

KRAFT&DELE

PROFESSIONAL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

FRYTKOWNICY OLEJOWEJ

Tłumaczenie instrukcji oryginalnej

KD4331



WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:

1. Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Zachowaj instrukcję, w tym gwarancję, paragon oraz, jeśli to możliwe, pudełko z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, prosimy o przekazanie jej również instrukcji obsługi.
2. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego i zgodnie z przeznaczeniem. Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego. Każde inne użycie tego urządzenia, uznane za niezgodne z przeznaczeniem, może spowodować jego uszkodzenie, a nawet obrażenia ciała.
3. Trzymaj urządzenie z dala od źródeł ciepła, bezpośredniego światła słonecznego, wysokiej wilgotności i ostrych krawędzi.

Nigdy nie zanurzaj tego urządzenia w żadnym płynie.

4. Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękami. Jeśli urządzenie jest wilgotne lub mokre, natychmiast odłącz je od zasilania.

5. Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia. Używaj uchwytów i pokręteł.

Powierzchnie mogą się bardzo nagrzewać podczas użytkowania.



6. Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki ani frytkownicy w wodzie ani innym płynie.

7. Wymagany jest ścisły nadzór, gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich

pobliżu.

8. Podczas czyszczenia lub przechowywania urządzenia należy je wyłączyć i zawsze wyjmować wtyczkę z gniazdka. Należy ciągnąć za samą wtyczkę, nigdy za przewód.

9. Nie należy używać urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone. W przypadku awarii lub uszkodzenia urządzenia należy je zwrócić do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.

10. Producent urządzenia nie zaleca używania akcesoriów, ponieważ może to spowodować obrażenia.

11. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.

12. Używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

13. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu ani dotykał gorącej powierzchni.

14. Nie umieszczaj urządzenia na ani w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, ani w nagrzanym piekarniku.

15. Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, gdy zawiera ono gorący olej lub inną gorącą ciecz.

16. Nie pozostawiaj urządzenia włączonego bez nadzoru. Opuszczając pomieszczenie, należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

17. Urządzenie nie może być używane przez dzieci poniżej 12. roku życia. Dzieci w wieku 12 lat i starsze mogą korzystać z urządzenia pod stałym nadzorem osoby dorosłej. Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że będą one pod odpowiednim nadzorem lub zostaną

poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i w pełni rozumieją związane z tym zagrożenia.

Urządzenie i jego przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 12 lat.

Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci.

18. Urządzenia kuchenne powinny być stabilne, a uchwyty (jeśli występują) ustawione w sposób zapobiegający rozlaniu gorącego płynu.

19. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi on zostać wymieniony przez producenta, serwisanta lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby zapobiec zagrożeniom i obrażeniom.

20. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

21. Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą CE EMC i zostało zaprojektowane zgodnie z najnowszymi normami bezpieczeństwa technicznego.

22. Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani żadnym innym płynie w celu czyszczenia.

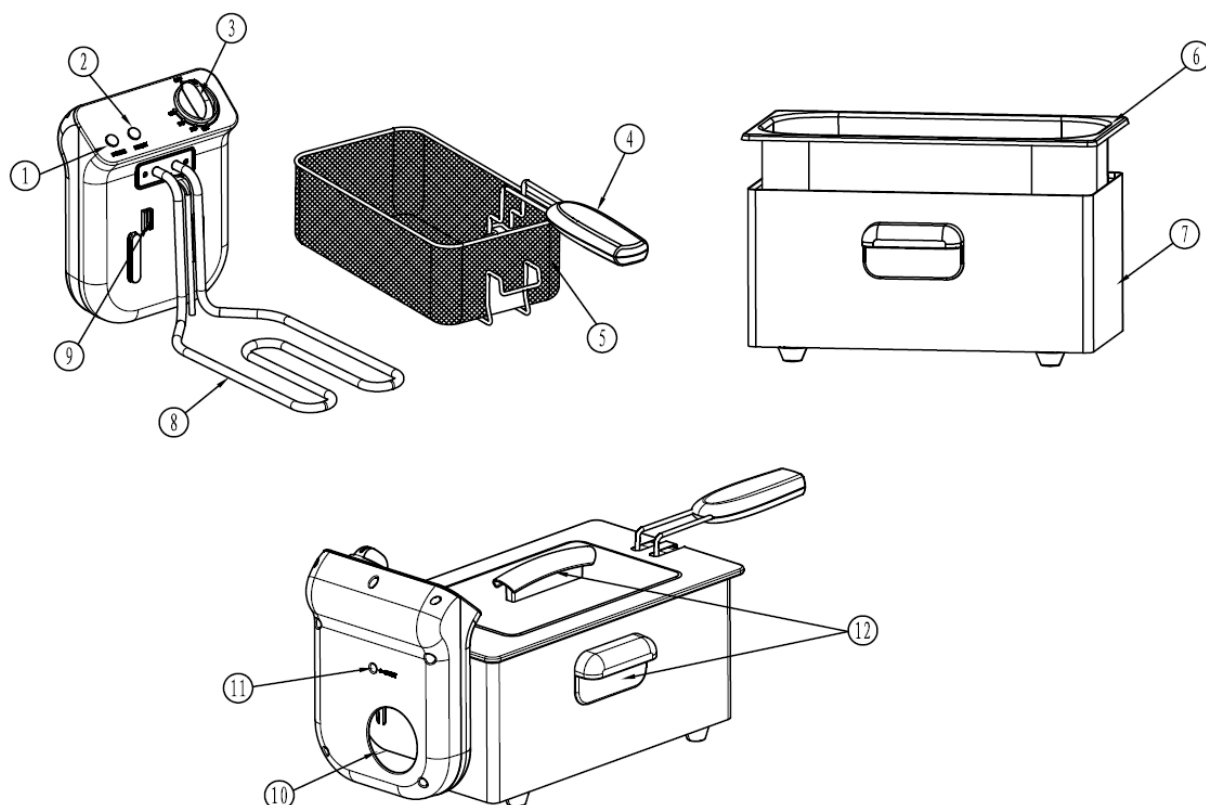
23. Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach, takich jak:

- kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- gospodarstwa rolne;
- przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów mieszkalnych;
- w obiektach typu bed and breakfast.

24. UWAGA: Aby uniknąć przypadkowego zresetowania wyłącznika termicznego,

urządzenia nie wolno obsługiwać za pomocą zewnętrznego urządzenia przełączającego, takiego jak timer, ani podłączać do obwodu regularnie włączanego i wyłączanego przez dostawcę energii elektrycznej.

PRZEGLĄD KOMPONENTÓW



1. Kontrolka zasilania (czerwona)
2. Kontrolka temperatury (zielona)
3. Termostat
4. Uchwyt koszyka
5. Koszyk do smażenia
6. Pojemnik na olej
7. Obudowa
8. Element grzejny
9. Wyłącznik bezpieczeństwa
10. Komora kablowa
11. Przycisk RESTART
12. Uchwyt

SPECYFIKACJE

Numer modelu KD4331
Napięcie 220-240 V ~
Częstotliwość 50-60 Hz
Moc 2300 W

Pojemność napełnienia maks. 3 l

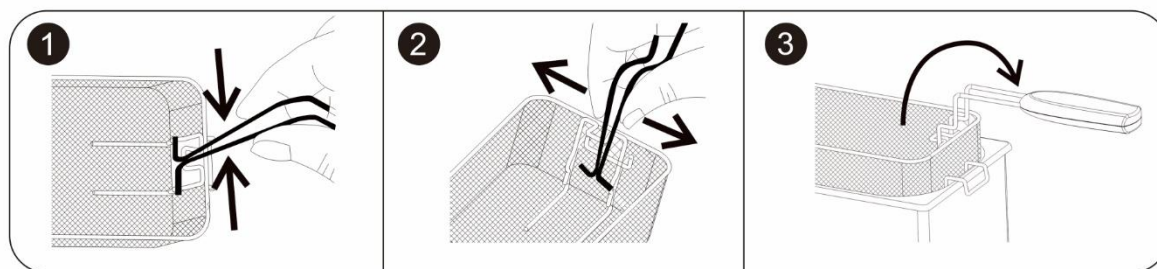
Zastrzega się możliwość zmian technicznych bez wcześniejszego powiadomienia.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Najpierw usuń opakowanie. Następnie podnieś pokrywę frytkownicy. Wewnątrz frytkownicy znajduje się koszyk do smażenia. Wyjmij wszystkie przedmioty z frytkownicy.

Prawidłowo zamontuj uchwyt kosza frytkownicy.

- Chwyć uchwyt i ściśnij jego końce.
- Umieść końce uchwyty w małych otworach w dolnej części kosza frytkownicy i zwolnij uchwyt.
- Pociągnij uchwyt w kierunku ścianki kosza, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.



2. Zdecydowanie zaleca się wyczyszczenie pokrywy, pojemnika na olej i kosza do smażenia zgodnie z sekcją CZYSZCZENIE I KONSERWACJA niniejszej instrukcji obsługi przed pierwszym użyciem.

3. Wyciągnij kabel przyłączeniowy z komory.

4. Upewnij się, że napięcie (patrz tabliczka znamionowa) jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.

5. Wtyczkę sieciową należy wkładać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazdka 220-240 V 50-60 Hz.

6. Całkowity pobór mocy tego urządzenia może osiągnąć 2000 W. Przy takim obciążeniu zaleca się podłączenie oddzielnej linii zasilającej zabezpieczonej 10-amperowym wyłącznikiem nadprądowym.

Uważaj, aby nie przeciążyć urządzenia

Jeśli używasz przedłużacza, jego przekrój musi wynosić co najmniej 1,5 mm².

- Nie używaj gniazdek wielokrotnych do tego urządzenia, ponieważ może to doprowadzić do przeciążenia.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

- W przypadku przypadkowego włączenia frytkownicy bez oleju lub tłuszczu lub gdy temperatura podczas smażenia stanie się zbyt wysoka, automatycznie włączy się zabezpieczenie przed przegrzaniem (wyłącznik bezpieczeństwa). W takim przypadku urządzenie nie będzie mogło być używane i należy je odłączyć od zasilania.
- Po całkowitym ostygnięciu urządzenia naciśnij przycisk RESTART z tyłu elementu sterującego, aby ponownie uruchomić frytkownicę. Przycisk RESTART należy nacisnąć plastikowym lub drewnianym przedmiotem o długości co najmniej 4 cm.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYCIA

1. Zawsze usuwaj resztki jedzenia z oleju (np. kawałki frytek).

Po kilkukrotnym użyciu urządzenia należy wymienić olej. Zaleca się stosowanie wysokiej jakości oleju lub tłuszczu do smażenia.

2. Tłuszcze i oleje należy podgrzewać do wysokich temperatur. Nie należy używać margaryny, oliwy z oliwek ani masła, ponieważ tłuszcze te nie nadają się do smażenia i zaczynają dymić w niskich temperaturach. Zaleca się stosowanie płynnego oleju do smażenia.

OSTRZEŻENIE: Jeśli używasz tłuszczu, najpierw pokrój go na małe kawałki. Obróć termostat na niską temperaturę i powoli dodawaj kawałki. Po roztopieniu tłuszczu i osiągnięciu prawidłowego poziomu oleju, możesz ustawić termostat na żądaną temperaturę. Pod żadnym pozorem nie wlewaj tłuszczu bezpośrednio do koszyka do smażenia.

3. Aby zmniejszyć zawartość akrylamidu w skrobiach (ziemniakach, zbożach), temperatura podczas smażenia w głębokim tłuszczu nie powinna przekraczać 170°C (lub 175°C).

Ponadto czas smażenia powinien być jak najkrótszy lub do momentu, aż potrawa nabierze złocistego koloru.

4. Należy pamiętać, że wyłącznik bezpieczeństwa włącza się po wsunięciu elementu sterującego do mechanizmu prowadzącego.

5. Wybierz odpowiednią temperaturę smażenia i sprawdź stan smażonej potrawy. Obowiązuje zasada, że wstępnie podgrzane potrawy wymagają wyższej temperatury niż potrawy surowe.

6. Nie przenoś ani nie przesuwaj frytkownicy, jeśli olej lub tłuszcz jest nadal gorący.

7. Podczas smażenia potraw o konsystencji ciasta, zeszkrob nadmiar ciasta i ostrożnie umieść kawałki w oleju.

8. Koszyk frytkownicy nie powinien być wypełniony w więcej niż 2/3 (dwóch trzecich). Nie przepętniaj koszyka.

9. Przed smażeniem osusz wilgotne potrawy ściereczką.

UWAGA: Zbyt wilgotne składniki (np. mrożone frytki) mogą wytwarzać dużą ilość piany, co może spowodować wylanie się oleju.

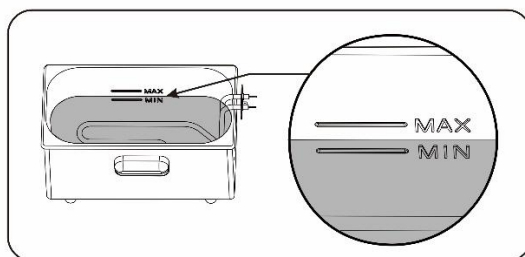
INSTRUKCJA UŻYCIA

1. Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania i wyłączone, a lampki kontrolne zgasły.

2. Otwórz pokrywę frytkownicy.

3. Wyjmij kosz do smażenia i napełnij pojemnik olejem lub tłuszczem (maks. 3 l).

Poziom olej musi znajdować się między poziomem minimalnym a maksymalnym.



4. Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego 220-240 V 50-60 Hz. Zaświeci się czerwona lampka kontrolna. Ustaw żądaną temperaturę, obracając termostat. Zaświeci się zielona lampka kontrolna.
5. Po osiągnięciu ustawionej temperatury zielona lampka kontrolna zgaśnie. Ostrożnie umieść koszyk z produktami do smażenia w gorącym oleju.
6. Zielona lampka kontrolna będzie się zapalać i gasnąć kilkakrotnie podczas smażenia. Jest to normalne i oznacza, że temperatura jest kontrolowana i utrzymywana przez termostat. Po upływie czasu smażenia (czas smażenia można znaleźć na opakowaniu produktu lub w przepisie), wyjmij koszyk z frytkownicy.
7. Pozwól, aby olej ścieknął ze smażonej potrawy.
8. Aby wyłączyć urządzenie, ustaw termostat w pozycji OFF i wyjmij wtyczkę z gniazdka. Zwiń przewód sieciowy i schowaj go w schowku na kable.

MENU REFERENCYJNE

Podane w tabeli czasy smażenia należy traktować wyłącznie jako wskazówki.

RODZAJ JEDZENIA	TEMPERATURA (°C)	CZAS (min)
Krewetki	130°C	2-4
Grzyby	150°C	3-5
Rozdrobniony kurczak	170°C	12-14
Ciasto rybne	170°C	3-5
Filety	170°C	5
Krążki cebulowe	190°C	2-4
Frytki	190°C	8-10
Chipsy ziemniaczane	190°C	10-15

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

OSTRZEŻENIE: Zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie przed czyszczeniem.

- Po użyciu wyczyść obudowę lekko wilgotną ściereczką.
- Aby wymienić olej, wyjmij pojemnik na olej i wylej go bokiem.

Wyczyść pojemnik na olej, pokrywę i obudowę wilgotną ściereczką i, w razie potrzeby, detergentem do użytku domowego. Nie zanurzaj ich w wodzie.

- Kosz do smażenia można czyścić w zwykły sposób, używając wody z mydłem..

UWAGA:

- Nie używaj szczotki drucianej ani innych przedmiotów ściernych.
- Nie używaj kwaśnych ani ściernych detergentów.
- W żadnym wypadku nie zanurzaj urządzenia w wodzie w celu czyszczenia.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna
Urządzenie nie działa	Sprawdź podłączenie do sieci.
	Sprawdź położenie termostatu.
	Urządzenie jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa, który zapobiega przypadkowemu włączeniu grzejnika. Sprawdź, czy wyłącznik bezpieczeństwa jest prawidłowo aktywowany.
	Zaznacz przycisk Reset.

	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 odbioru lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Może on 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 olejowa (oznaczona znakiem towarowym Kraft&Dele)

Model (oznaczenia handlowe): KD4331

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

