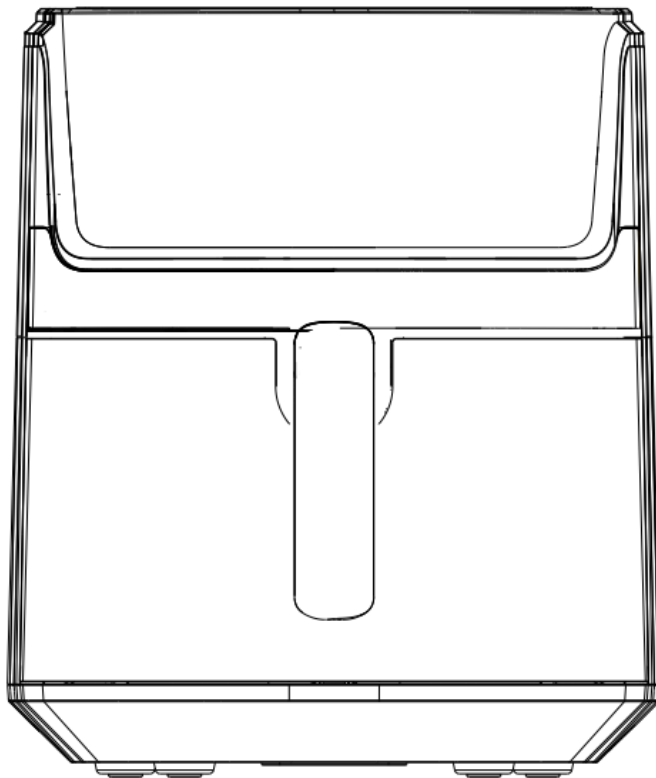


KRAFT & DELE
PROFESSIONAL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Tłumaczenie instrukcji oryginalnej

Frytkownica beztłuszczowa
Air Fryer



KD4101

Przed użyciem urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją i zachowanie jej na przyszłość.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych zastosowaniach, takich jak:

- kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
- domy gospodarcze;
- przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów mieszkalnych;
- środowiska typu bed and breakfast.

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym:

1. Przeczytaj wszystkie instrukcje.
2. Nie dotykaj gorących powierzchni.
3. Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczek ani podstawy w wodzie lub innym płynie.
4. **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie elektryczne posiada funkcję ogrzewania. Powierzchnie, również różniące się od powierzchni funkcjonalnych, mogą nagrzewać się w wysokich temperaturach. Ponieważ temperatury są różnie odbierane przez różne osoby, urządzenie to należy używać z zachowaniem OSTROŻNOŚCI. Sprzętu należy dotykać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem, uchwytami i powierzchniami chwytными, stosując zabezpieczenia termiczne, takie jak rękawice lub podobne. Powierzchnie inne niż przeznaczone do chwytania powinny mieć wystarczająco dużo czasu na ostygnięcie, zanim zostaną dotknięte.
5. Odłącz od gniazdka, gdy nie jest używany i przed czyszczeniem. Pozostawić do ostygnięcia przed założeniem lub zdejmowaniem części.
6. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
7. Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
8. Nie używać na zewnątrz.
9. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu, gdyż może zetknąć się z gorącą powierzchnią.
10. Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, ani w nagrzanym piekarniku.
11. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inny gorący olej płyny.
12. Zawsze najpierw podłączaj wtyczkę do urządzenia, a następnie do gniazdka ściennego. Aby odłączyć urządzenie, ustaw dowolny element sterujący w pozycji „wyłączony”, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
13. Nie używaj urządzenia do celów innych niż przeznaczone.

14. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli: znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 rok życia i są pod nadzorem.
15. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
16. Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

WSTĘP

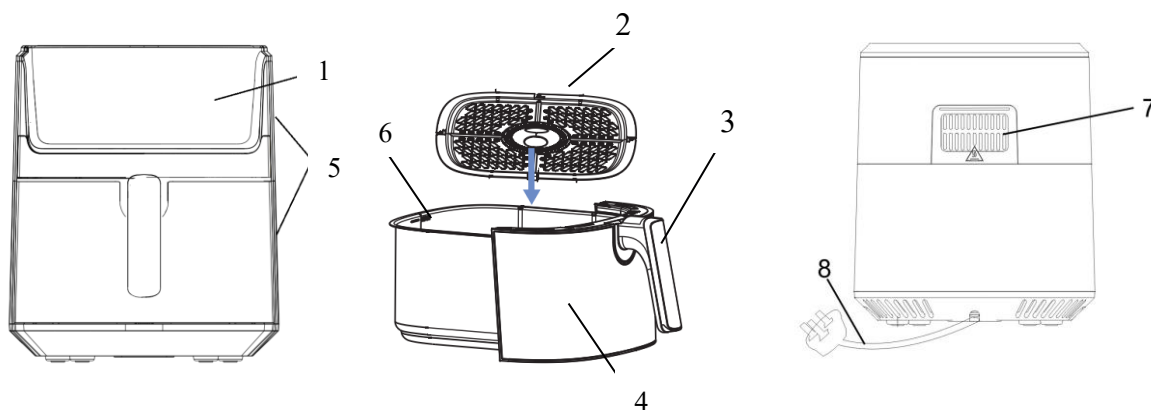
Ta frytkownica na gorące powietrze umożliwia łatwe i zdrowe przygotowanie ulubionych składników. Wykorzystując szybką cyrkulację gorącego powietrza i górny grill, jest w stanie przygotować wiele potraw. Najlepsze jest to, że frytkownica na gorące powietrze podgrzewa żywność we wszystkich kierunkach, a większość składników nie wymaga użycia oleju.

DANE TECHNICZNE:

Model	KD4101
Napięcie	220-240V~50Hz/60HZ
Moc	1850 W
Pojemność	8L
Regulowana temperatura	80°C-200°C
Timer	1-60 min

OPIS OGÓLNY (Rys.1)

- | | |
|--------------------|---|
| 1. Wyświetlacz | 2. Stojak |
| 3. Uchwyt | 4. Osłona garnka |
| 5. Główna obudowa | 6. Garnek do Smażenia |
| 7. Wylot powietrza | 8. Główny przewód (przewód elektryczny) |



Rys.1



Rys.2

Ważne

Niebezpieczeństwo

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 rok życia i są pod nadzorem.
- Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Nigdy nie zanurzaj obudowy zawierającej elementy elektryczne i elementy grzejne w wodzie ani nie płucz jej pod kranem.
- Nie pozwól, aby do urządzenia dostała się woda lub inna ciecz, aby uniknąć porażenia prądem.
- Zawsze umieszczaj składniki do smażenia w koszu, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.
- Nie zakrywaj wlotu i zewnętrznych otworów powietrza podczas pracy urządzenia.
- Nie napełniaj garnka olejem, ponieważ może to spowodować ryzyko pożaru.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.

OSTRZEŻENIE

- Sprawdź, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu w lokalnej sieci elektrycznej.
- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub inne części są uszkodzone.
- Nie zwracaj się do nieupoważnionej osoby w celu wymiany lub naprawy uszkodzonego przewodu głównego.
- Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni.
- Nie podłączaj urządzenia do prądu ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Nie ustawiaj urządzenia przy ścianie lub innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem. Nie kładź niczego na urządzeniu.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie pozostawiaj urządzenia pracującego bez nadzoru.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotowe powietrza wydostaje

się gorąca para. Trzymaj dłonie i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza. Należy także uważać na gorącą parę i powietrze podczas wyjmowania garnka z urządzenia.

- Wszelkie dostępne powierzchnie mogą nagrzewać się podczas użytkowania (Rys.2)
- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zauważysz, że z urządzenia wydobywa się ciemny dym. Zanim wyjmiesz garnek z urządzenia, poczekaj, aż dym przestanie się wydzielać.

Ostrożność

- Upewnij się, że urządzenie stoi na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Może nie nadawać się do bezpiecznego stosowania w środowiskach takich jak kuchnie dla personelu, gospodarstwa rolne, motele i inne środowiska niemieszkalne. Nie jest również przeznaczony do użytku przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych obiektach mieszkalnych.
- Jeżeli urządzenie jest używane nieprawidłowo lub do celów zawodowych lub półprofesjonalnych, lub nie jest używane zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi, gwarancja traci ważność i możemy odmówić wszelkiej odpowiedzialności za powstałe szkody.
- Zawsze odłączaj urządzenie od prądu, gdy nie jest używane.
- Urządzenie potrzebuje około 30 minut na ostygnięcie, aby móc bezpiecznie je obsługiwać lub czyścić.

Przed pierwszym użyciem

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usuń wszelkie naklejki i etykiety z urządzenia.
3. Dokładnie umyj garnek i stojak gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i nieścierną gąbką.
4. Wytrzyj urządzenie wewnątrz i na zewnątrz wilgotną szmatką.

Jest to frytkownica bezolejowa, która pracuje na gorącym powietrzu. Nie napełniaj garnka bezpośrednio olejem ani tłuszczem do smażenia.

Uwaga: Kiedy frytownica jest podgrzewana po raz pierwszy, może wydobywać się z niej lekki dym lub zapach. Jest to normalne w przypadku wielu urządzeń grzewczych. Nie ma to wpływu na bezpieczeństwo Twojego urządzenia.

Przygotowanie do użycia

1. Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni.

Nie umieszczaj urządzenia na powierzchni nieodpornej na ciepło.

2. Umieść stojak w garnku.

Nie napełniaj garnka olejem ani żadną inną cieczą.

Nie kładź niczego na urządzeniu, przepływ powietrza zostanie zakłócony i będzie to miało wpływ na efekt smażenia gorącym powietrzem.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

W wersji bezolejowej można przygotować szeroką gamę składników.

Smażenie na gorącym powietrzu

1. Podłącz wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka elektrycznego.
2. Ostrożnie wyjmij garnek z frytkownicy.
3. Włóż składniki do garnka.
4. Wsuń garnek do smażenia z powrotem do frytownicy na gorące powietrze. Pamiętaj o dokładnym dopasowaniu do przewodnic w korpusie frytownicy.

Nigdy nie używaj garnka bez zamontowanego w nim rusztu.

Uwaga: Nie dotykaj garnka w trakcie i po użyciu, gdyż bardzo się nagrzewa. Zawsze trzymaj garnek za uchwyt.

5. Określ wymagany czas przygotowania składników (patrz część „Ustawienia” w tym rozdziale).
6. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania (patrz część „Ustawienia” w tym rozdziale). Aby wstrząsnąć składnikami, należy wyciągnąć garnek z urządzenia za uchwyt i potrząsnąć nim. Następnie wsuń garnek z powrotem do frytownicy.

Uwaga: Nie naciskaj przycisku na uchwycie podczas potrząsania.

Wskazówka: Jeśli ustawisz timer na połowę czasu przygotowania, usłyszysz sygnał dźwiękowy timera, gdy będziesz musiał wstrząsnąć składnikami. Oznacza to jednak, że po wstrząśnięciu należy ponownie ustawić timer na pozostały czas przygotowania.

7. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego timera, który oznacza, że upłynął ustawiony czas przygotowania, wyjmij garnek z urządzenia.

Wskazówka: Podczas użytkowania możesz dostosować temperaturę i czas do swoich upodobań. Twoje ustawienia zostaną zachowane przez około minutę po wyciągnięciu garnka z korpusu.

8. Sprawdź, czy składniki są gotowe, czy nie.

Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu wsuń garnek do smażenia z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.

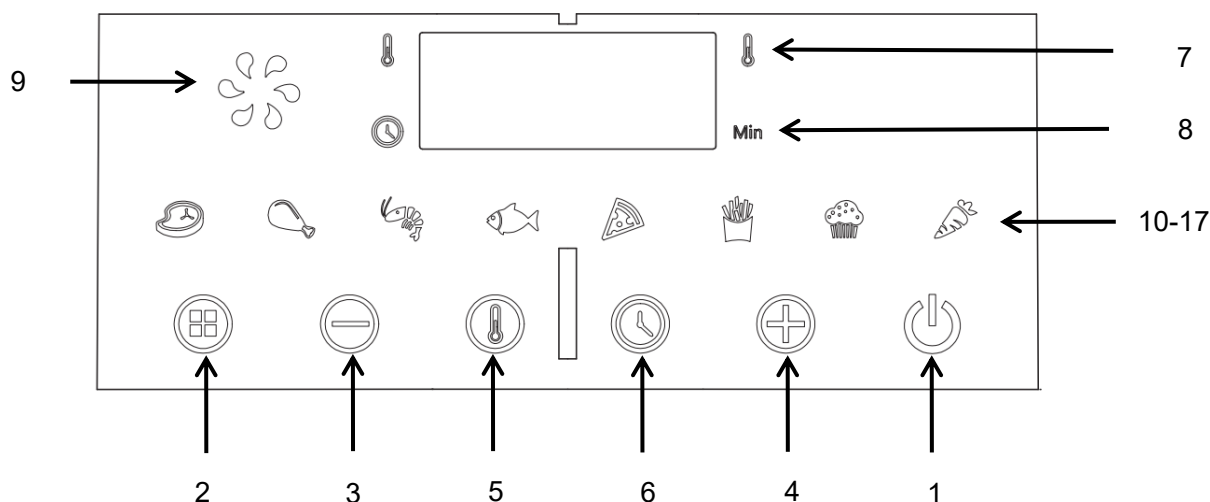
9. Aby wyjąć składniki (np. frytki) należy wyciągnąć garnek z frytkownicy i postawić go na konstrukcji próbnej.

Nie odwracaj garnka do góry nogami z nadal przymocowanym do niego rusztem, ponieważ nadmiar oleju, który zebrał się na dnie garnka, wycieknie na składniki. Garnek i składniki są gorące, z garnka może wydobywać się para, w zależności od rodzaju składników we frytkownicy.

10. Opróżnij koszyk do miski lub na talerz.

11. Gdy partia składników będzie gotowa, frytownica na gorące powietrze jest od razu gotowa do przygotowania kolejnej partii.

INSTRUKCJE PANELU STEROWANIA





Operation Instructions:



Przycisk 1  – Klawisz zasilania


Po prawidłowym umieszczeniu kosza i garnka w głównej obudowie zaświeci się kontrolka zasilania. Jeśli naciśniesz przycisk zasilania na 3 sekundy, domyślna temperatura urządzenia zostanie ustawiona na 200, a czas gotowania zostanie ustawiony na 15 minut. Ponowne naciśnięcie przycisku zasilania rozpocznie proces gotowania. Naciśnięcie klawisza wyłącznika na 3 sekundy powoduje zamknięcie całego urządzenia podczas gotowania. Na ekranie pojawi się „OFF”. Kontrolka „OFF” gaśnie, a wentylator przestaje działać po 20 sekundach, a całe urządzenie przestaje działać.


Uwaga: Podczas gotowania możesz dotykać przycisków, aby sterować wstrzymywaniem i rozpoczynaniem gotowania.

Przycisk 2  – Klawisz trybu

Wybór “” Przycisk umożliwia przewijanie 8 popularnych potraw. Po wybraniu rozpoczyna się odliczanie ustawionego czasu i temperatury gotowania.

przycisk  i  – Klawisze zmniejszania i zwiększania timera/sterowania temperaturą

Wybór przycisku 5 “” Symbole Klucza 3 i Klucza 4 umożliwiają jednoczesne zwiększenie lub zmniejszenie temperatury gotowania o 5 °C. Przytrzymanie przycisku spowoduje szybką zmianę temperatury. Zakres regulacji temperatury: 80 °C -200 °C.

Wybór przycisku 6 “” Symbole Klawisza 3 i Klawisza 4 umożliwiają zwiększenie lub skrócenie czasu gotowania o jedną minutę. Przytrzymanie klawisza spowoduje szybką zmianę czasu.

Przycisk 7  i 8  – Wskaźniki temperatury/timera

Lampka kontrolna „9” – Wskaźnik wentylatora

Ustawienia

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia składników.

Uwaga: Należy pamiętać, że te ustawienia mają charakter orientacyjny. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla Twoich składników.

Ponieważ technologia Rapid Air błyskawicznie podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, należy na chwilę wyciągnąć garnek z urządzenia, podczas gdy smażenie gorącym powietrzem ledwo zakłóca proces.

Porady

- Mniejsze składniki zwykle wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.
- Większa ilość składników wymaga jedynie nieco dłuższego czasu przygotowania, mniejsza ilość składników wymaga jedynie nieco krótszego czasu przygotowania.
- Potrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizuje efekt końcowy i może zapobiec nierównomiernemu smażeniu składników.
- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać chrupiący efekt. Smaż składniki we frytownicy na gorące powietrze w ciągu kilku minut po dodaniu oleju.
- Nie przygotowywać we frytownicy na gorące powietrze bardzo tłustych składników, np. kiełbasek.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy na gorące powietrze
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 500 gramów.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski. Ciasto gotowe wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe.
- Jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche albo chcesz usmażyć delikatne składniki lub nadziewane składniki, włóż formę do pieczenia lub naczynie żaroodporne do kosza frytownicy na gorące powietrze
- Do podgrzania składników można także użyć frytkownicy na gorące powietrze. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150 °C na maksymalnie 10 minut.

Składniki	Min-max (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Potrząsnąć	Extra information
Steak	100-400	16-20	180		
Drumsticks	100-400	25-28	180		
Shrimp	100-400	12-15	180		
Fish	100-400	18-20	180		
Pizza	100-400	20-22	200		
Frozen french fries	100-400	17-20	200	Potrząsnąć	
Cake	100-400	17-19	160		
Vegetables	100-400	15-18	160		

Uwaga: Dodaj 3 minuty do czasu przygotowania, rozpoczynając smażenie, gdy frytownica na gorące powietrze jest jeszcze zimna.

Czyszczenie

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

Garnek i stojak z powłoką nieprzywierającą. Do ich czyszczenia nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.

- Wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
Uwaga: Wyjmij garnek, aby frytownica na gorące powietrze mogła szybciej ostygnąć.
- Wytrzyj urządzenie z zewnątrz wilgotną szmatką.
- Wyczyść garnek i ruszt gorącą wodą, odrobiną płynu do mycia naczyń i nieścierną gąbką.
Aby usunąć pozostały brud, możesz użyć płynu odtłuszczającego.
Wskazówka: Jeżeli na kratce lub dnie garnka zalega brud, napełnij garnek gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Włóż ruszt do garnka i pozostaw garnek i ruszt do namoczenia na około 10 minut.
- Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nieścierną gąbką.
- Wyczyść element grzejny szczoteczką do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości jedzenia.

Składowanie

- Odłącz urządzenie od prądu i poczekaj, aż ostygnie.
- Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

Środowisko

Po zużyciu nie wyrzucaj urządzenia razem ze zwykłymi odpadami domowymi, ale oddaj je do oficjalnego punktu zbiórki w celu recyklingu. W ten sposób pomagasz chronić środowisko.

Gwarancja i serwis

Jeśli potrzebujesz serwisu lub informacji albo masz problem, skontaktuj się z lokalnym autoryzowanym centrum serwisowym.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytownica na gorące powietrze nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do prądu.	Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do uziemionego gniazdka ściennego.
	Nie ustawiłeś timera.	Ustaw przycisk timera na wymagany czas przygotowania, aby włączyć urządzenie.
Składniki smażone we frytkownicy nie są gotowe.	Ilość składników w koszyku jest zbyt duża.	Do koszyka włóż mniejsze partie składników. Mniejsze partie są smażone bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest za niska.	Ustawić przycisk temperatury na wymagane ustawienie temperatury (patrz część „Ustawienia” w rozdziale „Obsługa urządzenia”).

	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Ustaw timer na wymagany czas przygotowania (patrz część „Ustawienia” w rozdziale „Korzystanie z urządzenia”).
Składniki są smaźone nierównomiernie we frytkownicy.	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki leżące jeden na drugim lub na drugim (np. frytki) należy w połowie czasu wstrząsnąć. Patrz część „Ustawienia” w rozdziale „Obsługa urządzenia”.
Smaźone przekąski po wyjęciu z frytkownicy nie są chrupiące.	Użyłeś rodzaju przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek do piekarnika lub delikatnie posmaruj je odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Nie mogę prawidłowo wsunąć patelni do urządzenia.	W garnku jest za dużo składników.	Nie napełniaj garnka powyżej oznaczenia MAX.
	Ruszt nie jest prawidłowo umieszczony w garnku.	Wciśnij stojak do garnka, aż nie będzie mógł się dalej poruszać.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy powietrznej do garnka wycieknie duża ilość oleju. Olej wytwarza biały dym, a garnek może nagrzać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na efekt końcowy.
	W garnku nadal znajdują się pozostałości tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym powstaje w wyniku nagrzewania się tłuszczu na patelni. pamiętaj o dokładnym wyczyszczeniu patelni po każdym użyciu.
Świeże frytki są smaźone nierównomiernie we frytkownicy.	Nie użyłeś odpowiedniego rodzaju ziemniaków.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że podczas smażenia pozostają twarde.
	Nie opłukałeś prawidłowo paluszków ziemniaczanych przed ich smażeniem.	Dokładnie opłucz paluszki ziemniaczane, aby usunąć skrobię z zewnętrznej części paluszków.
Świeże frytki po wyjęciu z frytkownicy nie są chrupiące.	Kruchość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach.	Przed dodaniem oleju pamiętaj o dokładnym wysuszeniu paluszków ziemniaczanych.
		Aby uzyskać bardziej chrupiący efekt, pokrój paluszki ziemniaczane na mniejsze kawałki.
		Aby uzyskać bardziej chrupiący efekt, dodaj nieco więcej oleju.

Prawidłowa utylizacja tego produktu



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi na terenie całej UE. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, należy je poddawać recyklingowi w sposób odpowiedzialny, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materialnych. Aby zwrócić używane urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Mogą oddać ten produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

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): KD4101

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

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

Ma Dong Hui, Janówek, 23.07.2023