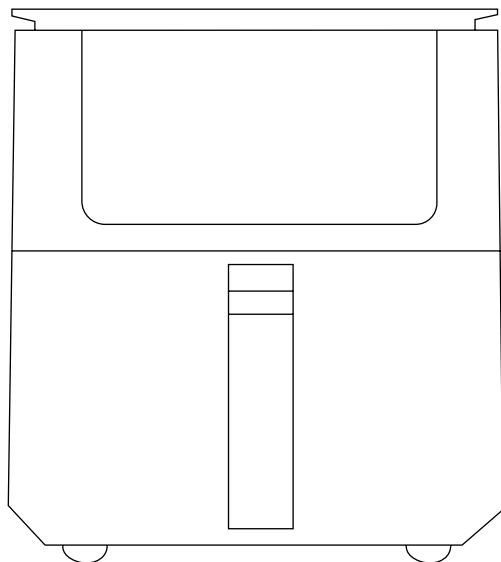


KERNAU

BASIC

INSTRUKCJA OBSŁUGI
FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ
BKSAF 617 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 zastosowania do wielu modeli produktu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w niektóre funkcje wyszczególnione w instrukcji.

Obrazy produktu mają charakter schematyczny.

Elementy oznaczone jako (*) są opcjonalne.

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

SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ 1. Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa	4
ROZDZIAŁ 2. Przegląd produktu	6
ROZDZIAŁ 3. Przed pierwszym użyciem	7
ROZDZIAŁ 4. Przygotowanie do użycia.....	8
ROZDZIAŁ 5. Jak używać	8
ROZDZIAŁ 6. Wskazówki.....	10
ROZDZIAŁ 7. Ustawienia	11
ROZDZIAŁ 8. Czyszczenie i przechowywanie	12
ROZDZIAŁ 9. Utylizacja i recykling.....	12
ROZDZIAŁ 10. Rozwiązywanie problemów.....	12
ROZDZIAŁ 11. Informacje techniczne	13
ROZDZIAŁ 12. Usuwanie zużytych urządzeń.....	13

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

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

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

11. Podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne płyny należy zachować szczególną ostrożność.
12. Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
13. Aby odłączyć urządzenie, przekręć pokrętkę timera i pokrętkę temperatury w położenie 0. Następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka zasilającego.
14. Nie należy umieszczać urządzenia przy ścianie lub bezpośrednio obok innych urządzeń. Podczas korzystania z urządzenia należy pozostawić wokół niego co najmniej 35 cm wolnej przestrzeni.
15. Nie zakrywać wlotu ani wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.



UWAGA: GORĄCA POWIERZCHNIA!

Powierzchnie mogą nagrzewać się podczas użytkowania.



UWAGA:

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



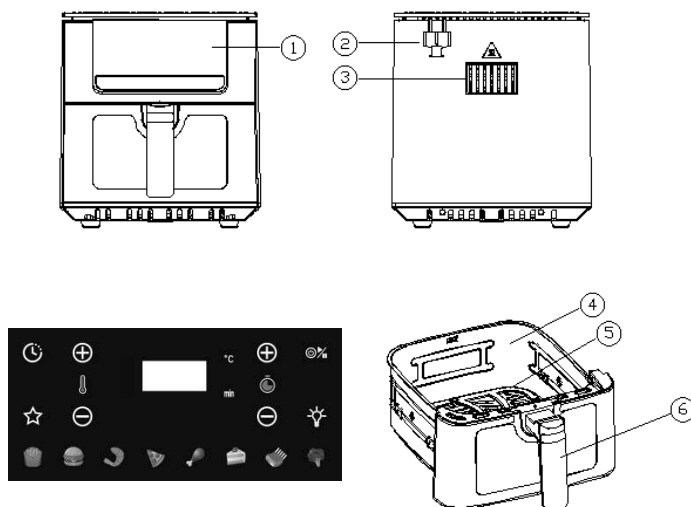
UWAGA:

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

17. Uwaga: Aby zapewnić ciągłą ochronę przed niebezpieczeństwem porażenia prądem elektrycznym, urządzenie należy podłączać do gniazdka tylko wtedy, gdy długość przewodu dostarczonego przez urządzenie jest mniejsza niż 1,4 m. Przewód zasilający gniazda jest 3-żyłowy, skutecznie uziemiony i spełnia następujące wymagania:
 - 1) Krótkie przewody zasilające powinny być używane w celu zmniejszenia zagrożeń stwarzanych przez dłuższe przewody zasilające, takich jak zaplątanie się lub potknięcie;
 - 2) W przypadku korzystania z dłuższych przedłużaczy należy zachować szczególną ostrożność;
 - 3) Jeśli używany jest dłuższy przedłużacz:
 - a. Parametry elektryczne przedłużacza powinny być zgodne z parametrami elektrycznymi urządzenia.
 - b. Przewód powinien być ułożony w taki sposób, aby nie zwisał nad blatem lub stołem, aby uniknąć pociągnięcia lub przypadkowego potknięcia się przez dzieci;

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

ROZDZIAŁ 2. PRZEGLĄD PRODUKTU



① Wyświetlacz kontrolny	② Przewód zasilający i wtyczka
③ Wylot powietrza	④ Szuflada
⑤ Blacha do pieczenia	⑥ Uchwyt
	Gotowe programy menu
	Przycisk zasilania/ uruchamiania/wstrzymywania
	Przycisk opóźnionego startu
	Podświetlenie szuflady
	Ulubione menu
	Przycisk regulacji czasu
	Przycisk regulacji temperatury

ROZDZIAŁ 3. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usun wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i etykiety.
2. Wyczyść blachę do pieczenia i szufladę gorącą wodą, niewielką ilością płynu do mycia naczyń i nieścierną gąbką. Nie używaj ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić urządzenie.



UWAGA:

Części te można również czyścić w zmywarce.

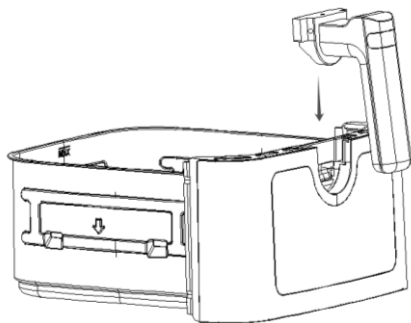
3. **NIE ZANURZAĆ FRYTOWNICY W WODZIE.**
4. Wytrzeć urządzenie wewnątrz i na zewnątrz miękką, wilgotną ściereczką i dokładnie wysuszyć.



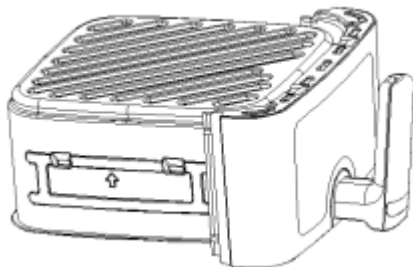
UWAGA:

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

5. Włóż uchwyt do szuflady w kierunku pokazanym na rysunku 1, aż usłyszysz kliknięcie wskazujące, że uchwyt jest przymocowany do szuflady. Obróć uchwyt w górę i w dół, potrząśnij szufladą jak pokazano na rysunku 2, aby potwierdzić jego prawidłowe zamocowanie.



Rysunek 1



Rysunek 2

ROZDZIAŁ 4. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

1. Frytkownicę należy umieścić na stabilnej, poziomej powierzchni. Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchniach nieodpornych na wysoką temperaturę.
2. Umieścić blachę do pieczenia w szufladzie, a następnie włożyć szufladę do frytownicy.
3. Upewnij się, że przewód zasilający ma wystarczającą długość do gniazda zasilania, a wokół produktu zapewniona jest dobra cyrkulacja powietrza.
4. Rozgrzej frytkownicę przez 3 minuty do maksymalnej temperatury przed umieszczeniem składników na blasze do pieczenia.



OSTRZEŻENIE

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

ROZDZIAŁ 5. JAK UŻYWAĆ

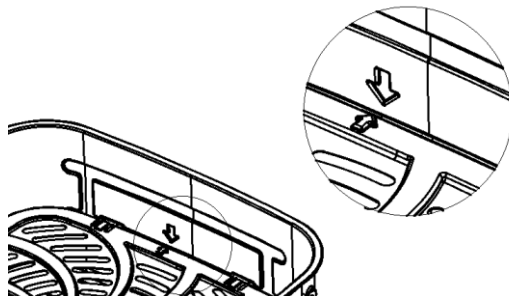
1. Ostrożnie wyciągnij szufladę z frytownicy za pomocą uchwyty.
2. Umieść jedzenie na blasze do pieczenia.



UWAGA:

Nie należy przekraczać maksymalnego poziomu wskazań.

3. Wsuń szufladę z powrotem do frytownicy.
4. Jeśli taca do smażenia ma być używana na drugiej warstwie, strzałki na tacy do smażenia muszą odpowiadać strzałkom na szufladzie.



UWAGA: NIE NALEŻY DOTYKAĆ SZUFLADY w TRAKCIE i PRZEZ PEWIEN CZAS PO UŻYCIU, PONIEWAŻ BARDZO SIĘ NAGRZEWA. SZUFLADĘ NALEŻY TRZYMAĆ WYŁĄCZNIE ZA UCHWYT.



UWAGA: URZĄDZENIE NIE MOŻE DZIAŁAĆ, DOPÓKI SZUFLADA NIE ZOSTANIE CAŁKOWICIE ZAMKNIĘTA.

5. Podłącz urządzenie do gniazda zasilania, a przycisk zasilania  zaświeci się na białło. Po naciśnięciu tego przycisku wyświetlacz sterowania, przycisk zasilania/uruchamiania i przycisk menu zaświecą się na białło. Wyświetlacz pokaże 15 minut i 200°C jako ustawienie domyślne. Naciśnij przycisk   aby ustawić czas lub temperaturę w zależności od składników. (Patrz „Ustawienia”, aby określić prawidłową temperaturę i czas gotowania).
6. Naciśnij przycisk uruchamiania  aby uruchomić urządzenie. Podczas procesu pracy, gdy wyświetlana jest dioda LED [] i włącza się alarm dźwiękowy, można potrząsać i obracać potrawą, aby zapewnić bardziej równomierne podgrzewanie.
7. Dotknij przycisku światła [] podświetlenie włączy się, domyślny czas pracy to 2 minuty, dotknij ponownie przycisk [] aby wyłączyć podświetlenie. Podświetlenie włączy się automatycznie po przypomnieniu o odwróceniu potrawy, podświetlenie wyłączy się automatycznie po zakończeniu przypomnienia.
8. Funkcja opóźnienia: Po ustawieniu wymaganej temperatury i czasu należy nacisnąć przycisk opóźnienia [**DELAY**], aby przejść do ustawień opóźnienia. Naciśnięcie przycisku plusa lub minusa czasu, aby ustawić czas opóźnienia, i naciśnięcie przycisk Start [], aby potwierdzić. Po upływie czasu opóźnienia urządzenie uruchomi się automatycznie.



UWAGA:

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

9. Po włączeniu zasilania produktu, jeśli szuflada nie zostanie włożona, na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się komunikat OPEN, a po włożeniu szuflady wyświetlacz przejdzie do domyślnego interfejsu i będzie można normalnie korzystać z urządzenia.
10. **Gdy produkt ma zostać wyłączony, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk .**



UWAGA:

Jeśli urządzenie nie zostanie uruchomione w ciągu 5 minut, urządzenie przejdzie w tryb czuwania, naciśnij przycisk zasilania , aby ponownie podświetlić wyświetlacz.

11. Timer zacznie odliczać czas, gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę. Symbol „MIN” za minutnikiem zgaśnie, gdy pozostanie tylko jedna minuta, a czas gotowania będzie odliczany od 60 sekund do 0. Po zakończeniu gotowania symbol „MIN” zaświeci się ponownie, a na wyświetlaczu pojawi się czas 0.
12. Podczas gotowania można nacisnąć przycisk pauzy  aby zatrzymać urządzenie, timer zatrzyma się i pokaże pozostały czas. Naciśnij ten przycisk ponownie, aby kontynuować gotowanie.
13. Aby zapewnić wygodną obsługę, można wybrać zaprogramowany program menu, a odpowiedni symbol menu na ekranie wyświetlacza będzie migać, wskazując zaprogramowany czas i temperaturę odpowiadające zaprogramowanemu menu. Po ustawieniu odpowiedniego czasu i temperatury należy nacisnąć przycisk start .

	Frytki: 200°C 25 min		Hamburger: 185°C 20 min
	Krewetki: 160°C 12 min		Pizza: 180°C 8 min
	Pałki z kurczaka: 185°C 40 min		Ciasto: 160°C 30 Min
	Stek: 180°C 17 min		Warzywo: 160°C 20 Min

14. Wartości te można zmienić, naciskając przyciski regulacji czasu i temperatury. Potwierdź program, naciskając przycisk uruchamiania.
15. Składniki mogą wymagać wstrząśnięcia w połowie czasu gotowania (patrz „Ustawienia” w celu uzyskania informacji). W tym celu dostępne są dwie opcje:
 - a) Wyciągnij szufladę z urządzenia bezpośrednio za uchwyt, urządzenie natychmiast przestanie działać. Wstrząśnij składnikami, a następnie wsuń szufladę z powrotem do frytkownicy, a urządzenie automatycznie wznowi pracę.
 - b) Naciśnij przycisk pauzy, aby najpierw zatrzymać urządzenie, wyciągnij szufladę z urządzenia, wstrząśnij składnikami, a następnie wsuń szufladę z powrotem do frytkownicy, naciśnij ponownie przycisk pauzy, aby kontynuować gotowanie.

Podczas procesu gotowania rozlegnie się dźwięk brzęczyka, a na wyświetlaczu LED pojawi się **t u r n** zachęcając użytkownika do potrząśnięcia lub obrócenia potrawy.

Po zakończeniu gotowania brzęczyk rozlegnie się 3 razy, a na wyświetlaczu LED pojawi się komunikat OFF, po czym szufladę należy wyjąć i umieścić na blacie odpornym na wysokie temperatury.



UWAGA:

Jeśli w ciągu 2 minut po zakończeniu gotowania urządzenie nie wykona żadnej czynności, na wyświetlaczu pojawi się ustawienie domyślne.

16. Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli nie są jeszcze gotowe, wsuń szufladę z powrotem do frytkownicy i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut przy tym samym ustawieniu temperatury.
17. Aby wyjąć małe składniki, takie jak frytki, należy wysunąć szufladę i opróżnić ją do miski lub na talerz.
Aby wyjąć duże lub delikatne składniki, użyj szczypiec, aby wyjąć składniki z szuflady i umieścić je w misce lub na talerzu.

ROZDZIAŁ 6. WSKAZÓWKI

- Mniejsze składniki zazwyczaj wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty smażenia mniejszych potraw, takich jak frytki, krążki cebulowe i nuggetsy z kurczaka, potrząśnij, aby wymieszać jedzenie w połowie czasu gotowania. Pomoże to zapobiec nierównomiernemu usmażeniu składników.
Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać chrupiący efekt. Usmaż składniki we frytkownicy w ciągu kilku minut od dodania oleju.
- Nie należy przygotowywać we frytkownicy bardzo tłustych składników, takich jak kiełbaski. Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy. W przypadku frytek należy użyć 500 gramów na raz, aby uzyskać najlepsze rezultaty.

ROZDZIAŁ 7. USTAWIENIA

Poniższa tabela pomoże wybrać podstawowe ustawienia dla danego rodzaju żywności.



UWAGA:

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

Składniki	Min. do Max. Ilość (gram)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Wskazówki
Cienkie mrożone frytki	250-500	20-30	200	Wstrząsnąć
Grube mrożone frytki	250-500	20-30	200	Wstrząsnąć
Mrożone nuggetsy z kurczaka	150-400	8-15	180	Wstrząsnąć
Mrożony stek	140-300	15-18	200	
Skrzydółka z kurczaka	200-400	14-18	200	Odwrócić
Kotlet z kurczaka	150-300	12-16	160	
Pierś z kurczaka	200-500	30-35	180	
Stek	100-400	25-30	180	
Kotlet schabowy	100-400	13-18	180	
Bekon	100-300	8-10	180	Wstrząsnąć
Croissant	150-300	14-18	180	

(Uwaga: Jeśli blacha do smażenia jest umieszczona na drugiej warstwie, czas pieczenia należy odpowiednio skrócić).

ROZDZIAŁ 8. CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu i przed przechowywaniem.

Szuflada i blacha do pieczenia są pokryte powłoką nieprzywierającą. Do ich czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów, ani ściernych materiałów czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej. Szuflada i blacha do pieczenia nadają się do mycia w zmywarce.

1. Odłącz frytownicę od gniazdka elektrycznego i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć. Można również wyjąć szufladę z urządzenia, aby szybko ją schłodzić.
2. Przetrzeć obudowę urządzenia wilgotną szmatką. Nie zanurzać obudowy urządzenia w wodzie ani w żadnym innym płynie i nie płukać pod bieżącą wodą.
3. Wyczyścić szufladę i blachę do pieczenia za pomocą gorącej wody, płynu do mycia naczyń i nieściernej gąbki.

Wskazówki: Jeśli do blachy do pieczenia lub dna szuflady przylgnie brud, napelnij szufladę gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Umieść blachę do pieczenia w szufladzie i pozostaw szufladę i blachę do pieczenia na około 10 minut.

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

Nigdy nie przechowuj frytownicy, gdy jest gorąca lub mokra.

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

ROZDZIAŁ 9. UTYLIZACJA I RECYKLING



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

ROZDZIAŁ 10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kod błędu	Przyczyna	Jak to zrobić
E1	Obwód otwarty NTC: produkt jest zabezpieczony przed wysoką temperaturą	1. Sprawdź, czy instalacja czujnika temperatury jest stabilna i skuteczna; 2. Sprawdź, czy silnik pracuje normalnie
E2	Zwarcie NTC	Wymień czujnik temperatury
E3	Odłączenie NTC: połączenie sondy czujnika temperatury jest odłączone lub sonda czujnika temperatury jest uszkodzona.	1. Ponownie zamocować zacisk połączenia NTC 2. Wymienić czujnik temperatury

Jeśli wystąpi problem z urządzeniem, prosimy o kontakt z działem **obsługi klienta**.

ROZDZIAŁ 11. INFORMACJE TECHNICZNE

Napięcie i częstotliwość	220-240 V~, 50/60 Hz
Moc	1700W
Zakres temperatur	40 - 200 °C (Interwał 5 °C)
Zakres czasu	1 - 60 MIN (Interwał 1 minuta)
Pojemność naczynia zewnętrznego	6.5L

ROZDZIAŁ 12. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

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

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

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

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

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



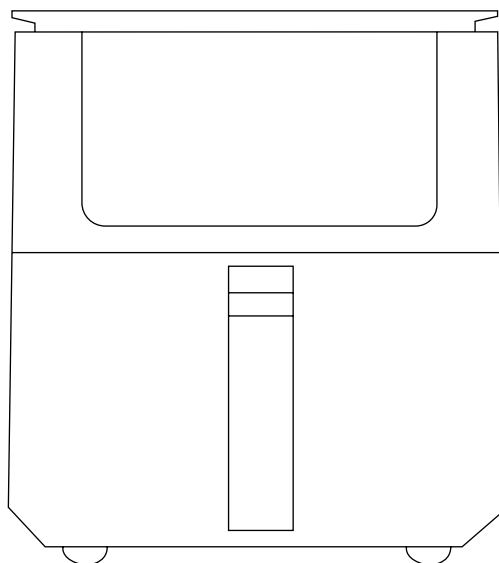
Rys. A



Rys. B

KERNAU
BASIC

AIR FRYER
INSTRUCTION MANUAL
BKSAF 617 EB



Thank you for choosing this product.

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

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

CONTENTS

CHAPTER 1. Important Safety Information.....	17
CHAPTER 2. Product overview	19
CHAPTER 3. Before first use	20
CHAPTER 4. Prepare for use.....	21
CHAPTER 5. How to use	21
CHAPTER 6. Tips.....	23
CHAPTER 7. Settings	24
CHAPTER 8. Cleaning and storage.....	25
CHAPTER 9. Disposal and recycling	25
CHAPTER 10. Troubleshooting	25
CHAPTER 11. Technical information	26
CHAPTER 12. Disposal of used equipment	26

CHAPTER 1. IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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

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

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision and instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Do not touch hot surface. Use handles or grips. Use oven mitts or potholders.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse appliance, cord or plug in water or other liquid.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. If the product is covered by a warranty, any defects should be reported to the authorized service provider of the guarantor, who will carry out the necessary repairs in accordance with the warranty terms.
7. Do not use outdoors or wet surface.
8. The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surface.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
12. Do not use appliance for other than intended purpose.
13. To disconnect, turn both the timer dial and temperature dial to 0. Then remove the plug from wall outlet.

14. Do not place the appliance against a wall or directly next to other appliances. Leave at least 35cm of free space around the appliance when in use.
15. Do not cover the air inlet or the outlet when the appliance is operating.
16. **CAUTION: HOT SURFCAE !**



The surfaces are liable to get hot during use.



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



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

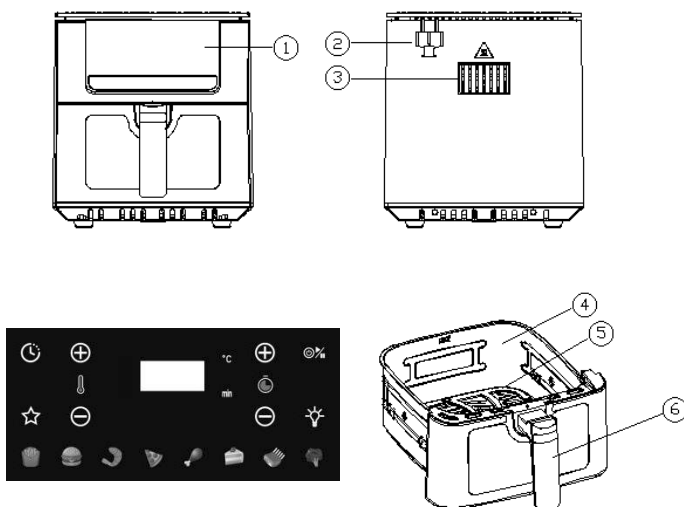
17. Note: To ensure continuous protection from the danger of electric shock, connect to the socket only when the length of the cord provided by the device is less than 1.4m. The power cord of the socket is 3-wire, effectively grounded, and meets the following requirements:

- 1) Short power cords should be used to reduce the dangers posed by longer power cords, such as entanglement or tripping;
- 2) Extra care should be taken if using longer extension cords;
- 3) If using a longer extension cord:

- a. The electrical rating of the extension cable shall be consistent with the electrical rating of the equipment.
- b. The wire should be arranged so that it will not hang over the counter or table top, so as to avoid children pulling or accidentally tripping;

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

CHAPTER 2. PRODUCT OVERVIEW



① Control display	② Power cord and plug
③ Air outlet	④ Outer pot
⑤ Baking tray	⑥ Handle
	Menu button
	Power/Start/Pause button
	Delay
	Backlight
	Favorite menu
	Time adjustable button
	Temperature adjustable button

CHAPTER 3. BEFORE FIRST USE

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



NOTE:

You can also clean these parts in the dishwasher.

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



NOTE:

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

5. Put the handle into the pot assembly in the direction shown in Figure 1 until you hear a click indicating that the handle is fixed to the pot assembly . Turn the handle up and down and shake the pot shown in Figure 2 to confirm whether it is fixed.

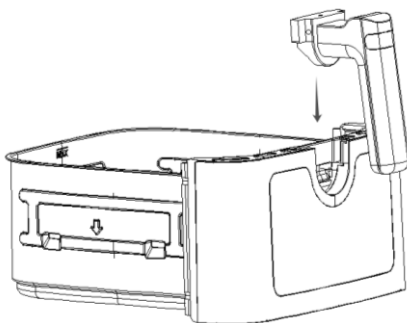


Figure 1

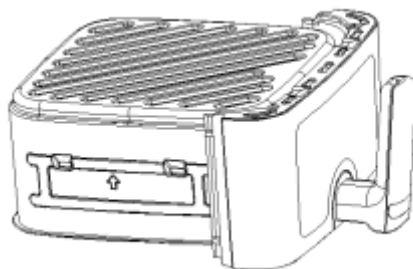


Figure 2

CHAPTER 4. PREPARE FOR USE

1. Place the air fryer on a stable horizontal surface. Do not place the the appliance on non-heat-resistance surfaces.
2. Place the Baking tray in the outer pot, then insert the outer pot into the air fryer.
3. Make sure the power cord has enough length to the power socket and there is enough good air circulation around the product.
4. Preheat the air fryer for 3 minutes under maximum temperature before placing the ingredients on the Baking tray.



WARNING

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

CHAPTER 5. HOW TO USE

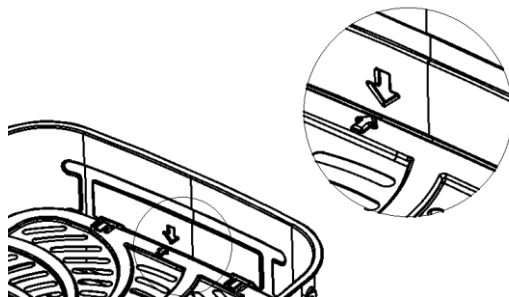
1. Carefully pull the outer pot out from the air fryer with the handle.
2. Place your food on the baking tray.



NOTE:

Do not exceed the Max. indication level.

3. Slide the outer pot back into the air fryer.
4. If the frying tray need to be used on the second layer, the arrows on the frying tray need to correspond to the arrows on the pot



CAUTION:

DO NOT TOUCH THE OUTER POT DURING AND SOME TIME AFTER USE, AS IT GETS VERY HOT. ONLY HOLD THE OUTER POT BY THE HANDLE.



NOTE:

THE APPLIANCE CAN NOT WORK UNTIL THE OUTER POT IS FULLY CLOSED.

5. Plug the appliance to the power socket and the power button  will light up in white color. Press this button , the control display, power/start button, and menu button will light up in white color. The display shows 15 minutes and 200°C as the default setting. Adjust the Time or Temp. press the button  and  to set the time or temperature according to the ingredients.(Refer to the “Setting” to determine the correct temperature and cooking time)
6. Press the start button  to start the appliance. During the working process, when the LED [] appears and the alarm is sounded, you can shake and turn the food to make the heating more evenly.
7. Tap the light button [] to switch on the backlight, the default working time is 2min. Tap the light button again[] to turn off the backlight. The backlight will automatically turn on when told to turn over the pot. The backlight will turn off automatically after the reminder is over.
8. Delay function Operation Guide: After setting the required temperature and time, press the delay button [**DELAY**] to enter the delay setting, press the time plus or minus button to set the delay time, and press the Start button [] to confirm. When the delay time is complete, the product will start automatically.



NOTE:

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

9. After the product is powered on, if the pot is not inserted, the digital tube will show OPEN, and after inserting the pot, the display will come to default interface, and the product can be used normally.



10. **When the product needs to be shut down, long press the  button for 3 seconds.**

NOTE:

If the appliance is not started in 5 minutes, the appliance will enter into standby mode, press the power button  to light up the display again.

11. The timer will begin to count down when the appliance reaches the set temperature. The “MIN” symbol behind the timer will extinguish when there is only one minute left and the cooking time will count down from 60 seconds to 0. When cooking is complete, the “MIN” symbol will light up again and the time show 0 on the display.
12. During the cooking operation, you can press the pause button  to stop the appliance, the timer will stop and shows the remaining time. Press this button again to continue the cooking operation.
13. For convenient operation, you can select the preset menu program, and the corresponding menu symbol on the display screen will flash the preset time and temperature corresponding to the preset menu. After adjusting to the appropriate time and temperature, press the start button .

	French Fries: 200°C 25 Min		Hamburger: 185°C 20 Min
	Shrimp: 160°C 12 Min		Pizza: 180°C 8 Min
	Drumsticks: 185°C 40 Min		Cake: 160°C 30 Min
	Steak: 180°C 17 Min		Vegetable: 160°C 20 Min

Those values can be changed by pressing the Time and Temp. adjustable buttons. Confirm the program by pressing the start button .

14. Your ingredients may require shaking halfway through the cooking time (refer to the “Setting” for information). To do this, you have two options:
- Pull the outer pot out from the appliance by the handle directly, the appliance will stop working immediately. Shake the ingredients and then slide the outer pot back into the airfryer, the appliance will start working again automatically.
 - Press the pause button to stop the appliance firstly, pull the outer pot out from the appliance, shake the ingredients and then slide the outer pot back to the airfryer, press the pause button again to continue the cooking operation.

During the cooking process, the buzzer will sound and the LED digital tube shows *t u r n* prompting the user to shake or turn the food.

After the end of cooking, the buzzer will sound 3 times and the LED display show OFF and the pot will be extracted and placed on the anti-hot countertop.



NOTE:

If there is no operation within 2 minutes after cooking complete, the appliance will show the default setting on the display.

15. Check if the ingredients are ready. If they are not ready yet, slide the outer pot back into the air fryer and set the timer for a few extra minutes under same temperature setting.
16. To remove small ingredients such as french fries, push out the outer pot and empty the outer pot into a bowl or onto a plate.

To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the outer pot and place into a bowl or onto a plate.

CHAPTER 6. TIPS

- Smaller ingredients usually require a slight shorter preparation time than larger ingredients.
- For best results of smaller foods such as fries, onion rings and chicken nuggets, shake to mix the food in the Baking halfway through cooking time. This can help to prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you add the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- For French fries, use 500 grams (17 ounces) at a time for best results.

CHAPTER 7. SETTINGS

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



NOTE:

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

Ingredients	Min. to Max. Amount (gram)	Time (mins)	Temp (°C)	Tips
Thin frozen fries	250-500	20-30	200	Shake
Thick frozen fries	250-500	20-30	200	Shake
Frozen chicken nuggets	150-400	8-15	180	Shake
Frozen steak	140-300	15-18	200	
Chicken wings	200-400	14-18	200	Turn over
Chicken Chop	150-300	12-16	160	
Chicken breast	200-500	30-35	180	
Steak	100-400	25-30	180	
Pork Chop	100-400	13-18	180	
Bacon	100-300	8-10	180	Shake
Croissant	150-300	14-18	180	

(Note: When the frying tray is placed on the second layer, the baking time needs to be appropriately shortened)

CHAPTER 8. CLEANING AND STORAGE

Clean the appliance after every use and before storage.

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

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

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

Tips: If dirt is stuck to the baking tray, or the bottom of the outer pot, fill the outer pot with hot water with some washing-up liquid. Put the baking tray in the outer pot and let the outer pot and the baking soak for approximately 10 minutes.

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

Never store the air fryer when it is hot or wet.

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

CHAPTER 9. DISPOSAL AND RECYCLING



Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your local authority or retailer for recycling advice.

CHAPTER 10. TROUBLESHOOTING

Error code	Cause	How to do
E1	NTC open circuit: the product appears high temperature protection	1. Check whether the temperature sensor installation is firm and effective; 2. Check whether the motor is running normally
E2	NTC short circuit	Replace the temperature sensor
E3	NTC disconnect: the connection of the temperature sensing probe is disconnected or the temperature sensing probe is damaged.	1. Re-fix the NTC connection terminal 2. Replace the temperature sensor

If any error occurred, please contact **Customer Support**.

CHAPTER 11. TECHNICAL INFORMATION

Voltage and frequency	220-240 V~, 50/60 Hz
Heating power	1700W
Temperature range	40 - 200 °C (Interval 5 °C)
Time range	1 - 60 MIN (Interval 1 minute)
Outer pot capacity	6.5L

CHAPTER 12. DISPOSAL OF USED EQUIPMENT

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

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

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

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

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



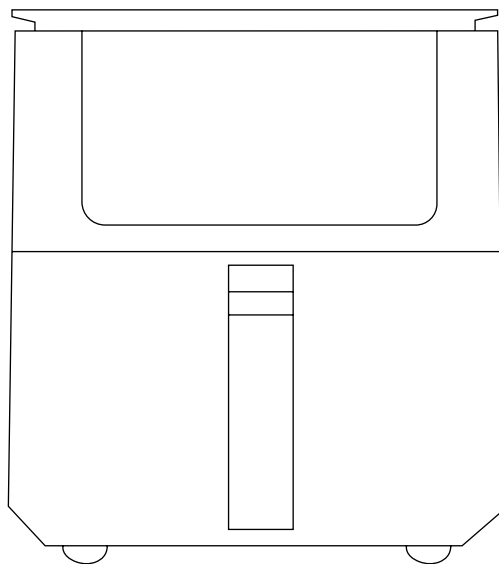
Fig. A



Fig. B

KERNAU
BASIC

NÁVOD K POUŽITÍ
HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA
BKSAF 617 EB



Děkujeme, že jste si vybrali tento výrobek.

Tento návod k použití obsahuje důležité bezpečnostní informace a pokyny pro provoz a údržbu vašeho spotřebiče.

Prosím přečtěte si pozorně tento návod k použití před použitím přístroje a uchovejte ho pro budoucí použití.

Ikona	Titulek	Popis
	VAROVÁNÍ	Nebezpečí vážného zranění nebo smrti
	NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM	Nebezpečné napětí
	POŽÁR	Riziko požáru / hořlavých materiálů
	POZOR	Nebezpečí úrazu nebo hmotné škody
	DŮLEŽITÁ POZNÁMKA	Informace o správném provozu systému
	Viz návod k použití	
	Horký povrch	

OBSAH

KAPITOLA 1. Důležité bezpečnostní informace	30
KAPITOLA 2. Přehled produktů	32
KAPITOLA 3. Před prvním použitím.....	33
KAPITOLA 4. Příprava na použití	34
KAPITOLA 5. Jak používat.....	34
KAPITOLA 6. Tipy.....	36
KAPITOLA 7. Nastavení.....	37
KAPITOLA 8. Čištění a skladování.....	38
KAPITOLA 9. Likvidace a recyklace	38
KAPITOLA 10. Řešení problémů.....	38
KAPITOLA 11. Technické informace	39
KAPITOLA 12. Likvidace opotřebovaných zařízení.....	39

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

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

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

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



(POZOR: HORKÉ POVRCHY !)

Povrchy se mohou během používání zahřát.



POZNÁMKA:

Fritéza nebude fungovat, pokud nebude vnější nádoba zcela uzavřena.



UPOZORNĚNÍ:

Po horkovzdušném smažení jsou vnější nádoba, plech na pečení a připravované potraviny horké. Při manipulaci s horkým vnějším hrncem / plechem na pečení je třeba dbát zvýšené opatrnosti.

15. Poznámka: Aby byla zajištěna trvalá ochrana před nebezpečím úrazu elektrickým proudem, připojujte se do zásuvky pouze tehdy, pokud je délka kabelu dodávaného přístrojem menší než 1,4 m. Napájecí kabel zásuvky je třívodičový, účinně uzemněný a splňuje následující požadavky:

1) Měly by se používat krátké napájecí kabely, aby se snížilo nebezpečí, které představují delší napájecí kabely, například zamotání nebo zakopnutí;

2) Při používání delších prodlužovacích kabelů je třeba dbát zvýšené opatrnosti;

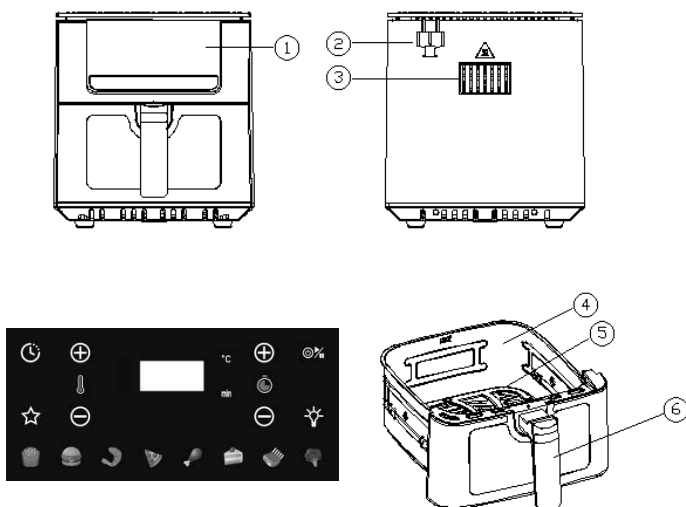
3) Pokud používáte delší prodlužovací kabel:

a. Elektrická jmenovitá hodnota prodlužovacího kabelu musí odpovídat elektrické jmenovité hodnotě zařízení.

b. Drát by měl být umístěn tak, aby nevisel přes pult nebo desku stolu, aby se zabránilo tahání dětí nebo náhodnému zakopnutí;

POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI

KAPITOLA 2. PŘEHLED PRODUKTŮ



① Ovládací displej	② Napájecí kabel a zástrčk
③ Výstup vzduchu	④ Vnější nádoba
⑤ Plech na pečení	⑥ Rukojeť
	Tlačítko Menu
	Tlačítko Power/Start/Pause
	Sjednejte si čas schůzky
	Ovladatelná lampa pece
	Oblíbené menu
	Tlačítko pro nastavení času
	Tlačítko pro nastavení teploty

KAPITOLA 3. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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



POZNÁMKA:

Tyto díly můžete mýt také v myčce nádobí.

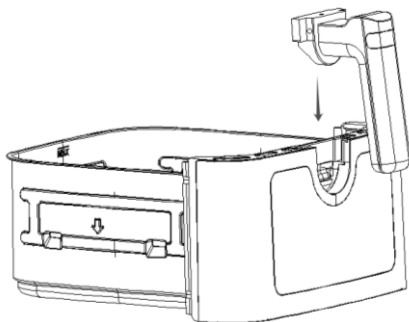
3. **NEPONORUJTE TĚLO FRITÉZY DO VODY.**
4. Otřete spotřebič zvenku i zevnitř měkkým vlhkým hadříkem a důkladně jej osušte.



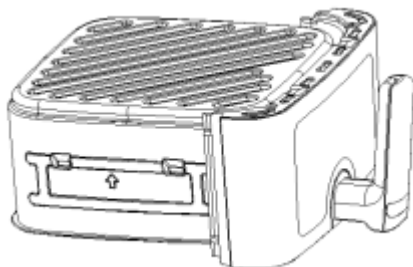
POZNÁMKA:

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

5. Vložte rukojeť do sestavy hrnce ve směru znázorněném na obrázku 1, dokud neuslyšíte cvaknutí, které znamená, že je rukojeť připevněna k sestavě hrnce. Otáčejte rukojetí nahoru a dolů a zatřeste hrncem znázorněným na obrázku 2, abyste se ujistili, zda je upevněna.



Obrázek 1



Obrázek 2

KAPITOLA 4. PŘÍPRAVA NA POUŽITÍ

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

VAROVÁNÍ



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

KAPITOLA 5. JAK POUŽÍVAT

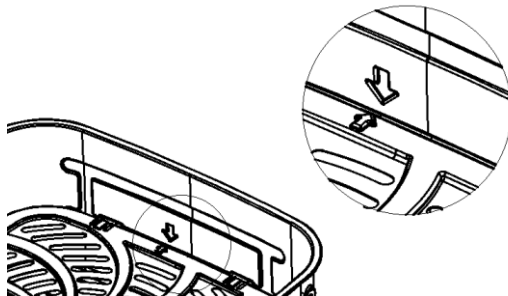
1. Opatrně vytáhněte vnější nádobu z fritézy pomocí rukojeti.
2. Položte potraviny na plech.



POZNÁMKA:

Nepřekračujte maximální úroveň indikace.

3. Zasuňte vnější nádobu zpět do fritézy.
4. Pokud je třeba použít fritovací hrnec ve druhé vrstvě, musí šipky na fritovacím hrnci odpovídat šipkám na hrnci.



UPOZORNĚNÍ: BĚHEM POUŽÍVÁNÍ A NĚJAKOU DOBU PO NĚM SE NEDOTÝKEJTE VNĚJŠÍHO HRNCE, PROTOŽE JE VELMI HORKÝ. VNĚJŠÍ HRNEC DRŽTE POUZE ZA RUKOJEŤ.



POZNÁMKA: SPOTŘEBIČ NEMŮŽE FUNGOVAT, DOKUD NENÍ VNĚJŠÍ NÁDOBA ZCELA UZAVŘENA.

5. Zapojte spotřebič do elektrické zásuvky a tlačítko napájení  se rozsvítí bílou barvou. Stiskněte toto tlačítko, ovládací displej, tlačítko napájení/spuštění a tlačítko nabídky se rozsvítí bílou barvou. Na displeji se zobrazí 15 minut a 200°C jako výchozí nastavení. Nastavení času nebo teploty  Stisknutím tlačítka nastavte čas nebo teplotu podle ingrediencí. (Viz „Nastavení“ pro určení správné teploty a doby vaření).
6. Stisknutím tlačítka Start  spotřebič spustíte. Během pracovního procesu, kdy se zobrazí kontrolka [] a zazní zvukový signál, můžete jídlo protřepat a otočit, aby se ohřívalo rovnoměrněji.
7. Klepněte na tlačítko světla  Kamenná lampa funguje, výchozí pracovní doba je 2 minuty, znovu klepněte na tlačítko světla  Vypněte lampu. Světlo sporáku se automaticky zapne, když dostanete pokyn k otočení hrnce. Světlo sporáku se po skončení připomenutí automaticky vypne.
8. Funkce zpoždění Návod k obsluze: Po nastavení požadované teploty a času stiskněte tlačítko zpoždění [ DELAY] pro vstup do nastavení rezervace, stisknutím tlačítka času plus nebo minus nastavte dobu rezervace a stisknutím tlačítka Start  výrobek automaticky spustí.



Poznámka:

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

9. Po zapnutí výrobku, pokud není vložen hrnec, se na digitální trubici zobrazí OPEN a po vložení hrnce se na displeji zobrazí výchozí rozhraní a výrobek lze normálně používat.
10. Když je třeba výrobek vypnout, dlouze stiskněte tlačítko na 3 sekundy [].



POZNÁMKA:

Pokud spotřebič nespustíte do 5 minut, přejde do pohotovostního režimu, stiskněte tlačítko napájení,  aby se displej znovu rozsvítil.

11. Časovač začne odpočítávat, jakmile spotřebič dosáhne nastavené teploty. Symbol „MIN“ za časovač zhasne, když zbývá poslední minuta, a doba vaření se bude odpočítávat od 60 sekund do 0. Po dokončení vaření se symbol „MIN“ opět rozsvítí a na displeji se zobrazí čas 0.
12. Během vaření můžete stisknutím tlačítka pauzy  spotřebič zastavit, časovač se zastaví a zobrazí zbývající čas. Opětovným stisknutím tohoto tlačítka budete pokračovat ve vaření.
13. Pro pohodlnou obsluhu můžete zvolit program přednastavené nabídky a na displeji bude blikat příslušný symbol nabídky, který odpovídá nastavenému času a teplotě. Po nastavení odpovídajícího času a teploty stiskněte tlačítko Start .

	Hranolky: 200°C 25 min		Hamburger: 185°C 20 min
	Krevety: 160°C 12 min		Pizza: 180°C 8 min
	Paličky na bici: 185°C 40 min		Pískotový dort: 160°C 30 Min
	Steak: 180°C 17 min		Zelenina: 160°C 20 Min

14. Tyto hodnoty lze měnit stisknutím nastavitelných tlačítek Čas a Teplota. Program potvrďte stisknutím tlačítka Start 
15. Vaše ingredience mohou vyžadovat protřepání v polovině doby vaření (informace naleznete v části „Nastavení“). K tomu máte dvě možnosti:
- Vnější nádobu vytáhněte ze spotřebiče přímo za rukojeť, spotřebič okamžitě přestane pracovat. Přísady protřepejte a poté zasuňte vnější nádobu zpět do fritézy bez oleje, spotřebič začne opět automaticky pracovat.
 - Stisknutím tlačítka pauzy nejprve spotřebič zastavte, vytáhněte vnější nádobu ze spotřebiče, protřepejte přísady a poté vnější nádobu zasuňte zpět do fritézy bez oleje, opětovným stisknutím tlačítka pauzy pokračujte v přípravě pokrmů.

Během procesu vaření se ozve zvukový signál a na digitální LED trubičce se zobrazí **t u r n** což uživatele vyzve, aby jídlo protřepal nebo otočil.

Po skončení vaření zazní třikrát zvukový signál, na displeji LED se zobrazí OFF a hrnec se vyndá a položí na protihorkou desku.



POZNÁMKA:

Pokud do 2 minut po dokončení vaření nedojde k žádné operaci, spotřebič na displeji zobrazí výchozí nastavení.

16. Zkontrolujte, zda jsou ingredience připraveny. Pokud ještě nejsou hotové, vraťte vnější nádobu zpět do fritézy bez oleje a nastavte časovač na několik minut navíc při stejném nastavení teploty.
17. Chcete-li vyjmout malé přísady, jako jsou hranolky, vysuňte vnější nádobu a vyprázdněte ji do misky nebo na talíř.
Chcete-li vyjmout velké nebo křehké přísady, zvedněte je kleštěmi z vnějšího hrnce a přendejte je do misky nebo na talíř.

KAPITOLA 6. TIPY

- Menší ingredience obvykle vyžadují o něco kratší dobu přípravy než větší ingredience.
- Abyste dosáhli nejlepších výsledků u menších potravin, jako jsou hranolky, cibulové kroužky a kuřecí nugetky, v polovině doby pečení jídlo v pečicím prostoru protřepejte. To může pomoci zabránit nerovnoměrnému propečení ingrediencí.
- Do čerstvých brambor přidejte trochu oleje, aby byly křupavé. Suroviny smažte ve fritéze během několika minut po přidání oleje.
- Ve fritéze nepřipravujte extrémně mastné suroviny, například klobásky.
- Občerstvení, které lze připravit v troubě, lze připravit i ve fritéze.
- Pro dosažení nejlepších výsledků použijte najednou 500 gramů (17 uncí) hranolků.

KAPITOLA 7. NASTAVENÍ

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



POZNÁMKA:

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

Složení	Min. až max. Množství (gram)	Čas (min)	Teplota (°C)	Tipy
Tenké mražené hranolky	250-500	20-30	200	Shake
Silné mražené hranolky	250-500	20-30	200	Shake
Mražené kuřecí nugetky	150-400	8-15	180	Shake
Mražený steak	140-300	15-18	200	
Kuřecí křídélka	200-400	14-18	200	Otočte se
Kuřecí kotleta	150-300	12-16	160	
Kuřecí prsa	200-500	30-35	180	
Steak	100-400	25-30	180	
Vepřová kotleta	100-400	13-18	180	
Slanina	100-300	8-10	180	Shake
Croissant	150-300	14-18	180	

(Poznámka: Pokud je plech umístěn na druhé vrstvě, je třeba dobu pečení přiměřeně zkrátit.)

KAPITOLA 8. ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ

Spotřebič čistěte po každém použití a před uskladněním.

Vnější nádoba a plech na pečení jsou opatřeny nepřilnavým povrchem. K jejich čištění nepoužívejte kovové náčiní ani abrazivní čisticí materiál, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povlaku.

Vnější nádobu a plech na pečení lze mýt v myčce na nádobí.

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

Tipy: Pokud se na plech na pečení nebo na dno vnějšího hrnce nalepí nečistoty, naplňte vnější hrnce horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Vložte plech na pečení do vnějšího hrnce a nechte vnější hrnce a plech na pečení přibližně 10 minut namočené.

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

Fritézu nikdy neskladujte horkou nebo mokrou.

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

KAPITOLA 9. LIKVIDACE A RECYKLACE



Elektroodpad by neměl být likvidován společně s domovním odpadem. Recyklujte je tam, kde jsou k dispozici zařízení.

Informace o recyklaci získáte na místním úřadě nebo u prodejce.

KAPITOLA 10. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Kód chyby	Příčina	Jak na to
E1	NTC s otevřeným obvodem: výrobek je chráněn proti vysokým teplotám	1. Zkontrolujte, zda je instalace teplotního čidla pevná a účinná; 2. Zkontrolujte, zda motor běží normálně
E2	Zkrat NTC	Vyměňte teplotní čidlo
E3	Odpojení NTC: připojení teplotní sondy je odpojeno nebo je teplotní sonda poškozena.	1. Opětovná oprava připojovací svorky NTC 2. Vyměňte teplotní čidlo

Pokud dojde k nějaké chybě, kontaktujte prosím **zákaznickou podporu**.

KAPITOLA 11. TECHNICKÉ INFORMACE

Napětí a frekvence	220-240 V~, 50/60 Hz
Topný výkon	1700W
Teplotní rozsah	40 - 200 °C (Interwał 5 °C)
Časový rozsah	1 - 60 MIN (Interwał 1 minuta)
Kapacita vnějšího hrnce	6.5L

KAPITOLA 12. LIKVIDACE OPOTŘEBOVANÝCH ZAŘÍZENÍ

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

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

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

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

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

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



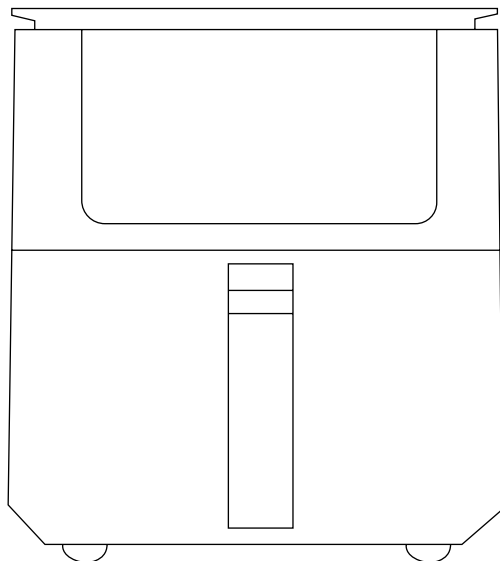
obr. A



obr. B

KERNAU
BASIC

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
ФРИТЮРНИЦІ
BKSAF 617 EB



Дякуємо Вам за вибір цього продукту.

У цьому Посібнику користувача міститься важлива інформація щодо техніки безпеки та інструкції з експлуатації та технічного обслуговування Вашого приладу. Перш ніж користуватися своїм пристроєм, просимо вас прочитати цей Посібник користувача та зберегти цю книгу для подальшого використання.

Зображення	Підпис під ілюстрацією	Опис товару
	ЗАСТЕРЕЖЕННЯ	Ризик серйозних травм або смерті
	РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ	Небезпечна напруга
	ВОГОНЬ	Ризик виникнення пожежі
	УВАГА	Ризик травмування або завдання матеріальної шкоди
	ВАЖЛИВО / ПРИМІТКА	Інформація стосовно правильної роботи системи
	Прочитайте інструкції.	
	Гаряча поверхня	

ЗМІСТ

РОЗДІЛ 1. Важлива інформація про безпеку.....	43
РОЗДІЛ 2. Огляд продукту.....	45
РОЗДІЛ 3. Перед першим використанням.....	46
РОЗДІЛ 4. Підготовка до використання	47
РОЗДІЛ 5. Як користуватися	47
РОЗДІЛ 6. Поради	49
РОЗДІЛ 7. Налаштування	50
РОЗДІЛ 8. Очищення та зберігання	51
РОЗДІЛ 9. Утилізація та переробка.....	51
РОЗДІЛ 10. Усунення несправностей	51
РОЗДІЛ 11. Технічна інформація.....	52
РОЗДІЛ 12. Утилізація використаних пристроїв	52

РОЗДІЛ 1. ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ ПРО БЕЗПЕКУ

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

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

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

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



(УВАГА: ГАРЯЧА ПОВЕРХНЯ!)

Поверхні можуть нагріватися під час використання.



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



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

16. Примітка: Для забезпечення безперервного захисту від небезпеки ураження електричним струмом підключайте до розетки тільки тоді, коли довжина шнура, що входить до комплекту поставки пристрою, не перевищує 1,4 м. Шнур живлення розетки 3-жильний, ефективно заземлений і відповідає наступним вимогам:

1) Слід використовувати короткі шнури живлення, щоб зменшити небезпеку, пов'язану з довгими шнурами, наприклад, заплутування або спотикання;

2) При використанні довгих подовжувачів слід дотримуватися особливої обережності;

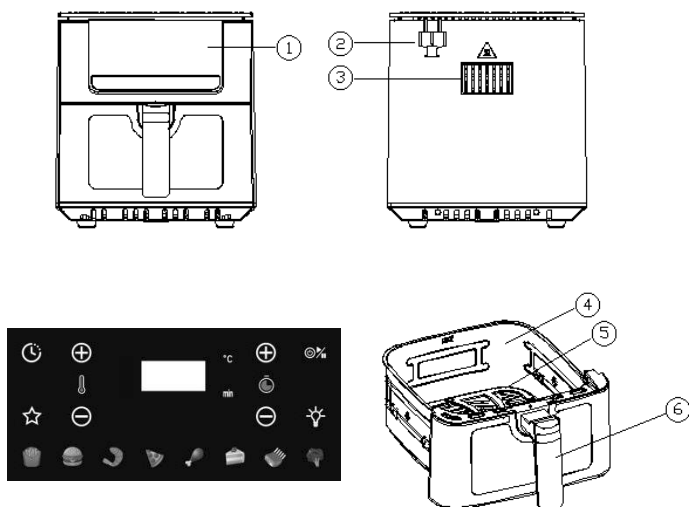
3) Якщо використовується довший подовжувач:

а. Електричний номінал подовжувача повинен відповідати електричному номіналу обладнання

б. нДріт повинен бути розташований так, щоб він не звисав над стільницею або поверхнею столу, щоб діти не смикали за нього і не могли випадково спіткнутися;

ТІЛЬКИ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ

РОЗДІЛ 2. ОГЛЯД ПРОДУКТУ



①	Дисплей управління	②	Шнур живлення та вилка
③	Вихід повітря	④	Зовнішній горщик
⑤	Деко для випікання	⑥	Ручка
		Кнопка меню	
		Кнопка живлення/старт/пауза	
		Призначте час зустрічі	
		Керована пічна лампа	
		Улюблене меню	
		Кнопка регулювання часу	
		Кнопка регулювання температури	

РОЗДІЛ 3. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Видаліть усі пакувальні матеріали, наклійки та етикетки.
2. Очистіть деко і зовнішню ємність гарячою водою, миючим засобом і неабразивною губкою. Не використовуйте абразивні чи істотні засоби, оскільки вони можуть пошкодити прилад.



Примітка:

Ви також можете мити ці частини в посудомийній машині.

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



ПРИМІТКА:

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

5. Вставте ручку в блок каструлі в напрямку, показаному на малюнку 1, доки не почуєте клацання, яке вказує на те, що ручка зафіксована в блоці каструлі. Поверніть ручку вгору і вниз і потрясіть каструлю, як показано на малюнку 2, щоб переконатися, що вона зафіксована.

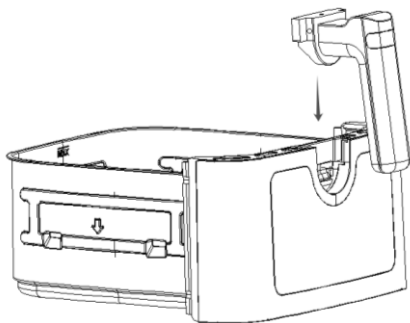


Рисунок 1

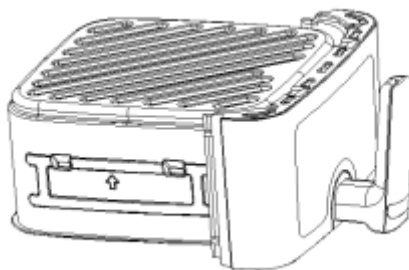


Рисунок 2

РОЗДІЛ 4. ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

НЕ СТАВИТИ НА НЕТЕРМОСТІЙКУ ПОВЕРХНЮ. ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ, ЩО НАВКОЛО ФРИТЮРНИЦІ Є ЦО НАЙМЕНШЕ 35 СМ ВІЛЬНОГО ПРОСТОРУ. НЕ НАПОВНЮЙТЕ ЗОВНІШНІЙ ГОРЩИК ОЛІЄЮ АБО БУДЬЯКОЮ ІНШОЮ РІДИНОЮ. НЕ КЛАДІТЬ НІЧОГО НА ПРИЛАД ЗВЕРХУ. ФРИТЮРНИЦЯ НЕ ПРАЦЮВАТИМЕ, ЯКЩО ПОВІТРОЗАБІРНИК БУДЕ ЗАКРИТИЙ.

РОЗДІЛ 5. ЯК КОРИСТУВАТИСЯ

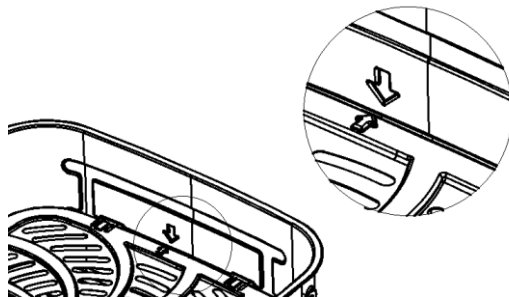
1. Обережно витягніть зовнішню каструлю з фритюрниці за ручку.
2. Викладіть продукти на деко.



ПРИМІТКА:

Не перевищуйте максимальний рівень індикації.

3. Вставте зовнішню каструлю назад у фритюрницю.
4. Якщо для другого шару потрібно використовувати деко, стрілки на ньому повинні відповідати стрілкам на каструлі



УВАГА: НЕ ТОРКАЙТЕСЯ ЗОВНІШНЬОЇ КАСТРУЛІ ПІД ЧАС І ДЕЯКИЙ ЧАС ПІСЛЯ ВИКОРИСТАННЯ, ОСКІЛЬКИ ВОНА СИЛЬНО НАГРІВАЄТЬСЯ. ТРИМАЙТЕ ЗОВНІШНЮ КАСТРУЛЮ ТІЛЬКИ ЗА РУЧКУ.



ПРИМІТКА: ПРИЛАД НЕ МОЖЕ ПРАЦЮВАТИ, ДОКИ ЗОВНІШНЯ КАСТРУЛЯ НЕ БУДЕ ПОВНІСТЮ ЗАКРИТА.

5. Підключіть прилад до електромережі, і кнопка ввімкнення загориться білим кольором. Натисніть цю кнопку, дисплей увімкнеться, кнопка живлення/запуску та кнопка меню засвітіться білим кольором. За замовчуванням на дисплеї відображається 15 хвилин і 200°C. Налаштування часу або температури. Натисніть цю кнопку, щоб встановити час або температуру відповідно до інгредієнтів. (Зверніться до розділу „Налаштування”, щоб визначити правильну температуру та час приготування)
6. Натисніть кнопку пуску , щоб запустити прилад. Під час роботи, коли світиться світлодіод [] і лунає звуковий сигнал, ви можете струшувати і перевертати їжу, щоб нагрівання було більш рівномірним.
7. Натисніть кнопку світла . Робота лампи плити, час роботи за замовчуванням становить 2 хвилини, натисніть кнопку світла ще раз . Вимкніть лампу. Лампа плити автоматично увімкнеться, коли буде сказано перевернути каструлю, Лампа плити автоматично вимкнеться після закінчення нагрівання.
8. Функція затримки Посібник з експлуатації: Після встановлення необхідної температури та часу натисніть кнопку затримки [**DELAY**], щоб увійти в налаштування резервування, натисніть кнопку „плюс” або „мінус”, щоб встановити час резервування, і натисніть кнопку „Пуск” для підтвердження. Після закінчення часу резервування прилад автоматично увімкнеться.



ПРИМІТКА:

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

9. Після увімкнення виробу, якщо бачок не вставлено, на цифровій трубці відображатиметься OPEN, а після встановлення бачка дисплей повернеться до інтерфейсу за замовчуванням, і виробом можна буде користуватися у звичайному режимі.
10. Коли виріб потрібно вимкнути, натисніть і утримуйте кнопку протягом 3 секунд .



ПРИМІТКА:

Якщо прилад не буде запущено протягом 5 хвилин, він перейде в режим очікування, натисніть кнопку живлення, щоб знову засвітити дисплей.

11. Таймер почне зворотний відлік, коли прилад досягне встановленої температури. Символ „MIN” за таймера згасне, коли залишиться одна хвилина, а час приготування буде відраховуватися від 60 секунд до 0. Після завершення приготування символ „MIN” знову засвітиться, а на дисплеї з'явиться час 0.
12. Під час приготування ви можете натиснути кнопку паузи, щоб зупинити прилад, таймер зупиниться і покаже час, що залишився. Натисніть цю кнопку ще раз, щоб продовжити процес приготування.

	Картопля фрі: 200°C 25 хв		Гамбургер: 185°C 20 хв
	Креветки: 160°C 12 хв		Піца: 180°C 8 хв
	Курячі гомілки: 185°C 40		Торт: 160°C 30 хв
	Стейк: 180°C 17 хв		Овочевий: 160°C 20 хв

13. Для зручності роботи можна вибрати програму попередньо встановленого меню, при цьому на екрані дисплея буде блимати відповідний символ меню, а також час і температура, що відповідають попередньо встановленому меню. Після налаштування на відповідний час і температуру натисніть кнопку пуску. Ці значення можна змінити за допомогою кнопок “Час” і “Температура”.  Підтвердіть програму, натиснувши кнопку запуску.
14. Інгредієнти можуть потребувати струшування в середині часу приготування (див. розділ „Налаштування” для отримання інформації). Для цього у вас є два варіанти: витягніть зовнішню каструлю з приладу безпосередньо за ручку, прилад негайно припинить роботу. Струсіть інгредієнти, а потім вставте зовнішню каструлю на зад у фритюрницю без олії, прилад автоматично почне працювати.
- Натисніть кнопку паузи, щоб зупинити прилад, витягніть зовнішню каструлю з приладу, струсіть інгредієнти, а потім вставте зовнішню каструлю назад у фритюрницю без олії, знову натисніть кнопку паузи, щоб продовжити приготування.
- Під час процесу приготування лунає звуковий сигнал, а на світлодіодний цифровий трубі відображається **burn**, що спонукає користувача струшувати або перевертати їжу. Після закінчення приготування звуковий сигнал пролунає 3 рази, світлодіодний дисплей вимкнеться, а каструля буде витягнута і поставлена на антипригарну стільницю.



ПРИМІТКА:

Якщо протягом 2 хвилин після завершення приготування не буде виконано жодної операції, на дисплеї приладу відобразяться налаштування за замовчанням.

15. Перевірте, чи готові інгредієнти. Якщо в они ще не готові, посуňte зовнішню каструлю назад у фритюрницю без олії і встановіть таймер на кілька додаткових хвилин при тій самій температурі.
16. Щоб виийняти дрібні інгредієнти, такі як картопля фрі, виштовхніть зовнішню каструлю і спорожніть її в миску або на тарілку.
- Щоб виийняти великі або крихкі інгредієнти, використовуйте щипці, щоб витягнути їх із зовнішнього горщика і покласти в миску або на тарілку.

РОЗДІЛ 6. ПОРАДИ

- Дрібні інгредієнти зазвичай вимагають трохи менше часу на приготування, ніж великі.
- Для найкращого результату приготування дрібних продуктів, таких як картопля фрі, цибульні кільця та курячі нагетси, струсіть, щоб перемішати продукти в режимі „Випічка” на половині часу приготування. Це допоможе запобігти нерівномірному обсмажуванню інгредієнтів.
- Додайте трохи олії до свіжої картоплі, щоб отримати хрустку скоринку. Обсмажте інгредієнти у фритюрниці протягом декількох хвилин після додавання олії.
- Не готуйте у фритюрниці дуже жирні інгредієнти, такі як сосиски.
- Закуски, які можна приготувати в духовці, можна також приготувати у фритюрниці.
- Для картоплі фрі використовуйте 500 грамів (17 унцій) за один раз для досягнення найкращих результатів.

РОЗДІЛ 7. НАЛАШТУВАННЯ

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



ПРИМІТКА:

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

Інгредієнти	Від мінімуму до максимуму. Кількість(грам)	Час (хв)	Температура (°C)	Поради
Тонка заморожена картопля фрі	250-500	20-30	200	Потисн и руку.
Товста заморожена картопля фрі	250-500	20-30	200	Потисн и руку.
Заморожені курячі нагетси	150-400	8-15	180	Потисн и руку.
Заморожений стейк	140-300	15-18	200	
Курячі крильця	200-400	14-18	200	Переве рнись.
Куряча відбивна	150-300	12-16	160	
Куряча грудка	200-500	30-35	180	
Стейк	100-400	25-30	180	
Свиняча відбивна	100-400	13-18	180	
Бекон	100-300	8-10	180	Потисн и руку.
Круасан	150-300	14-18	180	

(Примітка: коли на деко ставиться другий шар, час випікання потрібно відповідно скоротити)

РОЗДІЛ 8. ОЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

Очищайте прилад після кожного використання та перед зберіганням.

Зовнішня каструля та деко мають антипригарне покриття. Не використовуйте металевий посуд або абразивні засоби для чищення, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.

Зовнішній горщик і деко можна мити в посудомийній машині, але ви також можете використовувати посудомийну машину для їх очищення.

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

Поради: Якщо на деко або на дні зовнішньої каструлі прилип бруд, наповніть зовнішню каструлю гарячою водою з додаванням рідини для миття посуду. Помістіть деко у зовнішню смітницю і залиште зовнішню смітницю і випічку приблизно на 10 хвилин.

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

Ніколи не зберігайте фритюрницю гарячою або вологою

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

РОЗДІЛ 9. УТИЛІЗАЦІЯ ТА ПЕРЕРОБКА



Відпрацьовані електротехнічні вироби не можна викидати разом із побутовими відходами. Будь ласка, переробляйте їх там, де є відповідні можливості. Зверніться до місцевої влади або продавця за порадою щодо

РОЗДІЛ 10. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Код помилки	Тому що	Як це зробити
E1	Обрив ланцюга NTC: виріб відображає захист від високої температури	1. Перевірте, чи надійно та ефективно встановлено датчик температури; 2. Перевірте, чи нормально працює двигун
E2	Коротке замикання NTC	Замініть датчик температури
E3	Від'єднання NTC: від'єднано з'єднання датчика температури або датчик температури пошкоджено.	1. Повторно закріпіть клеми підключення NTC 2. Замініть датчик температури

Якщо сталася будь-яка помилка, зверніться до служби підтримки клієнтів.

РОЗДІЛ 11. ІТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

Напруга та частота	220-240 В~, 50/60 Гц
Потужність нагріву	1700W
Температурний діапазон	40 - 200 °C (Інтервал 5 °C).
Часовий діапазон	1 - 60 ХВИЛИН (Інтервал 1 хвилина)
Зовнішній об'єм каструлі	6.5L

РОЗДІЛ 12. УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНИХ ПРИСТРОЇВ

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

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

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

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

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

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



Мал. А



Li-FeS2
Мал. В

[illegible]

[illegible]

[illegible]



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