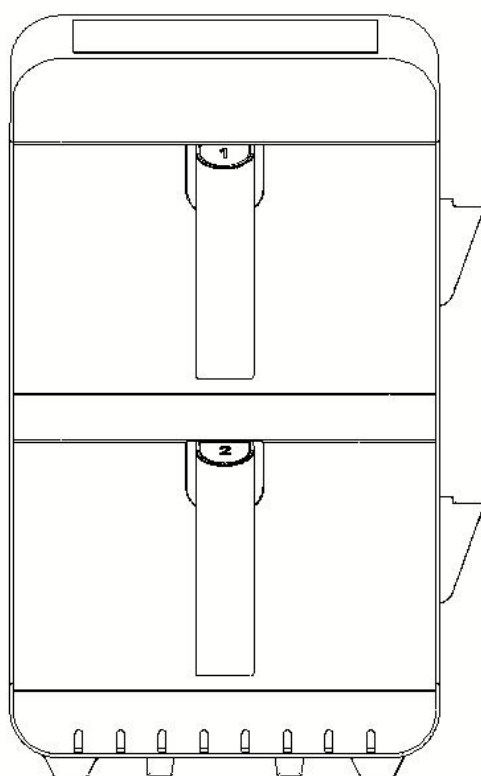


KERNAU

INSTRUKCJA OBSŁUGI
FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ
KSAF 1130 EB DUO



SZANOWNY KLIENCIE,

Dziękujemy za zaufanie i wybór marki Kernau.

Wychodząc naprzeciw Twoim oczekiwaniom, nasze sprzęty produkujemy w wyspecjalizowanych fabrykach z wykorzystaniem najnowszych technologii oraz testujemy pod względem jakości. Aby wybrany przez Ciebie produkt służył Ci jak najdłużej, zapoznaj się ze wskazówkami dotyczącymi obsługi, czyszczenia i konserwacji, które znajdziesz poniżej. W niniejszej instrukcji chcemy Ci przedstawić wszystkie możliwości zakupionego produktu, a także przekazać kwestie związane z bezpieczeństwem, instalacją, optymalnymi ustawieniami i oszczędnym użytkowaniem. Znajdziesz tutaj cenne porady, jak najefektywniej korzystać z urządzenia zgodnie ze swoimi aktualnymi potrzebami.

Zakupiony przez Ciebie produkt został wyprodukowany w nowoczesnej i dbającej o ekologię fabryce.

Przed rozpoczęciem użytkowania sprzętu radzimy szczegółowo zapoznać się z niniejszą instrukcją i zachować ją na przyszłość tak, aby funkcje zakupionego przez Ciebie urządzenia przez długi czas pozostały w takim stanie, jak pierwszego dnia po zakupie.



UWAGA

Niniejsza instrukcja obsługi ma zastosowania do wielu modeli produktu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w niektóre funkcje wyszczególnione w instrukcji.

Obrazy produktu mają charakter schematyczny.

Elementy oznaczone jako (*) są opcjonalne.

Ikona	Podpis	Opis
	Ostrzeżenie	Ryzyko poważnych obrażeń ciała lub śmierci
	Ryzyko porażenia prądem	Niebezpieczne napięcie
	Pożar	Ryzyko pożaru / materiały łatwopalne
	Uwaga	Ryzyko powstania obrażeń ciała lub szkody majątkowej

SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ 1. Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa	4
ROZDZIAŁ 2. Opis produktu	6
ROZDZIAŁ 3. Przed pierwszym użyciem	7
ROZDZIAŁ 4. Przygotowanie.....	7
ROZDZIAŁ 5. Jak korzystać z urządzenia	8
ROZDZIAŁ 6. Wskazówki.....	10
ROZDZIAŁ 7. Czyszczenie i przechowywanie	10
ROZDZIAŁ 8. Utylizacja i recykling.....	11
ROZDZIAŁ 9. Rozwiązywanie problemów.....	11
ROZDZIAŁ 10. Specyfikacja	12
ROZDZIAŁ 11. Usuwanie zużytych urządzeń.....	12

ROZDZIAŁ 1. WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy przeczytać wszystkie instrukcje i zachować je na przyszłość.

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem i/lub obrażeń ciała, w tym poniższych:

1. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane i poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
2. Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
3. Nie dotykać gorącej powierzchni. Używaj uchwytów lub pokręteł. Używaj rękawic kuchennych lub uchwytów do garnków.
4. Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.
5. Nieużywane urządzenie należy odłączyć od zasilania przed czyszczeniem. Przed założeniem lub zdjęciem części oraz przed czyszczeniem urządzenia należy odczekać, aż ostygnie.
6. Nie wolno uruchamiać urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, lub gdy urządzenie działa nieprawidłowo, zostało upuszczone lub uszkodzone w jakikolwiek sposób. Wymiana przewodu zasilającego i naprawy muszą być przeprowadzane przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia. Jeśli produkt jest objęty gwarancją, wszelkie usterki należy zgłosić do autoryzowanego serwisu gwaranta, który przeprowadzi niezbędne działania naprawcze zgodnie z warunkami gwarancji.
7. Nie używać na zewnątrz, ani na mokrej powierzchni.
8. Korzystanie z akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez producenta urządzenia, może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia ciała.
9. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu lub dotykał gorącej powierzchni.

10. Nie umieszczać na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego ani w rozgrzanym piekarniku.
11. Podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne płyny należy zachować szczególną ostrożność.
12. Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
13. Aby odłączyć urządzenie, przekręć pokrętło timera i pokrętło temperatury w położenie 0. Następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka zasilającego.
14. Nie należy umieszczać urządzenia przy ścianie lub bezpośrednio obok innych urządzeń. Podczas korzystania z urządzenia należy pozostawić wokół niego co najmniej 35 cm wolnej przestrzeni.
15. Nie zakrywać wlotu ani wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.
16. **UWAGA: GORĄCE POWIERZCHNIE!**



Powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Podczas pracy produktu należy upewnić się, że elementy naczynia i korpus produktu są przez cały czas całkowicie zamknięte.



UWAGA:

Podczas pracy urządzenia nie należy dotykać komory urządzenia rękami ani skórą podczas wyjmowania pojemnika, aby zapobiec poparzeniom.

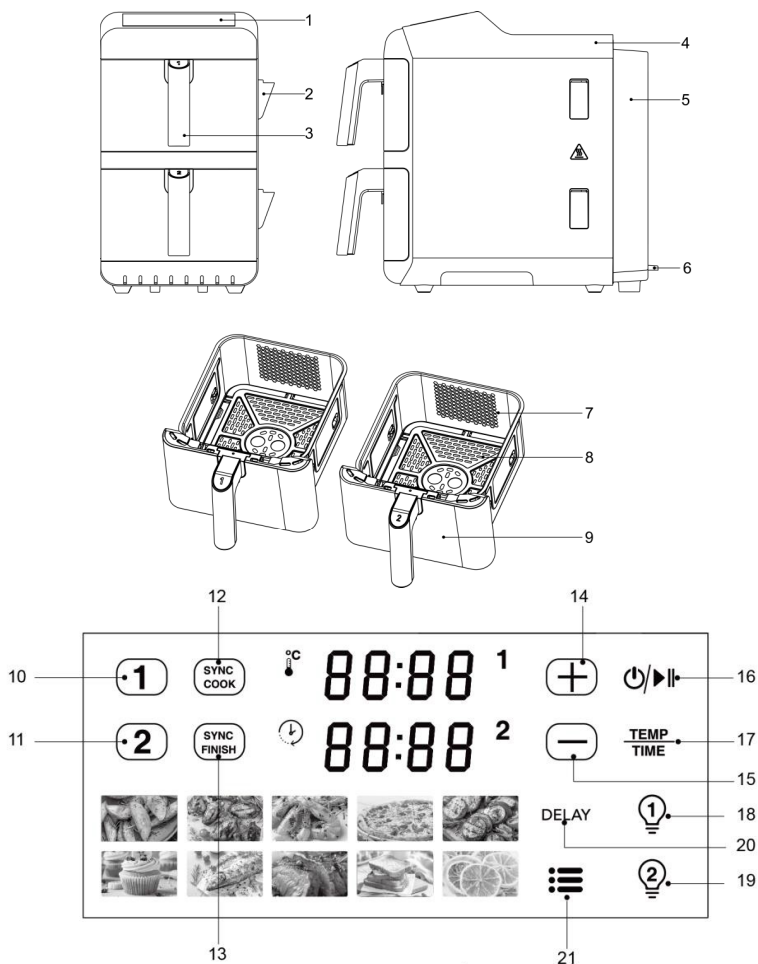


OSTRZEŻENIE:

Po uruchomieniu produktu szuflada i żywność są gorące, dlatego należy zachować szczególną ostrożność podczas obsługi.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

ROZDZIAŁ 2. OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania

2. Wylot powietrza

3. Uchwyt

4. Górna pokrywa

5. Pokrywa tylna

6. Przewód zasilający i wtyczka

7. Szuflada

8. Tacka

9. Okno

10. Szuflada 1

11. Szuflada 2

12. Synchronizacja gotowania

13. Koniec synchronizacji

14. Zwiększenie czasu/temperatury

15. Skracanie czasu/temperatury

16. Start/Pauza/Zakończenie

17. Przełącznik temperatury/czasu

18. Oświetlenia szuflady 1

19. Oświetlenia szuflady 2

20. Opóźniony start

21. Menu

ROZDZIAŁ 3. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i etykiety.
2. Do czyszczenia szuflady i tacki należy używać miękkiej gąbki nasączonej detergentem. Nie używać szorstkich materiałów do czyszczenia, aby uniknąć uszkodzenia powłoki powierzchni szuflady.



UWAGA:

Części te można również czyścić w zmywarce.

3. **NIE ZANURZAĆ FRYTOWNICY w WODZIE.**
4. Wytrzeć urządzenie wewnątrz i na zewnątrz miękką, wilgotną ściereczką i dokładnie wysuszyć.

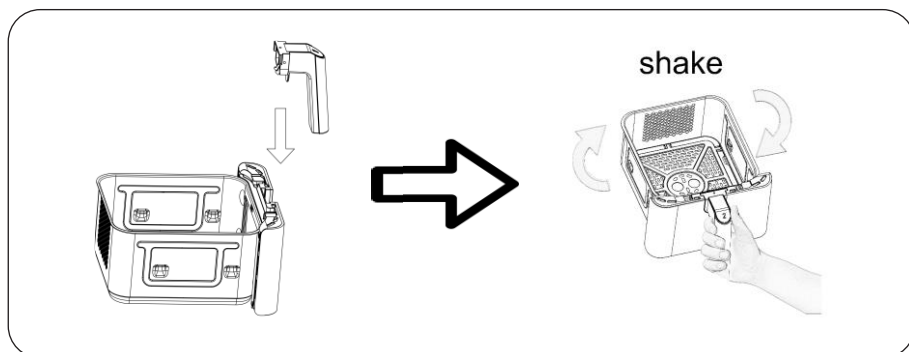


UWAGA:

Nie ma potrzeby napełniania szuflad olejem lub tłuszczem do smażenia, ponieważ urządzenie działa na zasadzie gorącego powietrza.

ROZDZIAŁ 4. PRZYGOTOWANIE

1. Frytkownicę należy umieścić na stabilnej, poziomej powierzchni. Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchniach nieodpornych na wysoką temperaturę.
2. Umieścić uchwyt w panelu szuflady. Po zainstalowaniu potrząsnij szufladą, aby sprawdzić, czy został prawidłowo zainstalowany.



3. Umieścić taczkę do pieczenia w szufladzie, a następnie włożyć szufladę do frytownicy.
4. Upewnić się, że przewód zasilający ma wystarczającą długość do gniazda zasilania, a wokół produktu jest wystarczająca cyrkulacja powietrza.



OSTRZEŻENIE

NIE UMIESZCZAĆ NA POWIERZCHNI NIEODPORNEJ NA CIEPŁO. UPEWNIJ SIĘ, ŻE WOKÓŁ FRYTKOWNICY JEST CO NAJMNIEJ 35 CM WOLNEJ PRZESTRZENI. NIE NAPEŁNIAĆ SZUFLADY OLEJEM ANI ŻADNYM INNYM PŁYNEM. NIE KŁAŚĆ ŻADNYCH PRZEDMIOTÓW NA URZĄDZENIU. FRYTOWNICA BĘDZIE DZIAŁAĆ NIEPRAWIDŁOWO, JEŚLI WLOT POWIETRZA BĘDZIE ZAKRYTY.

ROZDZIAŁ 5. JAK KORZYSTAĆ Z URZĄDZENIA

1. Ostrożnie wyciągnij szufladę z frytownicy za pomocą uchwytu. Umieść jedzenie na tacy do pieczenia.



UWAGA:

Nie napełniaj szuflady powyżej oznaczenia MAX.

2. Wsuń szufladę z powrotem do frytownicy.



UWAGA:

Po włączeniu urządzenia szuflada szybko się nagrzewa. Zabrania się bezpośredniego dotykania korpusu szuflady podczas użytkowania, aby zapobiec poparzeniom; gdy trzeba wyjąć szufladę, można dotknąć tylko uchwytu.

3. Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania, włóż żywność do szuflady, włóż szufladę do głównego korpusu, naciśnij i przytrzymaj przycisk , a na ekranie pojawi się **HE 110** aby przejść do opcji wyboru.
4. Tryb gotowania jednokomorowego, naciśnij **(1)** lub **(2)**, aby wybrać szufladę, możesz naciśnąć **TEMP TIME**, aby dostosować czas lub temperaturę, lub możesz bezpośrednio naciśnąć zaprogramowane menu, a następnie naciśnąć , aby rozpocząć gotowanie. Podczas gotowania można naciśnąć przycisk podświetlenia **(1)** lub **(2)**, aby zobaczyć jedzenie w środku.
5. Każda szuflada piecze zgodnie z różnymi ustawieniami (czas/temperatura) można naciśnąć **(1)**, aby wybrać menu ustawień wstępnych , a następnie naciśnąć . Naciśnij **(2)**, aby wybrać inne menu ustawień wstępnych, a następnie naciśnij . Podczas pieczenia można naciśnąć przycisk **(1)** lub **(2)**, aby ustawić migający stan, a następnie dostosować czas i temperaturę pieczenia po tej stronie.
6. Funkcja zakończenia synchronizacji: po ustawieniu różnych parametrów (czas/temperatura) dwóch szuflad, naciśnij krótko przycisk **SYNC FINISH** by przejść do funkcji jednoczesnego zakończenia. Szuflada ustawiona na krótszy czas wyświetli **Hold** na ekranie, szuflada ustawiona na dłuższy czas będzie w normalnym trybie pracy. Gdy pozostały czas gotowania w szufladach będzie taki sam, obie szuflady zaczną piec razem. Na ekranie pojawi się odliczanie czasu pieczenia.
7. Funkcja synchronizacji gotowania: gdy obie szuflady muszą pracować z tym samym ustawieniem czasu/temperatury, można najpierw naciśnąć **SYNC COOK** a następnie wybrać żądane ustawienia i naciśnąć , aby rozpocząć gotowanie. Możesz też naciśnąć **(1)** lub **(2)** aby wybrać żądane ustawienia, a następnie naciśnąć **SYNC COOK**, aby skopiować ustawienia do innej szuflady, a na koniec naciśnąć . Obie szuflady będą gotować na tych samych ustawieniach.
8. Podczas gotowania można naciśnąć przycisk  aby wstrzymać działanie dwóch szuflad jednocześnie. Można też naciśnąć **(1)** lub **(2)**, aby wybrać szufladę, która ma zostać wstrzymana, a następnie naciśnąć . Po wstrzymaniu na wyświetlaczu zacznie migać czas wstrzymania szuflady.

9. Naciśnij przycisk menu  aby wybrać domyślne programy zapewniające wygodną obsługę.



UWAGA:

Ustawienia te są jedynie wskazówkami, ponieważ konieczne będzie dostosowanie czasu w zależności od rozmiaru i kształtu gotowanych potraw.

	200 °C 25 min		180°C 20min
	160 °C 15 min		180 °C 12 min
	200 °C 25 min		60°C 4H
	180°C 20 min		160 °C 15 min
	160 °C 18 min		200 °C 5 min

10. Podczas gotowania do połowy ustawionego czasu, na ekranie wyświetli się **turn** , a światło szuflady automatycznie się zaświeci, urządzenie wyda dźwięk ostrzegawczy przez 30 sekund. W tym momencie można wyjąć szufladę i potrząsnąć potrawą, aby zapewnić dokładniejsze i bardziej równomierne gotowanie.
11. Po zakończeniu gotowania frytownica przejdzie w tryb chłodzenia. Na ekranie pojawi się **COOL** Tryb chłodzenia zakończy się po 30 sekundach, a wtedy wyjmij szufladę i umieść ją na żaroodpornym blacie.
12. Funkcja opóźnienia: Po ustawieniu wymaganej temperatury i czasu, naciśnij przycisk opóźnienia [**DELAY**], aby wejść do ustawień wstrzymania startu, naciśnij przycisk plusa lub minusa czasu, aby ustawić czas wstrzymania startu, i naciśnij Start [], aby potwierdzić. Po upływie czasu wstrzymania startu urządzenie uruchomi się automatycznie.



UWAGA:

Zakres regulacji czasu wynosi 0,5-12 godzin, interwał wynosi 0,5 godziny w zakresie 0,5-10 godzin, a w zakresie 10-12 godzin interwał wynosi 1 godzinę.

13. Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli nie są jeszcze gotowe, wsuń szufladę z powrotem do frytkownicy i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.
14. Gdy bierzesz mniejsze produkty spożywcze (takie jak frytki), bezpośrednio przesyp jedzenie z szuflady do miski lub talerza; podczas podnoszenia dużych lub delikatnych produktów spożywczych można użyć szczypiec, aby wyjąć jedzenie.

**UWAGA:**

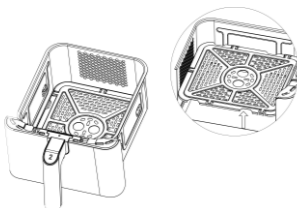
Nie odwracaj szuflady do góry dnem w celu wyjęcia składników, ponieważ nadmiar oleju, który pozostał na dnie szuflady, wycieknie na składniki.

**UWAGA:**

Po smażeniu gorącym powietrzem szuflada, tacka i gotowane potrawy są gorące. Podczas obchodzenia się z gorącą szufladą / tacą należy zachować szczególną ostrożność.

ROZDZIAŁ 6. WSKAZÓWKI

- Czas gotowania małych składników jest zwykle krótszy niż czas gotowania dużych składników. Aby zapobiec nierównomiernemu podgrzewaniu lub przypalaniu, składniki o małej objętości, takie jak frytki, krążki cebulowe, należy wstrząsnąć lub odwrócić podczas gotowania.
- Obróć tacę o 180 °, aby umieścić ją na drugiej warstwie, umożliwiając szybsze podgrzanie potrawy.



- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać chrupiący efekt. Smaż składniki we frytkownicy w ciągu kilku minut od dodania oleju.
- Lepiej nie gotować składników bogatych w olej tak często, jak to możliwe. Frytkownica nadaje się również do odgrzewania potraw, zwykle przez 10 minut.

ROZDZIAŁ 7. CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu i przed przechowywaniem. Szuflada i tacka do pieczenia są pokryte powłoką nieprzywierającą. Do ich czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów ani ściernych materiałów czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej. Szuflada i tacka do pieczenia nadają się do mycia w zmywarce.

1. Odłącz frytkownicę od gniazda zasilania i poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie. Można również wyjąć szuflady z urządzenia, aby szybko je schłodzić.
2. Przetrzeć obudowę urządzenia wilgotną szmatką. Nie zanurzać obudowy urządzenia w wodzie ani w żadnym innym płynie i nie płuścić pod bieżącą wodą.
3. Wyczyść szufladę i tackę do pieczenia za pomocą gorącej wody, płynu do mycia naczyń i nieściertnej gąbki.

Wskazówki: Jeśli brud przywiera do dna szuflady, wlej do niej gorącą wodę i odpowiedni detergent, a następnie namocz przez około 10 minut.

4. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nieścierną gąbką.
5. Wyczyść element grzejny wilgotną szmatką lub szczoteczką do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości żywności.
6. Przed przechowywaniem upewnij się, że wszystkie części są czyste i dokładnie wysuszone.

Nigdy nie przechowuj frytownicy, gdy jest gorąca lub mokra.

7. Frytkownicę należy przechowywać w opakowaniu lub w czystym i suchym miejscu.

ROZDZIAŁ 8. UTYLIZACJA I RECYKLING



Zużytych produktów elektrycznych nie należy wyrzucać razem z odpadami domowymi. Należy poddawać je recyklingowi tam, gdzie jest to możliwe. Informacje na temat recyklingu można uzyskać od władz lokalnych lub sprzedawcy.

ROZDZIAŁ 9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kod błędu	Opis	Stan	Działanie	Warunki przywrócenia sprawności
E1	Ochrona przed wysoką temperaturą	Gdy czujnik NTC wykryje temperaturę 230°C lub wyższą przez ponad 6 sekund.	Urządzenie przestaje działać, brzęczyk rozbrzmiewa 10 razy i wyświetlany jest kod błędu E1.	Po zresetowaniu zasilania i gdy NTC wykryje spadek temperatury poniżej 150°C, działanie jest dozwolone.
E2	Błąd zwarcia obwodu czujnika	Po włączeniu zasilania, jeśli na gnieździe NTC zostanie wykryte zwarcie.	Wyświetlany jest kod błędu E2, brzęczyk emituje 10-krotny ciągły dźwięk, ogrzewanie i wentylator są wyłączone, wszystkie przyciski są nieaktywne, a urządzenie powraca do trybu gotowości.	Po zresetowaniu zasilania i prawidłowym podłączeniu NTC działanie jest dozwolone.
E3	Usterka przerwania obwodu czujnika	Jeśli otwarty obwód zostanie wykryty na gnieździe NTC w ciągu 1 minuty po uruchomieniu.	Brzęczyk zabrzmi 10 razy w sposób ciągły, wyświetlony zostanie kod błędu E3, ogrzewanie i wentylator zostaną wyłączone, a wszystkie przyciski zostaną zablokowane.	Po zresetowaniu zasilania i prawidłowym podłączeniu NTC działanie jest dozwolone.

ROZDZIAŁ 10. SPECYFIKACJA

Napięcie i częstotliwość	220V~240V, 50/60Hz
Moc	3000W
Zakres temperatur	40 - 200°C
Zakres czasu	1min - 12h
Pojemność szuflad	5.8L+5.8L

ROZDZIAŁ 11. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

To urządzenie zostało zaprojektowane i wykonane z materiałów oraz komponentów wysokiej jakości, które nadają się do ponownego wykorzystania.

Symbol przekreślonego kontenera na odpady umieszczony na wyrobie (Rys. A.) oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z postanowieniami Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE. Jeżeli na wyrobie umieszczony jest symbol przekreślonego kontenera na odpady (Rys. B) oznacza, że produkt zawiera baterie, które podlegają selektywnej zbiórce z postanowieniami Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2006/66/WE. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt elektryczny i elektroniczny oraz baterie (jeżeli występują) po okresie użytkowania, nie mogą być wyrzucone wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania zużytego sprzętu i baterii (jeżeli występują) prowadzącym punkty zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz baterii (jeżeli występują). Prowadzący zbieranie takich odpadów, w tym zbierający zużyty sprzęt, prowadzący zakłady przetwarzania, dystrybutorzy (sklepy), prowadzący punkty selektywnego zbierania odpadów komunalnych (gminne jednostki) oraz inne jednostki określone ustawowo tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Prawidłowa utylizacja zużytego sprzętu oraz baterii (jeżeli występują) przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia i środowiska konsekwencji, wynikających z możliwości obecności w sprzęcie i bateriach składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu i baterii. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu, zużytego sprzętu, na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne. Gospodarstwa domowe są także jednym z większych użytkowników drobnego sprzętu i racjonalne gospodarowanie nim na tym etapie wpływa na odzyskiwanie surowców wtórnych.

W przypadku niewłaściwej utylizacji tego produktu mogą zostać nałożone kary zgodnie z ustawodawstwem krajowym. Jeżeli urządzenie posiada zamek, należy go zdemontować dla bezpieczeństwa, wszystkich osób mogących mieć późniejszą styczność z urządzeniem. Niektóre lodówki i zamrażarki posiadają materiał izolacyjny oraz ciecz chłodniczą z CFC. Dlatego też należy zachować ostrożność, by nie zanieczyścić środowiska, gdy pozbywasz się swojej starej lodówki.



Rys. A

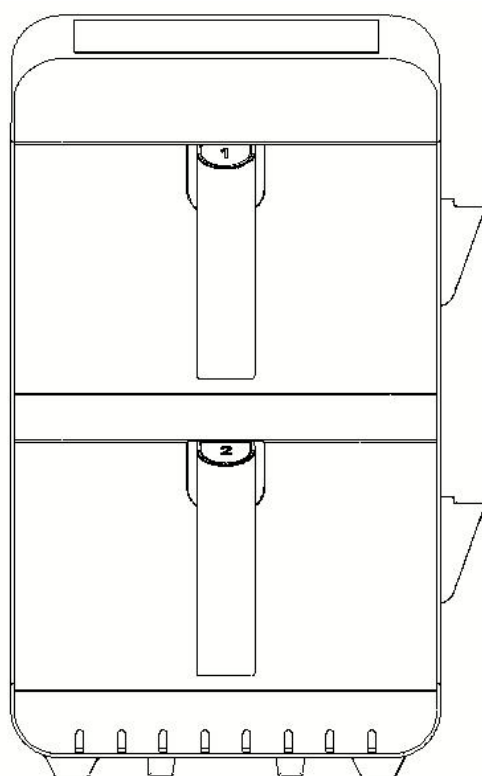


Rys. B

KERNAU

INSTRUCTION MANUAL

AIR FRYER
KSAF 1130 EB DUO



Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance. Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Caption	Description
	Warning	Risk of serious injury or death
	Risk of electric shock	Dangerous voltage
	Fire	Risk of fire / flammable materials
	Attention	Risk of injury or material damage

CONTENTS

CHAPTER 1. Important Safety Information.....	16
CHAPTER 2. Product overview.....	18
CHAPTER 3. Before first use.....	19
CHAPTER 4. Prepare for use.....	19
CHAPTER 5. How to use	20
CHAPTER 6. Tips.....	22
CHAPTER 7. Cleaning and Storage	22
CHAPTER 8. Disposal and recycling	23
CHAPTER 9. Troubleshooting	23
CHAPTER 10. Specifications	24
CHAPTER 11. Disposal of used equipment	24

CHAPTER 1. IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Please read all the instructions before using this appliance and keep safe for future reference.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and / or injury to persons, including the following:

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision and instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Do not touch hot surface. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse appliance, cord or plug in water or other liquid.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. If the product is covered by a warranty, any defects should be reported to the authorized service provider of the guarantor, who will carry out the necessary repairs in accordance with the warranty terms.
7. Do not use outdoors or wet surface.
8. The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surface.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
12. Do not use appliance for other than intended purpose.

13. To disconnect, turn both the timer dial and temperature dial to 0. Then remove the plug from wall outlet.
14. Do not place the appliance against a wall or directly next to other appliances. Leave at least 35cm of free space around the appliance when in use.
15. Do not cover the air inlet or the outlet when the appliance is operating.

16. CAUTION: HOT SURFCAE!



The surfaces are liable to get hot during use. During product operation, it is necessary to ensure that the pot components and product body are completely closed at all times.



NOTE:

When the product is in operation, do not touch the product chamber with your hands or skin when removing the pot to prevent burns.

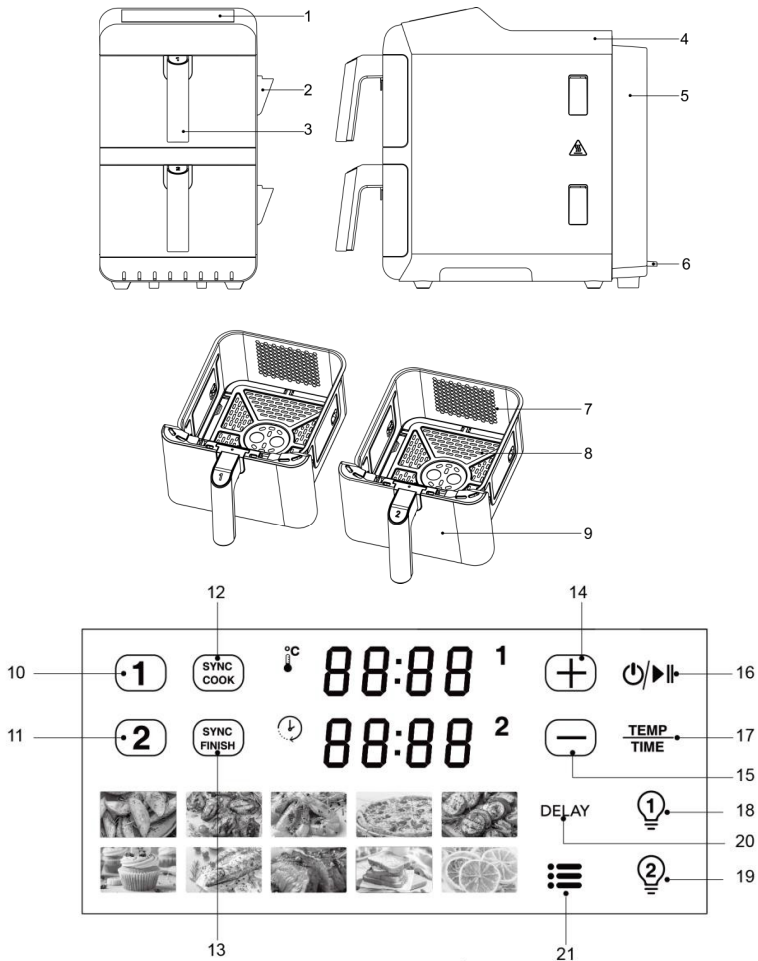


WARNING:

After the product is in operation, the pot and food are hot, so be especially careful when operating.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

CHAPTER 2. PRODUCT OVERVIEW



1. Control Panel

2. Air outlet

3. Handle

4. Upper shell

5. Back Shell

6. Power cord and plug

7. Outer pot

8. Tray

9. Window

10. Pot 1

11. Pot 2

12. Sync cook

13. Sync Finish

14. Increase time/temperature button

15. Reduce time/temperature button

16. Start/Pause/Finish button

17. Temperature /Time switch button

18. Pot 1 Light button

19. Pot 2 Light button

20. Delay

21. Menu button

CHAPTER 3. BEFORE FIRST USE

1. Remove all the packing materials, stickers and labels.
2. Use a soft sponge dipped in detergent to clean the outer pot and frying pan.
Do not use rough materials for cleaning to avoid damaging the surface coating of the pot.



NOTE:

You can also clean these parts in the dishwasher.

3. **DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER BODY IN WATER.**
4. Wipe the appliance inside and outside with a soft damp cloth and dry thoroughly.

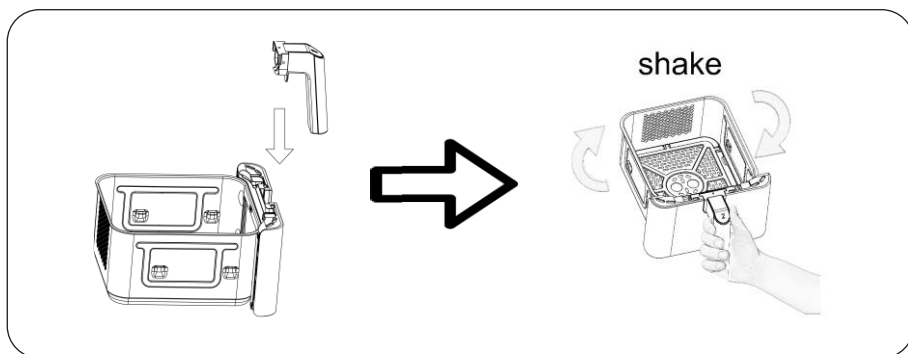


NOTE:

You do not need to fill the outer pot with oil or frying fat as this appliance works on hot air.

CHAPTER 4. PREPARE FOR USE

1. Place the air fryer on a stable horizontal surface. Do not place the appliance on non-heat-resistance surfaces.
2. Put the handle into the pot panel. After installation, shake the pot to check whether it is installed.



3. Place the baking tray in the outer pot, then insert the outer pot into the air fryer.
4. Make sure the power cord has enough length to the power socket and there is enough good air circulation around the product.



WARNING

DO NOT PLACE ON NON HEAT RESISTANT SURFACE. MAKE SURE THERE IS AT LEAST 35CM OF FREE SPACE ALL AROUND THE AIR FRYER.
DO NOT FILL THE OUTER POT WITH OIL OR ANY OTHER LIQUID.
DO NOT PUT ANYTHING ON TOP OF THE APPLIANCE.
THE AIR FRYER WILL MALFUNCTION IF THE AIR INLET IS COVERED.

CHAPTER 5. HOW TO USE

1. Carefully pull the outer pot out from the air fryer with the handle.
Place your food on the baking tray.



NOTE:

Do not fill food over the MAX mark in the inner pot.

2. Slide the outer pot back into the air fryer..



CAUTION:

After the product is powered on, the pot will quickly heat up. It is forbidden to directly touch the pot body during use to prevent burns; When need take out the pot, touch only the handle.

3. Connect the power cord to the power source, put food into the pot, insert the pot component into the main body, long press the button, and the screen will display **HE II O** to enter the selection interface.
4. Single-pot cooking mode, Press **(1)** or **(2)** to select the pot, you can press **TEMP TIME** to adjust the time or temperature, or you can directly press the preset menus, then press to start cooking food. During the cooking, you can press the light button **(1)** or **(2)** to see the food inside.
5. Each pot cooking according to the different (time/temperature) setting : you can press **(1)** to select the preset menu, then press Press **(2)** to select the another preset menu, then press During the cooking , you can press **(1)** or **(2)** to put it in a flashing state, Then the baking time and temperature on this side can be adjusted.
6. Sync finish function : after setting the different (time/temperature) of two pots, press **(SYNC FINISH)** briefly to enter the simultaneous end function. The pot set with a shorter time corresponds to the display of **Ho L d** on the screen, the pot set with a longer time will be in normal working condition. When the remaining cooking time of this pot comes to be the same as the shorter time pot two pots start cooking together. And the **Ho L d** , on the screen will become the cooking countdown.
7. Sync cook function :when both pots need to work with the same (time/temperature) setting , you can press **(SYNC COOK)** first, then select the settings you want, and press to start cooking the food. Or you can press **(1)** or **(2)** to select the settings you want, then press **(SYNC COOK)** to copy the settings to another pot, finally press Two pots will cook at the same set menu.
8. During the cooking , you can press to pause the operation of two pots at the same time. Or you can press **(1)** or **(2)** to choose the pot you want to pause, then press After pausing, The pausing pan's time on the display will flash.
9. Press the menu button to select the default programs for convenient operation.

**NOTE:**

These settings are indications only, as time adjustments will be required depending on the size and shape of the foods you are cooking.

	200 °C 25 min		180°C 20min
	160 °C 15 min		180 °C 12 min
	200 °C 25 min		60°C 4H
	180°C 20 min		160 °C 15 min
	160 °C 18 min		200 °C 5 min

10. When cooking until halfway through the set time, it will display **turn** on the screen and the pot light will automatically turn on, the machine will make the warning sound for 30 seconds. At this moment, you can pull out the pot and shake the food, ensure they are cooking more thoroughly and evenly.
11. After cooking, the air fryer will go into cooling mode. The screen will display **COOL**, The cooling mode will end in 30 seconds, then remove the pot and place it on a heat-resistant countertop.
12. Delay function: After setting the required temperature and time, press the delay button **[DELAY]** to enter the delay setting, press the time plus or minus button to set the delay time, and press the Start button **[▶]** to confirm. After the delay time is over, the product will automatically start.

**NOTE:**

The time adjustment range is 0.5-12H, the interval of each file is 0.5H in the range of 0.5-10H, and the interval of each file is 1H in the range of 10-12H.

13. Check if the ingredients are ready. If they are not ready yet, slide the outer pot back into the air fryer and set the timer for a few extra minutes.
14. when take smaller food items (such as French fries) ,directly pour the food from the pot into a bowl or plate; When picking up large or fragile food, a clamp can be used to remove the food.

**NOTE:**

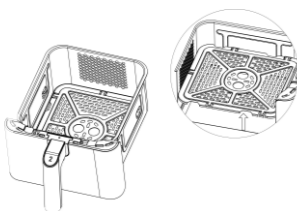
Do not turn the outer pot upside down to remove ingredients, as any excess oil that dripped on the bottom of the outer pot will leak onto the ingredients.

**CAUTION:**

After hot air frying, the outer pot, the frying basket and the cooked foods are hot. Extreme caution must be used when handling the hot outer pot / basket tray.

CHAPTER 6. TIPS

- The cooking time for small ingredients is usually shorter than that for large ingredients.
- To prevent uneven heating or burning, small volume ingredients such as french fries, onion rings, and chicken rice pudding need to be shaken or flipped during cooking.



- Rotate the Tray 180 ° to place it on the second layer, allowing the food to heat up faster.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you add the oil.
- Better not to cook ingredients rich in oil as much as possible.
- This air fryer is also suitable for reheating food, usually set for 10 minutes.

CHAPTER 7. CLEANING AND STORAGE

Clean the appliance after every use and before storage.

There is non-stick coating on the outer pot and baking tray. Do not use metal utensils or abrasive cleaning material to clean them, as this may damage the non-stick coating.

The outer pot and baking tray are dishwasher safe, you can also use the dishwasher to clean them.

1. Unplug the air fryer from the power socket and allow the appliance cool fully. You can also remove the outer pot from the appliance to make the appliance cool down quickly.
2. Wipe the outside of the unit housing with a damp cloth. Do not immerse unit housing in water or any other liquid and do not rinse under running water.
3. Clean the outer pot and baking tray with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Tips: If dirt sticks to the bottom of the pot, pour hot water and appropriate detergent into the pot, and soak the frying pan in the pot for about 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a damp cloth or a cleaning brush to remove any food residues.
6. Make sure all the parts are clean and dry thoroughly before storage.

Never store the air fryer when it is hot or wet

7. Store the air fryer in its box or in a clean and dry place.

CHAPTER 8. DISPOSAL AND RECYCLING



Electronic waste should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist.

Check with your local authority or retailer for recycling advice.

CHAPTER 9. TROUBLESHOOTING

Error Code	Description	Condition	Action	Recovery Condition
E1	High Temperature Protection	When the NTC detects a temperature of 230°C or higher for more than 6 seconds.	The machine stops working, the buzzer sounds 10 times, and error code E1 is displayed.	After power reset, and when the NTC detects the temperature drops below 150°C, operation is allowed.
E2	Sensor Short Circuit Fault	Upon power-on, if a short circuit is detected at the NTC socket.	Error code E2 is displayed, the buzzer sounds 10 times continuously, heating and fan are turned off, all buttons are disabled, and the machine returns to standby.	After power reset, and when the NTC is properly connected, operation is allowed.
E3	Sensor Open Circuit Fault	If an open circuit is detected at the NTC socket within 1 minute after startup.	The buzzer sounds 10 times continuously, error code E3 is displayed, heating and fan are turned off, and all buttons are disabled.	After power reset, and when the NTC is properly connected, operation is allowed.

CHAPTER 10. SPECIFICATIONS

Voltage and frequency	220V~240V, 50/60Hz
Power	3000W
Temperature range	40 - 200°C
Time range	1min - 12h
Outer pot capacity	5.8L+5.8L

CHAPTER 11. DISPOSAL OF USED EQUIPMENT

This device has been designed and manufactured of high-quality reusable materials and components.

The symbol of the crossed waste container placed on the product (Fig. A) means that the product is subject to selective collection in accordance with the provisions of Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council. a crossed-out wheellie bin symbol (Fig. B) placed on the product means that the product contains batteries that are subject to separate collection in accordance with the provisions of Directive 2006/66/EC of the European Parliament and of the Council. Such marking informs that electrical and electronic equipment and batteries (if any) must not be disposed of with other household waste after the period of use.

The user is obliged to return waste equipment and batteries (if any) to collection points for waste electrical and electronic equipment and batteries (if any). Collectors of such waste, including waste equipment collectors, treatment plants, distributors (shops), municipal waste separate collection points (municipal units), and other entities specified by law form an appropriate system to return this kind of equipment.

Correct disposal of waste equipment and batteries (if any) allows avoiding consequences that may be harmful to health and the environment, caused by the possible presence of hazardous components in the equipment and batteries, and inappropriate storage and processing of such equipment and batteries. Households play an important role in contributing to the reuse and recovery, including recycling, of waste equipment. At this stage, attitudes are formed, affecting the common good, which is a clean natural environment.

Moreover, households are one of the largest users of small equipment and the rational management thereof at this stage affects the recovery of secondary raw materials. Penalties may be imposed in accordance with national legislation for improper disposal of this product. If the device has a lock, please remove it for the safety of all persons who may later come into contact with the device. Some refrigerators and freezers contain insulation material and CFC refrigerant. Therefore, be careful not to pollute the environment when you dispose of your old refrigerator.



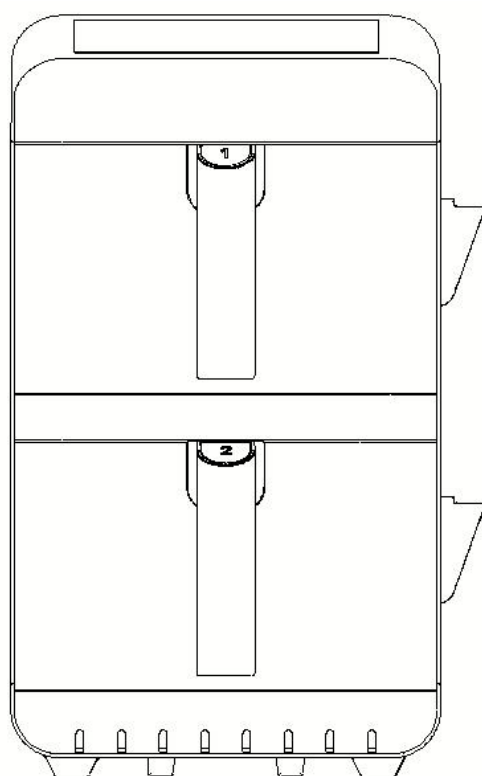
Fig. A



Fig. B

KERNAU

NÁVOD K POUŽITÍ
HORKOVZDUŠNÁ FRITÉŽA
KSAF 1130 EB DUO



WELCOME

Děkujeme vám za zakoupení nové fritézy. Před použitím tohoto výrobku je důležité si pečlivě přečíst tento návod k použití. Výrobek používejte pouze tak, jak je popsáno, a k uvedenému účelu. Tento návod k obsluze uschovejte na bezpečném místě. Pokud tento výrobek předáte někomu jinému, ujistěte se, že mu předáte veškerou dokumentaci týkající se tohoto výrobku.

Ikona	Titulek	Popis
	VAROVÁNÍ	Nebezpečí vážného zranění nebo smrti
	NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM	Nebezpečné napětí
	POŽÁR	Riziko požáru / hořlavých materiálů
	POZOR	Nebezpečí úrazu nebo hmotné škody

OBSAH

KAPITOLA 1. Důležité bezpečnostní informace	28
KAPITOLA 2. Přehled produktů	30
KAPITOLA 3. Před prvním použitím.....	31
KAPITOLA 4. Příprava na	31
KAPITOLA 5. Jak používat	32
KAPITOLA 6. Tipy.....	34
KAPITOLA 7. Čištění a skladování.....	34
KAPITOLA 8. Likvidace a recyklace	35
KAPITOLA 9. Řešení problémů	35
KAPITOLA 10. Specifikace	36
KAPITOLA 11. Likvidace opotřebovaných zařízení.....	36

Před použitím tohoto spotřebiče si přečtěte všechny pokyny a uschovejte je pro budoucí použití.

Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a/nebo zranění osob, včetně následujících:

1. Tento spotřebič není určen pro osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim osoba odpovědná za jejich bezpečnost neposkytlá dohled a pokyny týkající se používání spotřebiče.
2. Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
3. Nedotýkejte se horkého povrchu. Používejte rukojeti nebo knoflíky. Používejte chňapky nebo chňapky.
4. Z důvodu ochrany před nebezpečím úrazu elektrickým proudem neponořujte spotřebič, kabel ani zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.
5. Pokud přístroj nepoužíváte a před čištěním jej odpojte ze zásuvky. Před nasazením nebo sejmutím dílů a před čištěním spotřebiče nechte vychladnout.
6. Nepoužívejte žádný spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou nebo po poruše spotřebiče, po jeho pádu nebo jakémkoli poškození. Výměnu přírodní šňůry a opravy musí provádět výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo nebezpečí. Pokud je výrobek krytý zárukou, je nutné jakékoli závady nahlásit autorizovanému servisnímu poskytovateli garanta, který provede nezbytné opravy v souladu s podmínkami záruky.
7. Nepoužívejte ve venkovním prostředí nebo na mokřím povrchu.
8. Použití příslušenství, které není doporučeno nebo prodáváno výrobcem spotřebiče, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
9. Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu a nedotýkejte se horkého povrchu.
10. Nepokládejte je na horké plynové nebo elektrické hořáky, do jejich blízkosti ani do vyhřívané trouby.
11. Při přenášení spotřebiče s horkým olejem nebo jinými kapalinami je třeba dbát zvýšené opatrnosti.
12. Nepoužívejte spotřebič k jinému než určenému účelu.

13. Pro odpojení otočte volič časovače i volič teploty do polohy 0. Poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
14. Spotřebič nestavte ke stěně nebo přímo vedle jiných spotřebičů. Při používání ponechte kolem spotřebiče alespoň 35 cm volného prostoru.
15. Při provozu spotřebiče nezakrývejte přívod ani odvod vzduchu.

16. POZOR: HORKÝ SURF!



Povrchy se mohou během používání zahřát. Během provozu výrobku je nutné zajistit, aby byly součástí nádoby a tělo výrobku vždy zcela uzavřené.



UPOZORNĚNÍ:

Když je výrobek v provozu, nedotýkejte se rukama ani pokožkou komory výrobku při vyjímání nádoby, abyste předešli popálení.

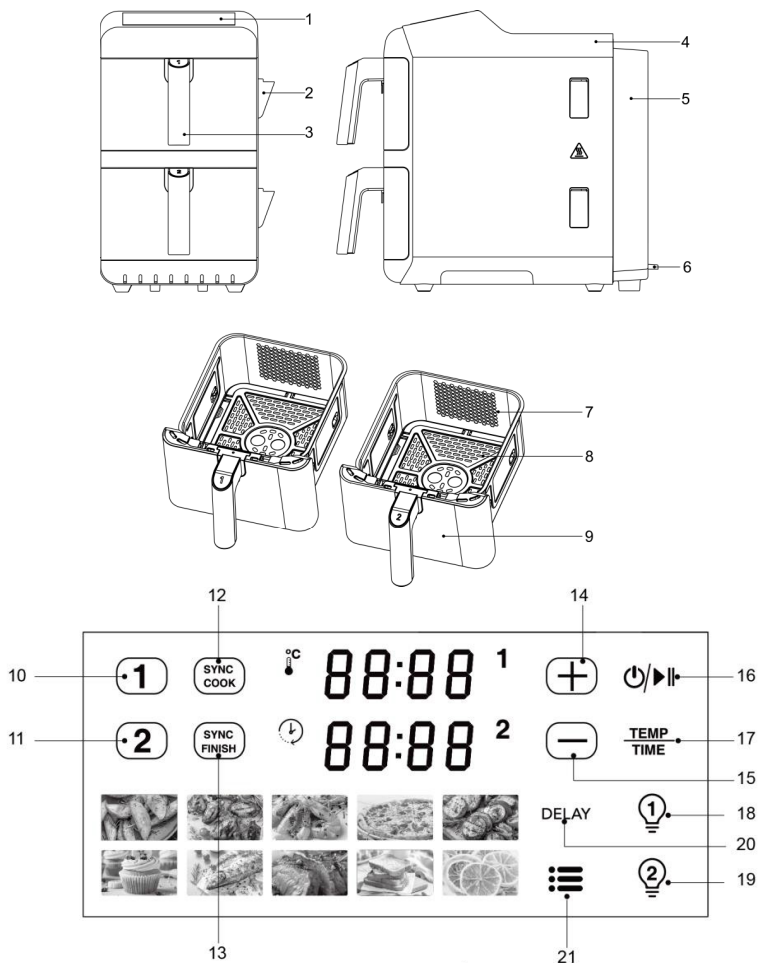


UPOZORNĚNÍ:

Po uvedení výrobku do provozu jsou hrnec a potraviny horké, proto buďte při provozu obzvláště opatrní.

POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI

KAPITOLA 2. PŘEHLED PRODUKTŮ



- | | | |
|------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Ovládací panel | 8. Zásobník | 15. Zkrácení času/teploty |
| 2. Výstup vzduchu | 9. Okno | 16. Tlačítko Start/Pauza/Konec |
| 3. Rukojeť | 10. Hrnec 1 | 17. Tlačítko přepínače teploty/času |
| 4. Horní plášť | 11. Hrnec 2 | 18. Hrnec 1 světla |
| 5. Zadní skořepina | 12. Synchronizace kuchaře | 19. Hrnec 2 světla |
| 6. Napájecí kabel a zástrčka | 13. Dokončení synchronizace | 20. Domluvit si čas schůzky |
| 7. Vnější nádoba | 14. Tlačítko pro zvýšení času/teploty | 21. Tlačítko Menu |

KAPITOLA 3. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte všechny obalové materiály, nálepky a štítky.
2. K čištění vnějšího hrnce a pánve použijte měkkou houbu namočenou v mycím prostředku. K čištění nepoužívejte hrubé materiály, abyste nepoškodili povrchovou úpravu hrnce.



POZNÁMKA

Tyto díly můžete mýt také v myčce nádobí.

3. **NEPONOŘUJTE TĚLO FRITÉZY DO VODY.**
4. Otřete spotřebič zvenku i zevnitř měkkým vlhkým hadříkem a důkladně jej osušte.

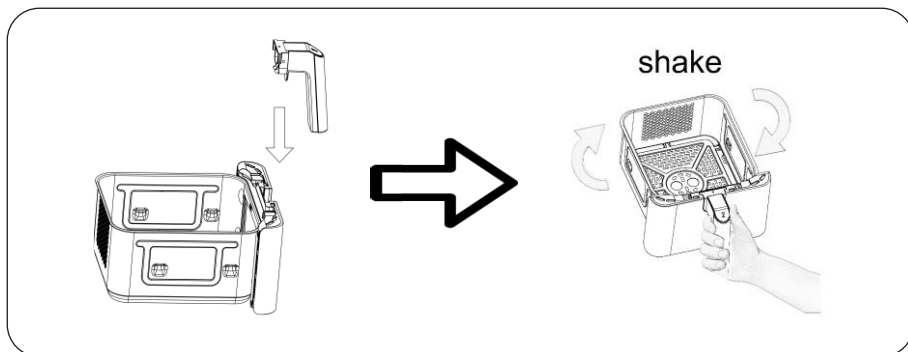


POZNÁMKA:

Vnější nádobu nemusíte plnit olejem nebo tukem na smažení, protože tento spotřebič funguje na principu horkého vzduchu.

KAPITOLA 4. PŘÍPRAVA NA

1. Umístěte fritézu na stabilní vodorovný povrch. Spotřebič nestavte na povrchy, které nejsou odolné vůči teplu.
2. Vložte rukojeť do panelu hrnce. Po instalaci hrnec protřepejte, abyste zkontrolovali, zda je nainstalován.



3. Do vnějšího hrnce vložte plech na pečení a poté vnější hrnec vložte do fritézy.
4. Ujistěte se, že napájecí kabel má dostatečnou délku do zásuvky a že kolem výrobku dostatečně cirkuluje vzduch.



VAROVÁNÍ

NEPOKLÁDEJTE NA POVRCH, KTERÝ NENÍ TEPELNĚ ODOLNÝ.
UJISTĚTE SE, ŽE JE KOLEM FRITÉZY ALESPŮŇ 35 CM VOLNÉHO PROSTORU.
NENAPLŇUJTE VNĚJŠÍ NÁDOBU OLEJEM NEBO JINOU TEKUTINOU.
NA SPOTŘEBIČ NIC NEPOKLÁDEJTE.
POKUD JE PŘÍVOD VZDUCHU ZAKRYTÝ, FRITÉZA NEFUNGUJE SPRÁVNĚ.

KAPITOLA 5. JAK POUŽÍVAT

1. Opatrně vytáhněte vnější nádobu z fritézy pomocí rukojeti.
Pokrm položte na plech.



POZNÁMKA:

Neplňte potraviny nad značku MAX ve vnitřním hrnci.

2. Zasuňte vnější nádobu zpět do fritézy.



POZOR:

Po zapnutí výrobku se hrnec rychle zahřeje. Během používání je zakázáno dotýkat se přímo těla hrnce, aby nedošlo k popálení; Když je třeba hrnec vyjmout, lze se dotýkat pouze rukojetí.

3. Připojte napájecí kabel ke zdroji napájení, vložte potraviny do hrnce, vložte součást hrnce do hlavního těla, dlouze stiskněte tlačítko a na obrazovce se zobrazí **HE 110** pro vstup do rozhraní výběru
4. Režim vaření v jednom hrnci, stisknutím **1** nebo **2** vyberte hrnec, můžete stisknout **TEMP TIME** pro nastavení času nebo teploty, nebo můžete přímo stisknout přednastavené nabídky, poté stiskněte pro zahájení vaření jídla. Během vaření můžete stisknout tlačítko osvětlení **1** nebo **2** abyste viděli jídlo uvnitř.
5. Each hrnec vaření podle různých (čas / teplota) nastavení: můžete stisknout **1** pro výběr přednastavené nabídky, poté stiskněte . Stisknutím tlačítka **2** vyberte další přednastavenou nabídku a poté stiskněte tlačítko . Během pečení, můžete stisknutím **1** nebo **2** uvést do stavu blikání, Poté lze upravit dobu pečení a teplotu na této straně.
6. Funkce synchronního ukončení : po nastavení rozdílného (času/teploty) dvou hrnců krátce stiskněte **SYNC FINISH** pro vstup do funkce současného ukončení. Hrnec nastavený s kratší dobou odpovídá zobrazení **Hold** na displeji, hrnec nastavený s delší dobou bude v normálním pracovním stavu. Když se zbývající doba vaření tohoto hrnce shoduje s dobou vaření hrnce s kratší dobou, začnou oba hrnce vařit společně. A na displeji **Hold** se zobrazí odpočet vaření.
7. Funkce synchronizace vaření :když oba hrnce potřebují pracovat se stejným (nastavením času/teploty), můžete nejprve stisknout **SYNC COOK** poté vybrat požadované nastavení a stisknutím začít vařit jídlo. Nebo můžete stisknutím **1** nebo **2** vybrat požadované nastavení, poté stisknutím **SYNC COOK** zkopírovat nastavení do jiného hrnce a nakonec stisknout Dva hrnce budou vařit ve stejném nastaveném menu.
8. Během vaření můžete stisknutím tlačítka pozastavit provoz dvou hrnců současně. Nebo můžete stisknutím **1** nebo **2** zvolit hrnec, který chcete pozastavit, a poté stisknout Po pozastavení bude čas pozastavení hrnce na displeji blikat.
9. Stisknutím tlačítka nabídky vyberte výchozí programy pro pohodlnou obsluhu.

**POZNÁMKA:**

Tato nastavení jsou pouze orientační, protože v závislosti na velikosti a tvaru vařených potravin je třeba čas upravit.

	200 °C 25 min		180°C 20min
	160 °C 15 min		180 °C 12 min
	200 °C 25 min		60°C 4H
	180°C 20 min		160 °C 15 min
	160 °C 18 min		200 °C 5 min

10. Při vaření do poloviny nastaveného času, se na displeji zobrazí **turn** a světlo hrnce se automaticky rozsvítí, přístroj vydá výstražný zvuk 30 sekund. V tomto okamžiku můžete hrnce vytáhnout a protřepat potraviny, aby se uvařily důkladněji a rovnoměrněji.
11. Po skončení vaření přejde fritéza do režimu chlazení. Na displeji se zobrazí **COOL** režim chlazení skončí za 30 sekund, poté vyjměte nádobu a položte ji na žáruvzdornou desku.
12. Funkce zpoždění Návod k obsluze: Po nastavení požadované teploty a času stiskněte tlačítko zpoždění [**DELAY**] pro vstup do nastavení rezervace, stisknutím tlačítka času plus nebo minus nastavte dobu rezervace a stisknutím tlačítka Start [] potvrďte. Po uplynutí doby rezervace se výrobek automaticky spustí.

**POZNÁMKA:**

Rozsah nastavení času je 0,5-12H, interval každého souboru je 0,5H v rozsahu 0,5-10H a interval každého souboru je 1H v rozsahu 10-12H.

13. Zkontrolujte, zda jsou ingredience připraveny. Pokud ještě nejsou hotové, zasuňte vnější nádobu zpět do fritézy a nastavte časovač na několik minut navíc.
14. Když berete menší potraviny (např. hranolky), vysypte je z hrnce přímo do mísy nebo na talíř; když berete velké nebo křehké potraviny, můžete k jejich vyjmutí použít svorku.

**POZNÁMKA:**

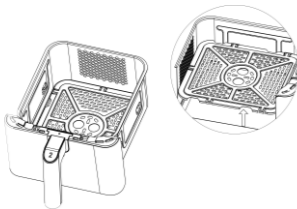
Při vyjímání ingrediencí neobracejte vnější hrnec dnem vzhůru, protože přebytečný olej, který se usadil na dně vnějšího hrnce, by vytekl na ingredience.

**UPOZORNĚNÍ:**

Po fritování horkým vzduchem jsou vnější nádoba, fritovací koš a připravované potraviny horké. Při manipulaci s horkým vnějším hrncem/podnosem koše je třeba dbát zvýšené opatrnosti.

KAPITOLA 6. TIPY

- Doba vaření malých surovin je obvykle kratší než u velkých surovin.
- Aby se zabránilo nerovnoměrnému zahřívání nebo připalování, je třeba suroviny s malým objemem, jako jsou hranolky, cibulové kroužky a kuřecí rýžový nákyp, protřepat nebo obrátit. během vaření.
- Otočte tácem o 180° a položte jej na druhou vrstvu, aby se jídlo rychleji ohřálo. .



- Aby byly čerstvé brambory křupavé, přidejte do nich trochu oleje. Smažte suroviny ve fritéze během několika minut po přidání oleje.
- Raději nevařte suroviny bohaté na olej, jak je to jen možné.
- Tato fritéza je vhodná i pro ohřívání jídla, obvykle nastavené na 10 minut.

KAPITOLA 7. ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ

Spotřebič čistěte po každém použití a před uskladněním. Vnější nádoba a pečicí plech jsou opatřeny nepřilnavým povrchem. K jejich čištění nepoužívejte kovové náčiní ani abrazivní čisticí prostředky, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povlaku.

Vnější nádobu a pečicí plech lze mýt v myčce nádobí, můžete je také použít k mytí v myčce.

1. Odpojte fritézu ze zásuvky a nechte spotřebič zcela vychladnout. Můžete také ze spotřebiče vyjmout vnější nádobu, aby spotřebič rychleji vychladl.
2. Vnější stranu krytu jednotky otřete vlhkým hadříkem. Neponořujte kryt jednotky do vody nebo jiné tekutiny a neoplachujte jej pod tekoucí vodou.
3. Vyčistěte vnější nádobu a plech horkou vodou, trochou prostředku na mytí nádobí a neabrazivní houbou.

Tipy: Pokud se na dno hrnce přilepí nečistoty, nalijte do hrnce horkou vodu s vhodným mycím prostředkem a pánev v něm asi na 10 minut namočte.

4. Vnitřek spotřebiče vyčistěte horkou vodou a neabrazivní houbou.
5. Topné těleso očistěte vlhkým hadříkem nebo čistícím kartáčkem, abyste odstranili případné zbytky jídla.
6. Před uskladněním se ujistěte, že jsou všechny díly čisté a důkladně vysušeny.

Fritézu nikdy neskladujte horkou nebo mokrou.

7. Fritézu skladujte v krabici nebo na čistém a suchém místě.

KAPITOLA 8. LIKVIDACE A RECYKLACE



Elektroodpad by neměl být likvidován společně s domovním odpadem. Recyklujte je tam, kde jsou k dispozici zařízení. Informace o recyklaci získáte na místním úřadě nebo u prodejce.

KAPITOLA 9. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Kód chyby	Popis	Stav	Akce	Stav zotavení
E1	Ochrana proti vysokým teplotám	Pokud NTC detekuje teplotu 230 °C nebo vyšší po dobu delší než 6 sekund.	Stroj přestane pracovat, 10krát se ozve bzučák a zobrazí se chybový kód E1.	Po obnovení napájení, když NTC detekuje pokles teploty pod 150 °C, je provoz povolen.
E2	Porucha zkratu snímače	Pokud je při zapnutí zjištěn zkrat na zásuvce NTC.	Zobrazí se chybový kód E2, bzučák zazní 10krát nepřetržitě, ohřev a ventilátor se vypnou, všechna tlačítka se deaktivují a přístroj se vrátí do pohotovostního režimu.	Po obnovení napájení a správném připojení NTC je provoz povolen.
E3	Porucha otevřeného obvodu snímače	Pokud je do 1 minuty po spuštění zjištěn rozpojený obvod na zásuvce NTC.	Bzučák zazní 10krát nepřetržitě, zobrazí se chybový kód E3, vypne se ohřev a ventilátor a všechna tlačítka jsou deaktivována.	Po obnovení napájení a správném připojení NTC je provoz povolen.

KAPITOLA 10. SPECIFIKACE

Napětí a frekvence	220V~240V, 50/60Hz
Power	3000W
Teplotní rozsah	40 - 200°C
Časový rozsah	1min - 12h
Kapacita vnějšího hrnce	5.8L+5.8L

KAPITOLA 11. LIKVIDACE OPOTŘEBOVANÝCH ZAŘÍZENÍ

Toto zařízení bylo navrženo a vyrobeno z vysoce jakostních materiálů a komponent, které jsou vhodné k opakovanému využití.

Symbol přeškrtnuté popelnice umístěný na výrobku (obr. A) znamená, že výrobek musí být před odevzdáním do sběrný roztríděn v souladu s ustanoveními Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2012/19/EU. Pokud je na výrobku umístěn symbol přeškrtnuté popelnice (obr. B), znamená to, že výrobek obsahuje baterie, které musí být před odevzdáním do sběrný vyjmuty v souladu s ustanovením Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2006/66/ES. Taková značka informuje, že elektrická a elektronická zařízení i baterie (pokud jsou použity) nemohou být po použití zlikvidovány společně s jinými odpady pocházejícími z domácností.

Uživatel je povinen předat spotřebované zařízení a baterie (pokud jsou použity) do sběrem použitého elektrického a elektronického odpadu a baterií (pokud se vyskytují). Sběrný takových odpadů, včetně sběren opotřebovaného zařízení, provozovatelé zpracujících provozů, distributorů (obchody), provozovatelé sběrů tříděných komunálních odpadů (obecní jednotky) a jiné jednotky stanovené v zákonech tvoří příslušný systém umožňující odevzdání takového zařízení.

Správná likvidace spotřebovaného zařízení a baterií (v případě použití) zabrání škodlivému působení na zdraví a životní prostředí vlivem obsahu nebezpečných látek a nesprávného skladování a zpracování takového spotřebiče. Domácnosti hrají důležitou roli při přispívání k opětovnému použití a využití, včetně recyklace spotřebovaného zařízení a v této fázi se formují základy, které mají vliv na zachování společných hodnot, jakým je čisté životní prostředí. Domácnosti jsou také jedním z větších uživatelů drobného zařízení a rozumné zacházení s nimi má v této fázi vliv na získávání druhotných surovin.

V případě nevhodné likvidace tohoto zařízení mohou být uloženy pokuty v souladu s lokální legislativou. Pokud má zařízení zámek, je nutné ho pro zachování bezpečnosti všech osob, které mohou mít kontakt se zařízením, demontovat.

Některé ledničky a mrazničky mají izolační materiál a chladicí médium z CFC. Proto je nutné zachovat zvláštní opatření, aby nedošlo ke znečištění životního prostředí, když budete svou starou ledničku likvidovat.



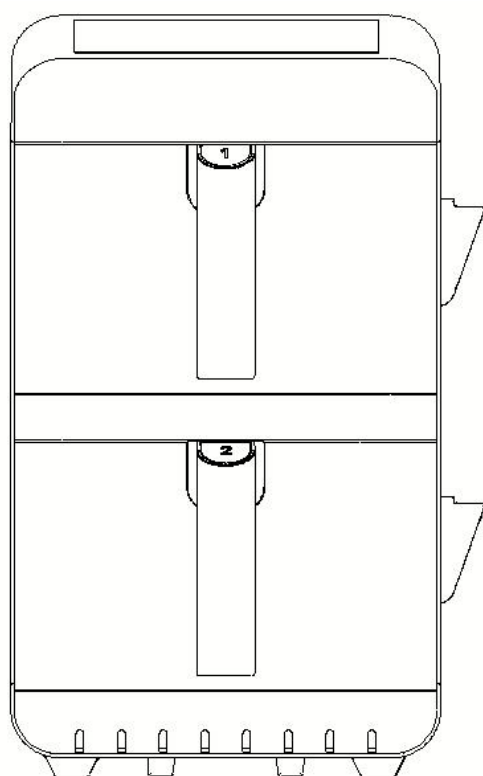
obr. A



obr. B

KERNAU

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
ФРИТЮРНИЦІ
KSAF 1130 EB DUO



ЛАСКАВО ПРОСИМО

Дякуємо за придбання нової фритюрниці. Перед використанням цього виробу важливо уважно прочитати цю інструкцію з експлуатації. Використовуйте виріб лише відповідно до його опису та за призначенням. Зберігайте цю інструкцію в безпечному місці. Якщо ви передасте цей виріб комусь іншому, обов'язково передайте всю документацію, пов'язану з цим виробом.

Зображення	Підпис під ілюстрацією	Опис товару
	ЗАСТЕРЕЖЕННЯ	Ризик серйозних травм або смерті
	РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ	Небезпечна напруга
	ВОГОНЬ	Ризик виникнення пожежі
	УВАГА	Ризик травмування або завдання матеріальної шкоди

ЗМІСТ

РОЗДІЛ 1. Важлива інформація про безпеку	40
РОЗДІЛ 2. Огляд продукції	42
РОЗДІЛ 3. Перед першим використанням.....	43
РОЗДІЛ 4. Підготовка до.....	43
РОЗДІЛ 5. Як користуватися	44
РОЗДІЛ 6. Поради	46
РОЗДІЛ 7. Очищення та зберігання	46
РОЗДІЛ 8. Утилізація та переробка	47
РОЗДІЛ 9. Усунення несправностей	47
РОЗДІЛ 10. Технічні характеристики	48
РОЗДІЛ 11. Утилізація використаних пристроїв.....	48

РОЗДІЛ 1. ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ ПРО БЕЗПЕКУ

Будь ласка, прочитайте всі інструкції перед використанням цього приладу і зберігайте їх для подальшого використання.

Під час використання електроприладів завжди слід дотримуватися основних заходів безпеки, щоб зменшити ризик виникнення пожежі, ураження електричним струмом та/або травмування людей, зокрема таких, як наведені нижче:

1. Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами з недостатнім досвідом і знаннями, якщо тільки вони не перебувають під наглядом і не отримали інструктаж щодо використання приладу від особи, відповідальної за їхню безпеку.
2. Діти повинні бути під наглядом, щоб не гратися з приладом.
3. Не торкайтеся гарячої поверхні. Користуйтеся ручками або регуляторами. Використовуйте кухонні рукавиці або прихватки.
4. Для захисту від ураження електричним струмом не занурюйте прилад, шнур або вилку у воду або іншу рідину.
5. Виймайте вилку з розетки, коли не використовуєте прилад і перед чищенням. Дайте приладу охолонути, перш ніж надягати або знімати деталі, а також перед чищенням.
6. Не використовуйте прилад з пошкодженим шнуром або вилкою, а також після того, як прилад вийшов з ладу, впав або був пошкоджений у будь-який спосіб. Щоб уникнути небезпеки, заміна та ремонт шнура живлення повинні виконуватися виробником, його сервісним агентом або особами, які мають відповідну кваліфікацію. Якщо продукт має гарантію, всі несправності необхідно повідомити в авторизовану сервісну службу гаранта, яка виконає необхідні ремонтні роботи відповідно до умов гарантії.
7. Не використовуйте на відкритому повітрі або вологій поверхні.
8. Використання аксесуарів, які не рекомендовані або не продаються виробником приладу, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травми.
9. Не допускайте, щоб шнур звисав над краєм столу або прилавка чи торкався гарячої поверхні.

10. Не кладіть на гарячу газову або електричну конфорку або поруч з нею, а також у розігріту духовку.
11. Під час переміщення приладу, що містить гарячу олію або інші рідини, слід дотримуватися особливої обережності.
12. Не використовуйте прилад не за призначенням.
13. Щоб вимкнути прилад, поверніть регулятор таймера і регулятор температури на 0. Потім вийміть вилку з розетки.
14. Не ставте прилад біля стіни або безпосередньо біля інших приладів. Під час використання залишайте навколо приладу щонайменше 35 см вільного простору.
15. Не закривайте входні та вихідні отвори під час роботи приладу.

16. ОБЕРЕЖНО: ГАРЯЧІ ПОВЕРХНІ!



Поверхні можуть нагріватися під час використання. Під час експлуатації виробу необхідно переконатися, що компоненти каstrулі та корпус виробу завжди повністю закриті.



ПРИМІТКА:

Коли виріб працює, не торкайтеся камери виробу руками або шкірою під час виймання каstrулі, щоб уникнути опіків.

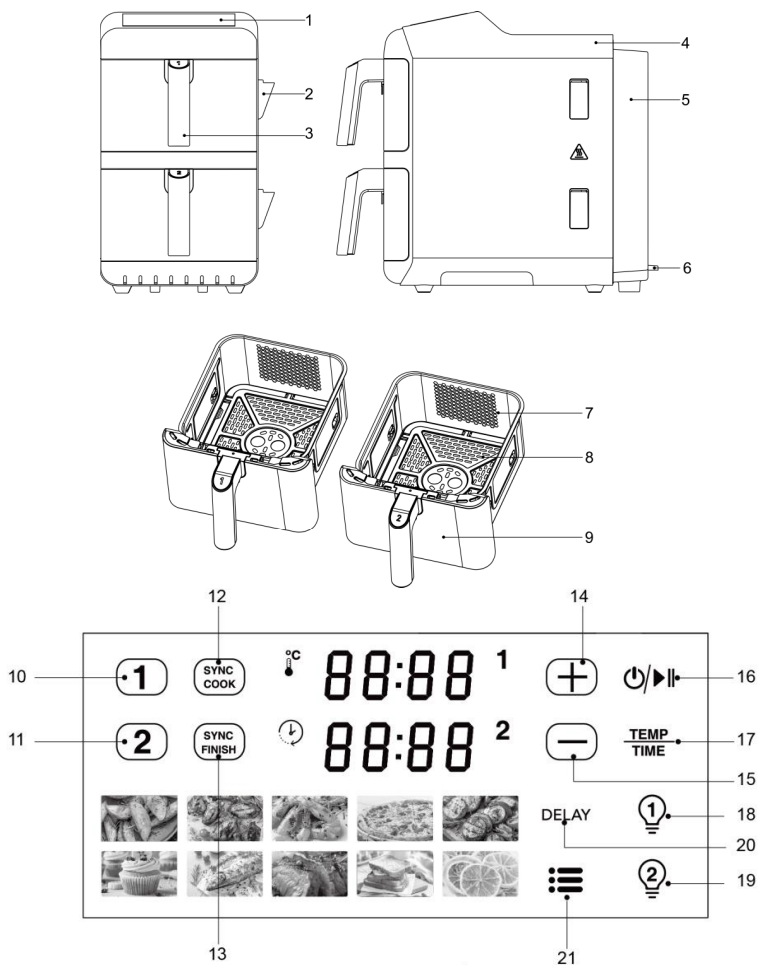


ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Після завершення роботи каstrуля та їжа гарячі, тому будьте особливо обережні під час роботи.

ТІЛЬКИ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ

РОЗДІЛ 2. ОГЛЯД ПРОДУКЦІЇ



1. Панель керування
2. Вихід повітря
3. Ручка.
4. Верхня оболонка
5. Задня оболонка
6. Шнур живлення та вилка
7. Зовнішній горщик
8. Піднос.

9. Вікно
10. Горщик 1
11. Горщик 2
12. Синхронізувати кухаря
13. Синхронізація та завершення
14. Кнопка збільшення часу/температури
15. зменшення часу/температури

16. Кнопка Старт/Пауза/Фініш
17. Кнопка перемикавання температури/часу
18. Горщик 1 освітлення
19. Горщик 2 освітлення
20. Призначте час зустрічі
21. Кнопка меню

РОЗДІЛ 3. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Видаліть усі пакувальні матеріали, наклейки та етикетки.
2. Використовуйте м'яку губку, змочену в миючому засобі, для чищення зовнішніх поверхонь каструлі та сковорідки. Не використовуйте шорсткі матеріали для чищення, щоб не пошкодити поверхнєве покриття каструлі.



ПРИМІТКА:

Ви також можете мити ці частини в посудомийній машині.

3. **НЕ ЗАНУРЮЙТЕ КОРПУС ФРИТЮРНИЦІ У ВОДУ.**
4. Протріть прилад зсередини і зовні м'якою вологою ганчіркою і ретельно висушіть.

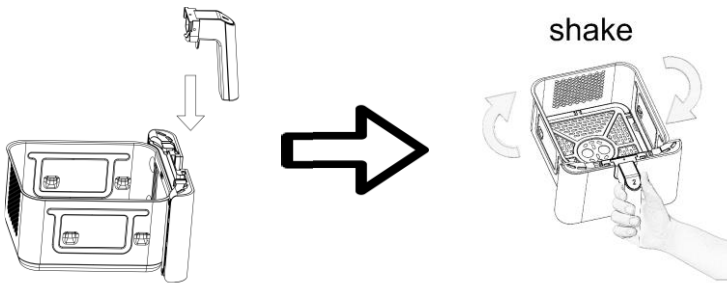


ПРИМІТКА:

Вам не потрібно наповнювати зовнішню каструлю олією або жиром для смаження, оскільки цей прилад працює на гарячому повітрі.

РОЗДІЛ 4. ПІДГОТОВКА ДО

1. Встановіть фритюрницю на стійку горизонтальну поверхню. Не ставте прилад на нетермостійкі поверхні.
2. Вставте ручку в панель каструлі. Після встановлення потрясіть каструлю, щоб перевірити, чи правильно вона встановлена.



3. Помістіть деко у зовнішню каструлю, а потім вставте зовнішню каструлю в аерогриль.
4. Переконайтеся, що шнур живлення має достатню довжину до розетки, а навколо виробу забезпечена достатня циркуляція повітря.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

НЕ СТАВИТИ НА НЕТЕРМОСТІЙКУ ПОВЕРХНЮ. ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ, ЩО НАВКОЛО ФРИТЮРНИЦІ Є ЩОНАЙМЕНШЕ 35 СМ ВІЛЬНОГО ПРОСТОРУ. НЕ НАПОВНЮЙТЕ ЗОВНІШНІЙ ГОРЩИК ОЛІЄЮ АБО БУДЬ-ЯКОЮ ІНШОЮ РІДИНОЮ. НЕ КЛАДІТЬ НИЧОГО НА ПРИЛАД ЗВЕРХУ. ФРИТЮРНИЦЯ НЕ ПРАЦЮВАТИМЕ, ЯКЩО ПОВІТРОЗАБІРНИК БУДЕ ЗАКРИТИЙ.

РОЗДІЛ 5. ЯК КОРИСТУВАТИСЯ

1. Обережно витягнути зовнішню каструлю з фритюрниці за ручку.
Покладіть продукти на деко.



ПРИМІТКА:

Не засипайте їжу вище позначки MAX у внутрішній каструлі.

2. Вставте зовнішню каструлю назад у фритюрницю.



УВАГА:

Після увімкнення виробу каструля швидко нагрівається. Забороняється безпосередньо торкатися корпусу каструлі під час використання, щоб запобігти опікам; Коли потрібно вийняти каструлю, можна торкатися лише ручки.

3. Підключіть шнур живлення до джерела живлення, покладіть їжу в каструлю, вставте компонент каструлі в основний корпус, довго натисніть кнопку  і на екрані відобразиться **НЕ ПІД**, щоб увійти в інтерфейс вибору
4. Режим приготування в одній каструлі, натисніть **(1)** або **(2)** щоб вибрати каструлю, ви можете натиснути **TEMP TIME**, щоб налаштувати час або температуру, або можете безпосередньо натиснути попередньо встановлені меню, а потім натиснути, щоб почати готувати їжу. Під час готування ви можете натиснути кнопку підсвічування **(1)** або **(2)** щоб побачити їжу всередині.
5. Кожен горщик готує відповідно до різних (час / температура) налаштування: ви можете натиснути **(1)**, щоб вибрати попередньо встановлене меню, а потім натиснути . Натисніть **(2)**, щоб вибрати інше попередньо встановлене меню, а потім натисніть . Під час приготування ви можете натиснути **(1)** або **(2)** щоб перевести його в миготливий стан, тоді час випікання і температуру на цій стороні можна буде регулювати.
6. функція синхронізації завершення: після встановлення різного часу/температури для двох каструль, коротко натисніть **SYNC FINISH** щоб увійти до функції одночасного завершення. Каструля, для якої встановлено менший час, відповідає відображенню **Hold** на екрані, а каструля, для якої встановлено більший час, перебуватиме в нормальному робочому стані. Коли час, що залишився до завершення готування в цій каструлі, зрівняється з часом готування в каструлі з меншим часом дві каструлі почнуть готувати разом. А на екрані з'явиться повідомлення **Hold** що означає зворотний відлік часу приготування.
7. Функція синхронізації приготування: коли обидві каструлі повинні працювати з однаковими налаштуваннями (час/температура), ви можете спочатку натиснути **SYNC COOK**, потім вибрати потрібні налаштування і натиснути , щоб почати готувати їжу. Або ви можете натиснути **(1)** або **(2)**, щоб вибрати потрібні налаштування, потім натиснути **SYNC COOK** щоб налаштування в іншу каструлю, і, нарешті, натиснути . Дві каструлі готуватимуть за тим самим встановленим меню.
8. Під час приготування ви можете натиснути кнопку , щоб призупинити роботу двох каструль одночасно. Або ви можете натиснути **(1)** або **(2)**, щоб вибрати каструлю, яку потрібно призупинити, а потім натиснути . Після призупинення на дисплеї відобразиться час призупинення каструлі.

9. Натисніть кнопку меню  щоб вибрати програми за замовчуванням для зручної роботи.



ПРИМІТКА:

Ці налаштування є лише орієнтовними, оскільки залежно від розміру та форми продуктів, які ви готуєте, потрібно буде змінювати час.

	200 °C 25 хв		180°C 20 хв
	160 °C 15 хв		180 °C 12 хв
	200 °C 25 хв		60°C 4H
	180°C 20 хв		160 °C 15 хв
	160 °C 18 хв		200 °C 5 хв

10. під час приготування до половини встановленого часу, на екрані з'явиться повідомлення **burn**, а світло горщика автоматично загориться, машина видасть попереджувальний звук 30 секунд. У цей момент ви можете витягнути горщик і струсити їжу, щоб переконатися, що вона готується більш ретельно і рівномірно.
11. Після приготування фритюрниця перейде в режим охолодження. На екрані з'явиться повідомлення **COOL**, режим охолодження закінчиться через 30 секунд, після чого зніміть каструлю і поставте її на жароміцну стільницю.
12. Функція затримки Посібник з експлуатації: Після встановлення необхідної температури та часу натисніть кнопку затримки [**DELAY**], щоб увійти в налаштування резервування, натисніть кнопку плюс або мінус часу, щоб встановити час резервування, і натисніть кнопку Пуск [] для підтвердження. Після закінчення часу резервування прилад автоматично ввімкнеться.



ПРИМІТКА:

Діапазон регулювання часу - 0,5-12H, інтервал кожного файлу - 0,5H в діапазоні 0,5-10H, інтервал кожного файлу - 1H в діапазоні 10-12H.

13. Перевірте, чи готові інгредієнти. Якщо вони ще не готові, засуньте зовнішню каструлю назад у фритюрницю і встановіть таймер на кілька додаткових хвилин.
14. Коли берете дрібну їжу (наприклад, картоплю фри), безпосередньо пересипайте їжу з каструлі в миску або тарілку; Коли берете велику або крихку їжу, можна використовувати затискач, щоб вийняти їжу.

**ПРИМІТКА:**

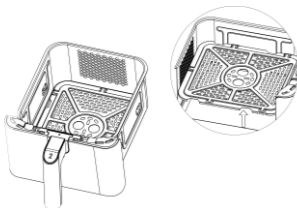
Не перевертайте зовнішню каструлю догори дном, щоб вийняти інгредієнти, оскільки надлишок олії, що застигла на дні зовнішньої каструлі, просочиться на інгредієнти.

**УВАГА:**

Після смаження на гарячому повітрі зовнішня каструля, кошик для смаження і приготовані продукти гарячі. Під час поводження з гарячою зовнішньою каструлею/піддоном слід дотримуватися особливої обережності.

РОЗДІЛ 6. ПОРАДИ

- Час приготування для дрібних інгредієнтів зазвичай коротший, ніж для великих. Щоб запобігти нерівномірному нагріванню або пригоранню, інгредієнти невеликого об'єму, такі як картопля фрі, кільця цибулі та курячий рисовий пудинг, потрібно струшувати або перевертати під час приготування.
- Поверніть деко на 180°, щоб покласти його на другий шар, щоб їжа швидше нагрілася.



- Додайте трохи олії до свіжої картоплі, щоб отримати хрустку скоринку. Обсмажте інгредієнти у фритюрниці протягом декількох хвилин після додавання олії.
- Інгредієнти з високим вмістом олії краще не готувати, наскільки це можливо.
- Ця фритюрниця також підходить для розігріву їжі, зазвичай встановлюється на 10 хвилин.

РОЗДІЛ 7. ОЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

Очищайте прилад після кожного використання та перед зберіганням. Зовнішня каструля та деко мають антипригарне покриття. Не використовуйте металевий посуд або абразивні засоби для чищення, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття. Зовнішній горщик і деко можна мити в посудомийній машині, їх також можна мити в посудомийній машині.

1. Вимкніть фритюрницю з розетки і дайте приладу повністю охолонути. Ви також можете зняти зовнішню каструлю з приладу, щоб пришвидшити його охолодження.
2. Протріть корпус пристрою зовні вологою ганчіркою. Не занурюйте корпус пристрою у воду або будь-яку іншу рідину і не промивайте його під проточною водою.
3. Очистіть зовнішній горщик і деко гарячою водою, миючим засобом і неабразивною губкою.

Поради: Якщо до дна каструлі прилип бруд, налейте в каструлю гарячу воду з відповідним миючим засобом і занурте в неї сковорідку приблизно на 10 хвилин.

4. Очистіть внутрішню частину приладу гарячою водою та неабразивною губкою.
5. Очистіть нагрівальний елемент вологою ганчіркою або щіткою для чищення, щоб видалити залишки їжі.
6. Перед зберіганням переконайтеся, що всі деталі чисті та ретельно висушені.

Ніколи не зберігайте фритюрницю гарячою або вологою.

7. Зберігайте фритюрницю в коробці або в чистому і сухому місці.

РОЗДІЛ 8. УТИЛІЗАЦІЯ ТА ПЕРЕРОБКА



Використані електричні вироби не слід викидати разом із побутовими відходами. Їх слід здавати на переробку, де це можливо. Інформацію про переробку можна отримати у місцевих органах влади або у продавця.

РОЗДІЛ 9. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Код помилки	Опис	Умова	Дія	Стан відновлення
E1	Захист від високих температур	Коли NTC фіксує температур у 230°C або вище протягом більше 6 секунд.	Машина припиняє роботу, звуковий сигнал подається 10 разів, і на дисплеї з'являється код помилки E1.	Після перезавантаження живлення і коли NTC визначить, що температура опустилася нижче 150°C, роботу дозволено.
E2	Несправність короткого замикання датчика	При увімкненні, якщо виявлено коротке замикання в гнізді NTC.	На дисплеї з'являється код помилки E2, безперервно звучить зумер 10 разів, вимикається нагрів і вентилятор, всі кнопки відключаються, і машина повертається в режим очікування.	Після перезавантаження живлення та при правильному підключенні NTC можна починати роботу.
E3	Несправність обриву ланцюга датчика	Якщо протягом 1 хвилини після запуску в гнізді NTC виявлено обрив ланцюга.	Безперервно звучить зумер 10 разів, відображається код помилки E3, вимикається нагрів і вентилятор, а всі кнопки стають неактивними.	Після перезавантаження живлення та при правильному підключенні NTC можна починати роботу.

РОЗДІЛ 10. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга та частота	220V~240V, 50/60Гц
Сила	3000W
Температурний діапазон	40 - 200°C
Часовий діапазон	1 хв - 12 год
Зовнішній об'єм каструлі	5.8Л+5.8Л

РОЗДІЛ 11. УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНИХ ПРИСТРОЇВ

Цей пристрій розроблено та виготовлено з високоякісних матеріалів і компонентів, які можуть бути повторно використані.

Символ перекресленого контейнера для відходів, розміщений на пристрої (Мал. А) означає, що продукт підлягає сортуванню відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2012/19/ЄС. Якщо на пристрої розміщено символ перекресленого контейнера для відходів (Мал. В) - це означає, що продукт містить акумулятор, який підлягає сортуванню сміття, відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2006/66/ЄС. Таке маркування інформує, що електронне та електричне обладнання та акумулятори (якщо наявні) після періоду використання не можна викидати разом з іншими комунальним відходами. Користувач зобов'язаний віддати використаний пристрій та акумулятор (якщо наявний) у пункт збору використаного електронного та електричного обладнання та акумуляторів (якщо наявні). Збирачі таких відходів, у тому числі збирачі використаних пристроїв, підприємства з переробки, дистриб'ютори (магазини), пункти роздільного збору комунальних відходів (муніципальні одиниці) та інші суб'єкти, визначені законодавством, створюють відповідну систему, яка дозволяє повернути таке обладнання.

Правильна утилізація використаного обладнання та акумуляторів (якщо наявні) призводить до уникнення шкідливих для здоров'я та середовища наслідків, що виникають з можливої наявності в пристроях та акумуляторах небезпечних складників та невідповідного зберігання та переробки таких пристроїв та акумуляторів. Домашні господарства виконують важливу роль у сприянні повторного використання та відновлення включаючи переробку вживаного обладнання, на цьому етапі формується поведінка, яка впливає на збереження спільного блага, яким є чисте навколишнє середовище. Домашні господарства є також одним з найбільших користувачів дрібного обладнання і раціональне управління ним на цьому етапі впливає на відновлення вторинної сировини.

Невідповідна утилізація цього продукту може тягнути за собою відповідальність згідно з чинним національним законодавством.

Якщо пристрій має замок, його слід демонтувати для безпеки усіх осіб, які в подальшому можуть мати контакт з пристроєм.

Деякі холодильники та морозильники містять ізоляційний матеріал та CFCохлаоджуючу рідину. Тому будьте обережні, щоб не забруднити навколишнє середовище, коли утилізуєте старий холодильник.



Мал. А



Мал. В

[illegible]

This image shows a full page of white paper with horizontal dashed lines, typical of primary school handwriting practice paper. The lines are evenly spaced and run across the entire width of the page. There are no margins, text, or other markings present.

[illegible]

KERNAU

kontakt@gtpoland.eu

Serwis Kerna

PL: +48 22 243 70 00

Pn 8:00 - 17:00

Wt-Pt 9:00 - 17:00

serwis@kernau.com