

**Bublaki**

**Instrukcja Obsługi  
ZGRZEWARKA DO PAKOWANIA  
PRÓŻNIOWEGO ŻYWNOSCI  
BAP-15**

Ważne informacje:  
Zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) 2015/1082 (ROHS), urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2011/65/UE (RoHS) i dyrektywą 2012/19/UE (WEEE).

CE FC RoHS COMPLIANT PS E

**Dziękujemy za wybór zgrzewarki próżniowej Bublaki!**

Chcemy, abyś mógł cieszyć się jej pełnymi możliwościami, dlatego mamy dla Ciebie specjalną ofertę. Odwiedź naszą stronę [www.bublaki.pl](http://www.bublaki.pl) i odkryj nasze woreczki próżniowe, które zapewniają długotrwałą świeżość Twojej żywności.

**Wykorzystaj kod rabatowy "STAYFRESH10" i uzyskaj 10% zniżki na cały asortyment woreczków.**

Z Bublakami, Twoja żywność zawsze pozostaje świeża!

**Tematy wymagające uwagi**

- Napiecie wejściowe to AC 100-220V/50-60Hz, proszę potwierdzić przed użyciem.
- Użyj uziemionego gniazda o napięciu 10 A lub wyższym. Wtyczka musi być całkowicie włożona, aby zapobiec wypadkom.
- Nie używaj produktu z zewnętrzny timerem lub niezależnym systemem zdalnego sterowania, aby uniknąć niebezpieczeństw, takich jak zwarcie i samozapłon.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić przed użyciem.
- Do pakowania próżniowego należy używać worków teksturowanych próżniowo lub składanych kieszeni. Zwykłych gładkich worków nie można odkurzać i można je jedynie zapieczętować.
- Nie wlewaj płynów do worka foliowego do pakowania próżniowego, w przeciwnym razie spowoduje to uszkodzenie urządzenia!
- Nie pakuj próżniowo ostrej przedmiotów, w przeciwnym razie spowoduje to przebite plastikowej torby i wyciek powietrza!
- Żywność o ostrym zapachu, taka jak: czosnek, cebula, imbir, oraz żywność poddana fermentacji i reakcji enzymatycznej, taka jak świeża kukurydza, mokry ryż i jabłka, które są rozcięte i zaczynają się utleniać, po ich spakowaniu do próżniowych może wystąpić pęcznienie worka!
- Po zakończeniu zgrzewania próżniowego należy otworzyć górną pokrywę, aby wyjąć plastikową torbę. Nie wyciągaj plastikowej torby na siłę przed otwarciem górnej pokrywy, w przeciwnym razie pierścień uszczelniający i klej uszczelniający zostaną zdeformowane i przesunięte, co spowoduje uszkodzenie urządzenia!
- Po zakończeniu operacji zgrzewania nie dotykaj drutu grzejnego, aby uniknąć oparzeń!
- Przed wycięciem, zamontowaniem lub przeniesieniem jakiegokolwiek części produktu należy odłączyć zasilanie.
- Zabrania się podłączania/odłączania wtyczki mokrymi rękoma oraz czyszczenia gniazda wtykową ściereczką, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

-1-

**Wprowadzenie do funkcji**

**Wprowadzenie do produktu**

-2-

**Taśma zgrzewająca**

**Wprowadzenie do funkcji**

Wybierz tryb pakowania: Food, Start, VAC, Seal.

**Panel kontrolny**

-3-

**Pakowanie próżniowe za pomocą specjalnych plastikowych torb**

**Uwagi:**

- Przed użyciem powieść, czy chcesz użyć worka próżniowego teksturowanego, czy płaskiego, czy też nie można go zgrzać próżniowo.
- Podczas zgrzewania żywności mięsnej wybierz tryb „mięso”, w przeciwnym razie urządzenie może nie być w stanie normalnie jej zgrzać.
- Nie zgrzewaj żywności z wpływającą ciepła. Może wystąpić uszkodzenie urządzenia i/lub niebezpieczeństwo!
- Nie wyciągaj na siłę plastikowej torby; gdy górna pokrywa nie jest otwarta, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia!

**1. Otwórz górną pokrywę:**  
Naciśnij „przycisk pokrywy” po obu stronach, a następnie kliknij podniesi górną pokrywę.

Zaciśnij obie dłonie w jedną stronę, pociągając palce wskazujące i naciśnij przycisk, aby oszczędzić sobie wysiłku!

-4-

**2. Włóż żywność do próżniowo teksturowanej torbki i postępuj zgodnie z ilustracją poniżej**

**3. Umieść otwór worka nad „dziurką próżniową”**

**4. Trzymaj żywność w worku próżniowym w odległości większej niż 4 cm od urządzenia**

**5. Zamknij górną pokrywę i naciśnij obydwie strony górnej pokrywy oboma dłońmi, aż usłyszysz kliknięcie.**

**6. Sprawdź, czy żywność w torbie nie jest zbyt duża, aby uniknąć zablokowania żywności przez górną pokrywę i negatywnego wpływu na zgrzewanie.**

**7. Wybierz tryb zgodnie z atrybutem żywności, a następnie naciśnij przycisk Start.**

**8. Pociśnij, aż zgśnie dioda LED po prawej stronie przycisku Start, a następnie otwórz górną pokrywę i wyjmij zapakowaną próżniowo plastikową torbę.**

Food Start VAC Seal

-5-

**Specyfikacja**

Model produktu: BAP-15	Szybkość zgrzewania: 4L/1minuta
Moc: 125W	Ciężar zgrzewarki: Lasykoin - 39kpa
Napięcie: 100-240V/50-60Hz	Sucho: -70kpa Mięso: -50kpa
Maksymalny rozmiar torbki: 31cm	Rozmiar produktu: 360x65x50mm
Szerokość uszczelnienia: 5 mm	Waga: 0,68KG

**Analiza typowych problemów:**

Rodzaj usterki	Analiza usterki	Metoda wykluczenia
Lampki się nie świecą	Wtyczka zablokowała nie jest prawidłowo podłączona Uszkodzenie urządzenia	Wtyczka nie gniazda, sprawdź czy jest poprawnie włożona, czy nie zostało uszkodzone Skontaktuj się ze sprzedawcą
Pokrywa nie jest przytwierdzona	Naciśnij obydwa boki górnej pokrywy oboma dłońmi, aż usłyszysz kliknięcie	Naciśnij ponownie po wyeliminowaniu usterki
Odsysanie powietrza się nie zatrzymuje, ale powietrze nie jest wysysane. Lub czas wysysania jest długi, a próżnia jest słaba	Wyciek z worka próżniowego Uszczelnienie jest luźne lub zdeformowane Ciężkie obciążenie	Sprawdź poprawność uszczelnienia Wymień uszczelnienie lub zamocz je w letniej wodzie przez 30 minut Usuń ciężkie obciążenie
Brak dźwięku zgrzewania	Żywność w worku próżniowym jest zbyt duża i nie może być uszczelniona Torbka próżniowa jest za gruba Młode worki nie podlegają uszczelnieniu	Zmniejsz ilość żywności w worku i uszczelnij go ponownie Wymień uszczelnienie lub zamocz je w letniej wodzie przez 30 minut Sprawdź, czy worki są odpowiednie do zgrzewania
Zamknięcie automatycznie przed zgrzewaniem	Masywnie została uruchomiona Uszkodzona pompa próżniowa	Skontaktuj się ze sprzedawcą

-6-

Plastikowa torba przepuszcza gaz po okresie pakowania próżniowego	W worku znajduje się ostre przedmioty, które nie zostały uszczelnione przed pakowaniem	Użyj ostrej taśmy do przycinania worka, aby uniknąć uszkodzenia torby. Uszczelnienie musi być wykonane przed pakowaniem
Temperatura jest za wysoka	W worku znajduje się ostre przedmioty, które nie zostały uszczelnione przed pakowaniem	Użyj ostrej taśmy do przycinania worka, aby uniknąć uszkodzenia torby. Uszczelnienie musi być wykonane przed pakowaniem
Po uszczelnieniu próżniowym torba byłaby wyższa niż jak balon	Żywność w worku próżniowym ulega fermentacji	Zmniejsz ostrość zapachu, tak jak czosnek, cebula, imbir, oraz żywność poddana fermentacji i reakcji enzymatycznej, takiej jak świeża kukurydza, mokry ryż i jabłka, które są rozcięte i zaczynają się utleniać, po ich spakowaniu do próżniowych może wystąpić pęcznienie worka

-7-

**Bublaki**

**User Manual  
SEALER FOR VACUUM  
FOOD PACKAGING  
BAP-15**

Ważne informacje:  
Zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) 2015/1082 (ROHS), urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2011/65/UE (RoHS) i dyrektywą 2012/19/UE (WEEE).

CE FC RoHS COMPLIANT PS E

**Thank you for choosing a Bublaki vacuum sealer!**

We want you to be able to enjoy its full possibilities, which is why we have a special offer for you. Visit our website [www.bublaki.pl](http://www.bublaki.pl) and discover our vacuum bags that ensure long-lasting freshness of your food.

**Use the discount code "STAYFRESH10" and get a 10% discount on the entire assortment of pouches.**

With Bublaki, your food always stays fresh!

**Matters needing attention**

- The input voltage is AC100-220V/50-60Hz, please confirm beforehand. Use a grounded socket of 10A or above, and the plug must be inserted 2 into the plug completely to prevent accidents.
- Do not operate the product with an external timer or circuit and remote control system to prevent dangers such as short circuit and spontaneous combustion.
- If the power cord is damaged, it should be replaced before use.
- If vacuum textured bags or folded pockets must be used for vacuum sealing, ordinary smooth bags cannot be vacuumed and can only be sealed.
- Do not pour the liquid into the plastic bag for vacuum sealing, otherwise it will cause damage to the machine!
- Do not vacuum seal sharp objects such as water chestnuts, otherwise it will puncture the plastic bag after vacuuming and cause air leakage!
- Foods with a pungent smell in the vacuum such as: garlic, onion, ginger, peeled raw chestnuts, and foods that are fermented and enzymatically reacted, such as fresh corn, wet rice, and apples that are cut open and begin to oxidize. Gas swelling may occur after vacuuming!
- After the vacuum sealing is completed, the top cover must be opened to take out the plastic bag. Do not forcibly pull the plastic bag out before the top cover is opened, otherwise the sealing ring and sealing glue will be deformed and displaced, resulting in damage to the machine!
- After the sealing operation is completed, do not touch the heating wire to avoid burns!
- Before removing, installing or moving any part of the product, be sure to disconnect the power supply.
- It is strictly forbidden to plug/unplug the plug with wet hands or clean the socket with a damp cloth to avoid the risk of electric shock.

-1-

**Product introduction**

-2-

**Heat sealing strip**

**Function introduction**

Wybierz tryb pakowania: Food, Start, VAC, Seal.

**Control panel**

-3-

**Vacuum sealing with special plastic bags**

**How to operate**

**Tips**

- Before use, reconfirm whether to use a vacuum textured bag or a folded bag or if cannot be vacuumed.
- When vacuuming meat food, please select the "meat" mode, otherwise it may not be able to seal normally.
- Do not vacuum food with liquid flowing out or food with flowing liquid to avoid liquid infiltration. Damage to the machine and other dangers!
- Do not forcibly pull out the plastic bag when the top cover is not opened to avoid damage to the machine!

1. Open the top cover:  
Press the "cover button" on both sides, and then use your thumbs to turn up the top cover.

Make a fist with both hands, bend your index finger, and press the switch to save effort!

-4-

**2. Put the food into a vacuum textured bag and operate as shown below**

**3. Place the mouth of the bag above the "vacuum drip tank"**

**4. Keep the food in the vacuum bag more than 1.5 inches away from the machine**

**5. Close the top cover and press both sides of the top cover with both palms until you hear a "click" sound.**

**6. Confirm whether the food in the bag is too full to avoid the food being stuck by the upper cover and affecting the vacuum.**

**7. Select the mode according to the food attribute, then press the start key**

**8. Wait until the LED on the right side of the start button goes out then open the top cover and take out the vacuum-sealed plastic bag**

Food Start VAC Seal

-5-

**Specification**

Product model: BAP-15	Vacuum speed: 4L/1minute
Power: 125W	Numerical vacuum: Soft -35Kpa
Voltage: 100-240V/50-60Hz	Dry -70Kpa Meat: -50Kpa
Max seal pockets: 12.5 inch(32cm)	Product size: 360x65x50mm
Seal width: 0.5inch(5mm)	Product weight: 0.68KG

**Analysis of common problems**

Fault phenomenon	Fault analysis	Method of exclusion
Light does not shine	The power plug is not plugged in properly Machine damage	Check if the power outlet has power and make sure the power cord is properly connected Contact a dealer
The vacuum pump keeps working, but does not pump vacuum. Or the vacuum time is long and the vacuum is weak	The cover is not fastened Vacuum bag leaks Sealing ring loose or deformed Foreign matter on the sealing ring	Press the sides of the top cover with both palms until you hear a "click" sound Tie again after changing the vacuum bag Replace the sealing ring or replace the deformed sealing ring with Soak in boiling water for 10 minutes and dry before installation and use Remove foreign bodies
No vacuum no sound of vacuum pump working	The food in the vacuum bag is against the lid The food The vacuum bag is too thick The mouth of the bag is not placed over the vacuum drip tank The food inside the vacuum bag is fermented	Reduce the food in the bag and keep the food and the machine 1.5 inches away Change to a thinner plastic bag or the original plastic bag, or press the cover with the palm of your hand. Flatten the mouth of the vacuum bag, place it on top of the vacuum drip box, close the lid and try to vacuum again Press the "start" key or other function keys

-6-

No vacuum no sound of vacuum pump working	Damaged vacuum pump	Contact a dealer
It seals automatically before vacuuming.	The plastic bag used is not a special vacuum textured bag Vacuum texture bag texture indentation is too shallow	Replace it with a special vacuum textured bag. It is recommended to use the original plastic bag Change to another batch of plastic bags
The plastic bag leaks gas after a period of vacuum packaging	There are sharp objects in the bag puncture the plastic bag after vacuuming Plastic bag leaks There is liquid in the vacuum bag, which is sucked out to the mouth of the bag when vacuuming which affects the sealing effect	Remove the sharp and hard objects in the bag, such as fishbone, etc., replace the plastic bag, and re-vacuum Replace the plastic bag Do not vacuum liquid food switch to the corresponding mode when vacuuming meat food, and then vacuum
The temperature is too high, use the bag mouth to fuse when sealing	Machine overheating	Use after 10 minutes
After being vacuum sealed for a period of time, the plastic bag is too loose like an air leak or bulge like a balloon	The food inside the vacuum bag is fermented	Foods with pungent odors such as garlic, onions, ginger, peeled raw chestnuts, and foods that are fermented and have anaerobic bacteria reproduction and enzymatic reaction before vacuum such as raw fresh corn, wet rice, and foods like apples that are cut open and begin to oxidize may swell after vacuuming if not dried! Putting desiccant in the bag and vacuuming can avoid this phenomenon.

-7-