

KRAFT&DELE

PROFESSIONAL

INSTRUKCJA OBSŁUGI FRYTKOWNICY OLEJOWEJ

**Tłumaczenie instrukcji oryginalnej
KD4330**



WAŻNE INFORMACJE

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych, zwłaszcza w obecności dzieci, należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, aby zminimalizować ryzyko pożaru, porażenia prądem i/lub obrażeń ciała, w tym:

1. PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE.
2. Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytów i gałek.
3. Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie umieszczaj przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie ani innym płynie..
4. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci ani osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy. W przypadku korzystania z urządzenia w pobliżu dzieci wymagany jest ścisły nadzór. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
5. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
6. Odłącz urządzenie od gniazdka, gdy nie jest używane oraz przed czyszczeniem. Pozostaw do ostygnięcia przed czyszczeniem i montażem lub demontażem części.
7. Nie używaj żadnego urządzenia elektrycznego z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, ani po awarii urządzenia, jego upadku lub jakimkolwiek uszkodzeniu. Zwróć urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
8. Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.
9. Nie stosować na zewnątrz.
10. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani dotykał gorących powierzchni.
11. Nie umieszczaj urządzenia na gorącym palniku gazowym lub elektrycznym ani w jego pobliżu, ani w rozgrzanym piekarniku..
12. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia frytkownicy zawierającej gorący olej.
13. Zawsze najpierw podłącz wtyczkę magnetyczną do urządzenia, a następnie podłącz przewód do gniazdka ściennego.
Aby odłączyć, wyłącz regulator temperatury, wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego, a następnie wyjmij wtyczkę magnetyczną z urządzenia.
14. Upewnij się, że uchwyty są prawidłowo zamontowane w koszyku i zablokowane. Zapoznaj się ze szczegółową instrukcją.
15. Nie używaj urządzenia do celów innych niż te, do których jest przeznaczone..
16. TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PRODUKT MOŻE NIEZNACZNIE RÓŻNIĆ SIĘ OD ILUSTRACJI



To urządzenie jest przeznaczone WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO. Można je podłączyć do gniazdka elektrycznego prądu przemiennego (zwykłego gniazdka domowego). Nie należy używać innych gniazdek elektrycznych.

Krótki przewód zasilający jest dostarczany w celu zmniejszenia zagrożeń wynikających z zaplątania się lub potknięcia o dłuższy przewód. Nie zaleca się używania z tym produktem dłuższych, odłączanych przewodów zasilających ani przedłużaczy.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA KABLA

1. Nigdy nie ciągnij ani nie szarp za przewód ani za urządzenie.
2. Aby włożyć wtyczkę, chwyć ją mocno i wsuń do gniazdka.
3. Aby odłączyć urządzenie, chwyć wtyczkę i wyjmij ją z gniazdka.
4. Przed każdym użyciem sprawdź przewód zasilający pod kątem przecięć i/lub otarć. Ich obecność oznacza konieczność naprawy urządzenia i wymiany przewodu zasilającego.
5. Nigdy nie owijaj przewodu ciasno wokół urządzenia, ponieważ może to spowodować nadmierne napięcie przewodu w miejscu jego wejścia do urządzenia i spowodować jego strzępienie się i pęknięcie..

NIE UŻYWAJ URZĄDZENIA, JEŚLI PRZEWÓD ZASILAJĄCY WYKAZUJE JAKIEKOLWIEK USZKODZENIA LUB JEŚLI URZĄDZENIE DZIAŁA OKRESOWO LUB CAŁKOWICIE PRZESTAJE DZIAŁAĆ.

WAŻNE!

W ciągu pierwszych kilku minut użytkowania może pojawić się dym i/lub delikatny zapach. Jest to normalne i powinno szybko zniknąć. Nie pojawi się ponownie po kilku użyciach urządzenia.

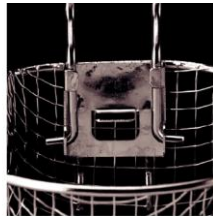
PRZED UŻYCIEM

Blaty z litej powierzchni łatwo zarysować, popękać, przypalić lub uszkodzić, zwłaszcza pod wpływem ciepła. Aby zapobiec uszkodzeniom, zawsze używaj podstawki pod urządzenia kuchenne generujące ciepło.

Ostrożnie rozpakuj frytkownicę i wszystkie jej części. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, w tym naklejki i etykiety. Wyczyść wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie frytkownicy wilgotną ściereczką lub gąbką. Wytrzyj do sucha miękką ściereczką. **NIGDY NIE ZANURZAJ FRYTKOWNICY ANI PRZEWODU W WODZIE ANI ŻADNEJ INNEJ PŁYNIE.** Ustaw frytkownicę na suchej, równej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. Zaleca się korzystanie z tego urządzenia podłączonego do oddzielnego gniazdka i obwodu, aby uniknąć przeciążenia obwodu.

MONTAŻ UCHWYTU KOSZYKA DO FRYTKOWANIA

Zamocuj uchwyt do koszyka, naciskając wypustki i wsuwając je w otwory koszyka, aż zablokuje się na miejscu, jak pokazano poniżej. Pociągnij uchwyt do tyłu i zwolnij, upewniając się, że jest bezpiecznie zabloковany. Uchwyt jest zabloковany, gdy oba bolce znajdują się w okrągłych otworach, a obie strony uchwytu są zabezpieczone wypustkami na uchwycie.



JAK UŻYWAĆ?

1. Umieść frytkownicę na czystej, suchej, równej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni na środku blatu..
2. Napełnij urządzenie olejem kuchennym do linii wlewu oleju, która znajduje się wewnątrz urządzenia. **NIGDY** nie napełniaj frytkownicy powyżej linii MAX. Upewnij się, że poziom oleju znajduje się między poziomem minimalnym a maksymalnym. **NIGDY NIE URUCHOMIAJ FRYTKOWNICY BEZ OLEJU..**

3. Podłącz przewód do gniazdka 230 V.
4. Ustaw regulator temperatury na żadaną lub wymaganą temperaturę. UWAGA: Olej można podgrzewać z zamkniętą pokrywą frytkownicy lub bez niej. Zamknięcie pokrywy zapobiega rozpryskiwaniu się oleju..
5. Gdy olej osiągnie pożądaną temperaturę, światło zgaśnie.
6. Przymocuj uchwyt do koszyka, naciskając wypustki i wkładając je w otwory. Ułóż produkty na koszyku, aż zablokują się na miejscu, zgodnie z ilustracjami. Następnie powoli opuść koszyk do oleju w podstawie frytkownicy. NIE przeciążaj koszyka, ponieważ spowoduje to znaczne obniżenie temperatury oleju, a jedzenie wchłonie więcej oleju. Ponadto przeładowanie może spowodować wykipienie. Należy pamiętać, że produkty o wysokiej wilgotności mogą spowodować wykipienie. Zachowaj ostrożność podczas opuszczania koszyka, aby upewnić się, że nie wykipi.
7. Zamknij pokrywę frytkownicy, aby zapobiec przyskaniu.
8. Po umieszczeniu jedzenia we frytkownicy, olej naturalnie się schłodzi, co spowoduje ponowne zapalenie się kontrolki READY. Jest to normalne..
9. Gdy potrawa osiągnie pożądaną stopień zrumienienia, podnieś pokrywę. Wyjmij kosz z oleju, unosząc uchwyt kosza frytkownicy. Przed podaniem odcedź nadmiar oleju z potrawy. Uwaga: Aby uniknąć ryzyka poparzenia, nie dotykaj żadnej części frytkownicy podczas jej użytkowania lub gdy jest gorąca..
10. Po zakończeniu gotowania wyłącz pokrętkę regulacji temperatury. Zawsze odłączaj wtyczkę od gniazdka ściennego.

UWAGA: ŻYWNÓŚĆ I KOSZYK BĘDĄ BARDZO GORĄCE PO WYDOSTANIU Z GORĄCEGO OLEJU. NIE PRÓBUJ WYJMOWAĆ ŻYWNÓŚCI Z KOSZYKA RĘKAMI.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE FRYTKOWNICY

- Zawsze dodawaj olej do frytkownicy przed włożeniem wtyczki do gniazdka.
- Używaj frytkownicy wyłącznie na czystej, suchej, równej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni, z dala od krawędzi blatu..
- W przypadku korzystania z urządzenia w pobliżu dzieci wymagany jest ścisły nadzór. Gorący olej może spowodować poważne i bolesne oparzenia..
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem lub oparzenia elektrycznego, nie dopuszczaj do kontaktu przewodu lub wtyczki z wodą lub inną cieczą..
- Do smażenia w głębokim tłuszczu należy używać wyłącznie dobrej, niezawodnej, standardowej marki oleju roślinnego. Nie zaleca się smażenia potraw na maśle, margarynie, oliwie z oliwek ani tłuszczu zwierzęcym ze względu na niższą temperaturę dymienia.
- Przed smażeniem w głębokim tłuszczu usuń nadmiar wilgoci z potrawy, osuszając ją ręcznikiem papierowym; wilgotne potrawy powodują nadmierne pienienie i przyskanie. Nie dodawaj mokrych potraw do oleju. Nawet niewielka ilość wody może spowodować przyskanie oleju..
- Zachowaj ostrożność podczas smażenia tortilli w głębokim tłuszczu. Tortille pszenne zawierają pęcherzyki powietrza. Podczas smażenia w głębokim tłuszczu olej może gromadzić się w tych pęcherzykach. Jeśli nie zostaną odpowiednio odsączone, pęcherzyki mogą pęknąć i spowodować oparzenia. Dlatego po usmażeniu tortilli ostrożnie wyjmij je z oleju i pozwól im odsączyć się przez około 30 sekund.
- Zawsze odłączaj przewód zasilający od gniazdka ściennego i od frytkownicy, gdy nie używasz urządzenia.

- Zawsze pozwól frytkownicy całkowicie ostygnąć przed wyjęciem oleju i czyszczeniem.
- NIE pozostawiaj naczyń w gorącym oleju.
- Zawsze zachowaj ostrożność podczas gotowania na gorących olejach, aby uniknąć poważnych obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia. Zawsze zachowaj ostrożność podczas smażenia w pobliżu dzieci.
- Do panierowania lub obtaczania potraw należy używać gotowej panierki, drobno zmielonej bułki tartej lub krakersów, mąki kukurydzianej, mieszanki mąki kukurydzianej i mąki, mieszanki do naleśników lub gotowych mieszanek do pieczenia chleba.
- Po każdym użyciu przecedź olej przez filtr lub podwójną warstwę gazy, aby usunąć nagromadzone pozostałości. Przechowywać w lodówce.
- Nie umieszczaj oleju w lodówce, gdy znajduje się on jeszcze w zbiorniku. Nie umieszczaj urządzenia w lodówce w celu przechowywania oleju.
- Olej należy usunąć i przechowywać w szczelnie zamkniętym pojemniku przed włożeniem do lodówki. Należy wymienić olej kuchenny, jeśli ma on ciemny kolor, ma nieprzyjemny zapach, dymi po podgrzaniu lub nadmiernie się pieni podczas smażenia.

PRZEWODNIK GOTOWANIA

RODZAJ JEDZENIA	CZAS	TEMPERATURA
Smażony kurczak	20-25 min	190°C
Pączek	2-4 min	170°C
Paluszki rybne	4-6 min	190°C
Mrożona sajgonki	4-5 min	190°C
Krążki cebulowe	2-3 min	190°C
Mrożone frytki	10-12 min	170°C

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

To urządzenie wymaga minimalnej konserwacji. Nie zawiera części, które mogłyby być naprawiane przez użytkownika. Nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy. Wszelkie czynności serwisowe wymagające demontażu muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.

1. Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka i pozostaw do całkowitego ostygnięcia. Olej utrzymuje temperaturę przez długi czas po użyciu. Nie próbuj przenosić frytkownicy, gdy jest jeszcze gorąca.
2. Po całkowitym ostygnięciu urządzenia i oleju, opróżnij go z oleju.
3. Umyj urządzenie i akcesoria ciepłą wodą z łagodnym detergentem, opłucz i dokładnie osusz. **NIGDY NIE ZANURZAJ FRYTKOWNICY ANI PRZEWODU W WODZIE ANI ŻADNEJ INNEJ PŁYNIE.** Nie myj w zmywarce.
4. **NIGDY NIE UŻYWAJ ŚCIERNYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH ANI SZORUJĄCYCH DO CZYSZCZENIA FRYTKOWNICY, PONIEWAŻ MOGĄ ONE USZKODZIĆ POWIERZCHNIĘ.**

PRZECHOWYWANIE: Przed przechowywaniem upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche. Przechowuj urządzenie w opakowaniu lub w czystym, suchym miejscu. Nigdy nie przechowuj go, gdy jest gorące lub mokre. Nigdy nie owijaj przewodu zasilającego ciasno wokół urządzenia; trzymaj go luźno zwiniętego.

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 olejowa (oznaczona znakiem towarowym Kraft&Dele)

Model (oznaczenia handlowe): KD4330

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
4. Rozporządzenie **2023/2006** w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
5. Rozporządzenie **1935/2004** w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Według norm:

EN 60335-2-13:2010 + A11:2012 + A1:2019

- EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 + A16:2023; EN 62233:2008

Osoba odpowiedzialna za prowadzenie dokumentacji technicznej: Ma Dong Hui,

Janówek, ul. Modrzewiowa 54, 05-555 Tarczyn

Ma Dong Hui, Janówek, 23.12.2025

Foreintrade S.A
Janówek, ul. Modrzewiowa 54
05-555 Tarczyn
NIP: 521-36-70752; Regon: 147383292

