

KRAFT&DELE

PROFESSIONAL

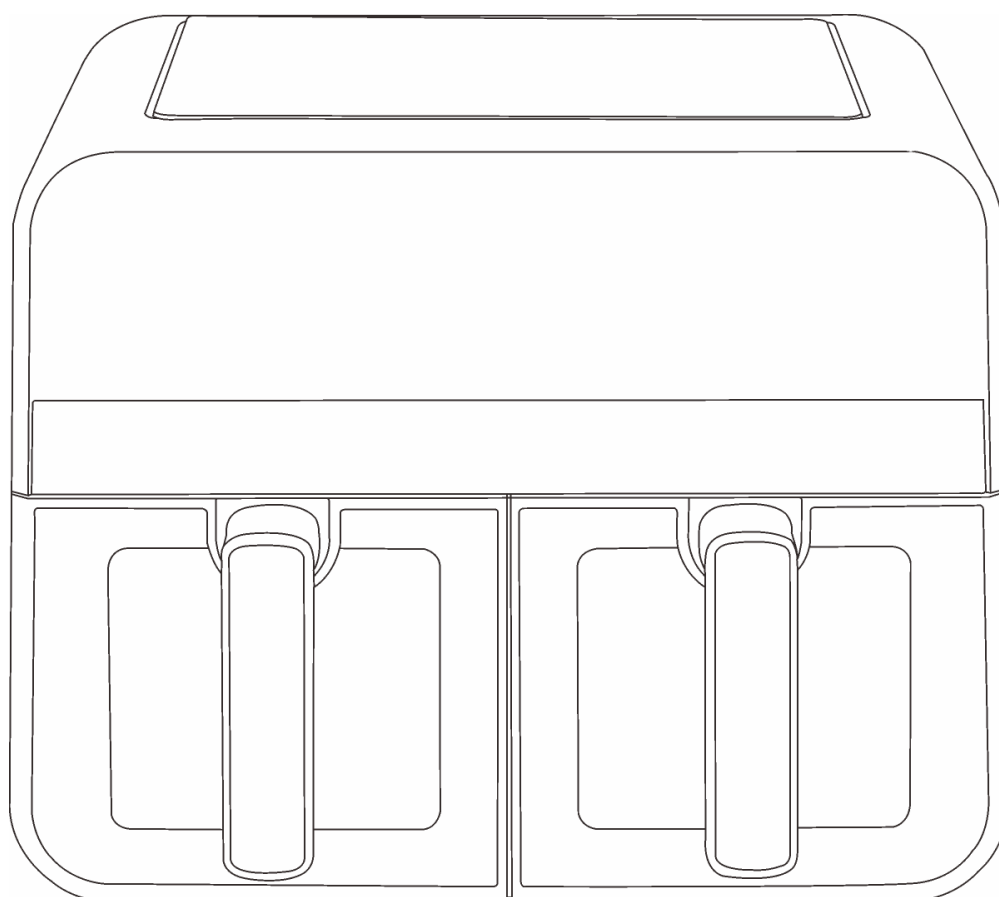
INSTRUKCJA OBSŁUGI FRYTKOWNICY CYFROWEJ

Z PODWÓJNYM KOSZYKIEM

Tłumaczenie instrukcji oryginalnej

KD4179 / KD4180

9L



Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności. Nie używaj urządzenia, dopóki nie przeczytasz dokładnie niniejszej instrukcji.

WAŻNE INFORMACJE

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO. PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE.

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:



OSTRZEŻENIA

1. To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
2. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci. **NIE** pozwalaj dzieciom korzystać z urządzenia. W przypadku korzystania z urządzenia w pobliżu dzieci konieczny jest ścisły nadzór.
3. Dbaj o dzieci, nie pozwól im bawić się produktem.
4. **NIGDY** nie używaj gniazdka elektrycznego pod blatem.
5. **NIGDY** nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
6. Podczas korzystania z tego urządzenia zapewnij co najmniej 6 cali (15,25 cm) przestrzeni nad i po bokach w celu zapewnienia cyrkulacji powietrza.
7. Aby chronić się przed porażeniem prądem elektrycznym. **NIE** zanurzaj przewodu, wtyczek ani obudowy jednostki głównej w wodzie lub innym płynie. Gotuj tylko w dostarczonym koszyku.
8. Regularnie sprawdzaj urządzenie i przewód zasilający. **NIE** używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, natychmiast zaprzestań korzystania z niego i zadzwoń do Działu Obsługi Klienta.
9. **NIE** używaj przedłużacza. Krótki przewód zasilający jest używany w celu zmniejszenia ryzyka, że dzieci złapią przewód lub zaplączą się, a także w celu zmniejszenia ryzyka potknięcia się o dłuższy przewód.
10. **ZAWSZE** upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane przed użyciem.
11. **NIE** zakrywaj wlotu powietrza ani wylotu powietrza, gdy urządzenie jest włączone. Zapobiegnie to równomiernemu gotowaniu i może uszkodzić urządzenie lub spowodować jego przegrzanie.
12. Przed umieszczeniem wyjmowanego koszyka w urządzeniu głównym upewnij się, że koszyk i urządzenie są czyste i suche, przecierając je miękką szmatką.
13. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. **NIE** używaj tego urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie. **NIE** używaj w poruszających się pojazdach ani łodziach. **NIE** używaj na zewnątrz. Niewłaściwe użycie może spowodować

obrażenia.

14. Przeznaczone wyłącznie do użytku na blacie. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha. NIE przesuwaj urządzenia podczas użytkowania.

15. NIE umieszczaj urządzenia w pobliżu krawędzi blatu roboczego podczas pracy.

16. NIE używaj akcesoriów niezalecanych lub niesprzedawanych przez producenta. Nie umieszczaj akcesoriów w kuchence mikrofalowej, tosterze, piekarniku konwekcyjnym lub konwencjonalnym piekarniku ani na płycie ceramicznej, grzałce elektrycznej, kuchence gazowej lub grillu zewnętrznym. Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.

17. ZAWSZE upewnij się, że kosz jest prawidłowo zamknięty przed uruchomieniem.

18. NIE używaj urządzenia bez zamontowanego wyjmowanego kosza.

19. NIE używaj tego urządzenia do głębokiego smażenia.

20. NIE umieszczaj urządzenia na gorących powierzchniach ani w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego ani w rozgrzanym piekarniku.

21. Zapobiegaj kontaktowi żywności z elementami grzewczymi. NIE przepelniaj urządzenia podczas gotowania. Przepelnienie może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia lub wpłynąć na bezpieczne użytkowanie urządzenia.

22. NIE kładź żadnych przedmiotów na urządzeniu w żadnym momencie.

23. Napięcie w gniazdku może się różnić, co wpływa na wydajność produktu. Aby zapobiec możliwym chorobom, użyj termometru, aby sprawdzić, czy żywność jest ugotowana do zalecanych temperatur.

24. Jeśli urządzenie emituje czarny dym, natychmiast odłącz je od zasilania. Poczekaaj, aż dym przestanie się wydobywać, zanim usuniesz jakiegokolwiek akcesoria do gotowania.

25. NIE dotykaj gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące podczas i po zakończeniu pracy. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, ZAWSZE używaj ochronnych podkładek lub izolowanych rękawic kuchennych i korzystaj z dostępnych uchwytów.

26. Należy zachować szczególną ostrożność, gdy urządzenie zawiera gorącą żywność. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować obrażenia ciała.

27. Urządzenie musi być podłączone do uziemionego gniazdka i należy upewnić się, że jest ono prawidłowo włożone.

28. Rozlane jedzenie może spowodować poważne oparzenia. Trzymaj urządzenie i przewód z dala od dzieci. NIE pozwól, aby przewód zwiisał z krawędzi stołów lub blatów ani dotykał gorących powierzchni.

29. Koszyk i talerz na chrupiące potrawy stają się bardzo gorące podczas gotowania. Unikaj kontaktu fizycznego podczas wyjmowania koszyka lub talerza z urządzenia. ZAWSZE umieszczaj koszyk lub talerz na powierzchni odpornej na ciepło po wyjęciu. NIE dotykaj akcesoriów podczas gotowania lub bezpośrednio po nim.

30. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci.

31. Aby odłączyć, naciśnij przycisk zasilania, aby wyłączyć urządzenie, a następnie odłącz je od gniazdka, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Pozostaw do ostygnięcia przed czyszczeniem, demontażem, zakładaniem lub zdejmowaniem części i przechowywaniem.

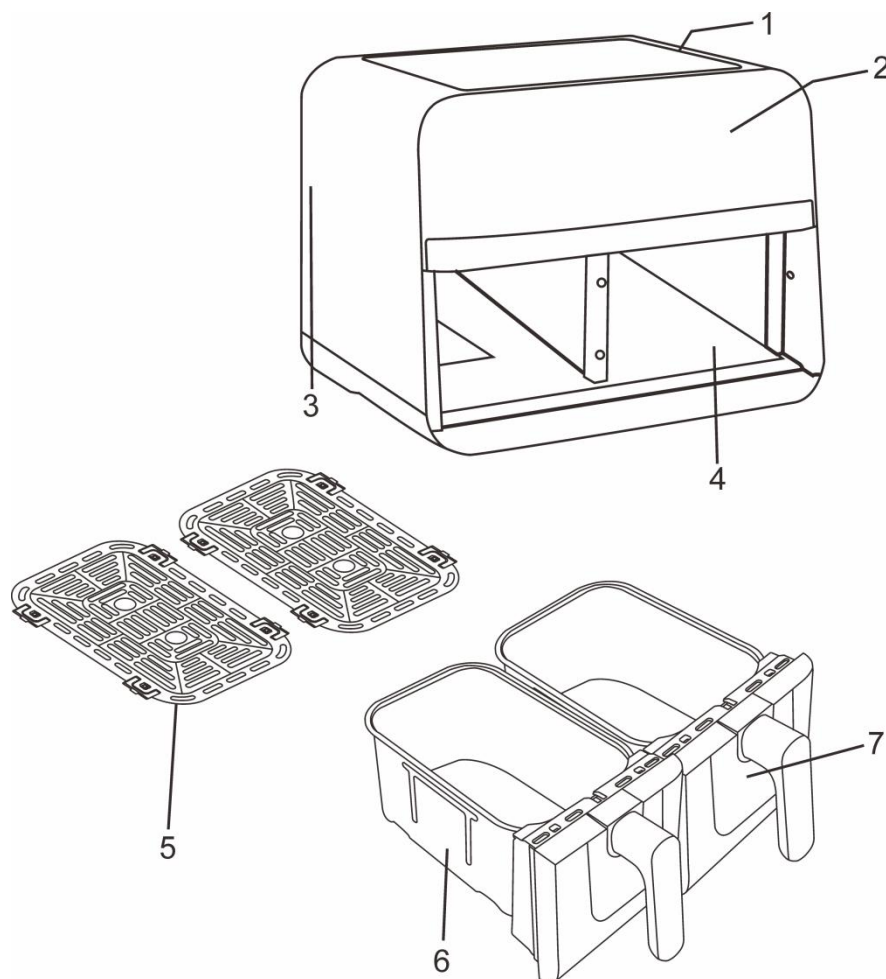
32. NIE czyścić metalowymi gąbkami do szorowania. Części mogą oderwać się od gąbki i

dotknąć części elektrycznych, co stwarza ryzyko porażenia prądem.

33. Urządzenie może dymić przy pierwszym użyciu. Nie jest uszkodzone, a dym ulotni się w ciągu kilku minut.

34. Zapoznaj się z sekcją Czyszczenie i konserwacja, aby uzyskać informacje na temat regularnej konserwacji urządzenia..

CZĘŚCI



1. Otwór wlotowy powietrza
2. Panel sterowania
3. Wylot powietrza (znajdujący się z tyłu)
4. Jednostka główna
5. Talerze na chrupiące produkty (jeden na każdą strefę)
6. Kosze (jeden na każdy kosz)
7. Okienko

POZNAJ SWOJĄ FRYTKOWNICĘ BEZ OLEJU Z DWOMA KOSZAMI PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń i wyrzuć wszelkie materiały opakowaniowe, etykiety promocyjne i taśmę z urządzenia.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z opakowania i uważnie przeczytaj tę instrukcję. Zwróć szczególną uwagę na instrukcje obsługi, ostrzeżenia i ważne środki bezpieczeństwa, aby

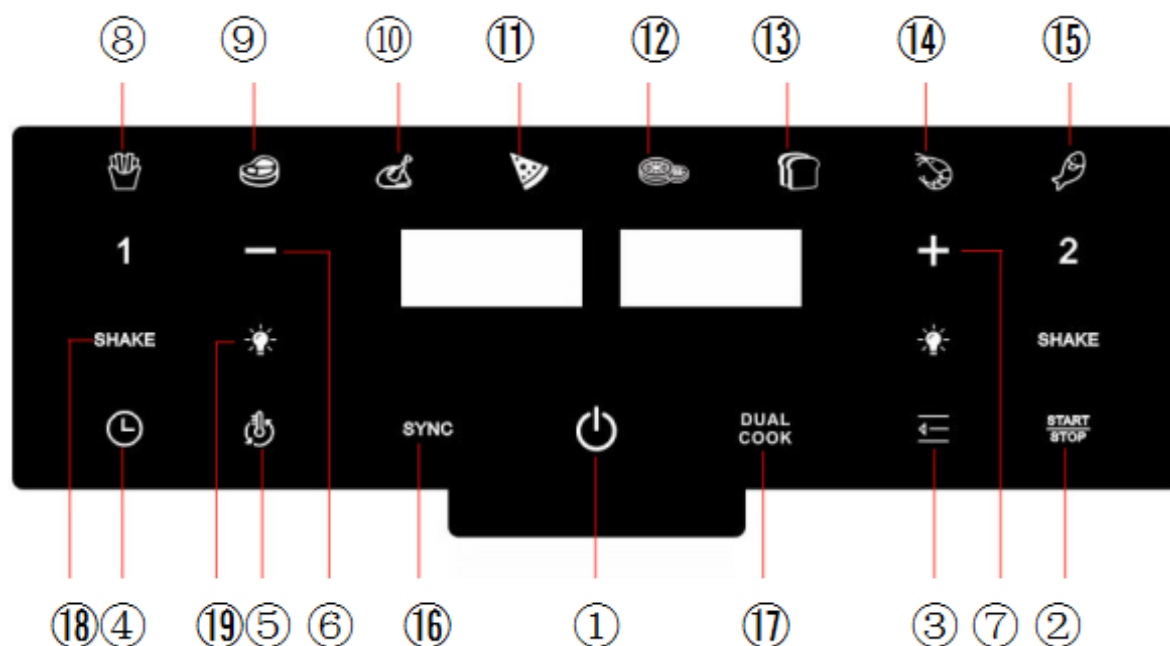
uniknąć obrażeń lub uszkodzenia mienia.


3. Umyj kosze i talerze chrupiące w gorącej wodzie z mydłem, a następnie dokładnie opłucz i osusz.

4. Wyczyść wnętrze i zewnętrzną część produktu ciepłą, mokrą szmatką, a następnie dokładnie osusz.

5. Dwukoszowa frytkownica powietrzna wykorzystuje technologię ogrzewania gorącym powietrzem. Nigdy nie wlewaj oleju ani tłuszczu do frytkownicy.

PRZYCISKI FUNKCYJNE



1. **PRZYCISK ZASILANIA:**  przycisk włącza i wyłącza urządzenie oraz zatrzymuje wszystkie funkcje gotowania. Po podłączeniu urządzenia do prądu, przycisk zasilania zaświeci się. Wybranie przycisku zasilania raz (naciśnięcie przez 1 sekundę) spowoduje podświetlenie całego panelu. Naciśnięcie przycisku zasilania przez 1 sekundę wyłączy urządzenie.

2. **START/STOP:** Po wybraniu temperatury i czasu rozpocznij gotowanie, naciskając przycisk START/STOP. Aby wstrzymać gotowanie, najpierw wybierz strefę, którą chcesz wstrzymać, a następnie naciśnij przycisk START/STOP.

3. **Menu:** Wybierz gotowe programy

4. **Przycisk kontroli czasu:** Naciśnij ten przycisk, a następnie naciśnij przycisk + lub -, aby wybrać dokładny czas gotowania co do minuty.

5. **Przycisk kontroli temperatury:** Naciśnij ten przycisk, a następnie naciśnij przycisk + lub -, aby podnieść lub obniżyć temperaturę gotowania o 5°C..

6. **Zmniejszenie czasu/temperatury:** Użyj tego przycisku, aby skrócić czas/temperaturę gotowania przed lub w trakcie gotowania.

7. **Dodaj czas/temperaturę:** Użyj tego przycisku, aby dodać czas i temperaturę

gotowania przed lub w trakcie gotowania..

8. **Frytki:** Użyj tej funkcji, aby przygotować frytki.

9. **Steki/Kotlety:** Użyj tej funkcji do przygotowania steków/kotletów.

10. **Kurczak:** Użyj tej funkcji, aby przygotować kurczaka.

11. **Pizza:** Użyj tej funkcji, aby przygotować pizzę.

12. **Odwadnianie:** Susz mięso, owoce i warzywa, aby uzyskać zdrową przekąskę.

13. **Piczenie:** Przygotuj wykwintne wypieki i desery.

14. **Krewetki:** Użyj tej funkcji, aby ugotować krewetki.

15. **Ryba:** Użyj tej funkcji, aby przygotować rybę.

16. **INTELIĞENTNE WYKOŃCZENIE (SYNC):** Automatycznie synchronizuje czasy gotowania, aby zapewnić, że obie strefy zakończą gotowanie w tym samym czasie, nawet jeśli czasy gotowania są różne.

17. **PODWÓJNE GOTOWANIE:** Automatycznie dopasowuje ustawienia strefy 2 do ustawień strefy 1, aby ugotować większą ilość tego samego jedzenia lub ugotować różne jedzenie, używając tej samej funkcji, temperatury i czasu. Możesz również wybrać 1 lub 2 garnki do pracy oddzielnie. Naciśnij i przytrzymaj 1 lub 2 garnki przez 4 sekundy, aby zatrzymać pracę..

18. **POTRZĄSANIE:** Niektóre potrawy wymagają wstrząśnięcia podczas gotowania. Ta funkcja przypomni Ci o konieczności wstrząśnięcia podczas gotowania..

19. **Lampka kontrolna:** Gdy chcesz zobaczyć proces gotowania składników żywności, naciśnij ten przycisk, a światło wewnątrz urządzenia zaświeci się. Możesz wyłączyć światło i nacisnąć ten przycisk ponownie.

Tryb gotowości: Po 5 minutach braku interakcji z panelem sterowania urządzenie przejdzie w tryb czuwania, a jedynie przycisk zasilania będzie podświetlony..

PRZYCISKI OPERACYJNE

1 Steruje wyjściem dla koszyka po lewej stronie.

2 Steruje wyjściem dla koszyka po prawej stronie.

Przyciski „+” i „-”: Użyj przycisku Time/Temperature Add i przycisku Timer/Temperature Reduce, aby dostosować czas/temperaturę gotowania przed lub w trakcie gotowania..

USTAWIENIA GOTOWANIA

Tabela gotowania z wstępnie ustawionymi przyciskami

Menu	Domyślna temp.	Domyślny CZAS (Jeden koszyk / Dwa koszyki)
Frytki	200 °C	18mins
Steki/Kotlety	200 °C	25 mins
Kurczak	190°C	30 mins
Pizza	185°C	40 mins
Osuszanie	60°C	8hrs (1-24hrs)
Pieczenie	180°C	12 mins
Krewetki	160°C	12 mins
Ryby	180°C	10 mins

UWAGA: Pamiętaj, że te domyślne ustawienia oferują jedynie odniesienie. Ponieważ

składniki żywności różnią się pod względem źródła, rozmiaru, kształtu i marki, nie możemy zagwarantować, że zapewnimy najlepsze ustawienia dla Twoich składników żywności. Ponieważ technologia szybkiej wymiany powietrza może natychmiast ponownie ogrzać powietrze wewnątrz produktu, wyciągnięcie koszyka z urządzenia podczas pracy nie wpłynie zbyt mocno na proces gotowania..

UWAGA: Jeśli frytkownica dwukoszowa uruchamia się w trybie zimnego rozruchu, czas gotowania powinien być o 3 minuty dłuższy.

GOTOWANIE W TWOIM PODWÓJNYM FRYTKOWNICY BEZ KOSZY SMART FINISH(SYNC)

Zakończenie gotowania w tym samym czasie, gdy potrawy mają różny czas gotowania, różną temperaturę lub nawet różne funkcje:

1. Umieść składniki w koszykach, a następnie włóż koszyki do urządzenia.
2. Naciśnij przycisk SYNC, strefa 1 pozostanie podświetlona, a następnie naciśnij przycisk Menu, aby wybrać żadaną funkcję gotowania.
3. Wybierz strefę 2, a następnie naciśnij przycisk Menu, aby wybrać żadaną funkcję gotowania.

UWAGA: Możesz wybrać inną funkcję dla strefy 2.

4. Następnie naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć gotowanie w strefie o najdłuższym czasie. Druga strefa wyświetli komunikat HOLD. Urządzenie aktywuje drugą strefę, gdy obie strefy będą miały taki sam pozostały czas.

UWAGA: Niektóre składniki żywności wymagają przewrócenia w połowie gotowania. Aby przewrócić składniki żywności, przytrzymaj uchwyt i wyciągnij koszyk z produktu, a następnie przekręć. Następnie wsuń koszyk z powrotem do urządzenia. (Po wyciągnięciu koszyka z produktu na ekranie pojawi się komunikat „OPEN”.)

UWAGA: Przy pierwszym użyciu ustaw temperaturę na 200°C i pozwól urządzeniu pracować przez 30 minut bez jedzenia.

5. Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda 5 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”, a silnik przestanie działać po 20 sekundach.
6. Usuń składniki, wysypując je lub używając szczypiec/przyborów z silikonowymi końcówkami. NIE umieszczaj szuflady na urządzeniu.

PODWÓJNE GOTOWANIE

Aby ugotować większą ilość tego samego jedzenia lub ugotować różne jedzenie, używając tej samej funkcji, temperatury i czasu:

1. Umieść składniki w koszykach, a następnie włóż koszyki do urządzenia.
2. Naciśnij przycisk DUAL COOK, a następnie naciśnij przycisk Menu, aby wybrać żadaną funkcję gotowania.
3. Następnie naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć gotowanie w obu strefach.

UWAGA: Niektóre składniki żywności wymagają przewrócenia w połowie gotowania. Aby przewrócić składniki żywności, przytrzymaj uchwyt i wyciągnij koszyk z produktu, a następnie obróć. Następnie wsuń koszyk z powrotem do urządzenia. (Po wyciągnięciu koszyka z produktu na obu ekranach pojawi się komunikat „OPEN”.)

4. Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda 5 sygnałów dźwiękowych, a na

wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”, silnik przestanie działać po 20 sekundach.

5. Usuń składniki, wysypując je lub używając szczypiec/przyborów z silikonowymi końcówkami.

Rozpoczęcie obu stref w tym samym czasie,

Ten z najdłuższym czasem zadziała jako pierwszy, poczekaj do tego samego czasu, zadziała i zakończy się w tym samym czasie;

1.1 Wybierz strefę 1, a następnie naciśnij przycisk Menu, aby wybrać żadaną funkcję gotowania. 1.2 Naciśnij przycisk kontroli czasu, a następnie naciśnij przycisk + lub -, aby wybrać dokładny czas gotowania co do minuty.

1.3 Naciśnij przycisk kontroli temperatury, a następnie naciśnij przycisk + lub -, aby podnieść lub obniżyć temperaturę gotowania.

2.1 Wybierz strefę 2, a następnie naciśnij przycisk Menu, aby wybrać żadaną funkcję gotowania. 2.2 Naciśnij przycisk kontroli czasu, a następnie naciśnij przycisk + lub -, aby wybrać dokładny czas gotowania co do minuty.

2.3 Naciśnij przycisk kontroli temperatury, a następnie naciśnij przycisk + lub -, aby podnieść lub obniżyć temperaturę gotowania.

3. Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć gotowanie w obu strefach.

UWAGA: Niektóre składniki żywności wymagają przewrócenia w środkowej fazie gotowania. Aby przewrócić składniki żywności, przytrzymaj uchwyt i wyciągnij koszyk z produktu, a następnie obróć. Następnie wsuń koszyk z powrotem do urządzenia. (Gdy wyciągniesz koszyk z produktu, na obu ekranach pojawi się komunikat „OPEN“.)

4. Po zakończeniu gotowania w jednej strefie urządzenie wyda 10 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”, silnik przestanie działać po 20 sekundach.

5. Usuń składniki, wysypując je lub używając szczypiec/przyborów z silikonowymi końcówkami, a następnie poczekaj, aż składniki w innym koszyku zakończą gotowanie..

ZATRZYMANIE OBU STREF W TYM SAMYM CZASIE

1. Aby wstrzymać czas w trybie SMART FINISH(SYNC) lub wstrzymać obie strefy w gotowaniu dwustrefowym, naciśnij przycisk START/STOP.

2. Aby wznowić gotowanie, naciśnij ponownie przycisk START/STOP..

ZATRZYMYWANIE POJEDYNCZEJ STREFY PODCZAS GOTOWANIA W DWÓCH STREFACH

1. Aby wstrzymać czas w jednej strefie, gdy obie strefy działają, wybierz strefę, którą chcesz wstrzymać, a następnie naciśnij przycisk START/STOP.

2. Aby wznowić gotowanie, naciśnij ponownie przycisk START/STOP.

ANULUJ OPERACJĘ

W dowolnym trybie, jeśli chcesz anulować wybrany program, naciśnij przycisk START/STOP, a następnie naciśnij przycisk zasilania. Urządzenie wyda 5 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”. Silnik przestanie pracować po 20 sekundach.

GOTOWANIE W JEDNEJ STREFIE

Aby włączyć urządzenie, podłącz przewód zasilający do gniazdka ściennego, a następnie naciśnij przycisk zasilania.

Frytki

1. Zainstaluj talerz chrupiący w koszyku, a następnie umieść składniki w koszyku i włóż koszyk do urządzenia.
2. Jeśli wybierzesz Strefę 1 lub Strefę 2, naciśnij przycisk Menu, aby wybrać funkcję frytek. Naciśnij przycisk kontroli czasu, a następnie naciśnij przycisk + lub -, aby wybrać dokładny czas gotowania co do minuty.
3. Naciśnij przycisk kontroli temperatury, a następnie naciśnij przycisk + lub -, aby podnieść lub obniżyć temperaturę gotowania.
4. Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.
UWAGA: Podczas gotowania możesz wyjąć koszyk i potrząsnąć lub rzucić składnikami, aby uzyskać równomierne przyrumienienie. Aby przewrócić składniki żywności, przytrzymaj uchwyt i wyciągnij koszyk z produktu, a następnie obróć. Następnie wsuń koszyk z powrotem do urządzenia. (Po wyciągnięciu kosza z produktu na ekranie pojawi się napis „OPEN”.)
5. Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda 5 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się napis „End”, a silnik przestanie działać po 20 sekundach.
6. Usuń składniki, wysypując je lub używając szczypiec/przyborów z silikonowymi końcówkami.

Steki/Kotlety

1. Zainstaluj talerz chrupiący w koszyku, a następnie umieść składniki w koszyku i włóż koszyk do urządzenia.
2. Jeśli wybierzesz Strefę 1 lub Strefę 2, naciśnij przycisk Menu, aby wybrać funkcję Steaks/Chops.
3. Naciśnij przycisk Time Control, a następnie naciśnij przycisk + lub -, aby wybrać dokładny czas gotowania co do minuty.
4. Naciśnij przycisk Temperature Control, a następnie naciśnij przycisk + lub -, aby podnieść lub obniżyć temperaturę gotowania.
5. Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.
UWAGA: Podczas gotowania możesz wyjąć koszyk i potrząsnąć lub rzucić składnikami, aby uzyskać równomierne przypieczenie. Aby przewrócić składniki żywności, przytrzymaj uchwyt i wyciągnij koszyk z produktu, a następnie obróć. Następnie wsuń koszyk z powrotem do urządzenia. (Po wyciągnięciu koszyka z produktu na ekranie pojawi się napis „OPEN”.)
6. Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda 5 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się napis „End”, a silnik przestanie działać po 20 sekundach.
7. Usuń składniki, wysypując je lub używając szczypiec/przyborów z silikonowymi końcówkami.

Kurczak

1. Zainstaluj talerz chrupiący w koszyku, a następnie umieść składniki w koszyku i włóż koszyk do urządzenia.
 2. Jeśli wybierzesz Strefę 1 lub Strefę 2, naciśnij przycisk Menu, aby wybrać funkcję Kurczak.
 3. Naciśnij przycisk kontroli czasu, a następnie naciśnij przycisk + lub -, aby wybrać dokładny czas gotowania co do minuty.
 4. Naciśnij przycisk kontroli temperatury, a następnie naciśnij przycisk + lub -, aby podnieść lub obniżyć temperaturę gotowania.
 5. Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.
- UWAGA: Podczas gotowania możesz wyjąć koszyk i potrząsnąć lub rzucić składnikami, aby uzyskać równomierne chrupnięcie. Aby obrócić składniki żywności, przytrzymaj uchwyt i wyciągnij koszyk z produktu, a następnie obróć. Następnie wsuń koszyk z powrotem do urządzenia. (Po wyciągnięciu koszyka z produktu na ekranie pojawi się komunikat „OPEN”.)
6. Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda 5 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”, silnik przestanie działać po 20 sekundach.
 7. Usuń składniki, wysypując je lub używając szczypiec/narzędzi z silikonowymi końcówkami.

Pizza

1. Zainstaluj talerz chrupiący w koszyku, a następnie umieść składniki w koszyku i włóż koszyk do urządzenia.
 2. Jeśli wybierzesz Strefę 1 lub Strefę 2, naciśnij przycisk Menu, aby wybrać funkcję Pizza.
 3. Naciśnij przycisk Time Control, a następnie naciśnij przycisk + lub -, aby wybrać dokładny czas gotowania co do minuty.
 4. Naciśnij przycisk Temperature Control, a następnie naciśnij przycisk + lub -, aby podnieść lub obniżyć temperaturę gotowania.
 5. Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.
- UWAGA: Podczas gotowania możesz wyjąć koszyk i potrząsnąć lub rzucić składnikami, aby uzyskać równomierne przypieczenie. Aby przewrócić składniki żywności, przytrzymaj uchwyt i wyciągnij koszyk z produktu, a następnie obróć. Następnie wsuń koszyk z powrotem do urządzenia. (Po wyciągnięciu koszyka z produktu na ekranie pojawi się komunikat „OEPN”.)
6. Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda 5 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”, a silnik przestanie działać po 20 sekundach.
 7. Usuń składniki, wysypując je lub używając szczypiec/przyborów z silikonowymi końcówkami.

Odwadnianie

1. Umieść pojedynczą warstwę składników w koszyku, a następnie zainstaluj talerz chrupiący w koszyku na wierzchu składników i umieść kolejną warstwę składników na talerzu chrupiącym.

2. Jeśli wybierzesz Strefę 1 lub Strefę 2, naciśnij przycisk Menu, aby wybrać funkcję Dehydrate. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura.
3. Naciśnij przycisk Time Control, a następnie naciśnij przycisk + lub -, aby wybrać dokładny czas gotowania z dokładnością do godziny ((1-24 godz.)).
4. Naciśnij przycisk Temperature Control, a następnie naciśnij przycisk + lub -, aby podnieść lub obniżyć temperaturę gotowania (30-90°C).
5. Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć odwadnianie.
6. Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda 5 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”, silnik przestanie działać po 20 sekundach.
7. Usuń składniki, wysypując je lub używając szczypiec/przyborów z silikonowymi końcówkami.

Pieczenie

1. Zainstaluj talerz chrupiący w koszyku (opcjonalnie), a następnie umieść składniki w koszyku i włóż koszyk do urządzenia.
2. Jeśli wybierzesz Strefę 1 lub Strefę 2, naciśnij przycisk Menu, aby wybrać funkcję pieczenia. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura.
UWAGA: Aby przekonwertować przepisy z tradycyjnego piekarnika, zmniejsz temperaturę o 5°C.
3. Naciśnij przycisk kontroli czasu, a następnie naciśnij przycisk + lub -, aby wybrać dokładny czas gotowania co do minuty.
4. Naciśnij przycisk kontroli czasu, a następnie naciśnij przycisk + lub -, aby wybrać dokładny czas gotowania co do minuty.
5. Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.
6. Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda 5 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”, silnik przestanie działać po 20 sekundach.
7. Usuń składniki, wysypując je lub używając szczypiec/przyborów z silikonowymi końcówkami.

Krewetki

1. Zainstaluj talerz chrupiący w koszyku, a następnie umieść składniki w koszyku i włóż koszyk do urządzenia.
2. Jeśli wybierzesz Strefę 1 lub Strefę 2, naciśnij przycisk Menu, aby wybrać funkcję Krewetki.
3. Naciśnij przycisk kontroli czasu, a następnie naciśnij przycisk + lub -, aby wybrać dokładny czas gotowania co do minuty.
4. Naciśnij przycisk kontroli temperatury, a następnie naciśnij przycisk + lub -, aby podnieść lub obniżyć temperaturę gotowania.
5. Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.
UWAGA: Podczas gotowania możesz wyjąć koszyk i potrząsnąć lub rzucić składnikami, aby uzyskać równomierne przyrumienienie. Aby przewrócić składniki żywności, przytrzymaj uchwyt i wyciągnij koszyk z produktu, a następnie obróć. Następnie wsuń koszyk z powrotem do urządzenia. (Po wyciągnięciu kosza z produktu na ekranie pojawi się napis „OPEN”.)

6. Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda 5 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się napis „End”, a silnik przestanie działać po 20 sekundach.
7. Usuń składniki, wysypując je lub używając szczypiec/przyborów z silikonowymi końcówkami..

Ryby

1. Zainstaluj talerz chrupiący w koszyku, a następnie umieść składniki w koszyku i włóż koszyk do urządzenia.
2. Jeśli wybierzesz Strefę 1 lub Strefę 2, naciśnij przycisk Menu, aby wybrać funkcję Ryba.
3. Naciśnij przycisk kontroli czasu, a następnie naciśnij przycisk + lub -, aby wybrać dokładny czas gotowania co do minuty.
4. Naciśnij przycisk kontroli temperatury, a następnie naciśnij przycisk + lub -, aby podnieść lub obniżyć temperaturę gotowania.
5. Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.

UWAGA: Podczas gotowania możesz wyjąć koszyk i potrząsnąć lub rzucić składnikami, aby uzyskać równomierne przyrumienienie. Aby obrócić składniki żywności, przytrzymaj uchwyt i wyciągnij koszyk z produktu, a następnie obróć. Następnie wsuń koszyk z powrotem do urządzenia. (Po wyciągnięciu koszyka z produktu na ekranie pojawi się komunikat „OTWARTE”.)

6. Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda 5 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Koniec”, silnik przestanie działać po 20 sekundach.
7. Usuń składniki, wysypując je lub używając szczypiec/przyborów z silikonowymi końcówkami.

CZYSZCZENIE FRYTKOWNICY BEZ OLEJU Z DWOMA KOSZYKAMI

Urządzenie należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.

Wnętrze koszy, talerzy na chrupki i produktu pokryte jest nieprzywierającą powłoką malarską. Nie należy używać metalowych naczyń kuchennych ani ściernych środków czyszczących do czyszczenia, ponieważ może to uszkodzić nieprzywierającą powłokę malarską.

1. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka, pozwól produktowi ostygnąć. (Uwaga: Wyjmij kosze, aby frytkownica beztłuszczowa szybciej ostygła.)
2. Użyj mokrej szmatki, aby wyszorować zewnętrzną część produktu.
3. Wyczyść kosze lub ich dno gorącą wodą, detergentem i nieścierną gąbką, dodaj gorącą wodę do koszy razem z odrobiną detergentu. Włóż talerze na chrupki do koszy, a następnie namocz kosze i talerze na 10 minut.
4. Wyczyść wnętrze produktu gorącą wodą i nieścierną gąbką.
5. Użyj szczotki czyszczącej, aby wyczyścić elementy grzewcze, zmieć resztki jedzenia.
6. W odpowiednim czasie czystą szczotką wyczyść otwór wlotu powietrza i otwór wylotu powietrza, aby nie wpłynąć na przepływ powietrza wlotowego i wylotowego.

Uwaga: Jeśli resztki jedzenia przykleiły się do talerzy lub koszyków na chrupiące potrawy, umieść je w zlewie wypełnionym ciepłą wodą z mydłem i pozwól im nasiąknąć..

PRZECHOWYWANIE FRYTKOWNICY BEZ OLEJU Z DWOMA KOSZAMI

1. Przed przechowywaniem upewnij się, że frytkownica dwukoszowa jest odłączona od zasilania, a wszystkie części są czyste i suche.
2. Nigdy nie przechowuj frytkownicy dwukoszowej, gdy jest gorąca lub mokra.
3. Umieść wszystkie czyste talerze Crisper Plates w każdym koszyku frytkownicy i włóż każdy koszyk frytkownicy do korpusu frytkownicy dwukoszowej.
4. Przechowuj frytkownicę dwukoszową w pudełku lub w czystym, suchym miejscu.

POMOCNE WSKAZÓWKI

1. Aby uzyskać równomierne zrumienienie, upewnij się, że składniki są ułożone równomiernie na dnie koszyka, bez nakładania się. Jeśli składniki na siebie nachodzą, potrząśnij nimi w połowie gotowania.
2. Temperaturę i czas gotowania można regulować podczas gotowania. Naciśnij przycisk START/STOP, wybierz strefę, którą chcesz dostosować, naciśnij przycisk kontroli czasu/temperatury, a następnie użyj przycisków dodawania czasu/temperatury i zmniejszania czasu/temperatury, aby dostosować czas/temperaturę gotowania, a następnie naciśnij przycisk START/STOP, aby uruchomić urządzenie.
3. Aby przekonwertować przepisy z tradycyjnego piekarnika, zmniejsz temperaturę o 5°C. Często sprawdzaj żywność, aby uniknąć przegotowania.
4. Czasami wentylator frytkownicy powietrznej będzie rozdmuchiwał lekkie potrawy. Aby temu zaradzić, zabezpiecz żywność (np. górną kromkę chleba w kanapce) drewnianymi wykałaczkami.
5. Talerze chrupiące podnoszą składniki w koszykach, dzięki czemu powietrze może krążyć pod nimi i wokół nich, zapewniając równomierne, chrupiące rezultaty.
6. Po wybraniu funkcji gotowania możesz nacisnąć przycisk START/STOP, aby natychmiast rozpocząć gotowanie. Urządzenie będzie pracować w domyślnej temperaturze i czasie.
7. Aby uzyskać najlepsze rezultaty w przypadku świeżych warzyw i ziemniaków, użyj co najmniej 1 łyżki oleju. Dodaj więcej oleju w razie potrzeby, aby uzyskać preferowany poziom chrupkości.
8. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawdzaj postęp gotowania i wyjmij żywność, gdy uzyskasz pożądaną poziom zrumienienia. Zalecamy używanie termometru o natychmiastowym odczycie w celu monitorowania wewnętrznej temperatury białek.
9. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, wyjmij żywność bezpośrednio po zakończeniu czasu gotowania, aby uniknąć przegotowania.

CZĘŚCI ZAMIENNE

Aby zamówić dodatkowe części i akcesoria, możesz skontaktować się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta lub z lokalnym dealerem.

INSTRUKCJA ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

Jak mogę dostosować temperaturę i czas korzystając z pojedynczej strefy?

Gdy działa pojedyncza strefa, naciśnij przycisk START/STOP, a następnie naciśnij przycisk kontroli czasu/temperatury, po czym użyj przycisków dodawania czasu/temperatury i zmniejszania czasu/temperatury, aby dostosować czas/temperaturę gotowania, a następnie naciśnij przycisk START/STOP, aby uruchomić urządzenie.

Jak mogę dostosować temperaturę i czas, korzystając z obu stref?

Naciśnij przycisk START/STOP, wybierz żądaną strefę, a następnie naciśnij przycisk regulacji czasu/temperatury. Po czym użyj przycisków zwiększania czasu/temperatury i zmniejszania czasu/temperatury, aby dostosować czas/temperaturę gotowania. Następnie naciśnij przycisk START/STOP, aby uruchomić urządzenie.

Czy mogę przygotowywać różne potrawy w każdej strefie i nie martwić się o ryzyko zakażenia krzyżowego?

Tak, obie strefy są autonomiczne i posiadają oddzielne elementy grzewcze i wentylatory.

Jak wstrzymać lub zatrzymać jedną strefę, gdy używam obu stref?

Wybierz strefę, którą chcesz wstrzymać lub zatrzymać, a następnie naciśnij przycisk START/STOP.

Czy koszyki mogą bezpiecznie postawić na blacie kuchennym?

Koszyki nagrzewają się podczas gotowania. Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z nimi i umieszczaj je wyłącznie na powierzchniach odpornych na ciepło. NIE umieszczaj koszyków na górze urządzenia.

Kiedy należy używać talerza na warzywa?

Użyj talerza chrupiącego, gdy chcesz, aby jedzenie było chrupiące. Talerz podnosi jedzenie w koszyku, dzięki czemu powietrze może przepływać pod nim i wokół niego, aby równomiernie gotować składniki.

Dlaczego moje jedzenie nie upiekło się całkowicie?

Upewnij się, że koszyk jest całkowicie włożony podczas gotowania. Aby uzyskać równomierne zrumienienie, upewnij się, że składniki są ułożone równomiernie na dnie koszyka, bez nachodzenia na siebie. Potrząśnij koszykiem, aby wymieszać składniki, aby uzyskać równomierną chrupkość.

Dlaczego moje jedzenie się przypaliło?

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawdzaj postęp gotowania i wyjmij jedzenie, gdy osiągnie pożądany poziom zrumienienia. Wyjmij jedzenie natychmiast po zakończeniu gotowania, aby uniknąć przegotowania.

Dlaczego niektóre składniki „latają” podczas smażenia na gorącym powietrzu?

Czasami wentylator frytkownicy może rozrzucać lekkie produkty. Do zabezpieczenia lekkich, luźnych produktów, np. górnej kromki chleba w kanapce, użyj drewnianych wykałaczek.

Czy mogę smażyć na gorącym powietrzu mokre, panierowane składniki?

Tak, ale użyj właściwej techniki panierowania. Ważne jest, aby najpierw pokryć potrawę mąką, potem jajkiem, a następnie bułką tartą. Mocno dociśnij panierkę do panierowanych składników, aby wentylator nie zdmuchnął okruszków..

Dlaczego ekran wyświetlacza zrobił się czarny?

Urządzenie jest w trybie gotowości. Naciśnij przycisk zasilania, aby je ponownie włączyć.

Dlaczego urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy?

Jedzenie jest gotowe.

Dlaczego na ekranie wyświetla się komunikat „E”?

Jednostka nie działa prawidłowo. Skontaktuj się z lokalnym Działem Obsługi Klienta.

KRAFT&DELE

DEKLARACJA ZGODNOŚCI Według ISO/IEC Guide 22 i EN 45014

Producent: FOREINTRADE S.A

Adres producenta: Janówek, ul. Modrzewiowa 54, 05-555 Tarczyn

DEKLARUJEMY, ŻE PRODUKT JEST ZGODNY Z NORMAMI EUROPEJSKIMI

Nazwa Produktu: Frytkownica beztłuszczona "AIR FRYER" (oznaczona znakiem towarowym Kraft&Dele)

Model (oznaczenia handlowe): KD4179 / KD4180

Deklaracja:

Wyrób do którego odnosi się niniejsza deklaracja spełnia wymagania Dyrektyw WE:

1. 2011/65/UE ROHS 2 Directive
2. 2014/30/EU Electromagnetic compatibility
3. 2014/35/EU LV Directive

Według norm:

EN 60335-2-9:2003+A1:04+A2:06+A12:07+A13:10+AC:11

EN 60335-1:2012+AC:2014+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019

+A15:2021+A16:2023

EN 62233:2008

Osoba odpowiedzialna za prowadzenie dokumentacji technicznej: Ma Dong Hui, Janówek, ul. Modrzewiowa 54, 05-555 Tarczyn

Ma Dong Hui, Janówek, 23.07.2023