VELKOKAPACITNÍ HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA AIRFRYER 8 L / 1 850 W BEZ TUKU

PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



EXTRA VELKÝ OBJEM	PŘÍKON TOPIDLA	ZDRAVÉ PEČENÍ	DOTYKOVÝ LED DISPLEJ
8 litrů (pojí celou drůbež i porce pro rodinu)	1 850 W (rychlé rozehřátí bez předehřívání)	Až o 80 % méně tuku oproti klasickému smažení	8 přednastavených programů One-Touch

PŘEDNOSTI HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZY KD4101

- Revoluční 360° cirkulace horkého vzduchu: rovnoměrné propečení se zlatavou křupavou kůrkou a šťavnatým vnitřkem bez nutnosti oleje.
- Obří 8litrový vnitřní koš s nepřilnavým teflonovým povrchem připraví bohaté porce pro celou rodinu nebo party najednou.
- Vysoký příkon 1 850 W zkracuje dobu přípravy jídel až o polovinu v porovnání s klasickou velkou elektrickou pečicí troubou.
- Intuitivní dotykový panel: snadná volba z 8 programů (hranolky, kuře, steak, krevety, ryba, pizza, koláč, sušení ovoce).
- Bezpečnostní mikrospínač: okamžitě přeruší ohřev a ventilaci při vysunutí koše během pečení a naváže po jeho zasunutí.
- Tepelně izolovaná rukojeť Cool-Touch a protiskluzové gumové nožičky zajišťují maximální bezpečnost na kuchyňské lince.

VÝSTRAHA PŘED POPÁLENÍM HORKÝM KOŠEM A ZÁKAZ LITÍ OLEJE:
VNITŘNÍ FRITOVACÍ KOŠ A TOPNÁ SPIRÁLA DOSAHUJÍ TEPLOT AŽ 200 °C – PŘI VYTAHOVÁNÍ KOŠE POUŽÍVEJTE VÝHRADNĚ TEPELNĚ IZOLOVANOU RUKOJEŤ A CHRAŇTE SE PŘED UNIKAJÍCÍ HORKOU PÁROU! NIKDY NELIJTE OLEJ ANI FRITOVACÍ TUK PŘÍMO DO NÁDOBY (PŘÍSTROJ NENÍ KLASICKÁ OLEJOVÁ FRITÉZA, HROZÍ VZNÍCENÍ)! NEZAKRÝVEJTE VSTUPNÍ ANI VÝFUKOVÉ VĚTRACÍ OTVORY NA ZÁDI! PŘÍSTROJ NIKDY NEPONOŘUJTE DO VODY!

1. DETAILNÍ TECHNICKÁ DATA HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZY KD4101

Modelové označení	Kraft&Dele KD4101
Typ spotřebiče	Digitální horkovzdušná fritéza (Airfryer)
Jmenovité napájecí napětí / frekvence	220–240 V ~ 50/60 Hz
Jmenovitý elektrický příkon	1 850 W
Užitný objem fritovacího koše	8,0 litrů
Rozsah nastavitelné teploty	80 °C až 200 °C (v krocích po 5 °C)
Nastavení digitálního časovače	1 až 60 minut se zvukovým signálem
Přednastavené programy	8 automatických profilů (hranolky, maso, ryby, pečení...)
Materiál koše	Hliníkový plech s dvouvrstvým nepřilnavým povrchem (BPA Free)
Bezpečnostní funkce	Ochrana proti přehřátí, Auto-Pause při vysunutí koše
Délka přívodního kabelu	cca 0,9 metru
Hmotnost přístroje	cca 4,8 kg

2. PRINCIP 360° CIRKULACE HORKÉHO VZDUCHU

TECHNOLOGIE KONVEKČNÍHO VÍŘENÍ RAPID AIR

- **Vysokorychlostní ventilátor:** Ženoucí vzduch kolem nerezového topného tělesa 1 850 W.
- **3D proudění:** Vzduch obtéká suroviny ze všech stran pro dokonale křupavou kůrku i bez kapky oleje.
- **Až 80 % úspora tuku:** Výrazně snižuje kalorickou hodnotu pokrmů oproti klasickému fritování v oleji.
- **Rychlé předehřátí:** Pracovní teploty 200 °C dosahuje fritéza již za 3 minuty.

DIGITÁLNÍ DOTYKOVÝ PANEL A 8 PROGRAMŮ

- **Předvolby One-Touch:** Hranolky (200 °C / 18 min), kuře (180 °C / 25 min), steaky, krevety, ryby...
- **Přesná manuální volba:** Nastavení teploty od 80 do 200 °C a časovače od 1 do 60 minut.
- **Funkce Auto-Resume:** Po zasunutí koše automaticky naváže na přerušený program.
- **Akustická signalizace:** Zvukový signál upozorní na dokončení pečení i čas na protřepání koše.

3. NÁROKY NA KUCHYŇSKOU INSTALACI A PŘÍVOD

BEZPEČNÉ UMÍSTĚNÍ SPOTŘEBIČE 1 850 W

Fritézu postavte na suchou, stabilní a teplu odolnou pracovní desku. Kolem fritézy a zejména za zadním výfukovým otvorem ponechte minimálně 10–15 cm volného prostoru pro bezpečný odvod horkého vzduchu.

Napájení: 220–240 V ~ 50/60 Hz (samostatná zásuvka 10/16 A).

Objem koše: 8 litrů pojme až 1,5 kg hranolek nebo celé 2kg kuře.

Certifikace materiálů: Zdravotně nezávadný teflon bez BPA a PFOA.

1. VŠEOBECNÁ BEZPEČNOSTNÍ PRAVIDLA PRO HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZY

Během provozu vzniká uvnitř komory vysoká teplota až 200 °C. Dodržujte veškerá bezpečnostní varování v souladu s normami ČSN EN 60335-1 a ČSN EN 60335-2-9.

PŘÍSNĚ ZAKÁZANÁ MANIPULACE

- **ZÁKAZ LITÍ OLEJE DO KOŠE:** Nikdy nelijte olej ani tuk do fritovací nádoby – přístroj není klasický friťák, hrozí požár!
- **Zákaz dotyku horkého koše:** Plechový koš a rošt jsou rozpálené – dotýkejte se výhradně plastového madla!
- **Zákaz zakrývání výfuku:** Nikdy nezakrývejte zadní výdech horkého vzduchu utěrkou ani papírem!
- **Zákaz ponoření do vody:** Těleso fritézy s kabelem a elektronikou se nesmí ponořit do vody ani mýt pod kohoutkem!
- **Zákaz kovového nářadí:** Na nepřilnavý povrch koše nikdy nepoužívejte kovové vidličky ani nože!

POVINNÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- **Odkládání na teplovzdornou podložku:** Horký vyjmutý koš odkládejte výhradně na prkénko či silikonovou podložku.
- **Ochrana před párou:** Při vytahování koše držte obličej a ruce v bezpečné vzdálenosti od vystupující páry.
- **Odpojení od sítě:** Po skončení vaření a před čištěním vždy vytáhněte vidlici ze zásuvky 230 V.
- **Dohled nad dětmi:** Zabraňte přístupu malých dětí ke spotřebiči během pečení.
- **Použití silikonového nářadí:** K obracení pokrmů používejte dřevěné nebo silikonové kleště.

2. ELEKTRICKÉ PARAMETRY A TEPELNÁ POJISTKA

TŘÍDA OCHRANY I (UZEMNĚNÍ)

Zařízení vyžaduje připojení do uzemněné zásuvky 230 V s ochranným kolíkem (PE) a proudovým chráničem RCD 30 mA.

TEPELNÁ BIMETALOVÁ POJISTKA

V případě poruchy termostatu nebo zablokování ventilátoru tepelná pojistka okamžitě odpojí napájení topné spirály.

CERTIFIKACE PRO STYK S POTRAVINAMI

Nepřilnavý povrch koše splňuje nařízení (ES) č. 1935/2004 – při zahřátí neuvolňuje žádné toxické výpary ani zápach.

VÝSTRAHA PŘED POUŽÍVÁNÍM PEČICÍHO PAPÍRU BEZ ZATÍŽENÍ: Nikdy nevkládejte do fritézy lehký pečicí papír bez dostatečného zatížení jídlem! Silný proud vzduchu může papír nasát do horní žhavé topné spirály, kde dojde k jeho okamžitému vznícení a požáru přístroje!

1. KONSTRUKČNÍ ANATOMIE FRITÉZY KD4101

SCHÉMA HLAVNÍCH SOUČÁSTÍ SPOTŘEBIČE

1. Horní vstup vzduchu: Ventilační mřížka přivádějící čerstvý vzduch k topnému tělesu.
2. Dotykový digitální LED panel: Přehledný ovládací panel s ikonami programů a displejem.
3. Velký fritovací koš 8 l: Hliníková nádoba s dvouvrstvým nepřilnavým antiadhezním povrchem.
4. Vyjímatelný rošt (Crisper Plate): Děrovaná podložka se silikonovými nožičkami pro odkapávání tuku.
5. Rukojeť Cool-Touch: Tepelně izolované madlo pro bezpečné vytahování a manipulaci s košem.
6. Bezpečnostní pojistka vysunutí: Mikrospínač detekující správné usazení fritovacího koše.
7. Zadní výfukový otvor: Výdech horkého vzduchu z vnitřní cirkulace fritézy.
8. Protiskluzové přísavné nožičky: Zajišťují pevnou stabilitu spotřebiče na kuchyňské lince.

2. PŘEHLED AUTOMATICKÝCH PŘEDNASTAVENÝCH PROGRAMŮ

MASO A DRŮBEŽ

- **Kuřecí stehna a křídla:** 180 °C / 25 min (křupavá kůrka, šťavnaté maso).
- **Hovězí steaky a kotlety:** 200 °C / 15 min (střední propečení Medium).
- **Vepřová žebírka:** 180 °C / 20 min.

PŘÍLOHY A RYCHLÉ OBČERSTVENÍ

- **Hranolky (čerstvé i mražené):** 200 °C / 18–20 min (v polovině protřepat!).
- **Krevety a plody moře:** 160 °C / 10 min.
- **Ryby a filety:** 180 °C / 12 min.

PEČENÍ A ZELENINA

- **Koláče a muffiny:** 160 °C / 15 min (jemné propečení těsta).
- **Pečená zelenina:** 180 °C / 15 min.
- **Sušení a přihřívání:** 80 °C / 30 min.

3. OBSLUHA DOTYKOVÉHO PANELU (ONE-TOUCH)

FUNKCE OVLÁDACÍCH TLAČÍTEK

1. **Tlačítko napájení (Power):** Zapnutí přístroje do pohotovostního režimu a spuštění/pozastavení pečení.
2. **Tlačítko volby režimu (Menu / M):** Přepíná cyklicky mezi 8 přednastavenými programy.
3. **Tlačítka Teplota (+ / -):** Manuální nastavení teploty v krocích po 5 °C (rozsah 80–200 °C).
4. **Tlačítka Čas (+ / -):** Manuální nastavení doby přípravy v krocích po 1 minutě (rozsah 1–60 minut).

1. KROK ZA KROKEM: PŘÍPRAVA JÍDLA VE FRITÉZE KD4101

KROKY 1 AŽ 3: PŘÍPRAVA A VLOŽENÍ SUROVIN

1. Zapojte vidlici do síťové zásuvky 230 V (ozve se pípnutí a tlačítko Power se rozsvítí červeně).
2. Uchopte rukojeť a vytáhněte fritovací koš. Zkontrolujte, zda je na dně řádně usazen děrovaný rošt.
3. Vložte suroviny do koše (nepřekračujte rysku MAX, aby zůstal prostor pro volné proudění vzduchu).
4. Zasuňte koš pevně zpět do těla fritézy, dokud mikrospínač nesepne kontakt.

KROKY 4 AŽ 6: NASTAVENÍ A PEČENÍ

5. Stiskněte tlačítko Power – displej se rozsvítí modře.
6. Stiskněte Menu a vyberte požadovaný program (např. Hranolky), nebo nastavte teplotu a čas manuálně.
7. Stiskněte Power pro spuštění – ventilátor a topné těleso začnou okamžitě hřát.
8. V polovině doby pečení koš vytáhněte za rukojeť a suroviny protřepejte pro dokonalé propečení.

2. VÝHODY A TECHNIKA PROTŘEPÁVÁNÍ (SHAKE FUNCTION)

PROČ A JAK PROTŘEPÁVAT SUROVINY BĚHEM HORKOVZDUŠNÉHO PEČENÍ

1. Dokonalá křupavost:
Při pečení menších kousků (hranolky, nugety, krevety) se suroviny navzájem překrývají. Protřepáním se spodní kousky dostanou nahoru do přímého proudu vzduchu.

2. Bezpečné vytažení koše:
Při vytažení koše se ohřev automaticky pozastaví a časovač se zastaví. Po zatřesení a zasunutí koše zpět fritéza plynule pokračuje v odpočtu času.

3. Kdy protřepávat:
U hranolek a zeleniny protřepejte koš každých 6 až 8 minut. U velkých kusů masa (celé kuře, steaky) otočte maso jednou v polovině doby pečení kleštěmi.

3. DOKONČENÍ PEČENÍ A BEZPEČNÉ VYJMUTÍ POKRMU

SERVÍROVÁNÍ HOTOVÉHO JÍDLA

1. Po uplynutí nastaveného času zazní 5× zvukový signál a ventilátor krátce dochladí těleso.
2. Opatrně vytáhněte horký koš za madlo a položte jej na teplovzdornou podložku.
3. Pomocí dřevěných nebo silikonových kleští přendejte pokrm na talíř.
4. **Koš nikdy neobracejte dnem vzhůru**, aby vypečený tuk ze dna nestekl na hotové jídlo!

PŘÍPRAVA DALŠÍ DÁVKY A ODSTAVENÍ

- Fritéza je již předehřátá, takže další dávku můžete vložit okamžitě bez čekání.
- Po skončení vaření odpojte kabel ze sítě 230 V.
- Nechte přístroj i koš minimálně 30 minut zcela vychladnout před mytím.

1. ORIENTAČNÍ TABULKA ČASŮ A TEPLOT PRO AIRFRYER KD4101

Druh pokrmu	Množství	Teplota	Doba pečení	Doporučený postup
Domácí bramborové hranolky	800–1 200 g	200 °C	18–22 min	Osušit, lžička oleje, protřepat 3×
Mražené předsmažené hranolky	800–1 000 g	200 °C	15–18 min	Bez oleje, protřepat 2×
Celé grilované kuře	cca 1 800 g	180 °C	45–55 min	Potřít kořením, v polovině otočit
Kuřecí křídla a paličky	800–1 000 g	180 °C	22–26 min	V polovině obrátit kleštěmi
Hovězí steak (Medium)	2× 250 g	200 °C	10–14 min	Otočit po 6 minutách
Lososový filet s kůží	3–4 kusy	180 °C	12–15 min	Kůží dolů na rošt, bez obracení
Zeleninová směs (cuketa, paprika)	600 g	180 °C	12–15 min	Lžička olivového oleje, protřepat

2. OSVĚDČENÉ KUCHAŘSKÉ TIPY PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

TAJEMSTVÍ EXTRA KŘUPAVÝCH DOMÁCÍCH HRANOLEK

- **Vymytí škrobu:** Nakrájené brambory namočte na 30 minut do studené vody, aby se vyplavil přebytečný škrob.
- **Důkladné osušení:** Před vložením do fritézy hranolky dokonale osušte papírovou utěrkou (voda brání křupavosti!).
- **Kapka oleje:** Promíchejte hranolky v míse s pouhou jednou lžičkou oleje pro zlatavý lesk.

ZNOVUROZPÉKÁNÍ A OHŘEV PEČIVA A PIZZY

- **Lepší než mikrovlnka:** Ohřátá pizza či řízek v airfryeru nikdy nezměkne a nezgumovatí jako z mikrovlnky!
- **Teplota a čas:** Ohřívejte při 160 °C po dobu pouhých 3–5 minut – jídlo bude křupavé jako čerstvě upečené.
- **Ranní pečivo:** Včerejší rohlíky lehce pokropte vodou a zapečte na 160 °C na 2 minuty – budou jako z pekárny.

PREVENCE KOUŘENÍ PŘI PEČENÍ TUČNÉHO MASA

Při přípravě velmi tučných potravin (slanina, vepřový bůček, kachní stehna) odkapává velké množství tuku na dno koše pod rošt. Vlivem cirkulace vzduchu se může tuk přepalovat a způsobit bílý dým. Tomu snadno předejdete nalitím 2 polévkových lžic vody na dno vnější nádoby před pečením – voda zabrání připalování odkapávajícího tuku.

1. DIAGNOSTICKÁ TABULKA MOŽNÝCH ZÁVAD A PŘÍČIN

Příznak poruchy	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Fritéza vůbec nereaguje na dotyk	Zástrčka není v zásuvce; koš není zcela zasunutý (nesepnutý mikrospínač)	Zkontrolujte napájení 230 V; zatlačte fritovací koš pevně na doraz do těla fritézy
Jídlo je nedopečené nebo nerovnoměrné	Příliš velké množství surovin v koši; nízká teplota; suroviny nebyly protřepány	Snižte dávku surovin; zvyšte teplotu nebo čas; v polovině pečení koš řádně protřepejte
Hranolky nejsou křupavé	Brambory nebyly před pečením osušeny; nesprávná odrůda brambor; málo oleje	Použijte varný typ B nebo C; hranolky předem dokonale osušte; přidejte 1 lžičku oleje
Ze zadního výfuku vychází bílý kouř	Odkapávání tuku z tučného masa na dno nádoby; starý mastný nános z minula	Odsajte přebytečný tuk papírovou utěrkou; nalejte lžíci vody na dno; důkladně umyjte koš
Koš nelze hladce zasunout do těla	Koš je přeplněný nad rysku MAX; rošt není správně domáčknutý na dno	Odeberte část potravin; zkontrolujte, zda silikonové nožičky roštu dosedají na dno
Při prvním zapnutí je cítit plastový zápach	Vypalování ochranného konzervačního filmu z výrobní linky	Před prvním vařením spusťte prázdnou fritézu na 200 °C na 10 minut v dobře větrané místnosti

2. POSTUP ČIŠTĚNÍ A PÉČE O NEPŘILNAVÝ POVRCH

SPRÁVNÉ MYTÍ PRO ZACHOVÁNÍ NEPŘILNAVÉ TEFLONOVÉ VRSTVY

1. Chladnutí přístroje:
- Vytáhněte kabel ze sítě 230 V
- Nechte koš i těleso fritézy chladnout min. 30 minut
- Nikdy nelijte studenou vodu do horkého koše (tepelný šok ničí teflon!)

2. Šetrné ruční mytí:
- Fritovací koš a rošt omyjte v teplé vodě s jemným saponátem
- Používejte výhradně měkkou houbičku (nikdy drátěnku!)
- Připečené zbytky nechte 10 minut odmočit ve vodě

3. Čištění těla a spirály:
- Vnější plášť otřete vlhkou jemnou utěrkou
- Zkontrolujte horní topné těleso (případné stříkance mastnoty otřete vlhkým hadříkem)
- Před dalším použitím vše dokonale osušte

ES / EU PROHLÁŠENÍ O SHODĚ (EC/EU DECLARATION OF CONFORMITY)

vydané v souladu s příslušnými harmonizačními právními předpisy Evropské unie

Identifikace výrobce a zplnomocněného zástupce:
Výrobce: Foreintrade S.A., Janówek, ul. Modrzewiowa 54, 05-555 Tarczyn, Polská republika
Předmět prohlášení: Elektrická velkoobjemová digitální horkovzdušná fritéza (Airfryer) Kraft&Dele KD4101 s příkonem 1 850 W, obřím vnitřním fritovacím košem o objemu 8 litrů s nepřilnavým antiadhezním povrchem, přehledným dotykovým LED panelem, 8 automatickými přednastavenými programy, plynulou regulací teploty 80–200 °C, časovačem do 60 minut a technologií 360° cirkulace horkého vzduchu
Typové označení výrobku: KD4101
Sériové číslo / Rok výroby: Označeno přímo na výrobním štítku stroje (2026)

Výrobce Foreintrade S.A. tímto na svou výhradní odpovědnost prohlašuje, že výše uvedený výrobek splňuje veškerá příslušná ustanovení těchto evropských směrnic:

- Směrnice 2014/35/EU o zařízeních nízkého napětí (LVD)
- Směrnice 2014/30/EU o elektromagnetické kompatibilitě (EMC)
- Směrnice 2011/65/EU o omezení používání nebezpečných látek (RoHS)
- Nařízení (ES) č. 1935/2004 o materiálech určených pro styk s potravinami

Soulad s technickými požadavky byl prokázán aplikací následujících harmonizovaných technických norem:

- ČSN EN 60335-1 (Bezpečnost elektrických spotřebičů pro domácnost a podobné účely)
- ČSN EN 60335-2-9 (Zvláštní požadavky na opékače chleba, pánve, rošty a podobné spotřebiče)
- ČSN EN 62233 (Metody měření elektromagnetických polí spotřebičů)
- ČSN EN IEC 55014-1, ČSN EN IEC 55014-2 (Elektromagnetická kompatibilita)

Místo a datum vydání: Janówek / Tarczyn, 15. ledna 2026
Jméno a funkce odpovědné osoby: Krzysztof Forein – Prezes Zarządu

Krzysztof Forein
(vlastnoruční podpis a razítko)

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY A AUTORIZOVANÝ SERVIS V ČR

Na zařízení značky **Kraft&Dele** je koncovým spotřebitelům poskytována zákonná záruka v délce **24 měsíců** ode dne prodeje (při nákupu na IČO činí záruka **12 měsíců**). Záruka se vztahuje na vady materiálu a výrobní vady zjištěné při řádném užívání v souladu s tímto návodem k obsluze. Záruka se nevztahuje na běžné provozní opotřebení spotřebních dílů (uhlíky, těsnění, ložiska, trysky, filtry, nože), přetížení motoru ani mechanické poškození způsobené neodborným zásahem.

Výhradní autorizovaný záruční a pozáruční servis v ČR:
Nejedlý s.r.o. • Na Zámecké 1518/9, 140 00 Praha 4 • Web: **www.nasenaradi.cz** • E-mail: servis@nasenaradi.cz

INFORMACE PRO UŽIVATELE K LIKVIDACI ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ:
V souladu se zákonem č. 541/2020 Sb. o odpadech nesmí být vyřazená horkovzdušná fritéza vyhazována do směsného komunálního odpadu. Zařízení odevzdejte na oficiální místo zpětného odběru elektrozařízení (katalogové číslo odpadu 20 01 36 – elektroodpad, 19 12 04 – plasty, 17 04 05 – kovy). Obalový karton odevzdejte do tříděného sběru (15 01 01).

ZÁZNAMY O ZÁRUČNÍCH A PERIODICKÝCH KONTROLÁCH A REVIZÍCH

Datum zápisu	Druh revize / servisu	Zjištěný stav a provedené úkony	Razítko a podpis technika
15. 01. 2026	Výstupní QC kontrola (výrobce)	Kompletní elektrická, mechanická i bezpečnostní prověrka parametricky v normě. Zařízení schváleno k expedici.	Foreintrade S.A. QC Dept. ✓