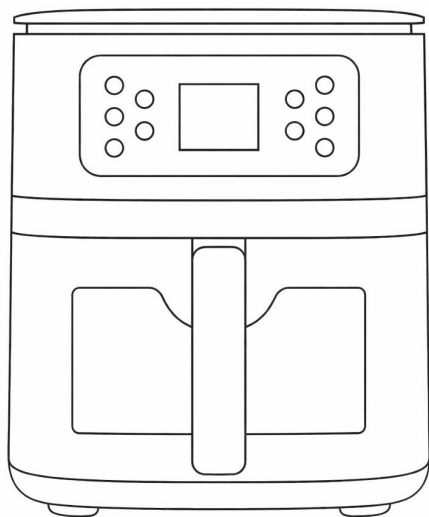


KERNAU

**INSTRUKCJA OBSŁUGI
FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA
KSAF 718 EB AI**



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
Panel sterowania	13
Opis funkcji przycisków produktu	14
AI Tryb inteligentnego pieczenia	17
Obsługa urządzenia	20
4. Ustawienia	22
5. Instrukcje i porady dotyczące gotowania	24
6. Czyszczenie i konserwacja	25
7. Rozwiązywanie problemów	26
8. Usuwanie zużytych urządzeń	28



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 rozsądne 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 przygniatać 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 lub akcesoriów.



- 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. Poczekać, 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

utilizacji 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.

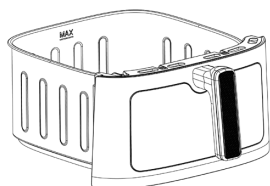
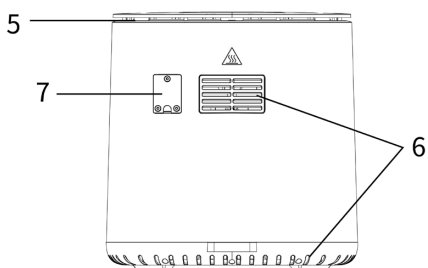
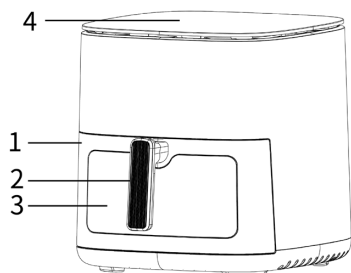
i Dane techniczne mogą ulec zmianie bez powiadomienia w związku z modernizacją konstrukcji urządzenia.

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

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

Model:	KSAF 718 EB AI
Napięcie znamionowe:	220-240V~
Częstotliwość:	50-60Hz
Moc znamionowa:	1800 W
Pojemność:	7L

2. PRZEGLĄD PRODUKTU



1 Szuflada

2 Uchwyt szuflady

3 Przezroczyste okienko

4 Cyfrowy panel dotykowy

5 Wlot powietrza

6 Otwory wylotowe powietrza

7 Przewód zasilający

8 Taca do smażenia

3. OBSŁUGA URZĄDZENIA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
 2. Umyj szufladę i tacę do smażenia ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń, używając gąbki nieściernej. Elementy te można również myć w zmywarce.
 3. Przetrzyj zewnętrzną i wewnętrzną powierzchnię urządzenia czystą, wilgotną ściereczką.
 4. Pozostaw wnętrze urządzenia do przewietrzenia z wysuniętą szufladą na około 30 minut. Przed pierwszym użyciem urządzenia włącz je na 10 minut przy maksymalnej temperaturze; może pojawić się lekki zapach i dym, ale nie ma powodu do obaw – nie jest to usterka, a normalne zjawisko podczas pierwszego użycia.
 5. Upewnij się, że urządzenie jest używane w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
 6. Upewnij się, że otwory wlotowe i wylotowe powietrza nie są zablokowane. Nie umieszczaj w środku żadnych przedmiotów z papieru, plastiku ani metalu, które nie są przystosowane do wysokich temperatur.
- Zakres regulacji temperatury urządzenia wynosi od 30 °C do 200 °C, a zakres regulacji czasu od 1 minuty do 60 minut.
 - Odwróć potrawę, aby sprawdzić, czy jest zarumieniona i gotowa do spożycia. Jeśli wymaga dalszego gotowania, dostosuj temperaturę i czas gotowania, aż potrawa będzie w pełni ugotowana.
 - Po zakończeniu gotowania wyjmij szufladę z urządzenia i umieść ją na płaskiej, żaroodpornej powierzchni. Przełóż ugotowaną potrawę do odpowiedniego pojemnika.
 - W razie potrzeby możesz kontynuować gotowanie. Gdy urządzenie nie jest używane, odłącz je od zasilania.



OSTRZEŻENIE

Należy zachować ostrożność podczas obracania potraw w szufladzie. Aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia sprzętu, nie należy obracać potraw poprzez potrząsanie całym urządzeniem.



OSTRZEŻENIE

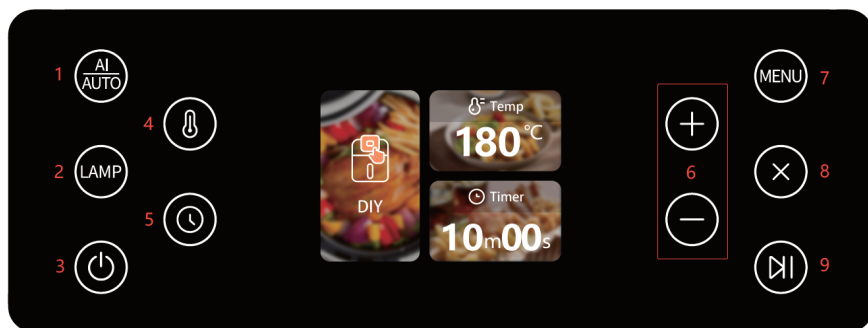
Podczas wyjmowania i wkładania szuflady należy zachować szczególną ostrożność, aby nie poparzyć się gorącą parą.



OSTRZEŻENIE

Po zakończeniu gotowania nie należy stawiać tacy ani szuflady bezpośrednio na plastikowym stole, aby uniknąć jego przypalenia. Nie należy odwracać szuflady z tacą do góry nogami, aby uniknąć rozlania płynów, które zgromadziły się na dnie.

PANEL STEROWANIA



Przyciski dotykowe:

1. AI: inteligentne rozpoznawanie i automatyczne pieczenie
2. Lampka: sterowanie lampką w frytkownicy
3. Włączanie/wyłączanie
4. Przycisk temperatury
5. Przycisk czasu
6. Przycisk zwiększania/zmniejszania
7. Przycisk menu
8. Przycisk anulowania
9. Przycisk startu lub zatrzymania

Czas: zakres regulacji 1–60 min

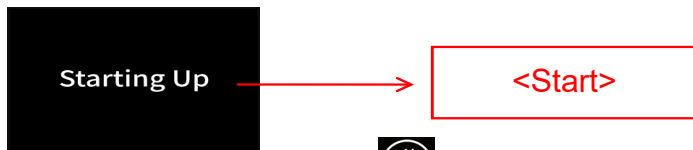
Temperatura: 30–200 °C, w odstępach co 5 °C;

OPIS FUNKCJI PRZYCISKÓW PRODUKTU

Przycisk włączania/wyłączania:



Po podłączeniu frytkownicy do zasilania uruchom ją i wybierz tryb „Smart Cooking”.



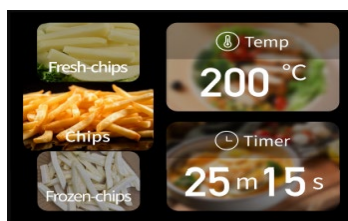
Przycisk rozpoznawania AI:



Uruchamia funkcję rozpoznawania AI.



<Strona główna >



<Rozpoznawanie przepisów przez AI>

Zasada działania AI i jej ograniczenia: Urządzenie wykorzystuje algorytmy sztucznej inteligencji (AI) sprzężone z wbudowaną kamerą do rozpoznawania rodzaju umieszczonych potraw. System AI ma charakter wyłącznie pomocniczy i doradczy, mający na celu ułatwienie doboru parametrów pieczenia. Z uwagi na różnorodność produktów żywnościowych (ich wielkość, kolor, ułożenie w koszu), algorytm może nie rozpoznać prawidłowo każdej potrawy lub zasugerować nieoptymalne parametry. Użytkownik musi zostać świadomy, że wchodzi w interakcję z systemem automatycznym i powinien stale nadzorować proces obróbki termicznej, dokonując w razie potrzeby ręcznej korekty czasu i temperatury.

Przycisk start/stop:



Aby przejść do trybu pracy urządzenia, należy krótko nacisnąć przycisk start/stop w trybie ustawień. Aby przejść do trybu pauzy, należy ponownie krótko nacisnąć przycisk start/stop w trybie pracy. Aby powrócić do trybu pracy, należy nacisnąć przycisk start/stop w trybie pauzy..

Przycisk menu:

W trybie manualnym (DIY) naciśnięcie przycisku MENU umożliwia przełączanie pomiędzy dostępnymi programami gotowania/pieczenia.

Przycisk Anuluj:

Anuluje wybór podczas ustawiania czasu lub temperatury i powoduje powrót do poprzedniego ekranu. Pozwala na wyjście z niektórych ekranów komunikatów i powrót do ekranu głównego. W przypadku wyświetlania ekranu funkcji utrzymywania ciepła (keep-warm) lub ekranu trwającego pieczenia, naciśnięcie przycisku powoduje przejście do ekranu zakończenia pracy.

Przycisk temperatury:

Obsługuje wyłącznie krótkie naciśnięcie. Służy do zaznaczania lub odznaczania ustawienia temperatury na ekranach z konfigurowalnymi parametrami gotowania.

Przycisk czasu:

Obsługuje wyłącznie krótkie naciśnięcie. Służy do zaznaczania lub odznaczania ustawienia czasu na ekranach z konfigurowalnymi parametrami gotowania.

Przycisk zwiększania/zmniejszania:

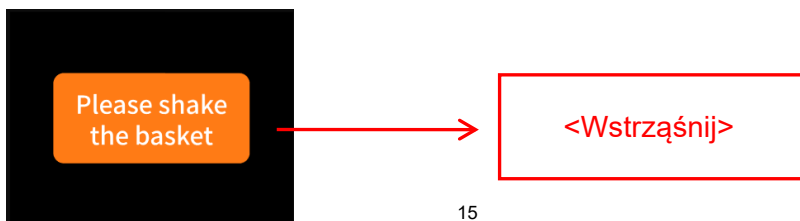
Obsługuje długie naciśnięcie. Po wybraniu czasu lub temperatury zwiększa wybraną wartość. Jeśli nie wybrano żadnego ustawienia czasu ani temperatury, przełącza przepisy, o ile ekran obsługuje tę funkcję.

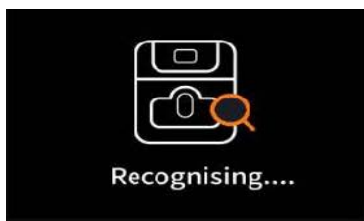
Przycisk światła:

Naciśnij ten przycisk, a zapali się światło wewnątrz szuflady. Naciśnij ten przycisk ponownie, a światło zgaśnie.

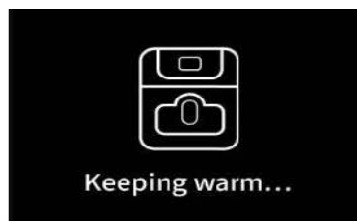
Funkcja wstrząśnij:

Funkcja przypomnienia o potrząśnięciu jest dostępna, gdy czas gotowania wynosi co najmniej 4 minuty. Na ekranie pojawi się komunikat tekstowy.





Rozpoznawanie



Rozgrzewanie



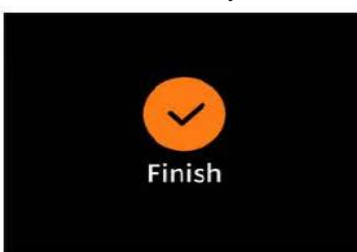
Gotowanie



Gotowanie wstrzymane



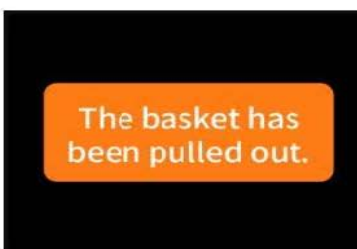
AI Inteligentne pieczenie



Koniec gotowania



Wyczyść aparat



Wyjęta szuflada



Ostrzeżenie o przerwaniu obwodu w czujniku NTC



Ostrzeżenie o zwarcu NTC

AI Tryb inteligentnego pieczenia:

Menu	Zdjęcie gotowej potrawy	Zdjęcie surowej potrawy	Zakres Temperatury	Zakres Czasu
Domyślnie (DIY Food)	/	/	30°C~200°C	1min~60min
Stripsy z kurczaka (AI Food)			180°C	11-28min
Burger (AI Food)			200°C	15min~25min
Frytki (AI Food)			200°C+180°C (automatyczna regulacja temperatury w trakcie cyklu)	10min~33min
Paluszki rybne (AI Food)			200°C	11min~20min
Łodeczki ziemniaczane (AI Food)			200°C	14min~32min
Kiełbaski (AI Food)			160°C+180°C (automatyczna regulacja temperatury w trakcie cyklu)	11min~26min
Ziemniaki (AI Food)			200°C+180°C (automatyczna regulacja temperatury w trakcie cyklu)	19min~38min

Menu	Zdjęcie gotowej potrawy	Zdjęcie surowej potrawy	Zakres Temperatury	Zakres Czasu
Podudzia z kurczaka (AI Food)			200°C+190°C	25-28min
Warzywa (AI Food)			200°C	3-14min
Stek (AI Food)			200°C	8min~18min
Ciecierzycza (AI Food)			180°C+160°C (automatyczna regulacja temperatury w trakcie cyklu)	18min~43min
Omelet (AI Food)			140°C+120°C (automatyczna regulacja temperatury w trakcie cyklu)	18-32min
Kurczak cały (AI Food)			180°C+200°C 160°C+180°C (gdy czas gotowania wynosi powyżej 50 min)	28-70min
Pierś z kurczaka (AI Food)			200°C+180°C	11-20min

Menu	Zdjęcie gotowej potrawy	Zdjęcie surowej potrawy	Zakres Temperatury	Zakres Czasu
Nuggetsy			200°C+180°C	12-25min
Skrzydółka z kurczaka (AI Food)			200°C+180°C	17-20min
Szaszłyki z kurczakiem (AI Food)			200°C+180°C	9-17min
Klopsiki (AI Food)			180°C+200°C	17-22min
Sznicel (AI Food)			160°C+200°C	13-17min
Łosoś (AI Food)			200°C	12-20min
Ryba (AI Food)			200°C	11-22min

Menu	Zdjęcie gotowej potrawy	Zdjęcie surowej potrawy	Zakres Temperatury	Zakres Czasu
Krewetki			180°C	6-17min
Ciasteczka (AI Food)			130°C	25-34min
Muffiny (AI Food)			150°C	18-26min

OBSŁUGA URZĄDZENIA

1. Podłącz kabel zasilający do uziemionego gniazdka ściennego.
2. Delikatnie wyciągnij szufladę z frytkownicy za uchwyt.
3. Umieść składniki w szufladzie.

i Uwaga: Nie przekraczaj linii oznaczonej jako MAX (zobacz sekcję „Ustawienia”), ponieważ przepełnienie może negatywnie wpłynąć na jakość gotowania.

4. Wsuń szufladę z powrotem do frytkownicy, aż zaskoczy na swoje miejsce.



Uwaga: Nie należy dotykać szuflady podczas użytkowania ani bezpośrednio po nim, ponieważ jest ona bardzo gorąca. Należy zawsze korzystać z uchwyty. Nie wolno napełniać szuflady olejem ani żadnym innym płynem.

5. Dotknij ikony zasilania, aby włączyć urządzenie.

6. Naciśnij ikonę menu, aby przełączać się między dostępnymi funkcjami gotowania (dostępnych jest 8 zaprogramowanych funkcji).

7. Niektóre składniki wymagają potrząśnięcia w połowie czasu przygotowywania (patrz sekcja „Ustawienia”). W tym celu należy wyciągnąć szufladę z urządzenia za uchwyt i delikatnie nią potrząsnąć. Następnie wsuń szufladę z powrotem do frytkownicy, aby wznowić gotowanie.

8. Urządzenie jest wyposażone w automatyczny sygnał dźwiękowy informujący o zakończeniu gotowania. Po zakończeniu cyklu gotowania sygnał zabrzmi 5 razy. Ostrożnie wyciągnij szufladę i umieść ją na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę lub na podkładce.

 **Uwaga:** Po upływie czasu grzanka natychmiast się wyłączy. Wentylator będzie jednak nadal pracował przez około 20 sekund, aby bezpiecznie odprowadzić ciepło. Następnie rozlegnie się 5-krotny sygnał dźwiękowy.

9. Sprawdź, czy składniki są ugotowane zgodnie z Twoimi oczekiwaniami.

 **Uwaga:** Jeśli potrawa wymaga dłuższego czasu przygotowania, wystarczy wsunąć szufladę z powrotem do urządzenia. Ustaw odpowiednią temperaturę i czas za pomocą odpowiednich przycisków, a następnie naciśnij przycisk Start, aby wznowić gotowanie.

10. Aby wyjąć składniki, które podczas gotowania wydzielają nadmiar tłuszczu (np. wołowinę, kurczaka lub inne rodzaje mięsa), należy wyjmować je pojedynczo za pomocą szczypiec.



Uwaga: Nie należy odwracać szuflady do góry nogami; olej zgromadzony na dnie szuflady wycieknie na potrawę.

11. Składniki, które nie zawierają nadmiaru oleju (np. frytki lub warzywa), można przełożyć bezpośrednio do naczynia do serwowania.

i Wskazówka: W przypadku dużych lub delikatnych produktów zaleca się używanie szczypiec, aby uniknąć ich uszkodzenia.

12. Po przygotowaniu jednej porcji składników urządzenie jest natychmiast gotowe do przyrządzenia kolejnej.

4. USTAWIENIA

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dotyczące składników.

Uwaga: Należy pamiętać, że podane ustawienia mają charakter orientacyjny. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, wielkością, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować, że będą one optymalne dla konkretnych produktów.

Ponieważ technologia Rapid Air błyskawicznie podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, krótkie wyjęcie szuflady podczas smażenia na gorącym powietrzu praktycznie nie zakłóca procesu.

	Min-Max (g)	Czas (Min)	Temp °C	Wstrząśnij	Uwaga
Frytki					
Cienkie mrożone frytki	300-700	9-16	200	Tak	
Grube mrożone frytki	300-700	11-20	200	Tak	
Domowe frytki (8X8mm)	300-800	10-16	200	Tak	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Domowe kawałki ziemniaków	300-800	18-22	180	Tak	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Domowe kostki ziemniaczane	300-750	12-18	180	Tak	Dodaj 1/2 łyżki oleju
	250	15-18	180	Tak	

Gratin ziemniaczane	500	15-18	200	Tak	
Stek	100-500	8-12	180		
Kotlety mięsne	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Bułka z kielbasą	100-500	13-15	200		
Podudzia z kurczaka	100-500	18-22	180		
Pierś z kurczaka	100-500	10-15	180		
Przekąski					
Sajgonki	100-400	8-10	200	Tak	
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	6-10	200	Tak	
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200		
Warzywa faszerowane	100-400	1-10	160		
Wypieki	300	20-25	160		Użyj formy do pieczenia
Quiche	400	20-22	180		Użyj formy do pieczenia
Muffiny	300	15-18	200		Użyj formy do pieczenia
Słodkie przekąski	400	1-20	160		Użyj formy do pieczenia

5. INSTRUKCJE I PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

- Do smażenia najlepiej nadaje się oliwa z oliwek lub olej roślinny. Aby uzyskać lepsze rezultaty, można posmarować potrawę olejem za pomocą pędzelka. Przed nałożeniem oleju upewnij się, że potrawa jest sucha.
- Potrawę można pokroić na małe kawałki, aby zwiększyć powierzchnię smażenia i uzyskać bardziej chrupiącą skórkę. Przed smażeniem włącz funkcję podgrzewania, aby uzyskać lepsze rezultaty.
- Nie przepelniaj szuflady. Nigdy nie wypełniaj szuflady potrawą w ilości przekraczającej połowę jej maksymalnej pojemności.
- Aby uzyskać najlepsze efekty smażenia, niektóre potrawy należy obracać podczas gotowania.
- Podczas gotowania potraw naturalnie tłustych, takich jak skrzydełka z kurczaka lub kiełbaski, może być konieczne odsączenie tłuszczu z szuflady między kolejnymi użyciami, aby uniknąć nadmiernego dymienia.
- Zawsze osuszaj potrawy przed smażeniem, aby poprawić zrumienienie i uniknąć nadmiernego dymienia.
- Potrawy w szufladzie nie mogą wystawać ponad jej otwór, aby umożliwić cyrkulację powietrza w środku.
- Zawsze używaj termometru do mięsa, aby upewnić się, że mięso, drób i ryby są dokładnie ugotowane przed spożyciem.
- Smażenie niewielkich ilości potraw skróci czas gotowania i zapewni lepsze rezultaty. Dostosuj temperaturę i czas gotowania do własnych preferencji.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu, aby utrzymać je w czystości. Do czyszczenia wnętrza, szuflady i elementów wyposażenia nie należy używać metalowych przyborów ani środków czyszczących właściwościach ściernych, ponieważ może to spowodować uszkodzenie ich powierzchni.

1. Odłącz urządzenie od gniazdka, aby mogło ostygnąć. Wyjmij szufladę, aby urządzenie szybciej ostygło;
2. Przetrzyj powierzchnię urządzenia wilgotną ściereczką;
3. Szufladę należy umyć gorącą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu oraz gąbką nieścierną; do usunięcia pozostałych zabrudzeń można użyć środka odtłuszczającego.
4. Wskazówki: jeśli do siatki lub dna kosza przywarły zabrudzenia, napełnij szufladę gorącą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu, włóż tacę do szuflady i namocz ją w gorącej wodzie przez 10 minut, a następnie wyczyść ją łagodnym detergentem i gąbką nieścierną.
5. Wnętrze urządzenia należy wyczyścić gorącą wodą i gąbką nieścierną.

Uwaga: Przed czyszczeniem należy odłączyć zasilanie.

6. Wyczyść element grzejny za pomocą szczotki do czyszczenia, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.

Podczas przechowywania należy przestrzegać następujących wymagań:

1. Odłącz urządzenie od zasilania i poczekaj, aż całkowicie ostygnie.
2. Upewnij się, że wszystkie elementy są czyste i suche.
3. Nigdy nie przechowuj frytkownicy w gorącym i wilgotnym miejscu.

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W razie wystąpienia jakiegokolwiek usterki należy ją sprawdzić zgodnie z poniższą tabelą.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
FRYTKOWNICA nie działa	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania	Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka ściennego
	Nie nacisnąłeś przycisku start	Po ustawieniu temperatury i czasu naciśnij przycisk start/zasilania lub wybierz szybki przepis
Potrawy przygotowane we frytkownicy nie są jeszcze gotowe	Ilość składników w szufladzie jest za duża.	Wkładaj do szuflady mniejsze porcje składników. Mniejsze porcje smażą się bardziej równomiernie
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustaw temperaturę na żadaną wartość
Składniki smażą się nierównomiernie w frytkownicy	Niektóre składniki należy wymieszać w połowie czasu przygotowywania	Składniki, które leżą jeden na drugim lub krzyżują się (np. frytki), należy w połowie czasu przygotowywania potrząsnąć.
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy	Użyłeś przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Aby przekąski były bardziej chrupiące, można je upiec w piekarniku lub posmarować je lekko olejem.
Nie mogę prawidłowo wsunąć szuflady do urządzenia	W szufladzie jest za dużo produktów.	Nie należy napełniać szuflady powyżej oznaczenia MAX

Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych potraw w frytkownicy do szuflady przedostaje się znaczna ilość oleju. Olej ten wydziela dym, a szuflada może się nagrzewać bardziej niż zwykle. Nie ma to jednak wpływu na urządzenie ani na efekt końcowy.
	W szufladzie nadal znajdują się pozostałości tłuszczu po poprzednim użyciu	Biały dym powstaje w wyniku nagrzewania się tłuszczu w szufladzie. Należy pamiętać o dokładnym wyczyszczeniu szuflady po każdym użyciu.
Świeże frytki smażą się nierównomiernie w frytkownicy	Nie użyłeś odpowiedniej odmiany ziemniaków.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że podczas smażenia zachowują jędrność.
	Nie opłukałeś dobrze paluszków ziemniaczanych przed smażeniem.	Dokładnie opłucz paluszki ziemniaczane, aby usunąć skrobię z ich powierzchni.
Świeże frytki nie są chrupiące, gdy wyjmujesz je z frytkownicy	Chrupkość frytek zależy od zawartości oleju i wody w frytkach.	Pamiętaj, aby dobrze osuszyć paluszki ziemniaczane przed dodaniem oleju.
		Pokrój ziemniaki na mniejsze paski, aby były bardziej chrupiące
		Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

8. 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.

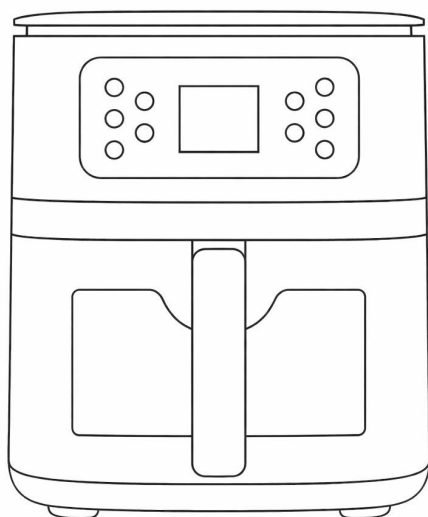
Użytkownik jest zobowiązany do oddania zużytego sprzętu i baterii (jeżeli występują) prowadzącym punkty zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz baterii (jeżeli występują). Prowadzący zbieranie takich odpadów, w tym zbierający zużyty sprzęt, prowadzący zakłady przetwarzania, dystrybutorzy (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.



KERNAU

**USER MANUAL
AIRFRYER
KSAF 718 EB AI**



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	32
General information	32
Safety of children and vulnerable people	33
Electrical safety	33
Safety during use	34
Installation and setup	35
Maintenance and cleaning	36
Electromagnetic compatibility	36
Environmental protection and disposal	36
2. Product overview	38
3. Operating the device	39
Before first use	39
Control panel	40
Description of product button functions	41
AI Smart Baking Mode	44
Using the appliance	47
4. Settings	49
5. Cooking instructions and tips	51
6. Cleaning and maintenance	52
7. Troubleshooting	53
8. Disposal of used appliances	55



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.



SAFETY INFORMATION



- 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)

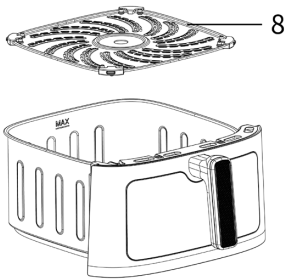
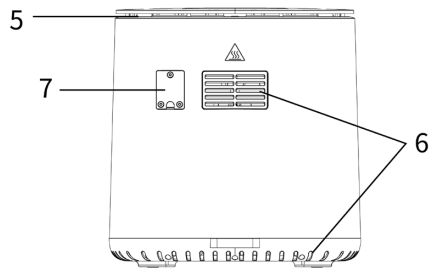
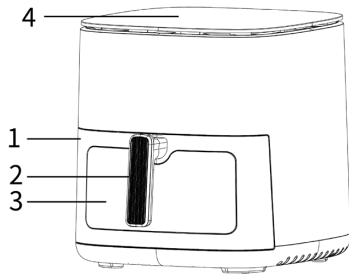
i Technical specifications are subject to change without notice due to product design updates.

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

i 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 718 EB AI
Rated voltage:	220-240V~
Frequency:	50-60Hz
Rated power:	1800 W
Capacity:	7L

2. PRODUCT OVERVIEW



1 Basket

2 Basket handle

3 Transparent window

4 Digital Touch Control Panel

5 Air inlet

6 Air outlet openings

7 Mains cord

8 Frying tray

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 30 °C to 200 °C, and the time control range is from 1 minute to 60 minutes.
 - 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.



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

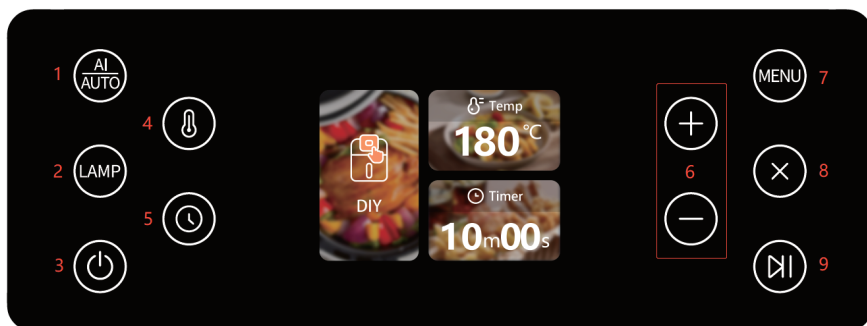
Take particular care when removing and inserting the drawer to avoid being scalded by hot steam.



WARNING

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

CONTROL PANEL



Touch button:

1. AI: Intelligent recognition and automatic baking
2. Lamp: control the furnace lamp in the fryer
3. Power ON/OFF
4. Temperature button
5. Time button
6. Increase/Decrease Button
7. Menu button
8. Cancel button
9. Start or stop button

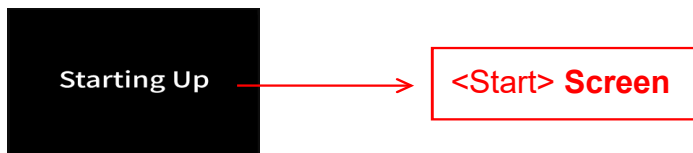
Time: adjustment time range 1-60min

Temperature: 30-200°C, at 5°C intervals;

PRODUCT BUTTON FUNCTION DESCRIPTION

On/Off button: 

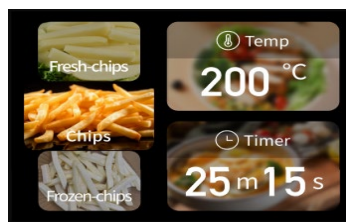
After powering on the fryer, start it up and enter the smart roast mode.



AI Recognition Button: 
Starts AI recognition operation.



<Main> Screen



<AI Recipe Recognition> Screen

How AI works and its limitations: The appliance uses artificial intelligence (AI) algorithms combined with a built-in camera to recognise the type of food placed inside. The AI system is intended solely for assistance and guidance, with the aim of facilitating the selection of cooking parameters. Due to the variety of food products (their size, colour, and arrangement in the basket), the algorithm may not correctly recognise every dish or may suggest sub-optimal parameters. The user must be aware that they are interacting with an automated system and should constantly monitor the cooking process, making manual adjustments to time and temperature where necessary.

Start/stop button: 

Short press the start stop button in the setting state to enter the working state of the product. Short press the start stop button again in the working state to enter the pause state of the product. Press the start stop button in the pause state to enter the working state again.

Menu button:

In DIY mode, you can press the MENU button to switch cooking menus.

Cancel button:

Cancels the selection when setting the time or temperature and returns to the previous screen. Allows you to exit certain message screens and return to the main screen. If the keep-warm screen or the baking in progress screen is displayed, pressing the button takes you to the end-of-operation screen.

Temperature button:

Supports short presses only. Used to select or deselect a temperature setting on screens with customisable cooking parameters.

Time Button:

Supports short press only. Selects or deselects the time setting on configurable cooking parameter screens.

Increase/Decrease Button:

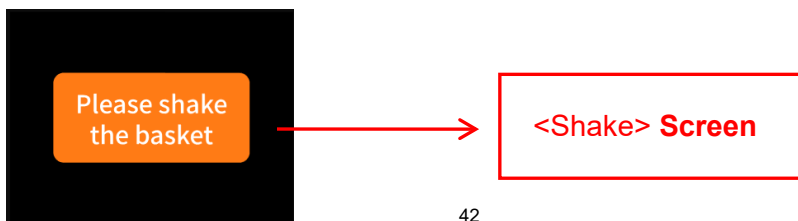
Supports long press. When time or temperature is selected, increases the selected value. When no time or temperature setting is selected, switches recipes if the screen supports recipe switching.

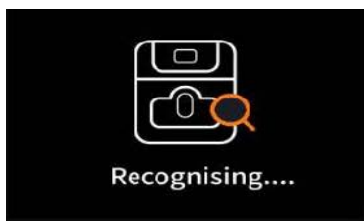
Light Button:

Touch this button, the light inside the basket turns on. Touch this button again and the light will be off.

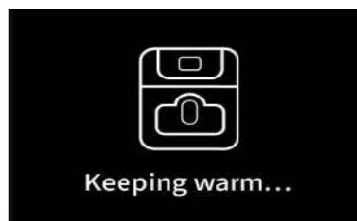
Shake Reminder:

The shake reminder function is available when the cooking time is 4 minutes or more. A text reminder will appear on the screen.





Recognizing



Keeping warm



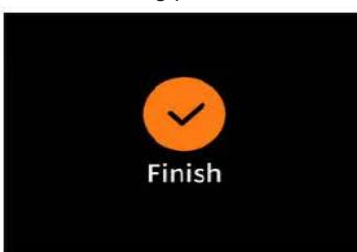
Cooking



Cooking paused



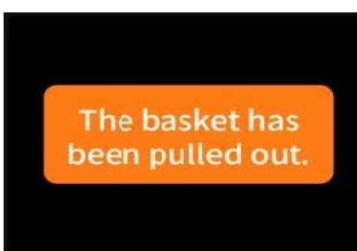
AI Smart Roast



Cooking End



Clean Camera



Basket removed



NTC Open Circuit Warning



NTC Short Circuit Warning

AI Smart Bake Mode:

Menu	Image cooked	Image Raw	Temp Range	Time Range
Default(DIY Food)	/	/	30°C~200°C	1min~60min
Chicken Goujon (AI Food)			180°C	11-28min
Burger (AI Food)			200°C	15min~25min
Chips (AI Food)			200°C+180°C (mid-cycle auto temp adjustment)	10min~33min
Fish-Fingers (AI Food)			200°C	11min~20min
Wedges (AI Food)			200°C	14min~32min
Sausages (AI Food)			160°C+180°C (mid-cycle auto temp adjustment)	11min~26min
Potatoes (AI Food)			200°C+180°C (mid-cycle auto temp adjustment)	19min~38min

Menu	Image cooked	Image Raw	Temp Range	Time Range
Drumsticks (AI Food)			200℃+190℃	25-28min
Vegetable (AI Food)			200℃	3-14min
Steak (AI Food)			200℃	8min~18min
Chick-Pea (AI Food)			180℃+160℃ (mid-cycle auto temp adjustment)	18min~43min
Omelette (AI Food)			140℃+120℃ (mid-cycle auto temp adjustment)	18-32min
Chicken (AI Food)			180℃+200℃ 160℃+180℃ (when the cooking time is over 50mins)	28-70min
Chicken Breast (AI Food)			200℃+180℃	11-20min

Menu	Image cooked	Image Raw	Temp Range	Time Range
Nuggets			200°C+180°C	12-25min
Chicken Wings (AI Food)			200°C+180°C	17-20min
Chicken Skewers (AI Food)			200°C+180°C	9-17min
Meatballs (AI Food)			180°C+200°C	17-22min
Schnitzel (AI Food)			160°C+200°C	13-17min
Salmon (AI Food)			200°C	12-20min
Fish (AI Food)			200°C	11-22min

Menu	Image cooked	Image Raw	Temp Range	Time Range
Shrimps			180°C	6-17min
Cookies (AI Food)			130°C	25-34min
Muffins (AI Food)			150°C	18-26min

USING THE APPLIANCE

1. Plug the mains cable into a grounded (earthed) wall outlet.
2. Carefully pull the basket out of the air fryer by the handle.
3. Place your ingredients into the basket.

i Note: Do not exceed the MAX indication line (refer to the "Settings" section), as overfilling may negatively affect the cooking quality.

4. Slide the basket back into the air fryer until it clicks into place.



Caution: Do not touch the basket during or immediately after use, as it becomes extremely hot. Always use the handle. Do not fill the basket with oil or any other liquid.

5. Tap the Power icon to turn the appliance on.

6. Tap the Menu icon to cycle through the available cooking functions (8 preset functions available).

7. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (refer to the "Settings" section). To do this, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it gently. Slide the basket back into the air fryer to resume cooking.

8. The appliance is equipped with an automatic "ready" bell. When the cooking cycle is complete, the bell will sound 5 times. Carefully pull the basket out and place it on a heat-resistant surface or mat.

 **Note:** Once the timer ends, the heating element shuts off immediately. However, the fan will continue to run for approximately 20 seconds to safely dissipate heat. A final alarm will then sound 5 times.

9. Check if the ingredients are cooked to your satisfaction.

 **Note:** If the food requires more time, simply slide the basket back into the appliance. Adjust the Temperature and Timer settings using the respective control buttons, then press Start to resume.

10. To remove ingredients that release excess oil during cooking (e.g., beef, chicken, or other meats), use tongs to lift them out individually.



Caution: Do not turn the basket upside down; any oil collected at the bottom of the basket will leak onto the food.

11. For ingredients without excess oil (e.g., chips or vegetables), you may pour them directly into a serving dish.

 **Tip:** For large or fragile items, it is recommended to use tongs to avoid breaking the food.

12. Once a batch of ingredients is ready, the air fryer is immediately ready to begin another cooking cycle.

4. SETTINGS

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology reheats the air inside the appliance instantly, pull the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

	Min-Max (g)	Time (Min)	Temp °C	Shake	Remark
French fries					
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	Y	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	Y	
Home-made fries (8X8mm)	300-800	10-16	200	Y	Add 1/2 tbsp of oil
Homemade potato wedges	300-800	18-22	180	Y	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	Y	Add 1/2 tbsp of oil
	250	15-18	180	Y	
Potato gratin	500	15-18	200	Y	

Steak	100-500	8-12	180		
Meat chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	Y	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Y	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	1-10	160		
Cake	300	20-25	160		Use baking tin
Quiche	400	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	400	1-20	160		Use baking tin/oven dish

5. 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.

6. 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.

7. TROUBLESHOOTING

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

Problem	Possible cause	Solution
The AIR FRYER does not work	The appliance is not plugged in	Put the mains plug in an earthed wall socket
	You haven't pressed the start button	Press the start/power button after you set the temp&time or choose the quick recipe
The ingredients fried with the AIR FRYER are not done	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly
	The set temperature is too low.	Turn the temperature to the required Temperature setting
The ingredients are fried unevenly in the AIR FRYER	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the AIR FRYER	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crisper result.
I can't slide the basket into the appliance properly	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication

White smoke Comes out from the Appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the AIR fryer, a large amount of oil will leak into the basket. The oil produces white smoke and the basket may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The basket still contains grease residues from previous use	White smoke is caused by grease heating up in the basket. Make sure you clean the basket properly after each use.
Fresh fries are fried Unevenly in the AIR FRYER	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the AIR FRYER	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result
		Add slightly more oil for a crispier result.

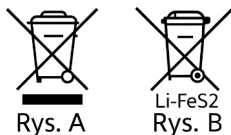
8. DISPOSAL OF USED EQUIPMENT

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.

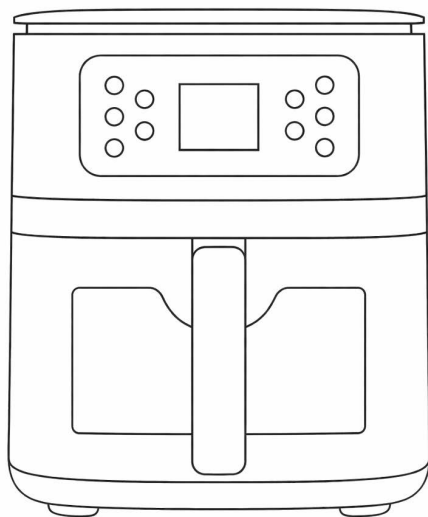
The user is obliged to return used equipment and batteries (if any) to operators of collection points for waste electrical and electronic equipment and batteries (if any). Operators involved in the collection of such waste, including those collecting end-of-life equipment, operators of treatment facilities, 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.



KERNAU

**NÁVOD K POUŽITÍ
BEZOLJOVÉ FRITÉZY
KSAF 718 EB AI**



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 pokyny	60
Obecné informace	60
Bezpečnost dětí a zranitelných osob	61
Elektrická bezpečnost	61
Bezpečnost při používání	62
Instalace a nastavení	63
Údržba a čištění	64
Elektromagnetická kompatibilita	64
Ochrana životního prostředí a likvidace	64
2. Přehled produktů	66
3. Obsluha přístroje	67
Před prvním použitím	67
Ovládací panel	68
Popis funkcí tlačítek na zařízení	69
Režim AI Smart Baking	72
Používání spotřebiče	75
4. Nastavení	77
5. Pokyny a tipy k vaření	79
6. Čištění a údržba	80
7. Řešení problémů	81
8. Likvidace použitých spotřebičů	83



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. Příklad: 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, nekrutěte 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, nezapojte 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



- 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)

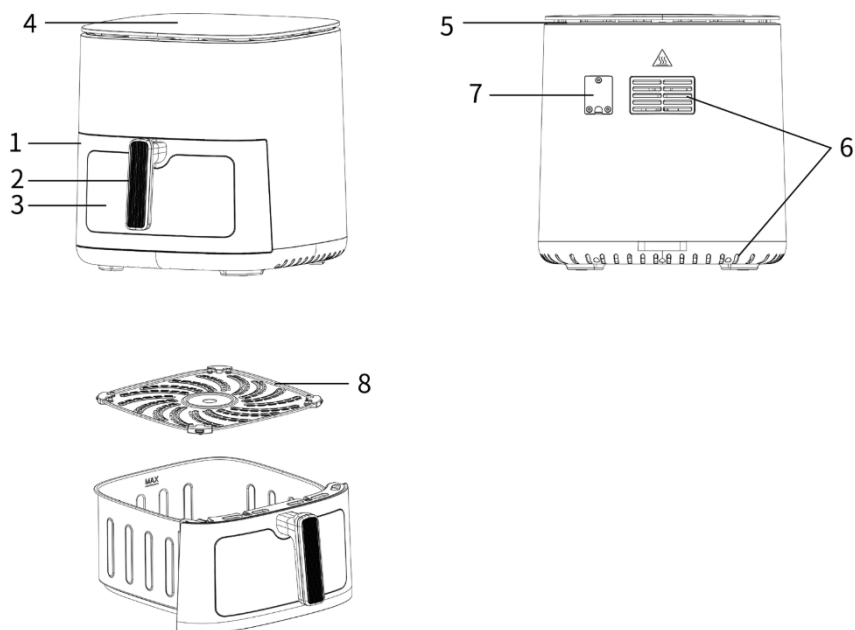
i Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění z důvodu aktualizace konstrukce výrobku.

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

i 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 718 EB AI
Jmenovité napětí:	220-240V~
Frekvence:	50-60Hz
Jmenovitý výkon:	1800 W
Kapacita: 1800 W:	7L

2. PŘEHLED PRODUKTU



1 Košík

2 Rukojeť koše

3 Průhledné okénko

4 Digitální dotykový ovládací panel

5 Přívod vzduchu

6 Otvory pro výstup vzduchu

7 Napájecí kabel

8 Smažicí plech

3. PROVOZ 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. Nevkládejte dovnitř žádné papírové, plastové nebo kovové předměty, které nejsou určeny k použití při vysokých teplotách.
- Rozsah nastavení teploty přístroje je od 30 °C do 200 °C a rozsah nastavení času je od 1 minuty do 60 minut.
 - Potraviny otočte a zkontrolujte, zda jsou opečené a připravené k jídlu. Pokud je třeba jídlo dále vařit, upravte teplotu a dobu vaření, dokud není jídlo zcela uvařené.
 - Po dokončení vaření vyjměte zásuvku ze zařízení a položte ji na rovný, tepelně odolný povrch. Přesuňte uvařené jídlo do vhodné nádoby.
 - V případě potřeby můžete pokračovat v pečení. Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte jej ze zásuvky.



VAROVÁNÍ

Při obracení jídla v zásuvce buďte opatrní. Abyste předešli zranění nebo poškození majetku, neotáčejte jídlo protřepáváním celého spotřebiče.



VAROVÁNÍ

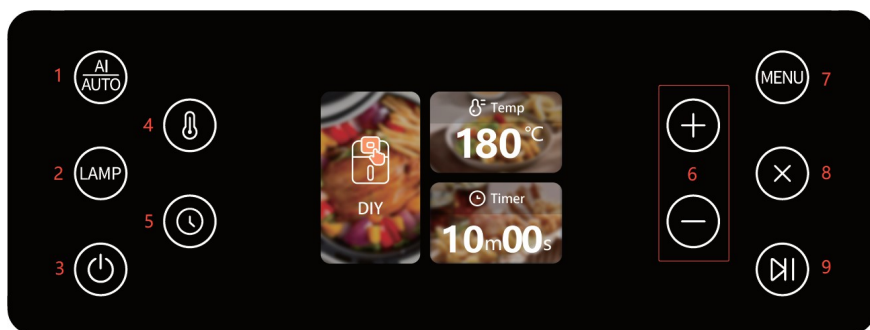
Při vyjímání a vkládání zásuvky buďte obzvláště opatrní, abyste se neopařili horkou párou.



VAROVÁNÍ

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

OVLÁDACÍ PANEL



Dotykové tlačítko:

1. AI: Inteligentní rozpoznávání a automatické pečení
2. Lampa: ovládání lampy ve fritéze
3. Zapnutí/vypnutí
4. Tlačítko teploty
5. Tlačítko času
6. Tlačítko pro zvýšení/snížení
7. Tlačítko Menu
8. Tlačítko Zrušit
9. Tlačítko Start nebo Stop

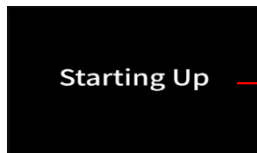
Čas: rozsah nastavení 1–60 min Teplota: 30–200 °C, v krocích po 5 °C;

POPIS FUNKCÍ TLAČÍTEK

Tlačítko zapnutí/vypnutí:



Po zapnutí fritézy ji spustíte a přejděte do režimu inteligentního pečení.



Obrazovka <Start>

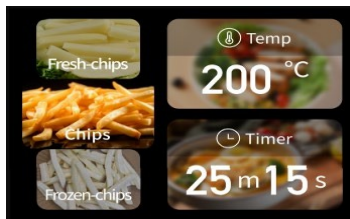
Tlačítko rozpoznávání AI:



Spustí operaci rozpoznávání AI.



Obrazovka <Main>



Obrazovka <Rozpoznávání receptů AI>

Jak funguje umělá inteligence a jaké jsou její limity: Tento spotřebič využívá algoritmy umělé inteligence (AI) v kombinaci s vestavěnou kamerou k rozpoznání druhu vložených potravin. Systém AI slouží výhradně jako pomoc a vodítko s cílem usnadnit výběr parametrů vaření. Vzhledem k rozmanitosti potravin (jejich velikosti, barvě a uspořádání v košíku) nemusí algoritmus správně rozpoznat každé jídlo nebo může navrhnout neoptimální parametry. Uživatel si musí být vědom toho, že komunikuje s automatizovaným systémem, a měl by neustále sledovat proces vaření a v případě potřeby ručně upravovat čas a teplotu.

Tlačítko Start/Stop:



Krátkým stisknutím tlačítka start/stop v nastavení přepnete zařízení do provozního režimu. Krátkým stisknutím tlačítka start/stop v provozním režimu přepnete zařízení do režimu pauzy. Stisknutím tlačítka start/stop v režimu pauzy přepnete zařízení zpět do provozního režimu.

Tlačítko Menu:

V režimu DIY můžete stisknutím tlačítka MENU přepínat mezi nabídkami vaření.

Tlačítko Zrušit:

Zruší výběr při nastavování času nebo teploty a vrátí se na předchozí obrazovku. Opustí určité obrazovky s výzvami a vrátí se na hlavní obrazovku. Z obrazovky s výzvou k udržení teploty nebo z obrazovky vaření přejde na obrazovku ukončení vaření.

Tlačítko teploty:

Podporuje pouze krátké stisknutí. Vybere nebo zruší nastavení teploty na obrazovkách s konfigurovatelnými parametry vaření.

Tlačítko času:

Podporuje pouze krátké stisknutí. Vybere nebo zruší nastavení času na obrazovkách s konfigurovatelnými parametry vaření.

Tlačítko pro zvýšení/snížení:

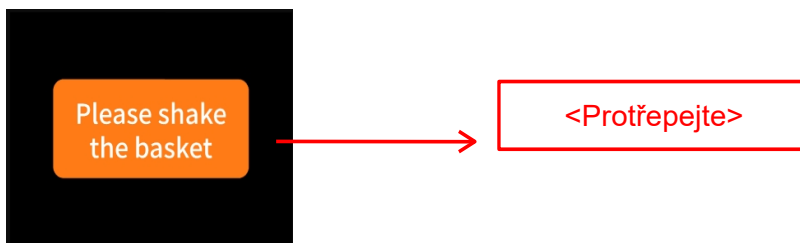
Podporuje dlouhé stisknutí. Pokud je vybrán čas nebo teplota, zvyšuje vybranou hodnotu. Pokud není vybráno žádné nastavení času nebo teploty, přepíná recepty, pokud obrazovka podporuje přepínání receptů.

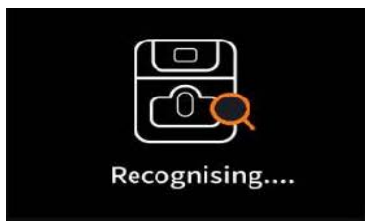
Tlačítko světla

Stisknutím tohoto tlačítka se rozsvítí světlo uvnitř koše. Dalším stisknutím tohoto tlačítka se světlo vypne.

Připomenutí protřepání:

Funkce připomenutí protřepání je k dispozici, pokud je doba vaření 4 minuty nebo více. Na displeji se zobrazí textové připomenutí.





Rozpoznávání



Udržování teploty



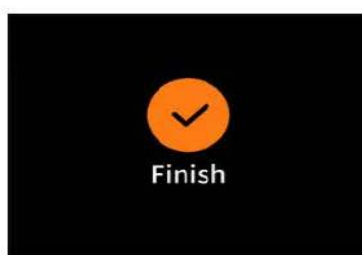
Vaření



Vaření pozastaveno



AI Smart Roast



Konec vaření



Vyčistit kameru



Koš vyjmuto



Varování před přerušením obvodu NTC



Varování před zkratem NTC

Režim AI Smart Bake:

Nabídka	Obrázek upečeného jídla	Obrázek syrového	Rozsah teplot	Rozsah času
Výchozí (vlastní Jídlo)	/	/	30 °C–200 °C	1 min–60 min
Kuřecí goujon (AI Food)			180 °C	11–28 min
Burger (AI Food)			200 °C	15–25 min
Hranolky (AI Food)			200 °C + 180 °C (v polovině cyklu automatické)	10–33 min
Rybí prsty (AI Food)			200 °C	11–20 min
Hranolky (AI Food)			200 °C	14–32 min
Klobásy (AI Food)			160 °C + 180 °C (v polovině cyklu automatické)	11–26 min
Brambory (AI Food)			200 °C + 180 °C (uprostřed cyklu automatické)	19 min~38 min

Nabídka	Obrázek hotového jídla	Obrázek syrový	Rozsah teplot	Rozsah času
Stehna (AI Food)			200 °C + 190 °C	25–28 min
Zelenina (AI Food)			200 °C	3–14 min
Steak (AI Food)			200 °C	8–18 min
Cizrna (AI Food)			180 °C + 160 °C (v polovině cyklu automatické)	18–43 min
Omeleta (AI Food)			140 °C + 120 °C (uprostřed cyklu automatické)	18–32 min
Kuře (AI Food)			180 °C + 200 °C 160 °C + 180 °C (když doba vaření delší než 50 minut)	28–70 min
Kuřecí prsa (AI Food)			200 °C + 180 °C	11–20 min

Menu	Obrázek hotového jídla	Obrázek syrové	Rozsah teplot	Rozsah času
Nugety			200 °C + 180 °C	12–25 min
Kuřecí křídla (AI Food)			200 °C + 180 °C	17–20 min
Kuřecí špízy (AI Food)			200 °C + 180 °C	9–17 min
Masové kuličky (AI Food)			180 °C + 200 °C	17–22 min
Řezník (AI Food)			160 °C + 200 °C	13–17 min
Losos (AI Food)			200 °C	12–20 min
Ryba (AI Food)			200 °C	11–22 min

Menu	Obrázek hotového jídla	Obrázek syrové	Rozsah teplot	Časové rozmezí
Krevety			180 °C	6–17 min
Sušenky (AI Food)			130 °C	25–34 min
Muffiny (AI Food)			150 °C	18–26 min

POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

1. Zapojte napájecí kabel do uzemněné zásuvky.

2. Opatrně vytáhněte košík z fritézy za rukojeť.

3. Vložte suroviny do koše.

i Poznámka: Nepřekračujte rysku MAX (viz část „Nastavení“), protože přeplnění může negativně ovlivnit kvalitu vaření.

4. Zasuňte koš zpět do fritézy, dokud nezacvakne na místo.



Upozornění: Nedotýkejte se koše během používání ani bezprostředně po něm, protože je extrémně horký. Vždy používejte rukojeť. Koš nenaplňujte olejem ani žádnou jinou tekutinou.

5. Klepnutím na ikonu napájení zapnete spotřebič.

6. Klepnutím na ikonu Menu procházejte dostupné funkce vaření (k dispozici je 8 přednastavených funkcí).

7. Některé suroviny vyžadují v polovině doby přípravy protřepání (viz část „Nastavení“). Chcete-li to provést, vytáhněte košík za rukojeť z přístroje a jemně s ním zatřeste. Vsuňte košík zpět do fritézy a pokračujte v vaření.

8. Spotřebič je vybaven automatickým zvukovým signálem „hotovo“. Po dokončení cyklu vaření zazní signál 5krát. Košík opatrně vytáhněte a položte na tepelně odolný povrch nebo podložku.

 **Poznámka:** Jakmile časovač skončí, topné těleso se okamžitě vypne. Ventilátor však bude pokračovat v chodu ještě přibližně 20 sekund, aby bezpečně odvedl teplo. Poté zazní závěrečný signál 5krát.

9. Zkontrolujte, zda jsou suroviny uvařené podle vašich představ.

 **Poznámka:** Pokud jídlo vyžaduje více času, jednoduše zasuňte košík zpět do přístroje. Nastavte teplotu a čas pomocí příslušných ovládacích tlačítek a poté stiskněte tlačítko Start pro pokračování.

10. Chcete-li vyjmout suroviny, které během vaření uvolňují přebytečný olej (např. hovězí, kuřecí nebo jiné maso), použijte kleště a vyjměte je jednotlivě.



Upozornění: Košík neobracujte dnem vzhůru; olej, který se shromáždil na dně košíku, by vytekl na jídlo.

11. Suroviny bez přebytečného oleje (např. hranolky nebo zelenina) můžete nasypat přímo do servírovací misky.

 **Tip:** U velkých nebo křehkých kousků se doporučuje použít kleště, aby se jídlo nerozbilo.

12. Jakmile je jedna dávka surovin hotová, je fritéza okamžitě připravena zahájit další cyklus vaření.

4. NASTAVENÍ

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

Poznámka: Mějte na paměti, že tato nastavení jsou pouze orientační. Vzhledem k tomu, že se suroviny liší původem, velikostí, tvarem a značkou, nemůžeme zaručit nejlepší nastavení pro vaše suroviny.

Protože technologie Rapid Air okamžitě ohřívá vzduch uvnitř přístroje, krátké vytažení pánve z přístroje během smažení horkým vzduchem proces téměř nenaruší.

	Min-Max (g)	Čas (min)	Teplota °C	Protřepání	Poznámka
Hranolky					
Tenké mražené hranolky	300–700	9–16	200	Y	
Silné mražené hranolky	300–700	11–20	200	Y	
Domácí hranolky (8 x 8 mm)	300–800	10–16	200	Y	Přidejte 1/2 lžíce oleje
Domácí bramborové hranolky	300–800	18–22	180	Y	Přidejte 1/2 lžíce oleje
Domácí bramborové kostky	300–750	12–18	180	Y	Přidejte 1/2 lžíce oleje
	250	15–18	180	Y	
Zapečené brambory	500	15–18	200	Y	

Steak	100–500	8–12	180		
Masové kotlety	100–500	10–14	180		
Hamburgery	100–500	7–14	180		
Klobáskový rohlík	100–500	13–15	200		
Stehna	100–500	18–22	180		
Kuřecí prsa	100–500	10–15	180		
Svačiny					
Jarní závitky	100–400	8–10	200	Y	Použití přípravené k pečení
Mražené kuřecí nugety	100–500	6–10	200	Y	Použití vhodné do trouby
Mražené rybí prsty	100–400	6–10	200		Použití vhodné do trouby
Mražený chléb strouhaný	100–400	8–10	180		Použití přípravené k pečení
Plněná zelenina	100–400	1–10	160		
Dort	300	20–25	160		Použijte plech formu
Quiche	400	20–22	180		Použijte pekáč/troubu misku
Muffiny	300	15–18	200		Použijte plech formu
Sladké občerstvení	400	1–20	160		Použijte pekáč formu/pekáč

5. NÁVOD NA PŘÍPRAVU A TIPY

- 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 přehřívání, abyste dosáhli lepších výsledků.
- Zásuvku nepřepínejte. Nikdy nenaplňujte zásuvku potravinami nad polovinu její maximální kapacity.
- Pro dosažení nejlepších výsledků smažení je třeba některé potraviny během vaření obrátit.
- Při vaření přirozeně tučných potravin, jako jsou kuřecí křídla nebo klobásy, může být nutné mezi jednotlivými použitím vypustit tuk ze zásuvky, aby se zabránilo nadměrnému kouření.
- Potraviny před smažením vždy osušte, aby se lépe opekly a nedocházelo k nadměrnému kouření.
- Potraviny v zásuvce nesmí přesahovat její otvor, aby mohl uvnitř cirkulovat vzduch.
- Před konzumací vždy použijte teploměr na maso, abyste se ujistili, že maso, drůbež a ryby jsou důkladně propečené.
- Smažení malých množství potravin zkrátí dobu přípravy a zajistí lepší výsledky. Teplotu a dobu přípravy přizpůsobte svým preferencím.

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Aby byl spotřebič vždy čistý, je třeba jej po každém použití vyčistit. K čištění vnitřku, košů a příslušenství nepoužívejte kovové předměty ani abrazivní čisticí prostředky, protože by mohlo dojít k poškození povrchů.

1. Odpojte spotřebič ze zásuvky, aby mohl vychladnout. Vyjměte košík, aby spotřebič vychladl rychleji.
2. Povrch spotřebiče otřete vlhkým hadříkem;
3. Košík 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 sítku do koše a nechte ji 10 minut namočenou v horké vodě, poté ji vyčistěte jemným čisticím prostředkem a neabrazivní houbičkou.
5. Vnitřek spotřebiče očistěte horkou vodou a neabrazivní houbičkou.

Poznámka: Před čištěním vypněte napájení.

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

Při skladování je nutné dodržovat následující požadavky

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

7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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

Problém	Možná příčina	Řešení
AIR FRYER nefunguje	Spotřebič není zapojen do zásuvky	Zapojte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky
	Nezmáčkli jste tlačítko start	Stiskněte tlačítko start/napájení poté, co nastavíte teplotu a čas, nebo vyberte rychlý recept
Suroviny smažené v AIR FRYER nejsou hotové	Množství surovin v košíku je příliš velké.	Vložte do košíku menší dávky ingrediencí do košíku. Menší dávky se smaží rovnoměrněji
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Nastavte teplotu na požadovanou hodnotu.
Suroviny se v AIR FRYER smaží nerovnoměrně	U některých druhů surovin je třeba v polovině doby přípravy s fritézou zatřást	Suroviny, které leží na sobě nebo přes sebe (např. hranolky), je třeba v polovině
Smažené pochoutky nejsou po vyndání z AIR FRYER	Použili jste druh snacků, které jsou určeny k přípravě v tradiční fritéze.	Pro křupavější výsledek použijte snacky určené do trouby nebo je lehce potřete olejem.
Nemohu správně zasunout košík do přístroje	V košíku je příliš mnoho surovin.	Nenaplňujte košík nad značku MAX

Z přístroje vychází bílý kouř.	Připravujete masné suroviny.	Při smažení masných surovin v horkovzdušné fritéze se do košíku dostane velké množství oleje. Olej se při smažení vypařuje a košík se může zahřát více než obvykle. To nemá vliv na spotřebič ani na konečný výsledek.
	V koši jsou stále zbytky tuku z předchozího použití	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku v koši. Ujistěte se, že koš po každém použití řádně vyčistíte.
Čerstvé hranolky se ve fritéze AIR FRYER smaží nerovnoměrně	Nepoužili jste správný druh brambor.	Používejte čerstvé brambory a dbejte na to, aby během smažení.
	Bramborové tyčinky jste před smažením smažením.	Bramborové tyčinky řádně opláchněte, abyste odstranili škrob z povrchu tyčinek.
Čerstvé hranolky nejsou křupavé, když je vyndáte z FRITÉZY	Křupavost hranolků závisí na množství oleje a vody v hranolkách.	Ujistěte se, že bramborové tyčinky před přidáním oleje.
		Nakrájejte bramborové tyčinky na menší kousky, abyste dosáhli křupavějšího výsledku
		Přidejte o něco více oleje, abyste dosáhli křupavějšího výsledku.

8. LIKVIDACE POUŽITÉHO VYBAVENÍ

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 (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 dodávky) provozovatelům sběrných míst pro odpadní elektrická a elektronická zařízení a baterie (jsou-li součástí dodávky). Provozovatelé zabývající se sběrem tohoto odpadu, včetně těch, kteří sbírají zařízení na konci životnosti, provozovatelé zařízení na zpracování odpadu, distributoři (obchody), provozovatelé komunálních třídících zařízení (místní samosprávy) a další subjekty stanovené zákonem zavedou vhodný systém umožňující odevzdání tohoto zařízení.

Správná likvidace odpadních zařízení a baterií (jsou-li použity) pomáhá zabránit následkům škodlivým pro zdraví a životní prostředí, které vyplývají z potenciální přítomnosti nebezpečných složek v zařízeních a bateriích, jakož i z nesprávného skladování a nakládání s těmito zařízeními a bateriemi. Domácnosti hrají důležitou roli při přispívání k opětovnému použití a využití, včetně recyklace, odpadních zařízení; právě v této fázi se utvářejí postoje, které ovlivňují zachování společného dobra, jímž je čisté přírodní prostředí. Domácnosti patří také mezi největší uživatele malých spotřebičů a jejich rozumné nakládání v této fázi přispívá k získávání druhotných surovin.



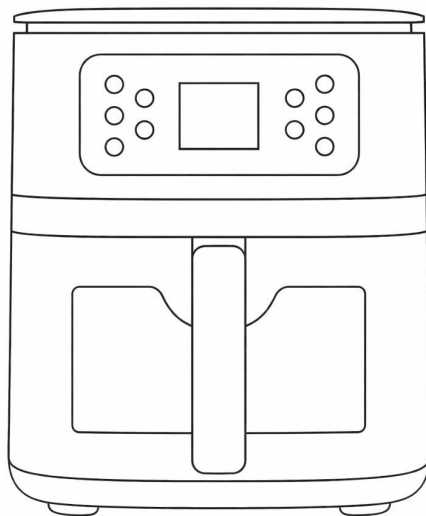
Rys. A



Rys. B

KERNAU

**ІНСТРУКЦІЯ З
ЕКСПЛУАТАЦІЇ
БЕЗМАСНОЇ ФРИТЕЗИ
KSAF 718 EB AI**



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 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 техніки безпеки	88
Загальна інформація	88
Безпека дітей та вразливих груп населення	89
Електрична безпека	89
Безпека під час використання	90
Встановлення та налаштування	91
Технічне обслуговування та чищення	92
Електромагнітна сумісність	92
Охорона навколишнього середовища та утилізація	92
2. Огляд продукту	94
3. Експлуатація пристрою	95
Перед першим використанням	95
Панель керування	96
Опис функцій кнопок приладу	97
Режим AI Smart Baking	100
Використання приладу	103
4. Налаштування	105
5. Інструкції та поради щодо приготування	107
6. Чищення та обслуговування	108
7. Усунення несправностей	109
8. Утилізація використаних приладів	111



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 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 акриламідю.
- 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



- 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)

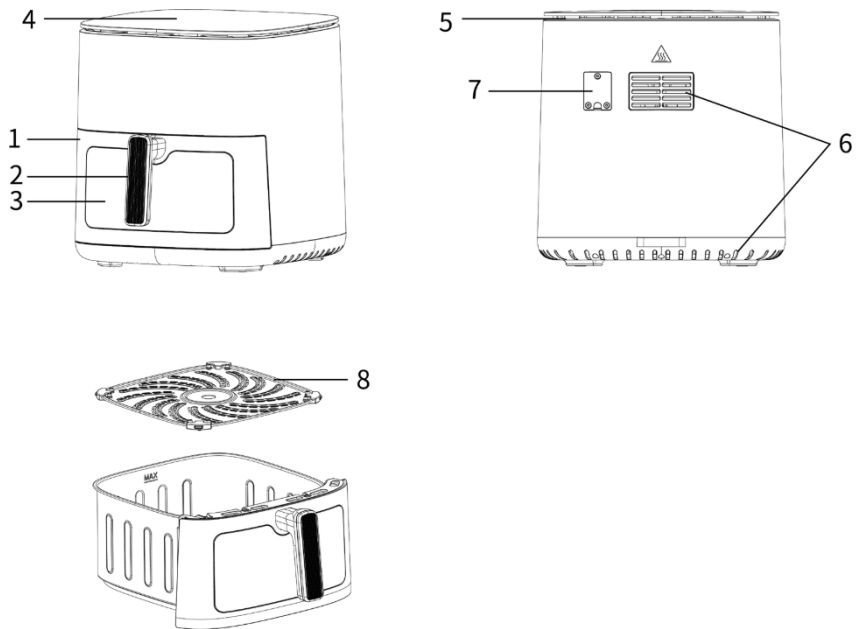
i Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього повідомлення у зв'язку з удосконаленням конструкції виробу.

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

i 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 718 EB AI
Номінальна напруга:	220-240V~
Частота	50-60Hz
Номінальна потужність	1800 W
Ємність:	7L

2. ОГЛЯД ПРОДУКТУ



1 Кошик

3 Прозоре віконце

5 Вхід повітря

7 Шнур живлення

2 Ручка кошика

4 Цифрова сенсорна панель управління

6 Отвори для виходу повітря

8 Лоток для смаження

3. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДА

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 30 °C до 200 °C; діапазон регулювання часу — від 1 хвилини до 60 хвилин.
 - 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.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Будьте обережні, перевертаючи їжу в лотку. Щоб уникнути травм або пошкодження майна, не перевертайте їжу, струшуючи весь прилад.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

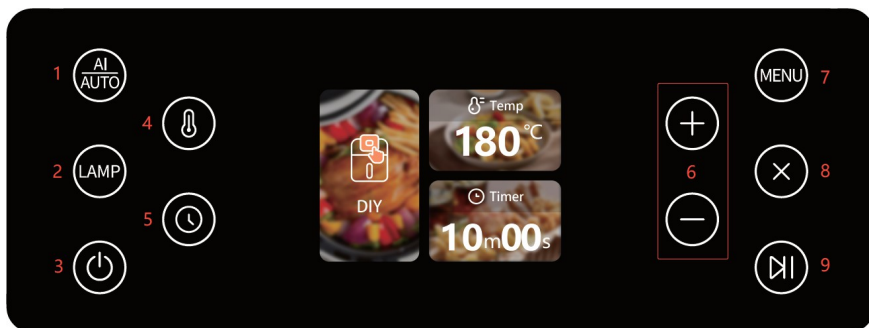
Будьте особливо обережні під час виймання та вставляння лотка, щоб уникнути опіків гарячою парою.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Після закінчення приготування не ставте піддон і висувну шухляду безпосередньо на пластиковий стіл, щоб уникнути його пошкодження. Не перевертайте висувну шухляду з піддоном догори дном, щоб уникнути розливання рідини, яка зібралася на дні.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



Сенсорна кнопка:

1. AI: інтелектуальне розпізнавання та автоматичне випікання
2. Лампа: управління лампою печі у фритюрниці
3. Увімкнення/вимкнення
4. Кнопка температури
5. Кнопка часу
6. Кнопка збільшення/зменшення
7. Кнопка меню
8. Кнопка скасування
9. Кнопка «Пуск» або «Стоп»

Час: діапазон налаштування часу 1–60 хв Температура: 30–200

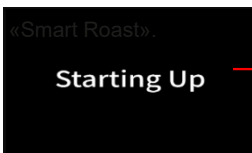
°C, з кроком 5 °C;

ОПИС ФУНКЦІЙ КНОПОК ПРИЛАДУ

Кнопка увімкнення/вимкнення:



Після увімкнення фритюрниці запустить її та перейдуть у режим



Екран <Start>

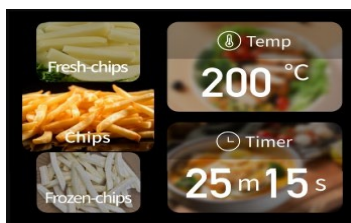
Кнопка розпізнавання AI:



Запускає операцію розпізнавання AI.



Екран <Розпізнавання Main> інтелекту>



Екран <Розпізнавання рецептів за допомогою штучного

Як працює штучний інтелект і які його обмеження: Цей прилад використовує алгоритми штучного інтелекту (ШІ) у поєднанні з вбудованою камерою для розпізнавання видів продуктів, що вкладені до нього. Система ШІ слугує виключно як допомога та орієнтир, щоб полегшити вибір параметрів приготування. З огляду на різноманітність продуктів (їх розмір, колір та розташування в кошику), алгоритм може не розпізнати кожну страву правильно або запропонувати неоптимальні параметри. Користувач повинен усвідомлювати, що спілкується з автоматизованою системою, і повинен постійно стежити за процесом приготування та, за потреби, вручну коригувати час і температуру.

Кнопка запуску/зупинки:



Коротко натисніть кнопку запуску/зупинки в режимі налаштування, щоб перейти в робочий режим пристрою. Коротко натисніть кнопку запуску/зупинки ще раз у робочому режимі, щоб перейти в режим паузи. Натисніть кнопку запуску/зупинки в режимі паузи, щоб знову перейти в робочий режим.

Кнопка меню:



У режимі DIY ви можете натиснути кнопку MENU, щоб перемикатися між меню приготування.

Кнопка скасування:



Скасовує вибір під час налаштування часу або температури та повертає до попереднього екрана. Виходить з певних екранів підказки назад до головного екрана. З екрана підказки про підтримання тепла або екрана приготування переходить до екрана завершення приготування.

Кнопка температури:



Підтримує лише коротке натискання. Вибирає або скасовує вибір налаштування температури на екранах параметрів приготування, що можна налаштувати.

Кнопка часу:



Підтримує лише коротке натискання. Вибирає або скасовує вибір налаштування часу на екранах конфігурування параметрів приготування.

Кнопка збільшення/зменшення:



Підтримує тривале натискання. Коли вибрано час або температуру, збільшує вибране значення. Коли не вибрано налаштування часу або температури, перемикає рецепти, якщо екран підтримує перемикання рецептів.

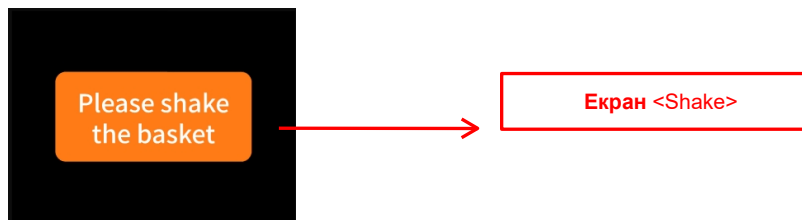
Кнопка підсвічування

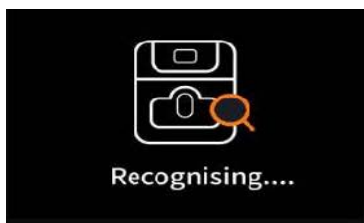


Натисніть цю кнопку, щоб увімкнути освітлення всередині кошика. Натисніть цю кнопку ще раз, щоб вимкнути освітлення.

Нагадування про струшування:

Функція нагадування про струшування доступна, якщо час приготування становить 4 хвилини або більше. На екрані з'явиться текстове нагадування.





Розпізнавання



Підтримка температури



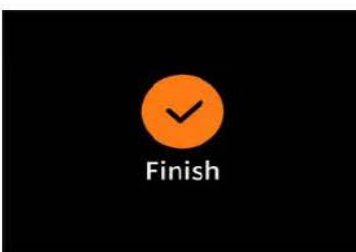
Готування



Приготування їжі призупинено



AI Smart Roast



Завершення приготування



Очищення камери



Кошик вилучено



Попередження про розрив ланцюга NTC



Попередження про коротке замикання NTC

Режим AI Smart Bake:

Меню	Зображення готов виробу	Зображення сирого	Діапазон температур	Діапазон часу
За замовчуванням (DIY їжа)	/	/	30°C~200°C	1 хв~60 хв
Курячі палички (AI Food)			180°C	11–28 хв
Бургер (AI Food)			200 °C	15–25 хв
Картопля фрі (AI Food)			200 °C + 180 °C (в середині циклу автоматичне регулювання регулювання)	10 хв~33 хв
Рибні палички (AI Food)			200 °C	11 хв~20 хв
Картопляні часточки (AI Food)			200 °C	14–32 хв
Ковбаски (AI Food)			160°C+180°C (в середині циклу автоматичне регулювання регулювання)	11 хв~26 хв
Картопля (AI Food)			200°C+180°C (в середині циклу автоматичне регулювання регулювання)	19 хв~38 хв

Меню	Зображення готового	Зображення сирого	Діапазон температур	Діапазон часу
Гомілки (AI Food)			200 °C + 190 °C	
Овочі (AI Food)			200 °C	
Стейк (AI Food)			200 °C	
Нут (AI Food)			180°C+160°C (в середині циклу автоматичне регулювання регулювання)	
Омлет (AI Food)			140°C+120°C (в середині циклу автоматичне регулювання)	
Куряче (AI Food)			180°C+200°C 160 °C + 180 °C (коли час приготування понад 50 хвилин)	
Куряча грудка (AI Food)			200 °C + 180 °C	11–20 хв

Меню	Зображення готової страви	Зображення сировини	Діапазон температур	Діапазон часу
Нагетси			200 °C + 180 °C	12–25 хв
Крильця курки (AI Food)			200°C+180°C	17–20 хв
Курячі шпашки (AI Food)			200 °C + 180 °C	9–17 хв
Фрикадельки (AI Food)			180°C+200°C	17–22 хв
Шніцель (AI Food)			160°C+200°C	13–17 хв
Лосось (AI Food)			200 °C	12–20 хв
Риба (AI Food)			200 °C	11–22 хв

Меню	Зображення готової страви	Зображення сирого	Діапазон температур	Часовий діапазон
Креветки			180 °C	6–17 хв
Печиво (AI Food)			130 °C	25–34 хв
Мафіни (AI Food)			150 °C	18–26 хв

КОРИСТУВАННЯ ПРИЛАДОМ

1. Підключіть шнур живлення до заземленої розетки.
2. Обережно витягніть кошик з фритюрниці за ручку.
3. Покладіть інгредієнти в кошик.

i Примітка: Не перевищуйте лінію позначки MAX (див. розділ «Налаштування»), оскільки переповнення може негативно вплинути на якість приготування.

4. Посуньте кошик назад у фритюрницю, доки він не зафіксується з клацанням.



Увага: Не торкайтеся кошика під час або одразу після використання, оскільки він стає надзвичайно гарячим. Завжди користуйтеся ручкою. Не наповнюйте кошик олією чи будь-якою іншою рідиною.

5. Натисніть на піктограму живлення, щоб увімкнути прилад.
6. Натисніть на піктограму «Меню», щоб переглянути доступні функції приготування (доступно 8 попередньо встановлених функцій).
7. Деякі інгредієнти вимагають струшування в середині часу приготування (див. розділ «Налаштування»). Для цього витягніть кошик з приладу за ручку та обережно струсіть його. Вставте кошик назад у фритюрницю, щоб продовжити приготування.
8. Прилад оснащений автоматичним сигналом «готово». Коли цикл приготування завершиться, пролунає 5 сигналів. Обережно витягніть кошик і поставте його на термостійку поверхню або килимок.

 Примітка: Після закінчення таймера нагрівальний елемент відразу вимикається. Однак вентилятор продовжуватиме працювати приблизно 20 секунд, щоб безпечно розсіяти тепло. Потім пролунає остаточний сигнал 5 разів.

9. Перевірте, чи інгредієнти приготувалися до вашого задоволення.

 Примітка: Якщо страва потребує більше часу, просто вставте кошик назад у прилад. Налаштуйте температуру та таймер за допомогою відповідних кнопок управління, а потім натисніть «Старт», щоб продовжити приготування.

10. Щоб вийняти інгредієнти, які виділяють надлишок олії під час приготування (наприклад, яловичину, курку або інше м'ясо), використовуйте щипці, щоб витягнути їх поодиночі.



Застереження: Не перевертайте кошик догори дном; олія, що зібралася на дні кошика, витече на їжу.

11. Інгредієнти, що не містять надлишку олії (наприклад, картопля фрі або овочі), можна висипати безпосередньо у посуд для подачі.

 Порада: для великих або крихких продуктів рекомендується використовувати щипці, щоб уникнути пошкодження їжі.

12. Як тільки одна партія інгредієнтів готова, фритюрниця відразу ж готова до початку іншого циклу приготування.

4. НАЛАШТУВАННЯ

Наведена нижче таблиця допоможе вам вибрати основні налаштування для інгредієнтів.

Примітка: Майте на увазі, що ці налаштування є орієнтовними. Оскільки інгредієнти відрізняються за походженням, розміром, формою та брендом, ми не можемо гарантувати найкраще налаштування для ваших інгредієнтів.

Оскільки технологія Rapid Air містить нагрівач повітря всередині приладу, короточасне витягання лотка з приладу під час смаження гарячим повітрям майже не порушує процес.

	Мін-Макс (г)	Час (хв)	Темп °C	Струшування	Примітка
Картопля фрі					
Тонка заморожена картопля фрі	300–700	9–16	200	Y	
Товста заморожена картопля	300-700	11-20	200	Y	
Домашні картопля фрі (8×8 мм)	300-800	10-16	200	Y	Додати 1/2 ст. л. олії
Домашні картопляні часточки	300–800	18-22	180	Y	Додати 1/2 ст. л. олії
Домашні картопляні кубики	300–750	12-18	180	Y	Додайте 1/2 столової ложки олії
	250	15-18	180	Y	
Картопляний ґратен	500	15-18	200	Y	

Стейк	100-500	8-12	180		
М'ясні котлети	100–500	10–14	180		
Гамбургер	100–500	7–14	180		
Сосиска в тісті	100–500	13-15	200		
Гомілки	100–500	18-22	180		
Куряча грудка	100–500	10-15	180		
Закуски					
Спринг-роли	100–400	8-10	200	Y	Використовувати готові до запікання
Заморожені курячі нагетси	100–500	6-10	200	Y	Використовувати готові до запікання
Заморожена риба палічки	100–400	6-10	200		Використовувати готові до запікання
Заморожений хліб в паніровці	100–400	8-10	180		Використовувати готові до запікання
Фаршировані овочі	100–400	1-10	160		
Торт	300	20–25	160		Використовуйте форму для випічки форми
Кіш	400	20-22	180		Використовуйте форму для випічки/духовку посуд
Мафіни	300	15-18	200		Використовуйте форму для випічки форми
Солодкі закуски	400	1-20	160		Використовуйте форму для випічки форму для випічки/форму для духовки

5. ІНСТРУКЦІЇ ТА ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

- Оливкова олія або рослинна олія ідеально підходять для смаження. Для досягнення кращих результатів можна змастити продукти олією. Перед нанесенням олії переконайтеся, що продукти сухі.
- Продукти можна нарізати невеликими шматочками, щоб збільшити площу поверхні для смаження та зробити страву хрусткішою. Перед смаженням увімкніть функцію попереднього нагрівання, щоб досягти кращих результатів приготування.
- Не переповнюйте лоток. Ніколи не заповнюйте лоток продуктами більше ніж наполовину від 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, щоб уникнути надмірного димлення.
- Завжди витирайте продукти насухо перед смаженням, щоб покращити рум'яність і уникнути надмірного диму.
- Продукти в лотку 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 їжі скоротить час приготування та забезпечить кращі результати. Регулюйте температуру та час приготування відповідно до своїх уподобань.

6. ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

1. Відключіть прилад від розетки, щоб він охолов. Вийміть кошик, щоб прилад охолов швидше;
2. Протріть поверхню приладу вологою ганчіркою;
3. Помийте кошик гарячою водою, використовуючи м'який миючий засіб та неабразивну губку; для видалення залишків бруду можна використовувати знежирюючий розчин.
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 гарячому та вологому місці.

7. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

У разі виникнення несправності перевірте її відповідно до таблиці нижче.

Проблема	Можлива причина	Рішення
Фритюрниця не працює	Прилад не підключений до мережі	Вставте штекер у заземлену розетку
	Ви не натиснули кнопку запуску	Натисніть кнопку запуску/живлення після того, як ви встановили температуру та час або вибрали швидкий рецепт
Продукти, приготовані в AIR FRYER, не просмажилися	У кошику занадто багато інгредієнтів.	Покладіть менші порції інгредієнтів у кошик. Менші порції смажаться рівномірніше
	Задана температура занадто низька.	Встановіть температуру на необхідну.
Інгредієнти смажаться в AIR FRYER нерівномірно	Деякі види продуктів потрібно струсити в середині приготування	Інгредієнти, що лежать один на одному або перекривають один одного (наприклад, картопля фрі), потрібно струшувати в середині часу приготування.
Смажені закуски не виходять хрусткими після виймання з AIR FRYER	Ви використовували тип закусок, призначених для приготування у традиційній фритюрниці.	Використовуйте закуски для запікання в духовці або злегка змастіть їх олією, щоб вони вийшли хрусткішими.
Я не можу правильно вставити кошик у прилад	У кошику занадто багато інгредієнтів.	Не наповнюйте кошик понад позначку MAX

З приладу виходить білий дим.	Ви готуєте жирні інгредієнти.	Коли ви смажите жирні інгредієнти у фритюрниці AIR, у кошик потрапляє велика кількість олії. Олія утворює дим, а кошик може нагріватися сильніше, ніж зазвичай. Це не впливає на прилад або на кінцевий результат.
	У кошику все ще є залишки жиру від попереднього використання	Білий дим утворюється через нагрівання жиру в кошику. Переконайтеся, що ви після кожного використання.
Свіжа картопля фрі в фритюрниці AIR FRYER смажитися нерівномірно	Ви використали неправильний сорт картоплі.	Використовуйте свіжу картоплю та переконайтеся, що вона залишається твердою під час смаження.
	Ви не промили картопляні палички належним чином перед смаженням.	Ретельно промийте картопляні палички, щоб видалити крохмаль з зовні паличок.
Свіжа картопля фрі не хрустка, коли її дістають з ФРИТЮРНИЦІ	Хрусткість картоплі залежить від кількості олії і води у фрі.	Обов'язково добре висушіть картопляні палички перед додаванням олію.
		Наріжте картопляні палички дрібніше, щоб отримати більш хрусткий результат
		Додайте трохи більше олії, щоб результат.

8. УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНОГО ОБЛАДНАННЯ

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

Символ перекресленого контейнера на колесах на виробі (рис. А) 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 на колесах (рис. В), 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 здавати відпрацьоване обладнання та акумулятори (за наявності) операторам пунктів збору відходів електричного та електронного обладнання та акумуляторів (за наявності). Оператори, які займаються збором таких відходів, зокрема ті, що збирають обладнання, термін експлуатації якого закінчився, оператори переробних підприємств, дистриб'ютори (магазини), оператори муніципальних сортувальних комплексів (місцеві органи влади) та інші суб'єкти, визначені законодавством, 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 потенційну 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 рекуперації, 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 споживачів дрібної побутової техніки, і розумне управління нею на цьому етапі сприяє рекуперації вторинної сировини.



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