

***KRAFT & DELE***  
**PROFESSIONAL**

## **INSTRUKCJA OBSŁUGI**

**Tłumaczenie instrukcji oryginalnej**

## **KOMBIWAR HALOGENOWY**



**KD4135**

## **SPECYFIKACJA TECHNICZNA**

- Zasilanie napięciowe: 230 V, 50 Hz
- Pobór mocy: 1500W
- Delikatne gotowanie z wykorzystaniem cyrkulacji gorącego powietrza
- Niska zawartość tłuszczu i zachowanie witamin
- Wszechstronne zastosowanie: pieczenie/ smażenie/ grillowanie/ gotowanie na parze/ duszenie/rozmrzanie/podgrzewanie
- Płynna regulacja termostatu od 20°C do 250°C
- Pojemność: 18 litrów
- 60 minutowy regulator czasowy z akustycznym sygnałem zakończenia działania
- Halogenowy element grzejny, szybkie nagrzewanie
- Oszczędność czasu i energii wymaga aż o 40% mniej energii od konwencjonalnego piecyka
- Doskonałe do małych kuchni i na kemping
- Pojemnik wykonany ze szkła bezodpryskowego- odpornego na działanie wysokich temperatur i zadrapania (można myć w zmywarce do naczyń)
- Kontrolki działania i temperatury
- Wyłącznik bezpieczeństwa, praktyczny i bezpieczny uchwyt
- Uchwyty do przenoszenia z izolacją termiczną

## **OGÓLNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA**

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania”.

## DZIECI I OSOBY NIEPEŁNOSPRAWNE

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.)
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!
- To urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, motorycznych lub umysłowych lub nie posiadające niezbędnego doświadczenia i/lub wiedzy. Użytkowanie urządzenia przez takie osoby jest możliwe wyłącznie pod nadzorem opiekuna lub po otrzymaniu wskazówek dotyczących używania urządzenia.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.

## INSTRUKCJE SPECJALNE DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA



**OSTRZEŻENIE:** Gorąca powierzchnia! Ryzyko poparzeń!

W trakcie działania (i zaraz po) temperatura dostępnej powierzchni może być bardzo wysoka.

- Nie dotykać gorących części urządzenia.
- Zatem trzymać urządzenie wyłącznie za uchwyty. Dodatkowo, założyć rękawice kuchenne.
- Używać urządzenia wyłącznie z plastikową obudową.
- Zawsze nakładać pokrywkę na miskę przed włożeniem wtyczki do gniazda oraz włączeniem urządzenia.

- Poczekać na wystygnięcie urządzenia przed włożeniem lub wyjęciem akcesoriów z miski.
- Pozostawić urządzenie aż ostygnie, następnie wyczyścić i odstawić (do późniejszego wykorzystania).
- Nie przenosić ani nie podnosić urządzenia podczas użytkowania, ale najpierw je wyłączyć, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Zawsze przenosić urządzenie za pomocą obydwu rąk i trzymając za uchwyty stojaka urządzenia.
- Pokrywkę z urządzenia sterującego nie można zanurzać w wodzie podczas czyszczenia. Należy zapoznać się z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie”.

### OSTRZEŻENIE:

- Upewnić się, że przewód zasilający nie styka się z gorącymi częściami urządzenia.
- Nie umieszczać urządzenia w pobliżu łatwopalnych elementów, takich jak zasłony lub drewno.
- Utrzymać odpowiednią odległość ( 15cm) od łatwopalnych obiektów takich jak meble, zasłony, itp.!
- Urządzenie ustawiać na równej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- Ustawiać urządzenie tylną stroną skierowaną do ściany.
- Nie przenosić urządzenia podczas jego pracy.

### UŻYTKOWANIE ZGODNE Z PRZEZNACZENIEM

To urządzenie przeznaczone jest do smażenia, piekania, prażenia, duszenia, pieczenia, zapiekania, odgrzewania oraz rozmrażania stałych artykułów spożywczych. Nie wolno przygotowywać w nim żadnych zup ani płynnych artykułów spożywczych.

### OPIS URZĄDZENIA

- |  |                             |
|--|-----------------------------|
| (1) Uchwyt z przełącznikiem bezpieczeństwa (2) | (7) Szczypce                |
| (3) TEMP ( kontrolka temperatury)              | (8) Dolny ruszt grilla      |
| (4) HEAT wskaźnik kontrolny ( nagrzewanie)     | (9) Górny ruszt grilla      |
| (5) POWER wskaźnik kontrolny ( działanie)      | (10) Pierścień rozszerzenie |
| (6) TIME (timer zegara)                        | (11) Szklana miska          |
|  | (12) Plastikowa obudowa     |

### ROZPAKOWANIE URZĄDZENIA

1. Wyjąć urządzenie z opakowania.
2. Usunąć wszystkie elementy opakowania (np. plastikową folię, materiał wypełniający, tekturę i wiązania kabli).
3. Sprawdzić czy opakowanie zawiera wszystkie części.
4. Aby zapobiec zagrożeniom sprawdzić urządzenie pod kątem wystąpienia ew. szkód transportowych.

### UWAGA:

Na (w) urządzeniu mogą wystąpić pozostałości procesu produkcyjnego, takie jak osadzony kurz itp. Przed pierwszym użyciem zalecamy czyszczenie urządzenia w sposób opisany w rozdziale "Czyszczenie".

## **INSTRUKCJA OBSŁUGI**

- Przy pierwszej próbie wykonania przepisu przy zastosowaniu swojego piekarnika konwekcyjnego należy przestrzegać procesu gotowania i pieczenia poprzez obserwację wnętrza szklanej miski. Czas gotowania w piekarnikach konwekcyjnych jest krótszy.
- Sprawdzić równomierne rozłożenie przygotowywanego jedzenia w piekarniku celem umożliwienia stabilnej i maksymalnej cyrkulacji powietrza.
- Artykuły żywnościowe umieścić pośrodku miski, tak aby zapewnić przestrzeń od 2.5cm do 3.5cm do szklanej ścianki miski.
- Używać stojaków rusztowych jako podwójnych rusztów do rozmieszczania żywności na różnych poziomach (patrz tabela poradnika gotowania). Unikać układania żywności w stosy na jednym poziomie celem gotowania większej ilości pożywienia. Jeśli powietrze nie będzie miało możliwości cyrkulacji wokół żywności, to ugotuje/upiecze się jedynie powierzchnia przygotowanej porcji.
- Umieścić przyłączy parowe na jednym ze stojaków rusztowych. Można gotować warzywa na parze wraz z gotowaniem dania głównego, owijając je w folię aluminiową.  
UWAGA: Należy owinąć folią tak szczelnie, aby się nie odwinęła i nie została zassana przez wentylator.
- Po zakończeniu procesu gotowania, zanim upłynie nastawiony czas, należy wyłączyć regulator temperatury ustawiając go w położeniu OFF. Pozostawić włączony wentylator celem zachowania chrupkości przygotowywanej żywności.
- Używać będących na wyposażeniu urządzenia szczypiec celem łatwego usuwania poszczególnych elementów z wnętrza miski.

## **PRACA**

- Włożyć szklaną miskę do plastikowej obudowy.
- Wybrać stosowne akcesoria dodatkowe i umieścić je w szklanej misce.
- Nie ma konieczności wstępnego podgrzania.
- Miskę napęlnić żywnością.
- Przykryć miskę wiekiem/pokrywą.
- Odłożyć uchwyt.

WSKAZÓWKA: Urządzenie jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa. Jeśli uchwyt nie spoczywa właściwie, zostanie przerwany obwód elektryczny.

- Kabel zasilający należy właściwie zamocować w izolowanym gniazdku sieciowym.
- Nastawić regulator temperatury oraz zegar zgodnie z wymaganiami. Sugestie temperatury gotowania oraz czasów obróbki termicznej można znaleźć w tabeli poradnika gotowania.

WSKAZÓWKA: Termostat utrzymuje żadaną temperaturę, dopóki nie minie nastawiony czas. Kontrolka wraz z jej halogenową żarówką wskazuje trwanie procesu gotowania.

- W przypadku konieczności otwarcie miski w trakcie procesu gotowania. Np. w celu odwrócenia porcji żywności, należy bezwzględnie przestrzegać następujących instrukcji:

- Wyłączyć urządzenie przez uniesienie uchwyty do pionowego położenia.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilania. Czas zegara nadal upływa automatycznie.
- Unieść wieko/pokrywę urządzenia tylko używając do tego celu uchwyt.

OSTRZEŻENIE: Uważać na uchodzącą parę przy unoszeniu wieka/pokrywy. Ryzyko poparzeń!

UWAGA:

- Ponieważ temperatura pokrywy jest bardzo wysoka, należy jedynie używać uchwyty wieka do trzymania pokrywy/wieka!
  - Nie wlewać zimnej wody do gorącego pojemnika!
  - W celu kontynuacji gotowania najpierw należy zamknąć miskę i włożyć wtyczkę kabla zasilania do gniazdka sieciowego. Urządzenie nadal pracuje, dopóki uchwyt wieka spoczywa właściwie na urządzeniu. Co do czasu gotowania, to należy pamiętać, że zegar (minutnik) cały czas pracuje bez przerwy.
- WSKAZÓWKA: Po upływie nastawionego czasu włączy się sygnał dźwiękowy, wskazujący koniec procesu gotowania. Automatycznie wyłączy się wentylator wraz z lampą halogenową.
- W celu zakończenia pracy urządzenia, wyłączyć regulator temperatury ustawiając go w położenie OFF i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieci zasilania. Zgasną kontrolki.

## PORADNIK GOTOWANIA W PIEKARNIKU KONWEKCYJNYM

### Instrukcje pieczenia

- Pieczeń umieścić na dolnym ruszcie. Dodać niewielką ilość wody, tylko tyle, aby przykryć dno szklanej miski.
- W trakcie gotowania pieczeń obrócić 1 lub 2 razy, polewając ją sosem.

### Instrukcje gotowania/opiekania

- Wykorzystywać stojaki rusztowe jako podwójne półeczki do umieszczania elementów żywności na różnych poziomach.
- Grube kawałki mięsa obracać po upływie połowy nastawionego czasu gotowania.

### Instrukcje gotowania na parze

- Umieścić wkładkę do gotowania na parze (tacka parowa) na ruszcie do grilla.
- W celu ugotowania warzyw lub ryby na parze dno miski napełnić niewielką ilością wody oraz ziołami i przyprawami do smaku.

### Instrukcje pieczenia ciasta

- Na dolnym ruszcie można umieścić talerz żaroodporny. Jego średnica powinna być nie większa niż 26cm z powodu zapewnienia cyrkulacji powietrza w urządzeniu.
- Jeśli chcesz upiec ciasto bardzo soczyste/wilgotne, bez skórki, owiń je szczelnie folią aluminiową. Tuż przed zakończeniem pieczenia ciasta usuń folię, tak aby ciasto mogło lekko przeschnąć.
- Ciasta i inne wypieki pieką się troszkę szybciej niż w innych powszechnie stosowanych piekarnikach.
- Zmrożoną pizzę kładź bezpośrednio na górnym stojaku rusztowym.
- Do pieczenia frytek używać przyłącze parowe na górnym ruszcie.

### Instrukcje do przygotowania grzanek

- Nie ma potrzeby wstępnego ogrzania piekarnika do pieczenia grzane i przekąsek.
- Pieczywo umieścić na jednym ze stojaków rusztowych lub najpierw na przyłączy parowym.
- Jeśli bułki są z poprzedniego dnia najpierw należy zwilżyć ich powierzchnie. Dzięki temu staną się przyjemnie chrupiące.
- Można także podgrzewać starsze przekąski, takie jak krakersy, chipsy czy ciastka. Piec je na maksymalnym grzaniu jedynie przez kilka minut, tak aby stały się znowu chrupiące.

### Instrukcje rozmrażania

- Piekarnik konwekcyjny zapewnia bardziej równomierny proces rozmrażania niż mikrofalówka.
- Regulator temperatury nastawić na „DEFROST”. Sprawdzać rozmrażaną żywność co 5 do 10 minut.
- Aby ugotować zmrożoną żywność, należy temperaturę obniżyć do określonej wartości co 20°C. Czas gotowania w piekarniku konwekcyjnym jest także krótszy o około 30-50% (np. 10 do 15 minut zamiast 20 minut).

### Instrukcje odgrzewania

Przy podgrzewaniu stosować niższe temperatury, aby nie przypalić przygotowywanej żywności. Jedzenie sprawdzać co 5 do 10 minut.

### TABELA GOTOWANIA

Wskazówka: Poniżej przedstawione wykazy czasów należy traktować jedynie orientacyjnie, gdyż mogą się zmieniać w zależności od okoliczności.

ŻYWNOSĆ	POŁOŻENIE W MISCE	TEMPERATURA W °C	CZAS GOTOWANIA W MINUTACH
<b>Drób</b>			
Kurczak (w całości)	ruszt dolny	200	35-40
Porcje	ruszt górny	200	15-20
Indyk	ruszt dolny	200	60-90
Kaczka	ruszt dolny	200	50-60
Sugestia: Po przyprawieniu przesmarować olejem			
<b>MIĘSO/KIĘLBASKI</b>			
Pieczeń wołowa (1.5 KG), średnio upieczona	ruszt dolny	175	45-50

Befsztyki, średnio upiecz	ruszt górny	200	8-10
kielbaski, opieczone	ruszt dolny	200	10
sugestia: przy wykorzystywaniu obu rusztów, po upływie połowy czasu pieczenia zmienić położenie żywności, ponieważ zazwyczaj porcje na górnym ruszcie szybciej stają się chrupiące.			
<b>PIECZYWO</b>			
Jedna warstwa	ruszt dolny	175	15-20
Ciasto powlekane z farszem	ruszt dolny	175	30-35
Chleb w formie	ruszt dolny	175	35-40
<b>CIASTA</b>			
Placek (bez nadzienia)	ruszt górny	200	10-12
placek (nadzienia)	ruszt dolny	175	25-30
Babeczki	ruszt dolny	175	15-18
Beza	ruszt dolny	175	5-8
Krucze ciastka	ruszt dolny	190	12-15
<b>CHLEB DROŻDŻOWY</b>			
Chleb	ruszt dolny	175	15-20
Bułki	ruszt dolny	175	15-20
Bułki, chrupiące	ruszt dolny	100	5-10
Chleb kukurydziany	ruszt dolny	175	10-20
pizza mrożona	ruszt górny	200	10
<b>RYBY</b>			
Ryba	ruszt górny	200	7-10
Skorupiaki, gotowane na parze	ruszt dolny	160	3-5

## **CZYSZCZENIE**

### **OSTRZEŻENIE:**

- Przed przystąpieniem do czyszczenia zawsze odłączyć wtyczkę z gniazdka zasilania.
- Zaczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Nigdy nie zanurzać pokrywy/wieka celem jego umycia. Może to doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.
- Chronić lampkę halogenową przed wodą.
- Woda nie może się dostać do zespołu sterującego.
- Nie wlewać zimnej wody do gorącego pojemnika!
- Nie używać szczotek drucianych ani żadnych szorstkich przedmiotów do mycia.
- Nie stosować agresywnych ani ściernych środków do czyszczenia.

### **Pokrywa/wieko**

Do usuwania plam i pozostałości na wieku urządzenia używać jedynie mokrej ścierki. W przypadkach dużego zabrudzenia stosować łagodnego środka do zmywania naczyń.

### **Szklana miska bez pokrywy, plastikowa obudowa, ruszty do grilla, szczypce**

- Te części myć ręcznie w wodnym roztworze łagodnego środka do mycia naczyń.
- Następnie przepłukać w czystej wodzie celem usunięcia pozostałości detergentu, starannie osuszyć.

### **PRZECHOWYWANIE**

- Oczyszczyć urządzenie jak opisano i poczekać na jego całkowite osuszenie.
- Zalecamy przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu, jeśli nie jest używane przez dłuższy okres czasu.
- Zawsze przechowywać urządzenie poza zasięgiem dzieci w dobrze wentylowanym i suchym miejscu.

**WYKRYWANIE I USUWANIE USTEREK**

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie działa.	Brak podłączenia do sieci zasilania.	Sprawdzić właściwe położenie wieszaka Sprawdzić inne gniazdko zasilania.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Należy skontaktować się z naszym serwisem klienta.
Nierówno upieczona/ugotowana porcja przygotowywanej żywności.	Nierównomierna cyrkulacja powietrza.	Porcję umieścić pośrodku miski, pozostawiając przestrzeń w szklanej misce.
		Żywności nie układać jedno na drugim na jednym poziomie. Używać półek jako podwójne stojaki rusztowe.
Porcja jest nadmiernie spieczona od góry, natomiast niedopieczona u spodu.	Porcja jest zbyt blisko rusztu.	Umieścić potrawy na dolnym ruszcie grilla.
		Chwilowo przykryć porcje folią aluminiową.

# **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:** Hombiwar halogenowy

**Model** (oznaczenia handlowe): KD4135

### **Deklaracja:**

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

1. 2014/35/EU LV Directive
2. 2011/65/UE ROHS 2 Directive
3. LFCG Directive

### **Według norm:**

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 55014-2:2021

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

EN 61000-3-3:2013+A2:2021

**Osoba odpowiedzialna za prowadzenie dokumentacji technicznej:** Ma Dong Hui, Janówek,  
ul. modrzewiowa 54 05-555 tarczyn

Tarczyn, Ma Dong Hui, 20.02.2025