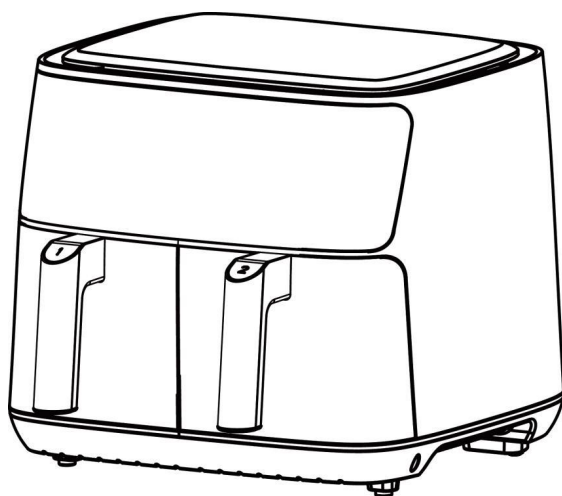


KERNAU

INSTRUKCJA OBSŁUGI
PODWÓJNEJ FRYTKOWNICY
BEZTŁUSZCZOWEJ KSAF 1017 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. Przegląd produktu	6
ROZDZIAŁ 3. Przed pierwszym użyciem	7
ROZDZIAŁ 4. Przygotowanie do użycia	7
ROZDZIAŁ 5. Zabezpieczenie termiczne	7
ROZDZIAŁ 6. Obsługa frytkownicy	8
ROZDZIAŁ 7. Menu ustawień wstępnych	9
ROZDZIAŁ 8. Poradnik kulinarny	11
ROZDZIAŁ 9. Czyszczenie i przechowywanie	12
ROZDZIAŁ 10. Rozwiązywanie problemów	12
ROZDZIAŁ 11. Specyfikacja	13
ROZDZIAŁ 12. Usuwanie zużytych urządzeń	13

ROZDZIAŁ 1. WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed rozpoczęciem korzystania z tego 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 następujących:

1. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia.
2. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 lat i są nadzorowane. Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
3. Nie dotykać gorącej powierzchni. Używać uchwytów lub pokręteł. Używać 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. Odłączać od gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane i przed czyszczeniem. Przed założeniem lub zdjęciem części oraz przed czyszczeniem urządzenia należy odczekać, aż ostygnie.
6. Nie używaj żadnego 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 wykonywane 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 lub na mokrej powierzchni.
8. Używanie akcesoriów niezalecanych lub niesprzedawanych 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. Urządzenie i kabel należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
11. Nie umieszczać na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, ani w rozgrzanym piekarniku.
12. Podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne płyny należy zachować szczególną ostrożność.
13. Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
14. Aby odłączyć urządzenie, należy nacisnąć przycisk zasilania. Następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego.
15. 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.
16. Nie zakrywać wlotu ani wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.
17. (UWAGA: GORĄCA POWIERZCHNIA!) Powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania
18. Zawsze upewnij się, że szuflada jest całkowicie zamknięta podczas pracy urządzenia.



UWAGA:

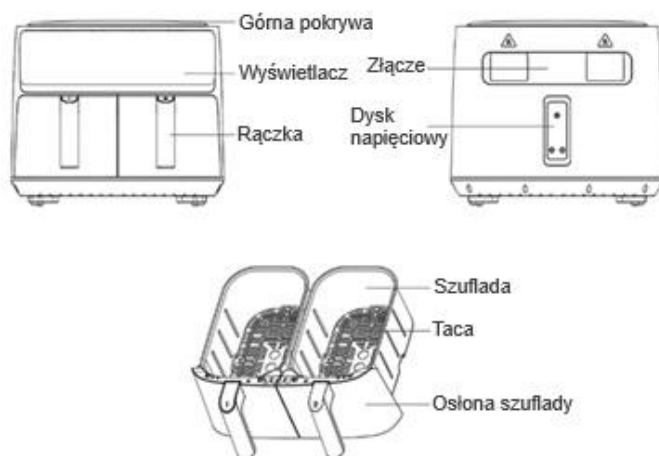
Frytkownica nie będzie działać, jeśli szuflada nie zostanie całkowicie zamknięta.



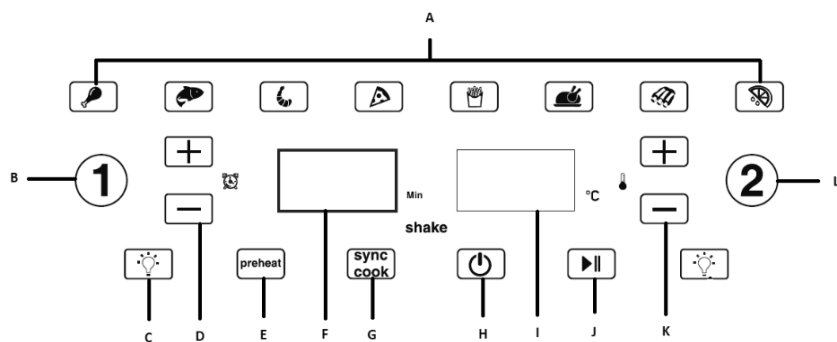
UWAGA:

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

ROZDZIAŁ 2. PRZEGLĄD PRODUKTU



CYFROWY PANEL STEROWANIA



- A) Przyciski menu
- B) Szuflada 1
- C) Przycisk podświetlenia
- D) +/- Sterowanie timerem
- E) Przycisk podgrzewania
- F) Wskaźnik czasu

- G) Przycisk Sync Cook
- H) Przycisk zasilania
- I) Wyświetlacz temperatury
- J) Przycisk Start/Pauza
- K) +/- Regulacja temperatury
- L) Szuflada 2

ROZDZIAŁ 3. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i etykiety.
2. Tacę do smażenia i szuflady należy czyścić gorącą wodą, niewielką ilością płynu do mycia naczyń i nieścierną gąbką. Nie używaj ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić urządzenie.



UWAGA:

Nie używaj zmywarki do czyszczenia szuflad. Zmywarka jest w stanie wyczyścić tylko tacę do smażenia.

3. NIE ZANURZAĆ FRYTOWNICY w WODZIE.
4. Wytrzyj urządzenie wewnątrz i na zewnątrz miękką, wilgotną ściereczką i dokładnie wysusz.



UWAGA:

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

ROZDZIAŁ 4. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

1. Frytkownicę należy umieścić na stabilnej, poziomej powierzchni. Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchniach nieodpornych na wysoką temperaturę.
2. Umieść tacę do smażenia w szufladzie, a następnie włóż szufladę do frytownicy.
3. Upewnij się, że przewód zasilający ma wystarczającą długość do gniazda zasilania, a wokół produktu jest wystarczająca cyrkulacja powietrza.
4. Rozgrzej frytkownicę przez 3 minuty do maksymalnej temperatury przed umieszczeniem składników na tacy do smażenia.



OSTRZEŻENIE

- NIE UMIESZCZAĆ NA POWIERZCHNI NIEODPORNEJ NA CIEPŁO.
- UPEWNIJ SIĘ, ŻE WOKÓŁ FRYTOWNICY 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. ZABEZPIECZENIE TERMICZNE

Urządzenie posiada zabezpieczenie, które chroni je przed przegrzaniem.

Jeśli urządzenie wyłączy się i nie włączy ponownie, należy odłączyć je od zasilania i odczekać około 15 minut przed ponownym podłączeniem. Jeśli urządzenie nie włączy się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.

ROZDZIAŁ 6. OBSŁUGA FRYTKOWNICY

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



UWAGA:

Nie należy przekraczać maksymalnego poziomu wskazań.

3. Wsuń szufladę z powrotem do frytownicy. Nigdy nie używaj szuflady bez tacki do smażenia.



UWAGA:

Dla własnego bezpieczeństwa należy unikać dotykania szuflad w trakcie i przez pewien czas po użyciu, ponieważ stają się one bardzo gorące. Zaleca się przenoszenie szuflad wyłącznie za pomocą dołączonego uchwytu.



UWAGA:

urządzenie nie będzie działać, dopóki szuflada nie zostanie całkowicie zamknięta.

4. Podłącz urządzenie do gniazda zasilania, a zauważysz, że przycisk zasilania  podświetli się, emitując białe światło. Po naciśnięciu tego przycisku, przyciski wyświetlacza - **1**, **2** oraz  pojawiają się w białym kolorze. Domyślnie wyświetlacz pokaże 15 minut i 200°C jako ustawienia początkowe.
5. W przypadku korzystania z jednego naczynia należy nacisnąć przycisk **1** lub **2** a następnie nacisnąć przycisk .
6. Wybierz odpowiednie ustawienie menu lub ręcznie wprowadź temperaturę i czas gotowania. Naciśnij przycisk , aby rozpocząć podgrzewanie potrawy. Czas i temperaturę można regulować podczas pracy urządzenia.
7. Aby obsługiwać oba garnki jednocześnie, ale z oddzielnymi menu, zainicjuj proces naciskając **1**, wybierając odpowiednie menu i naciskając przycisk . Powtórz tę samą procedurę z **2**. Gdy chcesz wstrzymać **1** naciśnij **1**, a następnie . Powtórz identyczną procedurę z **2**.
8. Podczas pracy urządzenia można nacisnąć przycisk **1** lub **2**, aż podświetli się na panelu sterowania. Po ich podświetleniu można dostosować temperaturę i czas do własnych preferencji.
9. Aby jednocześnie obsługiwać obie szuflady z taką samą konfiguracją menu, wystarczy nacisnąć przycisk  wybrać odpowiednie menu i nacisnąć przycisk .



UWAGA:

1. W przypadku grubszych i gęstszych składników zaleca się odwrócenie w połowie procesu gotowania.
 2. Urządzenie posiada funkcję przypomnienia "Shake" z sygnałem dźwiękowym po upływie połowy czasu. (Z wyłączeniem menu pizzy/suszenia)
10. Podczas gotowania istnieje możliwość naciśnięcia przycisku  w celu zatrzymania urządzenia, co spowoduje zatrzymanie timera i wyświetlenie pozostałego czasu. Aby wznowić gotowanie, wystarczy ponownie nacisnąć ten przycisk.
 11. Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, timer rozpocznie odliczanie. W miarę upływu czasu gotowania symbol „MIN” wyświetlany obok timera zniknie, gdy pozostanie tylko 30 sekund. Następnie odliczanie przełączy się na wyświetlanie pozostałego czasu w sekundach, odliczając od 30 do 0. Po zakończeniu procesu gotowania na wyświetlaczu pojawi się tylko .
 12. Sprawdź gotowość składników. Jeśli nie są jeszcze gotowe, włóż szufladę z powrotem do

frytownicy i ustaw timer na kilka dodatkowych minut, używając tego samego ustawienia temperatury.



UWAGA:

Należy pamiętać, że jeśli urządzenie, które pokazuje **1** i **2** na wyświetlaczu pozostaje nieaktywne przez 30 sekund lub jeśli urządzenie, które pokazuje menu na wyświetlaczu pozostaje nieaktywne przez 5 minut, automatycznie przejdzie w tryb czuwania. Aby ponownie aktywować urządzenie i podświetlić wyświetlacz, wystarczy nacisnąć przycisk zasilania .



WAŻNE:

Unikaj odwracania tacy do góry nogami, gdy jest ona nadal umieszczona w szufladzie, ponieważ nadmiar oleju zgromadzony na dnie szuflady może wylać się na składniki.



UWAGA:

Po smażeniu gorącym powietrzem taca do smażenia, szuflada i gotowana żywność są gorące. Podczas obchodzenia się z gorącą tacą do smażenia / szufladą należy zachować szczególną ostrożność.

Wskazówki:

- Mniejsze składniki zazwyczaj wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty w przypadku mniejszych potraw, takich jak frytki, krążki cebulowe i nuggetsy z kurczaka, potrząśnij, aby wymieszać jedzenie na tacy w połowie czasu gotowania. Pomoże to zapobiec nierównomiernemu usmażeniu składników.
- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać chrupiący efekt. Usmaż składniki we frytkownicy w ciągu kilku minut od dodania oleju.
- We frytkownicy nie należy przygotowywać bardzo tłustych składników, takich jak kiełbaski.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy.

ROZDZIAŁ 7. MENU USTAWIEŃ WSTĘPNYCH

Aby uzyskać pomoc w wyborze jednego z 8 dostępnych zaprogramowanych menu, należy zapoznać się z załączoną tabelą.



UWAGA:

sugerowane ustawienia są jedynie wskazówkami, ponieważ może być konieczne dostosowanie czasu w zależności od rozmiaru i kształtu przygotowywanych produktów spożywczych.

	Pałki z kurczaka 200°C - 30min.		Frytki 200°C - 30min.
	Ryba 180°C - 25min.		Kurczak 180°C - 40min.
	Krewetki 160°C - 12min.		Żeberka 180°C - 20min.
	Pizza 180°C - 12min.		Suszenie 70°C - 6h

13. Aby zapewnić optymalne wyniki gotowania, konieczne może być wstrząśnięcie składnikami w połowie czasu gotowania. Szczegółowe instrukcje znajdują się w sekcji „Ustawienia”. Dostępne są dwie opcje wykonania tego zadania:

Aby wykonać proces wstrząsania, wykonaj jeden z poniższych kroków

KROK 1:

- a. Chwyć uchwyt szuflady i odciągnij go bezpośrednio od urządzenia. Czynność ta spowoduje natychmiastowe zatrzymanie pracy urządzenia.
- b. Wstrząśnij składniki zgodnie z wymaganiami.
- c. Po zakończeniu procesu potrząsania, wsuń szufladę z powrotem do frytkownicy.
- d. Urządzenie automatycznie wznowi działanie.

KROK 2

- a. Naciśnij przycisk pauzy, aby tymczasowo zatrzymać urządzenie.
- b. Ostrożnie wyciągnij szufladę z urządzenia.
- c. Wstrząśnij składniki zgodnie z wymaganiami.
- d. Wsuń szufladę z powrotem do frytownicy.
- e. Naciśnij ponownie przycisk pauzy, aby wznowić gotowanie.

14. Po upływie czasu gotowania urządzenie wyemituje trzy sygnały dźwiękowe, sygnalizując zakończenie procesu gotowania. W tym momencie należy ostrożnie wyjąć szufladę z urządzenia i umieścić na żaroodpornej powierzchni.

15. Po upływie czasu gotowania sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli nie są jeszcze ugotowane do pożądanego poziomu, po prostu wsuń szufladę z powrotem do frytownicy. Ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut, upewniając się, że używasz tego samego ustawienia temperatury, co poprzednio. Pozwoli to kontynuować gotowanie składników, aż osiągną pożądaną stopień gotowości.

16. W przypadku wyjmowania małych składników, takich jak frytki, należy wyjąć szufladę z urządzenia i opróżnić jej zawartość do miski lub na talerz.

17. Aby bezpiecznie wyjąć duże lub delikatne składniki, zaleca się użycie szczypiec. Ostrożnie wyjmij duże lub delikatne składniki z szuflady za pomocą szczypiec. Przenieś składniki do miski lub na talerz, zapewniając delikatne obchodzenie się z nimi, aby zapobiec uszkodzeniom lub pęknięciom. Metoda ta umożliwia bezpieczne wyjmowanie i przenoszenie składników bez ryzyka ich upuszczenia lub niewłaściwego obchodzenia się z nimi.



UWAGA:

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



UWAGA:

Po smażeniu gorącym powietrzem taca do smażenia, szuflada i gotowane potrawy są gorące, dlatego należy zachować szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z gorącą szufladą/tacą do smażenia.

ROZDZIAŁ 8. PORADNIK KULINARNY

Poniższa tabela pomoże wybrać podstawowe ustawienia dla danego rodzaju żywności.

Składniki	Min. do Max. Ilość (gram)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Wskazówki
Cienkie mrożone frytki	300-500	7-10	200	Wstrząsnąć
Grube mrożone frytki	300-500	9-13	200	Wstrząsnąć
Mrożone nuggetsy	250-500	10-13	180	
Kurczak w panierce	300-600	10-15	180	Wstrząsnąć
Krewetki	200-400	5-9	160	
Mrożony stek	350-700	6-8	180	
Kotlet schabowy	250-600	8-12	180	
Croissant	240-480	13-16	160	
Stek	250-600	6-10	180	



UWAGA:

Należy pamiętać, że te ustawienia służą jako ogólne wytyczne, ponieważ może być konieczne dostosowanie czasu w zależności od rozmiaru i kształtu gotowanych potraw.

ROZDZIAŁ 9. CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

Zaleca się dokładne czyszczenie urządzenia po każdym użyciu i przed jego przechowywaniem. Zarówno szuflada, jak i taca do smażenia są pokryte nieprzylepającą powłoką.

Aby zapewnić bezpieczeństwo, należy odłączyć frytownicę od gniazdka elektrycznego i poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie. Aby przyspieszyć proces chłodzenia, można wyjąć szufladę z urządzenia.

1. Aby wyczyścić obudowę urządzenia, wystarczy przetrzeć ją wilgotną szmatką. Unikaj zanurzania obudowy urządzenia w wodzie lub innym płynie i nie płucz jej pod bieżącą wodą.
2. Aby wyczyścić szufladę i tacę do smażenia, użyj gorącej wody, niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń i nieściерnej gąbki. Delikatnie wyszoruj powierzchnie, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia lub plamy. Po zakończeniu czyszczenia dokładnie spłucz wodą.
3. Wyczyść element grzejny wilgotną szmatką lub szczoteczką do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości żywności.
4. Przed przechowywaniem należy upewnić się, że wszystkie części są czyste i dokładnie wysuszone. Nigdy nie przechowuj frytownicy, gdy jest gorąca lub mokra.
5. Frytownicę należy przechowywać w opakowaniu lub w czystym i suchym miejscu.

Wskazówki: Jeśli brud przylgnął do tacy do smażenia lub do dna szuflady, napełnij szufladę gorącą wodą i dodaj trochę płynu do mycia naczyń. Umieść tacę do smażenia w szufladzie, upewniając się, że jest całkowicie zanurzona w mieszaninie wody i detergentu. Pozostaw szufladę i tacę do namoczenia na około 10 minut. Po namoczeniu użyj nieściерnej gąbki lub szczotki, aby delikatnie usunąć brud. Dokładnie opłucz wodą szufladę i tacę do smażenia, aby usunąć wszelkie pozostałości detergentu.

ROZDZIAŁ 10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe rozwiązanie
Wyświetlacz pokazuje kod błędu „E1”	Występuje przerwa w obwodzie monitora temperatury, skontaktuj się z działem obsługi klienta.
Wyświetlacz pokazuje kod błędu „E2”	Wystąpiło zwarcie w czujniku temperatury, skontaktuj się z działem obsługi klienta.
Wyświetlacz pokazuje kod błędu „E3”	Nastąpiło przerwanie połączenia na monitorze temperatury. Skontaktuj się z działem obsługi klienta.

ROZDZIAŁ 11. SPECYFIKACJA

Podwójna frytownica beztłuszczowa

Pojemność: 5,1 l + 5,1 l

Moc: 1700 W. 220-240V~ 50/60Hz

ROZDZIAŁ 12. 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



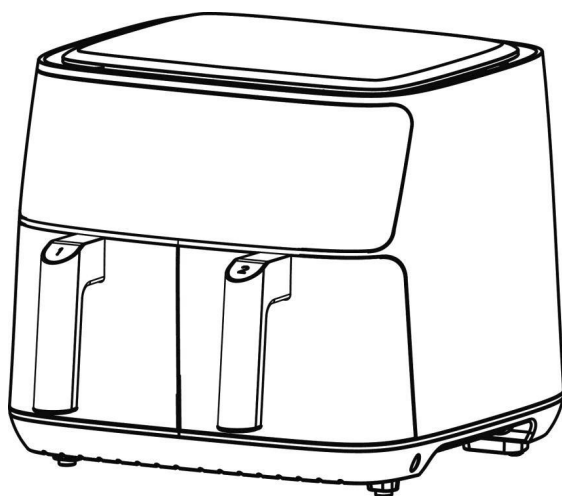
Li-FeS2

Rys. B

KERNAU

INSTRUCTION MANUAL

DUAL AIR FRYER
KSAF 1017 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.....	17
CHAPTER 2. Product overview	19
CHAPTER 3. Before first use.....	20
CHAPTER 4. Prepare for use.....	20
CHAPTER 5. Safety thermal protection	20
CHAPTER 6. Air fryer operation	21
CHAPTER 7. Preset menus	22
CHAPTER 8. Cooking guide	24
CHAPTER 9. Cleaning and storage.....	25
CHAPTER 10. Troubleshooting	25
CHAPTER 11. Specifications.....	26
CHAPTER 12. Disposal of used equipment	26

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 can be used by children aged 8 years and over and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless they are over 8 years of age and supervised. 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 on 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. Keep the appliance and the cable out of the reach of children under 8 years of age.

11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
13. Do not use appliance for other than intended purpose.
14. To disconnect, press the power button to cut off the power. Then remove the plug from wall outlet.
15. 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.
16. Do not cover the air inlet or the outlet when the appliance is operating.
17. (CAUTION: HOT SURFACE!) The surfaces are liable to get hot during use.
18. Always make sure the outer pot is fully closed while the product is in operation.

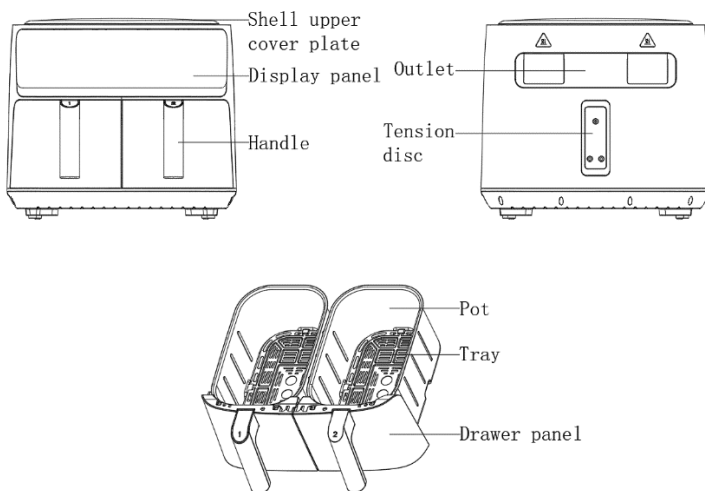
**NOTE:**

The air fryer will not operate unless the outer pot is fully closed.

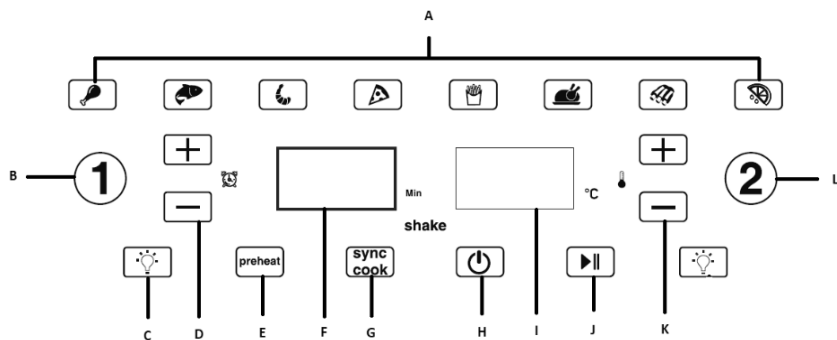
**CAUTION:**

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

CHAPTER 2. PRODUCT OVERVIEW



DIGITAL CONTROL PANEL



- A) Preset menu buttons
- B) Pot 1
- C) Light button
- D) +/- Timer control.
- E) Preheat button.
- F) Time indicator

- G) Sync Cook button.
- H) Power button
- I) Temperature display
- J) Start/Pause button.
- K) +/- Temperature control
- L) Pot 2

CHAPTER 3. BEFORE FIRST USE

1. Remove all the packing materials, stickers, and labels.
2. Clean the frying tray and outer pot with hot water, some washing-up liquid, and a non-abrasive sponge. Do not use any abrasive cleaning materials as this will damage the appliance.

**NOTE:**

Do not use the dishwasher to clean the outer pot. The dishwasher is only able to clean the frying plan.

3. DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER BODY IN WATER.
4. Wipe the appliance inside and out 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. Place the frying tray in the outer pot, then insert the outer pot into the air fryer.
3. Make sure the power cord has enough length to the power socket and there is enough good air circulation around the product.
4. Preheat the air fryer for 3 minutes under maximum temperature before placing the ingredients on the frying tray.

**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. SAFETY THERMAL PROTECTION

The appliance has a safety device, which protects the appliance from overheating.

If the appliance turns itself off and does not switch itself on again, unplug it from the mains supply and wait approximately 15 minutes before reconnecting it. If it fails to switch on again, take it to one of the authorized technical assistance services.

CHAPTER 6. AIR FRYER OPERATION

1. Carefully pull the outer pot out from the air fryer using the handle.
2. Place your food on the frying tray.

**NOTE:**

Do not exceed the Max. indication level.

3. Slide the outer pot back into the air fryer.
Never use the outer pot without the frying tray on it.

**CAUTION:**

For your safety, please avoid touching the outer pot during and for a period of time after use, as it becomes extremely hot. It is advised to only handle the outer pot using the handle provided.

**NOTE:**

the appliance will not operate until the outer pot is fully closed.

4. Connect the appliance to the power socket, and you will notice that the power button  will illuminate, emitting a white light. Once you press this button, the control display buttons  -  and  will appear to a white color. By default, the display will show 15 minutes and 200°C as the initial settings.
5. For single pot use, press either the POT  or POT  and proceeding to press the .
6. Select the appropriate menu setting or insert manually the temperature and cooking time. Press the  to start heating the food. The time and temperature can be adjusted whilst the unit is operating.
7. To operate both pots simultaneously but with separate menus, initiate the process by pressing the POT , selecting the suitable menu, and proceeding to press the . Repeat the identical procedure with POT . When you want to pause POT , press POT  then . Repeat the identical procedure with POT .
8. During the operation of the unit, you have the option to press either POT  or POT  until they illuminate on the control panel. Once illuminated, you can then customize the temperature and time according to your preferences.
9. To simultaneously operate the dual pots with matching configuration and menu, simply press the  button, select the suitable menu, and proceed by pressing the .

**NOTE:**

1. When dealing with thicker and denser ingredients, it is advisable to perform a flip halfway through the cooking process.
 2. The unit has “Shake” reminder function with beep sound when half of the time has passed. (Pizza/dehydration menu excluded)
10. While the cooking operation is in progress, you have the option to press the  button to halt the appliance, causing the timer to pause and display the remaining time. To resume the cooking operation, simply press this button again.
 11. Once the appliance reaches the set temperature, the timer will initiate the countdown. As the cooking time progresses, the “MIN” symbol displayed alongside the timer will disappear when there is only 30 seconds remaining. The countdown will then switch to showing the remaining time in seconds, counting down from 30 to 0. Once the cooking process is finished, the display only show .

12. Verify the readiness of the ingredients. If they are not prepared yet, return the outer pot into the air fryer and adjust the timer for a few additional minutes using the same temperature setting.



NOTE:

Please note that if the appliance which shows **1** and **2** on the display remains inactive for 30 seconds or if the appliance which shows menu on the display remains inactive for 5 minutes, it will automatically enter standby mode. To reactivate the appliance and illuminate the display, simply press the power button



IMPORTANT:

Avoid flipping the tray upside down while it is still attached to the outer pot, as any excess oil accumulated at the bottom of the outer pot may spill onto the ingredients.



CAUTION:

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

Tips:

- Smaller ingredients usually require a slight shorter preparation time than larger ingredients.
- For best results of smaller foods such as fries, onion rings and chicken nuggets, shake to mix the food in the tray halfway through cooking time. This can help to prevent unevenly fried ingredients.
- 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.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.

CHAPTER 7. PRESET MENUS

Please refer to the provided table for assistance in choosing from the 8 available preset menus offered.



NOTE:

the suggested settings provided are only guidelines, as you may need to make time adjustments based on the size and shape of the food items you are preparing.

	Drumstick 200°C - 30min.		French fries 200°C - 30min.
	Fish 180°C - 25min.		Chicken 180°C - 40min.
	Shrimp 160°C - 12min.		Steak 180°C - 20min.
	Pizza 180°C - 12min.		Dehydration 70°C - 6h

13. To ensure optimal cooking results, it may be necessary to shake your ingredients during the halfway point of the cooking time. Please consult the „settings” section for specific instructions. You have two available choices to accomplish this task:

To perform the shaking process, follow any of these steps:

STEP 1

- a. Grasp the handle of the outer pot and pull it directly away from the appliance. This action will immediately halt the operation of the appliance.
- b. Shake the ingredients as required.
- c. Once you have completed the shaking process, slide the outer pot back into the fryer.
- d. The appliance will automatically resume its operation.

STEP 2

- a. Press the pause button to temporarily stop the appliance.
- b. Carefully pull the outer pot out from the appliance.
- c. Shake the ingredients as required.
- d. Slide the outer pot back into the air fryer.
- e. Press the pause button again to resume the cooking operation.

14. When the cooking time has elapsed, the appliance will emit three beeps, signaling that the cooking process is complete. At this point, carefully pull the outer pot out from the appliance and place it on a heat-resistant surface.

15. After the cooking time has elapsed, check if the ingredients are ready. If they are not yet cooked to your desired level, simply slide the outer pot back into the air fryer. Set the timer for a few extra minutes, ensuring that you use the same temperature setting as before. This will allow you to continue cooking the ingredients until they reach the desired readiness.

16. For removing small ingredients like French fries, pull out the outer pot from the appliance, empty the contents of the outer pot into a bowl or onto a plate.

17. To safely remove large or fragile ingredients, it is recommended to use a pair of tongs. Carefully lift the large or fragile ingredients out of the outer pot using the tong. Transfer the ingredients into a bowl or onto a plate, ensuring a gentle handling to prevent any damage or breakage. This method allows you to safely remove and transfer the ingredients without any risk of dropping or mishandling them.



NOTE:

Do not turn the outer pot upside down when still attached, as any excess oil that has stayed on the bottom of the outer pot will leak onto the ingredients.



CAUTION:

after hot air frying, the frying tray, the outer pot, and the cooked foods are hot, extreme caution must be taken when handling the hot outer pot/frying tray.

CHAPTER 8. COOKING GUIDE

The table below will help you select the basic settings for your food types.

Ingredients	Min. to Max. Amount (gram)	Time (min)	Temp (°C)	Tips
Thin frozen fries	300-500	7-10	200	Shake
Thick frozen friesne frytki	300-500	9-13	200	Shake
Frozen chicken nuggets	250-500	10-13	180	
Popcorn chicken	300-600	10-15	180	Shake
Shrimp	200-400	5-9	160	
Frozen steak	350-700	6-8	180	
Pork Chop	250-600	8-12	180	
Croissant	240-480	13-16	160	
Steak	250-600	6-10	180	



NOTE:

Please note that these settings serve as general guidelines, as you may need to make time adjustments based on the size and shape of the foods you are cooking.

CHAPTER 9. CLEANING AND STORAGE

It is recommended to clean the appliance thoroughly after each use and before storing it. Both the outer pot and frying tray feature a non-stick coating.

To ensure safety, unplug the air fryer from the power socket and allow the appliance to cool down completely. For a quicker cooling process, you may choose to remove the outer pot from the appliance.

1. To clean the outside of the unit housing, simply wipe it with a damp cloth. Avoid immersing the unit housing in water or any other liquid, and do not rinse it under running water.
2. To clean the outer pot and frying tray, use hot water, a small amount of washing-up liquid, and a non-abrasive sponge. Gently scrub the surfaces to remove any food residue or stains. Rinse thoroughly with water after cleaning.
3. Clean the heating element with a damp cloth or a cleaning brush to remove any food residues.
4. Make sure all the parts are clean and dry thoroughly before storage. Never store the air fryer when it is hot or wet.
5. Store the air fryer in its box or in a clean and dry place.

Tips: If dirt is stuck to the frying tray, or at the bottom of the outer pot, fill the outer pot with hot water and add some washing-up liquid. Place the frying tray in the outer pot, ensuring it is fully submerged in the water and detergent mixture. Allow the outer pot and the tray to soak for approximately 10 minutes. After soaking, use a non-abrasive sponge or brush to gently scrub away the dirt. Rinse both the outer pot and frying tray thoroughly with water to remove any remaining detergent.

CHAPTER 10. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
Display shows Error Code "E1"	There is an open circuit in the temperature monitor, Contact Customer support.
Display shows Error Code "E2"	There is a short circuit in the temperature monitor, Contact Customer support.
Display shows Error Code "E3"	There is a break connect on the temperature monitor. Contact Customer support.

CHAPTER 11. SPECIFICATIONS

Dual Air Fryer

Capacity: 5.1L+5.1L

Power: 1700W. 220-240V~ 50/60Hz

CHAPTER 12. 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 wheelee 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.



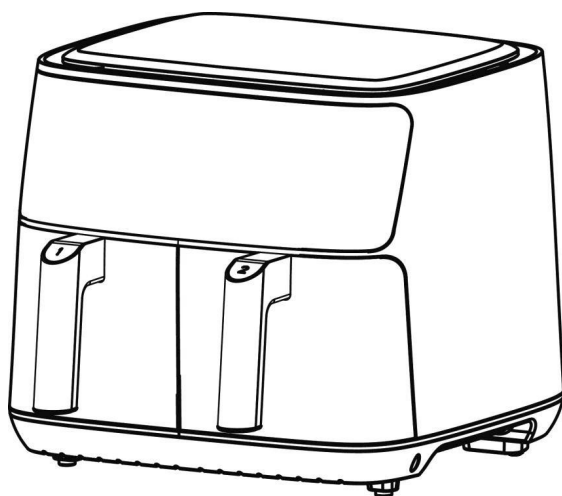
Fig. A



Fig. B

KERNAU

NÁVOD K POUŽITÍ
HORKOVZDUŠNÁ
FRITÉZA KSAF 1017 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	30
KAPITOLA 2. Přehled produktů	32
KAPITOLA 3. Před prvním použitím	33
KAPITOLA 4. Připravit k použití	33
KAPITOLA 5. Bezpečnostní tepelná ochrana	33
KAPITOLA 6. Provoz fritézy na vzduchu	34
KAPITOLA 7. Menu předvolby	35
KAPITOLA 8. Průvodce vařením	37
KAPITOLA 9. Čištění a skladování	38
KAPITOLA 10. Řešení problémů	38
KAPITOLA 11. Specifikace	39
KAPITOLA 12. Likvidace opotřebovaných zařízení.....	39

KAPITOLA 1. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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 mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím.
2. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dozorem. 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 od elektrické 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 nebo po jeho pádu či jakémkoli poškození. Výměnu přívodní 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 venku nebo na mokrému 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. Spotřebič a kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
11. Nepokládejte přístroj na horký plynový nebo elektrický hořák nebo do vyhřívané trouby.

12. Při přemísťování spotřebiče obsahujícího horký olej nebo jiné kapaliny je třeba dbát zvýšené opatrnosti.
13. Nepoužívejte spotřebič k jinému než určenému účelu.
14. Chcete-li zařízení odpojit, stiskněte tlačítko napájení, čímž vypnete napájení. Poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
15. Spotřebič nestavte ke stěně nebo přímo vedle jiných spotřebičů. Při používání ponechte kolem spotřebiče alespoň 35 cm volného prostoru.
16. Při provozu spotřebiče nezakrývejte přívod ani odvod vzduchu.
17. (POZOR: HORKÝ POVRCH!) Povrchy se mohou během používání zahřát.
18. Vždy se ujistěte, že je vnější nádoba během provozu zcela uzavřena.

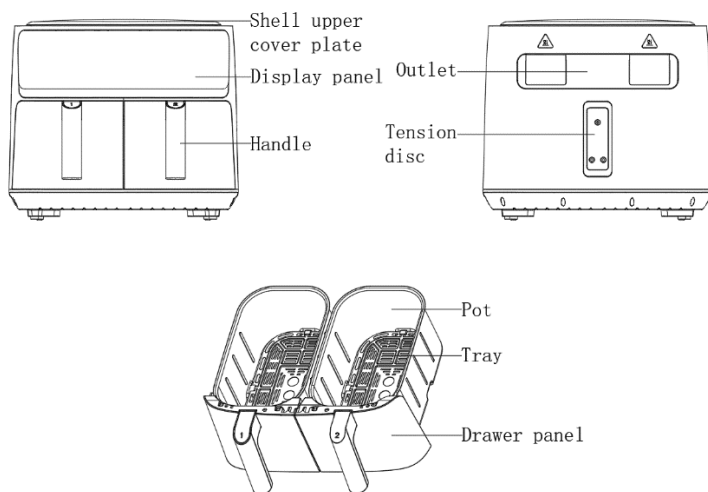
**POZNÁMKA:**

Fritéza nebude fungovat, pokud nebude vnější nádoba zcela uzavřena.

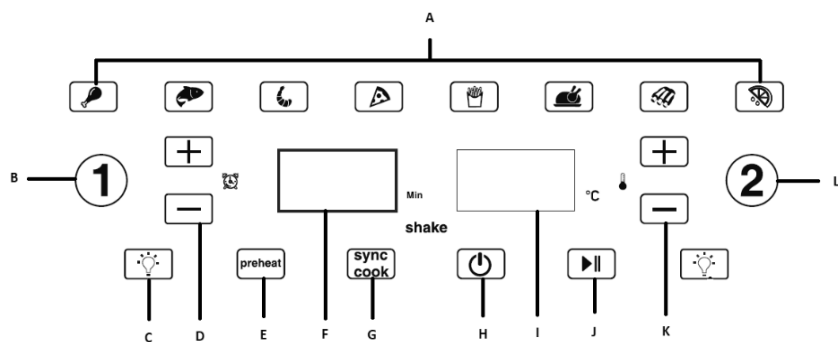
**UPOZORNĚNÍ:**

Po fritování horkým vzduchem jsou vnější nádoba, fritovací táč i připravované potraviny horké. Při manipulaci s horkým vnějším hrncem/fritovacím tácem je třeba dbát zvýšené opatrnosti.

KAPITOLA 2. PŘEHLED PRODUKTŮ



DIGITÁLNÍ OVLÁDACÍ PANEĽ



A) Tlačítka nabídky předvoleb

B) Hrnc 1

C) Světelné tlačítko

D) +/- Ovládání časovače.

E) Tlačítko předehřevu.

F) Ukazatel času

G) Tlačítko Sync Cook.

H) Tlačítko napájení

I) Zobrazení teploty

J) Tlačítko Start/Pauza.

K) +/- Regulace teploty

L) Hrnc 2

KAPITOLA 3. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte všechny obalové materiály, nálepky a štítky.
2. Fritovací hrnec a vnější nádobu vyčistěte horkou vodou s trochou mycího prostředku a neabrazivní houbou. Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky, protože by došlo k poškození spotřebiče.



POZNÁMKA:

Vnější nádobu nemyjte v myčce nádobí. Myčka nádobí je schopna vyčistit pouze fritézu.

3. NEPONOŘUJTE TĚLO FRITÉZY DO VODY.
4. Spotřebič zevnitř i zvenku otřete měkkým vlhkým hadříkem a důkladně osušte.



POZNÁMKA:

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

KAPITOLA 4. PŘIPRAVIT K POUŽITÍ

1. Umístěte fritézu na stabilní vodorovný povrch. Spotřebič nestavte na povrchy, které nejsou odolné vůči teplotě.
2. Vložte fritovací plech do vnějšího hrnce a poté vložte vnější hrnec do fritézy.
3. Ujistěte se, že napájecí kabel má dostatečnou délku do zásuvky a že kolem výrobku dostatečně cirkuluje vzduch.
4. Před vložením ingrediencí na fritovací plech předehejte fritézu na 3 minuty na maximální teplotu.



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. BEZPEČNOSTNÍ TEPELNÁ OCHRANA

Spotřebič je vybaven bezpečnostním zařízením, které chrání spotřebič před přehřátím.

Pokud se spotřebič sám vypne a znovu se nezapne, odpojte jej od elektrické sítě a počkejte přibližně 15 minut, než jej znovu připojíte. Pokud se spotřebič opět nezapne, odneste jej do některé z autorizovaných služeb technické pomoci.

KAPITOLA 6. PROVOZ FRITÉZY NA VZDUCHU

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



POZNÁMKA:

Nepřekračujte maximální úroveň indikace.

3. Zasuňte vnější nádobu zpět do fritézy. Nikdy nepoužívejte vnější hrnec bez fritovací hrnce.



UPOZORNĚNÍ:

V zájmu vaší bezpečnosti se během používání a po určitou dobu po něm nedotýkejte vnějšího hrnce, protože je velmi horký. Doporučujeme manipulovat s vnějším hrncem pouze pomocí přiložené rukojeti.



POZNÁMKA:

spotřebič bude fungovat až po úplném uzavření vnějšího hrnce.

4. Připojte spotřebič k zásuvce a všimněte si, že se rozsvítí tlačítko napájení , které vydává bílé světlo. Jakmile toto tlačítko stisknete, ovládací tlačítka displeje - a objeví se bílá  barva . Ve výchozím  nastavení se na displeji zobrazí 15 minut a 200 °C jako počáteční nastavení.
5. Pro použití jednoho hrnce stiskněte tlačítko POT  nebo POT  pokračujte stisknutím tlačítka .
6. Zvolte příslušné nastavení v nabídce nebo vložte teplotu a dobu vaření ručně. Stisknutím tlačítka zahájíte  ohřev pokrmu. Čas a teplotu lze upravovat i během provozu přístroje.
7. Chcete-li ovládat oba hrnce současně, ale s oddělenými nabídkami, spusťte proces stisknutím tlačítka POT  vyberte vhodnou nabídku a pokračujte stisknutím tlačítka.  Stejný postup zopakujte s tlačítkem POT  Když chcete pozastavit POT  stiskněte POT  a poté . Opakujte totožný postup s POT .
8. Během provozu přístroje máte možnost stisknout buď tlačítko  POT nebo POT  dokud se na ovládacím panelu nerozsvítí. Jakmile se rozsvítí, můžete si teplotu a čas přizpůsobit podle svých preferencí.
9. Chcete-li současně ovládat dva hrnce s odpovídající konfigurací a nabídkou, stačí stisknout tlačítko , vybrat vhodnou nabídku a pokračovat stisknutím tlačítka .



POZNÁMKA:

1. U silnějších a hustších surovin je vhodné v polovině vaření provést obracení.
 2. Přístroj má funkci připomenutí "Shake" se zvukovým signálem, když uplyne polovina času. (Nabídka Pizza/dehydratace je vyloučena)
10. Během vaření máte možnost stisknutím tlačítka  spotřebič zastavit, čímž se časovač pozastaví a zobrazí se zbývajcí čas. Pro obnovení varné operace stačí znovu stisknout toto tlačítko.
 11. Jakmile spotřebič dosáhne nastavené teploty, časovač zahájí odpočítávání. Jak doba vaření postupuje, symbol „MIN“ zobrazený vedle časovače zmizí, když zbývá pouze 30 sekund  Poté se odpočítávání přepne na zobrazení zbývajcího času v sekundách, který se odpočítává od 30 do 0. Po ukončení procesu vaření se na displeji zobrazí pouze .
 12. Ověřte připravenost složek. Pokud ještě nejsou připraveny, vraťte vnější nádobu do fritézy a nastavte časovač na několik dalších minut při stejném nastavení teploty.

**POZNÁMKA:**

Upozorňujeme, že pokud spotřebič, který **1** na displeji zobrazuje a **2**, zůstane neaktivní po dobu 30 sekund nebo pokud spotřebič, který na displeji zobrazuje menu, zůstane neaktivní po dobu 5 minut, automaticky přejde do pohotovostního režimu. Pro opětovnou aktivaci spotřebiče a rozsvícení displeje stačí stisknout tlačítko napájení .

**DŮLEŽITÉ:**

Nepřevracíte plech dnem vzhůru, dokud je ještě připojen k vnějšímu hrnci, protože by se přebytečný olej nahromaděný na dně vnějšího hrnce mohl vylít na ingredience.

**UPOZORNĚNÍ:**

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

Tipy:

- Menší ingredience obvykle vyžadují o něco kratší dobu přípravy než větší ingredience.
- Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků u menších potravin, jako jsou hranolky, cibulové kroužky a kuřecí nugety, v polovině doby přípravy jídlo v zásobníku promíchejte. Tím zabráníte nerovnoměrnému osmažení ingrediencí.
- Aby byly čerstvé brambory křupavé, přidejte do nich trochu oleje. Smažte suroviny ve fritéze během několika minut po přidání oleje.
- Ve fritéze nepřipravujte extrémně mastné suroviny, například klobásy.
- Občerstvení, které lze připravit v troubě, lze připravit i ve fritéze.

KAPITOLA 7. MENU PŘEDVOLBY

Při výběru z 8 dostupných přednastavených nabídek vám pomůže přiložená tabulka.

**POZNÁMKA:**

uvedená doporučená nastavení jsou pouze vodítkem, protože může být nutné upravit čas podle velikosti a tvaru připravovaných potravin.

	Drumstick 200°C - 30min.		French fries 200°C - 30min.
	Fish 180°C - 25min.		Chicken 180°C - 40min.
	Shrimp 160°C - 12min.		Steak 180°C - 20min.
	Pizza 180°C - 12min.		Dehydration 70°C - 6h

13. Abyste zajistili optimální výsledky vaření, může být nutné suroviny v polovině doby vaření protřepat. Konkrétní pokyny naleznete v části „Nastavení“. K provedení tohoto úkolu máte k dispozici dvě možnosti:

Chcete-li provést protřepání, postupujte podle některého z následujících kroků

KROK 1:

- a. Uchopte rukojeť vnějšího hrnce a vytáhněte ji přímo ze spotřebiče. Tento úkon okamžitě zastaví provoz spotřebiče.
- b. Složky protřepejte podle potřeby.
- c. Po dokončení protřepávání zasuňte vnější nádobu zpět do fritézy.
- d. Spotřebič automaticky obnoví svůj provoz.

KROK 2

- a. Stisknutím tlačítka pauzy spotřebič dočasně zastavíte.
- b. Opatrně vytáhněte vnější nádobu ze spotřebiče.
- c. Složky protřepejte podle potřeby.
- d. Zasuňte vnější nádobu zpět do fritézy.
- e. Opětovným stisknutím tlačítka pauzy obnovíte vaření.

14. Po uplynutí doby vaření spotřebič vydá tři zvukové signály, které signalizují ukončení procesu vaření. V tomto okamžiku opatrně vytáhněte vnější nádobu ze spotřebiče a položte ji na žáruvzdorný povrch

15. Po uplynutí doby vaření zkontrolujte, zda jsou ingredience hotové. Pokud ještě nejsou propečené na požadovanou úroveň, jednoduše zasuňte vnější nádobu zpět do fritézy. Nastavte časovač na několik minut navíc a ujistěte se, že používáte stejné nastavení teploty jako předtím. To vám umožní pokračovat ve vaření ingrediencí, dokud nedosáhnou požadované připravenosti.

16. Pro vyjmutí malých ingrediencí, jako jsou hranolky, vytáhněte vnější nádobu ze spotřebiče a obsah vnější nádoby vyprázdněte do mísy nebo na talíř.

17. Pro bezpečné vyjmutí velkých nebo křehkých ingrediencí se doporučuje použít kleště. Pomocí kleští opatrně vyjměte velké nebo křehké přísady z vnějšího hrnce. Přeneste přísady do mísy nebo na talíř a dbejte na šetrné zacházení, aby nedošlo k jejich poškození nebo rozbití. Tato metoda umožňuje bezpečné vyjmutí a přenesení přísad bez rizika jejich upuštění nebo špatného zacházení.



POZNÁMKA:

Neotáčejte vnější nádobu dnem vzhůru, protože přebytečný olej, který zůstal na dně vnější nádoby, by vytekl na ingredience.



UPOZORNĚNÍ:

po fritování horkým vzduchem jsou fritovací hrnce, vnější nádoba a připravované potraviny horké, při manipulaci s horkým vnějším hrncem/fritovacím hrncem je třeba dbát zvýšené opatrnosti.

KAPITOLA 8. PRŮVODCE VAŘENÍM

Níže uvedená tabulka vám pomůže vybrat základní nastavení pro vaše typy potravin.

Složení	Min. až max. Množství (gram)	Čas (min)	Teplot (°C)	Tipy
Tenké mražené hranolky	300-500	7-10	200	Shake
Silné mražené hranolky	300-500	9-13	200	Shake
Mražené kuřecí nugetky	250-500	10-13	180	
Kuře v těstíčku	300-600	10-15	180	Shake
Krevety	200-400	5-9	160	
Mražený steak	350-700	6-8	180	
Vepřová kotleta	250-600	8-12	180	
Croissant	240-480	13-16	160	
Steak	250-600	6-10	180	



UPOZORNĚNÍ:

Upozorňujeme, že tato nastavení slouží jako obecný návod, protože může být nutné upravit čas v závislosti na velikosti a tvaru vařených potravin.

KAPITOLA 9. ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ

Po každém použití a před uskladněním se doporučuje spotřebič důkladně vyčistit. Vnější nádoba i fritovací táč jsou opatřeny nepřilnavým povrchem.

Pro zajištění bezpečnosti odpojte fritézu ze zásuvky a nechte spotřebič zcela vychladnout. Pro rychlejší ochlazení můžete ze spotřebiče vyjmout vnější nádobu.

1. Chcete-li vyčistit vnější část krytu jednotky, jednoduše ji otřete vlhkým hadříkem. Neponořujte kryt jednotky do vody nebo jiné tekutiny a neoplachujte jej pod tekoucí vodou.
2. K čištění vnějšího hrnce a fritovacího hrnce použijte horkou vodu, malé množství mycího prostředku a neabrazivní houbičku. Povrchy jemně vydrhněte, abyste odstranili případné zbytky jídla nebo skvrny. Po vyčištění je důkladně opláchněte vodou.
3. Topné těleso očistěte vlhkým hadříkem nebo čisticím kartáčkem, abyste odstranili případné zbytky jídla.
4. Před uskladněním se ujistěte, že jsou všechny díly čisté a důkladně vysušené. Fritézu nikdy neskladujte horkou nebo mokrou.
5. Fritézu skladujte v krabici nebo na čistém a suchém místě.

Tipy: Pokud se na fritovacím plechu nebo na dně vnějšího hrnce drží nečistoty, naplňte vnější hrnce horkou vodou a přidejte trochu prostředku na mytí nádobí. Vložte fritovací plech do vnějšího hrnce a ujistěte se, že je zcela ponořený do vody se směsí mycího prostředku. Nechte vnější hrnce a tácek přibližně 10 minut namočené. Po namočení jemně vydrhněte nečistoty neabrazivní houbou nebo kartáčkem. Vnější nádobu i fritovací táč důkladně opláchněte vodou, abyste odstranili zbytky mycího prostředku.

KAPITOLA 10. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné řešení
Na displeji se zobrazí chybový kód „E1”	V monitoru teploty je otevřený obvod, Kontaktujte zákaznickou podporu.
Na displeji se zobrazí chybový kód „E2”	V monitoru teploty je zkrat, Kontaktujte zákaznickou podporu.
Na displeji se zobrazí chybový kód „E3”	Na monitoru teploty je přerušené připojení. Kontaktujte zákaznickou podporu.

KAPITOLA 11. SPECIFIKACE

Duální fritéza na vzduchu

Kapacita: 5,1 l + 5,1 l

Příkon: 1700 W. 220-240V~ 50/60Hz

KAPITOLA 12. 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 sběren 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 společených 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 zámeček, 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 opatrnost, aby nedošlo ke znečištění životního prostředí, když budete svou starou ledničku likvidovat.



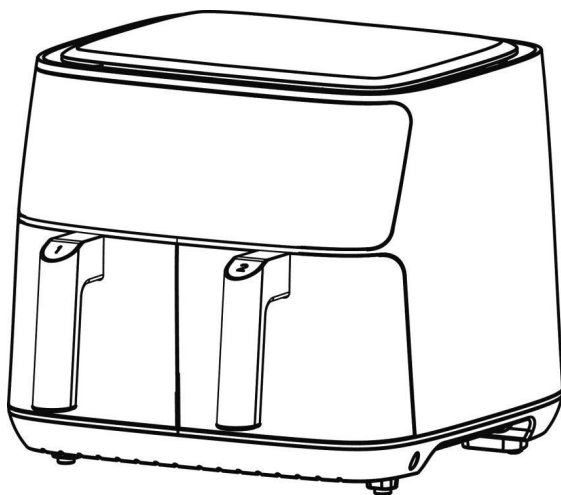
obr. A



obr. B

KERNAU

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
ПОДВІЙНОЇ ФРИТЮРНИЦІ
KSAF 1017 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 передаєте 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	43
РОЗДІЛ 2. Огляд продукту	45
РОЗДІЛ 3. Перед першим використанням	46
РОЗДІЛ 4. Підготувати до використання	46
РОЗДІЛ 5. Захисний термозахист.....	46
РОЗДІЛ 6. Робота фритюрниці	47
РОЗДІЛ 7. Попередньо встановлені меню	48
РОЗДІЛ 8. Кулінарний посібник	50
РОЗДІЛ 9. Очищення та зберігання	51
РОЗДІЛ 10. Усунення несправностей	51
РОЗДІЛ 11. Технічні характеристики	52
РОЗДІЛ 12. Утилізація використаних пристроїв	52

РОЗДІЛ 1. ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ ПРО БЕЗПЕКУ

Будь ласка, прочитайте всі інструкції перед використанням цього приладу та 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. цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років і старше, а також люди з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу і розуміють пов'язані з цим небезпеки.
2. Діти не повинні гратися з приладом. Чищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми, якщо вони не досягли 8-річного віку і не перебувають під наглядом. Діти повинні перебувати 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, а також перед чищенням. Дайте приладу охолонути перед надяганням або зняттям деталей, 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 на мокрій поверхні.
8. Використання аксесуарів, які не рекомендовані або не продаються виробником приладу, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травми.

9. не дозволяйте шнуру звисати над краєм столу або прилавка, а також торкатися гарячої поверхні.
10. Зберігайте прилад і кабель в недоступному для дітей віком до 8 років місці.
11. не кладіть на гарячу газову або електричну конфорку або поблизу неї, а також не ставте в нагріту духовку.
12. Під час переміщення приладу, що містить гарячу олію або інші рідини, слід дотримуватися особливої обережності.
13. не використовуйте прилад не за призначенням.
14. Для відключення натисніть кнопку живлення, щоб вимкнути живлення. Потім вийміть вилку з розетки.
15. не ставте прилад біля стіни або безпосередньо поруч з іншими приладами. Під час використання залишайте навколо приладу щонайменше 35 см вільного простору.
16. Не закривайте вхідні та вихідні отвори під час роботи приладу.
17. (УВАГА: ГАРЯЧА ПОВЕРХНЯ!) Поверхні можуть нагріватися під час використання
18. Під час роботи виробу завжди слідкуйте за тим, щоб зовнішня каструля була повністю закрита.



ПРИМІТКА:

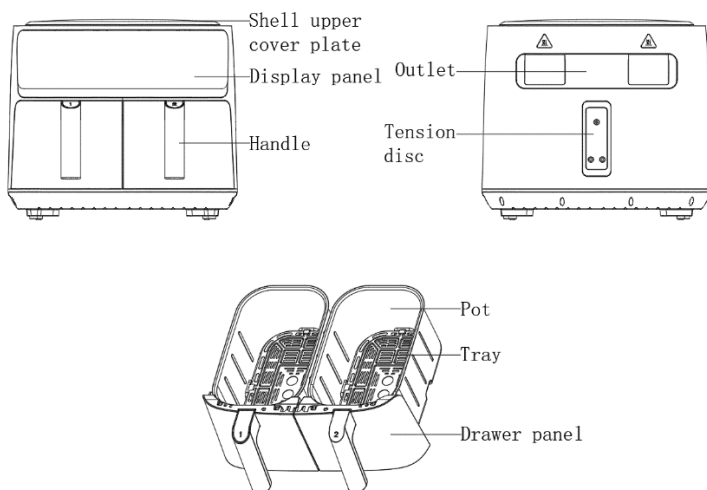
Фритюрниця не працюватиме, якщо зовнішня каструля не буде повністю закрита.



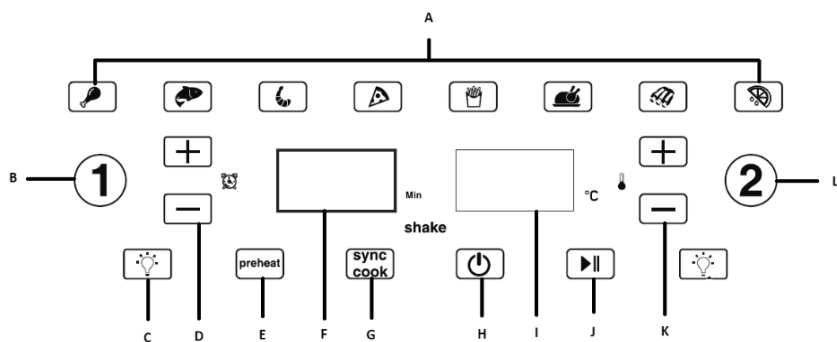
УВАГА:

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

РОЗДІЛ 2. ОГЛЯД ПРОДУКТУ



ЦИФРОВА ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



A) Попередньо встановлені кнопки меню „Синхронізувати приготування”.

B) Горщик 1

C) Кнопка освітлення

D) +/- Керування таймером.

E) Кнопка попереднього нагрівання.

F) Індикатор часу

G) Кнопка

H) Кнопка живлення

I) Індикатор температури

J) Кнопка Пуск/Пауза.

K) +/- Регулювання температури

L) Горщик 2

РОЗДІЛ 3. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Видаліть усі пакувальні матеріали, наклейки та етикетки.
2. Очистіть решітку для смаження та зовнішню каструлю гарячою водою, миючим засобом та неабразивною губкою. Не використовуйте абразивні чистячі засоби, оскільки це може пошкодити прилад..



ПРИМІТКА:

Не використовуйте посудомийну машину для миття зовнішнього горщика. Посудомийна машина здатна очистити лише план для смаження.

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. ПІДГОТУВАТИ ДО ВИКОРИСТАННЯ

1. Встановіть фритюрницю на стійку горизонтальну поверхню. Не ставте прилад на нетермостійкій поверхні.
2. Помістіть деко для смаження у зовнішню каструлю, потім вставте зовнішню каструлю у фритюрницю.
3. Переконайтеся, що шнур живлення має достатню довжину до розетки, а навколо виробу забезпечена достатня циркуляція повітря.
4. Розігрійте фритюрницю протягом 3 хвилин на максимальній температурі, перш ніж викладати інгредієнти на піддон.



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 НІЧОГО НА ПРИЛАД ЗВЕРХУ.
- ФРИТЮРНИЦЯ НЕ ПРАЦЮВАТИМЕ, ЯКЩО ПОВІТРОЗАБІРНИК БУДЕ ЗАКРИТИЙ.

РОЗДІЛ 5. ЗАХИСНИЙ ТЕРМОЗАХИСТ

Прилад має пристрій безпеки, який захищає прилад від перегріву.

Якщо прилад вимкнеться і не ввімкнеться знову, від'єднайте його від мережі та зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж вмикати знову. Якщо прилад не ввімкнеться знову, віднесіть його до однієї з авторизованих служб технічної допомоги.

РОЗДІЛ 6. РОБОТА ФРИТЮРНИЦІ

1. Обережно витягніть зовнішню каструлю з фритюрниці за ручку.
2. Покладіть їжу на решітку для смаження.



ПРИМІТКА:

Не перевищуйте максимальний рівень індикації.

3. Вставте зовнішню каструлю назад у фритюрницю. Ніколи не використовуйте зовнішню каструлю без встановленого на ній піддону для смаження.



УВАГА:

Задля вашої безпеки, будь ласка, не торкайтеся зовнішньої каструлі під час і протягом деякого часу після використання, оскільки вона стає дуже гарячою. Рекомендується тримати зовнішню каструлю лише за спеціальну ручку, що входить до комплекту поставки.



ПРИМІТКА:

прилад не працюватиме, доки зовнішня каструля не буде повністю закрита.

4. Підключіть прилад до розетки, і ви помітите, що кнопка увімкнення  засвітиться, випромінюючи біле світло. Після того, як ви натиснете цю кнопку, кнопки керування дисплеєм  і  та  він стане білого кольору. За замовчуванням на дисплеї буде показано 15 хвилин і 200°C в якості початкових налаштувань.
5. Для використання однієї каструлі натисніть або POT  або POT , а потім натисніть кнопку .
6. Виберіть відповідний параметр меню або введіть вручну температуру та час приготування. Натисніть кнопку , щоб почати розігрівати їжу. Час і температуру можна регулювати під час роботи приладу.
7. Для одночасної роботи з обома каструлями, але з окремими меню, ініціюйте процес, натиснувши кнопку POT , виберіть відповідне меню і натисніть кнопку . Повторіть ідентичну процедуру з кнопкою POT . Якщо ви хочете призупинити процес POT , натисніть кнопку  натисніть кнопку POT . Повторіть ідентичну процедуру з POT .
8. Під час роботи пристрою у вас є можливість натиснути одну з наступних кнопок POT  або POT  доки вони не засвітяться на панелі керування. Коли вони засвітяться, ви зможете налаштувати температуру та час відповідно до своїх уподобань.
9. Для одночасного використання двох каструль з відповідною конфігурацією та меню просто натисніть кнопку , виберіть відповідне меню і продовжуйте натисканням кнопки .



ПРИМІТКА:

1. Якщо ви маєте справу з густими та щільними інгредієнтами, рекомендується перевернути їх у середині процесу приготування.
2. Пристрій має функцію нагадування "Струшування" зі звуковим сигналом, коли пройде половина часу. (За винятком меню піци/дегідратації)
10. Під час процесу приготування ви можете натиснути кнопку , щоб зупинити прилад, після чого таймер призупиниться і на дисплеї відобразиться час, що залишився. Щоб відновити процес приготування, просто натисніть цю кнопку ще раз..
11. Як тільки прилад досягне заданої температури, таймер почне зворотний відлік часу. По мірі збільшення часу приготування символ „MIN", що відображається поряд з таймером, зникне, коли залишиться лише 30 секунд. Після цього зворотний відлік переклучиться на відображення часу, що залишився, в секундах, відлік ведеться від 30 до 0. Після завершення процесу приготування на дисплеї відображається лише .

12. Перевірте готовність інгредієнтів. Якщо вони ще не готові, поверніть зовнішню каструлю у фритюрницю і встановіть таймер на кілька додаткових хвилин, використовуючи ті ж самі температурні налаштування.



ПРИМІТКА:

Будь ласка, зверніть увагу, що якщо прилад, який показує **1** і **2** на дисплеї залишається неактивним протягом 30 секунд або якщо прилад, який показує меню на дисплеї залишається неактивним протягом 5 хвилин, він автоматично перейде в режим очікування. Щоб знову активувати прилад і увімкнути дисплей, просто натисніть кнопку ввімкнення **!**.



ВАЖЛИВО:

Не перевертайте лоток догори дном, поки він все ще прикріплений до зовнішньої каструлі, оскільки надлишок олії, що накопичився на дні зовнішньої каструлі, може пролитися на інгредієнти.



УВАГА:

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

Чайові:

- Дрібні інгредієнти зазвичай вимагають трохи менше часу на приготування, ніж великі.
- Для найкращого результату приготування дрібних продуктів, таких як картопля фрі, цибульні кільця та курячі нагетси, струсіть, щоб перемішати їжу в лотку на половині часу приготування. Це допоможе запобігти нерівномірному обсмажуванню інгредієнтів.
- Додайте трохи олії до свіжої картоплі, щоб отримати хрустку скоринку. Обсмажте інгредієнти у фритюрниці протягом декількох хвилин після додавання олії.
- Не готуйте у фритюрниці дуже жирні інгредієнти, такі як сосиски.
- Закуски, які можна приготувати в духовці, можна також приготувати у фритюрниці.

РОЗДІЛ 7. ПОПЕРЕДНЬО ВСТАНОВЛЕНІ МЕНЮ

Будь ласка, зверніться до наведеної таблиці для допомоги у виборі з 8 доступних попередньо встановлених меню.



ПРИМІТКА:

запропоновані налаштування є лише рекомендаціями, оскільки вам може знадобитися скоригувати час залежно від розміру та форми продуктів, які ви готуєте.

	Drumstick 200°C - 30min.		French fries 200°C - 30min.
	Fish 180°C - 25min.		Chicken 180°C - 40min.
	Shrimp 160°C - 12min.		Steak 180°C - 20min.
	Pizza 180°C - 12min.		Dehydration 70°C - 6h

13. Для забезпечення оптимальних результатів приготування може знадобитися струшування інгредієнтів протягом половини часу приготування. Будь ласка, зверніться до розділу „налаштування” для отримання конкретних інструкцій. Ви можете виконати це завдання двома способами:

Щоб виконати процес струшування, виконайте будь-який з цих кроків

КРОК 1:

- a. Візьміться за ручку зовнішньої каструлі і потягніть її прямо від приладу. Ця дія негайно зупинить роботу приладу.
- b. За необхідності струсіть інгредієнти.
- c. Після того, як ви завершили процес струшування, вставте зовнішню каструлю назад у фритюрницю.
- d. Прилад автоматично відновить роботу.

КРОК 2

- a. Натисніть кнопку паузи, щоб тимчасово зупинити роботу приладу.
- b. Обережно витягніть зовнішню каструлю з приладу.
- c. Інгредієнти струшуємо, якщо потрібно.
- d. Вставте зовнішню каструлю назад у фритюрницю.
- e. Натисніть кнопку паузи ще раз, щоб відновити процес приготування.

14. Після закінчення часу приготування прилад видасть три звукові сигнали, що сигналізують про завершення процесу приготування. У цей момент обережно витягніть зовнішню каструлю з приладу і поставте її на жаростійку поверхню

15. Після закінчення часу приготування перевірте, чи готові інгредієнти. Якщо вони ще не приготувалися до бажаного рівня, просто засуньте зовнішню каструлю назад у фритюрницю. Встановіть таймер на кілька додаткових хвилин, переконавшись, що ви використовуєте той самий температурний режим, що й раніше. Це дозволить вам продовжувати готувати інгредієнти, поки вони не досягнуть бажаної готовності.

16. Для виймання дрібних інгредієнтів, таких як картопля фрі, витягніть зовнішню каструлю з приладу, висипте вміст зовнішньої каструлі в миску або на тарілку.

17. Для безпечного виймання великих або крихких інгредієнтів рекомендується використовувати щипці. Обережно витягніть великі або крихкі інгредієнти із зовнішньої каструлі за допомогою щипців. Перекладіть інгредієнти в миску або на тарілку, дотримуючись обережності, щоб запобігти пошкодженню або поломці. Цей метод дозволяє безпечно виймати та перекладати інгредієнти без ризику впустити або неправильно поводитися з ними.



ПРИМІТКА:

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



УВАГА:

після смаження на гарячому повітрі деко, зовнішня каструля і приготовані продукти є гарячими, тому слід дотримуватися особливої обережності при поводженні з гарячою зовнішньою каструлею/піддоном для смаження.

РОЗДІЛ 8. КУЛІНАРНИЙ ПОСІБНИК

Наведена нижче таблиця допоможе вам вибрати базові налаштування для ваших типів продуктів.

Інгредієнти	Від мінімуму до максимуму. Кількість(грам)	Час (хв)	Температура (°C)	Поради
Тонка заморожена картопля фрі	300-500	7-10	200	Wstrząsnąć
Товста заморожена картопля фрі	300-500	9-13	200	Wstrząsnąć
Заморожені курячі нагетси	250-500	10-13	180	
Попкорн курча	300-600	10-15	180	Wstrząsnąć
Креветки.	200-400	5-9	160	
Заморожений стейк	350-700	6-8	180	
Свиняча відбивна	250-600	8-12	180	
Круасан.	240-480	13-16	160	
Стейк.	250-600	6-10	180	



ПРИМІТКА:

Зверніть увагу, що ці налаштування слугують лише загальними рекомендаціями, оскільки вам може знадобитися скоригувати час залежно від розміру та форми продуктів, які ви готуєте.

РОЗДІЛ 9. ОЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

Рекомендується ретельно чистити прилад після кожного використання та перед тим, як ставити його на зберігання. Як зовнішня каструля, так і піддон для смаження мають антипригарне покриття. Для забезпечення безпеки від'єднайте фритюрницю від розетки і дайте приладу повністю охолонути. Для прискорення процесу охолодження можна зняти зовнішню каструлю з приладу.

1. Щоб очистити зовнішню поверхню корпусу пристрою, просто протріть його вологою ганчіркою. Не занурюйте корпус пристрою у воду або будь-яку іншу рідину і не промивайте його під проточною водою.
2. Для чищення зовнішньої каструлі та решітки використовуйте гарячу воду, невелику кількість миючого засобу та неабразивну губку. Обережно потріть поверхні, щоб видалити залишки їжі та плями. Після очищення ретельно промийте водою.
3. Очистіть нагрівальний елемент вологою ганчіркою або щіткою для чищення, щоб видалити залишки їжі.
4. Перед зберіганням переконайтеся, що всі деталі чисті та ретельно просушені. Ніколи не зберігайте фритюрницю гарячою або вологою.
5. Зберігайте фритюрницю в коробці або в чистому і сухому місці.

Поради: Якщо бруд прилип до решітки або до дна зовнішньої каструлі, наповніть зовнішню каструлю гарячою водою і додайте трохи миючого засобу для посуду. Помістіть деко для смаження у зовнішню каструлю, переконавшись, що воно повністю занурене у воду з миючим засобом. Залиште зовнішню каструлю і деко замочуватися приблизно на 10 хвилин. Після замочування обережно видаліть бруд неабразивною губкою або щіткою. Ретельно промийте зовнішню каструлю і деко водою, щоб видалити залишки миючого засобу.

РОЗДІЛ 10. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можливе рішення
На дисплеї відображається код помилки „E1”	У терморегуляторі обірвано ланцюг, зверніться до служби підтримки.
На дисплеї відображається код помилки „E2”	Коротке замикання в моніторі температури, зверніться до служби підтримки.
На дисплеї відображається код помилки „E3”	На моніторі температури обірвано з'єднання. Зверніться до служби підтримки клієнтів.

РОЗДІЛ 11. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Подвійна фритюрниця

Об'єм: 5.1 л + 5.1 л

Потужність: 1700 Вт. 220-240В ~ 50/60Гц

РОЗДІЛ 12. 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 CFC/холодожучу рідину. Тому будьте обережні, щоб не забруднити навколишнє середовище, коли утилізуєте старий холодильник.



Мал. А



Мал. В

This image shows a full page of white paper with horizontal dotted lines, resembling notebook paper. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]

[illegible]

KERNAU

kontakt@gtpoland.eu

Serwis Kernau

PL: +48 22 243 70 00

Pn 8:00 - 17:00

Wt-Pt 9:00 - 17:00

serwis@kernau.com