

KRAFT&DELE

PROFESSIONAL

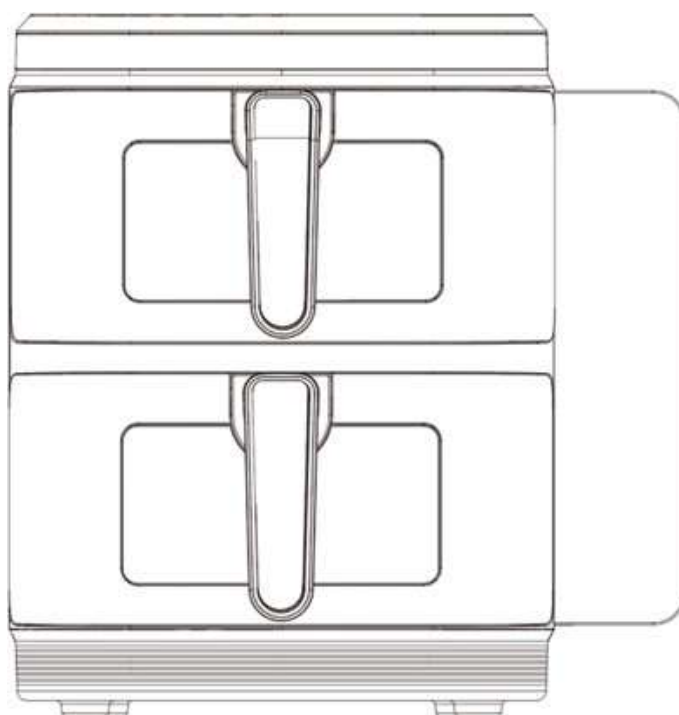
Instrukcja obsługi

Tłumaczenie instrukcji oryginalnej

PRZED UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

MODEL: KD4335



ZASADY BEZPIECZEŃSTWA ZWIĄZANE Z UŻYCIEM URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH

Uwaga! Przed rozpoczęciem użytkowania należy dokładnie zapoznać się z pełną treścią instrukcji obsługi. Ignorowanie lub nieprzestrzeganie zawartych poniżej zaleceń może skutkować wystąpieniem porażenia prądem elektrycznym, zagrożeniem pożarowym oraz poważnymi obrażeniami ciała.

SYMBOLE BEZPIECZEŃSTWA



Przeczytać instrukcję obsługi.

UWAGI OGÓLNE

- Urządzenia o charakterze elektrycznym powinny przez cały okres eksploatacji spełniać wymagania dotyczące bezpieczeństwa oraz higieny pracy, określone w obowiązujących Polskich Normach oraz odpowiednich przepisach prawnych.
- Pracownicy wykonujący czynności przy urządzeniach elektrycznych powinni być zaopatrzeni w odpowiednio dobraną odzież roboczą, a także właściwe środki ochrony indywidualnej.
- Osoby obsługujące urządzenia elektryczne zobowiązane są do bezwzględnego przestrzegania wszelkich zasad oraz przepisów z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy, które obowiązują podczas pracy z tego rodzaju urządzeniami.

PODSTAWOWE CZYNNOŚCI PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY

- Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek czynności należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi oraz dokumentacją techniczną danego urządzenia elektrycznego, a także odpowiednio przygotować wszystkie niezbędne narzędzia, przyrządy pomiarowe, oznaczenia ostrzegawcze oraz środki ochrony indywidualnej, w tym sprzęt izolacyjny.
- Należy przeprowadzić szczegółową kontrolę stanu technicznego urządzeń oraz instalacji elektrycznych, zwracając szczególną uwagę na jakość i ciągłość izolacji przewodów, kabli, wtyczek, wyłączników oraz gniazd. Konieczne jest również sprawdzenie poprawności wykonania zerowania i uziemienia, a także ocena skuteczności zastosowanych zabezpieczeń przeciwporażeniowych i przeciwpożarowych.
- Istotnym elementem przygotowania jest również dokładne sprawdzenie stanu technicznego zabezpieczeń nadprądowych, aby upewnić się, że działają one prawidłowo i zapewniają odpowiedni poziom ochrony instalacji.
- Dodatkowo należy zweryfikować, czy oznakowanie przeciwpożarowe związane z urządzeniami i instalacjami elektrycznymi jest czytelne, kompletne oraz zgodne z obowiązującymi przepisami i normami bezpieczeństwa.

CZYNNOŚCI PODCZAS PRACY I PO JEJ ZAKOŃCZENIU

- Urządzenia elektryczne powinny być użytkowane wyłącznie w sposób zgodny z ich przeznaczeniem oraz warunkami określonymi przez producenta w dokumentacji technicznej, z zachowaniem wszystkich zasad bezpiecznej eksploatacji.
- W przypadku konieczności chwilowego lub dłuższego opuszczenia stanowiska pracy należy bezwzględnie zatrzymać pracę urządzenia oraz odłączyć je od źródła zasilania, aby wyeliminować ryzyko przypadkowego uruchomienia lub zagrożenia.
- Jeśli dojdzie do samoczynnego wyłączenia urządzenia albo przepalenia bezpieczników, ponowne jego uruchomienie powinno nastąpić dopiero po dokładnym ustaleniu i usunięciu przyczyny awarii, takiej jak zwarcie, oraz po wymianie uszkodzonych elementów zabezpieczających na sprawne.
- Przy podłączaniu urządzeń elektrycznych należy korzystać z odpowiednich gniazd wyposażonych w styk ochronny (uziemiający), o ile wymaga tego dany typ instalacji oraz charakterystyka urządzenia.
- Po zakończeniu wykonywanych prac konieczne jest właściwe zabezpieczenie urządzeń elektrycznych, a także uporządkowanie stanowiska pracy poprzez odłożenie narzędzi, sprzętu oraz usunięcie ewentualnych zagrożeń, co pozwala utrzymać bezpieczne i ergonomiczne warunki pracy.

ZABRANIA SIĘ

- × Zabrania się dopuszczania do użytkowania urządzeń elektrycznych bez wcześniejszego potwierdzenia skuteczności zastosowanych środków ochrony przed porażeniem prądem, w tym bez wykonania odpowiednich pomiarów i kontroli bezpieczeństwa.
- × Niedopuszczalne jest samowolne wprowadzanie jakichkolwiek zmian konstrukcyjnych lub ingerowanie w działanie obsługiwanego urządzenia elektrycznego bez odpowiednich uprawnień i zgody.
- × Nie wolno usuwać ani omijać elementów ochronnych i zabezpieczających, takich jak osłony, przełączniki czy wyłączniki bezpieczeństwa. Zabrania się również wykonywania

pro wizorycznych napraw, zwierania elementów zabezpieczeń czy stosowania nieodpowiednich wkładek bezpiecznikowych.

- × Zakazuje się montowania lub wymiany bezpieczników w czasie, gdy urządzenie pozostaje pod napięciem lub jest włączone, ponieważ stwarza to bezpośrednie zagrożenie dla zdrowia i życia.
- × Nie należy wyciągać wtyczki z gniazda poprzez szarpanie za przewód zasilający, gdyż może to prowadzić do uszkodzenia instalacji oraz zwiększa ryzyko porażenia.
- × Zabronione jest korzystanie z gniazd wtykowych oraz wtyczek, które posiadają uszkodzoną obudowę lub naruszoną izolację, ponieważ może to skutkować poważnymi zagrożeniami elektrycznymi.
- × Nie wolno przeciążać urządzeń elektrycznych ponad wartości dopuszczalne określone przez producenta, gdyż może to doprowadzić do ich uszkodzenia lub pożaru.
- × Zabrania się dotykania elementów znajdujących się pod napięciem oraz zacisków kondensatorów, nawet w sytuacji, gdy zostały one odłączone od źródła zasilania, ponieważ mogą nadal gromadzić ładunek elektryczny.
- × Niedopuszczalne jest pozostawianie bez nadzoru urządzeń elektrycznych podłączonych do sieci. Przed opuszczeniem stanowiska pracy należy każdorazowo upewnić się, że wszystkie urządzenia zostały wyłączone i odłączone od zasilania.
- × Dostępu do urządzeń lub instalacji elektrycznych osobom niepowołanym, niepełnoletnim, w tym dzieciom, osobom chorym, będącym pod wpływem alkoholu lub innych używek

UWAGI KOŃCOWE

1. Wszelkie czynności związane z naprawą, przeglądami technicznymi oraz konserwacją urządzeń elektrycznych powinny być powierzane wyłącznie osobom posiadającym odpowiednie kwalifikacje, przeszkolenie oraz uprawnienia do pracy przy instalacjach elektrycznych.
2. Zasady udzielania pierwszej pomocy w przypadku porażenia prądem elektrycznym obejmują:
 - niezwłoczne odseparowanie poszkodowanego od źródła napięcia, przy jednoczesnym zachowaniu szczególnej ostrożności, aby samemu nie ulec porażeniu,
 - natychmiastowe odłączenie zasilania instalacji elektrycznej, np. poprzez wyłączenie bezpieczników lub przecięcie przewodu przy użyciu narzędzi z izolowanymi uchwytyami, przy czym działania te należy wykonywać z zastosowaniem środków ochrony, stojąc na podłożu izolującym, takim jak guma, sucha deska czy szkło,
 - po uwolnieniu osoby poszkodowanej konieczne jest szybkie sprawdzenie jej funkcji życiowych, w szczególności oddechu i przytomności,
 - w przypadku braku oddechu lub oznak życia należy natychmiast rozpocząć resuscytację krążeniowo-oddechową, łącząc sztuczne oddychanie z masażem serca i kontynuować te czynności do momentu odzyskania funkcji życiowych lub przyjazdu służb ratunkowych,
 - jeśli występują oparzenia, należy zabezpieczyć je jałowym, suchym opatrunkiem, aby ograniczyć ryzyko zakażenia,
 - w każdym przypadku osoba poszkodowana powinna zostać jak najszybciej przekazana pod opiekę medyczną i przewieziona do szpitala zgodnie z obowiązującymi zasadami bezpieczeństwa i procedurami BHP.

Serwis

Naprawy urządzenia powinny być wykonywane wyłącznie przez odpowiednio przeszkolonych i uprawnionych specjalistów, którzy posiadają niezbędną wiedzę techniczną. Podczas takich czynności należy stosować jedynie części zamienne zgodne z wymaganiami producenta i w pełni kompatybilne z danym modelem urządzenia. Takie postępowanie gwarantuje nie tylko bezpieczeństwo użytkowania, ale również prawidłowe działanie oraz długotrwałą i efektywną pracę sprzętu.

PRZEZNACZENIE

Ta frytkownica beztłuszczowa umożliwia prosty i zdrowszy sposób przyrządzania różnorodnych potraw. Dzięki zastosowaniu intensywnego obiegu gorącego powietrza oraz dodatkowego elementu grzewczego w górnej części urządzenia, pozwala ona na przygotowanie wielu dań w krótkim czasie. Jej największą zaletą jest równomierne rozprowadzanie ciepła we wszystkich kierunkach, co sprawia, że produkty spożywcze są dokładnie i jednolicie podgrzewane. W większości przypadków nie ma konieczności używania oleju, co znacząco ogranicza zawartość tłuszczu w przygotowywanych posiłkach.

DANE TECHNICZNE

Model KD4335

Napięcie 220-240V 50-60Hz

Moc: 2800W (1400W + 1400W)

POJEMNOŚĆ KOSZA 5,5 + 5,5 LITRA

REGULOWANA TEMPERATURA: :80-200°C

TIMER: 60 MINUTOWY

OPIS CZĘŚCI

(rys. F1-F2)

1) Panel sterowania:

a. Przycisk „START/PAUSE/OFF”

b. „TEMPERATURA/GOTOWANIE CZAS”

c. „+” TEMPERATURA/GOTOWANIE CZAS

d. „-” TEMPERATURA/GOTOWANIE

Przycisk CZAS

e. Przycisk „SYNC”

f. Przycisk „MATCH”

g. Przycisk „1”, wybór panelu 3a

h. Przycisk „2”, wybór panoramy 3b

i. Wyświetlanie panoramy 3a

L. Wyświetlacz panelu 3b

m. „WYBÓR FUNKCJI”

n. Przycisk „ODSZRANIANIE”

2a) Uchwyt Kubetka

2b) Uchwyt Kubetka

3a) Patelnia 1

3b) Patelnia 2

4) Korpus urządzenia

5a) Kratka wylotu powietrza

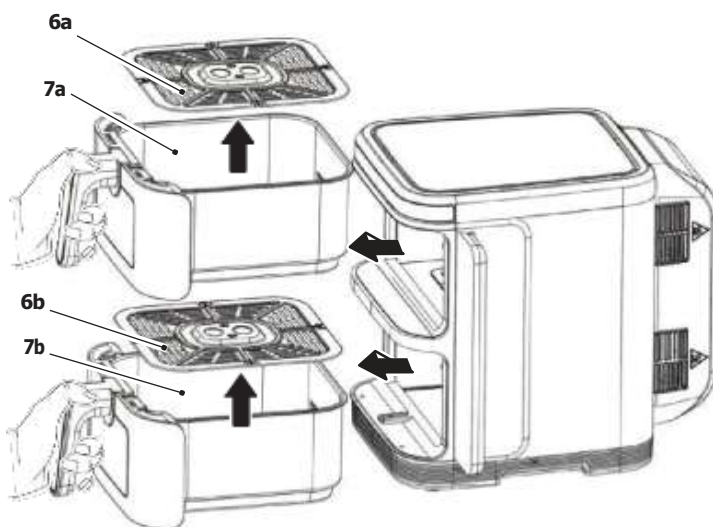
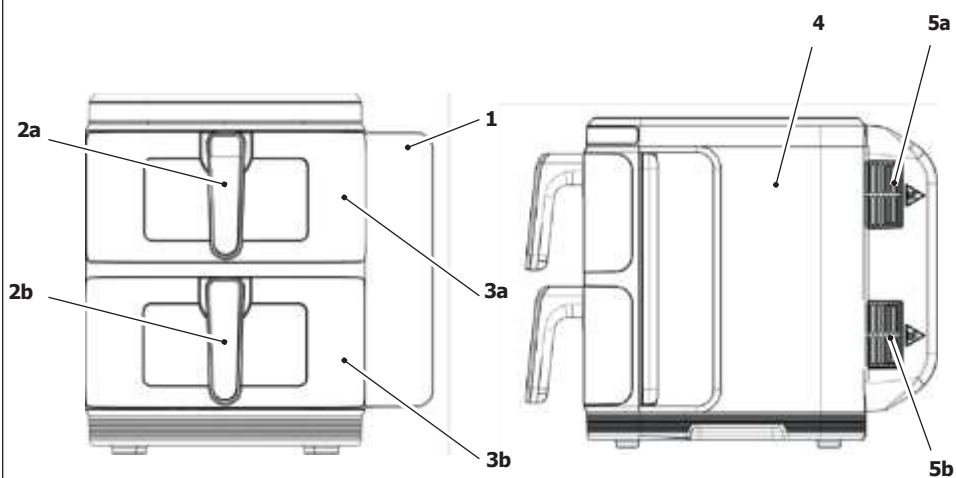
5b) Kratka wylotu powietrza

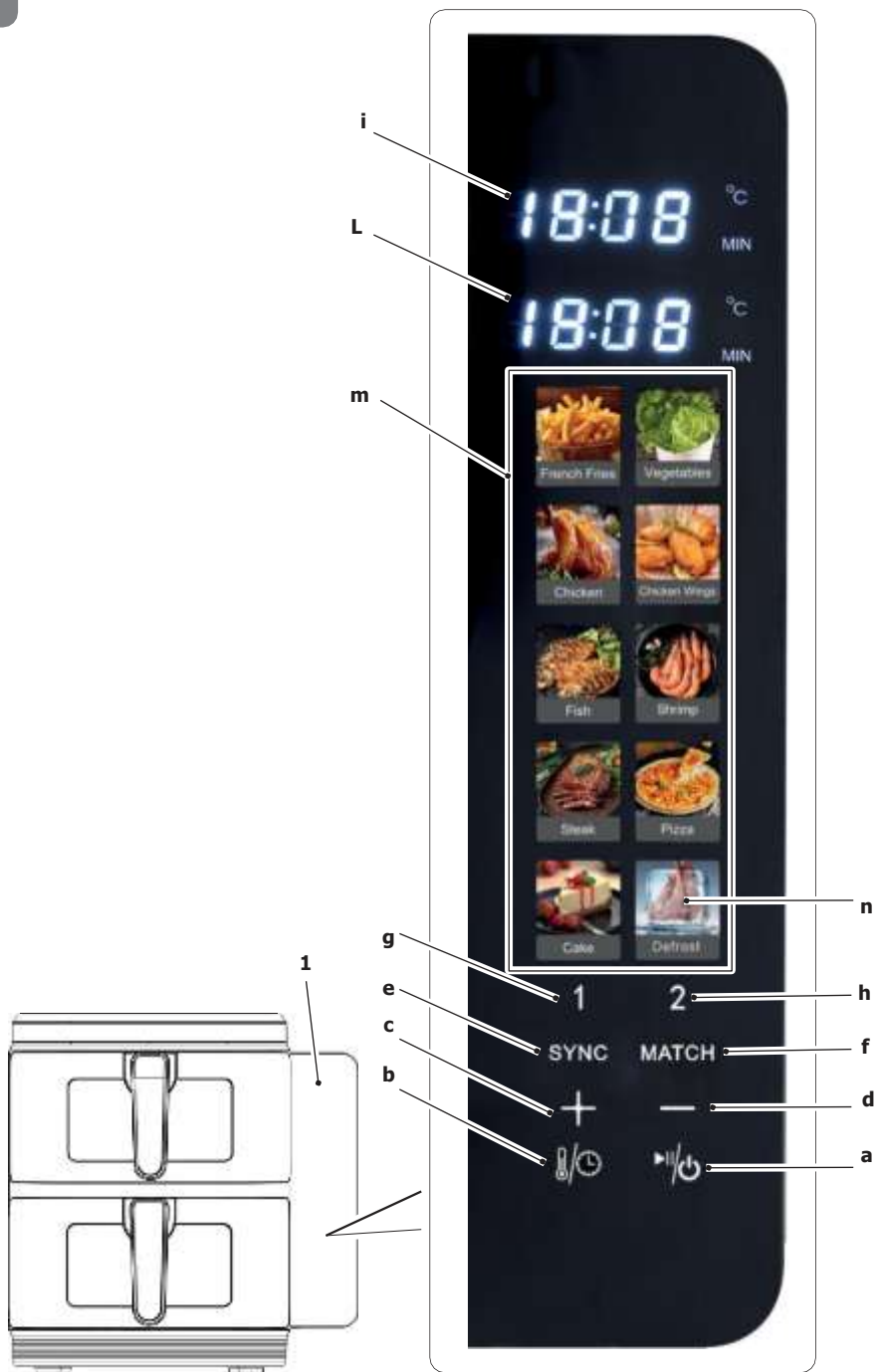
6a) Kratka do gotowania

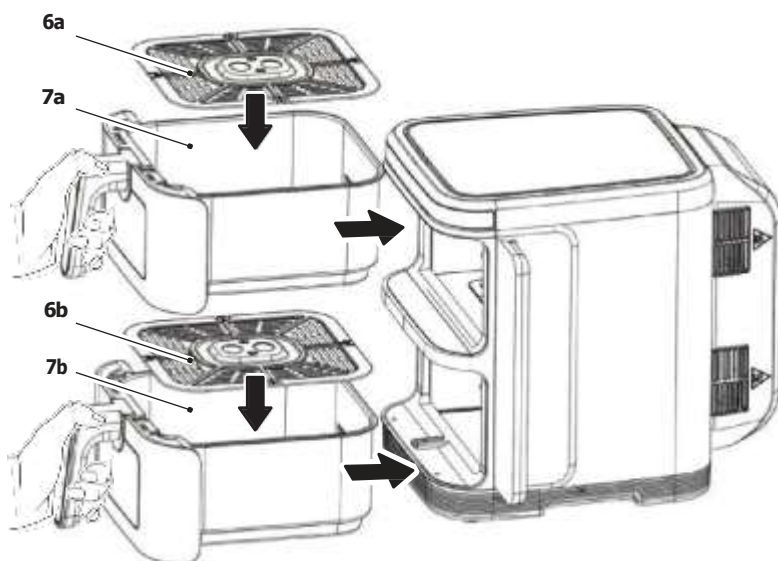
6b) Kratka do gotowania

7a) Kubetek

7b) Kubetek







OBSŁUGA

Przy pierwszym użyciu urządzenia:

- Należy ostrożnie wysunąć szalkę (3a i/lub 3b) razem z kubetkiem (7a i/lub 7b) z głównej obudowy urządzenia (4), trzymając stabilnie za uchwyt (2a i/lub 2b), zgodnie z ilustracją F1. Następnie wyjąć wszystkie znajdujące się wewnątrz akcesoria.
- Przed pierwszym uruchomieniem zaleca się dokładne umycie kubetka (7a i/lub 7b), elementu grillowego (6a i/lub 6b) oraz patelni (3a i/lub 3b) w gorącej wodzie z dodatkiem standardowego płynu do mycia naczyń. Po umyciu wszystkie części należy starannie wypłukać pod bieżącą wodą oraz dokładnie wysuszyć.
- Zewnętrzną część korpusu urządzenia (4) należy czyścić wyłącznie przy użyciu miękkiej, lekko wilgotnej ściereczki, unikając stosowania agresywnych lub ściernych środków czyszczących, które mogłyby uszkodzić powierzchnię obudowy.

Użytkowanie urządzenia:

- Urządzenie należy ustawić na równej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni, upewniając się, że wszystkie nóżki mają pełne i pewne podparcie, co zapobiega jego przesuwaniu się podczas pracy.
- Wtyczkę przewodu zasilającego należy podłączyć do odpowiedniego gniazda elektrycznego, uprzednio sprawdzając, czy napięcie sieciowe jest zgodne z wartościami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Przed rozpoczęciem procesu gotowania należy dobrać właściwy czas pracy oraz temperaturę, dostosowane do rodzaju przygotowywanej potrawy, korzystając z tabeli czasów i temperatur zalecanej przez producenta.
- Następnie należy wysunąć szalkę (3a i/lub 3b) i umieścić produkty spożywcze w kubetku (7a i/lub 7b), zgodnie z rysunkiem F1. Ważne jest, aby nie przekraczać maksymalnej pojemności urządzenia wynoszącej 5,5 litra, co zapewnia prawidłową cyrkulację powietrza i równomierne gotowanie.
- Po umieszczeniu żywności należy ponownie włożyć patelnię (3a i/lub 3b) do wnętrza urządzenia, a następnie ustawić ponownie odpowiedni czas oraz temperaturę zgodnie z zaleceniami zawartymi w tabeli (rys. F3).
- Na końcu należy upewnić się, że szalka (3a i/lub 3b) została prawidłowo i stabilnie osadzona w korpusie urządzenia (4), co gwarantuje bezpieczne i poprawne działanie sprzętu podczas pracy.

UWAGA:

- Urządzenie powinno być eksploatowane bez stosowania oleju oraz jakichkolwiek substancji smarnych, ponieważ ich użycie może stwarzać ryzyko zapłonu i doprowadzić do pożaru.
- Frytkownica została wyposażona w zabezpieczenie termiczne, które w przypadku nieprawidłowego działania termostatu automatycznie przerywa obwód elektryczny, chroniąc urządzenie przed przegrzaniem.
- Zabrania się użytkowania patelni (3a i/lub 3b) bez wcześniejszego zamontowania elementu grillowego (6a i/lub 6b), zgodnie z ilustracją F3, gdyż może to wpłynąć na nieprawidłowe działanie urządzenia oraz zwiększyć ryzyko jego uszkodzenia.

Przycisk "START/PAUSE/OFF" (a)



- Należy nacisnąć i przytrzymać dany przycisk przez około 0,5 sekundy, aby uruchomić urządzenie. Po jego aktywacji wszystkie kontrolki sygnalizacyjne zostaną podświetlone, a na wyświetlaczu (i i L) pojawi się symbol „--”. Następnie można wybrać odpowiednią komorę pracy: przyciskiem 1 (g) wybiera się szalkę 3a, natomiast przyciskiem 2 (h) szalkę 3b.
- Po dokonaniu wyboru należy ponownie nacisnąć przycisk, aby rozpocząć proces gotowania, uprzednio wybierając żądany program z menu funkcji (m).
- Wyłączenie całego urządzenia odbywa się poprzez przytrzymanie przycisku zasilania przez około 3 sekundy, co powoduje wygaszenie wszystkich kontrolki i całkowite zatrzymanie pracy sprzętu.
- W przypadku konieczności wyłączenia pojedynczej patelni (3a lub 3b), należy najpierw wybrać odpowiednią komorę za pomocą przycisku 1 (g) dla patelni 3a lub przycisku 2 (h) dla patelni 3b, a następnie przytrzymać przycisk wyłączania (a) przez około 2 sekundy. Na odpowiednim wyświetlaczu (i i/lub L) pojawi się komunikat „OFF”, potwierdzający dezaktywację.
- W trakcie pracy urządzenia istnieje możliwość chwilowego wstrzymania procesu gotowania poprzez naciśnięcie przycisku (a), a następnie jego ponownego uruchomienia w dowolnym momencie.

Przycisk trybu "TEMPERATURA/CZAS GOTOWANIA" (b)



☐ Aby wybrać odpowiednią komorę roboczą, należy nacisnąć przycisk 1 (g) w celu aktywacji szalki 3a, natomiast przycisk 2 (h) służy do wyboru szalki 3b.

☐ Następnie należy użyć przycisku (b), aby przełączyć urządzenie w tryb ustawiania temperatury oraz czasu gotowania. W tym trybie wartości dla patelni (3a) będą wyświetlane na ekranie (i), natomiast parametry dotyczące patelni (3b) pojawią się na wyświetlaczu (L).

☐ Fabryczne, domyślne ustawienia parametrów widoczne na wyświetlaczach (i i/lub L) wynoszą 180°C oraz 15 minut, co stanowi standardowy punkt wyjścia do dalszej regulacji w zależności od przygotowywanej potrawy.

TRYB TEMPERATURY:

Aby dostosować temperaturę procesu gotowania, należy użyć przycisków „+” (c) oraz „-” (d). Przycisk „+” umożliwia stopniowe zwiększanie wartości temperatury, natomiast „-” pozwala na jej obniżanie. Regulacja możliwa jest w zakresie od 60°C do 200°C, co pozwala na precyzyjne dopasowanie parametrów do rodzaju przygotowywanej potrawy.

TRYB CZASOWY:

W celu ustawienia czasu pracy urządzenia należy ponownie skorzystać z przycisków „+” (c) oraz „-” (d). Przycisk „+” wydłuża czas gotowania, natomiast „-” skraca go według potrzeb użytkownika. Zakres regulacji czasu wynosi od 1 do 60 minut, co umożliwia elastyczne dostosowanie długości procesu obróbki termicznej.

Przycisk "ODSZRANIANIE" (n)

- Naciśnij przycisk , aby uruchomić funkcję rozmrażania przy domyślnym czasie (5) i temperaturze (80°C).
- Użyj przycisków (b), (c) i (d), aby zmienić czas i temperaturę rozmrażania.



Przyciski „WYBÓR FUNKCJI” (m):

Należy nacisnąć jeden z dostępnych przycisków w celu wybrania odpowiedniego, fabrycznie zaprogramowanego trybu pracy urządzenia. Po dokonaniu wyboru wskaźnik przypisany do danej funkcji zaczyna pulsować, natomiast pozostałe kontrolki pozostają w stanie świecenia ciągłego, co pozwala łatwo zidentyfikować aktywny program.

ZAPROGRAMOWANE FUNKCJE:

Frytki



Warzywa



Kurczak



Skrzydółka z kurczaka



Ryba



Skorupiaki



Mięso



Pizza



Deser

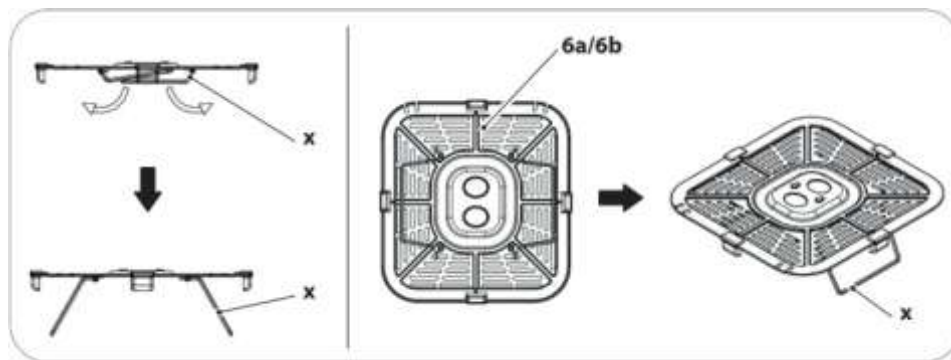


Odszranianie



- Po wybraniu odpowiedniej funkcji urządzenie automatycznie przypisuje domyślne wartości czasu oraz temperatury, zgodne z wybranym programem pracy.
- Sprzęt posiada funkcję zapamiętywania ostatnio używanych ustawień. Jeżeli zasilanie nie zostanie przerwane, przy kolejnym uruchomieniu urządzenie przywoła wcześniej wybraną funkcję. Jednakże w przypadku przerwy w dopływie energii elektrycznej funkcja pamięci zostaje zachowana jedynie przez około 1 godzinę, po czym zostaje skasowana.
- W trakcie pracy urządzenia ustawione parametry temperatury oraz czasu gotowania są wyświetlane naprzemiennie na ekranie (i i/lub L), co umożliwia bieżącą kontrolę procesu obróbki termicznej.
- Po rozpoczęciu działania urządzenia wybór dodatkowych funkcji z menu nie jest już możliwy, co zapobiega przypadkowej zmianie ustawień w trakcie pracy.

W celu uzyskania bardziej chrupiącego efektu potraw oraz skrócenia czasu przygotowania zaleca się uniesienie nóżek (x) kosza do gotowania (6a i/lub 6b), co poprawia cyrkulację gorącego powietrza wewnątrz urządzenia.



Przycisk "SYNC" (e)

Funkcja synchronizacji czasu zakończenia gotowania

Jeżeli czas przygotowania potraw na patelniach (3a i 3b) jest różny, należy aktywować funkcję SYNC poprzez naciśnięcie odpowiedniego przycisku, co zostanie potwierdzone stałym podświetleniem wskaźnika SYNC. Następnie trzeba uruchomić urządzenie przyciskiem start (a).

W takiej sytuacji patelnia wymagająca dłuższego czasu pracy rozpocznie proces gotowania, natomiast patelnia z krótszym czasem zostanie tymczasowo wstrzymana. Na odpowiadającym jej wyświetlaczu (i lub L) pojawi się komunikat „HOLD”, informujący o pauzie w działaniu.

Gdy czas potrzebny do zakończenia obróbki termicznej wyrówna się dla obu patelni, wcześniej wstrzymana komora automatycznie wznowi pracę. Dzięki temu obie patelnie kończą gotowanie jednocześnie, co zapewnia ich zsynchronizowane działanie.

Przycisk MATCH (f) **Funkcja kopiowania menu**

- Po uruchomieniu urządzenia należy ustawić parametry temperatury oraz czasu dla jednej z patelni (3a lub 3b), a następnie nacisnąć przycisk MATCH. Aktywacja tej funkcji zostaje potwierdzona stałym podświetleniem wskaźnika MATCH, a ustawienia wybranej patelni zostają automatycznie skopiowane na drugą komorę (3a lub 3b), dzięki czemu obie pracują według tych samych parametrów.
- Następnie należy uruchomić urządzenie przyciskiem start (a). W tym momencie obie patelnie pracują równocześnie w identycznym trybie gotowania, a funkcja MATCH zostaje automatycznie wyłączona po rozpoczęciu pracy. W trakcie przygotowywania potraw może zachodzić konieczność ich mieszania w celu uzyskania równomiernego efektu obróbki termicznej.
- Aby wymieszać składniki, należy ostrożnie wysunąć patelnię (3a i/lub 3b) z korpusu urządzenia (4), trzymając ją za uchwyt (2a i/lub 2b). W razie potrzeby należy rozdzielić produkty, które mogły się ze sobą połączyć podczas smażenia lub pieczenia.
- Po wyjęciu patelni z urządzenia należy zawsze umieszczać ją wyłącznie na powierzchni odpornej na działanie wysokiej temperatury, aby uniknąć uszkodzeń lub zagrożeń.
- Następnie patelnię (3a i/lub 3b) należy delikatnie ponownie włożyć wraz z kubłkiem (7a i/lub 7b) do korpusu urządzenia (4), upewniając się, że została prawidłowo osadzona.
- Podczas wyjmowania patelni należy zawsze upewnić się, że produkty spożywcze osiągnęły odpowiedni stopień przygotowania. Jeśli potrawa nie jest jeszcze w pełni gotowa, można ponownie umieścić patelnię w urządzeniu i ustawić dodatkowy czas pracy.
- Po zakończeniu użytkowania urządzenie można wyłączyć ręcznie, przytrzymując przycisk (a) przez około 3 sekundy, co powoduje całkowite zatrzymanie jego działania.

Usuwanie składników

Aby bezpiecznie wyjąć przygotowane składniki (np. ziemniaki, mięso drobiowe lub inne potrawy), należy ostrożnie wysunąć patelnię (3a i/lub 3b) z korpusu urządzenia (4), trzymając stabilnie za uchwyt (2a i/lub 2b), a następnie odłożyć ją na powierzchnię odporną na działanie wysokiej temperatury.

Następnie należy wyjąć produkty spożywcze z kubłka (7a i/lub 7b), wykorzystując w tym celu wyłącznie narzędzia wykonane z drewna lub tworzywa sztucznego. Takie postępowanie zapobiega uszkodzeniu delikatnej powłoki wewnętrznej kubłka (6a i/lub 6b).

W przypadku większych lub bardziej delikatnych porcji żywności dopuszcza się użycie szczypiec kuchennych (kłapek), co ułatwia bezpieczne przenoszenie potraw bez ryzyka ich uszkodzenia.

UWAGA:

- Zabrania się wylewania jakichkolwiek płynów z patelni (3a i/lub 3b), jeżeli kratka do gotowania (6a i/lub 6b) nadal znajduje się wewnątrz, ponieważ nagromadzone soki i gorące płyny mogą spowodować poważne oparzenia.
- Podczas wysuwania szalki (3a i/lub 3b) może wydobywać się gorąca para wodna. Należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia.
- Również w trakcie wyjmowania patelni (3a i/lub 3b) z urządzenia może nastąpić intensywne uwalnianie pary. W związku z tym wszystkie czynności powinny być wykonywane powoli i ostrożnie, z zachowaniem zasad bezpieczeństwa, aby uniknąć ryzyka poparzeń.

TABELA CZASU I TEMPERATURY

	Quantity (G)	ŻYWNOSĆ	Temperature (°C)	Czas (min)	Notatki
ZIEMNIAKI	200-400	Frytki	200	24	Mieszaj w trakcie gotowania
	100-500	Stek, kotlety wieprzowe, burger	200	17	Obócić w połowie czasu gotowania
DROBIOWE / RYBY / WARZYWA I	600-800	Kurczak	200	45	Obócić w połowie czasu gotowania
	200-500	Skrzydółka z kurczaka	200	22	Obócić w połowie czasu gotowania
	200-500	Ryba	200	18	Obócić w połowie czasu gotowania
	200-400	Skorupiaki	200	14	Obócić w połowie czasu gotowania
	100-400	Warzywa	160	10	Obócić w połowie czasu gotowania
CIASTA / DESERY / PIZZA	100-400	Pizza	180	17	
	200-500	Deser	170	15	
	100-500	Rozmrażanie, odszranianie	80	5	Obócić w połowie czasu gotowania

(wartości referencyjne)

Uwaga:

Jeżeli proces smażenia zostanie rozpoczęty w momencie, gdy frytkownica na gorące powietrze nie osiągnęła jeszcze temperatury roboczej i pozostaje zimna, należy uwzględnić dodatkowy czas nagrzewania. W takiej sytuacji do całkowitego czasu przygotowania potrawy należy doliczyć około 3 minuty, aby zapewnić prawidłowy przebieg obróbki termicznej i uzyskać oczekiwany efekt gotowania.

KONSERWACJA

Czyszczenie urządzenia:

Urządzenie powinno być dokładnie czyszczone po każdym użyciu, aby zapewnić jego prawidłowe działanie oraz higienę pracy.

Garnek oraz kosz posiadają powłokę nieprzywierającą, dlatego podczas ich mycia nie wolno stosować metalowych narzędzi ani ściernych środków czyszczących, które mogłyby uszkodzić delikatną powierzchnię.

1. Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania poprzez wyjęcie wtyczki z gniazda sieciowego, a następnie odczekać, aż całkowicie ostygnie. W celu przyspieszenia procesu chłodzenia można wyjąć garnek z urządzenia.
2. Zewnętrzną obudowę urządzenia należy przecierać miękką, lekko wilgotną ściereczką, unikając nadmiaru wody oraz silnych detergentów.
3. Garnek oraz kosz należy myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, używając wyłącznie miękkiej, nieściernej gąbki. W przypadku trudnych zabrudzeń można zastosować środek odtłuszczający. Jeśli zabrudzenia są uporczywe, zaleca się napełnienie garnka gorącą wodą z detergentem, umieszczenie w nim kosza i pozostawienie całości do namoczenia na około 10 minut.
4. Wnętrze urządzenia należy czyścić przy użyciu gorącej wody oraz nieściernej gąbki, aby usunąć wszelkie resztki tłuszczu i zanieczyszczeń.
5. Element grzewczy powinien być regularnie oczyszczany za pomocą miękkiej szczotki, co pozwala usunąć pozostałości jedzenia i zapewnić prawidłową pracę urządzenia.

Przechowywanie urządzenia:

1. Przed rozpoczęciem przechowywania należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania, a następnie pozostawić je do całkowitego wystygnięcia, aby uniknąć ryzyka poparzenia oraz uszkodzeń termicznych.
2. Następnie trzeba upewnić się, że wszystkie elementy urządzenia, takie jak garnek, kosz oraz pozostałe akcesoria, zostały dokładnie wyczyszczone i całkowicie wysuszone, co zapobiega powstawaniu korozji, nieprzyjemnych zapachów oraz rozwojowi zanieczyszczeń podczas przechowywania.

Rozwiązywanie problemów

Rozwiązywanie problemów

- Jeśli frytkownica na gorące powietrze nie uruchamia się, najczęstszą przyczyną jest brak podłączenia do zasilania. W takim przypadku należy upewnić się, że wtyczka została prawidłowo włożona do uziemionego gniazdka elektrycznego. Inną możliwą przyczyną jest nieustawiony timer — należy wówczas ustawić wymagany czas pracy, aby urządzenie mogło rozpocząć działanie.
- Gdy składniki nie są odpowiednio ugotowane, może to wynikać ze zbyt dużej ilości produktów umieszczonych w koszu. Zaleca się przygotowywanie mniejszych porcji, co zapewnia równomierne smażenie. Problem może również wynikać ze zbyt niskiej temperatury lub zbyt krótkiego czasu przygotowania, dlatego należy odpowiednio dostosować oba parametry zgodnie z instrukcją.
- W przypadku nierównomiernego smażenia potraw przyczyną może być brak przemieszania składników w trakcie procesu. W połowie czasu gotowania zaleca się potrząśnięcie koszem, aby zapewnić równomierną obróbkę cieplną wszystkich elementów.
- Jeśli przekąski nie są wystarczająco chrupiące po przygotowaniu, może to oznaczać użycie produktów przeznaczonych do tradycyjnego smażenia zamiast pieczenia. W takim przypadku warto stosować produkty dedykowane do piekarnika lub delikatnie pokryć je niewielką ilością oleju.
- W sytuacji, gdy nie można prawidłowo wsunąć patelni do urządzenia, najczęściej przyczyną jest przepełnienie kosza powyżej oznaczenia MAX. Należy również upewnić się, że kosz został prawidłowo osadzony w garnku, aż do wyraźnego kliknięcia.
- Jeżeli z urządzenia wydobywa się biały dym, może to być spowodowane przygotowywaniem tłustych składników, z których wycieka nadmiar oleju. Drugą przyczyną mogą być pozostałości tłuszczu z poprzedniego użycia. W obu przypadkach należy regularnie i dokładnie czyścić urządzenie po każdym użyciu.
- W przypadku świeżych frytek, jeśli są one nierównomiernie smażone, może to wynikać z użycia niewłaściwego rodzaju ziemniaków lub braku usunięcia nadmiaru skrobi. Zaleca się stosowanie jędrnych ziemniaków oraz ich dokładne płukanie przed smażeniem.
- Jeżeli świeże frytki nie są chrupiące, przyczyną może być zbyt duża ilość wody w ziemniakach lub brak odpowiedniego osuszenia. Warto je dokładnie wysuszyć przed smażeniem, pokroić na mniejsze kawałki oraz w razie potrzeby dodać niewielką ilość oleju, aby poprawić efekt chrupkości.

OCHRONA ŚRODOWISKA



Zakaz wyrzucania narzędzia wraz z innymi odpadami gospodarstwa domowego.

Nie wolno wyrzucać zużytego narzędzia z odpadami gospodarstwa domowego. Narzędzie należy zutylizować w przeznaczonym do tego zakładzie zajmującym się utylizacją i recyklingiem elektro-śmieci.

Elektrośmieci (czyli Zużyty Sprzęt Elektryczny i Elektroniczny) to popsute, od dawna nieużywane, już niepotrzebne urządzenia elektryczne i elektroniczne, działające kiedyś na prąd lub na baterie – zepsute komputery, zabawki i gadżety elektroniczne, stare pralki, lodówki, a także zużyte świetlówki. Klasyfikowane są one jako odpady niebezpieczne, ponieważ zawierają trujące substancje.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

KRAFT&DELE

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: Frytkownica beztłuszczona "AIR FRYER" (oznaczona znakiem towarowym Kraft&Dele)

Model (oznaczenia handlowe): KD4335

Deklaracja:

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

1. 2011/65/UE ROHS 2 Directive
2. 2014/30/EU Electromagnetic compatibility
3. 2014/35/EU LV Directive
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
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021+A2:2024
EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021
EN IEC 55014-2:2021

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

Ma Dong Hui, Janówek, 23.04.2026

Foreintrade S.A
Janówek, ul. Modrzewiowa 54
05-555 Tarczyn
NIP: 521-36-70-552; REGON: 147383292

