



KRAFT&DELE
VAKUOVÁ BALIČKA NA POTRAVINY
KD4234



PŘEKLAD ORIGINÁLNÍHO NÁVODU

Bezpečnostní upozornění

Před použitím výrobku si přečtěte všechny pokyny.

1. Výrobek není určen pro děti ani pro osoby, které nejsou seznámeny s jeho obsluhou.
2. Během používání se nedotýkejte svařovacího pásku rukama, abyste předešli popálení.
3. Před použitím se ujistěte, že je zařízení suché.
4. Před připojením nebo odpojením zařízení od elektrické sítě se ujistěte, že máte suché ruce.
Při vytahování zástrčky ze zásuvky uchopte zástrčku za její tělo; netahejte za napájecí kabel.
5. Pokud zařízení nepoužíváte, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
6. Před čištěním zařízení jej odpojte od elektrické sítě, abyste předešli úrazu elektrickým proudem.
7. Napájecí kabel nepoškozujte, nemačkejte, nadměrně neohýbejte, nenatahujte ani nekruťte a nevystavujte jej silnému tlaku. Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem, zkratu, požáru nebo jiné nehodě.
8. Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit kvalifikovaný servisní pracovník.
9. Pokud zařízení nefunguje správně, okamžitě jej odpojte od napájení a obraťte se na servis.
10. Tento výrobek je elektrický spotřebič určený pouze pro použití v interiéru. Nepoužívejte jej venku ani ve vlhkém prostředí.
11. Vnitřní vakuovou trubici nelze čistit. Při vakuování proto nepracovávávejte potraviny s velkým množstvím oleje nebo vody ani potraviny, ze kterých by mohlo vytéct větší množství tekutiny. Mohlo by dojít k poškození zařízení.
12. Pokud zařízení delší dobu nepoužíváte, odpojte jej od elektrické sítě.
13. Neumísťujte zařízení do blízkosti plynového sporáku, aby nedošlo k požáru.

Bezpečnostní opatření

1. Po pěti po sobě jdoucích pracovních cyklech přerušte práci alespoň na **30 sekund** a před dalším použitím nechte zařízení odpočinout.
2. Pro vakuové balení používejte speciální **strukturované vakuové sáčky**.
3. U čerstvé zeleniny a ovoce použijte pouze zatavení bez vakuování, protože tyto potraviny mohou vytvářet plyny a způsobit nafouknutí sáčku.
4. Chcete-li odsát vzduch z nádoby na víno nebo jiné externí vakuové nádoby, připojte jeden konec hadičky k vývodu zařízení a druhý konec k nádobě. Poté stiskněte tlačítko pro vakuování nádoby.

Popis zařízení a ovládacích prvků

Na obrázku zařízení jsou jednotlivé části označeny čísly **1–10**.

Číslo	Český popis
1	Řezací nůž
2	Tlačítko / kontrolka DRY – suché potraviny
3	Tlačítko / kontrolka MOIST – vlhké potraviny
4	Tlačítko / kontrolka SEAL – zatavení
5	Tlačítko / kontrolka VACUUM & SEAL – vakuování a zatavení
6	Tlačítko / kontrolka PULSE – pulzní odsávání

Číslo	Český popisek
7	Tlačítko / kontrolka STOP
8	Teflonem potažený materiál – topný drát
9	Horní pěnové těsnění
10	Vyjímatelná odkapávací vanička

Tyto popisky odpovídají očíslovanému obrázku otevřené a zavřené vakuovačky v originálu.

Výkon produktu a parametry



- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Řezačka | 7. Tlačítko STOP / kontrolka |
| 2. Indikační světlo suchého režimu | 8. Teflonová páska (topný drát) |
| 3. Tlačítko vlhkého režimu / indikační světlo | 9. Horní pěnový těsnicí pásek |
| 4. Tlačítko těsnění / indikační světlo | 10. Vyjímatelná odkapávací miska |
| 5. Tlačítko vakuování a těsnění / indikační světlo | |
| 6. Tlačítko PULSE / indikační světlo | |

Technické údaje

Parametr	Hodnota
Model	KD4234
Jmenovitý příkon	150 W
Rozměry výrobku	372 × 120 × 50 mm
Délka svaru	300 mm
Jmenovité napětí	220–240 V / 50 Hz
Hmotnost	0,8 kg
Podtlak	–70 kPa
Šířka svaru	3 mm

Vakuové balení



1. Sáček umístěte směrem dolů k přezce.



2. Zavřete víko a na obou stranách pevně stiskněte.



Oddělený design



3. Stiskněte tlačítko vakuování a těsnění.



4. Konec vakuového těsnění.

- Upozornění: Množství potravin by nemělo přesáhnout 2/3 sáčku, aby nedošlo k ovlivnění vakuového efektu. Tekuté a vlhké potraviny neupravujte vakuově. Potraviny bez obsahu tekutin by neměly být vakuovány. Prašné potraviny by měly být před vakuováním baleny do jednorázových sáčků, aby nedošlo k ovlivnění vakuového efektu prachem.

Zavírání sáčků



1. Sáček umístěte směrem dolů k přezce.



2. Zavřete víko a na obou stranách pevně stiskněte.



3. Stiskněte tlačítko jednoho těsnění.

Vakuová nádoba



1. Připojte vnější hadici ke konektoru vakuové nádoby.



2. Stiskněte tlačítko odsávání.



3. Po dokončení odpojte konektor.

Tabulka uchovávání potravin

Níže je přeložená tabulka z obrázku, včetně jejích sloupců.

Druh	Potraviny / výrobky	Metoda	Skladování	Doba uchování
Syrové maso	Hovězí, vepřové, kuřecí apod.	Vakuován í	Mraznička	6–12 měsíců
Mořské plody	Ryby, saury, olihně apod.	Vakuován í	Mraznička	6–12 měsíců
Hotová jídla	Šunka, klobása, knedlíčky apod.	Vakuován í	Chladnička	6–12 měsíců
Zelenina	Špenát, houby, salát, česnek, zelená paprika, zázvor, listová zelenina apod.	Zatavení	Chladnička	5–15 dní
Zelenina	Zelí, brambory, mrkev, lotosový kořen, kukuřice, batáty apod.	Vakuován í	Mraznička	20–35 dní
Vařené / zpracované maso	Hovězí, kachní jazyk, dušené vepřové, pečená kachna, pečené kuře apod.	Vakuován í	Chladnička	10–20 dní
Ovoce	Citron apod.	Vakuován í	Chladnička	1–3 měsíce
Ovoce	Jablko, ananas apod.	Vakuován í	Chladnička	10–20 dní
Sušené ryby	Sušené ryby apod.	Vakuován í	Pokožová teplota	6–15 měsíců
Koření	Chilli prášek, sezam apod.	Vakuován í	Pokožová teplota	6–12 měsíců
Sušené potraviny	Sušené papriky, kaki, houby, batáty apod.	Vakuován í	Chladnička	6–15 měsíců
Sušené potraviny	Arašíd, mandle, vlašské ořechy, melounová semínka, kešu apod.	Vakuován í	Pokožová teplota	6–12 měsíců
Sušené potraviny	Sušenky, nudle, pečivo apod.	Vakuován í	Pokožová teplota	3–9 měsíců
Běžné předměty	Elektronické příslušenství, filmy, pamětní mince, jadeit, drahé kovy apod.	Vakuován í	Pokožová teplota	Trvale
Ostatní	Rýže, sója, kukuřice, čaj, červené fazole apod.	Vakuován í	Pokožová teplota	12–36 měsíců
Ostatní	Koláč z želatiny z oslí kůže	Vakuován í	Pokožová teplota	3–6 měsíců
Ostatní	Chléb, káva, instantní nudle	Vakuován í	Pokožová teplota	6–18 měsíců

Hodnoty v tabulce ponechávám podle dodaného návodu; nejde o mnou ověřená doporučení pro bezpečné skladování potravin.

Čištění a údržba

Pro prodloužení životnosti zařízení dodržujte následující pokyny:

1. Pokud zařízení nepoužíváte, horní víko ponechte pouze volně přiklopené. Levý a pravý zámek nemusí být uzamčen.
2. Před čištěním zařízení odpojte od elektrické sítě. Jemně jej otřete vlhkým hadříkem nebo vlhkou papírovou utěrkou. Po vyčištění nechte zařízení vyschnout.
3. Po čištění nechte těsnicí pěnu vychladnout a vyschnout. Netlačte na ni příliš silně, aby nedošlo k její deformaci. Poté ji můžete ponechat volně nebo ji znovu vložit do zařízení.
4. Pokud dojde k poruše zařízení, okamžitě odpojte napájení, zjistěte příčinu a závadu odstraňte.

Řešení problémů

Zařízení nefunguje

1. Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku elektrického proudu a zda je zástrčka správně zasunuta do zásuvky.
2. Zkontrolujte napájecí kabel, zástrčku a tělo zařízení. Pokud jsou poškozené, zařízení nepoužívejte.
3. Zkontrolujte, zda zařízení nebylo používáno nepřetržitě příliš dlouho. Po každém vakuování a zatavení udělejte přibližně **30sekundovou přestávku**.

Sáček nelze správně zatavit

1. Je-li okraj plastového sáčku na topném pásku přehnutý nebo nerovný, svar nebude úplný.
2. Pokud při zatavování nepřitlačíte horní víko dostatečně nebo přitlačíte pouze jeho část, svar nemusí být úplný. Víko pevně přitlačte oběma rukama.
3. Po stisknutí tlačítka zatavení zkontrolujte, zda svítí červená kontrolka.
4. Zkontrolujte, zda není topný pásek poškozen.

Nedostatečné odsávání – nelze vytvořit vakuum

1. Zkontrolujte, zda je otevřený konec vakuového sáčku správně vložen do vakuové komory, tedy přibližně doprostřed spodního svařovacího pásku.
2. Zkontrolujte, zda používáte sáček určený pro vakuové balení.
3. Zkontrolujte, zda obsah sáčku nemá ostré hrany nebo rohy a zda není vakuový sáček poškozen.
4. Zkontrolujte, zda není pěnové vakuové těsnění uvolněné.
5. Zkontrolujte množství vloženého obsahu. V této části originál uvádí, že obsah nesmí přesáhnout **3/4 celkového objemu**.
6. Zkontrolujte, zda není výstupní otvor zablokovaný.
7. Zkontrolujte, zda jsou horní víko a uzavírací hák správně zavřené.
8. Zkontrolujte vakuový vypouštěcí ventil.

Po vakuovém zabalení uniká vzduch

1. Předměty s mnoha hranami a rohy a předměty s malým množstvím oleje nebo vlhkosti je podle originálního návodu vhodné vakuově zabalit znovu.
2. Používejte speciální plastové sáčky určené pro vakuové balení.
3. U potravin nebo předmětů, které samy vytvářejí vodní páru, může postupně dojít ke ztrátě vakua.

Prohlášení o shodě

Podle ISO/IEC Guide 22 a EN 45014

Výrobce: FOREINTRADE S.A.

Adresa výrobce: Janówek, ul. Modrzewiowa 54, 05-555 Tarczyn

PROHLAŠUJEME, ŽE VÝROBEK JE V SOULADU S EVROPSKÝMI NORMAMI

Název výrobku: Vakuová svářečka

Model / obchodní označení: KD4234

Výrobek, na který se toto prohlášení vztahuje, splňuje požadavky následujících předpisů:

1. 2014/35/EU – směrnice pro nízké napětí
2. 2014/30/EU – směrnice o elektromagnetické kompatibilitě
3. 2011/65/EU – směrnice RoHS 2
4. Nařízení (ES) č. 2023/2006 o správné výrobní praxi pro materiály a předměty určené pro styk s potravinami
5. Nařízení (EU) č. 10/2011 o materiálech a předmětech z plastů určených pro styk s potravinami
6. Nařízení (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami

Použité normy:

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 ve spojení s IEC 60335-1:2010, COR1:2010, COR2:2011, AMD1:2013, COR1:2014, AMD2:2016, COR1:2016.

Osoba odpovědná za vedení technické dokumentace:

Ma Dong Hui, Janówek, ul. Modrzewiowa 54, 05-555 Tarczyn

Tarczyn, Ma Dong Hui, 20. 2. 2025