

KRAFT&DELE

PROFESSIONAL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Tłumaczenie instrukcji oryginalnej

Zgrzewarka próżniowa



KD4232

INSTRUKCJA OBSŁUGI PAKOWARKI PRÓŻNIOWEJ

Uwaga dotycząca bezpieczeństwa

Przed użyciem produktu należy przeczytać wszystkie instrukcje.

1. Produkt nie nadaje się do użytku przez dzieci lub osoby nieobeznane z jego obsługą.
2. Podczas użytkowania nie należy dotykać paska uszczelniającego obiema rękami, aby uniknąć oparzeń.
3. Przed użyciem należy upewnić się, że urządzenie jest suche.
4. Przed podłączeniem lub odłączeniem zasilania należy upewnić się, że ręce są suche. Podczas wyciągania wtyczki należy chwycić za jej część, a nie ciągnąć za sam przewód zasilający.
5. Gdy urządzenie nie jest używane, należy wyciągnąć wtyczkę.
6. Po wyczyszczeniu obudowy należy wyciągnąć wtyczkę, aby uniknąć porażenia prądem.
7. Nie należy uszkadzać, zgniatać, nadmiernie zginać, rozciągać, skręcać, zawiązywać ani mocno naciskać przewodu zasilającego, ponieważ może to spowodować porażenie prądem, zwarcie, pożar i inne wypadki.
8. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę personelowi konserwacyjnemu, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
9. W przypadku nieprawidłowego użytkowania należy natychmiast odłączyć zasilanie i skontaktować się z personelem konserwacyjnym.
10. Ten produkt jest urządzeniem elektrycznym przeznaczonym do użytku wewnątrz pomieszczeń. Nie należy go używać na zewnątrz ani w wilgotnym miejscu.
11. Ponieważ rura odkurzacza wewnątrz produktu nie nadaje się do czyszczenia, podczas korzystania z funkcji odkurzacza nie należy używać przedmiotów z dużą ilością oleju lub wody ani takich, które mogą wycisnąć dużą ilość płynu, aby uniknąć uszkodzenia produktu.
12. Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas, należy odłączyć go od zasilania.
13. Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu kuchenki gazowej, aby uniknąć pożaru.

Środki ostrożności

1. Podczas 5-krotnego ciągłego używania urządzenia należy przerwać pracę na co najmniej 30 sekund, aby urządzenie mogło odpocząć przed ponownym uruchomieniem.
2. Do pakowania próżniowego należy używać specjalnego worka próżniowego o specjalnej fakturze.
3. Do pakowania świeżych warzyw i owoców należy używać pojedynczego zgrzewu, ponieważ tego typu produkty wytwarzają gaz i powodują wzdęcia.
4. Jeśli do odsysania czerwonego wina lub innych zewnętrznych pojemników typu tupper potrzebujesz pojemnika na warzywa, włóż jeden koniec rurki do wylotu pojemnika, a drugi do pojemnika typu tupper, który ma zostać odpompowany. Naciśnij przycisk „pojemnik”, aby odpompować.

Wydajność i parametry produktu

1. Nóż
2. Tryb: suchy, wilgotny, olejowy, proszkowy
3. Pojemnik/kontrolka

4. Przycisk zgrzewania/kontrolka
5. Przycisk próżni i zgrzewania/kontrolka
6. Przycisk pulsacyjny/kontrolka
7. Przycisk stop/kontrolka
8. Materiał pokryty teflonem (druć grzejny)
9. Górny pasek gąbkowy
10. Wyjmowany zlew

Specyfikacja

Model: KD4232

Moc znamionowa: 150 W

Wymiary produktu: 375 x 135 x 70 mm

Długość zgrzewu: 300 mm

Napięcie znamionowe: 220~240 V/50 Hz

Waga: 1,1 kg

Ciśnienie: -80 kPa

Szerokość zgrzewu: 3 mm

Pakowanie próżniowe

1. Torba jest skierowana w dół, w kierunku klamry.
2. Zamknij pokrywę i dociśnij oba końce.
3. Naciśnij przycisk zgrzewania próżniowego.
4. Koniec zgrzewania próżniowego.

Oddzielna konstrukcja.

Ważne przypomnienie: Żywność nie powinna przekraczać 2/3 objętości torebki, aby nie zakłócić efektu próżni. Żywności płynnej i suchej nie należy pakować próżniowo. Żywność w proszku należy przed pakowaniem próżniowym zapakować w jednorazowe torebki, aby nie zakłócić efektu próżni..

Uszczelnienie

1. Torba jest skierowana w dół
2. Zamknij pokrywę i dociśnij klamrę z obu stron
3. Naciśnij przycisk pojedynczego zamknięcia

Funkcja pojemnika

1. Podłącz złącze zewnętrzne
2. Naciśnij przycisk wysuwania pojemnika
3. Po zakończeniu operacji odłącz złącze

Metoda konserwacji wszelkiego rodzaju żywności

Rodzaj	Nazwa produktu	Metoda	Sposób przechowywania	Czas przechowywania próżniowego
Surowe mięso	Wołowina, wieprzowina, kurczak, itp.	Próżnia	Zamrażarka	6-12 miesięcy
Owoce morza	Karaś, karaś, sajra, kałamarnica itp.	Próżnia	Zamrażarka	6-12 miesięcy
Fast food	Pierogi z szynką, kiełbasą itp.	Próżnia	Lodówka	6-12 miesięcy
Warzywa	Szpinak, pieczarki, sałata, czosnek, zielona papryka, imbir, zielone warzywa, itp.	Sealed	Lodówka	5-15 dni
	Kapusta, ziemniaki, marchew, korzeń lotosu, kukurydza, słodkie ziemniaki, itp.	Próżnia	Zamrażarka	20-35 dni
Mięso gotowane (przetworzone)	Wołowina, język kaczki, duszona wieprzowina, pieczona kaczka, pieczony kurczak, itp.	Próżnia	Lodówka	10-20 dni
Owoc	Cytryna itp. Jabłko, ananas itp.	Próżnia	Zamrażarka	1-3 miesiące 10-20 dni
Dried fish	Suszone ryby itp.	Próżnia	Temperatura pokojowa	6-15 miesięcy
Przyprawa	Proszek chili, sezam, itp.	Próżnia	Temperatura pokojowa	6-12 miesięcy
Produkt suszony	Suszone papryki, suszone kaki, suszone grzyby, suszone słodkie ziemniaki, itp.	Próżnia	Zamrażarka	6-15 miesięcy
	Orzeszki ziemne, migdały, orzechy włoskie, pestki melona, orzechy nerkowca itp.	Próżnia	Temperatura pokojowa	6-12 miesięcy
	Ciasteczka, makarony, ciastka itp.	Próżnia	Temperatura pokojowa	3-9 months
Codzienne potrzeby	Akcesoria elektroniczne, filmy, monety pamiątkowe, jadeit, metale szlachetne itp.	Próżnia	Temperatura pokojowa	Stale
Inne	Ryż, soja, kukurydza, herbata, czerwona fasola itp. Ciasto z klejem z oślej skóry Chleb, kawa, makaron instant	Próżnia	Temperatura pokojowa	12-36 miesięcy 3-6 miesięcy 6-18 miesięcy

Naprawa i konserwacja

Aby przedłużyć żywotność maszyny, należy ją konserwować i chronić

1. Gdy urządzenie nie jest używane, górna pokrywa urządzenia musi być luźno zamknięta, a lewy i prawy zamek nie muszą być zamknięte.
2. Podczas czyszczenia urządzenia należy odłączyć zasilanie, delikatnie przetrzeć wilgotną flanelą lub wilgotnym ręcznikiem papierowym, a po zakończeniu czyszczenia pozostawić urządzenie do wyschnięcia.
3. Po czyszczeniu należy ostudzić i osuszyć gąbkę uszczelniającą, nie dociskając jej zbyt mocno, aby jej nie odkształcić. Gąbkę należy umieścić w miejscu otwartym lub zainstalować w urządzeniu.
4. W przypadku awarii urządzenia należy natychmiast wyłączyć zasilanie, sprawdzić przyczynę i usunąć usterkę.

Nietypowa sytuacja

Produkt nie działa

1. Sprawdź, czy nie wystąpiła awaria zasilania i czy wtyczka jest prawidłowo podłączona.
2. Sprawdź, czy przewód zasilający, wtyczka i obudowa urządzenia nie są uszkodzone. Jeśli tak, nie używaj urządzenia.
3. Czy urządzenie będzie używane nieprzerwanie przez dłuższy czas (po każdym zgrzewaniu próżniowym zrób krótką 30-sekundową przerwę).

Nie można dobrze uszczelnić

1. Jeśli wlot plastikowej torebki na pasku grzewczym jest zagięty lub nierówny, zgrzew będzie niepełny.
2. Jeśli podczas zgrzewania nie dociśniesz górnej pokrywy dłonią lub dociśniesz tylko jej część, zgrzew będzie niepełny. Docisnij mocno obiema rękami.
3. Po naciśnięciu przycisku zgrzewania sprawdź, czy świeci się czerwona lampka.
4. Sprawdź, czy pasek grzewczy nie jest uszkodzony.

Niewystarczające pompowanie (nie można wytworzyć próżni)

1. Proszę sprawdzić, czy otwór wlotowy worka próżniowego został umieszczony w komorze próżniowej (pośrodku dolnej taśmy zgrzewającej).
2. Proszę sprawdzić, czy używany jest dedykowany worek próżniowy.
3. Proszę sprawdzić, czy w zawartości worka nie ma ostrych krawędzi lub narożników, lub czy worek próżniowy nie jest uszkodzony.
4. Czy uszczelka gąbki próżniowej jest luźna.
5. Proszę sprawdzić, czy włożone przedmioty przekroczyły dopuszczalną objętość (włożone przedmioty nie mogą przekraczać 3/4 całkowitej objętości).
6. Proszę sprawdzić, czy otwór wylotowy nie jest zablokowany.
7. Proszę sprawdzić, czy górna pokrywa i hak są zamknięte.
8. Proszę sprawdzić, czy zawór spustowy próżni został otwarty.

Wyciek powietrza po pakowaniu próżniowym

1. Przedmioty o wielu krawędziach i narożnikach oraz przedmioty z niewielką ilością płam oleju i wilgoci należy ponownie zapakować próżniowo (czyli dwukrotnie częściej niż w przypadku pakowania próżniowego).
2. Do pakowania próżniowego należy używać specjalnych torebek plastikowych.
3. Przedmioty, które same wytwarzają parę wodną, zostaną uwolnione z próżni.

Safety Notice

Read all instructions before using this product.

1. It is not suitable for the use of children or people who do not master the operation.
2. When using, do not touch the heating sealing strip with both hands to avoid burns.
3. Make sure the machine is dry before use.
4. Make sure your hands are dry before plugging or unplugging the power supply. When pulling out the plug, the plug part must be grasped, do not just pull the power cord.
5. When the machine is not in use, please pull out the plug.
6. When the body is cleaned, the plug must be pulled out to avoid electric shock.
7. Do not damage, bruise, excessive bending, stretch, twist, bind, or heavily press on the power cord, otherwise it may cause electric shock, short circuit, fire and other accidents.
8. If the power cord is damaged, it must be replaced by maintenance personnel to avoid danger.
9. If abnormal use occurs, please cut off the power immediately and contact maintenance personnel.
10. This product is an electrical appliance for indoor use, please do not use it outdoors or in a humid place.
11. Because the vacuum tube inside the product cannot be cleaned, please do not use items with a lot of oil or water or that can squeeze out a large amount of liquid when using the vacuum function to avoid damage to the product.
12. When not in use for a long time, be sure to unplug the power supply.
13. Don't put it near the gas stove to prevent fire.

Precautions

1. Please stop for at least 30 seconds when using the machine continuously for 5 times, so to allow the machine to rest before restarting work.
2. Please use a special textured vacuum bag when vacuum packaging.
3. Please use a single seal to seal fresh vegetables and fruits, as such foods will produce gas and cause flatulence.
4. If you need a crisper to vacuum red wine or other external tupperware, please insert one end of the tube into the outlet of the crisper and the other end into the tupperware that needs to be vacuum-pumped. Press the "canister" button for vacuum pumping.

Product performance and parameters



- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1.Cutter | 7.Stop button/Indicator Light |
| 2.Mode:Dry, Moist, Oil, Powder | 8.Teflon coated fabric (heating wire) |
| 3.Canister/Indicator Light | 9.Upper sponge strip |
| 4.Seal button /Indicator Light | 10.Removable sink |
| 5.Vacuum&sealing button/indicator light | |
| 6.Pulse Button/Indicator Light | |

Vacuum packing



1. The bag is facing down against the buckle



2. Close the lid and press down on both ends



3. Press the vacuum seal key



4. End of vacuum sealing



Separate design

· Warm reminder: Food should not exceed 2/3 of the bag, so as not to affect the vacuum effect. Liquid and non-dry food should not be sealed with vacuum seal. Powder food should be packed with disposable bags before vacuum packaging, so as not to affect the vacuum effect of powder.

Sealing packing



1. The bag is facing down against the buckle



2. Close the lid and press down on both ends



3. Press the single seal key

Canister function



1. Connect the external connection to the vacuum tank



2. Press the pull out button



3. Operation completed, unplug the connector

Preservation method for all kinds of food

Species	Name of the Product	Method	Storage	Vacuum preserve time
Raw meat	Beef, pork, chicken, etc.	Vacuum	Freezing	6-12 months
Seafood	Hairtail, crucian, saury, squid, etc.	Vacuum	Freezing	6-12 months
Fast food	Ham, sausage, dumplings, etc.	Vacuum	Refrigeration	6-12 months
Vegetables	Spinach, mushrooms, lettuce, garlic, green pepper, ginger, green vegetables, etc.	Sealed	Refrigeration	5-15 days
	Cabbage, potatoes, carrots, lotus root, corn, sweet potatoes, etc.	Vacuum	Freezing	20-35 days
Cooked meat (processed)	Beef, duck tongue, braised pork, roast duck, roast chicken, etc.	Vacuum	Refrigeration	10-20 days
Fruit	Lemon etc.	Vacuum	Refrigeration	1-3 months
	Apple, pineapple, etc.	Vacuum	Refrigeration	10-20 days
Dried fish	Dried fish , etc.	Vacuum	Room Temperature	6-15 months
Seasoning	Chili powder, sesame, etc.	Vacuum	Room Temperature	6-12 months
Dried product	Dried peppers, dried persimmons, dried mushrooms, dried sweet potatoes, etc.	Vacuum	Refrigeration	6-15 months
	Peanuts, almonds, walnuts, melon seeds, cashews, etc.	Vacuum	Room Temperature	6-12 months
	Biscuits, noodle & pastries, etc.	Vacuum	Room Temperature	3-9 months
Daily necessities	Electronic accessories, film, commemorative coins, jade, precious metals, etc.	Vacuum	Room Temperature	Permanent
Other	Rice, soybeans, corn, tea, red beans, etc.	Vacuum	Room Temperature	12-36 months
	Donkey-hide glue cake	Vacuum	Room Temperature	3-6 months
	Bread, coffee, instant noodles	Vacuum	Room Temperature	6-18 months

Repair and maintenance

To extend the service life, the machine needs to be maintained and protected

1. When the machine is not in use, the top lid of the machine must be kept loosely covered, and the left and right locks do not need to be fastened.
2. When cleaning the machine, disconnect the power supply, wipe gently with a damp flannel or damp paper towel, after the cleaning is completed, let the machine dry.
3. After cleaning, cool and dry the sealing sponge, do not press hard to make it deformed. It must be placed in an open place or installed in the machine.
4. If the machine fails, turn off the power immediately, check the cause, and eliminate the failure.

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 the power cord, plug and the machine body are damaged, if so, please don't use it. 3: Whether to use continuously for a long time (please take a short break of 30 seconds after each vacuum sealing)
Cannot be well sealed	1: If the entrance part of the plastic bag on the heating strip is folded or uneven, the seal will be incomplete. 2: When sealing, if you do not press the upper lid with your palm or only press a part, the seal will be incomplete. Please press firmly with both hands. 3: After pressing the sealing button, check if the red light is on. 4: Please confirm whether the heating strip has been damaged.
Insufficient pumping (cannot pump to be vacuum)	1: Please confirm whether the inlet of the vacuum bag has been put into the vacuum chamber (in the middle of the lower sealing belt) 2: Please confirm whether a dedicated vacuum packaging bag is used. 3: Please confirm whether there are sharp edges or corners in the contents or the vacuum bag is damaged. 4: Whether the vacuum sponge gasket is loose. 5: Please confirm whether the inserted items have passed the amount (the inserted items cannot exceed 3/4 of the total volume) 6: Please confirm whether the exhaust hole has been blocked 7: Please confirm whether the upper lid and the hook have been closed 8: Please confirm whether the vacuum release valve has been opened
Air leak after vacuum packaging	1: Items with multiple edges and corners and items with a small amount of oil stains and moisture are expected to be sealed again by vacuum packaging (that is, twice the vacuum sealing operations) 2: Please use dedicated plastic bags for vacuum packaging 3: Items that produce water vapor on their own will release the vacuum

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): KD4232

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: 523-36-70552; REGON: 147383292



