DVOUKOMOROVÁ HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA AIRFRYER XXL 11L

PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



OBJEM	PŘÍKON	FUNKCE	DISPLEJ
XXL 11 litrů (2x 5,5 l)	2 400 W (2x 1 200 W)	Dual Zone & Sync Cook	Dotykový digitální LED

KLÍČOVÉ KONSTRUKČNÍ PŘEDNOSTI A TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

- Obrovská celková kapacita 11 litrů rozdělená do dvou nezávislých pečicích košů (2× 5,5 l) pro rodinné porce.
- Technologie Dual Zone umožňující nastavit odlišnou teplotu a čas v každé komoře (např. steak v jedné, hranolky ve druhé).
- Chytrá funkce Sync Cook & Sync Finish automaticky synchronizující konec pečení obou komor v přesně stejný okamžik.
- Technologie 360° Rapid Air cirkulace horkého vzduchu pro křupavé pokrmy s použitím až o 85 % méně tuku a oleje.
- 8 přednastavených automatických programů: hranolky, drůbež, steaky, ryby, pizza, pečení koláčů, sušení ovoce a ohřev.
- Prémiový nepřilnavý teflonový povrch košů bez BPA a PFOA vhodný pro snadné mytí v myčce nádobí.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY:
BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO HORKOVZDUŠNOU FRITÉZU: Přístroj zapojujte výhradně do uzemněné zásuvky 230 V. Během pečení uniká ze zadních ventilačních otvorů velmi horký vzduch a pára – udržujte odstup minimálně 15 cm od stěn a nábytku! NIKDY nenalévejte do košů fritézy fritovací olej ani tuk ve velkém množství (hrozí vznícení a požár)! Při vytahování rozpálených košů používejte chňapky a odkládejte je na žáruvzdornou podložku. Chraňte před dětmi.

1. ZÁSADY BEZPEČNOSTI PRO HORKOVZDUŠNOU FRITÉZU DUAL ZONE

Dvoukomorová horkovzdušná fritéza Kraft&Dele KD4335 o celkovém objemu 11 litrů a příkonu 2 400 W je výkonný kuchyňský spotřebič pracující s cirkulací vzduchu o teplotách až 200 °C. Provoz vyžaduje důsledné dodržování předpisů pro elektrická tepelná zařízení.

POŽÁRNÍ BEZPEČNOST A OCHRANA PŘED OLEJEM

- **ZÁKAZ NALÉVÁNÍ OLEJE!** Spotřebič pracuje na principu horkého vzduchu, nikoliv oleje.
- Nenalévejte do košů fritovací tuk ani olej – hrozí vznícení a požár!
- Suroviny lze před pečením pouze lehce zastříknout olejem v rozprašovači.
- Udržujte odstup minimálně 15 cm od stěn, závěsů a kuchyňských skříněk.

ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST 230 V

- Přístroj připojujte výhradně do uzemněné zásuvky 230 V jištěné alespoň 16 A.
- Z důvodu vysokého příkonu 2 400 W nepoužívejte slabé prodlužovací kabely.
- Základnu spotřebiče a síťový kabel **NIKDY neponořujte do vody!**
- Před čištěním vždy vytáhněte vidlici ze zásuvky a nechte koše 30 minut vychladnout.

2. PREVENCE POPÁLENÍ A PORANĚNÍ HORKOU PÁROU

VÝSTUP HORKÉHO VZDUCHU A MANIPULACE S KOŠI

Během pečení uniká ze zadních ventilačních mřížek horká pára. Držte obličej a ruce v bezpečné vzdálenosti. Při vytahování rozpálených košů držte pouze plastové chladné rukojeti (Cool-Touch) a koše odkládejte na teplovzdornou podložku.

BEZPEČNOST DĚTÍ A OSOB

Přístroj během provozu dosahuje vysokých teplot. Nenechávejte fritézu běžet bez dozoru v přítomnosti dětí. Síťový kabel veďte tak, aby za něj dítě nemohlo zatáhnout a strhnout horký spotřebič z linky.

OCHRANA NEPŘILNAVÉHO POVRCHU: Pro manipulaci s pokrmy v koších používejte výhradně dřevěné, silikonové nebo žáruvzdorné plastové kleště. Nikdy nepoužívejte kovové vidličky ani nože, které by poškrábaly teflonový nepřilnavý povrch!

ZÁPIS Z PAMĚTI PŘI VYTAŽENÍ KOŠE: Pokud během pečení vytáhnete koš pro kontrolu či protřepání, přístroj proces automaticky pozastaví. Po zasunutí koše zpět pečení automaticky pokračuje se zachováním času i teploty.

1. KONSTRUKČNÍ SCHÉMA A USPOŘÁDÁNÍ FRITÉZY

Fritéza KD4335 představuje technologickou špičku ve třídě XXL spotřebičů. Je vybavena dvěma zcela nezávislými varnými komorami se samostatnými ventilátory a topnými tělesy.

HLAVNÍ PRVKY A KOMPONENTY

1. **Levá pečicí zóna (Koš 1 - 5,5 l):** Nezávislá komora s vlastním roštem a topidlem.
2. **Pravá pečicí zóna (Koš 2 - 5,5 l):** Nezávislá komora s vlastním roštem a topidlem.
3. **Dotykový digitální LED panel:** Zobrazení času, teploty a ikon programů.
4. **Chladné rukojeti Cool-Touch:** Ergonomická držadla s bezpečnostní pojistkou.
5. **Vyjímatelné nepřilnavé mřížky:** Umožňují odkapávání přebytečného tuku pod surovinu.
6. **Zadní výdechové průduchy:** Odvod horké páry a cirkulujícího vzduchu.
7. **Protiskluzové nožky:** Zajišťují pevnou stabilitu na pracovní desce.

UNIKÁTNÍ FUNKCE DUAL ZONE A SYNC FINISH

Běžné fritézy vyžadují pečení různých surovin po sobě. KD4335 řeší kompletní rodinný oběd současně:

- **Funkce DUAL ZONE:** V koši 1 pečete rybu na 160 °C (15 min) a v koši 2 hranolky na 200 °C (25 min).
- **Funkce SYNC FINISH:** Přístroj automaticky opozdí start koše 1 tak, aby obě jídla byla hotová v přesně stejnou minutu!
- **Funkce SYNC COOK:** Jedním tlačítkem zkopíruje nastavení z koše 1 do koše 2 pro obří 11l dávku stejného jídla.

2. CIRKULACE 360° RAPID AIR A MATERIÁLY

360° RAPID AIR

Vysokorychlostní ventilátory vhánějí vzduch přes spirály a vytvářejí cyklonový efekt pro rovnoměrné propečení ze všech stran.

NEPŘILNAVÝ POVRCH BEZ PFOA

Certifikovaný potravinářský povlak zamezuje připalování sýrů i masa a umožňuje bleskové mytí pod tekoucí vodou.

TEPELNÉ SENZORY NTC

Přesné elektronické sondy monitorují teplotu v každé komoře s odchylkou do 1 °C pro dokonalý kulinářský výsledek.

1. KOMPLETNÍ TECHNICKÁ SPECIFIKACE SPOTŘEBIČE

Níže uvedené parametry byly ověřeny v souladu s evropskými normami pro kuchyňské elektrické spotřebiče.

TECHNICKÝ PARAMETR	JMENOVITÁ HODNOTA / ROZSAH
Jmenovité napájecí napětí	220–240 V ~ 50/60 Hz
Celkový jmenovitý příkon	2 400 W (dvě nezávislá topná tělesa)
Celkový objem	11,0 litrů (2 samostatné koše po 5,5 l)
Rozsah nastavitelné teploty	50 °C až 200 °C (v krocích po 5 °C)
Rozsah časovače	1 až 60 minut (funkce sušení dehydrator až 24 hodin)
Ovládací panel	Velký digitální dotykový panel s LED podsvícením
Počet automatických programů	8 předvoleb + manuální režim DIY
Povrch košů a roštů	Vícevrstvý nepřilnavý potravinářský povrch (Food-Grade Non-Stick)
Ochrana proti přehřátí	Automatické vypnutí při vytažení koše, tepelná pojistka
Rozměry přístroje	410 × 380 × 330 mm
Hmotnost	8,5 kg

2. OBSAH BALENÍ A ROZSAH DODÁVKY

STANDARDNÍ DODÁVANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Horkovzdušná fritéza Kraft&Dele KD4335 Dual Zone 11L.
- 2x nepřilnavý pečicí koš s chladnou rukojetí (levý a pravý).
- 2x vyjímatelný nepřilnavý rošt s potravinářskými silikonovými patkami.
- Originální český uživatelský manuál s tabulkou doporučených časů a teplot.
- Kvalitní přepravní karton s ochrannými výlisky.

PŘEHLED 8 AUTOMATICKÝCH PŘEDVOLEB

- **Hranolky (French Fries):** 200 °C / 20 minut.
- **Kuřecí stehna / Křídla:** 180 °C / 25 minut.
- **Hovězí steak:** 190 °C / 12 minut.
- **Ryby a krevety:** 160 °C / 15 minut.
- **Pizza a pečivo:** 180 °C / 10 minut.
- **Koláče a muffiny:** 160 °C / 30 minut.
- **Sušení ovoce (Dehydrate):** 60 °C / 6 hodin.
- **Ohřev pokrmů (Reheat):** 140 °C / 6 minut.

1. VYBALENÍ A PRVOTNÍ ČIŠTĚNÍ PŘED PRVNÍM PEČENÍM

Před prvním kontaktem s potravinami je nezbytné odstranit všechny přepravní fólie a provést hygienické vyčištění.

KROK ZA KROKEM: PŘÍPRAVA SPOTŘEBIČE

1. **Odstranění obalů:** Vyjměte fritézu z krabice, odstraňte všechny ochranné samolepky, lepenky a polystyreny.
2. **Mytí košů a roštů:** Vytáhněte oba koše a vyjměte z nich rošty. Umyjte je v teplé vodě s jemným prostředkem na mytí nádobí a měkkou houbičkou. Opláchněte a důkladně osušte utěrkou.
3. **Otření tělesa:** Vnitřek pečicích komor i vnější plášť fritézy otřete čistým, lehce navlhčeným hadříkem.
4. **Ustavení na linku:** Postavte fritézu na suchý, rovný a teplovzdorný stůl minimálně 15 cm od stěn.

2. PRVOTNÍ VYPALOVACÍ CYKLUS (ODSTRANĚNÍ ZÁPACHU)

POSTUP PRVNÍHO ZÁHŘEVU NAPRÁZDNO

Z výrobních topných těles je nutné vypálit tenký ochranný film.

1. Zasuňte prázdné koše s rošty do přístroje.
2. Zapojte síťový kabel do zásuvky 230 V.
3. Zvolte funkci **SYNC COOK**, nastavte teplotu **200 °C** a čas **15 minut**.
4. Spusťte tlačítkem START/PAUSE.

VĚTRÁNÍ BĚHEM ZÁHŘEVU

Během prvního vypalování může vznikat lehký kouř a zápach. Jde o zcela normální jev, který po několika minutách vymizí. Během záhřevu zajistěte větrání kuchyně otevřeným oknem nebo zapnutím digestoře.

1. KROK ZA KROKEM: PEČENÍ S FUNKCÍ SYNC FINISH

Funkce synchronizovaného konce je největší předností modelu KD4335. Umožňuje podávat teplé hlavní jídlo i přílohu najednou.

POSTUP NASTAVENÍ SYNCHRONNÍHO PEČENÍ

1. **Vložení potravin:** Vložte maso do koše 1 a přílohu (např. hranolky nebo zeleninu) do koše 2. Zasuňte koše zcela nadoraz.
2. **Nastavení Zóny 1:** Stiskněte tlačítko **[1]**. Vyberte předvolbu (např. STEAK) nebo manuálně nastavte teplotu a čas (např. 190 °C, 12 min).
3. **Nastavení Zóny 2:** Stiskněte tlačítko **[2]**. Vyberte předvolbu (např. HRANOLKY) nebo manuálně nastavte (např. 200 °C, 22 min).
4. **Aktivace synchronizace:** Stiskněte tlačítko **[SYNC FINISH]**. Na displeji se rozsvítí indikátor synchronizace.
5. **Spuštění:** Stiskněte tlačítko **[START/PAUSE]**. Zóna 2 (s delším časem) začne péct okamžitě, zatímco Zóna 1 vyčká v pohotovostním režimu 10 minut a zapne se přesně v okamžiku, aby obě skončily současně!
6. **Zvuková signalizace:** Po dokončení přístroj 5× pípne a na displeji se zobrazí nápis "COOL / END".

2. ZÁSADY PRO KŘUPAVÝ VÝSLEDEK BEZ PŘEBYTKU TUKU

PROTŘEPÁVÁNÍ POKRMŮ (SHAKE)

V polovině doby pečení hranolek, kroket či nuget vytáhněte koš a rázně jej protřepejte. Tím se suroviny promíchají a dosáhnete dokonale rovnoměrné zlatavé barvy po celém povrchu.

DÁVKOVÁNÍ A NEPŘEPLŇOVÁNÍ KOŠŮ

I přes velkorysý objem 5,5 litru na koš neplňte koše více než do 3/4 jejich výšky. Vzduch musí mít prostor volně cirkulovat mezi jednotlivými kousky potravin.

1. ČIŠTĚNÍ PO KAŽDÉM POUŽITÍ

Pravidelná údržba zabraňuje připékání starého tuku a prodlužuje životnost nepřilnavého povrchu.

MYTÍ KOŠŮ A ROŠTŮ

Po vychladnutí odmočte koše v teplé mýdlové vodě na 10 minut. Omyjte jemnou houbičkou. Vhodné i do horního koše myčky nádobí.

ČIŠTĚNÍ TOPNÝCH SPIRÁL

Otočte vychladlou fritézu a měkkým kartáčkem očistěte horní nerezové spirály od případných vystříknutých zbytků tuku.

VNĚJŠÍ PLÁŠŤ

Dotykový panel a tělo spotřebiče otřete utěrkou z mikrovlákna. Nepoužívejte drátěnky ani agresivní písky na nádobí.

2. TABULKA MOŽNÝCH PROBLÉMŮ A JEJICH ŘEŠENÍ

PŘÍZNAK PROBLÉMU	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	DOPORUČENÉ ŘEŠENÍ
Fritéza se nezapne, displej nesvítí	Zástrčka není v zásuvce; jeden z košů není plně zasunutý nadoraz.	Zkontrolujte napájení 230 V; zatlačte oba koše pevně dovnitř pro sepnutí spínače.
Z fritézy vychází bílý kouř	Pečení velmi tučného masa (slanina); přepalování tuku na dně koše.	Vylijte přebytečný vypečený tuk ze dna koše; před dalším pečením dno vytřete papírem.
Hranolky nejsou rovnoměrně křupavé	Příliš velké množství v koši; chybělo protřepání v polovině pečení.	Zmenšete porci; v polovině času koš vytáhněte a suroviny důkladně protřepejte.
Chybové hlášení E1 / E2 na displeji	Závada teplotního čidla NTC nebo zkrat senzoru v dané komoře.	Odpojte přístroj na 10 minut ze sítě. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte servis.

3. POKYNY PRO BEZPEČNÉ SKLADOVÁNÍ

PODMÍNKY SKLADOVÁNÍ

- Fritézu skladujte na suchém místě při teplotách nad +5 °C.
- Síťový kabel sviňte do úložného prostoru na zadní straně přístroje.
- Do košů neukládejte těžké kovové hrnce ani ostré nářadí.

ZÁRUČNÍ A POZÁRUČNÍ SERVIS V ČR

Autorizovaný záruční i pozáruční servis, dodávky náhradních košů, roštů a těsnění pro spotřebiče Kraft&Dele v České republice zajišťuje:

Nejedlý s.r.o. • Servisní středisko Kraft&Dele ČR
Web: www.nasenaradi.cz

ES / EU PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

ORIGINÁL PROHLÁŠENÍ O SHODĚ VÝROBCE (CE DECLARATION OF CONFORMITY)

1. IDENTIFIKACE VÝROBCE A ZMOCNĚNÉHO ZÁSTUPCE V EU

Výrobce a držitel technické dokumentace:
FOREINTRADE S.A.
Janówek, ul. Modrzewiowa 54
05-555 Tarczyn, Polsko
NIP: 5272648712, REGON: 142823610

Popis strojního zařízení:
Název: **Dvoukomorová digitální horkovzdušná fritéza Airfryer XXL 11L Kraft&Dele KD4335 (2 400 W)**
Typové / modelové označení: **KD4335**
Funkce: Technické dílenské a spotřební elektrické zařízení
Rok výroby a certifikace: **2026**

2. APLIKOVANÉ EVROPSKÉ SMĚRNICE A HARMONIZOVANÉ NORMY

Aplikované směrnice Evropského parlamentu a Rady:

- **Směrnice 2014/35/EU:** Směrnice o zařízeních nízkého napětí (LVD)
- **Směrnice 2014/30/EU:** Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě (EMC)
- **Směrnice 2011/65/EU:** Omezení nebezpečných látek v elektrotechnice (RoHS)
- **Nařízení (ES) č. 1935/2004:** Materiály přicházející do styku s potravinami

Použité harmonizované technické normy (ČSN / EN / ISO):

- **ČSN EN 60335-1 ed. 3:** Elektrické spotřebiče pro domácnost - Bezpečnost
- **ČSN EN 60335-2-9:** Zvláštní požadavky na fritézy, topinkovače a podobné spotřebiče
- **ČSN EN 62233:** Elektromagnetická pole spotřebičů pro domácnost
- **ČSN EN 55014-1 ed. 5:** Elektromagnetická kompatibilita - Vyzařování

Výrobek splňuje veškerá základní bezpečnostní a zdravotní ustanovení výše citovaných předpisů a nese označení CE.

3. ZÁRUČNÍ PODMÍNKY A ZÁRUČNÍ SERVIS (ZÁKON Č. 89/2012 SB.)

Na výrobek Kraft&Dele je poskytována zákonná záruka v délce **24 měsíců** pro spotřebitele (fyzické osoby nepodnikající) a **12 měsíců** pro právnické osoby a podnikající fyzické osoby (nákup na IČO) od data převzetí zboží.

- Záruka se vztahuje výhradně na výrobní vady materiálu nebo montážní vady prokázané při autorizované diagnostice.
- Záruka se nevztahuje na běžné provozní opotřebení dílů (uhlíky, těsnění, čepy, kabely, displeje, topná tělesa).
- Porušením záruky je provoz zařízení v rozporu s tímto návodem, přetěžování, chybějící údržba a neodborné úpravy.
- Záruční i pozáruční servis zajišťuje společnost **Nejedlý s.r.o.** prostřednictvím portálu *www.nasenaradi.cz*.

4. INFORMACE K EKOLOGICKÉ LIKVIDACI ODPADŮ (ZÁKON Č. 541/2020 SB.)

Horkovzdušná fritéza KD4335 nesmí být po skončení životnosti vyhozena do směsného komunálního odpadu. Dle zákona č. 541/2020 Sb. o odpadech patří elektrospotřebič do specializovaného sběrného dvora (kód 20 01 36), kovové rošty do kovošrotu (kód 17 04 05) a obalový polystyren a karton do tříděného odpadu. Výrobek ani jeho obal nesmí být vyhazován do směsného komunálního odpadu. Odevzdejte jej do sběrného dvora.

5. ZÁZNAMY O PERIODICKÝCH REVIZÍCH A SERVISNÍCH KONTROLÁCH

Datum prohlídky	Druh revize / Úkon	Zjištěný stav zařízení / Závěr	Razítko a podpis technika
15. 01. 2026	Výstupní výrobní kontrola QC	Zařízení splňuje parametry CE, bez závad	Foreintrade S.A. QC Dept.
	Roční periodická revize		
	Periodická revize / Servis		
	Mimořádná technická kontrola		

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

Krzysztof Forein
Krzysztof Forein
Prezes Za[illegible]

• Strojově přeloženo