

Dvoukomorová horkovzdušná fritéza (Dual AirFryer) 9 l (2x 4,5 l), 2500 W
PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



CELKOVÝ PŘÍKON
2 500 W

2x 4,5 L KOMORY
9,0 litrů

SPOLEČNÝ KONEC
Sync-Finish

NEZÁVISLÝ OHŘEV
Dual-Zone

KLÍČOVÉ TECHNICKÉ PŘEDNOSTI A PROVOZNÍ VLASTNOSTI KD4180

- **Dvě nezávislé fritovací komory 2x 4,5 l:** Umožňuje připravovat současně maso v jedné komoře a křupavé hranolky ve druhé při zcela odlišných teplotách a časech.
- **Chytrá synchronizace času Sync-Finish:** Automaticky opozdí start komory s kratší dobou přípravy tak, aby oba různé pokrmy dopekly přesně ve stejný okamžik.
- **Funkce Dual-Cook (Kopírování zóny):** Jediným dotykem zrcadlí nastavení teploty a času z komory 1 do komory 2 pro pečení obrovské 9litrové porce téhož jídla.
- **Enormní topný výkon 2500 W:** Dvojice samostatných topných spirál a cirkulačních ventilátorů zajišťuje bleskový náběh teploty a křupavou kůrku.
- **Přehledný dotykový LCD displej:** Samostatné digitální ukazatele pro každou zónu, 8 přednastavených programů a plynulá regulace teploty 80 až 200 °C.
- **Nepřilnavý povrch košů bez PFOA:** Vyjímatelné fritovací koše a rošty s teflonovým povrchem zabraňují přichycení jídla a snadno se čistí.

VÝSTRAHA PŘED HORKÝM POVRCHEM A PÁROU U DVOUKOMOROVÉHO SPOTŘEBIČE:

Celkový topný výkon 2500 W generuje uvnitř komor vzduch o teplotě až 200 °C! Při vytahování fritovacích košů používejte výhradně rukojeti Cool-Touch a držte obličej mimo zónu úniku horké páry. Do košů NIKDY nenalévejte fritovací olej ani tuk – jedná se o horkovzdušný spotřebič! Nezakrývejte zadní větrací otvory a dodržujte odstup min. 15 cm od stěn.

1. KOMPLETNÍ SPECIFIKACE A PARAMETRY KD4180

Modelové označení	KRAFT&DELE KD4180
Typ spotřebiče	Dvoukomorová digitální horkovzdušná fritéza (Dual AirFryer)
Jmenovitý příkon	2 500 W
Provozní napětí a frekvence	220–240 V AC / 50–60 Hz
Celkový užitečný objem	9,0 litrů (2 samostatné koše 2× 4,5 l)
Rozsah regulace teploty	80 °C až 200 °C (v krocích po 5 °C)
Digitální časovač	1 až 60 minut pro každou zónu nezávisle
Chytré provozní režimy	Sync-Finish (synchronizovaný konec), Dual-Cook (kopírování zóny)
Počet předvoleb	8 automatických programů (hranolky, kuře, ryby, steak, pizza, pečení...)
Ovládací panel	Centrální kapacitní dotykový LED displej s duálním zobrazením
Bezpečnostní funkce	Automatické přerušení při vytažení koše, ochrana proti přehřátí
Hmotnost přístroje	cca 7,4 kg
EAN kód	5903957006604

2. POPIS KONSTRUKČNÍCH ČÁSTÍ DVOUZÓNOVÉ FRITÉZY

DUÁLNÍ TOPNÝ SYSTÉM (2× 4,5 L)

- Dvě samostatné zóny:** Každá komora má vlastní topnou spirálu a nezávislý vysokorychlostní ventilátor.
- Dva fritovací koše 4,5 l s rošty:** Nepřilnavý teflonový povrch bez PFOA; rošty umožňují odtok vypečeného tuku.
- Rukojeť Cool-Touch:** Ergonomická masivní držadla s tepelnou izolací pro bezpečné vyjmutí plného koše.

CENTRÁLNÍ DIGITÁLNÍ PANEL DUAL-TOUCH

- Oddělené displeje Zone 1 a Zone 2:** Zobrazují čas a teplotu pro každou zónu zvlášť v reálném čase.
- Tlačítko SYNC-FINISH:** Inteligentní koordinace konce pečení obou komor současně.
- Tlačítko DUAL-COOK:** Rychlé zkopírování parametrů z jedné zóny do druhé pro plný 9litrový objem.

OBSAH STANDARDNÍHO BALENÍ:
1× Dvoukomorová horkovzdušná fritéza KRAFT&DELE KD4180 se síťovým kabelem, 2× fritovací zásuvka 4,5 l, 2× vyjímatelný rošt se silikonovými dorazy, 1× originální český návod k obsluze s prohlášením o shodě.

ZÁKLADNÍ BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY PRO PROVOZ AIRFRYERU

Dvoukomorová fritéza KD4180 disponuje vysokým celkovým příkonem 2500 W. Důsledně dodržujte požární a elektrickou bezpečnost:

PŘÍSNÝ ZÁKAZ NALÉVÁNÍ FRITOVACÍHO OLEJE DO KOŠŮ:

Tento spotřebič pracuje výhradně s prouděním horkého vzduchu! NIKDY nenalévejte do košů fritovací olej, sádlo ani tuk! Nalítí tekutého oleje do horké komory způsobí okamžité vznícení mastných par a nekontrolovatelný požár!

1. ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST A DIMENZOVÁNÍ

- Vysoký příkon 2500 W – připojujte do samostatné uzemněné zásuvky 230 V jistěné jističem min. 12 A až 16 A.
- Nezapojujte na stejný zásuvkový okruh další energeticky náročné spotřebiče (konvice, trouba).
- Těleso fritézy, kabel ani vidlici nikdy neponořujte do vody!
- Přívodní kabel vedte mimo dosah horkých zadních výfukových štěrbin.

2. PROVOZNÍ ODVĚTRÁNÍ A STABILITA

- Umístěte na vodorovný, nehořlavý, suchý a teplu odolný kuchyňský pult.
- Ponechte min. 15 cm volného prostoru za přístrojem a po obou stranách.
- Zadní výdechy odvádějí horký vzduch o teplotě přes 100 °C – nestavte před tapety!
- Fritézu neumísťujte přímo pod horní dřevěné kuchyňské skříňky.

ODKLÁDÁNÍ HORKÝCH KOŠŮ:

Vysunuté koše po dokončení pečení dosahují teploty až 180 °C. Horké koše odkládejte VÝHRADNĚ na tepluvzdorné podložky, silikonové chňapky nebo sporák – nikdy přímo na laminátovou pracovní desku kuchyňské linky!

NEZÁVISLÉ PROVOZNÍ MIKROSPÍNAČE OBOU KOMOR

Každá ze dvou fritovacích komor je vybavena vlastním nezávislým bezpečnostním spínačem:

NEZÁVISLÉ POZASTAVENÍ ZÓNY

- Vysunutí koše 1 automaticky pozastaví ohřev a ventilátor v zóně 1.
- Zóna 2 mezitím nepřetržitě pokračuje v pečení bez přerušení!**
- Můžete zkontrolovat nebo protřepat hranolky v koši 1, zatímco kuře v koši 2 se dál peče.
- Po zasunutí koše 1 program plynule naváže.

ZÁSADY PLNĚNÍ A POUŽITÍ ROŠTŮ

- Nikdy neplňte koše nad značku MAX na vnitřní stěně (max. 1,5 kg v koši).
- Do každého koše vložte nepřilnavý rošt se silikonovými dorazy.
- Rošt odděluje potraviny od vypečeného tuku na dně koše.
- Pečicí papír používejte pouze řádně zatížený jídlem!

VYSVĚTLENÍ CHYTRÝCH REŽIMŮ SYNC A DUAL

FUNKCE SYNC-FINISH (SLADĚNÝ KONEC)

Máte v zóně 1 kuře (30 min / 180 °C) a v zóně 2 hranolky (18 min / 200 °C). Stiskem SYNC-FINISH fritéza nejprve spustí zónu 1. Zóna 2 čeká v pohotovosti a spustí se automaticky přesně 18 minut před koncem – obě jídla jsou horká a hotová naráz!

FUNKCE DUAL-COOK (ZRCADLENÍ)

Připravujete velkou 9litrovou porci hranolků pro celou rodinu. Nastavíte zónu 1 a stisknete DUAL-COOK. Teplota, čas i program se okamžitě překopírují do zóny 2 – ušetříte čas při programování.

SAMOSTATNÁ TEPELNÁ OCHRANA PRO KAŽDOU ZÓNU

Každá komora má vlastní elektronický senzor NTC a bimetalovou bezpečnostní pojistku. Pokud by došlo k ucpání chladicích průduchů jedné zóny, automatika vypne pouze dotčenou komoru a zabrání poškození fritézy.

PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU (TEPELNÉ VYPÁLENÍ)

- Omytí košů a roštů:** Vyjměte oba koše i rošty a omyjte je v teplé vodě s jemným saponátem. Osušte čistou utěrkou.
- Vytření komor:** Vnitřní nerezové stěny obou topných komor otřete vlhkým hadříkem a vytřete do sucha.
- Zkušební vypálení:** Zasuňte prázdné koše do fritézy, zapojte do sítě 230 V a zapněte obě komory na **200 °C po dobu 10 minut**.
- Odvětrání:** Mírný zápach a dým z vypalování nového topného tělesa je zcela normální – místnost dobře vyvětrejte.
- Připraveno k vaření:** Po vychladnutí je fritéza KD4180 plně připravena k přípravě pokrmů.

POSTUP NASTAVENÍ DVOUKOMOROVÉHO PEČENÍ

NASTAVENÍ ZÓNY 1 (LEVÝ KOŠ) - Stiskněte tlačítko [1] na dotykovém panelu (displej zóny 1 se rozblíká). - Vyberte předvolbu stiskem ikony programu nebo tlačítka TEMP / TIME nastavte ručně teplotu a čas.	NASTAVENÍ ZÓNY 2 (PRÁVÝ KOŠ) - Stiskněte tlačítko [2] na panelu (displej zóny 2 se rozblíká). - Nastavte požadované parametry pro druhý pokrm. - Pro současný konec stiskněte SYNC-FINISH a poté tlačítko START.
---	---

UPOZORNĚNÍ NA PROTŘEPÁNÍ (SHAKE REMINDER):
U programů Hranolky a Křidélka se v polovině doby pečení rozezní zvukový signál a na displeji zabliká ikona SHAKE. Vysuňte koš, krátce s ním zatřeste a zasuňte zpět – zaručíte tím dokonalou a stejnoměrnou křupavost všech kousků.

PŘÍKLADY DVOJITÝCH KOMBINOVANÝCH MENU S REŽIMEM SYNC

Druh kombinovaného menu	Zóna 1 (Levá komora 4,5 l)	Zóna 2 (Pravá komora 4,5 l)	Výsledný servis
Kuřecí stehna & Hranolky	Kuře: 180 °C / 28 min	Hranolky: 200 °C / 18 min	Sync-Finish: Křupavé kuře i horké hranolky naráz.
Hovězí steak & Pečená zelenina	Steak: 195 °C / 14 min	Zelenina: 175 °C / 20 min	Šťavnatý steak medium a křupavá pečená zelenina.
Losos na bylinkách & Brambory	Losos: 165 °C / 15 min	Brambory: 190 °C / 22 min	Jemná ryba nevysušená a dozlatova opečené brambory.
Burgery & Cibulové kroužky	Burgery: 190 °C / 15 min	Kroužky: 190 °C / 10 min	Čerstvě propečené maso v křupavé zemi s přílohou.
Kuřecí nugety & Kukuřičné klasy	Nugety: 190 °C / 12 min	Kukuřice: 185 °C / 16 min	Oblíbené dětské menu bez kapky přepáleného oleje.

TABULKA 8 AUTOMATICKÝCH PŘEDVOLEB KD4180

MASO A DRŮBEŽ Kuřecí maso: 180 °C / 25 min (otáčet v polovině). Steaky a kotlety: 190 °C / 15 min. Ryby a mořské plody: 160 °C / 15 min. Krevety: 160 °C / 10 min.	PŘÍLOHY A PEČENÍ Hranolky (Fries): 200 °C / 20 min (Shake v polovině). Pizza a pečivo: 180 °C / 12 min. Sladké koláče a muffiny: 160 °C / 22 min. Ohřev hotového jídla (Reheat): 150 °C / 8 min.
--	--

JAK POSTUPOVAT PŘI PEČENÍ POUZE V JEDNÉ KOMOŘE

Pokud připravujete pouze malou porci jídla pro 1–2 osoby, zapněte pouze zónu 1. Druhá komora zůstává zcela vypnutá, čímž ušetříte polovinu elektrické energie (odběr činí pouze cca 1250 W namísto plných 2500 W).

PRAVIDLA ČIŠTĚNÍ OBOU KOŠŮ A TOPNÝCH ZÓN

ČIŠTĚNÍ NEPŘILNAVÝCH KOŠŮ A ROŠTŮ

- Před mytím nechte koše 20 minut chladnout.
- Omyjte v teplé vodě s jemnou houbičkou a saponátem.
- **ZÁKAZ drátěnek a abrazivních písků – sedřou teflon!**
- Při připečeném tuku nechte koše 15 minut odmočit ve vodě.

ČIŠTĚNÍ VNITŘKU TĚLESA FRITÉZY

- Vždy nejprve vytáhněte vidlici ze síťové zásuvky 230 V.
- Vnitřní stěny komor i horní topné spirály otřete vlhkou utěrkou.
- Vnější plastové tělo a dotykový displej otřete hadříkem z mikrovlákna.
- Těleso fritézy nikdy neoplachujte vodou!

TABULKA CHYBOVÝCH STAVŮ A JEJICH ŘEŠENÍ

Závada / Problém	Pravděpodobná příčina	Doporučené nápravné opatření
Jedna z komor nehřeje, displej zóny bliká	Príslušný fritovací koš není zcela zasunut do tělesa; neseprnutý mikrospínač.	Zatlačte koš pevně nadoraz, až mechanicky docvakne a displej zóny zůstane trvale svítit.
Z jedné z komor vychází bílý dým	Na dně koše se nashromáždil přebytečný tuk z tučného masa a přepaluje se.	Vytáhněte koš, vylijte tuk ze dna a vytřete papírovou utěrkou. Snižte teplotu pečení na 175 °C.
Funkce SYNC-FINISH nespustila druhou komoru	Jedná se o normální stav – druhá komora čeká v pohotovosti a sepne se až před koncem.	Nechte program běžet. Fritéza automaticky vypočítala čas a druhou zónu spustí v přesný okamžik.
Displej zobrazuje kód E1 nebo E2	Zkrat nebo přerušení obvodu interního teplotního čidla NTC v dané zóně.	Odpojte ze sítě, nechte vychladnout a kontaktujte autorizovaný servis Nejedlý s.r.o.

KDY DVOUKOMOROVOU FRITÉZU KD4180 OKAMŽITĚ VYŘADIT Z PROVOZU:

- Viditelně prasklý nebo roztavený vnější plášť či poškozená přívodní síťová šňůra.
- Prasklé, prověšené nebo zkratující topné spirály v některé z komor.
- Nefunkční ventilátor chlazení – komora žhne, ale ventilátor nefouká (riziko požáru!).

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:	Dvoukomorová horkovzdušná fritéza (Dual AirFryer) 9 l (2x 4,5 l), 2500 W
Typové / modelové označení:	KRAFT&DELE KD4180
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
- 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.
- Vyluky 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 díly košů a topení), 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	