, and close the lid.
2. Connect the inhale hole of the machine and canister with vacuum hose.
3. Make sure that there is no air leakage between the cover and the canister, press **Canister button**, start the external vacuumizing.
4. When the vacuum process is complete, remove hose.



Warning: Please pull up releasing valve gently for a few seconds to open canister before putting it into microwave. When the canister is stored in the refrigerator for vacuum preservation, the fresh-keeping effect will be better.

INSTRUCTIONS FOR BAG CUTTER

1. Take out the bag cutter.
2. Make a small opening with the bag cutter at first.
3. Hold the open end of the bag, and slide the bag cutter to one side.



ATTENTIVE OPERATION TIPS

1. Pour water into the bag (1/2 of its volume), seal (not vacuum) the opening of the bag. After freezing, it can be used in the ice bucket, or used as an ice cube to treat sports injuries.
2. Vacuum packaging also protects non-food items from oxidation, corrosion and moisture, such as museum piece, photos, important documents, stamps, books, jewelry, cards, cosmetics, medicine and metal.
3. The machine can also be used for marinating foods, the vacuum process opens the pores of the food and the food absorbs the flavor of marinade quickly.
4. If the bag is melted, it means the heating wire may be very hot. Please let the machine cool for 90 seconds.
5. For food with sharp protrusions, such as bones and fish, please wrap the tip with plastic film or bag to avoid puncturing the bag.
6. When vacuum pack the wet foods, it's better to wipe the foods by clean towel or wrapping it by plastic bag or film before vacuumizing

Warning: When the machine is not in use, please place support card back, do not close and lock the machine. Otherwise the sponge may be distorted, which will reduce the air exhausting effect.

VI. WARRANTY CONDITIONS

1. The warranty is granted for a period of 24 months from the date of sale. Defects discovered during this time will be removed free of charge in Poland by the service facility within 14 business days from the date of delivery to the service facility. The condition for granting the warranty is that the user read the user manual and use the equipment in accordance with this manual.
2. Warranty repair is understood as the performance of specialized activities by the service facility, appropriate to remove the defect covered by the warranty.
3. If any incorrect operation of the device is found, please contact the Manufacturer's Service Department by phone: 61 1020 4922
4. The complaining party has the right to replace the equipment with a new one if:
 - a) during the warranty period, the service facility will make 4 repairs and the equipment will show defects that prevent it from being used as intended,
 - b) the authorized service facility states in writing that it is impossible to remove the defect,
 - c) the repair is not completed within the deadline specified in point. 1 or on another date agreed in writing with the complaining party.
5. The costs of repair or replacement, including in particular the costs of postage, transportation, labor and materials, are borne by the service facility.
6. The warranty does not exclude, limit or suspend the buyer's rights arising from the provisions of the Act of May 30, 2014. on consumer rights and other generally applicable legal provisions regulating the sale and liability of the manufacturer/seller for the goods.

A faulty device with a detailed description of the fault should be sent to the service address: Metrex – Service, ul. Grunwaldzka 229, 60-179 Poznań, PL; tel. 61 1020 492.



Disposal of used electrical and electronic equipment (applies to European Union countries and other European countries with separate waste collection systems).

This symbol on the product or its packaging means that the product should not be treated as household waste. It should be handed over to the appropriate point that collects and recycles electrical and electronic equipment. Correct disposal of the product will prevent potential negative consequences for the environment and human health that could otherwise be caused by inappropriate disposal of the product.

Recycling materials helps preserve natural resources. For detailed information about recycling this product, please contact your local authority, waste disposal service or the store where you purchased the product.

Manufacturer:
METREX
ul. Grunwaldzka 229
60-179 Poznań, PL
www.webber.com.pl





Webber+

METREX

ul. Grunwaldzka 229
60-179 Poznań

webber.com.pl