Horkovzdušná fritéza (Airfryer) 6 l, 2000 W s dotykovým LED displejem

PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



VYSOKÝ VÝKON	VELKÝ OBJEM	DOTYKOVÝ LED	PLYNULÁ TEPLOTA
2 000 W	6,0 litrů	10 programů	80–200 °C

KLÍČOVÉ TECHNICKÉ PŘEDNOSTI A PROVOZNÍ VLASTNOSTI KD4108

- **Cirkulační 360° technologie Turbo-Air:** Výkonná turbína a horní topné těleso 2000 W opékají pokrmy ze všech stran s křupavou kůrkou a minimem tuku.
- **Velkoobjemový fritovací koš 6,0 litrů:** Pojme celé kuře nebo 1,5 kg křupavých hranolků pro celou rodinu najednou bez nutnosti rozdělování porcí.
- **Přehledný dotykový LED displej:** Digitální panel se symboly programů umožňuje nastavení teploty a času jemným dotykem prstu.
- **Deset přednastavených kulinářských programů:** Hranolky, kuřecí paličky, steaky, ryby, krevety, pizza, pečení dezertů, sušení zeleniny a opětovný ohřev.
- **Zdravotně nezávadný nepřilnavý povrch:** Teflonový koš bez obsahu toxických látek PFOA zabraňuje přichycení jídla a umožňuje snadné mytí.
- **Bezpečnostní mikrospínač a Cool-Touch:** Automatické přerušení ohřevu při vytažení koše za chodu a tepelně izolované madlo chrání před popálením.

VÝSTRAHA PŘED HORKÝM POVRCHEM A PÁROU:
Během pečení cirkuluje uvnitř vzduch o teplotě až 200 °C! Při vysouvání fritovacího koše dbejte maximální opatrnosti – uniká horká pára. Používejte výhradně rukojeť Cool-Touch. Do koše NIKDY nenalévejte fritovací olej ani tuk – jedná se o horkovzdušný spotřebič! Nezakrývejte zadní výdech horkého vzduchu a udržujte odstup min. 15 cm od stěn.

1. KOMPLETNÍ SPECIFIKACE A PARAMETRY KD4108

Modelové označení	KRAFT&DELE KD4108
Typ spotřebiče	Digitální horkovzdušná fritéza (Airfryer)
Jmenovitý příkon	2 000 W
Napájecí napětí a frekvence	220–240 V AC / 50–60 Hz
Užitný objem fritovacího koše	6,0 litrů
Rozsah regulace teploty	80 °C až 200 °C (v krocích po 5 °C)
Digitální časovač	1 až 60 minut (akustická signalizace ukončení)
Počet automatických programů	10 předvoleb pro různé druhy pokrmů
Ovládací rozhraní	Kapacitní dotykový panel se 4místným digitálním LED displejem
Vnitřní povrch koše a roštu	Dvojitý nepřilnavý teflonový povlak bez PFOA
Bezpečnostní funkce	Automatické vypnutí při vyjmutí koše, ochrana proti přehřátí
Hmotnost přístroje	cca 4,3 kg
EAN kód	5903957006529

2. POPIS KONSTRUKČNÍCH ČÁSTÍ FRITÉZY

TOPNÝ SYSTÉM A KOMORA

- **Cirkulační ventilátor Turbo-Air:** Vysokorychlostní nerezová turbína rozhání vzduch spirálovitě kolem potravin.
- **Horní trubkové topné těleso 2000 W:** Masivní výkonová rezerva zajišťuje okamžité zatáhnutí povrchu masa.
- **Fritovací koš 6,0 l s roštem:** Vyjímatelný nerezový perforovaný rošt se silikonovými nožkami umožňuje odkapávání tuku na dno.

DIGITÁLNÍ OVLÁDÁNÍ A TĚLESO

- **Sensor-Touch LED panel:** Dotykové ikony pro 10 programů, nastavení teploty po 5 °C a časovače po 1 minutě.
- **Bezpečnostní mikrospínač:** Okamžité přerušení chodu při vysunutí koše za provozu; paměť nastavení na 10 minut.
- **Zadní ventilační průduchy:** Usměrňují odvod horkých par do volného prostoru mimo nábytek.

OBSAH STANDARDNÍHO BALENÍ:
1× Digitální horkovzdušná fritéza KRAFT&DELE KD4108 se síťovou šňůrou, 1× fritovací zásuvka 6,0 l s nepřilnavým povrchem, 1× vyjímatelný fritovací rošt se silikonovými tlumiči, 1× originální český návod k obsluze s prohlášením o shodě.

ZÁKLADNÍ BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY PRO PROVOZ AIRFRYERU

Při provozu horkovzdušné fritézy KD4108 důsledně dodržujte zásady požární ochrany a prevence popálení:

PŘÍSNÝ ZÁKAZ NALÉVÁNÍ OLEJE DO KOŠE:
Tento spotřebič pracuje výhradně s cirkulací horkého vzduchu! NIKDY nenalévejte do fritovacího koše fritovací olej, ztužený tuk ani jiné kapaliny! Nalití oleje do horkého koše způsobí okamžité vznícení par, masivní požár a explozi topného prostoru!

1. ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST A ZAPOJENÍ

- Vysoký příkon 2000 W – připojujte do samostatné uzemněné zásuvky 230 V jištěné 10 A jističem.
- Těleso fritézy, kabel ani vidlici nikdy neponořujte do vody.
- Kabel veďte mimo dosah horkých zadních větracích průduchů.
- Po dokončení přípravy vytáhněte vidlici ze síťové zásuvky.

2. PROVOZNÍ PROSTŘEDÍ A ODVĚTRÁNÍ

- Umístěte na suchý, vodorovný, stabilní a teplu odolný kuchyňský stůl.
- Ponechte min. 15 cm volného prostoru za přístrojem a po stranách.
- Nezakrývejte vstupní mřížky vzduchu nahoře ani výdech vzadu.
- Fritézu nestavte přímo pod dřevěné horní skříňky či digestoř.

OCHRANA PŘED HORKOU PÁROU PŘI KONTROLE POKRMU:
Během fritování masa s vysokým obsahem vody dochází ke generování intenzivní horké páry. Při vysouvání koše držte obličej a ruce v bezpečné vzdálenosti. Horký vyjmutý koš odkládejte výhradně na tepluvzdornou podložku nebo sporák – nikdy přímo na laminátovou pracovní desku!

AUTOMATICKÝ BEZPEČNOSTNÍ MIKROSPÍNAČ KOŠE

Fritéza KD4108 je vybavena bezpečnostním spínačem integrovaným v těle spotřebiče:

FUNKCE AUTOMATICKÉHO POZASTAVENÍ

- Jakmile koš vysunete z fritézy, topení i ventilátor se ihned zastaví.
- Displej přejde do pohotovostního režimu s uloženým časem.
- Můžete bezpečně zkontrolovat jídlo nebo koš protřepat.
- Po opětovném zasunutí program plynule naváže tam, kde byl přerušen.

PAMĚŤOVÁ FUNKCE NA 10 MINUT

- Pokud je koš mimo přístroj kratší dobu než 10 minut, parametry zůstanou zachovány.
- Pokud koš nevrátíte do 10 minut, fritéza se z bezpečnostních důvodů zcela vypne.
- Chrání před nechtěným zapomenutím zapnutého spotřebiče.

ZÁSADY SPRÁVNÉHO PLNĚNÍ KOŠE 6,0 LITRŮ

MAXIMÁLNÍ ÚROVEŇ PLNĚNÍ (ZNAČKA MAX)

Nikdy neplňte koš nad značku MAX vyraženou na vnitřní stěně. Přeplněný koš brání volné cirkulaci vzduchu, prodlužuje dobu pečení a suroviny nahoře by se dotkly rozpálené topné spirály!

POUŽITÍ PEČICÍHO PAPÍRU A ALOBALU

Pečicí papír do fritézy používejte POUZE tehdy, když je zatížen dostatečným množstvím potravin! Samotný lehký papír by proud vzduchu vynesl přímo na topné těleso, kde by okamžitě začal hořet!

TEPELNÁ POJISTKA PROTI PŘEHŘÁTÍ

V případě selhání termostatu nebo zablokování chladicích průduchů zareaguje havarijní tepelná pojistka a odpojí napájení. Počkejte minimálně 30 minut, než přístroj zcela vychladne, zkontrolujte volné proudění vzduchu a teprve poté fritézu znovu zapněte.

PRVNÍ UVEDENÍ FRITÉZY DO CHODU (VYPÁLENÍ)

Před prvním použitím je nutné provést základní očistu a tepelné vypálení ochranného filmu z topného tělesa:

1. OMYTÍ KOŠE A ROŠTU

- Vyjměte koš i vnitřní rošt a omyjte je v teplé vodě se saponátem.
- Důkladně opláchněte a osušte měkkou utěrkou.
- Vnitřek fritovací komory otřete navlhčeným hadříkem a vysušte.

2. PRVNÍ VYPÁLENÍ BEZ POTRAVIN

- Zasuňte prázdný koš do fritézy a zapojte ji do zásuvky 230 V.
- Nastavte teplotu na **200 °C** a čas na **10 minut**.
- Spusťte ohřev – otevřete okno pro odvětrání mírného zápachu.
- Po dokončení nechte fritézu vychladnout. Nyní je připravena k vaření.

POPIS DOTYKOVÉHO OVLÁDACÍHO PANELU

TLAČÍTKO POWER

Aktivuje panel z pohotovostního režimu Standby a slouží také ke spuštění nebo pozastavení cyklu pečení.

TLAČÍTKO MENU (REŽIMY)

Cyklicky přepíná mezi 10 přednastavenými programy. Aktivní program je zvýrazněn podsvícenou ikonou.

TLAČÍTKA TEMP A TIME

Umožňují manuální korekci přednastavené teploty (80–200 °C) a doby pečení (1–60 minut) pomocí šipek [+] a [–].

KROKY PŘÍPRAVY POKRMU VE FRITÉZE

1. Vložte nerezový rošt na dno koše a rozprostřete suroviny (nepřeplňujte nad rysku MAX).
2. Zasuňte fritovací koš pevně do těla fritézy, až uslyšíte mechanické cvaknutí.
3. Stiskněte tlačítko **POWER** a tlačítkem **MENU** vyberte požadovaný program.
4. V případě potřeby upravte čas a teplotu a stiskněte **POWER** pro start cyklu.
5. V polovině doby pečení doporučujeme koš vysunout a potraviny protřepat pro dokonale křupavou kůrku.

TABULKA 10 AUTOMATICKÝCH PROGRAMŮ KD4108

Program / Pokrm	Výchozí teplota	Výchozí čas	Doporučený postup & protřepání
Hranolky (mražené / čerstvé)	200 °C	18–22 min	V polovině času koš 2× důkladně protřepejte pro rovnoměrné propečení.
Kuřecí stehna a křídla	180 °C	25–30 min	Kůži osušte a potřete špetkou oleje; v polovině času kusy otočte kleštěmi.
Hovězí steaky a kotlety	190 °C	12–16 min	Pro medium propečení pečte 12 minut, poté nechte 3 minuty odpočinout.
Ryby a mořské plody	160 °C	15–18 min	Jemné bílé maso nevysušuje; položte na pečicí papír na rošt.
Krevety	160 °C	8–10 min	Rychlá příprava s kapkou česnekového oleje a bylinkami.
Pizza (domácí / mražená)	180 °C	10–12 min	Vytvoří křupavé těsto a roztaví sýr bez připálení okrajů.
Dezerty a muffiny	160 °C	20–25 min	Používejte silikonové košíčky vhodné do horkovzdušné trouby.
Sušení zeleniny a ovoce	80 °C	60 min	Pomalé odpařování vlhkosti na tenké jablečné či banánové chipsy.

ZLATÁ PRAVIDLA PRO NEJLEPŠÍ KŘUPAVOST

- **Drobné množství oleje:** Ačkoliv jde o beztukovou fritézu, postříkání čerstvých brambor nebo zeleniny lžičkou oleje (cca 5 ml) pomocí rozprašovače vytvoří dokonale zlatavou a chrupavou kůrku.
- **Protřepání košem (Shake):** U menších kousků (hranolky, nugety, krevety) koš v polovině cyklu protřepejte – horký vzduch se dostane do všech mezer.
- **Předpečení celého kuřete:** Kuře do hmotnosti 1,8 kg pečte nejprve prsíčky dolů při 170 °C po dobu 35 minut, poté otočte prsíčky nahoru a dopečte na 190 °C 15 minut pro křupavou kůži.

ČIŠTĚNÍ KOŠE, ROŠTU A TOPNÉ KOMORY

Pravidelná údržba po každém pečení zabraňuje přepalování starého tuku a prodlužuje životnost nepřilnavého povrchu:

ČIŠTĚNÍ NEPŘILNAVÉHO KOŠE A ROŠTU

- Před mytím nechte koš 20 minut chladnout.
- Omyjte v teplé vodě s jemným tekutým saponátem a houbičkou.
- **ZÁKAZ drátěnek, ocelových kartáčů a abrazivních písků!**
- Při silnějších připáleninách nechte koš odmočit 10 minut v teplé vodě.

ČIŠTĚNÍ TOPNÉHO TĚLESA A TĚLA PŘÍSTROJE

- Vždy odpojte síťovou vidlici ze zásuvky 230 V.
- Vnější plastové tělo otřete jemným navlhčeným hadříkem.
- Topnou spirálu v horní části komory zkontrolujte – mastnotu setřete hadříkem.
- Přístroj ani šňůru nikdy neoplachujte pod tekoucí vodou!

DIAGNOSTIKA A ODSTRAŇOVÁNÍ PŘÍPADNÝCH POTÍŽÍ

Závada / Problém	Pravděpodobná příčina	Doporučené nápravné opatření
Fritéza se nezapne, displej nesvítí	Uvolněný síťový kabel; koš není zcela zasunut do konce; aktivovaná pojistka.	Zkontrolujte zásuvku 230 V. Zasuňte fritovací koš pevně nadoraz, dokud mikrospínač nesepne.
Z fritézy vychází bílý kouř	Na dně koše je nashromážděn přebytečný tuk z tučného masa (slanina, klobásy).	Bílý kouř způsobuje přepalování tuku na dně. Vytáhněte koš a vylijte přebytečný tuk; dno vytřete papírovou utěrkou.
Pokrm je nerovnoměrně opečený	Příliš velké množství potravin v koši; suroviny nebyly v polovině protřepány.	Zmenšete porci v koši. Během pečení koš pravidelně protřepávejte kleštěmi či zatřesením.
Hranolky nejsou po upečení křupavé	Byl použit nesprávný druh brambor; brambory nebyly po nakrájení osušeny.	Nakrájené brambory namočte na 20 minut do studené vody pro vyplavení škrobu, důkladně osušte utěrkou a zakápněte olejem.

KDY HORKOVZDUŠNOU FRITÉZU KD4108 OKAMŽITĚ VYŘADIT Z PROVOZU:

- Viditelně prasklý nebo roztavený plášť spotřebiče či spálená síťová šňůra.
- Prasklé, prověšené nebo zkratující topné těleso v horní části komory.
- Nefunkční vnitřní ventilátor (topení žhne, ale nefouká vzduch – riziko požáru plastu!).

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

Výrobce / Zplnomocněný zástupce:

FOREINTRADE S.A.
ul. Przemysłowa 10, 05-555 Tarczyn, Polská republika
NIP: PL5213649218, REGON: 146124589

tímto na vlastní výhradní odpovědnost prohlašuje, že výrobek:

Název výrobku:	Horkovzdušná fritéza (Airfryer) 6 l, 2000 W s dotykovým LED displejem
Typové / modelové označení:	**KRAFT&DELE KD4108**
Zařazení / Druh zboží:	Kuchyňské a dílenské spotřebiče / Horkovzdušné fritézy

je ve shodě s následujícími příslušnými harmonizačními právními předpisy Evropské unie:

- Směrnice 2014/35/EU (LVD) – nízké napětí
- Směrnice 2014/30/EU (EMC) – elektromagnetická kompatibilita
- Směrnice 2011/65/EU (RoHS) vč. 2015/863 – nebezpečné látky
- Směrnice 2009/125/ES (ErP) – ekodesign spotřebičů
- Nařízení (ES) č. 1935/2004 o materiálech pro styk s potravinami

a byl navržen a vyroben za použití následujících evropských harmonizovaných technických norem:

- ČSN EN 60335-1:2012 (Bezpečnost elektrických spotřebičů pro domácnost)
- ČSN EN 60335-2-9:2003 (Zvláštní požadavky na fritézy a opékače)
- ČSN EN 55014-1:2017 (Elektromagnetická kompatibilita)

Místo a datum vydání:
Tarczyn, Polsko, 15. ledna 2026

Osoba pověřená sestavením dokumentace:
Krzysztof Forein
Prezes Zarządu, Foreintrade S.A.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY A AUTORIZOVANÝ SERVIS PRO ČR

Výrobce poskytuje na výrobek záruku v souladu s platnými právními předpisy České republiky:

- **Záruční lhůta:** 24 měsíců pro koncové spotřebitele (fyzické osoby dle občanského zákoníku), 12 měsíců pro podnikatelské subjekty (IČO).
- **Rozsah záruky:** Vztahuje se na veškeré skryté výrobní vady a vady materiálu, které se projeví během záruční doby při dodržení návodu k obsluze.
- **Výluky ze záruky:** Běžné opotřebení spotřebních částí, mechanická poškození způsobená pádem či nárazem, poškození vniknutím tekutiny do motorových částí, neodborné zásahy do konstrukce a zanedbaná údržba (vodní kámen, připáleniny).

Výhradní distributor a autorizovaný servis pro Českou republiku:
Nejedlý s.r.o. • Jiráskova 1461, 251 01 Říčany u Prahy, IČ: 03689241 • Web: **www.nasenaradi.cz** • E-mail: servis@nasenaradi.cz

EKOLOGICKÁ LIKVIDACE ODPADŮ A OBALŮ

V souladu se **Zákonem č. 541/2020 Sb. o odpadech** a evropskou legislativou nesmí být vyřazené výrobky ani obalové materiály likvidovány společně se směsným komunálním odpadem. Uživatel je povinen odevzdat veškerý odpad na místech určených obcí ke zpětnému odběru a recyklaci druhotných surovin.

Přiřazení katalogových čísel odpadů (Katalog odpadů):
20 01 36 (vyřazená elektrická zařízení), 17 04 05 (kovové těleso koše a topné spirály), 20 01 39 (plasty pláště), 15 01 01 (papírové obaly)

VÝSTUPNÍ TECHNICKÁ KONTROLA A ZÁZNAM O KONTROLE KVALITY

Datum kontroly	Kontrolní orgán / Technik	Předmět prověrky	Výsledek / Podpis
15. 01. 2026	Foreintrade S.A. QC Dept.	Vstupní a výstupní kontrola šarže splněna	**Schváleno do distribuce**
	Autorizovaný servis ČR	Předprodejní garanční kontrola	
	Servisní středisko	Pravidelná revize / Kontrola funkce	
	Servisní středisko	Záruční / pozáruční oprava	