

KRAFT&DELE

PROFESSIONAL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Tłumaczenie instrukcji oryginalnej

Zgrzewarka próżniowa



KD4230

INSTRUKCJA OBSŁUGI PAKOWARKI PRÓŻNIOWEJ

Uwaga dotycząca bezpieczeństwa

Przed użyciem produktu należy przeczytać wszystkie instrukcje.

1. Odkurzać można tylko woreczki z teksturą i woreczki z wewnętrznymi kątami. Gładkie worki nadają się tylko do zgrzewania.
2. Nie odkurzaj zbyt ostrych produktów spożywczych, ponieważ przebiją to woreczek i spowoduje ulatnianie się powietrza.
3. Tylko płyny nadają się do zgrzewania, ale nie nadają się do zgrzewania.
4. Nie odkurzaj zbyt dużej ilości płynnego jedzenia, ponieważ woreczek nie będzie dobrze zgrzewany. Tylko niewielka ilość płynu nadaje się do zgrzewania.
5. Produkty o intensywnym smaku, takie jak cebula, czosnek, imbir; Produkty fermentujące, takie jak świeża kukurydza, mokry ryż i owoce utleniane. Jeśli nie osuszysz tych produktów przed odkurzaniem, woreczek pęknie po kilku dniach. Możesz również włożyć środek pochłaniający wilgoć do worka z jedzeniem przed odkurzaniem.
6. Po użyciu nie dotykaj drutu grzejnego, aby uniknąć oparzenia rąk.
7. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu kuchenki gazowej.
8. Po 5-krotnym użyciu urządzenia należy przerwać pracę na co najmniej 30 sekund, a następnie odczekać chwilę.

Funkcje

1. SUSZENIE: Suche produkty spożywcze pakuj próżniowo i zgrzewaj.
2. MOIST: Wilgotne/mokre produkty spożywcze pakuj próżniowo i zgrzewaj.
3. POJEMNIK: Użyj dodatkowej rurki próżniowej do pakowania próżniowego pojemników, specjalnych worków próżniowych lub czerwonego wina.
4. ZGRZEWANIE: Tylko zgrzewanie, bez próżni.
5. STOP: Zatrzymaj działanie
6. Obcinak: Przetnij worek
7. Silikonowa uszczelka
8. Wyjmowana tacka ociekowa: Po zapakowaniu próżniowym wilgotnego jedzenia, płyn wlej do tacki ociekowej, wyjmij i wylej.
9. Gąbka
10. Tkanina pokryta teflonem/przewód grzejny
11. Dodatkowy port: Podłącz rurkę próżniową.
12. Otwórz przyciski górnej pokrywy
13. Zatkaj otwór

Specyfikacja

Model: KD4230

Moc znamionowa: 150 W

Wymiary produktu: 385 x 130 x 70 mm

Długość zgrzewu: 32 cm

Napięcie znamionowe: 220~240 V/50 Hz

Waga: 1,09 kg

Ciśnienie: -80 kPa

Szerokość zgrzewu: 3 mm

SUCHE/WILGOTNE (Zgrzewanie próżniowe)

1. Delikatnie umieść torebkę w wyjmowanej tacce ociekowej.
3. Suche jedzenie naciśnij przycisk „suche”; wilgotne jedzenie naciśnij przycisk „mokre”.
2. Naciśnij obie strony, aby zamknąć pokrywkę.
4. Gdy kontrolka zmieni się na „STOP”, oznacza to, że jedzenie jest dobrze wypieczone. Naciśnij obie strony przycisku, aby otworzyć.
5. Jeśli płyn przedostanie się do wyjmowanej tacki ociekowej, po prostu wyjmij ją i wylej.

Uwaga: Nie umieszczaj zbyt dużej ilości jedzenia, zwłaszcza w proszku, na 2/3 powierzchni torebki.

W przypadku samego płynu można tylko zgrzać, ale nie można zgrzać próżniowo.

TYLKO ZGRZEWANIE

1. Delikatnie umieść torebkę w wyjmowanej tacce ociekowej.
2. Naciśnij obie strony, aby zamknąć pokrywkę.
3. Naciśnij przycisk „ZGRZEWANIE” i rozpocznij pracę.
4. Gdy kontrolka zmieni się na „STOP”, oznacza to, że jest dobrze wypieczone. Naciśnij przycisk z obu stron, aby otworzyć.

POJEMNIK

1. Zamknij górną pokrywę urządzenia.
2. Użyj węża próżniowego, aby połączyć pojemnik z urządzeniem. Przytrzymaj silikonową stronę do zakończenia pracy.
3. Naciśnij przycisk pojemnika, gdy kontrolka zmieni się na STOP, oznacza to, że produkt jest gotowy.

UWAGA DOTYCZĄCA UŻYCIA NOŻYKA

Ostrze noża znajduje się wewnątrz, najlepiej ścisnąć worek, jak pokazano na rysunku.

Nietypowa sytuacja

Produkt nie działa

1. Sprawdź, czy nie wystąpiła awaria zasilania i czy wtyczka zasilania jest prawidłowo podłączona.
2. Sprawdź, czy urządzenie nie było używane nieprzerwanie przez dłuższy czas (po każdym zgrzewaniu próżniowym zrób krótką przerwę 10–15 sekund).
3. Sprawdź, czy przewód zasilający, wtyczka i obudowa urządzenia nie są uszkodzone. Jeśli tak, nie używaj urządzenia.

Nie uszczelniaj dobrze

1. Sprawdź, czy worek próżniowy wkłada się płynnie, bez zagięć. (Worek wkłada się płynnie).

2. Sprawdź, czy górna pokrywa zamyka się prawidłowo. (Dociśnij obie strony, aż usłyszysz dźwięk kliknięcia).
3. Po naciśnięciu przycisku sprawdź, czy kontrolka świeci się. (Jeśli nie działa, skontaktuj się z agencją).
4. Jeśli w środku jest zbyt dużo płynu, nie można go dobrze zamknąć. (Użyj pojemnika próżniowego, aby to naprawić lub zmniejsz ilość płynu).

Nie odkurzać, tylko uszczelniać (płyn)

1. Sprawdź za pomocą teksturowanego worka próżniowego.

Wyciek powietrza po podciśnieniu

1. Nie pakuj jedzenia rekinów odkurzaczem.
2. Teksturowany worek próżniowy sam w sobie jest nieszczelny. (Wymień worek).
3. Jeśli w worku znajduje się zbyt dużo płynu, nie można dobrze odkurzyć. (Użyj do tego pojemnika próżniowego.)

Po zamknięciu worków obszar zamknięcia ulega uszkodzeniu

1. Temperatura drutu grzewczego jest zbyt wysoka. (Nie używaj urządzenia w sposób ciągły, po każdym odkurzaniu odczekaj 10–15 sekund).

Dmuchiwanie powietrza po kilku dniach

1. Produkty o intensywnym smaku, takie jak cebula, czosnek, imbir; Produkty fermentujące, takie jak świeża kukurydza, mokry ryż i utlenione owoce. Jeśli nie wysuszysz tych produktów przed odkurzaniem, worek pęknie po kilku dniach. (Włóż środek pochłaniający wilgoć do worka z żywnością).

PRZECZYTAJ PRZED UŻYCIEM

1. Zdejmowany silikonowy pasek uszczelniający
Jeśli silikonowy pasek uszczelniający się przesunie, wpłynie to na skuteczność uszczelnienia.
2. Zdejmowany pasek gąbkowy
Jeśli pasek się przesunie, straci kształt lub coś na powierzchni, nie zostanie odkurzone.
3. Pozostaw pokrywę otwartą podczas przechowywania.
Jeśli nie używasz urządzenia, nie zamykaj go, aby uniknąć zgniecenia paska gąbkowego.
4. Umieść woreczek w wyjmowanej tacce ociekowej i umieść ją blisko jej podwyższenia, nie fałdując woreczka.
5. Jeśli płyn dostanie się do tacki ociekowej, wyjmij go, aby wylać.
6. Coś na drucie grzewczym wpłynie na skuteczność uszczelnienia.
7. Nie umieszczaj zbyt dużej ilości jedzenia powyżej 2/3 powierzchni woreczka. Urządzenie nie będzie działać.
8. Najlepiej trzymać jedzenie w odległości 25 mm od urządzenia.

Safety Notice

Read all instructions before using this product.

1. Only textured vacuum bag and internal angles' bag can vacuum. Smooth surface bags can only seal.
2. Don't vacuum too sharp food, it will puncture the bag and make air leak.
3. Only liquid can seal but cannot vacuum.
4. Don't vacuum seal too much liquid food, or the bag cannot seal well. Only little liquid can be vacuumed seal.
5. Strong tasting food like onion, garlic, ginger; Fermentable food like fresh corn, wet rice, and oxidized fruit. If don't dry these foods before vacuum, the bag will blow after a few days. Or put desiccant into bag with food before vacuum.
6. After using, do not touch the heating wire avoid hands being scalded.
7. Don't put it near the gas stove.
8. Please stop at least 30 seconds when using the machine continuously for 5 times, let machine rest a while.

FUNCTION



1. **DRY:** Dry foods vacuum and seal.
2. **MOIST:** Moist/Wet foods vacuum and seal.
3. **CANISTER:** Use extra vacuum tube to vacuum containers, special vacuum bags or red wine.
4. **SEAL:** Only seal, no vacuum.
5. **STOP:** Stop working
6. **Cutter:** Cut the bag



7.Silicone strip seal

8.Removable drip tray: After vacuum moist food,liquid into drip tray,take to pour away.

9.Sponge strip

10.Teflon coated fabric/Heating wire

11.Accessary port: Connect vacuum tube.

12.Open upper lid buttons

13.Plug hole

DRY/MOIST (Vacuum Seal)



1. Put the bag into removable drip tray smoothly.



2. Press down both sides to close the lid.



3. Dry food press dry button; Moist food press moist one.



4. As light turns to "STOP" shows well done. Press both sides button to open.



5. If liquid into the removable drip tray, just take to pour away.

Notice: Don't put too much food especially powder over 2/3 area of bag.
For only liquid, it can be only seal but not vacuum seal.

ONLY SEAL



1. Put the bag into removable drip tray smoothly.



2. Press down both sides to close the lid.



3. Press "SEAL" button and start working.



4. As light turns to "STOP" shows well done. Press both sides button to open.

CANISTER



1. Close the upper lid of machine.



2. Use vacuum tube to connect container and machine. Hold silica gel side until finishing work.



3. Press the canister button, as light turns to STOP shows well done.

NOTICE OF CUTTER USING



Cutter blade is inside, it's better to press bag as showing in the picture

Abnormal situation	Solution
Product not working	1. Confirm whether there is a power failure and whether the power plug is properly inserted. 2. Check whether it had been used continuously for a long time (please take a shortbreak of 10-15 seconds after each vacuum sealing). 3. Check if the power code, plug or the machine breaks down. (Contact agency)
Don't seal well	1. Check if put vacuum bag into drip smoothly, no fold. (Smoothly bag into drip). 2. Check if upper lid close well. (Press both side until hear "click" sound). 3. After pressing button, check if indicator light stays on. (Not work, contact agency). 4. If too much liquid inside, cannot seal well. (Use vacuum container to do it or reduce liquid)
Don't vacuum, only seal.	1. Check using textured vacuum bag.
Air leak after vacuum	1. Don't vacuum shark food. 2. The textured vacuum bag itself is air leakage. (Change the vacuum bag). 3. If too much liquid inside bag, cannot vacuum well. (Use vacuum container to do it.)
After sealing bags Seal area breaks down	1. Heating wire temperature is too high. (Don't use machine continuously, let machine rest 10-15s after each time vacuum)
Air blowing after a few days	1. Strong tasting food like onion, garlic, ginger; Fermentable food like fresh corn, wet rice, and oxidized fruit. If don't don't dry these foods before vacuum, the bag will blow after a few days. (Put desiccant into bag with food).



READ IT BEFORE USING



DEKLARACJA ZGODNOŚCI Według ISO/IEC Guide 22 i EN 45014

Producent: FOREINTRADE S.A

Adres producenta: Janówek, ul. Modrzewiowa 54 05-555 Tarczyn

DEKLARUJEMY, ŻE PRODUKT JEST ZGODNY Z NORMAMI EUROPEJSKIMI

Nazwa Produktu: Zgrzewarka próżniowa

Model (oznaczenia handlowe): KD4230

Deklaracja:

Wyrób do którego odnosi się niniejsza deklaracja spełnia wymagania Dyrektyw WE:

1. 2014/35/EU LV Directive
2. 2014/30/EU EMC Directive
3. 2011/65/UE ROHS 2 Directive
4. Rozporządzenie **2023/2006** w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
5. Rozporządzenie **10/2011** w sprawie materiałów i wyrobów tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
6. Rozporządzenie **1935/2004** w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Według norm:

EN IEC 55014-1:2021 / BS EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 55014-2:2021 / BS EN IEC 55014-2:2021

EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021/ BS EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021

EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021/ BS EN 61000-3-3:2013+A2:2021

IEC 60335-2-45:2002, AMD1:2008, AMD2:2011 used in conjunction with IEC 60335-1:2010, COR1:2010, COR2:2011, AMD1:2013, COR1:2014, AMD2:2016, COR1:2016

Osoba odpowiedzialna za prowadzenie dokumentacji technicznej: Ma Dong Hui, Janówek, ul.Modrzewiowa 54 05-555 Tarczyn

Tarczyn, Ma Dong Hui, 20.02.2025

Foreintrade S.A
Janówek, ul. Modrzewiowa 54
05-555 Tarczyn
NIP: 52-36-77 552; REGON: 147383292



