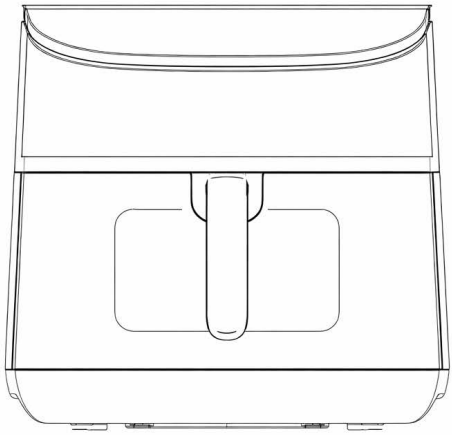
KERNAU

INSTRUKCJA OBSŁUGI
FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA
KSAF 730 EB



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 zastosowanie 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
	Wskazuje na ryzyko obrażeń ciała, śmierci lub znacznych szkód materialnych w przypadku zignorowania ostrzeżenia opatrzonego tym symbolem.
	Ryzyko porażenia prądem
	Wskazuje na ryzyko pożaru
	Wyłącznie do użytku domowego i wewnątrz pomieszczeń.
	Przydatne informacje pomagające zrozumieć działanie urządzenia i w pełni korzystać z jego funkcji
	Wskazuje na konieczność zapoznania się z instrukcjami w celu zrozumienia działania i użytkowania produktu.

SPIS TREŚCI

1. Instrukcje bezpieczeństwa 4

Informacje ogólne 4

Bezpieczeństwo dzieci i osób wrażliwych 5

Bezpieczeństwo elektryczne 5

Bezpieczeństwo użytkowania 6

Instalacja i ustawienie urządzenia 8

Konserwacja i czyszczenie 8

Kompatybilność elektromagnetyczna 8

Ochrona środowiska i utylizacja 9

2. Przegląd produktu 11

3. Obsługa urządzenia 12

Przed pierwszym użyciem 12

Obsługa urządzenia 14

4. Parametry gotowania i wskazówki kulinarne 16

5. Czyszczenie i konserwacja 19

6. Rozwiązywanie problemów 20

7. Usuwanie zużytych urządzeń 21

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ PONIŻSZE INSTRUKCJE.

INFORMACJE OGÓLNE

W celu zapewnienia bezpieczeństwa i prawidłowego użytkowania, przed instalacją i pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, w tym wskazówki i ostrzeżenia. Aby uniknąć niepotrzebnych błędów i wypadków, ważne jest, aby wszystkie osoby korzystające z urządzenia dokładnie zapoznały się z jego obsługą i zabezpieczeniami. Należy zachować niniejszą instrukcję i upewnić się, że jest ona dołączona do urządzenia, w przypadku jego przeniesienia lub sprzedaży, tak aby każda osoba korzystająca z niego przez cały okres jego użytkowania była odpowiednio poinformowana o użytkowaniu i bezpieczeństwie urządzenia.
W celu zapewnienia bezpieczeństwa życia i mienia należy przestrzegać środków ostrożności zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. Urządzenie należy użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z użytkowania urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem, niniejszą instrukcją lub nieautoryzowanych modyfikacji.
Ostrzeżenia i ważne informacje o bezpieczeństwie zawarte w niniejszej instrukcji nie obejmują wszystkich możliwych warunków ani sytuacji, które mogą wystąpić.
Odpowiedzialność za ostrożne i rozważne postępowanie z urządzeniem podczas instalacji, konserwacji i obsługi urządzenia spoczywa na użytkowniku.
To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w takich miejscach, jak kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach, gospodarstwach agroturystycznych lub innych miejscach pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku w hotelach,

motelach, pensjonatach ani innych tego typu miejscach.
Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania na zewnątrz budynków.

BEZPIECZEŃSTWO DZIECI I OSÓB WRAŻLIWYCH

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego użytkowania.
- Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.
- Przechowywać urządzenie i kabel poza zasięgiem dzieci (szczególnie poniżej 8 roku życia).
- Wszystkie opakowania należy przechowywać z dala od dzieci. Istnieje ryzyko uduszenia.
- Należy zadbać o to, aby dzieci nie traktowały urządzenia jako zabawki i nie bawiły się nim.

BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE



OSTRZEŻENIE – RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM
Nieprawidłowo wykonane instalacje stanowią poważne zagrożenie.

- Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.
- Zawsze używać dołączonego przewodu przyłączeniowego nowego urządzenia.
- Urządzenie musi być podłączone do prawidłowo zainstalowanego gniazda sieciowego z przewodem ochronnym (uziemieniem). Zabrania się usuwania styku ochronnego z wtyczki.
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, nie należy

zanurzać urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.

- Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Nigdy nie zasilać urządzenia poprzez zewnętrzne urządzenie przełączające, np. wyłącznik czasowy lub pilot zdalnego sterowania.
- Nie należy nadmiernie zginać, skręcać ani zawiązywać przewodu zasilającego. Zabrania się przygniatania go ciężkimi przedmiotami, przewieszania przez metalowe elementy oraz wsuwania w ciasne przestrzenie za urządzeniem lub między inne meble.
- Wszelkie naprawy i wymiany elementów elektrycznych mogą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany serwis.

OSTRZEŻENIE !
Podczas ustawiania urządzenia należy upewnić się, że przewód zasilający nie jest przytrzaśnięty lub uszkodzony.

BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

OSTRZEŻENIE !
Gorące powierzchnie: Powierzchnie mogą nagrzewać się podczas użytkowania. Nie dotykać obudowy i wnętrza podczas pracy – używać uchwytów i rękawic kuchennych.

- Urządzenie przeznaczone do pracy na blacie; powierzchnia musi być równa, stabilna i sucha.
- Stosuj wyłącznie akcesoria silikonowe, drewniane lub naczynia przeznaczone do pracy w wysokich temperaturach. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia urządzenia spowodowane użyciem nieodpowiednich naczyń żaroodpornych.

INFORMACJE Z ZAKRESU BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie nie będzie działać, jeśli szuflada nie zostanie całkowicie zamknięta.
- Nie należy stawiać na urządzeniu pojemników z wodą.
- Nie blokować otworów wentylacyjnych.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotowe powietrza uchodzi gorąca para. Nie zbliżaj rąk ani twarzy do uchodzącej pary ani do otworów wylotowych powietrza. Uważaj także na parę oraz na powietrze w trakcie wyjmowania szuflady z urządzenia.
- Nie umieszczaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie ani przy innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po obu bokach urządzenia, a także nad nim. Na urządzeniu nie umieszczaj żadnych przedmiotów.
- Nie umieszczać w pobliżu materiałów łatwopalnych (zasłony, obrusy) ani źródeł ciepła (palniki, piekarniki).
- Przed użyciem upewnić się, że akcesoria są czyste i suche.
- Nie napełniać szuflady olejem ani żadnym innym płynem.
- Składniki nie powinny być większe niż pojemność kosza, aby zapobiec dotknięciu elementów grzejnych.
- Gotowe potrawy powinny mieć złocisty kolor. Unikaj nadmiernego zbrązowienia lub przypalenia składników. Regularnie usuwaj z urządzenia wszelkie przypalone resztki żywności.
- Podczas przygotowywania świeżych ziemniaków nie przekraczaj temperatury 180°C, aby zminimalizować wytwarzanie szkodliwego akryloamidu.
- Nie należy stawać na urządzeniu ani umieszczać na nim żadnych przedmiotów (np. zapalonych świec lub papierosów, naczyń, chemikaliów,przedmiotów metalowych itp.).
- Szuflada nagrzewa się do wysokiej temperatury podczas użytkowania w urządzeniu. Poczekaj, aż szuflada ostygnie, zanim rozpoczniesz jej czyszczenie lub obsługę.
- Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Przed czyszczeniem lub obsługą urządzenia odczekaj około 60 minut, aż urządzenie ostygnie.

INSTALACJA I USTAWIENIE URZĄDZENIA

- Urządzenie należy rozpakować i sprawdzić pod kątem uszkodzeń. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia nie podłączać urządzenia do zasilania.
- Przed pierwszym podłączeniem urządzenia należy usunąć całą plastikową folię ochronną.
- Urządzenie należy instalować na płaskiej powierzchni, odpornej na ciepło.
- Gniazdo zasilające musi być łatwo dostępne po instalacji.
- Jeśli gniazdo ścienne jest obluzowane, nie należy podłączać do niego wtyczki przewodu zasilającego.
- Nigdy nie należy odłączać urządzenia poprzez pociągnięcie za kabel. W celu wyjęcia wtyczki z gniazda należy zawsze mocno ją uchwycić i wyciągnąć zdecydowanym ruchem.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Do usuwania substancji obcych lub kurzu ze styków wtyczki przewodu zasilającego należy używać czystej, suchej szmatki. Do tego celu nie należy używać szmatki mokrej lub wilgotnej.
- Nie używać palnych sprayów, benzyny, kwasów ani wybielaczy do czyszczenia wnętrza.
- Brak regularnego odkamieniania urządzenia lub stosowanie wody o wysokiej twardości bez odpowiedniej konserwacji jest uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem i instrukcją obsługi.

KOMPATYBILNOŚĆ ELEKTROMAGNETYCZNA

Urządzenie jest przeznaczone do użytkowania w środowisku mieszkalnym. Aby zapewnić zgodność urządzenia z wymaganiami kompatybilności elektromagnetycznej instalacja i użytkowanie muszą odbywać się zgodnie z niniejszą instrukcją.

Nieautoryzowane modyfikacje konstrukcji urządzenia, ingerencja w jego układ elektryczny, stosowanie nieoryginalnych części lub przewodów zasilających, a także wykonywanie napraw przez osoby nieposiadające odpowiednich kwalifikacji mogą prowadzić do zakłóceń elektromagnetycznych, obniżenia poziomu bezpieczeństwa oraz utraty zgodności urządzenia z wymaganiami obowiązujących przepisów Unii Europejskiej. Wszelkie naprawy i wymiany części powinny być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany serwis z użyciem oryginalnych części zamiennych.

OCHRONA ŚRODOWISKA I UTYLIZACJA

Urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2011/65/UE (RoHS) dotyczącą ograniczenia stosowania niektórych substancji niebezpiecznych w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.

Materiały użyte w tym urządzeniu oznaczone symbolem nadają się do recyklingu.

Urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2012/19/UE (WEEE) dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.



Symbol na produkcie lub na jego opakowaniu wskazuje, że produkt ten nie może być traktowany jako odpad domowy. Zamiast tego należy go oddać do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewnienie prawidłowej utylizacji tego produktu pomoże zapobiec potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby być spowodowane niewłaściwym obchodzeniem się z tym produktem. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami, firmą zajmującą się utylizacją odpadów lub sklepem, w którym został zakupiony produkt.

Zgodność z przepisami UE

Projektowanie, produkcja oraz wprowadzanie do obrotu tego urządzenia są zgodne z odpowiednimi przepisami Unii Europejskiej, w tym w szczególności z:

- Rozporządzeniem (WE) 1907/2006 (REACH) dotyczącym rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów,
- Dyrektywą 2014/35/UE (LVD) dotyczącą urządzeń elektrycznych niskiego napięcia,
- Dyrektywą 2014/30/UE (EMC) dotyczącą kompatybilności elektromagnetycznej,
- Dyrektywą 2011/65/UE (RoHS) dotyczącą ograniczenia stosowania niektórych substancji niebezpiecznych w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym,
- Dyrektywą 2012/19/UE (WEEE) dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

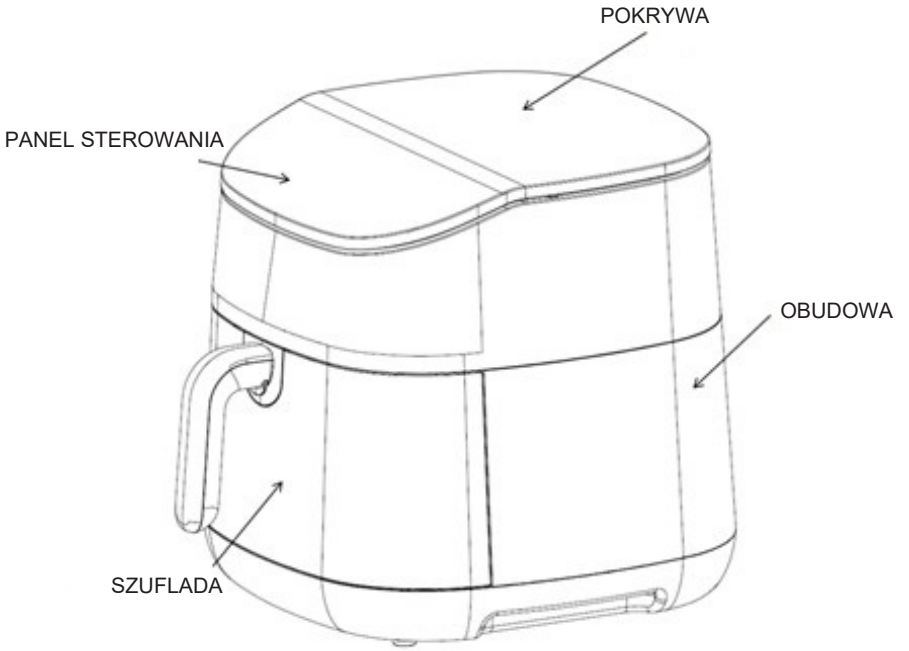
ⓘ Dane techniczne mogą ulec zmianie bez powiadomienia w związku z modernizacją konstrukcji urządzenia.

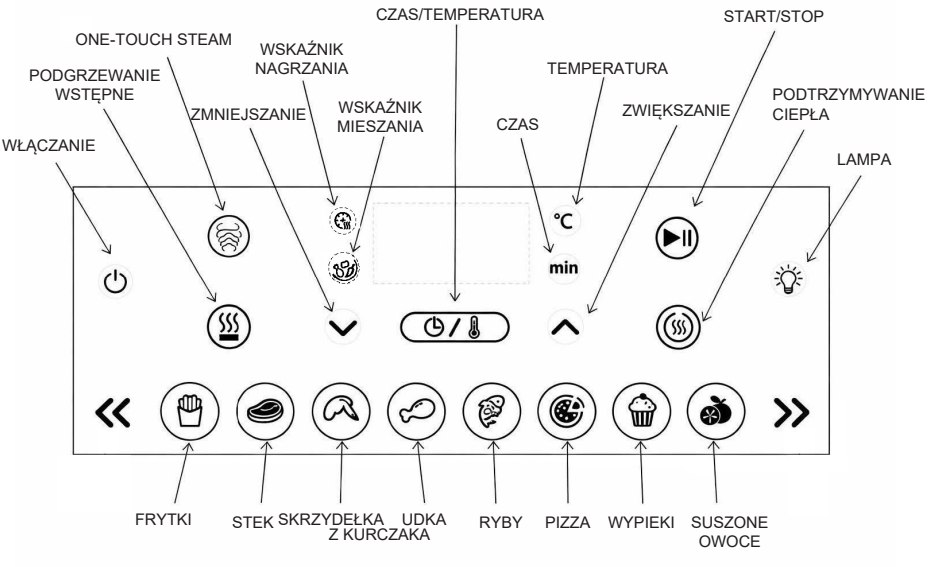
ⓘ Rysunki w tej instrukcji mają charakter schematyczny i mogą nie być zgodne z rzeczywistym wyglądem urządzenia.

ⓘ Wartości podane na oznaczeniach urządzenia lub w dostarczonych z nim dokumentacji zostały uzyskane w warunkach laboratoryjnych z godnie z odpowiednimi normami. Wartości te mogą różnić się w zależności od użytkowania produktu i warunków otoczenia.

Model:	KSAF 730 EB
Napięcie znamionowe:	220-240V~
Częstotliwość:	50-60Hz
Moc znamionowa:	2500-3000 W
Pojemność:	7,6L

2. PRZEGLĄD PRODUKTU





3. OBSŁUGA URZĄDZENIA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Umyj szufladę i ruszt do pieczenia ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do naczyń, używając nieściernej gąbki. Elementy te można również bezpiecznie myć w zmywarce.
3. Wytrzyj obudowę oraz wnętrze urządzenia czystą, wilgotną ściereczką.
4. Pozostaw komorę wewnętrzną do przewietrzenia przy wysuniętej szufladzie przez około 30 minut. Przed rozpoczęciem pierwszego pieczenia należy włączyć urządzenie na 10 minut przy maksymalnej temperaturze, podczas którego może pojawić się lekki zapach i dym, ale nie należy się tym martwić, nie jest to usterka, tylko normalne zjawisko przy pierwszym użyciu.
5. Należy upewnić się, że produkt jest używany w wentylowanym otoczeniu
6. Upewnij się, że otwory wlotu i wylotu powietrza nie są zasłonięte. Nie wkładaj do środka przedmiotów z papieru, plastiku ani metalu, które nie są przeznaczone do kontaktu z wysoką temperaturą.

- Zakres regulacji temperatury urządzenia wynosi od 60 ℃ do 230 ℃ , a zakres regulacji czasu wynosi od 1 minuty do 60 minut.

- Po wyjęciu szuflady element grzejny przestanie działać, a na wyświetlaczu pojawi się informacja, że szuflada została wyjęta. Po prawidłowym umieszczeniu szuflady urządzenie będzie kontynuować ogrzewanie.

- Gdy ustawiony czas gotowania zostanie osiągnięty, brzęczyk będzie emitował ciągły sygnał dźwiękowy, a frytownica wyłączy się automatycznie.

- Odwróć potrawę, aby sprawdzić, czy jest zarumieniona i gotowa do spożycia. W razie potrzeby kontynuowania gotowania, dostosuj temperaturę i czas do momentu całkowitego ugotowania potrawy.

- Po zakończeniu gotowania wyjmij szufladę z korpusu i umieść ja na płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni. Umieść ugotowaną żywność w odpowiednim pojemniku.

- W razie potrzeby gotowanie można kontynuować. Nieużywane urządzenie należy odłączyć od zasilania.

UWAGA:

Frytkownica nie będzie się nagrzewać, jeśli przycisk START/ STOP nie zostanie aktywowany. Jeśli szuflada nie zostanie prawidłowo zainstalowana, frytkownica nie będzie się nagrzewać, a na wyświetlaczu pojawi się informacja, że szuflada została wyjęta. Po zakończeniu gotowania naciśnij przycisk zasilania, aby wyłączyć frytkownicę.

OSTRZEŻENIE

Zachowaj ostrożność podczas przewracania żywności w szufladzie. Aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia, nie należy przewracać żywności przez potrząsanie całym urządzeniem.

OSTRZEŻENIE

Zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania i wkładania szuflady, aby uniknąć poparzenia gorącą parą.

OSTRZEŻENIE

Po zakończeniu gotowania nie kładź rusztu i szuflady bezpośrednio na plastikowym stole, aby uniknąć jego przypalenia. Nie odwracaj szuflady z rusztem, aby uniknąć wylania zgromadzonych na dnie płynów.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

1. Po podłączeniu urządzenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki na panelu sterowania zaświecą się na 1 sekundę, a urządzenie przejdzie w tryb włączania. W tym czasie wskaźnik przycisku zasilania świeci światłem ciągłym, a pozostałe przyciski i wskaźniki przechodzą w tryb uśpienia.

2. Po krótkim naciśnięciu przycisku zasilania "⏻" wszystkie przyciski funkcyjne na panelu sterowania zostaną aktywowane. W tym czasie domyślna temperatura wynosi 200 ℃, a domyślny czas to 15 minut.

3. Jeśli frytownica jest zimna, wybierz funkcję podgrzewania (nie ma potrzeby ładowania żywności), wskaźnik podgrzewania zaświeci się i frytownica zacznie się nagrzewać. Efekt smażenia będzie lepszy po nagrzaniu urządzenia.

4. Naciśnij krótko przycisk "⏮" lub "⏭", aby przełączać się między menu. Wskaźnik wybranego menu miga, a wskaźniki pozostałych menu świecą światłem ciągłym.

5. Krótko naciśnij przycisk CZAS/TEMP ⏱ / 🌡, aby przełączyć między temperaturą i czasem, a następnie dostosuj temperature lub czas za pomocą "⏶" lub "⏷" . Przytrzymaj i naciśnij przycisk "⏶" lub "⏷", aby szybko dostosować temperaturę lub czas, w tym czasie nadal można przełączać się między menu.

6. Po ustawieniu temperatury, czasu i menu, naciśnij krótko przycisk START/STOP "⏯" , urządzenie rozpocznie pracę, a wskaźnik ogrzewania zaświeci się.

7. Podczas pracy naciśnij krótko przycisk START/STOP "⏯", urządzenie zatrzyma pracę, a wskaźnik ogrzewania zgaśnie. Ponownie naciśnij przycisk START/STOP "⏯", a urządzenie będzie kontynuować pracę.

8. Po zakończeniu pracy lub przytrzymaniu i naciśnięciu przycisku zasilania urządzenie wyjdzie z trybu pracy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zgaśnie wskaźnik ogrzewania, a na wyświetlaczu pojawi się "000" i zacznie migać "000". Gdy wyświetlacz zgaśnie całkowicie (świeci się tylko wskaźnik przycisku zasilania), urządzenie przejdzie w tryb pracy.

9. W przypadku funkcji mikroparowania domyślna temperatura wynosi 200℃, a domyślny czas to 15 minut. W trybie gotowości lub pauzy naciśnij krótko przycisk pary ONE-TOUCH "", aby wybrać funkcję (naciśnij go ponownie, aby anulować wybór). Krótko naciśnij przycisk START/STOP " ", aby przejść do trybu mikroparowania i powrócić do trybu włączenia po zakończeniu pracy. (Przed użyciem funkcji mikroparowania należy dodać wodę do frytownicy. Zalecana ilość to 100-200 g. Upewnij się, że poziom wody nie przekracza wgłębienia na dnie szuflady).

10. Dla funkcji podgrzewania domyślna temperatura wynosi 200℃, a domyślny czas to 3 minuty. W trybie gotowości lub pauzy naciśnij krótko przycisk Podgrzewanie wstępne "", aby wybrać funkcję (naciśnij go ponownie, aby anulować wybór). Krótkie naciśnięcie przycisku START/STOP "" powoduje przejście do trybu podgrzewania i powrót do trybu gotowości po zakończeniu pracy.

11. W przypadku funkcji utrzymywania ciepła domyślna temperatura wynosi 80 ℃ , a domyślny czas to 60 minut. W trybie czuwania lub pauzy naciśnij krótko przycisk Podtrzymywanie ciepła "", aby wybrać funkcję (naciśnij go ponownie, aby anulować wybór). Po zakończeniu ogrzewania urządzenie przejdzie w tryb utrzymywania ciepła, a po zakończeniu pracy powróci do trybu pracy.

12. Po włączeniu urządzenia można w dowolnym momencie wyjąć szufladę, w tym czasie urządzenie przestanie działać, lampka kontrolna zgaśnie, na ekranie cyfrowym pojawi się komunikat "---", w tym czasie urządzenie nie będzie mogło być obsługiwane. Urządzenie będzie kontynuować pracę po ponownym prawidłowym umieszczeniu szuflady.

13. Gdy urządzenie będzie działać przez określony czas , wskaźnik Wstrząśnij zacznie migać, a brzęczyk wyemituje sygnał dźwiękowy przypominający użytkownikowi o konieczności wykonania operacji Wstrząśnij. Operacja Wstrząśnij zostanie anulowana po wykonaniu jednej z poniższych czynności.
(1) Użytkownik wyjmie szufladę i wykona operację "Wstrząśnij" w ciągu 30 sekund, a następnie ponownie umieści szufladę w korpusie.
(2) W ciągu 30 sekund nie zostanie wykonana żadna operacja.

Każdy z powyższych warunków jest uznawany za zakończenie operacji "Wstrząśnij". Po zakończeniu operacji "Wstrząśnij" brzęczyk przestanie emitować sygnał dźwiękowy, wskaźnik "Wstrząśnij" zgaśnie, a urządzenie będzie kontynuować pracę.

(Po ustawieniu temperatury powyżej 160°C przypomnienie o odwróceniu skrzydełek kurczaka, udek kurczaka i grillowanej ryby zostanie anulowane, a funkcja frytek będzie miała o jedno przypomnienie o odwróceniu mniej).

14. Po włączeniu urządzenia można w dowolnym momencie sterować lampą wewnątrz urządzenia za pomocą przycisku (Lampa).

4. PARAMETRY GOTOWANIA I WSKAZÓWKI KULINARNE

- Do smażenia dobrze nadaje się oliwa z oliwek lub olej roślinny. Olej można nakładać na żywność, aby uzyskać lepszy efekt gotowania. Upewnij się, że żywność jest wysuszona przed nałożeniem oleju.
- Żywność można pokroić na małe kawałki, aby zwiększyć powierzchnię smażenia i sprawić, że żywność będzie bardziej chrupiąca. Przed smażeniem należy włączyć funkcję podgrzewania, aby uzyskać lepsze rezultaty gotowania.
- Nie należy przepełniać szuflady. Nigdy nie napełniaj szuflady potrawami, których ilość przekracza 1/2 jej maksymalnej

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty smażenia, niektóre potrawy należy odwrócić podczas smażenia.
- Podczas gotowania potraw naturalnie bogatych w tłuszcz, takich jak skrzydełka kurczaka lub kiełbaski, może być konieczne opróżnienie szuflady z tłuszczu pomiędzy kolejnymi użyciami, aby uniknąć nadmiernego dymienia.
- Zawsze osuszaj żywność przed smażeniem, aby poprawić przyrumienienie i uniknąć nadmiernego dymienia.
- Żywność w szufladzie nie może znajdować się wyżej niż otwór szuflady, aby umożliwić cyrkulację powietrza wewnątrz.
- Zawsze używaj termometru do mięsa, aby upewnić się, że mięso, drób i ryby są dokładnie ugotowane przed spożyciem
- Smażenie niewielkiej ilości żywności spowoduje skrócenie czasu gotowania i uzyskanie lepszych wyników smażenia. Dostosuj temperaturę i czas do własnych upodobań.

Poniższa tabela pomoże wybrać podstawowe ustawienia dla składników.

Uwaga: Należy pamiętać, że ustawienia te mają charakter orientacyjny. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla danych składników.

WPROWADZENIE DO MENU

ŻYWNOŚĆ	TEMP	CZAS	UTRZYMYWANIE CIEPŁA	ZAKRES TEMPERATUR	ZAKRES CZASU	WSTRZĄSNĄĆ	UWAGI
Frytki	200℃	20 min	TAK	80~220℃	1~60min	TAK	Dodaj 600-800 g mrożonych frytek. Podgrzewanie wstępne daje lepsze rezultaty
Stek	200℃	13 min	TAK	80~220℃	1~60 min	TAK	Użyć steku o grubości 2 cm (rozmrożonego) i osuszyć go z krwi przed grillowaniem.

Skrzydełka z kurczaka	200℃	15 min	TAK	80~220℃	1~60 min	TAK	Dodaj 8-10 skrzydełek kurczaka (rozmrożonych), każde o wadze 30-60 g
Udka z kurczaka	200℃	20 min	TAK	80~220℃	1~60 min	TAK	Dodać 6-8 udek z kurczaka (rozmrożonych), każde o wadze nie większej niż 150 g.
Ryby	180℃	20 min	TAK	80~220℃	1~60 min	TAK	Dodaj 500-1000g ryby. Pokrycie powierzchni ryby olejem pozwoli osiągnąć lepsze rezultaty.
Pizza	230℃	8 min	TAK	230℃	1~60 min	NIE	Użyj pizzy 20-26 cm. Aby spód był bardziej chrupiący, umieść pizzę bezpośrednio na ruszcie frytownicy (zalecany czas pieczenia pizzy z owocami/warzywami: 6-8 minut. Zalecany czas pieczenia dla pizzy z owocami morza/ mięsem: 8-10 minut)
Ciasto	160℃	30 min	TAK	80~180℃	1~60 min	NIE	Wysokość ciasta nie przekracza dwóch trzecich pojemności frytownicy (umieszczenie go zbyt blisko elementu grzejnego może spowodować przypalenie). Ustaw niezbyt wysoką temperaturę i dostosuj czas smażenia do wielkości ciasta.
Suszone owoce	60℃	240 min	NIE	60~80℃	120~540 min	NIE	Wybierz świeże cytryny, jabłka itp. i pokrój je w cienkie plasterki o grubości 5 mm.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu, aby utrzymać je w czystości. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani ściernych materiałów czyszczących do czyszczenia wnętrza, koszy i urządzeń, ponieważ może to spowodować uszkodzenie ich powłok.

1. Wyjmij główną wtyczkę z gniazdka ściennego, aby schłodzić urządzenie. Wyjmij kosz, aby szybciej schłodzić urządzenie
2. Przetrzeć powierzchnię produktu wilgotną ściereczką
3. Wyczyść kosz gorącą wodą, użyj łagodnego detergentu i nieściernej gąbki, a do usunięcia pozostałych zabrudzeń możesz użyć roztworu odtłuszczającego.
4. Wskazówki: jeśli brud utknął na siatce lub dnie kosza, napełnij kosz gorącą wodą z łagodnym detergentem, włóż siatkę do kosza i zanurz ją w gorącej wodzie na 10 minut, a następnie użyj łagodnego detergentu i nieściernej gąbki do czyszczenia.
5. Wyczyść wnętrze produktu gorącą wodą i nieścierną gąbką.

Uwaga: przed czyszczeniem należy wyłączyć zasilanie.

6. Wyczyść element grzejny za pomocą szczoteczki do czyszczenia, aby usunąć z niego resztki jedzenia.

Podczas przechowywania należy przestrzegać poniższych wymagań

1. Odłącz wtyczkę i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć.
2. Upewnić się, że wszystkie części są czyste i suche
3. Nigdy nie przechowuj frytownicy w gorącym i wilgotnym miejscu.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli wystąpi jakakolwiek usterka, należy sprawdzić ją zgodnie z poniższą tabelą.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Brak wskazań lub nie można obsługiwać panelu sterowania.	Wtyczka nie została dobrze włożona lub szuflada nie została prawidłowo umieszczona.	Włóż prawidłowo wtyczkę zasilania, umieść prawidłowo szufladę i upewnij się, że przycisk zasilania jest włączony.
Nierównomierne przyrumienienie	Potrawa nie jest potrząsana podczas gotowania.	Po upływie określonego czasu pracy urządzenia wyjmij szufladę i potrząśnij potrawą.
Wydziela się duża ilość dymu.	Na powierzchni żywności znajduje się zbyt dużo wilgoci	Usuń wilgoć z powierzchni żywności za pomocą papieru kuchennego.

7. 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.



Rys. A

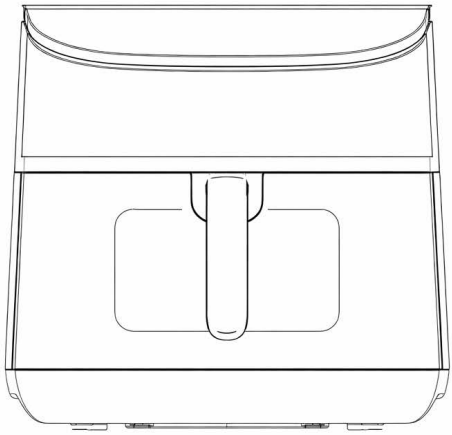


Rys. B

NOTATKI:

KERNAU

USER MANUAL
AIR FRYER
KSAF 730 EB



DEAR CUSTOMER,

Thank you for your trust and for choosing the Kernau brand.

To meet your expectations, we manufacture our appliances in specialised factories using the latest technologies and subject them to rigorous quality testing. To ensure that the product you have chosen serves you for as long as possible, please read the instructions for use, cleaning and maintenance provided below. In this manual, we aim to present all the features of the product you have purchased, as well as provide information on safety, installation, optimal settings and economical use. Here you will find valuable advice on how to use the appliance most effectively in line with your current needs.

The product you have purchased was manufactured in a modern, environmentally friendly factory.

Before using the equipment, we advise you to read this manual thoroughly and keep it for future reference, so that the functions of the device you have purchased remain in the same condition as on the first day of purchase for a long time to come.

NOTE

This user manual applies to multiple product models. Your device may not be equipped with some of the features listed in the manual.

Product images are schematic. Items marked with (*) are optional

Icon	Caption
	Indicates a risk of personal injury, death or significant property damage if the warning marked with this symbol is ignored.
	Risk of electric shock
	Indicates a risk of fire
	For domestic and indoor use only.
	Useful information to help you understand how the appliance works and make full use of its features
	Indicates that you should read the instructions to understand how the product works and how to use it.

Table of contents

1. Safety instructions 26

General information 26

Safety of children and vulnerable persons 27

Electrical safety 27

Safety during use 28

Installation and setup 29

Maintenance and cleaning 30

Electromagnetic compatibility 30

Environmental protection and disposal 30

2. Product overview 32

3. Operating the device 33

Before first use 33

Operating the appliance 34

4. Cooking instructions and tips 37

5. Cleaning and maintenance 40

6. Troubleshooting 41

7. Disposing of end-of-life equipment 42

1. SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE DEVICE.

GENERAL INFORMATION

To ensure safety and correct use, please read this user manual carefully before installing and using the appliance for the first time, including the instructions and warnings. To avoid unnecessary errors and accidents, it is important that all persons using the appliance familiarise themselves thoroughly with its operation and safety features. Please keep this manual and ensure it is included with the appliance if it is moved or sold, so that anyone using it throughout its lifetime is properly informed about its use and safety.
To ensure the safety of life and property, observe the safety precautions contained in this user manual. The device must only be used for its intended purpose.
The manufacturer accepts no liability for damage resulting from the use of the device contrary to its intended purpose, this manual, or unauthorised modifications.
The warnings and important safety information contained in this manual do not cover all possible conditions or situations that may arise.
The user is responsible for handling the appliance with care and caution during installation, maintenance and operation.
This appliance is intended solely for domestic use. It is not intended for use in places such as staff kitchens in shops, offices, agritourism establishments or other workplaces. Nor is it intended for use in hotels, motels, guesthouses or similar establishments.
The appliance is not intended for outdoor use.

THE SAFETY OF CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE

- The appliance may be used by children aged 8 years and over and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities only under supervision or after prior training in safe use.
- Children must not clean or maintain the appliance without supervision.
- Keep the appliance and cable out of the reach of children (especially those under 8 years of age).
- Keep all packaging away from children. There is a risk of suffocation.
- Ensure that children do not treat the appliance as a toy and do not play with it.

ELECTRICAL SAFETY



WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK
Incorrectly installed electrical systems pose a serious hazard.

- The appliance must be connected and used in accordance with the information on the rating plate.
- Always use the power cord supplied with the new appliance.
- The appliance must be connected to a properly installed mains socket with a protective earth (grounding). Do not remove the protective earth contact from the plug.
- To avoid the risk of electric shock, do not immerse the appliance, cable or plug in water or any other liquid.
- Do not use the appliance if the power cord is damaged.
- Never power the appliance via an external switching device, such as a timer or remote control.

- Do not excessively bend, twist or tie the power cord. Do not crush it with heavy objects, hang it over metal parts, or push it into tight spaces behind the appliance or between other furniture.
- All repairs and replacements of electrical components must be carried out exclusively by an authorised service centre.

WARNING!
When positioning the appliance, ensure that the power cord is not trapped or damaged.

SAFETY DURING USE

WARNING!

Hot surfaces: Surfaces may become hot during use. Do not touch the housing or interior whilst the appliance is in operation – use handles and oven gloves.

- This appliance is designed for use on a worktop; the surface must be level, stable and dry.
- Use only silicone or wooden accessories, or cookware designed for use at high temperatures. The manufacturer accepts no liability for damage to the appliance caused by the use of unsuitable heat-resistant cookware.
- The appliance will not operate if the drawer is not fully closed.
- Do not place containers of water on the appliance.
- Do not block the ventilation openings.
- Hot steam escapes through the air vents during hot-air frying. Do not bring your hands or face close to the escaping steam or the air vents. Also take care of the steam and hot air when removing the drawer from the appliance.
- Do not place the appliance directly against a wall or other appliances. Leave at least 10 cm of free space at the back and on both sides of the appliance, as well as above it. Do not place any objects on top of the appliance.

- Do not place near flammable materials (curtains, tablecloths) or heat sources (hobs, ovens).
- Before use, ensure that the accessories are clean and dry.
- Do not fill the drawer with oil or any other liquid.
- Ingredients should not exceed the capacity of the basket to prevent contact with the heating elements. Dirty heating elements will not heat properly.
- Cooked food should be golden in colour. Avoid over-browning or burning the ingredients. Regularly remove any burnt food residues from the appliance.
- When cooking fresh potatoes, do not exceed a temperature of 180°C to minimise the formation of harmful acrylamide.
- Do not stand on the appliance or place any objects on it (e.g. lit candles or cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.).
- The drawer becomes very hot during use. Wait until the drawer has cooled down before cleaning or handling it.
- Always unplug the appliance from the mains socket after use.
- Wait approximately 60 minutes for the appliance to cool down before cleaning or handling it.

INSTALLATION AND SETUP

- Unpack the appliance and check it for damage. If any damage is found, do not connect the appliance to the mains.
- Remove all protective plastic film before connecting the device for the first time.
- The device must be installed on a flat, heat-resistant surface.
- The power socket must be easily accessible after installation.
- If the wall socket is loose, do not plug the power cable into it.
- Never disconnect the appliance by pulling on the cable. To remove the plug from the socket, always grasp it firmly and pull it out with a firm motion.

MAINTENANCE AND CLEAN

- Disconnect the appliance from the mains before cleaning.
- Use a clean, dry cloth to remove foreign matter or dust from the power cable plug contacts. Do not use a wet or damp cloth for this purpose.
- Do not use flammable sprays, petrol, acids or bleaches to clean the interior.
- Failure to descale the appliance regularly or the use of hard water without proper maintenance is considered to be contrary to the intended use and the operating instructions.

ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY

This appliance is intended for use in a domestic environment. To ensure that the appliance complies with electromagnetic compatibility requirements, it must be installed and used in accordance with these instructions.
Unauthorised modifications to the device's design, tampering with its electrical system, the use of non-original parts or power cables, as well as repairs carried out by unqualified persons may lead to electromagnetic interference, a reduction in safety levels and the device's non-compliance with the requirements of applicable European Union regulations. All repairs and part replacements should be carried out exclusively by an authorised service centre using original spare parts.

ENVIRONMENTAL PROTECTION AND DISPOSAL

The device complies with Directive 2011/65/EU (RoHS) on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

Materials used in this device marked with the symbol are recyclable.
The device complies with Directive 2012/19/EU (WEEE) on waste electrical and electronic equipment.



The symbol on the product or its packaging indicates that this product must not be treated as household waste. Instead, it must be taken to a suitable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Ensuring the correct disposal of this product will help prevent potential negative consequences for the environment and human health that could result from improper handling of this product. For more detailed information on recycling this product, please contact your local authorities, a waste disposal company or the shop where the product was purchased.

Compliance with EU regulations

The design, manufacture and marketing of this appliance comply with the relevant European Union regulations, including in particular:

- Regulation (EC) No 1907/2006 (REACH)
- Directive 2014/35/EU (LVD)
- Directive 2014/30/EU (EMC)
- Directive 2011/65/EU (RoHS)
- Directive 2012/19/EU (WEEE)

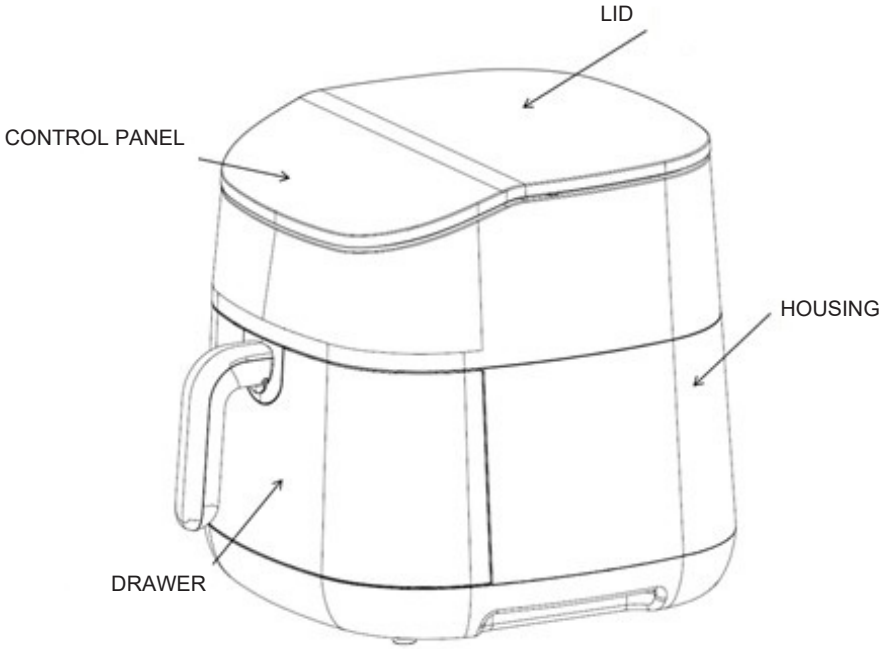
ⓘ Technical specifications are subject to change without notice due to product design updates.

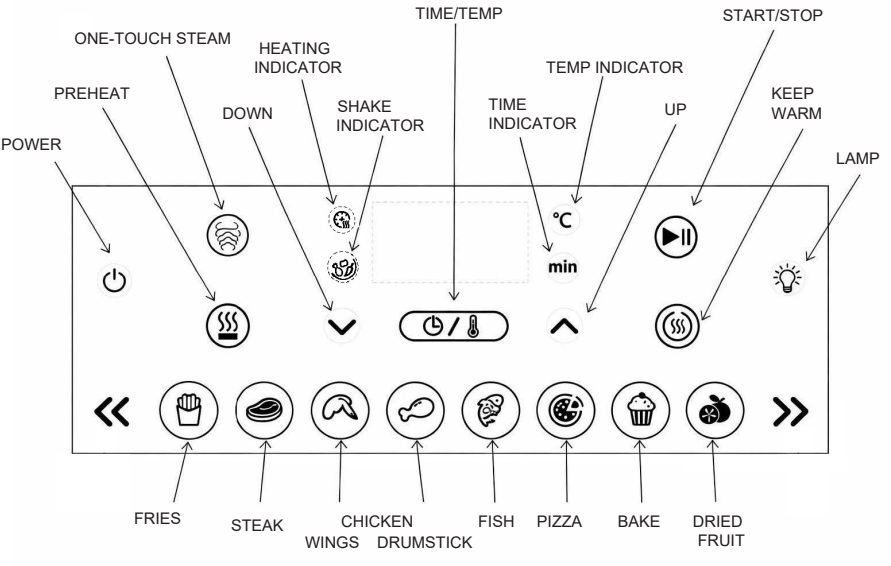
ⓘ The diagrams in this manual are schematic and may not correspond to the actual appearance of the device.

ⓘ The values stated on the device's markings or in the documentation supplied with it were obtained under laboratory conditions in accordance with the relevant standards. These values may vary depending on the product's use and environmental conditions.

Model:	KSAF 730 EB
Rated voltage:	220-240V~
Frequency:	50-60Hz
Rated power:	2500-3000 W
Capacity:	7,6L

2. PRODUCT OVERVIEW





3. OPERATING THE DEVICE

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Wash the drawer and baking tray with warm water and mild washing-up liquid, using a non-abrasive sponge. These parts are also dishwasher safe.
3. Wipe the exterior and interior of the appliance with a clean, damp cloth.
4. Leave the interior to air out with the drawer pulled out for about 30 minutes. Before using the appliance for the first time, switch it on for 10 minutes at the maximum temperature; a slight odour and smoke may be emitted, but there is no need to worry – this is not a fault, but a normal occurrence during first use.
5. Ensure that the appliance is used in a well-ventilated area.
6. Ensure that the air inlet and outlet vents are not blocked. Do not place any paper, plastic or metal objects inside that are not designed to withstand high temperatures.

- The temperature control range of the appliance is from 60 °C to 230 °C, and the time control range is from 1 minute to 60 minutes.

- Once the drawer has been removed, the heating element will stop working and a message will appear on the display indicating that the drawer has been removed. Once the drawer has been correctly replaced, the appliance will resume heating.

- When the set cooking time has elapsed, the buzzer will sound continuously and the deep fryer will switch off automatically.

- Turn the food over to check if it is browned and ready to eat. If it needs further cooking, adjust the temperature and cooking time until the food is fully cooked.

- Once cooking is complete, remove the drawer from the unit and place it on a flat, heat-resistant surface. Transfer the cooked food to a suitable container.

- If necessary, you may continue cooking. When not in use, please unplug the appliance.

PLEASE NOTE:

The fryer will not heat up unless the START/STOP button is pressed. If the inner pot is not fitted correctly, the fryer will not heat up and a message will appear on the display stating that the inner pot has been removed. Once cooking is complete, press the power button to switch off the fryer.

WARNING

Take care when turning food over in the drawer. To avoid injury or damage to property, do not turn food over by shaking the entire appliance.

WARNING

Take particular care when removing and inserting the drawer to avoid being scalded by hot steam.

WARNING

Once cooking is finished, do not place the grill tray and drawer directly on a plastic table to avoid scorching it. Do not turn the drawer with the grill tray upside down to avoid spilling any liquids that have collected at the bottom.

OPERATION OF THE DEVICE

1. Once the device is connected, an audible beep will sound, all indicators on the control panel will light up for 1 second, and the device will enter start-up mode. During this time, the power button indicator will remain lit, whilst the other buttons and indicators will enter sleep mode.

2. After briefly pressing the power button "  " All function buttons on the control panel will be activated. At this point, the default temperature is 200 °C and the default time is 15 minutes.

3. If the fryer is cold, select the preheating function (there is no need to load food); the preheating indicator will light up and the fryer will begin to heat up. The frying results will be better once the appliance has heated up.

4. Briefly press the button "" or "", to switch between menus. The indicator for the selected menu flashes, whilst the indicators for the other menus remain lit.

5. Briefly press the TIME/TEMP button "", to switch between temperature and time, then adjust the temperature or time using "" or "" . Hold down and press the button "" or "", to quickly adjust the temperature or time; you can still switch between menus whilst doing so.

6. Once you have set the temperature, time and menu, briefly press the START/STOP button "  " , The appliance will start up and the heating indicator will light up.

7. While the machine is running, briefly press the START/STOP button "  ", The appliance will stop running and the heating indicator will go out. Press the START/STOP button again " ", and the device will continue to operate.

8. Once the device has finished operating, or when you press and hold the power button, it will exit operating mode; an audible signal will sound, the heating indicator will go out, and "000" will appear on the display and begin to flash. When the display goes completely dark (only the power button indicator remains lit), the device will enter operating mode.

9. For the micro-steaming function, the default temperature is 200°C and the default time is 15 minutes. In standby or pause mode, briefly

press the ONE-TOUCH steam button "", to select a function (press it again to deselect). Briefly press the START/STOP button "", to switch to steam mode and return to cooking mode once the cycle is complete. (Before using the steam function, add water to the fryer. The recommended amount is 100–200 g. Ensure that the water level does not exceed the recess at the bottom of the drawer).

10. For the preheating function, the default temperature is 200°C and the default time is 3 minutes. In standby or pause mode, briefly press the Preheat button "", to select a function (press it again to deselect). A short press of the START/STOP button "" switches to the warming mode and returns to standby mode once the cycle is complete.

11. For the keep-warm function, the default temperature is 80°C and the default time is 60 minutes. In standby or pause mode, briefly press the Keep Warm button "", to select a function (press it again to deselect). Once heating is complete, the appliance will switch to keep-warm mode, and once it has finished operating, it will return to normal operation.

12. Once the appliance has been switched on, the drawer can be removed at any time; when this happens, the appliance will stop operating, the indicator light will go out, and the digital display will show "---"; during this time, the appliance cannot be operated. The appliance will resume operation once the drawer has been correctly reinserted.
13. Once the device has been operating for a specified period of time, the Shake indicator will begin to flash and the buzzer will emit an audible signal to remind the user that the Shake operation must be performed. The Shake operation will be cancelled once one of the following actions is performed.
(1) The user removes the drawer and performs the "Shake" operation within 30 seconds, then re-inserts the drawer into the main unit.
(2) No operation is performed within 30 seconds.

Either of the above conditions is considered to complete the "Shake" operation. Once the "Shake" operation is complete, the buzzer will stop sounding, the "Shake" indicator will go out, and the appliance will continue to operate.

(When the temperature is set above 160°C, the reminder to turn chicken wings, chicken drumsticks and grilled fish will be cancelled, and the chips function will have one fewer turning reminder).

14. Once the appliance is switched on, you can control the light inside the appliance at any time using the (Light) button.

4. COOKING INSTRUCTIONS AND TIPS

- Olive oil or vegetable oil is ideal for frying. You can brush the oil onto the food to achieve better results. Make sure the food is dry before applying the oil.
- Food can be cut into small pieces to increase the frying surface area and make the food crispier. Before frying, switch on the preheating function to achieve better cooking results.
- Do not overfill the drawer. Never fill the drawer with food exceeding half its maximum capacity.
- For best frying results, some foods should be turned over during cooking.
- When cooking naturally fatty foods, such as chicken wings or sausages, it may be necessary to drain the fat from the drawer between uses to avoid excessive smoking.
- Always pat food dry before frying to improve browning and avoid excessive smoking.
- Food in the drawer must not rise above the drawer opening to allow air to circulate inside.
- Always use a meat thermometer to ensure that meat, poultry and fish are cooked thoroughly before eating
- Frying small quantities of food will reduce cooking time and produce better results. Adjust the temperature and cooking time to suit your preferences.

The table below will help you choose the basic settings for the ingredients.

Please note: Please bear in mind that these settings are for guidance only. As ingredients vary in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best settings for specific ingredients.

INTRODUCTION TO THE MENU

FOOD	TEMP	TIME	KEEP WARM	TEMP RANGE	TIME RANGE	SHAKE	NOTES
Fries	200℃	20 min	YES	80~220℃	1~60min	YES	Add 600–800 g of frozen chips. Preheating gives better results
Steak	200℃	13 min	YES	80~220℃	1~60 min	YES	Use a 2 cm thick steak (thawed) and pat it dry to remove any blood before grilling.
Chicken wings	200℃	15 min	YES	80~220℃	1~60 min	YES	Add 8–10 chicken wings (thawed), each weighing 30–60 g
Drumstick	200℃	20 min	YES	80~220℃	1~60 min	YES	Add 6–8 chicken drumsticks (thawed), each weighing no more than 150 g.
Fish	180℃	20 min	YES	80~220℃	1~60 min	YES	Add 500–1000 g of fish. Coating the surface of the fish with oil will give better results.

Pizza	230℃	8 min	YES	230℃	1~60 min	NO	Use pizza 20–26 cm. To make the base crispier, place the pizza directly on the fryer rack (recommended cooking time for pizza with fruit/vegetables: 6–8 minutes. Recommended baking time for pizzas with seafood/ meat: 8–10 minutes)
Cake	160℃	30 min	YES	80~180℃	1~60 min	NO	The batter should not exceed two-thirds of the deep fryer's capacity (placing it too close to the heating element may cause it to burn). Set the temperature to a moderate level and adjust the frying time according to the size of the batter.
Dried fruit	60℃	240 min	NO	60~80℃	120~540 min	NO	Choose fresh lemons, apples, etc., and slice them into thin slices about 5 mm thick.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

The appliance should be cleaned after each use to keep it clean. Do not use metal utensils or abrasive cleaning materials to clean the interior, baskets and fittings, as this may damage their surfaces.

1. Unplug the appliance from the wall socket to allow it to cool down. Remove the basket to help the appliance cool down more quickly;
2. Wipe the surface of the appliance with a damp cloth;
3. Clean the basket with hot water, using a mild detergent and a non-abrasive sponge; you can use a degreasing solution to remove any remaining dirt.
4. Tips: if dirt is stuck to the mesh or the bottom of the basket, fill the basket with hot water and mild detergent, place the mesh in the basket and soak it in hot water for 10 minutes, then use mild detergent and a non-abrasive sponge to clean it.
5. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.

Note: Switch off the power supply before cleaning.

6. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residue.

The following requirements must be observed during storage

1. Unplug the appliance and allow it to cool down completely.
2. Make sure all parts are clean and dry.
3. Never store the deep fryer in a hot and damp place.

6. TROUBLESHOOTING

If any fault occurs, check it in accordance with the table below.

Problem	Reason	Solution
No display, or the control panel cannot be operated.	The plug isn't plugged in properly, or the drawer isn't seated correctly.	Plug in the power cord properly, insert the drawer correctly, and make sure the power button is turned on.
Uneven browning	The dish is not stirred while cooking.	After the appliance has been running for a certain amount of time, remove the drawer and shake the food.
A large amount of smoke is being emitted.	There is too much moisture on the surface of the food.	Use paper towels to pat the moisture off the surface of the food.

7. DISPOSAL OF END-OF-LIFE EQUIPMENT

This device has been designed and manufactured using high-quality materials and components that are suitable for recycling.

The crossed-out wheelie bin symbol on the product (Fig. A) indicates that the product is subject to separate collection in accordance with the provisions of Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council. If the crossed-out wheelie bin symbol is displayed on the product (Fig. B), this indicates that the product contains batteries which are subject to separate collection in accordance with the provisions of Directive 2006/66/EC of the European Parliament and of the Council. This marking indicates that electrical and electronic equipment and batteries (if present) must not be disposed of with other household waste at the end of their useful life. Waste equipment may have a harmful impact on the environment and human health due to the potential presence of hazardous substances, mixtures and components.

The user is obliged to return used equipment and batteries (if any) to operators of collection points for waste electrical and electronic equipment and batteries (if any). Operators involved in the collection of such waste, including those collecting end-of-life equipment, operators of treatment facilities, distributors (shops), operators of municipal waste sorting facilities (local authorities) and other entities specified by law, establish an appropriate system enabling the return of this equipment.

The proper disposal of waste equipment and batteries (where applicable) helps to avoid consequences harmful to health and the environment, resulting from the potential presence of hazardous components in the equipment and batteries, as well as the improper storage and treatment of such equipment and batteries. Households play an important role in contributing to the reuse and recovery, including recycling, of waste equipment; it is at this stage that attitudes are formed which influence the preservation of the common good that is a clean natural environment. Households are also among the largest users of small appliances, and the sensible management of these at this stage contributes to the recovery of secondary raw materials.



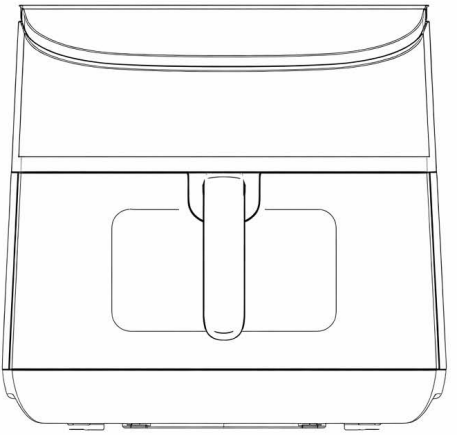
Rys. A



Rys. B

KERNAU

NÁVOD K POUŽITÍ
BEZTUKOVÉ FRITÉZY
KSAF 730 EB



DRAHÝ ZÁKAZNÍKU,

Děkujeme vám za důvěru a za to, že jste si vybrali značku Kernau.

Abychom splnili vaše očekávání, vyrábíme naše spotřebiče ve specializovaných závodech s využitím nejnovějších technologií a podrobujeme je přísným zkouškám kvality. Aby vám vámi vybraný výrobek sloužil co nejdéle, přečtěte si prosím níže uvedený návod k použití, čištění a údržbě. V tomto návodu se snažíme představit všechny funkce výrobku, který jste si zakoupili, a poskytnout informace o bezpečnosti, instalaci, optimálním nastavení a hospodárném používání. Najdete zde cenné rady, jak spotřebič používat co nejefektivněji v souladu s vašimi aktuálními potřebami.

Výrobek, který jste si zakoupili, byl vyroben v moderním závodě šetrném k životnímu prostředí.

Před použitím zařízení vám doporučujeme důkladně si přečíst tento návod a uschovat jej pro budoucí použití, aby funkce vámi zakoupeného zařízení zůstaly ještě dlouho ve stejném stavu jako v první den nákupu.



POZNÁMKA

Tato uživatelská příručka se vztahuje na více modelů výrobků. Vaše zařízení nemusí být vybaveno některými funkcemi uvedenými v příručce.

Obrázky výrobku jsou schematické. Položky označené (*) jsou volitelné

Ikona	Popisek
	Označuje riziko zranění osob, úmrtí nebo vážných materiálních škod, pokud je varování označené tímto symbolem ignorováno.
	Riziko úrazu elektrickým proudem
	Označuje riziko požáru
	Pouze pro domácí a vnitřní použití.
	Užitečné informace, které vám pomohou pochopit, jak spotřebič funguje, a plně využívat jeho funkce
	Označuje, že byste si měli přečíst návod, abyste pochopili, jak výrobek funguje a jak jej používat.

Obsah

1. Bezpečnostní předpisy 46

Obecné informace 46

Bezpečnost dětí a zranitelných osob 47

Elektrická bezpečnost 47

Bezpečnost při používání 48

Instalace a nastavení 49

Údržba a čištění 50

Elektromagnetická kompatibilita 50

Ochrana životního prostředí a likvidace 50

2. Přehled výrobku 52

3. Provoz zařízení 53

Před prvním použitím 53

Provoz přístroje 54

4. Pokyny a tipy pro přípravu jídel 57

5. Čištění a údržba 60

6. Odstraňování závad 61

7. Likvidace zařízení po skončení jeho životnosti 62

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PŘED POUŽITÍM ZAŘÍZENÍ SI PROSÍM POZORNĚ PŘEČTĚTE NÁSLEDUJÍCÍ POKYNY.

OBECNÉ INFORMACE

Pro zajištění bezpečnosti a správného používání si před instalací a prvním použitím spotřebiče pečlivě přečtěte tento návod k použití, včetně pokynů a upozornění. Aby se předešlo zbytečným chybám a nehodám, je důležité, aby se všechny osoby používající spotřebič důkladně seznámily s jeho obsluhou a bezpečnostními prvky. Tento návod si uschovejte a zajistěte, aby byl přiložen ke spotřebiči v případě jeho přemístění nebo prodeje, aby každý, kdo jej bude používat po celou dobu jeho životnosti, byl řádně informován o jeho používání a bezpečnosti. Pro zajištění bezpečnosti života a majetku dodržujte bezpečnostní opatření uvedená v tomto návodu k použití. Přístroj se smí používat pouze k určenému účelu. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za škody vzniklé v důsledku použití přístroje v rozporu s jeho určením, tímto návodem nebo neautorizovanými úpravami.
Varování a důležité bezpečnostní informace obsažené v tomto návodu nepokrývají všechny možné podmínky nebo situace, které mohou nastat.
Uživatel je zodpovědný za to, aby se spotřebičem při instalaci, údržbě a provozu zacházel opatrně a obezřetně. Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí použití. Není určen pro použití v místech, jako jsou kuchyně pro zaměstnance v obchodech, kancelářích, agroturistických zařízeních nebo na jiných pracovištích. Není určen ani pro použití v hotelech, motelech, penzionech nebo podobných zařízeních.
Spotřebič není určen pro venkovní použití.

BEZPEČNOST DĚTÍ A ZRANITELNÝCH OSOB

- Spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi pouze pod dohledem nebo po předchozím zaškolení v bezpečném používání.
- Děti nesmí spotřebič čistit ani provádět jeho údržbu bez dozoru.
- Spotřebič a kabel uchovávejte mimo dosah dětí (zejména mladších 8 let).
- Veškeré obaly uchovávejte mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí udušení.
- Zajistěte, aby děti spotřebič nepovažovaly za hračku a nehrály si s ním.

ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST



VAROVÁNÍ - NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM
Nesprávně instalované elektrické systémy představují vážné nebezpečí.

• Spotřebič musí být připojen a používán v souladu s údaji na typovém štítku.
• Vždy používejte napájecí kabel dodaný s novým spotřebičem.
• Spotřebič musí být připojen k řádně instalované síťové zásuvce s ochranným uzemněním (uzemněním). Neodstraňujte ochranný zemnicí kontakt ze zástrčky.
• Abyste předešli nebezpečí úrazu elektrickým proudem, neponořujte spotřebič, kabel ani zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.
• Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený napájecí kabel.
• Spotřebič nikdy nenapájejte prostřednictvím externího spínacího zařízení, jako je časovač nebo dálkové ovládání.

- Napájecí kabel nadměrně neohýbejte, nekruťte ani nesvazujte. Nemačkejte jej těžkými předměty, nezavěšujte jej na kovové části ani jej nestrkejte do těsných prostor za spotřebičem nebo mezi jiným nábytkem.
- Veškeré opravy a výměny elektrických součástí musí provádět výhradně autorizované servisní středisko.

VAROVÁNÍ!
Při umísťování spotřebiče dbejte na to, aby nedošlo k zachycení nebo poškození napájecího kabelu.

UPOZORNĚNÍ NA BEZPEČNOST PŘI POUŽÍVÁNÍ!

Horké povrchy: Povrchy mohou být během používání horké. Nedotýkejte se krytu ani vnitřního prostoru, pokud je spotřebič v provozu - používejte madla a kuchyňské rukavice.

- Tento spotřebič je určen k použití na pracovní desce; povrch musí být rovný, stabilní a suchý.
- Používejte pouze silikonové nebo dřevěné příslušenství nebo nádobí určené pro použití při vysokých teplotách. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za poškození spotřebiče způsobené použitím nevhodného žáruvzdorného nádobí.
- Spotřebič nebude fungovat, pokud není zásuvka zcela zavřená.
- Na spotřebič nepokládejte nádoby s vodou.
- Nezakrývejte větrací otvory.
- Při horkovzdušném smažení uniká větracími otvory horká pára. Nepřibližujte ruce ani obličej k unikající páře ani k větracím otvorům. Na páru a horký vzduch dávejte pozor také při vyjímání zásuvky ze spotřebiče.
- Spotřebič nestavte přímo ke stěně nebo k jiným spotřebičům. Ponechte alespoň 10 cm volného prostoru vzadu a po obou stranách spotřebiče i nad ním. Na horní část spotřebiče nepokládejte žádné předměty.

- Na webové stránce . . neumísťujte na spotřebič. do blízkosti hořlavých materiálů (záclony, ubrusy) nebo zdrojů tepla (varné desky, trouby).
- Před použitím se ujistěte, že je příslušenství čisté a suché.
- Zásuvku nenaplňujte olejem ani jinou kapalinou.
- Přísady by neměly přesahovat kapacitu koše, aby nedošlo ke kontaktu s topnými tělesy. Znečištěná topná tělesa nebudou správně ohřívat.
- Vařené potraviny by měly mít zlatavou barvu. Vyvarujte se přepálení nebo připálení ingrediencí. Pravidelně odstraňujte ze spotřebiče připálené zbytky jídla.
- Při vaření čerstvých brambor nepřekračujte teplotu 180 °C, abyste minimalizovali tvorbu škodlivého akrylamidu.
- Nestůjte na spotřebiči a nepokládejte na něj žádné předměty (např. zapálené svíčky nebo cigarety, nádobí, chemikálie, kovové předměty apod.)
- Zásuvka se během používání velmi zahřívá. Před čištěním nebo manipulací se zásuvkou počkejte, až vychladne.
- Po použití spotřebič vždy odpojte od síťové zásuvky.
- Před čištěním nebo manipulací se spotřebičem vyčkejte přibližně 60 minut, než spotřebič vychladne.

INSTALACE A NASTAVENÍ

- Spotřebič vybalte a zkontrolujte, zda není poškozený. Pokud zjistíte jakékoli poškození, nepřipojujte spotřebič k elektrické síti.
- Před prvním připojením přístroje odstraňte všechny ochranné plastové fólie.
- Přístroj musí být instalován na rovném, tepelně odolném povrchu.
- Zásuvka musí být po instalaci snadno přístupná.
- Pokud je zásuvka volná, nezapojujte do ní napájecí kabel.
- Nikdy neodpojujte spotřebič tahem za kabel. Chcete-li vyjmout zástrčku ze zásuvky, vždy ji pevně uchopte a pevným pohybem ji vytáhněte.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

- Před čištěním spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- K odstranění cizích těles nebo prachu z kontaktů zástrčky napájecího kabelu použijte čistý, suchý hadřík. Nepoužívejte k tomuto účelu mokrý nebo vlhký hadřík.
- K čištění vnitřního prostoru nepoužívejte hořlavé spreje, benzín, kyseliny ani bělidla.
- Neprovádění pravidelného odstraňování vodního kamene ze spotřebiče nebo používání tvrdé vody bez řádné údržby se považuje za rozpor s určením a návodem k obsluze.

ELEKTROMAGNETICKÁ KOMPATIBILITA

Tento spotřebič je určen pro použití v domácím prostředí. Aby spotřebič splňoval požadavky na elektromagnetickou kompatibilitu, musí být instalován a používán v souladu s tímto návodem.
Neoprávněné úpravy konstrukce zařízení, zásahy do jeho elektrického systému, použití neoriginálních dílů nebo napájecích kabelů, jakož i opravy prováděné nekvalifikovanými osobami mohou vést k elektromagnetickému rušení, snížení úrovně bezpečnosti a nesouladu zařízení s požadavky platných předpisů Evropské unie. Veškeré opravy a výměny dílů by měly být prováděny výhradně autorizovaným servisním střediskem s použitím originálních náhradních dílů.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A LIKVIDACE

Přístroj je v souladu se směrnicí 2011/65/EU (RoHS) o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních.

Materiály použité v tomto zařízení označené tímto symbolem  jsou recyklovatelné.
Zařízení je v souladu se směrnicí 2012/19/EU (WEEE) o odpadních elektrických a elektronických zařízeních.



Symbol na výrobku nebo jeho obalu označuje, že s tímto výrobkem nesmí být nakládáno jako s domovním odpadem. Místo toho musí být odevzdán na vhodném sběrném místě pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Zajištění správné likvidace tohoto výrobku pomůže zabránit možným negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by mohly vzniknout v důsledku nesprávného zacházení s tímto výrobkem. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku získáte na místních úřadech, u společnosti zabývající se likvidací odpadu nebo v obchodě, kde byl výrobek zakoupen.

Soulad s předpisy EU

Konstrukce, výroba a uvádění tohoto spotřebiče na trh jsou v souladu s příslušnými předpisy Evropské unie, včetně zejména:

- Nařízení (ES) č. 1907/2006 (REACH).
- Směrnice 2014/35/EU (LVD)
- Směrnice 2014/30/EU (EMC)
- Směrnice 2011/65/EU (RoHS)
- směrnice 2012/19/EU (WEEE)

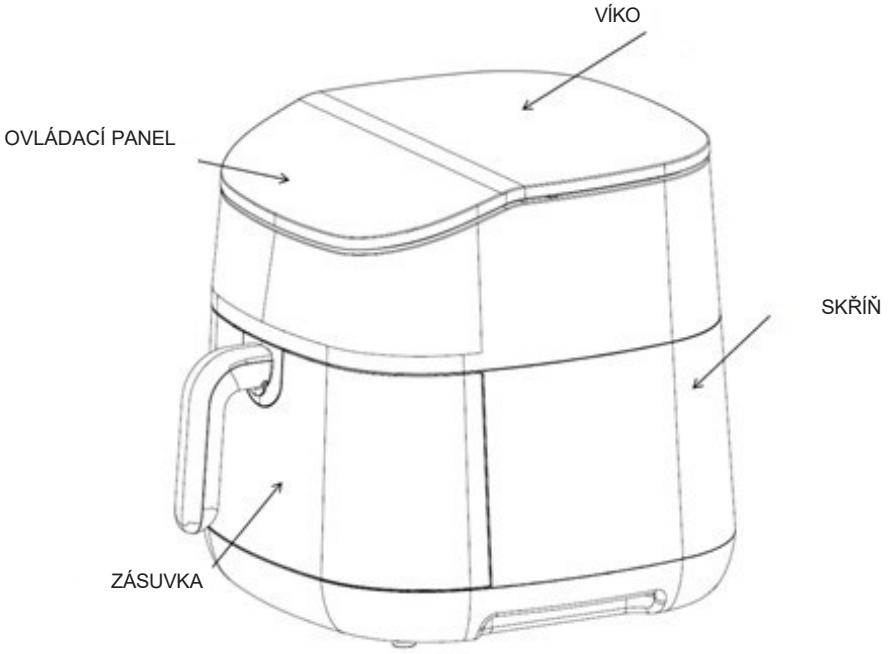
ⓘ Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění z důvodu aktualizace konstrukce výrobku.

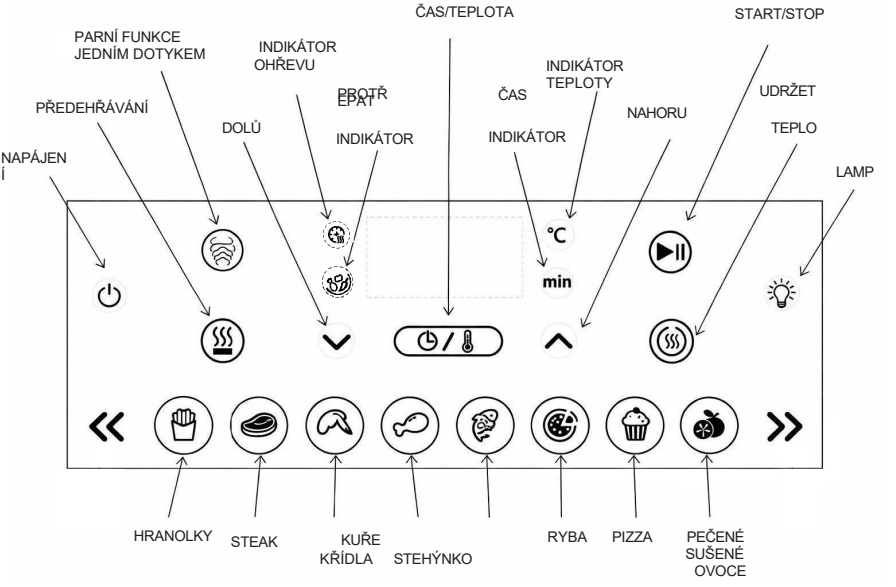
ⓘ Schémata v tomto návodu jsou schematická a nemusí odpovídat skutečnému vzhledu zařízení.

ⓘ Hodnoty uvedené na označení zařízení nebo v dokumentaci k němu dodávané byly získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. Tyto hodnoty se mohou lišit v závislosti na použití výrobku a podmínkách prostředí.

Model:	KSAF 730 EB
Jmenovité napětí:	220-240V~
Frekvence:	50-60Hz
Jmenovitý výkon:	2500-3000 W
Kapacita: 1800 W:	7,6L

2. PŘEHLED PRODUKTU





3. OBSLUHA ZAŘÍZENÍ

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Zásuvku a plech na pečení umyjte teplou vodou a jemným mycím prostředkem pomocí neabrazivní houbičky. Tyto části lze také mýt v myčce nádobí.
3. Vnější a vnitřní část spotřebiče otřete čistým, vlhkým hadříkem.
4. Nechte vnitřek přístroje vyvětrat s vysunutou zásuvkou po dobu asi 30 minut. Před prvním použitím přístroje jej zapněte na 10 minut na maximální teplotu; může se objevit mírný zápach a kouř, ale není třeba se obávat – nejedná se o poruchu, ale o normální jev při prvním použití.
5. Zajistěte, aby byl spotřebič používán v dobře větraném prostoru.
6. Zajistěte, aby nebyly ucpané přívodní a odvodní otvory. Do vnitřního prostoru nevkládejte žádné papírové, plastové ani kovové předměty, které nejsou určeny k použití při vysokých teplotách.

- Rozsah nastavení teploty spotřebiče je od 60 °C do 230 °C a rozsah nastavení času je od 1 minuty do 60 minut.

- Jakmile je zásuvka vyjmuta, topné těleso přestane fungovat a na displeji se objeví zpráva oznamující, že zásuvka byla vyjmuta. Jakmile je zásuvka správně zasunuta, spotřebič obnoví ohřev.

- Po uplynutí nastavené doby vaření zazní nepřetržitý zvukový signál a fritéza se automaticky vypne.

- Potraviny otočte a zkontrolujte, zda jsou opečené a připravené k jídlu. Pokud je třeba je dále vařit, upravte teplotu a dobu vaření, dokud nejsou potraviny zcela uvařené.

- Po dokončení vaření vyjměte zásuvku ze spotřebiče a položte ji na rovný, tepelně odolný povrch. Přesuňte uvařené jídlo do vhodné nádoby.

- V případě potřeby můžete pokračovat v vaření. Pokud přístroj nepoužíváte, odpojte jej ze zásuvky.

UPOZORNĚNÍ:

Fritéza se nezahřeje, dokud nestisknete tlačítko START/STOP. Pokud není vnitřní nádoba správně nasazena, fritéza se nezahřeje a na displeji se zobrazí zpráva, že byla vnitřní nádoba vyjmuta. Po dokončení vaření stiskněte tlačítko napájení a fritézu vypněte.

VAROVÁNÍ

Při obracení potravin v zásuvce buďte opatrní. Abyste předešli zranění nebo poškození majetku, neobracejte potraviny protřepáváním celého přístroje.

VAROVÁNÍ

Při vytahování a zasouvání zásuvky buďte obzvláště opatrní, abyste se nespálili horkou párou.

VAROVÁNÍ

Po dokončení vaření nepokládejte grilovací misku a zásuvku přímo na plastový stůl, aby nedošlo k jeho spálení. Neobracejte zásuvku s grilovací miskou dnem vzhůru, aby nedošlo k rozlití tekutin, které se nahromadily na dně.

PROVOZ ZAŘÍZENÍ

1. Jakmile je zařízení připojeno, ozve se zvukový signál, všechny kontrolky na ovládacím panelu se rozsvítí na 1 sekundu a zařízení přejde do režimu spuštění. Během této doby zůstane kontrolka tlačítka napájení rozsvícená, zatímco ostatní tlačítka a kontrolky přejdou do režimu spánku.

2. Po krátkém stisknutí tlačítka napájení „  “ se aktivují všechna funkční tlačítka na ovládacím panelu. V tomto okamžiku je výchozí teplota 200 °C a výchozí čas 15 minut.

3. Pokud je fritéza studená, zvolte funkci předehřátí (není třeba vkládat potraviny); rozsvítí se kontrolka předehřátí a fritéza se začne zahřívat. Po zahřátí spotřebiče budou výsledky smažení lepší.
4. Krátce stiskněte tlačítko „  “ nebo „  “ pro přepínání mezi nabídkami. Kontrolka vybraného menu bliká, zatímco kontrolky ostatních menu zůstávají rozsvícené.

5. Krátce stiskněte tlačítko TIME/TEMP „  “, abyste přepnuli mezi teplotou a časem, a poté nastavte teplotu nebo čas pomocí tlačítek „  “ nebo „  “. Podržte a stiskněte tlačítko „  “ nebo „  “, abyste rychle nastavili teplotu nebo čas; při tom můžete stále přepínat mezi nabídkami.

6. Jakmile nastavíte teplotu, čas a menu, krátce stiskněte tlačítko START/STOP „  “. Spotřebič se spustí a rozsvítí se kontrolka ohřevu.

7. Během provozu přístroje krátce stiskněte tlačítko START/STOP  “. Přístroj se zastaví a kontrolka ohřevu zhasne
. Stiskněte znovu tlačítko START/STOP „ “ a zařízení pokračovat v provozu.

8. Jakmile zařízení dokončí provoz nebo když podržíte tlačítko napájení, opustí provozní režim; ozve se zvukový signál, kontrolka ohřevu zhasne a na displeji se objeví „000“ a začne blikat. Jakmile displej zcela zhasne (svítí pouze kontrolka tlačítka napájení), zařízení přejde do provozního režimu.

9. U funkce mikropáry je výchozí teplota 200 °C a výchozí doba 15 minut. V pohotovostním režimu nebo v režimu pauzy krátce

stiskněte tlačítko ONE-TOUCH pro páru „  “, abyste vybrali funkci (dalším stisknutím výběr zrušíte). Krátce stiskněte tlačítko START/STOP „  “, abyste přepnuli do režimu páry a po dokončení cyklu se vrátili do režimu vaření
. (Před použitím funkce páry přidejte do fritézy vodu. Doporučené množství je 100–200 g. Ujistěte se, že hladina vody nepřesahuje vybrání na dně zásuvky).

10. U funkce předehřívání je výchozí teplota 200 °C a výchozí doba 3 minuty. V pohotovostním nebo pauzovém režimu krátce stiskněte tlačítko Preheat „  “, čímž vyberete funkci (dalším stisknutím výběr zrušíte). Krátkým stisknutím tlačítka START/STOP „  “ přepnete do režimu ohřívání a po dokončení cyklu se vrátíte do pohotovostního režimu.

11. U funkce udržování teploty je výchozí teplota 80 °C a výchozí doba 60 minut. V pohotovostním nebo pozastaveném režimu krátce stiskněte tlačítko „Keep Warm“ (Udržování teploty) „  “, a vyberte funkci (dalším stisknutím ji
zrušit výběr). Jakmile je ohřev dokončen, přístroj přepne do režimu udržování a po dokončení provozu se vrátí do normálního provozu.

12. Jakmile je spotřebič zapnutý, zásuvku lze kdykoli vyjmout; v takovém případě se spotřebič zastaví, kontrolka zhasne a na digitálním displeji se zobrazí „---“; během této doby nelze spotřebič ovládat. Spotřebič obnoví provoz, jakmile bude zásuvka správně zasunuta zpět.
13. Jakmile zařízení běží po stanovenou dobu, začne blikat kontrolka „Shake“ a zvukový signál upozorní uživatele, že je třeba provést operaci „Shake“. Operace „Shake“ se zruší, jakmile dojde k jedné z následujících akcí.
(1) Uživatel vyjme zásuvku a do 30 sekund provede operaci „Shake“, poté zásuvku znovu zasune do hlavní jednotky.
(2) Během 30 sekund není provedena žádná akce.

Za dokončení operace „Shake“ se považuje splnění kterékoli z výše uvedených podmínek. Jakmile je operace „Shake“ dokončena, bzučák přestane znít, indikátor „Shake“ zhasne a spotřebič bude pokračovat v provozu.

(Pokud je teplota nastavena na více než 160 °C, připomenutí k otočení kuřecích křídel, kuřecích stehen a grilované ryby bude zrušeno a funkce na hranolky bude mít o jedno připomenutí k otočení méně).

14. Jakmile je spotřebič zapnutý, můžete kdykoli ovládat osvětlení uvnitř spotřebiče pomocí tlačítka (Light).

4. POKYNY A TIPY PRO VAŘENÍ

- K smažení je ideální olivový nebo rostlinný olej. Pro dosažení lepších výsledků můžete olej na potraviny nanést štětcem. Před nanesením oleje se ujistěte, že jsou potraviny suché.
- Potraviny lze nakrájet na malé kousky, aby se zvětšila plocha pro smažení a jídlo bylo křupavější. Před smažením zapněte funkci předehřívání, abyste dosáhli lepších výsledků vaření.
- Zásuvku nepřepínejte. Nikdy nenaplňujte zásuvku potravinami nad polovinu její maximální kapacity.
- Pro dosažení nejlepších výsledků smažení je třeba některé potraviny během vaření obrátit.
- Při přípravě přirozeně tučných potravin, jako jsou kuřecí křídla nebo klobásy, může být nutné mezi jednotlivými cykly vypustit tuk ze zásuvky, aby se zabránilo nadměrnému kouření.
- Potraviny před smažením vždy osušte, aby se lépe opečly a aby se zabránilo nadměrnému kouření.
- Potraviny v zásuvce nesmí přesahovat její otvor, aby mohl uvnitř cirkulovat vzduch.
- Vždy používejte teploměr na maso, abyste se ujistili, že maso, drůbež a ryby jsou před konzumací důkladně propečené.
- Smažení malých množství potravin zkrátí dobu přípravy a zajistí lepší výsledky. Teplotu a dobu přípravy upravte podle svých preferencí.

Níže uvedená tabulka vám pomůže vybrat základní nastavení pro jednotlivé suroviny.

Upozornění: Mějte prosím na paměti, že tato nastavení slouží pouze jako orientační. Vzhledem k tomu, že se suroviny liší původem, velikostí, tvarem a značkou, nemůžeme zaručit nejlepší nastavení pro konkrétní suroviny.

ÚVOD DO MENU

FOOD	TEMP	TIME	KEEP WARM	TEMP RANGE	TIME RANGE	SHAKE	POZNÁMKY
Fries	200℃	20 min	YES	80~220℃	1~60min	YES	Přidejte 600–800 g mražených hranolků. Předehřátí zajišťuje lepší výsledky
Steak	200℃	13 min	YES	80~220℃	1~60 min	YES	Použijte 2 cm silný steak (rozmražený) a před grilováním ho osušte, abyste odstranili veškerou krev.
Chicken wings	200℃	15 min	YES	80~220℃	1~60 min	YES	Přidejte 8–10 (rozmražená), každé kuřecích váží 30–60 g
Drumstick	200℃	20 min	YES	80~220℃	1~60 min	YES	Přidejte 6–8 kuřecích stehýnek (rozmražených), z nichž každé váží maximálně 150 g.
Fish	180℃	20 min	YES	80~220℃	1~60 min	YES	Přidejte 500–1000 g ryby. Potření Povrch ryby olejem zajistí lepší výsledky.

Pizza	230 ℃	8 min	ANO	230 ℃	1–60 min	NE	Použijte pizzu o průměru 20–26 cm. Chcete-li, aby byl korpus křupavější, položte pizzu přímo na rošt fritézy (doporučená doba přípravy pizzy s ovocem/zeleninou: 6–8 minut). Doporučená doba pečení pro pro pizzy s mořskými plody/ masem: 8–10 minut)
Dort	160 ℃	30 min	ANO	80–180 ℃	1–60 min	NE	Těsto by nemělo přesahovat dvě třetiny kapacity fritézy (přílišné přiblížení k topnému tělesu může způsobit jeho spálení). Nastavte teplotu na střední úroveň a upravte dobu smažení podle velikosti těstových kousků.
Sušené ovoce	60 ℃	240 min	NE	60–80 ℃	120–540 min	NE	Vyberte čerstvé citrony, jablka atd. a nakrájejte je na tenké plátky o tloušťce asi 5 mm.

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Zařízení by se mělo čistit po každém použití, aby zůstalo čisté. K čištění vnitřku, košů a příslušenství nepoužívejte kovové předměty ani abrazivní čisticí prostředky, protože by to mohlo poškodit jejich povrchy.

1. Odpojte spotřebič ze zásuvky, aby mohl vychladnout. Vyjměte košík, aby spotřebič vychladl rychleji;
2. Povrch spotřebiče otřete vlhkým hadříkem;
3. Koš vyčistěte horkou vodou, jemným čisticím prostředkem a neabrazivní houbičkou; k odstranění zbytků nečistot můžete použít odmašťovací roztok.
4. Tipy: pokud jsou nečistoty přilepené k síťce nebo dnu koše, naplňte koš horkou vodou a jemným čisticím prostředkem, vložte síťku do koše a nechte ji 10 minut namočenou v horké vodě, poté ji vyčistěte jemným čisticím prostředkem a neabrazivní houbičkou.
5. Vnitřek spotřebiče vyčistěte horkou vodou a neabrazivní houbičkou.

Poznámka: Před čištěním vypněte napájení.

6. Vyčistěte topné těleso čisticím kartáčem, abyste odstranili veškeré zbytky potravin.

Při skladování je nutné dodržovat následující požadavky

1. Odpojte spotřebič ze zásuvky a nechte jej zcela vychladnout.
2. Ujistěte se, že jsou všechny části čisté a suché.
3. Fritézu nikdy neskladujte na horkém a vlhkém místě.

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Pokud dojde k poruše, zkontrolujte ji podle níže uvedené tabulky.

Problém	Příčina	Řešení
Není zobrazený displej nebo nelze ovládat ovládací panel.	Zástrčka není správně zapojena nebo zásuvka není správně zasunuta.	Správně zapojte napájecí kabel, zasuňte zásuvku a ujistěte se, že je zapnuté tlačítko napájení.
Nerovno měrné opékání	Jídlo se během vaření nemíchá.	Po určité době provozu spotřebiče vyjměte zásuvku a jídlo promíchejte.
Vychází velké množství kouře.	Na povrchu jídla je příliš mnoho vlhkosti.	Použijte papírové utěrky a vlhkost z povrchu jídla osušte.

7. LIKVIDACE VYŘAZENÉHO ZAŘÍZENÍ

Toto zařízení bylo navrženo a vyrobeno z vysoce kvalitních materiálů a komponentů, které jsou vhodné k recyklaci.

Symbol přeškrtnuté popelnice na výrobku (obr. A) označuje, že výrobek podléhá oddělenému sběru v souladu s ustanoveními směrnice Evropského parlamentu a Rady 2012/19/EU. Pokud je na výrobku zobrazen symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách (obr. B), znamená to, že výrobek obsahuje baterie, které podléhají oddělenému sběru v souladu s ustanoveními směrnice Evropského parlamentu a Rady 2006/66/ES. Toto označení znamená, že elektrická a elektronická zařízení a baterie (jsou-li přítomny) nesmí být na konci své životnosti likvidovány spolu s ostatním domácím odpadem. Odpadní zařízení může mít škodlivý vliv na životní prostředí a lidské zdraví kvůli možné přítomnosti nebezpečných látek, směsí a složek.

Uživatel je povinen odevzdat použité zařízení a baterie (jsou-li součástí) provozovatelům sběrných míst pro odpadní elektrická a elektronická zařízení a baterie (jsou-li součástí). Provozovatelé zapojení do sběru takového odpadu, včetně těch, kteří sbírají zařízení na konci životnosti, provozovatelé zařízení na zpracování, distributoři (obchody), provozovatelé zařízení na třídění komunálního odpadu (místní úřady) a další subjekty stanovené zákonem, zřizují vhodný systém umožňující odevzdání tohoto zařízení.

Správná likvidace odpadního zařízení a baterií (v příslušných případech) pomáhá zabránit následkům škodlivým pro zdraví a životní prostředí, které vyplývají z potenciální přítomnosti nebezpečných složek v zařízení a bateriích, jakož i z nesprávného skladování a nakládání s takovým zařízením a bateriemi. Domácnosti hrají důležitou roli při přispívání k opětovnému použití a využití, včetně recyklace, odpadního zařízení; právě v této fázi se formují postoje, které ovlivňují zachování společného dobra, jímž je čisté přírodní prostředí. Domácnosti patří rovněž k největším uživatelům malých spotřebičů a jejich rozumné nakládání v této fázi přispívá k získávání druhotných surovin.



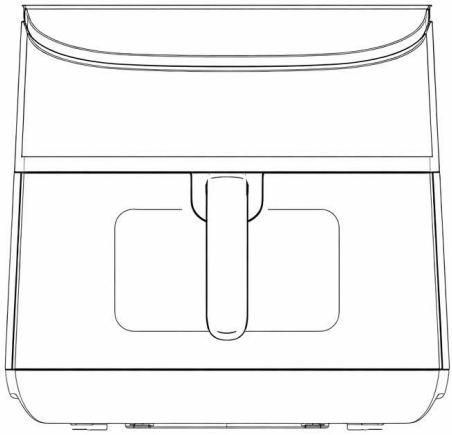
Rys. A



Rys. B

KERNAU

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ БЕЗМАСОВОЇ ФРИТЮРНИЦІ **KSAF 730 EB**



ШАНОВНИЙ КЛІЄНТ,

Дякуємо за довіру та вибір бренду Kernau.

Щоб виправдати ваші очікування, ми виробляємо наші прилади на спеціалізованих заводах з використанням новітніх технологій і піддаємо їх суворій перевірці якості. Для того, щоб обраний вами виріб прослужив вам якомога довше, будь ласка, ознайомтеся з наведеними нижче інструкціями з використання, чищення та технічного обслуговування. У цьому посібнику ми прагнемо представити всі можливості придбаного вами виробу, а також надати інформацію про безпеку, встановлення, оптимальні налаштування та економне використання. Тут ви знайдете цінні поради щодо найбільш ефективного використання приладу відповідно до ваших поточних потреб.

Виріб, який ви придбали, був виготовлений на сучасному, екологічно чистому заводі.

Перед використанням обладнання радимо уважно прочитати цей посібник і зберегти його для подальшого використання, щоб функції придбаного вами приладу тривалий час залишалися в такому ж стані, як і в перший день покупки.



ПРИМІТКА

Цей посібник користувача поширюється на кілька моделей пристрою. Ваш пристрій може б у т и не оснащений деякими функціями, переліченими в посібнику.

Зображення продуктів є схематичними. Елементи, позначені (*), є необов'язковими

Піктограма	Підпис
	Вказує на ризик отримання травми, смерті або значного матеріального збитку, якщо проігнорувати попередження, позначене цим символом.
	Ризик ураження електричним струмом
	Вказує на ризик виникнення пожежі
	Тільки для побутового використання в приміщенні.
	Корисна інформація, яка допоможе вам зрозуміти принцип роботи приладу та повною мірою використовувати його функції
	Вказує на необхідність прочитати інструкцію, щоб зрозуміти, як працює виріб і як ним користуватися.

Зміст

1. Правила безпеки 66

Загальна інформація 66

Безпека дітей та вразливих осіб 67

Електрична безпека 67

Безпека під час використання 68

Встановлення та налаштування 69

Технічне обслуговування та чищення 70

Електромагнітна сумісність 70

Захист навколишнього середовища та утилізація 70

2. Огляд виробу 72

3. Експлуатація пристрою 73

Перед першим використанням 73

Експлуатація приладу 74

4. Вказівки та поради щодо приготування страв 77

5. Чищення та технічне обслуговування 80

6. Усунення несправностей 81

7. Утилізація приладу після закінчення терміну його експлуатації 82

1. ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИСТРОЮ УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ НАСТУПНІ ІНСТРУКЦІЇ.

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

Для забезпечення безпеки та правильного використання, будь ласка, уважно прочитайте цей посібник користувача перед встановленням та першим використанням приладу, включаючи інструкції та попередження. Щоб уникнути непотрібних помилок і нещасних випадків, важливо, щоб всі особи, які користуються приладом, ретельно ознайомилися з його роботою і функціями безпеки. Зберігайте цей посібник і передайте його разом з приладом у разі його переміщення або продажу, щоб кожен, хто користується ним протягом усього терміну служби, був належним чином проінформований про його використання та безпеку.
Щоб забезпечити безпеку життя і майна, дотримуйтесь заходів безпеки, викладених у цьому посібнику користувача. Прилад повинен використовуватися тільки за призначенням.
Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок використання пристрою всупереч його призначенню, цьому посібнику або несанкціонованим модифікаціям.
Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, що містяться в цьому посібнику, не охоплюють усіх можливих умов або ситуацій, які можуть виникнути.
Користувач несе відповідальність за дбайливе та обережне поводження з приладом під час встановлення, обслуговування та експлуатації.
Цей прилад призначений виключно для побутового використання. Він не призначений для використання в таких місцях, як кухні для персоналу в магазинах, офісах, агротуристичних закладах або на інших робочих місцях. Він також не призначений для використання в готелях, мотелях, пансіонатах або подібних закладах.
Прилад не призначений для використання на відкритому повітрі.

БЕЗПЕКА ДІТЕЙ ТА ВРАЗЛИВИХ ОСІБ

- Діти віком від 8 років і старше та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями можуть користуватися приладом лише під наглядом або після попереднього інструктажу з безпечного використання.
- Діти не повинні чистити або обслуговувати прилад без нагляду.
- Зберігайте прилад і кабель у місцях, недоступних для дітей (особливо для дітей віком до 8 років).
- Зберігайте всю упаковку в недоступному для дітей місці. Існує ризик удушення.
- Слідкуйте за тим, щоб діти не ставилися до приладу як до іграшки і не гралися з ним.

ЕЛЕКТРОБЕЗПЕКА

ПОПЕРЕДЖЕННЯ - РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ

Неправильно встановлені електричні системи становлять серйозну небезпеку.

- Прилад повинен бути підключений і використовуватися відповідно до інформації, зазначеної на табличці з технічними даними.
- Завжди використовуйте шнур живлення з комплекту постачання нового приладу.
- Прилад повинен бути підключений до належним чином встановленої розетки із захисним заземленням (зануленням). Не знімайте контакт захисного заземлення з вилки.
- Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, не занурюйте прилад, кабель або вилку у воду або будь-яку іншу рідину.
- Не використовуйте прилад, якщо шнур живлення пошкоджений.
- Ніколи не вмикайте прилад через зовнішні комутаційні пристрої, такі як таймер або пульт дистанційного керування.

- Не згинайте, не перекручуйте і не зав'язуйте шнур живлення. Не перетискайте його важкими предметами, не підвішуйте за металеві деталі та не проштовхуйте у вузькі місця позаду приладу або між іншими меблями.
- Усі ремонтні роботи та заміна електричних компонентів повинні виконуватися виключно в авторизованому сервісному центрі.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Під час розміщення приладу слідкуйте за тим, щоб шнур живлення не був затиснутий або пошкоджений.

БЕЗПЕКА ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!



Гарячі поверхні: Під час використання поверхні можуть нагріватися. Не торкайтеся корпусу або внутрішньої частини під час роботи приладу - використовуйте ручки та кухонні рукавички.

- Цей прилад призначений для використання на робочій поверхні; поверхня повинна бути рівною, стійкою та сухою.
- Використовуйте тільки силіконові або дерев'яні аксесуари, або посуд, призначений для використання при високих температурах. Виробник не несе відповідальності за пошкодження приладу, спричинені використанням невідповідного термостійкого посуду.
- Прилад не працюватиме, якщо шухляда не закрита повністю.
- Не ставте на прилад посуд з водою.
- Не закривайте вентиляційні отвори.
- Під час смаження на гарячому повітрі через вентиляційні отвори виходить гаряча пара. Не підносьте руки або обличчя близько до пари, що виходить, або до вентиляційних отворів. Також будьте обережні з парою та гарячим повітрям, коли виймаєте шухляду з приладу.
- Не ставте прилад безпосередньо біля стіни або інших приладів. Залиште принаймні 10 см вільного простору ззаду та з обох боків приладу, а також над ним. Не ставте жодних предметів на прилад.

- Не не розміщувати поблизу легкозаймисті матеріалів (штори, скатертини) або джерел тепла (варильні поверхні, духовки).
- Перед використанням переконайтеся, що аксесуари чисті та сухі.
- Не наливайте в шухляду олію або будь-яку іншу рідину.
- Інгредієнти не повинні перевищувати місткість кошика, щоб запобігти контакту з нагрівальними елементами. Брудні нагрівальні елементи не нагріватимуться належним чином.
- Приготована їжа повинна мати золотистий колір. Уникайте надмірного підрум'янювання або підгоряння інгредієнтів. Регулярно видаляйте з приладу пригорілі залишки їжі.
- Під час приготування свіжої картоплі не перевищуйте температуру 180°C, щоб мінімізувати утворення шкідливого акриламіду.
- Не ставайте на прилад і не кладіть на нього будь-які предмети (наприклад, запалені свічки або цигарки, посуд, хімікати, металеві предмети тощо).
- Під час роботи шухляда сильно нагрівається. Зачекайте, доки шухляда охолоне, перш ніж чистити її або поводитися з нею.
- Завжди вимикайте прилад з розетки після використання.
- Зачекайте приблизно 60 хвилин, поки прилад охолоне, перш ніж чистити його або поводитися з ним.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТА НАЛАШТУВАННЯ

- Розпакуйте прилад і перевірте його на наявність пошкоджень. У разі виявлення будь-яких пошкоджень не підключайте прилад до електромережі.
- Перед першим підключенням пристрою зніміть всю захисну пластикову плівку.
- Пристрій повинен бути встановлений на рівній, термостійкій поверхні.
- Після встановлення розетка повинна бути легкодоступною.
- Якщо розетка не закріплена, не підключайте до неї кабель живлення.
- Ніколи не відключайте прилад, тягнучи за кабель. Щоб вийняти вилку з розетки, завжди міцно тримайте її і витягуйте сильним рухом.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИСТКА

- Перед чищенням від'єднайте прилад від електромережі.
- Використовуйте чисту суху тканину для видалення сторонніх предметів або пилу з контактів штепсельної вилки кабелю живлення. Не використовуйте для цього мокру або вологу тканину.
- Не використовуйте легкозаймисті спреї, бензин, кислоти або відбілювачі для чищення внутрішньої поверхні.
- Невиконання вимог щодо регулярного видалення накипу або використання жорсткої води без належного технічного обслуговування вважається використанням приладу не за призначенням і не за призначенням, а також порушенням інструкції з експлуатації.

ЕЛЕКТРОМАГНІТНА СУМІСНІСТЬ

Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах. Щоб забезпечити відповідність приладу вимогам електромагнітної сумісності, він повинен бути встановлений і використовуватися відповідно до цієї інструкції.
Несанкціоновані зміни конструкції пристрою, втручання в його електричну систему, використання неоригінальних деталей або кабелів живлення, а також ремонт, виконаний некваліфікованими особами, можуть призвести до електромагнітних завад, зниження рівня безпеки та невідповідності пристрою вимогам чинних нормативних документів Європейського Союзу. Усі ремонтні роботи та заміна деталей повинні виконуватися виключно в авторизованому сервісному центрі з використанням оригінальних запасних частин.

ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА ТА УТИЛІЗАЦІЯ

Пристрій відповідає вимогам Директиви 2011/65/EU (RoHS) про обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.

Матеріали, використані в цьому пристрої, позначені цим символом, придатні для вторинної переробки.
Пристрій відповідає вимогам Директиви 2012/19/EU (WEEE) про відходи електричного та електронного обладнання.



Символ на виробі або його упаковці вказує на те, що з цим виробом не можна поводитися як з побутовими відходами. Замість цього його слід віднести до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечення правильної утилізації цього виробу допоможе запобігти потенційним негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей, які можуть виникнути в результаті неправильного поводження з цим виробом. Для отримання більш детальної інформації про переробку цього виробу зверніться до місцевих органів влади, компанії з утилізації відходів або до магазину, де було придбано виріб.

Відповідність нормам ЄС

Проектування, виробництво та реалізація цього приладу відповідають відповідним нормам Європейського Союзу, зокрема CE

- Регламент (ЄС) № 1907/2006 (REACH)
- Директива 2014/35/EU (LVD)
- Директива 2014/30/EU (EMC)
- Директива 2011/65/EU (RoHS)
- Директива 2012/19/EU (WEEE)

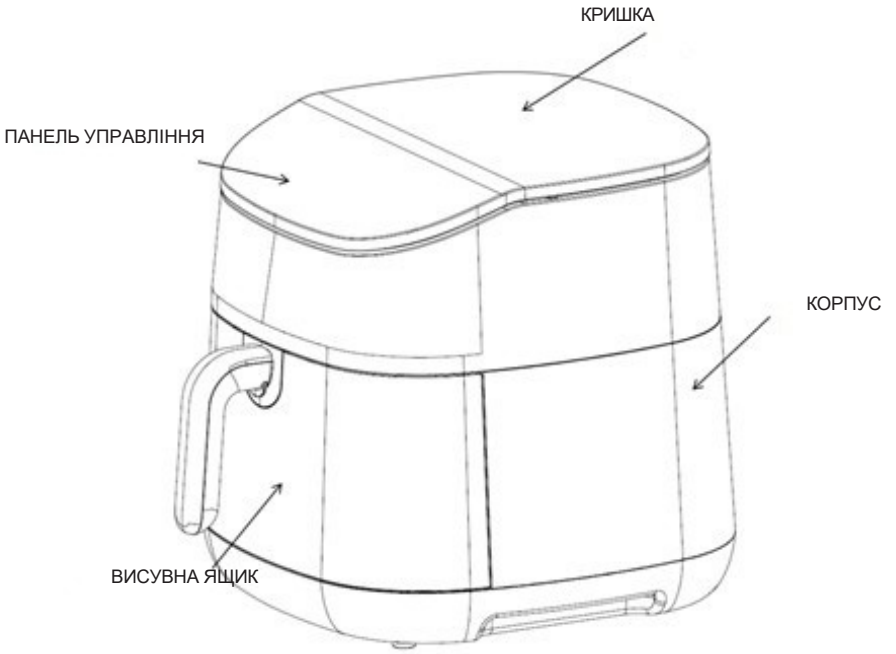
ⓘ Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього повідомлення у зв'язку з удосконаленням конструкції виробу.

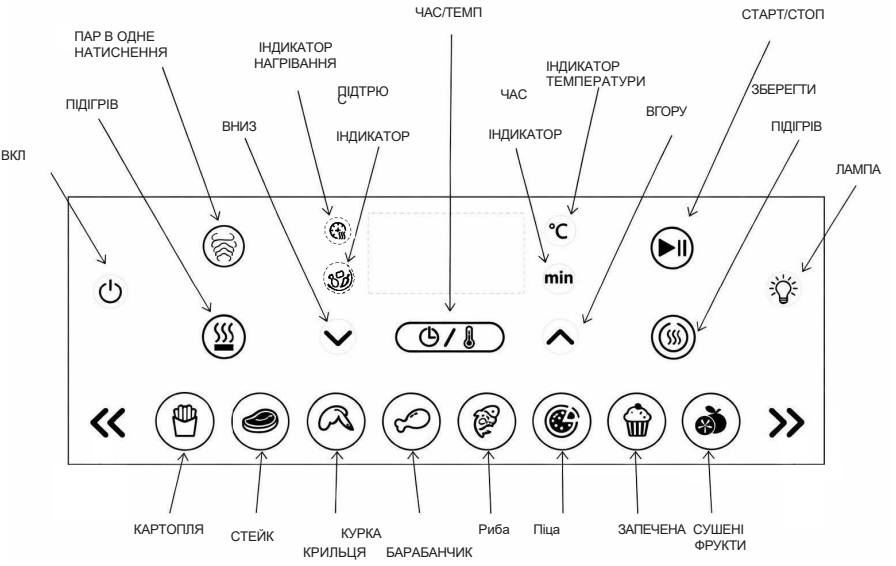
ⓘ Зображення в цьому посібнику є схематичними і можуть не відповідати фактичному вигляду пристрою.

ⓘ Значення, зазначені на маркуванні пристрою або в документації, що додається до нього, були отримані в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Ці значення можуть змінюватися залежно від використання виробу та умов навколишнього середовища.

Модель:	KSAF 730 EB
Номінальна напруга:	220-240V~
Частота	50-60Hz
Номінальна потужність	2500-3000 W
Ємність:	7,6L

2. ОГЛЯД ПРОДУКТУ





3. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Вийміть усі пакувальні матеріали.
2. Вимийте висувний ящик та деко теплою водою з м’яким миючим засобом, використовуючи неабразивну губку. Ці деталі також можна мити в посудомийній машині.
3. Протріть зовнішню та внутрішню поверхні приладу чистою вологою ганчіркою.
4. Залиште прилад провітритися з висунутим ящиком приблизно на 30 хвилин. Перед першим використанням увімкніть прилад на 10 хвилин на максимальну температуру; може з’явитися легкий запах і дим, але не варто хвилюватися – це не несправність, а нормальне явище під час першого використання.
5. Переконайтеся, що прилад використовується у добре провітрюваному приміщенні.
6. Переконайтеся, що вентиляційні отвори для входу та виходу повітря не заблоковані. Не кладіть всередину паперові, пластикові або металеві предмети, які не призначені для впливу високих температур.

- Діапазон регулювання температури приладу становить від 60 °C до 230 °C, а діапазон регулювання часу — від 1 хвилини до 60 хвилин.

- Після виймання кошика нагрівальний елемент припинить роботу, а на дисплеї з’явиться повідомлення про те, що кошик виймано. Після правильного встановлення кошика прилад продовжить нагрівання.

- Коли встановлений час приготування закінчиться, пролунає безперервний звуковий сигнал, і фритюрниця автоматично вимкнеться.

- Переверніть страву, щоб перевірити, чи вона підрум'янилася і готова до вживання. Якщо страва потребує додаткового приготування, відрегулюйте температуру та час приготування, доки страва не буде повністю готова.

- Після завершення приготування вийміть висувний ящик з приладу та поставте його на рівну, термостійку поверхню. Перекладіть приготовану їжу у відповідний посуд.

- За необхідності можна продовжити приготування. Коли прилад не використовується, відключіть його від мережі.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ:

Фритюрниця не нагріватиметься, доки не буде натиснуто кнопку START/STOP. Якщо внутрішня ємність встановлена неправильно, фритюрниця не нагріватиметься, а на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що внутрішня ємність була вилучена. Після завершення приготування натисніть кнопку живлення, щоб вимкнути фритюрницю.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Будьте обережні, перевертаючи продукти у висувній корзині. Щоб уникнути травм або пошкодження майна, не перевертайте продукти, струшуючи весь прилад.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Будьте особливо обережні під час виймання та вставляння висувного ящика, щоб уникнути опіків гарячою парою.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Після закінчення приготування не ставте решітку та висувний лоток безпосередньо на пластиковий стіл, щоб уникнути його пошкодження. Не перевертайте висувний лоток з решіткою догори дном, щоб уникнути розливу рідини, яка зібралася на дні.

Експлуатація пристрою

1. Після підключення пристрою пролунає звуковий сигнал, всі індикатори на панелі управління загоряться на 1 секунду, і пристрій перейде в режим запуску. Протягом цього часу індикатор кнопки живлення залишатиметься увімкненим, тоді як інші кнопки та індикатори перейдуть у режим сну.

2. Після короткого натискання кнопки живлення « » активуються всі функціональні кнопки на панелі управління. На цьому етапі температура за замовчуванням становить 200 °C, а час — 15 хвилин.

3. Якщо фритюрниця холодна, увімкніть функцію попереднього нагрівання (продукти закладати не потрібно); загориться індикатор попереднього нагрівання, і фритюрниця почне нагріватися. Після нагрівання приладу результати смаження будуть кращими.

4. Коротко натисніть кнопку « » або « », щоб перемикатися між меню. Індикатор вибраного меню блимає, тоді як індикатори інших меню залишаються увімкненими.

5. Коротко натисніть кнопку TIME/TEMP « », щоб перемикатися між температурою та часом, а потім відрегулюйте температуру або час за допомогою або . Утримуйте та натисніть кнопку « » або « », щоб швидко відрегулювати температуру або час; при цьому ви все ще можете перемикатися між меню.

6. Після того як ви встановили температуру, час і меню, коротко натисніть кнопку START/STOP « », прилад запуститься, і загориться індикатор нагрівання.

7. Під час роботи приладу коротко натисніть кнопку START/STOP « ». Прилад зупиниться, а індикатор нагрівання згасне

. Натисніть кнопку START/STOP ще раз « », і прилад продовжить роботу.

8. Після завершення роботи пристрою або при натисканні та утриманні кнопки живлення він вийде з робочого режиму; пролунає звуковий сигнал, індикатор нагріву згасне, а на дисплеї з'явиться та почне блимати «000». Коли дисплей повністю згасне (залишиться світитися лише індикатор кнопки живлення), пристрій перейде в робочий режим.

9. Для функції мікропарової обробки температура за замовчуванням становить 200 °C, а час — 15 хвилин. У режимі очікування або паузи коротко

натисніть кнопку ONE-TOUCH для пари «  », щоб вибрати функцію (натисніть її ще раз, щоб скасувати вибір). Коротко натисніть кнопку START/STOP «  », щоб перейти в режим пари та повернутися до режиму приготування після завершення циклу
завершиться. (Перед використанням функції пари додайте воду у фритюрницю. Рекомендована кількість становить 100–200 г. Переконайтеся, що рівень води не перевищує поглиблення на дні висувного ящика).

10. Для функції попереднього нагрівання температура за замовчуванням становить 200 °C, а час — 3 хвилини. У режимі очікування або паузи коротко натисніть кнопку попереднього нагрівання «  », щоб вибрати функцію (натисніть її ще раз, щоб скасувати вибір). Коротке натискання кнопки START/STOP «  » перемикає прилад у режим підігріву та повертає його в режим очікування після завершення циклу.

11. Для функції підтримання температури температура за замовчуванням становить 80 °C, а час — 60 хвилин. У режимі очікування або паузи коротко натисніть
кнопку «Підтримка температури» «  », щоб вибрати функцію (натисніть її ще раз, щобскасувати вибір). Після завершення нагрівання прилад перейде в режим підтримання, а після завершення роботи повернеться до нормального режиму.

12. Після увімкнення приладу висувну шухляду можна вийняти в будь-який момент; у цьому випадку прилад припинить роботу, контрольна лампочка згасне, а на цифровому дисплеї з'явиться «---»; у цей час прилад не можна використовувати. Прилад відновить роботу після правильного встановлення шухляди на місце.

13. Після того як пристрій пропрацює певний проміжок часу, індикатор «Shake» почне блимати, а звуковий сигнал нагадає користувачеві про необхідність виконати операцію «Shake». Операція «Shake» буде скасована після виконання однієї з наведених нижче дій.

(1) Користувач виймає висувний ящик і виконує операцію «Shake» протягом 30 секунд, а потім знову вставляє ящик у основний блок.

(2) Протягом 30 секунд не було виконано жодної дії.

Будь-яка з наведених вище умов вважається завершенням операції «Shake». Після завершення операції «Shake» звуковий сигнал припиниться, індикатор «Shake» згасне, а прилад продовжить роботу.

(Якщо температура встановлена вище 160 °C, нагадування про перевертання курячих крилець, курячих гомілок та риби на грилі буде скасовано, а функція приготування картоплі фрі матиме на одне нагадування про перевертання менше).

14. Після увімкнення приладу ви можете в будь-який час керувати освітленням всередині приладу за допомогою кнопки (Light).

4. ІНСТРУКЦІЇ ТА ПОРАДИ ЩОДО ГОТУВАННЯ

- Для смаження ідеально підходить оливкова або рослинна олія. Для досягнення кращих результатів можна змастити продукти олією за допомогою пензлика. Перед нанесенням олії переконайтеся, що продукти сухі.
- Продукти можна нарізати невеликими шматочками, щоб збільшити площу смаження та зробити їх хрусткішими. Перед смаженням увімкніть функцію попереднього нагрівання, щоб досягти кращих результатів приготування.
- Не переповнюйте лоток. Ніколи не заповнюйте лоток продуктами більше ніж наполовину його максимальної місткості.
- Для досягнення найкращих результатів смаження деякі продукти слід перевертати під час приготування.
- Під час приготування продуктів з високим вмістом жиру, таких як курячі крильця або ковбаски, може знадобитися зливати жир із лотка між циклами приготування, щоб уникнути надмірного задимлення.
- Перед смаженням завжди витирайте продукти насухо, щоб вони краще підрум’янилися та не виділяли надмірного диму.
- Продукти в ящику не повинні виступати над його отвором, щоб забезпечити циркуляцію повітря всередині.
- Завжди використовуйте термометр для м'яса, щоб переконатися, що м'ясо, птиця та риба добре просмажилися перед вживанням
- Смаження невеликих порцій продуктів скоротить час приготування та забезпечить кращі результати. Налаштуйте температуру та час приготування відповідно до своїх уподобань.

Наведена нижче таблиця допоможе вам вибрати базові налаштування для інгредієнтів.

Зверніть увагу: майте на увазі, що ці налаштування є лише орієнтовними. Оскільки інгредієнти відрізняються за походженням, розміром, формою та брендом, ми не можемо гарантувати найкращі налаштування для конкретних інгредієнтів.

ВСТУП ДО МЕНЮ

FOOD	TEMP	TIME	KEEP WARM	TEMP RANGE	TIME RANGE	SHAKE	ПРИМІТКИ
Fries	200℃	20 min	YES	80~220℃	1~60min	YES	Додайте 600–800 г замороженої картоплі. Попереднє розігрівання дає кращі результати
Steak	200℃	13 min	YES	80~220℃	1~60 min	YES	Використовуйте стейк товщиною 2 см (розморожений) і промокніть його насухо, щоб видалити кров перед смаженням.
Chicken wings	200℃	15 min	YES	80~220℃	1~60 min	YES	Додайте 8–10 курячих крилець (розморожені), кожне вагою 30–60 г
Drumstick	200℃	20 min	YES	80~220℃	1~60 min	YES	Додайте 6–8 курячих гомілок (розморожених), кожна вагою не більше 150 г.
Fish	180℃	20 min	YES	80~220℃	1~60 min	YES	Додайте 500–1000 г риби. Змащування оливковою олією дасть кращі результати.

Піца	230 ℃	8 хв	ТАК	230 ℃	1–60 хв	НІ	Використовуйте піцу діаметром 20–26 см. Щоб основа стала хрусткішою, покладіть піцу безпосередньо на решітку фритюрниці (рекомендований час приготування піци з фруктами/овочами: 6–8 хвилин). Рекомендований час випікання для для піци з морепродуктами/ м'ясом: 8–10 хвилин)
Торт	160℃	30 хв	ТАК	80–180 ℃	1–60 хв	НІ	Кількість тіста не повинна перевищувати дві третини місткості фритюрниці (якщо розмістити його занадто близько до нагрівального елементу, воно може підгоріти). Встановіть температуру на помірний рівень і відрегулюйте час смаження відповідно до розміру тіста.
Сухо фрукти	60 ℃	240 хв	НІ	60–80 ℃	120~540 хв	НІ	Виберіть свіжі лимони, яблука тощо та наріжте їх тонкими скибочками товщиною приблизно 5 мм.

5. ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Прилад слід чистити після кожного використання, щоб підтримувати його в чистоті. Не використовуйте металеві предмети або абразивні засоби для чищення внутрішньої частини, кошиків та деталей, оскільки це може пошкодити їхні поверхні.

1. Вийміть прилад із розетки, щоб він охолов. Вийміть кошик, щоб прилад охолов швидше;
2. Протріть поверхню приладу вологою ганчіркою;
3. Помийте кошик гарячою водою з додаванням м'якого миючого засобу та неабразивної губки; для видалення залишків бруду можна скористатися знежирювальним розчином.
4. Поради: якщо бруд прилип до сітки або дна кошика, наповніть кошик гарячою водою з м'яким миючим засобом, покладіть сітку в кошик і замочіть її в гарячій воді на 10 хвилин, а потім очистіть її за допомогою м'якого миючого засобу та неабразивної губки.
5. Очистіть внутрішню частину приладу гарячою водою та неабразивною губкою.

Примітка: Перед чищенням вимкніть прилад з мережі.

6. Очистіть нагрівальний елемент за допомогою щітки для чищення, щоб видалити залишки їжі.

Під час зберігання необхідно дотримуватися таких вимог

1. Відключіть прилад від мережі та дайте йому повністю охолонути.
2. Переконайтеся, що всі деталі чисті та сухі.
3. Ніколи не зберігайте фритюрницю в жаркому та вологому місці.

6. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

У разі виникнення несправності перевірте її відповідно до таблиці нижче.

Проблема	Причина	Рішення
Не відображається зображення або панель керування не працює.	Штекер не вставлений належним чином або висувний ящик встановлено неправильно.	Правильно підключіть шнур живлення, вставте висувний ящик і переконайтеся, що кнопка живлення увімкнена.
Нерівномірне підрум'янення	Страва не перемішується під час приготування.	Після того, як прилад пропрацював певний час, вийміть висувну шухляду та струсіть страву.
Виділяється велика кількість диму.	На поверхні страви занадто багато вологи.	Використовуйте паперові рушники, щоб промокнути вологу з поверхні їжі.

7. УТИЛІЗАЦІЯ ОБЛАДНАННЯ, ЩО ВИЙШЛО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Цей пристрій розроблено та виготовлено з використанням високоякісних матеріалів та компонентів, придатних для переробки.

Символ перекресленого контейнера для сміття на виробі (рис. A) вказує на те, що виріб підлягає роздільному збиранню відповідно до положень Директиви 2012/19/ЄС Європейського парламенту та Ради. Якщо на виробі зображено символ перекресленого контейнера для сміття (рис. B), це означає, що виріб містить батареї, які підлягають роздільному збиранню відповідно до положень Директиви 2006/66/ЄС Європейського парламенту та Ради. Це маркування вказує на те, що електричне та електронне обладнання та батареї (якщо вони є) не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами після закінчення терміну їх експлуатації. Відходи обладнання можуть мати шкідливий вплив на навколишнє середовище та здоров'я людини через можливу наявність небезпечних речовин, сумішей та компонентів.

Користувач зобов'язаний повернути використане обладнання та батареї (якщо такі є) операторам пунктів збору відходів електричного та електронного обладнання та батарей (якщо такі є). Оператори, які займаються збором таких відходів, включаючи тих, хто збирає обладнання, що відслужило свій термін, оператори переробних підприємств, дистриб'ютори (магазини), оператори муніципальних сортувальних підприємств (місцеві органи влади) та інші суб'єкти, визначені законом, створюють відповідну систему, що забезпечує повернення цього обладнання.

Належна утилізація відходів обладнання та батарей (за наявності) допомагає уникнути наслідків, шкідливих для здоров'я та довкілля, що виникають через можливу наявність небезпечних компонентів в обладнанні та батареях, а також через неналежне зберігання та поводження з таким обладнанням та батареями. Домогосподарства відіграють важливу роль у сприянні повторному використанню та відновленню, включаючи переробку, відходів обладнання; саме на цьому етапі формуються ставлення, що впливають на збереження спільного блага, яким є чисте природне середовище. Домогосподарства також є одними з найбільших користувачів дрібної побутової техніки, і розумне управління нею на цьому етапі сприяє рекуперації вторинної сировини.


Rys. A



Rys. B

NOTATKI:

KERNAU

kontakt@gtpoland.eu

Serwis Kernau
PL: +48 22 243 70 00
Pn 8:00 - 17:00
Wt-Pt 8:00 - 16:00
serwis@kernau.com