

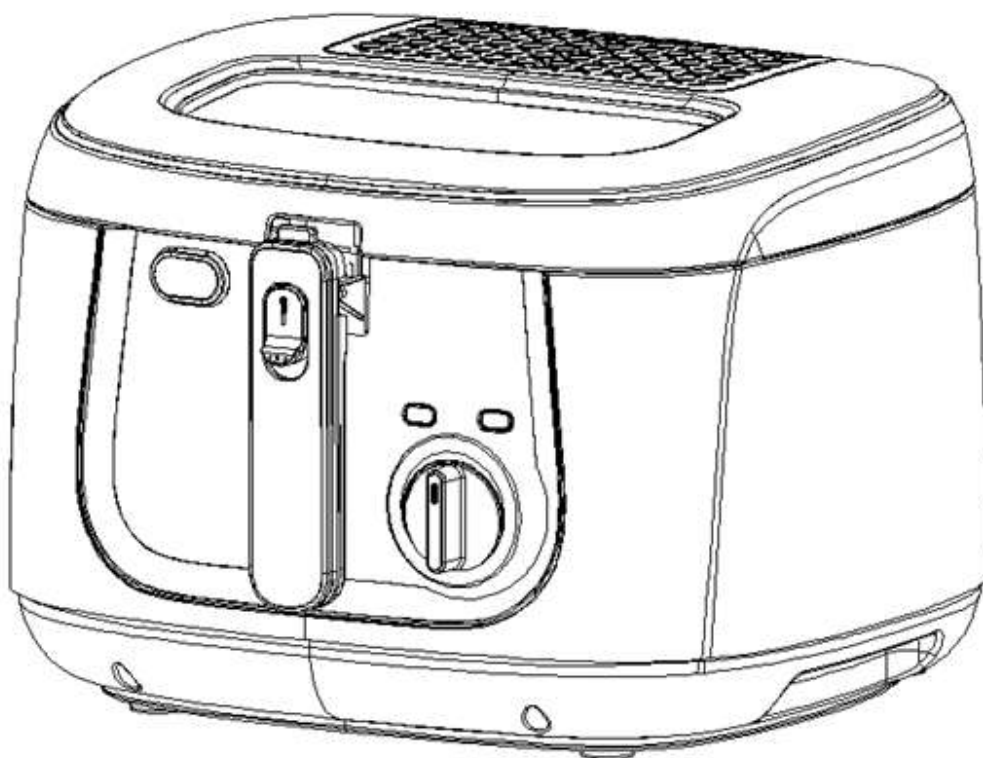
***KRAFT&DELE***  
**PROFESSIONAL**

# **INSTRUKCJA OBSŁUGI**

**Tłumaczenie instrukcji oryginalnej**

**FRYTKOWNICA**

**KD4332**



Produkt przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.

Przed użyciem należy przeczytać wszystkie instrukcje.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PODCZAS KORZYSTANIA Z URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH NALEŻY ZAWSZE PRZESTRZEGAĆ PODSTAWOWYCH ZASAD BEZPIECZEŃSTWA, W TYM:

1. Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Dzieci w wieku od 8 lat mogą korzystać z urządzenia pod stałym nadzorem. Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby z brakiem doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji dotyczących bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumienia związanych z tym zagrożeń. Przechowywać urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia. Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia..
2. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
3. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania..
4. Wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.
5. Wyłącznie do użytku domowego.
6. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
7. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
  - kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  - domy wiejskie;
  - przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
8. Urządzenia kuchenne powinny być ustawione w stabilnej



pozycji, z uchwytami (jeśli występują) w taki sposób, aby zapobiec rozlewaniu gorących płynów.

9. Powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania.

10. Temperatura dostępnych powierzchni może być bardzo wysoka podczas pracy urządzenia.

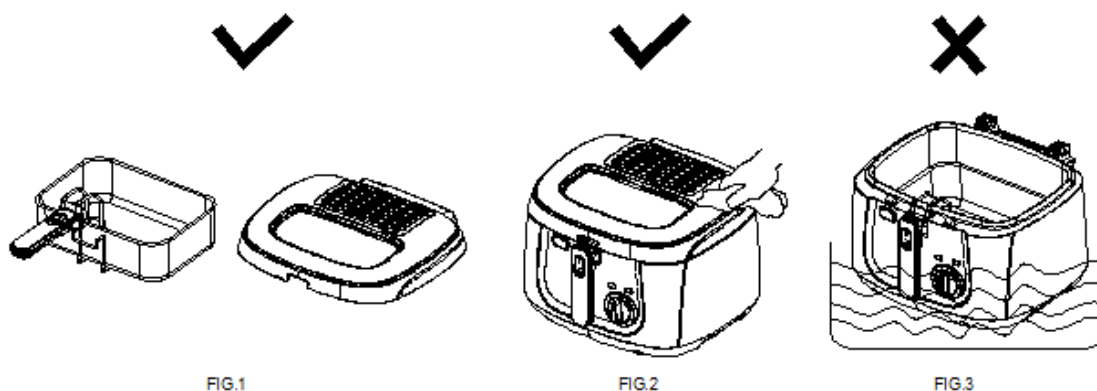
11. Szczegółowe informacje na temat czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością lub olejem znajdują się w części „Czyszczenie i konserwacja”.

To urządzenie jest zgodne z dyrektywami CE dotyczącymi kompatybilności elektromagnetycznej (EMC) i zostało zaprojektowane zgodnie z najnowszymi wymogami technicznymi bezpieczeństwa.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych bez powiadomienia.

**ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ DO WGLĄDU W PRZYSZŁOŚĆ!**

**TEN PRODUKT JEST PRZEZNACZONY WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.**



## INFORMACJA

Podłącz przewód do gniazdka sieciowego 230 V.

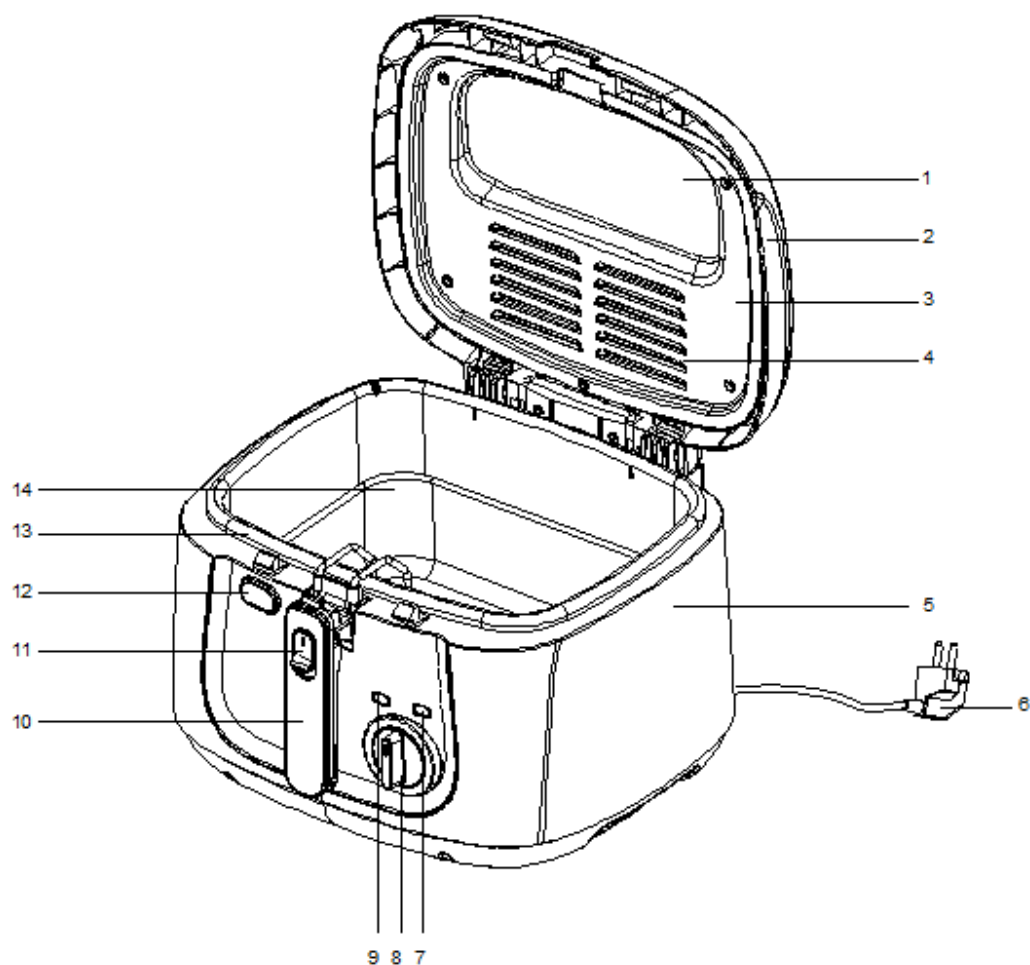
Przed pierwszym użyciem frytkownicy dokładnie umyj garnek i kosz ciepłą wodą z mydłem, a następnie dokładnie osusz aluminiowy garnek, aby zachować estetyczny wygląd.

Nie używaj frytkownicy bez oleju lub tłuszczu. Frytkownica ulegnie poważnemu uszkodzeniu, jeśli zostanie rozgrzana na sucho.

Frytkownica jest wyposażona w zabezpieczenie termiczne. W przypadku awarii termostatu obwód elektryczny posiada automatyczny wyłącznik, zapobiegający przegrzaniu.

W przypadku wycieku z frytkownicy skontaktuj się z firmą, od której frytkownica została zakupiona.

Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie, do frytkownicy nie należy wkładać zbyt dużej ilości jedzenia ani naczyń..



- |                        |                         |
|------------------------|-------------------------|
| 1. OKIENKO WZROKOWE    | 8. POKRĘTŁO TERMOSTATU  |
| 2. POKRYWA             | 9. LAMPKA ZASILANIA     |
| 3. POKRYWA WEWNĘTRZNA  | 10. UCHWYT KOSZYKA      |
| 4. SYSTEM FILTROWANIA  | 11. PRZYCISK UCHWYTU    |
| 5. OBUDOWA             | 12. PRZYCISK OTWIERANIA |
| 6. PRZEWÓD ZASILAJĄCY  | 13. GARNEK              |
| 7. LAMPKA PODGRZEWANIA | 14. KOSZYK              |

#### UCHWYT KOSZA

UCHWYT KOSZA UMOŻLIWIA PODNOSZENIE/OPUSZCZANIE KOSZA PRZY ZAMKNIĘTEJ POKRYWIE FRYTKOWNICY (RYS. 4).

PRZESUNIĘCIE UCHWYTU W GÓRĘ: KOSZ W GÓRĘ.

NACIŚNIĘCIE GAŁKI UCHWYTU W DÓŁ: KOSZ W DÓŁ.

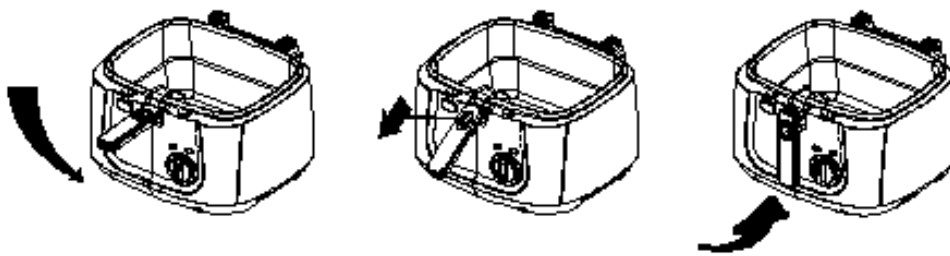


FIG. 4

#### PRZYCISK OTWIERANIA POKRYWY

Specjalnie zaprojektowany PRZYCISK OTWIERANIA POKRYWY ułatwia i zabezpiecza otwieranie pokrywy. Naciśnij przycisk, a pokrywa frytkownicy zostanie automatycznie zwolniona. Dzięki temu para będzie wydobywać się z frytkownicy podczas smażenia, zapobiegając poparzeniu palców (RYS. 5).

#### ZDEJMOWANIE POKRYWY

Aby zdjąć pokrywę, unieś ją do pozycji pionowej i pociągnij do góry. (RYS. 6)



FIG. 5

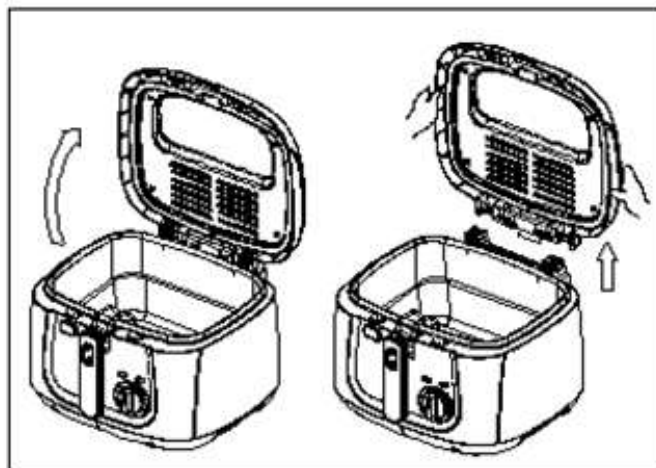


FIG. 6

#### SYSTEM FILTRÓW

Pokrywa wyposażona jest w stały system filtracyjny, który zbiera krople oleju z pary wodnej podczas jej przepływu.

#### OKIENKO WZROKOWE

Nasmaruj wewnętrzną stronę okienka wziernikowego olejem, aby zapobiec tworzeniu się skroplin i umożliwić kontrolę procesu gotowania.

#### TERMOSTAT I LAMPKA PILOTA

Termostat jest skalibrowany w krokach 150°C, 170°C i 190°C, co zapewnia optymalną temperaturę do smażenia potraw.

LAMPKA TEMPERATURY zapali się automatycznie, gdy temperatura będzie rosła, i gaśnie po osiągnięciu ustawionej temperatury.

Kontrolka zasilania zapali się automatycznie po podłączeniu urządzenia.

#### MENU REFERENCYJNE

Podany w tabeli czas smażenia ma charakter wyłącznie orientacyjny.

| RODZAJ POTRAWY      | TEMPERATURA (° C) | CZAS (minuty) |
|---------------------|-------------------|---------------|
| Pieczarki           | 170° C            | 3-5           |
| Kurczak w panierce  | 190° C            | 10-14         |
| Krewetki w całości  | 170° C            | 3-5           |
| Placki rybne        | 170° C            | 3-5           |
| Filety              | 170° C            | 5             |
| Cebula              | 190° C            | 2-4           |
| Frytki              | 190° C            | 8-12          |
| Chipsy ziemniaczane | 190° C            | 12-18         |

#### UŻYTKOWANIE FRYTKOWNICY

1. Wyjąć kosz z uchwytem z uchwyty.
2. Wlać do frytkownicy od 2 do 2,5 litra oleju. Poziom oleju musi mieścić się między poziomami MAX i MIN zaznaczonymi na powierzchni naczynia. (RYS. 7)
- . Do smażenia w głębokim tłuszczu należy używać wyłącznie wysokiej jakości oleju roślinnego lub uniwersalnego tłuszczu piekarskiego. Nie zaleca się stosowania masła, margaryny, oliwy z oliwek ani tłuszczu zwierzęcego ze względu na ich niższą temperaturę dymienia.

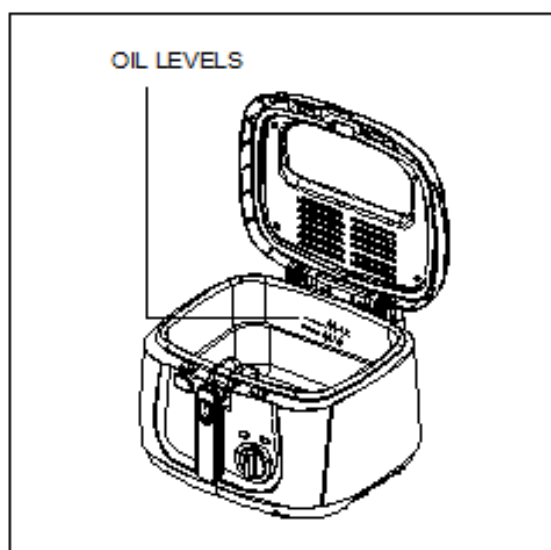


FIG.7

1. Nasmaruj okienko kontrolne niewielką ilością oleju.
2. Podłącz urządzenie do sieci i ustaw termostat na żadaną temperaturę (patrz menu referencyjne). Kontrolka temperatury zgaśnie po osiągnięciu ustawionej temperatury.
3. Najpierw włóż do kosza jedzenie (jak najsuchsze).
- . Nie przeładuj kosza.
- . Umieść jedzenie o jednakowej wielkości w koszu, aby równomiernie się usmażyło.
- . Przed smażeniem upewnij się, że całe jedzenie jest suche.
- . Umieść kosz z powrotem we frytkownicy. Zdejmij uchwyt i zamknij pokrywę. Obróć pokrętko

KOSZYKA w dół, aby kosz i jedzenie były zanurzone w oleju.

. Nie dodawaj wody ani mokrych rzeczy do oleju do smażenia, nawet niewielka ilość wody spowoduje rozpryskiwanie się oleju.

5. Po usmażeniu wyjmij kosz z oleju, aby go opróżnić. Naciśnij PRZYCISK ZWALNIAJĄCY POKRYWĘ, aby otworzyć pokrywę.

## WSKAZÓWKI

1. Używaj wyłącznie metalowych naczyń kuchennych z izolowanymi uchwytyami w gorącym oleju.

2. Podczas smażenia należy zachować ostrożność, zwłaszcza gdy w pobliżu znajdują się dzieci.

3. Wybierz temperaturę smażenia, biorąc pod uwagę rodzaj potrawy. Zasadniczo żywność wstępnie podgotowana wymaga wyższej temperatury i krótszego czasu smażenia niż żywność surowa.

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

1. Przed czyszczeniem należy odłączyć zasilanie.

2. Otworzyć pokrywę.

3. Całkowicie ostudzić olej. Olej lub tłuszcz długo utrzymuje temperaturę po użyciu. Nie należy przenosić ani przenosić frytkownicy, gdy jest jeszcze gorąca.

4. Olej można wielokrotnie używać. Aby maksymalnie wykorzystać frytkownicę, należy zawsze mieć ją gotową do użycia. Jednym ze sposobów jest przechowywanie schłodzonego i odcedzonego oleju w środku, aby był gotowy do następnego smażenia, a pokrywa pełniła funkcję osłony przeciwkurzowej.

5. Olej należy filtrować po każdym użyciu.

6. Po spuszczeniu oleju frytkownicę należy przetrzeć chłonnym papierem, następnie wilgotną ściereczką z niewielką ilością detergentu, a na koniec wyczyścić suchą ściereczką.

7. Wnętrze frytkownicy ma gładką powierzchnię aluminiową. Aby uniknąć uszkodzeń, nie należy używać środków ściernych ani ostrych narzędzi.

8. Zewnętrzną powierzchnię można czyścić wilgotną ściereczką, nie należy używać środków ściernych ani gąbek.

9. Koszyk można myć w ciepłej wodzie z mydłem

| Prawidłowa utylizacja tego produktu                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br> | To oznaczenie oznacza, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi w całej UE. Aby zapobiec potencjalnym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, należy go poddawać recyklingowi w sposób odpowiedzialny, promując zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materialnych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, należy skorzystać z systemu zwrotu i zbiórki lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Sprzedawca może oddać produkt do recyklingu w sposób bezpieczny dla środowiska. |





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

**Model** (oznaczenia handlowe): KD4332

**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

**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+A1:2019+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

Foreintrade S.A  
Janówek, ul. Modrzewiowa 54  
05-555 Tarczyn  
NIP: 521-36-71752, REGON: 147383292

