

KRAFT&DELE

PROFESSIONAL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Tłumaczenie instrukcji oryginalnej

Zgrzewarka próżniowa



KD4231

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 przebije 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. PRZYCIŚK USTAWIEŃ DELIKATNYCH/NORMALNYCH: Regulowane podciśnienie. Podciśnienie jest silniejsze przy prędkości DELIKATNEJ. Wybierz tryb i naciśnij go, aby rozpocząć podciśnienie i zgrzewanie.
2. PULSE: Naciśnij, a następnie podciśnienie. Przestań naciskać, aby zatrzymać podciśnienie.
3. SEAL: Tylko zgrzewanie, bez podciśnienia.
4. WYŚWIETLACZ CZASU: Wyświetla stan zgrzewarki próżniowej.
5. DRY: Podciśnienie i zgrzewanie suchych produktów.
6. MOIST: Podciśnienie i zgrzewanie wilgotnych/mokrych produktów.
7. STOP: Zatrzymuje pracę.
8. CANISTER: Użyj dodatkowej rurki próżniowej do podciśnieniowego pakowania pojemników, specjalnych worków próżniowych lub czerwonego wina.
9. MARINATE: Marynuj produkty, używając rurki próżniowej do połączenia słoika z marynatą i urządzenia.
10. Obcinak: Przetnij woreczek
11. Silikonowe uszczelnienie
12. Wyjmowana tacka ociekowa: Po odessaniu próżniowym wilgotnego jedzenia i płynu do tacki ociekowej, wyjmij i wylej.
13. Pasek gąbkowy
14. Tkanina pokryta teflonem/Przewód grzejny
15. Port akcesoriów: Podłącz rurkę próżniową.
16. Otwórz przyciski górnej pokrywy

17. Otwór zaślepiający

Specyfikacje

Model: KD4231

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 pokrywę.
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.

Informacje: Nie umieszczaj zbyt dużej ilości jedzenia, zwłaszcza w proszku, na 2/3 powierzchni torebki. W przypadku samego płynu można go tylko zgrzać, ale nie można go zapakować próżniowo.

TYLKO ZGRZEWANIE

1. Płynnie włóż woreczek do wyjmowanej tacki ociekowej.
2. Naciśnij obie strony, aby zamknąć pokrywę.
3. Naciśnij przycisk „ZGRZEWANIE” i rozpocznij pracę.
4. Gdy kontrolka zmieni się na „STOP”, oznacza to, że produkt jest dobrze wysmażony. Naciśnij obie strony przycisków, aby otworzyć.

POJEMNIK

1. Zamknij górną pokrywę urządzenia.
2. Użyj rurki próżniowej, 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 dobrze wysmażony.

MARYNOWANIE

1. Zamknij górną pokrywę urządzenia.
 2. Użyj rurki próżniowej, aby połączyć pojemnik na ogórki z urządzeniem, naciśnij przycisk MARYNOWANIA.
- Urządzenie będzie odsysać powietrze 5 razy. (Wyświetlacz LED pokaże czas). Urządzenie

automatycznie zatrzyma się po zakończeniu pracy.

UWAGA DOTYCZĄCA UŻYWANIA NOŻY

Ostrze noża znajduje się wewnątrz, zaleca się dociśnięcie worka, 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 odkurzaj, tylko uszczelnij.

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).

Dmuchanie 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.



1.NORMAL/STRONG SETTINGS BUTTON:

Adjustable vacuum pressure.The vacuum pressure is stronger at the STRONG SPEED.Choose the mode and press it,it will start to vacuum and seal.

2.PULSE: Press it,then vacuum.Stop pressing it, stop vacuuming.

3.SEAL: Only seal,no vacuum.

4.TIME DISPLAY: Display the status of vacuum sealer

5.DRY: Dry foods vacuum and seal.

6.MOIST: Moist/Wet foods vacuum and seal.

7.STOP: Stop working

8.CANISTER: Use extra vacuum tube to vacuum containers,special vacuum bags or red wine.

9.MARINATE: Pickle food,use vacuum tube to connect the pickle jar and machine to marinate.

10.Cutter: Cut the bag



DRY/MOIST (Vacuum Seal)



1.Put the bag into removable drip tray smoothly.



2.Press down both sides to close the lid.



3.If you want strong vacuum pressure,choose **STRONG** mode,it will vacuum faster than normalspeed.



4.Choose **DRY** or **MOIST** button.
Dry food press dry button,
moist food press moist butto



5.As light turns to "STOP"
shows well done.....



6.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.

PULSE



1. Put the bag into removable drip tray smoothly.



2. Press down both sides to close the lid.



3. Press PULSE button and start working. For more control, you can stop it at any time and press the SEAL button to seal the bag.

MARINATE



1. Close the upper lid of machine



2. Use vacuum tube to connect the pickle jar and machine, press MARINATE button. It will vacuum for 5 times. (The LED display will show the time) The machine will automatically stop when finished.

NOTICE OF CUTTER USING



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

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): KD4231

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



