Horkovzdušná beztuková fritéza Air Fryer 8 l, 2200 W s LED displejem

PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



XXL KAPACITA	SILNÝ VÝKON	DOTYKOVÝ PANEL	PLYNULÁ TEPLOTA
8,0 l	2200 W	LED Touch	80–200 °C

KLÍČOVÉ TECHNICKÉ PŘEDNOSTI A PROVOZNÍ VLASTNOSTI KD4109

- **Velkoobjemová nádoba 8,0 litru:** Pojme celé kuře, rodinnou porci hranolek i velký koláč bez nutnosti pečení v několika várkách.
- **Výkonná 360° cirkulace horkého vzduchu:** Příprava křupavých pokrmů s minimem tuku nebo zcela bez oleje pro zdravý životní styl.
- **Přehledný digitální dotykový panel:** Snadná volba z 8 přednastavených kuchařských programů, plynulá volba teploty i časovače.
- **Nepřilnavý teflonový povrch koše:** Zabraňuje připalování potravin a umožňuje snadné a rychlé mytí v myčce nádobí.
- **Bezpečnostní mikrospínač koše:** Při vytažení fritovacího koše během pečení se topné těleso i ventilátor automaticky odpojí.
- **Tepelně izolovaná rukojeť Cool-Touch:** Zajišťuje bezpečnou a komfortní manipulaci s horkým košem bez nebezpečí popálení.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ PRO HORKOVZDUŠNÉ SMAŽENÍ:
Fritéza pracuje na principu cirkulace vzduchu o teplotě až 200 °C. Během provozu a bezprostředně po něm nevkládejte ruce před zadní ventilační otvor horkého vzduchu ani do prostoru vnitřní komory! Nádobu nikdy neplňte olejem ani fritovacím tukem – zařízení není klasickou olejovou fritézou a nalití oleje do nádoby představuje vážné riziko vzplanutí! Používejte pouze na žáruvzdorném a stabilním podkladu.

1. KOMPLETNÍ SPECIFIKACE A PARAMETRY KD4109

Modelové označení	KRAFT&DELE KD4109
Typ spotřebiče	Horkovzdušná beztuková fritéza XXL (Air Fryer)
Jmenovitý příkon	2200 W
Napájecí napětí a frekvence	220–240 V AC / 50–60 Hz
Užitný objem fritovacího koše	8,0 litru
Rozsah regulace teploty	80 °C až 200 °C (v krocích po 5 °C)
Časovač	1 až 60 minut s akustickou signalizací
Ovládací panel	Kapacitní dotykový LED displej s 8 předvolbami
Materiál fritovacího koše	Hliníková slitina s nepřilnavým povrchem
Bezpečnostní ochrana	Pojistka proti přehřátí, autostop při vysunutí koše
Délka přívodního kabelu	1,0 m
Hmotnost spotřebiče	5,6 kg
EAN kód	5903957004109

2. POPIS KONSTRUKČNÍCH ČÁSTÍ SPOTŘEBIČE

TĚLESO FRITÉZY A ŘÍDICÍ ELEKTRONIKA

- **Plášť z tepelně odolného polymeru:** Vysoce odolný povrch s nerezovými designovými doplňky.
- **Dotykový ovládací LED panel:** Plně integrovaný v horní čelní části pro intuitivní volbu.
- **Vnitřní topné těleso 2200 W:** Nerezová spirála kombinovaná s vysokootáčkovým ventilátorem.
- **Bezpečnostní mikrospínač koše:** Zajišťuje okamžité přerušení ohřevu při vysunutí nádoby.

FRITOVACÍ KOŠ 8,0 L A PŘÍSLUŠENSTVÍ

- **Vyjímatelná nádoba 8 litrů:** Hliníková slitina potažená vícevrstvým nepřilnavým povrchem.
- **Vyjímatelný grilovací rošt:** Umožňuje odkapávání tuku z masa na dno vnější nádoby.
- **Ergonomická rukojeť Cool-Touch:** Zůstává chladná i při dlouhém pečení při 200 °C.
- **Protiskluzové gumové nožičky:** Zajišťují stabilní ustavení na kuchyňské lince.

OBSAH STANDARDNÍHO BALENÍ KD4109:
1× Horkovzdušná fritéza KRAFT&DELE KD4109 (8,0 l, 2200 W), 1× vyjímatelný nepřilnavý fritovací koš s rukojetí, 1× vyjímatelný fritovací a odkapávací rošt se silikonovými chrániči, 1× originální český návod k obsluze.

ZÁSADY BEZPEČNÉHO PROVOZU HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZY

Zařízení produkuje intenzivní suché sálavé teplo – před prvním zapojením pečlivě prostudujte tyto pokyny:

NEBEZPEČÍ POŽÁRU – NIKDY NENALÉVEJTE OLEJ DO KOŠE:
Horkovzdušná fritéza pracuje na principu proudění vzduchu, nikoliv ponoření do tuku! Nikdy nenalévejte do pečicí nádoby olej, tuk ani jiné tekutiny pro smažení. Potraviny stačí pouze lehce potřít mašlovačkou nebo postříkat olejem ve spreji. Porušení tohoto zákazu vede k okamžitému vzplanutí a zániku záruky!

1. ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST A UMÍSTĚNÍ

- Připojujte pouze do uzemněné zásuvky 220–240 V / 50–60 Hz s jištěním min. 10 A.
- Hlavní jednotku s motorem a kabelem NIKDY neponořujte do vody ani neomývejte.
- Udržujte volný prostor min. 15 cm ze všech stran a 30 cm nad přístrojem pro odvod tepla.
- Neprovozujte pod závěsnými skříňkami, záclonami ani v blízkosti hořlavých materiálů.

2. OCHRANA PŘED POPÁLENÍM A HORKOU PÁROU

- Při vysouvání koše za chodu uniká z prostoru prudká horká pára – držte obličej stranou.
- Manipulujte s košem výhradně pomocí rukojeti Cool-Touch, nedotýkejte se kovových stěn.
- Horký koš pokládejte VÝHRADNĚ na žáruvzdornou podložku nebo prkénko, nikdy přímo na stůl.
- Před přenášením a čištěním nechte fritézu minimálně 30 minut zcela vychladnout.

OCHRANA DĚTÍ A ZRANITELNÝCH OSOB:
Během pečení se povrchy fritézy zahřívají. Zabraňte dětem a domácím mazlíčkům v přístupu ke spotřebiči. Přívodní kabel nenechávejte viset přes okraj linky, aby nedošlo ke stržení horkého přístroje.

PŘÍPRAVA PŘED PRVNÍM POUŽITÍM (VYPÁLENÍ)

Před přípravou prvních pokrmů je nezbytné fritézu vyčistit a provést tzv. tepelné zahoření:

1. POSTUP PRVNÍHO VYPÁLENÍ

1. Odstraňte veškeré obalové materiály, přepravní lepenky a fólie zevnitř i zvenčí.
2. Koš a rošt umyjte v teplé vodě se saponátem jemnou houbičkou a nechte vyschnout.
3. Vložte prázdný koš s roštem do fritézy a zapojte ji do sítě 230 V.
4. Nastavte manuální teplotu **200 °C** a čas **15 minut**.
5. Mírný zápach a dým je běžným jevem vypalování výrobních ochranných olejů. Větrejte!

2. SPRÁVNÉ VKLÁDÁNÍ A VYJÍMÁNÍ ROŠTU

- Odkapávací rošt je opatřen čtyřmi silikonovými nožičkami chránícími teflon.
- Tyto silikonové prvky z roštu NIKDY nesundávejte – jsou odolné teplotám do 250 °C.
- Rošt vkládejte svisle shora dolů a zatlačte jej až na dno koše.
- Pro vyjmutí uchopte středové madlo roštu prsty (pouze za studena!) nebo kleštěmi.

PRAVIDLA PLNĚNÍ FRITOVACÍHO KOŠE 8 LITRŮ

OPTIMÁLNÍ CIRKULACE VZDUCHU

- Nikdy neplňte koš nad značku **MAX** vyznačenou na vnitřní stěně.
- Potraviny neupěchovávejte – horký vzduch musí mít volnou cestu kolem každého kousku.
- Při pečení hranolek nebo křidélek zaplňte koš max. do 2/3 objemu pro křupavý výsledek.
- Větší kusy masa (celé kuře) pokládejte doprostřed roštu prsy nahoru.

OCHRANA NEPŘILNAVÉHO POVRCHU

- Používejte VÝHRADNĚ dřevěné, silikonové nebo plastové kuchyňské náčiní.
- Nikdy nepoužívejte kovové vidličky, nože, obracečky ani drátěnky!
- Poškrábaný nepřilnavý povrch ztrácí svou funkčnost a dochází k připalování.

AUTOMATICKÝ BEZPEČNOSTNÍ MIKROSPÍNAČ KOŠE:

Kdykoliv během pečení vytáhnete koš za rukojeť, fritéza automaticky přeruší ohřev a ventilaci a displej se pozastaví. Po zasunutí koše zpět přístroj okamžitě naváže na program a pokračuje v odpočtu zbývajícího času. Můžete tak bez obav koš kdykoliv vytáhnout a suroviny protřepat.

OVLÁDACÍ PANEL TOUCH LED FRITÉZY KD4109

Přístroj je vybaven plně digitálním kapacitním panelem s okamžitou odezvou na lehký dotyk:

HLAVNÍ OVLÁDACÍ TLAČÍTKA

- **POWER (Napájení):** Zapnutí přístroje z pohotovostního režimu / spuštění či zastavení programu.
- **MENU (Volba programu):** Cyklické přepínání mezi 8 přednastavenými programy vaření.
- **TEMP + / – (Teplota):** Manuální nastavení teploty v rozsahu 80–200 °C (krok 5 °C).
- **TIME + / – (Časovač):** Nastavení doby pečení v rozsahu 1–60 minut (krok 1 min).

ZOBRAZOVANÉ ÚDAJE NA DISPLEJI

- **Střídavý ukazatel:** Displej střídavě zobrazuje nastavenou teplotu (°C) a zbývající čas (min).
- **Indikátor ventilátoru:** Světelná animace rotující vrtule potvrzuje aktivní cirkulaci vzduchu.
- **Ikony programů:** Rozsvícená ikona znázorňuje aktuálně aktivovaný přednastavený režim.
- **Akustická signalizace:** Po uplynutí nastaveného času zazní 5× pípnutí a přístroj se vypne.

TABULKA 8 PŘEDNASTAVENÝCH KUCHAŘSKÝCH PROGRAMŮ

Program / Ikona	Výchozí teplota	Výchozí čas	Doporučené použití a potraviny
Hranolky (Fries)	200 °C	20 min	Mražené i čerstvé bramborové hranolky, krokety, americké brambory.
Kuřecí maso (Chicken)	180 °C	25 min	Kuřecí stehna, křidélka, paličky, celé menší kuře (cca 1,5 kg).
Steak a hovězí	180 °C	15 min	Hovězí steaky, vepřové kotlety, mleté hamburgery, masové kuličky.
Krevety a plody moře	160 °C	12 min	Tygří krevety, kalamáry, mušle na bylinkovém másle.
Ryby (Fish)	180 °C	18 min	Filety z lososa, treska, pstruh, rybí prsty bez přebytečného oleje.
Pečení moučníků (Bake)	160 °C	30 min	Muffiny, bábovky, tvarohové koláče v silikonových formách.
Zelenina a houby	160 °C	15 min	Pečená brokolice, cuketa, lilek, žampiony, pečená kořenová zelenina.
Pizza a pečivo	180 °C	15 min	Mražená i domácí mini-pizza, rozpečení baget a croissantů.

MANUÁLNÍ KOREKCE PARAMETRŮ:
Přednastavené programy jsou orientační. Kdykoliv během pečení můžete teplotu i čas jednoduše upravit stisknutím tlačítek TEMP a TIME bez nutnosti restartování celého programu.

ZLATÁ PRAVIDLA PRO DOKONALÝ KŘUPAVÝ VÝSLEDEK

1. PRAVIDELNÉ PROTŘEPÁVÁNÍ (SHAKE)

- Menší suroviny (hranolky, nugetky, křidélka) v polovině pečení protřepejte.
- Jednoduše vytáhněte koš za rukojeť a několikrát jím energicky zatřeste.
- Tím zajistíte, že se teplý vzduch dostane ke všem kouskům rovnoměrně.
- U velkých kusů masa (steaky, filety) použijte silikonové kleště na obrácení.

2. SPRÁVNÉ DÁVKOVÁNÍ TUKU

- Většina mražených polotovarů (hranolky, nugety) již tuk obsahuje – nepřidávejte žádný!
- Čerstvé brambory po nakrájení namočte na 20 min do vody, osušte a přidejte 1 lžíci oleje.
- Olej aplikujte nejlépe rozprašovačem pro tenký a rovnoměrný film.
- Maso marinujte s malým množstvím oleje a koření.

DOPORUČENÉ TEPLOTY A ČASY PŘÍPRAVY SUROVIN

Druh suroviny	Hmotnost / Množství	Teplota	Doba pečení	Doporučený postup
Tenké mražené hranolky	500–1000 g	200 °C	16–20 min	Protřepat v 8. a 14. minutě.
Domácí bramborové hranolky	600–1000 g	180 °C → 200 °C	22–26 min	Osušit, 1 lžíce oleje, protřepat 3×.
Kuřecí paličky / stehna	600–1200 g	180 °C	22–28 min	V polovině obrátit kleštěmi.
Celé kuře (do 1,8 kg)	1 ks	180 °C	45–55 min	Prsy dolů, po 30 min otočit prsy nahoru.
Vepřová panenka / kotleta	400–600 g	180 °C	12–16 min	Obrátit po 8 minutách, nechat 3 min odpočinout.
Hamburgr z mletého hovězího	4 ks (cca 600 g)	180 °C	12–15 min	Obrátit po 7 minutách pečení.
Pečená míchaná zelenina	500–800 g	160 °C	15–18 min	Promíchat s bylinkami a lžící oleje, protřepat.

ODVÁDĚNÍ VYTOČENÉHO TUKU:

Při přípravě tučnějších potravin (vepřový bůček, klobásy, tučné burgery) odtéká přebytečný tuk přes otvory roštu na dno vnější nádoby. Tento vypečený tuk nepřepalujte a po ukončení várky jej z koše vylijte, aby nedocházelo k jeho kouření při dalším pečení.

PÉČE O FRITÉZU A POSTUP ČIŠTĚNÍ

Před zahájením čištění přístroj vypněte, odpojte ze sítě 230 V a nechte alespoň 30 minut vychladnout:

ČIŠTĚNÍ KOŠE A ROŠTU

1. Vytáhněte koš a vyjměte odkapávací rošt. Vylijte zachycený tuk.
2. Umyjte v teplé vodě s neutrálním saponátem měkkou molitanovou houbičkou.
3. Při připečených zbytcích napusťte koš teplou vodou se saponátem a nechte 10 minut odmočit.
4. Koš i rošt lze mýt v myčce nádobí (doporučujeme šetrný program do 50 °C).
5. **Nikdy nepoužívejte drátěnky ani abrazivní písky!**

PÉČE O TĚLESO FRITÉZY A TOPNÉ TĚLESO

- Vnější plášť otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna a osušte suchou utěrkou.
- Vnitřní prostor komory kolem spirály otřete vlhkou houbičkou.
- Topnou spirálu očistěte kartáčkem na nádobí od případných prskanců tuku.
- **Hlavní těleso fritézy NIKDY neponořujte do vody ani neoplachujte!**

DIAGNOSTIKA A ODSTRAŇOVÁNÍ PŘÍPADNÝCH POTÍŽÍ

Závada / Problém	Pravděpodobná příčina	Doporučené nápravné opatření
Fritéza se nezapne, displej nesvítí	Zásuvka 230 V je bez napětí; koš není zasunutý nadoraz; vypadlá pojistka.	Zkontrolujte napájení zásuvky. Zasuňte fritovací koš pevně nadoraz, aby sepnul mikrospínač.
Zadní ventilátor běží, ale jídlo je syrové	Příliš velké množství surovin; nízká nastavená teplota; krátký čas.	Zmenšete porci v koši. Zvyšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení. Pravidelně protřepávejte.
Z fritézy vychází bílý dým	Pečení velmi tučného masa; starý vypečený tuk na dně koše z minula.	Bílý kouř vzniká přepalováním tuku na dně nádoby. Vylijte přebytečný tuk a koš vymyjte.
Hranolky nejsou křupavé	Brambory nebyly zbaveny škrobu a vody; nebyl použit žádný olej.	Čerstvé hranolky namočte na 20 min do studené vody, důkladně osušte utěrkou a přidejte lžíci oleje.

KDY FRITÉZU KD4109 OKAMŽITĚ VYŘADIT Z PROVOZU:

- Poškozený přívodní síťový kabel, spálená izolace nebo poškozená vidlice 230 V.
- Prasklé plastové tělo přístroje nebo nefunkční bezpečnostní vypínací mikrospínač koše.

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 beztuková fritéza Air Fryer 8 l, 2200 W s LED displejem
Typové / modelové označení:	**KRAFT&DELE KD4109**
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
- Nařízení (ES) č. 1935/2004 – 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), 20 01 40 (kovy), 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	