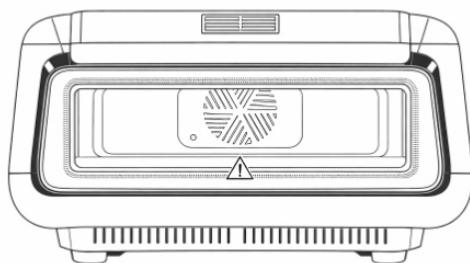


KERNAU

**INSTRUKCJA OBSŁUGI
PIEC DO PIZZY & AIR FRYER
KSAP 132 EB**



SZANOWNY KLIENCIE,

Dziękujemy za zaufanie i wybór marki Kernau.

Wychodząc naprzeciw Twoim oczekiwaniom, nasze sprzęty produkujemy w wyspecjalizowanych fabrykach z wykorzystaniem najnowszych technologii oraz testujemy pod względem jakości. Aby wybrany przez Ciebie produkt służył Ci jak najdłużej, zapoznaj się ze wskazówkami dotyczącymi obsługi, czyszczenia i konserwacji, które znajdziesz poniżej. W niniejszej instrukcji chcemy Ci przedstawić wszystkie możliwości zakupionego produktu, a także przekazać kwestie związane z bezpieczeństwem, instalacją, optymalnymi ustawieniami i oszczędnym użytkowaniem. Znajdziesz tutaj cenne porady, jak najefektywniej korzystać z urządzenia zgodnie ze swoimi aktualnymi potrzebami.

Zakupiony przez Ciebie produkt został wyprodukowany w nowoczesnej i dbającej o ekologię fabryce.

Przed rozpoczęciem użytkowania sprzętu radzimy szczegółowo zapoznać się z niniejszą instrukcją i zachować ją na przyszłość tak, aby funkcje zakupionego przez Ciebie urządzenia przez długi czas pozostały w takim stanie, jak pierwszego dnia po zakupie.

UWAGA

Niniejsza instrukcja obsługi ma zastosowanie do wielu modeli produktu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w niektóre funkcje wyszczególnione w instrukcji.

Obrazy produktu mają charakter schematyczny.

Elementy oznaczone jako (*) są opcjonalne

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

Spis treści

1. Instrukcje bezpieczeństwa	4
Informacje ogólne	4
Bezpieczeństwo dzieci i osób wrażliwych	5
Bezpieczeństwo elektryczne	5
Bezpieczeństwo użytkowania	6
Instalacja i ustawienie urządzenia	8
Konserwacja i czyszczenie	8
Kompatybilność elektromagnetyczna	8
Ochrona środowiska i utylizacja	9
2. Przegląd produktu	11
3. Obsługa urządzenia	12
Przed pierwszym użyciem	12
Panel sterowania	13
Tryb pizzy	13
Tryb air fry	14
Funkcja podgrzewania wstępnego	15
Funkcja wstrząsania	15
Ustawienia wstępne menu	16
4. Parametry gotowania i wskazówki kulinarne	17
5. Czyszczenie i konserwacja	20
6. Rozwiązywanie problemów	21
7. Usuwanie zużytych urządzeń	23



PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ PONIŻSZE INSTRUKCJE.

INFORMACJE OGÓLNE

W celu zapewnienia bezpieczeństwa i prawidłowego użytkowania, przed instalacją i pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, w tym wskazówki i ostrzeżenia. Aby uniknąć niepotrzebnych błędów i wypadków, ważne jest, aby wszystkie osoby korzystające z urządzenia dokładnie zapoznały się z jego obsługą i zabezpieczeniami. Należy zachować niniejszą instrukcję i upewnić się, że jest ona dołączona do urządzenia, w przypadku jego przeniesienia lub sprzedaży, tak aby każda osoba korzystająca z niego przez cały okres jego użytkowania była odpowiednio poinformowana o użytkowaniu i bezpieczeństwie urządzenia.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa życia i mienia należy przestrzegać środków ostrożności zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. Urządzenie należy użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z użytkowania urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem, niniejszą instrukcją lub nieautoryzowanych modyfikacji.

Ostrzeżenia i ważne informacje o bezpieczeństwie zawarte w niniejszej instrukcji nie obejmują wszystkich możliwych warunków ani sytuacji, które mogą wystąpić.

Odpowiedzialność za ostrożne i rozważne postępowanie z urządzeniem podczas instalacji, konserwacji i obsługi urządzenia spoczywa na użytkowniku.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w takich miejscach, jak kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach, gospodarstwach agroturystycznych lub innych miejscach pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku w hotelach,



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

BEZPIECZEŃSTWO DZIECI I OSÓB WRAŻLIWYCH

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

BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE



OSTRZEŻENIE – RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM

Nieprawidłowo wykonane instalacje stanowią poważne zagrożenie.

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



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

- Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Nigdy nie zasilać urządzenia poprzez zewnętrzne urządzenie przełączające, np. wyłącznik czasowy lub pilot zdalnego sterowania.
- Nie należy nadmiernie zginać, skręcać ani zawiązywać przewodu zasilającego. Zabrania się 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 akcesoriów i naczyń żaroodpornych.



- 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. Zabrudzone elementy grzejne nie będą grzać prawidłowo.
- 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 stawiać 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

utylizacji tego produktu pomoże zapobiec potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby być spowodowane niewłaściwym obchodzeniem się z tym produktem. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami, firmą zajmującą się utylizacją odpadów lub sklepem, w którym został zakupiony produkt.

Zgodność z przepisami UE

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



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

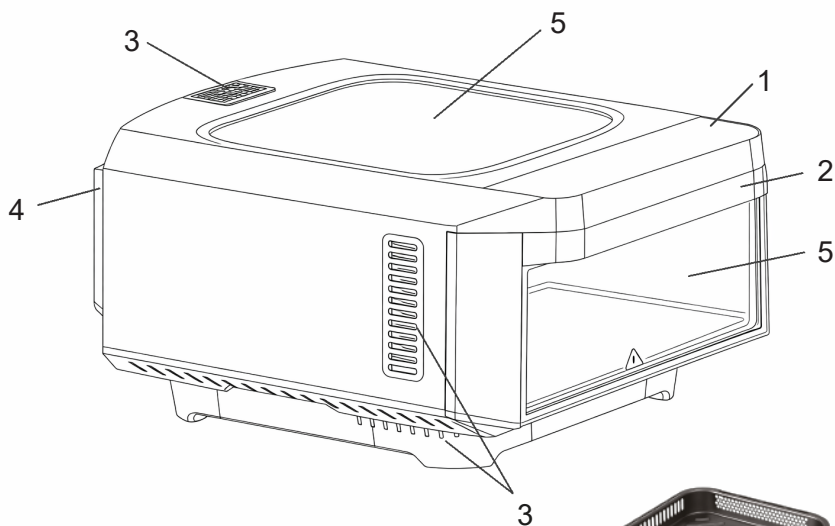
i Dane techniczne mogą ulec zmianie bez powiadomienia w związku z modernizacją konstrukcji urządzenia.

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:	KSAP 132 EB
Napięcie znamionowe:	220-240V~
Częstotliwość:	50-60Hz
Moc znamionowa:	2100 W
Pojemność:	13 L

2. PRZEGLĄD PRODUKTU



- 1. Wyświetlacz i panel sterowania
- 2. Uchwyt drzwi
- 3. Wylot powietrza
- 4. Wlot powietrza
- 5. Okno

AKCESORIA W ZESTAWIE:

- 6. Kosz air fry z odłączanym uchwytem
- 7. Łopatką do pizzy z odłączanym uchwytem
- 8. Kamień do pizzy
- 9. Nóż do pizzy



6



7



8



9

3. OBSŁUGA URZĄDZENIA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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



Przycisk włączania/wyłączania

Naciśnij ten przycisk, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie



Przycisk zmiany elementu grzejnego

Po wybraniu trybu Pizza można nacisnąć ten przycisk, aby zmienić ustawienie temperatury górnego i dolnego elementu grzejnego.



Przycisk zmiany temperatury / czasu

Naciśnij ten przycisk, aby zmienić ustawienie temperatury lub czasu, a następnie naciśnij przycisk  lub , aby dostosować temperaturę lub czas.

PANEL STEROWANIA



Urządzenie oferuje łącznie 12 automatycznych programów, podzielonych na 3 główne tryby: PIZZA, AIR FRY oraz OVEN (każdy posiada po 4 dedykowane menu). Wybierz żądany program, naciskając odpowiednią ikonę na panelu.

TRYB PIZZY

1. Podłącz do odpowiedniego i uziemionego gniazdka elektrycznego.
2. Włóż kamień (8) na dno komory i zamknij drzwiczki.
3. Jeśli urządzenie znajduje się w trybie gotowości, naciśnij  panel sterowania. Ustaw program, temperaturę i czas gotowania zgodnie z opisem w kolejnych punktach. Naciśnij , aby rozpocząć gotowanie lub podgrzewanie (jeśli miga ikona podgrzewania).

UWAGA: jeśli po lewej stronie wyświetlacza nie ma napisu „Preheat”, gotowanie rozpocznie się natychmiast.

4. Po zakończeniu podgrzewania na wyświetlaczu pojawi się komunikat „at temp”, piekarnik wyemituje sygnał dźwiękowy i będzie gotowy.
5. Umieść pizzę na kamieniu za pomocą łopatkę (7) i naciśnij , aby rozpocząć proces pieczenia.

-  W wysokich temperaturach pizza piecze się w ciągu kilku minut; sprawdzaj postęp pieczenia przez okienka.

6. Gdy usłyszysz dźwięk timera (5 sygnałów), czas pieczenia jest zakończony. Wyjmij pizzę za pomocą łopatkę.

Po zamknięciu drzwiczek piekarnik proponuje te same ustawienia (czas, temperatura, program), co podczas ostatniego pieczenia, i czeka.

7. Jeśli chcesz upiec kolejną pizzę: naciśnij  , aby powtórzyć pieczenie i włożyć pizzę.

8. Po zakończeniu użytkowania należy ręcznie wyłączyć piekarnik, naciskając przycisk  na panelu sterowania.

i Zamrożone pizze należy przechowywać w temperaturze otoczenia przez około 30 minut przed pieczeniem.

i **WAŻNE!** - Nie wolno dopuścić, aby dodatki do pizzy (olej, pomidory, ser itp.) spadły na ogniotrwałą powierzchnię kamienną, ponieważ kamień wchłonie zawarte w nich płyny. Przygotuj dodatki tak, aby pozostały na pizzy i nie spływały na kamień. Należy zawsze pamiętać, że cechą powierzchni pieca do pizzy jest kamień ogniotrwały. Ten nieobrobiony kamień będzie delikatnie gromadził ciepło i równomiernie je oddawał, pochłaniając wilgoć z ciasta. Tylko przy użyciu tej metody, przy bezpośrednim kontakcie z kamieniem ogniotrwałym, możliwe jest upieczenie pizzy w kilka minut, zachowując nienaruszone wartości odżywcze.

TRYB AIR FRY

1. Wyjmij kamień (8) i zamknij drzwiczki.

2. Jeśli urządzenie znajduje się w trybie gotowości, naciśnij  na panelu sterowania. Ustaw program, temperaturę i czas gotowania zgodnie z opisem w kolejnych punktach. Naciśnij , aby rozpocząć gotowanie lub podgrzewanie (jeśli miga ikona podgrzewania).

UWAGA: jeśli po lewej stronie wyświetlacza nie ma napisu „Preheat”, gotowanie rozpocznie się natychmiast.

3. Weź kosz Air Fry (6) i umieść w nim jedzenie, które ma zostać usmażone.

OSTRZEŻENIE: używaj jednego akcesorium na raz. Usuń kamień (8), jeśli używasz kosza.

4. Po zakończeniu podgrzewania na wyświetlaczu pojawi się komunikat „at temp”, piekarnik wyemituje sygnał dźwiękowy i będzie gotowy.

5. Umieść tacę w urządzeniu i naciśnij przycisk  , aby rozpocząć pieczenie.

6. Gdy usłyszysz dźwięk timera (5 sygnałów dźwiękowych), czas gotowania dobiegnie końca. Wyjmij kosz.

Uwaga: Nie dotykaj kosza podczas i krótko po użyciu, ponieważ staje się on bardzo gorący. Kosz należy trzymać wyłącznie za uchwyt.

Po zamknięciu drzwiczek piekarnik proponuje te same ustawienia (czas, temperatura, program), co podczas ostatniego pieczenia, i czeka.

7. Jeśli chcesz ponownie gotować: umieść nowe składniki w koszu air fry (7), włóż go do piekarnika i naciśnij , aby powtórzyć gotowanie.

8. Po zakończeniu użytkowania należy ręcznie wyłączyć urządzenie, naciskając przycisk na panelu sterowania.



WAŻNE! W przypadku ustawienia temperatury wyższej niż 250 stopni należy użyć bardzo małej ilości oleju, na przykład do smażenia steków. Olej może przyskać i wejść w kontakt z elementem grzejnym, powodując płomienie.

Funkcja podgrzewania wstępnego

Dla trybu Pizza, Grill i menu steków dostępna jest domyślna funkcja podgrzewania.

Po wybraniu menu, naciśnij przycisk start , aby rozpocząć podgrzewanie, w tym czasie wskaźnik "PREHEAT" jest włączony. Po osiągnięciu temperatury

podgrzewania, górny wyświetlacz pokaże Add, a dolny wyświetlacz pokaże Food, wówczas wskaźnik "AT TEMP" jest włączony.

Otwórz drzwiczki i włóż jedzenie do środka, a następnie ponownie naciśnij przycisk startu , aby rozpocząć gotowanie.

Funkcja wstrząsania (tylko tryb frytki)

Produkt wyemituje 3 długie sygnały dźwiękowe, gdy cykl gotowania frytek osiągnie połowę ustawionego czasu, zachęcając użytkownika do obrócenia potrawy. Ikona  będzie migać przez minutę, a następnie będzie świecić światłem ciągłym. Po ponownym włożeniu kosza air fry, ikona  będzie świecić światłem ciągłym.

Automatyczne wyłączanie

Urządzenie posiada wbudowany zegar, który automatycznie wyłączy urządzenie, gdy odliczanie osiągnie zero. Możesz ręcznie wyłączyć urządzenie, naciskając przycisk wyłączania, urządzenie wyłączy się automatycznie po 180 sekundach.

Ustawienia wstępne menu

Funkcja gotowania	Ikona menu	Temp. górna	Temp. dolna	Domyślny czas	Rozgrzewanie	Zakres temperatury	Zakres czasu
Pizza		380°C	360°C	2min	Tak	200°C~380°C	1min~30min
		300°C	280°C	2min	Tak	200°C~380°C	1min~30min
		380°C	360°C	2min	Tak	200°C~380°C	1min~30min
		350°C	330°C	2min	Tak	200°C~380°C	1min~30min
Air Fry		230°C	/	10min	Nie	80°C~260°C	1min~60min
		255°C	/	10min	Tak	80°C~300°C	1min~60min
		200°C	/	22min	Nie	80°C~260°C	1min~60min
		180°C	/	12min	Nie	80°C~260°C	1min~60min

Piekar nik		160°C	/	28min	Nie	40°C~ 220°C	1min~ 90min
		60°C	/	300min	Nie	40°C~ 100°C	1min~ 24h
		70°C	/	120min	Nie	40°C~ 100°C	1min~ 8godz
		200°C	/	4min	Tak	40°C~ 220°C	1min~ 90min

4. PARAMETRY GOTOWANIA I WSKAZÓWKI KULINARNE

Poniższa tabela pomoże wybrać podstawowe ustawienia dla składników.

Uwaga: Należy pamiętać, że ustawienia te mają charakter orientacyjny. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla danych składników. Ponieważ technologia Rapid Air natychmiast podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, wyciągnięcie kosza airfry na chwilę z urządzenia podczas smażenia gorącym powietrzem prawie nie zakłóca procesu.

	Min-Max (g)	Czas (Min)	Temp °C	Wstrz ąsnać	Uwaga
Frytki					
Cienkie mrożone frytki	300-700	9-16	200	Tak	
Grube mrożone frytki	300-700	11-20	200	Tak	
Frytki domowe (8X8 mm)	300-800	10-16	180	Tak	Dodać 1/2 łyżki oleju

Domowe łodeczki ziemniaczane	300-800	18-22	180	Tak	Dodać 1/2 łyżki oleju
Domowe kostki ziemniaczane	300-750	12-18	180	Tak	Dodać 1/2 łyżki oleju
	250	15-18	180	Tak	
Zapiekanka ziemniaczana	500	15-18	200	Tak	
Stek	100-500	8-12	180		
Kotlety mięsne	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Hot dog	100-500	13-15	200		
Pałki z kurczaka	100-500	18-22	180		
Pierś z kurczaka	100-500	10-15	180		
Przekąski					
Sajgonki	100-400	8-10	200	Tak	Używać gotowych do pieczenia
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	6-10	200	Tak	Używać gotowych do pieczenia
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200		Używać gotowych do pieczenia
Warzywa faszerowane	100-400	1-10	160		
Ciasto	300	20-25	160		Użyj formy do pieczenia

Quiche	400	20-22	180		Użyć formy do pieczenia/ naczynia żaroodpornego
Muffiny	300	15-18	200		Użyj formy do pieczenia
Słodkie przekąski	400	1-20	160		Użyć formy do pieczenia/ naczynia żaroodpornego

W trybie frytkownicy powietrznej urządzenie szybko nagrzewa powietrze. Podczas pracy, wyciągnięcie kosza na krótki czas i obracanie lub potrząsanie potrawą nie będzie miało większego wpływu na cały proces podgrzewania. Przygotowanie małych składników zajmuje zwykle nieco mniej czasu niż dużych składników.

Potrawy o dużej wadze i grubości zazwyczaj wymagają dłuższego czasu podgrzewania niż te o małej wadze i cienkiej grubości.

Ciągłe potrząsanie mniejszymi materiałami podczas procesu produkcji może zoptymalizować końcowy rezultat i pomóc zapobiec nierównomiernemu parowaniu i eksplozji w niektórych miejscach.

Nie przyrządzaj wyjątkowo tłustych składników, takich jak kiełbaski.

Przekąski przygotowywane w piekarniku mogą być również przygotowywane we frytownicy.

Używaj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo uzyskać przekąski. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe. Umieść formę do pieczenia lub naczynie żaroodporne w koszu frytownicy, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub jeśli chcesz usmażyć delikatne składniki lub nadziewane składniki.

Air fryer można również używać do podgrzewania składników. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150 °C na maksymalnie 10 minut.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

1. Wyjmij główną wtyczkę z gniazdka ściennego, aby schłodzić urządzenie. Wyjmij kosz, aby szybciej schłodzić urządzenie.
2. Przetrzeć powierzchnię produktu wilgotną ściereczką.
3. Wyczyść kosz gorącą wodą, użyj detergentu i nieściernej gąbki, a do usunięcia pozostałych zabrudzeń możesz użyć roztworu odtłuszczającego. Wskazówki: kosz można myć w zmywarce.
4. Wskazówki: jeśli brud utknął na łopatkę lub dnie kosza, napełnij kosz gorącą wodą z detergentem, włóż łopatkę do kosza i zanurz ją w gorącej wodzie na 10 minut, a następnie użyj detergentu i nieściernej gąbki do czyszczenia, a brud można usunąć.
5. Wyczyść wnętrze produktu gorącą wodą i nieścierną gąbką.
Uwaga: przed czyszczeniem należy wyłączyć zasilanie
6. Wyczyść element grzejny za pomocą szczoteczki do czyszczenia, aby usunąć z niego resztki jedzenia.

Konserwacja kamienia do pizzy (8)

1. Zawsze czekaj co najmniej 30 minut, aż kamień całkowicie ostygnie przed wyjęciem go z urządzenia. Nagłe zmiany temperatury mogą spowodować jego pęknięcie.
2. Zabrudzenia usuwaj wyłącznie na sucho za pomocą szczoteczki, szmatki lub łopatki (7).
3. Nigdy nie myj kamienia w wodzie ani w zmywarce. Porowata struktura wchłania wilgoć, co grozi pęknięciem podczas pieczenia.
4. Nie używaj płynów do naczyń ani chemikaliów – kamień może je wchłoniąć i oddać do żywności podczas pieczenia.
5. Unikaj kontaktu kamienia z tłuszczem, serem i sosami, ponieważ trwale wchłania on płynne składniki.

Podczas przechowywania należy przestrzegać poniższych wymagań

1. Odtłącz wtyczkę i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć.
2. Upewnić się, że wszystkie części są czyste i suche

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Urządzenie nie jest podłączone	Włóż wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
	Urządzenie jest w trybie czuwania	Dotknij dowolnego przycisku na wyświetlaczu
Potrawa nie jest ugotowana	Składniki są zbyt duże lub grube	Umieść mniejsze porcje składników w koszu. Mniejsze porcje są smażone bardziej równomiernie
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska	Ustaw wyższą temperaturę
	Czas gotowania jest niewystarczający	Ustaw dłuższy czas
Potrawy są gotowane nierównomiernie (tryb air fry)	Niektóre składniki należy wstrząsnąć w połowie czasu smażenia	Potrząśnij składnikami podczas gotowania, np. frytkami.
Nie można dobrze ustawić kosza	Zbyt dużo składników w koszu	Składniki w koszu nie powinny znajdować się powyżej linii max.
Wydobywa się biały dym	Przygotowujesz tłuste składniki	Podczas gotowania tłustych składników, dużo oleju wycieknie do kosza. Olej będzie wytwarzał biały dym w wysokich temperaturach. Nie będzie to miało wpływu na gotowanie.
	Tłuszcz pozostał po ostatnim użyciu	Wyczyść kosz po każdym użyciu
Żywność nie jest chrupiąca (tryb air fry)	Używasz przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Aby uzyskać bardziej chrupiący efekt, użyj przekąsek do pieczenia lub delikatnie posmaruj je odrobiną oleju.

Nie mogę prawidłowo wsunąć blachy do piekarnika	W koszyku jest zbyt wiele produktów	Nie należy napełniać kosza powyżej oznaczenia MAX
	Koszyk nie jest prawidłowo umieszczony	Wciśnij koszyk w dół, aż usłyszysz kliknięcie
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu (tryb air fry)	Chrupkość frytek zależy od zawartości oleju i wody w frytkach.	Przed dodaniem oleju należy dokładnie osuszyć frytki
		Aby uzyskać bardziej chrupiący efekt, należy pokroić frytki na mniejsze kawałki
		Aby uzyskać bardziej chrupiący efekt, należy dodać nieco więcej oleju

7. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

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

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

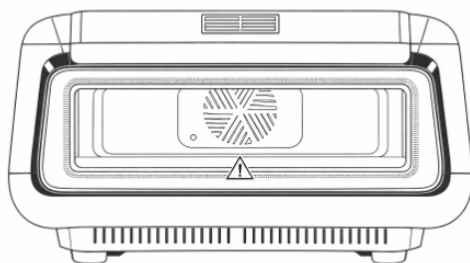
Użytkownik jest zobowiązany do oddania zużytego sprzętu i baterii (jeżeli występują) prowadzącym punkty zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz baterii (jeżeli występują). Prowadzący zbieranie takich odpadów, w tym zbierający zużyty sprzęt, prowadzący zakłady przetwarzania, dystrybutorzy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

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



KERNAU

**USER MANUAL
PIZZA OVEN & AIR FRYER
KSAP 132 EB**



DEAR CUSTOMER,

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

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

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

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



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	28
General information	28
Safety of children and vulnerable persons	29
Electrical safety	29
Safety during use	30
Installation and setup of the device	31
Maintenance and cleaning	32
Electromagnetic compatibility	32
Environmental protection and disposal	32
2. Product overview	34
3. Operating the device	35
Before first use	36
Control panel	36
Pizza mode	36
Air fry mode	37
Preheat function	38
Shake function	38
Menu preset	39
4. Cooking settings and culinary tips	40
5. Cleaning and maintenance	43
6. Troubleshooting	44
7. Disposal of used appliances	46



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 CLEANING

- 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)

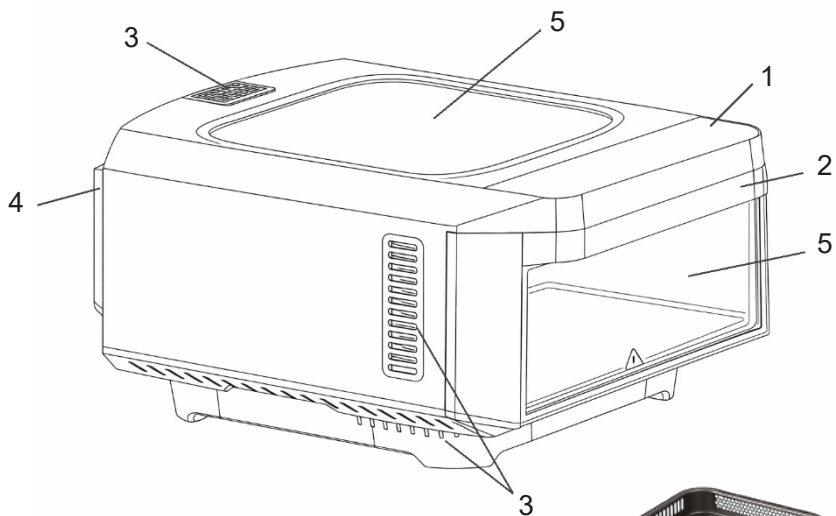
i Technical specifications are subject to change without notice due to product design updates.

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:	KSAP 132 EB
Rated voltage:	220-240V~
Frequency:	50-60Hz
Rated power:	2100 W
Capacity:	13L

2. PRODUCT OVERVIEW



- 1. Display and control panel
- 2. Door handle
- 3. Air outlet
- 4. Air inlet
- 5. Window

ACCESSORIES INCLUDED:

- 6. Air fry basket with detachable handle
- 7. Pizza spatula with detachable handle
- 8. Pizza stone
- 9. Pizza knife



3. OPERATING THE APPLIANCE

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Wash the basket and cooking base with warm water and a mild detergent, using a non-abrasive sponge. These parts are also dishwasher safe.
3. Wipe the housing and the interior of the appliance with a clean, damp cloth.
4. Leave the inner chamber to air out with the door open for about 30 minutes. Before using the appliance for the first time, switch it on for 10 minutes at the maximum temperature; during this time, a slight odour and some 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 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.



On/Off button

Press this button to switch the appliance on or off



Heating element selection button

Once Pizza mode has been selected, you can press this button to change the temperature setting for the top and bottom heating elements.



Temperature/time adjustment button

Press this button to change the temperature or time setting, then press the  or  button to adjust the temperature or time.

CONTROL PANEL



The appliance offers a total of 12 automatic programmes, divided into 3 main modes: PIZZA, AIR FRY and OVEN (each with 4 dedicated menus). Select the desired programme by pressing the corresponding icon on the panel.

PIZZA MODE

1. Plug it into a suitable, earthed electrical socket.
2. Place the stone (8) at the bottom of the chamber and close the door.
3. If the appliance is in standby mode, press '⏻' on the control panel. Set the programme, temperature and cooking time as described in the following points. Press '▶▶' to start cooking or reheating (if the reheate icon is flashing).

NOTE: if 'Preheat' is not shown on the left-hand side of the display, cooking will start immediately.

4. Once preheating is complete, the message "at temp", the oven will beep and will be ready.
5. Place the pizza on the stone using the peel (7) and press '▶▶' to start the baking process.

i At high temperatures, the pizza bakes in a few minutes; check the progress through the viewing windows.

6. When you hear the timer beep (5 beeps), the baking time is complete. Remove the pizza using the peel.

Once the oven door is closed, the oven defaults to the same settings (time, temperature, programme) as the last time you cooked, and waits.

7. If you want to bake another pizza: press ‘’ to repeat the baking process and place the pizza inside.

8. When you have finished using the oven, switch it off manually by pressing the ‘’ button on the control panel.

i Frozen pizzas should be left at room temperature for about 30 minutes before baking.

i **IMPORTANT!** - Do not allow pizza toppings (oil, tomatoes, cheese, etc.) to fall onto the refractory stone surface, as the stone will absorb the liquids they contain. Prepare the toppings so that they remain on the pizza and do not run onto the stone. Always bear in mind that the characteristic feature of the pizza oven's surface is the refractory stone. This unprocessed stone will gently accumulate heat and release it evenly, absorbing moisture from the dough. Only by using this method, with direct contact with the refractory stone, is it possible to bake a pizza in a few minutes whilst preserving its nutritional value.

AIR FRY MODE

1. Remove the stone (8) and close the door.

2. If the appliance is in standby mode, press ‘’ on the control panel. Set the programme, temperature and cooking time as described in the following points. Press to start cooking or reheating (if the reheat icon is flashing).

NOTE: if ‘Preheat’ is not displayed on the left-hand side of the display, cooking will start immediately.

3. Take the Air Fry basket (6) and place the food you want to fry inside it.

WARNING: use only one accessory at a time. Remove the stone (8) if you are using the basket.

4. Once preheating is complete, the display will show “at temp”, the oven will beep and will be ready.

5. Place the tray in the appliance and press the  to start cooking.

6. When you hear the timer sound (5 beeps), the cooking time is up. Remove the basket.

Note: Do not touch the basket during or immediately after use, as it becomes very hot. Hold the basket only by the handle.

Once the door is closed, the oven defaults to the same settings (time, temperature, programme) as the last time it was used, and stands by.

7. If you wish to cook again: place the new ingredients in the air fry basket (7), place it in the oven and press to repeat the cooking process.

8. After use, switch off the appliance manually by pressing the button on the control panel.



IMPORTANT! If the temperature is set higher than 250

degrees, use a very small amount of oil, for example when frying steaks.

Oil may splatter and come into contact with the heating element, causing flames.

Preheat function

A default preheat function is available for Pizza, Grill and the steak menu.

After selecting the menu, press the start button  to start preheating; during this time, the "PREHEAT" indicator is lit. Once the preheating temperature has been reached, the top display will show 'Add' and the bottom display will show 'Food', at which point the 'AT TEMP' indicator will light up.

Open the door and place the food inside, then press the start button again to begin cooking.

Shake function (fries mode only)

The appliance will emit 3 long beeps when the chips cooking cycle reaches the halfway point of the set time, prompting the user to turn the food. The  icon will flash for one minute and then remain lit steady. Once the air fry basket is reinserted, the  icon will remain lit.

Automatic shut-off

The appliance has a built-in timer that will automatically switch the appliance off when the countdown reaches zero. You can switch the appliance off manually by pressing the off button; the appliance will switch off automatically after 180 seconds.

Menu presets

Cooking Cooking	Menu icon	Upper temp.	Lower temp.	Default time	Preheat	Temperature range	Time range
Pizza		380°C	360°C	2 mins	Yes	200°C~ 380°C	1 min– 30 min
		300°C	280°C	2 min	Yes	200°C– 380°C	1 min– 30 min
		380°C	360°C	2 min	Yes	200°C– 380°C	1 min– 30 min
		350°C	330°C	2 min	Yes	200°C– 380°C	1 min– 30 min
Air Fry		230°C	/	10 mins	No	80°C– 260°C	1 min– 60 min
		255°C	/	10 min	Yes	80°C– 300°C	1 min– 60 min
		200°C	/	22 min	No	80°C– 260°C	1 min– 60 min
		180°C	/	12 min	No	80°C– 260°C	1 min– 60 min

Oven		160°C	/	28 mins	No	40°C– 220°C	1 min– 90 min
		60°C	/	300 min	No	40°C– 100°C	1 min– 24 h
		70°C	/	120 min	No	40°C– 100°C	1 min– 8 hours
		200°C	/	4 min	Yes	40°C– 220°C	1 min– 90 min

4. COOKING SETTINGS AND CULINARY TIPS

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

Please note: Please note that these settings are for guidance only. As ingredients vary in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for specific ingredients. Because Rapid Air technology heats the air inside the appliance instantly, removing the airfry basket from the appliance briefly whilst hot-air frying causes almost no disruption to the process.

	Min-Max (g)	Time (min)	Temp °C	Injection Injection	Note
Chips					
Thin frozen chips	300–700	9–16	200	Yes	
Thick frozen chips	300–700	11–20	200	Yes	
Homemade chips (8×8 mm)	300–800	10–16	180	Yes	Add 1/2 tablespoons of oil

Homemade potato boats	300–800	18–22	180	Yes	Add 1/2 tablespoon of oil
Homemade diced potatoes	300–750	12–18	180	Yes	Add 1/2 tablespoons of oil
	250	15–18	180	Yes	
Potato bake	500	15–18	200	Yes	
Steak	100–500	8–12	180		
Meat cutlets	100–500	10–14	180		
Burgers	100–500	7–14	180		
Hot dog	100–500	13–15	200		
Chicken drumsticks	100–500	18–22	180		
Chicken chicken	100–500	10–15	180		
Snacks					
Spring rolls	100–400	8–10	200	Yes	Use ready-to-cook
Frozen chicken nuggets	100–500	6–10	200	Yes	Use ready-to-bake
Frozen fish fingers	100–400	6–10	200		Use ready to bake
Vegetables stuffed	100–400	1–10	160		
Pastry	300	20–25	160		Use a baking tin

Quiche	400	20–22	180		Use a baking tin/ovenproof dish heatproof
Muffins	300	15–18	200		Use a baking tin
Sweet snacks	400	1-20	160		Use a baking tin/ovenproof dish heatproof dish

In air fryer mode, the appliance heats the air quickly. During operation, removing the basket briefly and turning or shaking the food will not significantly affect the heating process. Preparing small items usually takes slightly less time than large items.

Heavy and thick items usually require a longer heating time than light and thin ones. Continuously shaking smaller items during the cooking process can optimise the final result and help prevent uneven cooking and splattering in certain areas. Do not cook particularly fatty ingredients, such as sausages. Snacks prepared in the oven can also be cooked in a deep fryer.

Use ready-made pastry to make snacks quickly and easily. Ready-made pastry also requires less preparation time than homemade pastry. Place a baking tin or ovenproof dish in the air fryer basket if you wish to bake a tart or quiche, or if you wish to cook delicate or stuffed ingredients.

You can also use the air fryer to reheat food. To reheat food, set the temperature to 150°C for a maximum of 10 minutes.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

The appliance should be cleaned after each use to keep it clean. Do not use metal utensils or abrasive cleaning materials to clean the interior, baskets and appliances, as this may damage their coatings. The following steps apply to cleaning:

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 detergent and a non-abrasive sponge; you can use a degreasing solution to remove any remaining dirt.
Tips: the basket is dishwasher safe.
4. Tips: if dirt has stuck to the paddle or the bottom of the basket, fill the basket with hot water and detergent, place the paddle in the basket and soak it in the hot water for 10 minutes, then use detergent and a non-abrasive sponge to clean it, and the dirt can be removed.
5. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge. Note: switch off the power before cleaning
6. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residue.

Maintenance of the pizza stone (8)

1. Always wait at least 30 minutes for the stone to cool down completely before removing it from the appliance. Sudden changes in temperature may cause it to crack.
2. Remove any dirt using only a dry method, such as a brush, cloth or spatula (7).
3. Never wash the stone in water or in the dishwasher. Its porous structure absorbs moisture, which may cause it to crack during baking.
4. Do not use washing-up liquid or chemicals – the stone may absorb them and release them into the food during cooking.
5. Avoid contact between the stone and fat, cheese and sauces, as it permanently absorbs liquid ingredients.

When storing the appliance, please observe the following requirements

1. Unplug the appliance and allow it to cool completely.
2. Ensure that all parts are clean and dry

6. TROUBLESHOOTING

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

Problem	Possible cause	Solution
The device is not working	The appliance is not connected	Plug the mains plug into a grounded wall socket.
	The device is in standby mode	Press any button on the display
The food is not cooked	The ingredients are too large or thick	Place smaller portions of ingredients in the basket. Smaller portions cook more evenly
	The set temperature is too low	Set a higher temperature
	Cooking cooking is insufficient	Set a longer time
Food is cooking unevenly (air fry mode)	Some ingredients need to be shaken halfway through cooking	Shake the food during cooking, e.g. chips.
You cannot position the basket properly	Too many ingredients in the basket	The contents of the basket should not exceed the maximum line.
White smoke is coming out	You are cooking fatty ingredients	When cooking fatty ingredients, a lot of oil will leak into the basket. The oil will produce white smoke at high temperatures. This will not affect the cooking.
	Fat remains from the last use	Clean the basket after each use
Food is not crispy (air fry mode)	You are using snacks intended for preparation in a traditional deep fryer.	For a crispier result, use snacks designed for baking or lightly brush them with a little oil.

I cannot insert the baking tray into oven	There are too many items in the basket	No should fill the basket beyond the MAX mark
	The basket is not positioned correctly	Press the basket down until you hear a click
Fresh chips are not crispy when removed (air fry mode)	The crispiness of the chips depends on the oil and water content in the chips.	Before adding oil, you should thoroughly dry the chips
		For a crispier result, cut the chips into smaller pieces
		For a crispier result, add a little more oil

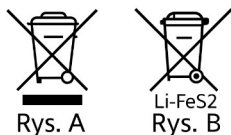
7. DISPOSAL OF USED APPLIANCES

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

The crossed-out wheellie 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 wheellie 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. End-of-life equipment may have a harmful impact on the environment and human health due to the potential presence of hazardous substances, mixtures and components.

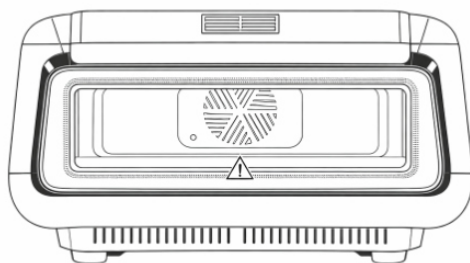
You are required to return waste electrical and electronic equipment and batteries (where applicable) to operators of collection points for waste electrical and electronic equipment and batteries (where applicable). Operators responsible for collecting such waste, including those collecting waste equipment, operators of treatment facilities, distributors (shops), operators of municipal waste sorting facilities (local authorities) and other entities specified by law, shall establish an appropriate system enabling the return of such equipment.

The proper disposal of waste equipment and batteries (where applicable) helps to avoid consequences harmful to health and the environment, arising 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
PEC NA PIZZU A FRITÉZA
KSAP 132 EB**



DRAHÝ ZÁKAZNÍKU,

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

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

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

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



POZNÁMKA

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

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

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

Obsah

1. Bezpečnostní pokyny	50
Obecné informace	50
Bezpečnost dětí a zranitelných osob	51
Elektrická bezpečnost	51
Bezpečnost při používání	52
Instalace a nastavení zařízení	53
Údržba a čištění	54
Elektromagnetická kompatibilita	54
Ochrana životního prostředí a likvidace	54
2. Přehled produktu	56
3. Obsluha zařízení	57
Před prvním použitím	57
Ovládací panel	58
Režim pizza	58
Režim Air Fry	59
Funkce předehřátí	60
Funkce protřepání	60
Přednastavené menu	61
4. Nastavení vaření a kulinářské tipy	62
5. Čištění a údržba	65
6. Řešení problémů	66
7. Likvidace použitých spotřebičů	68



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)

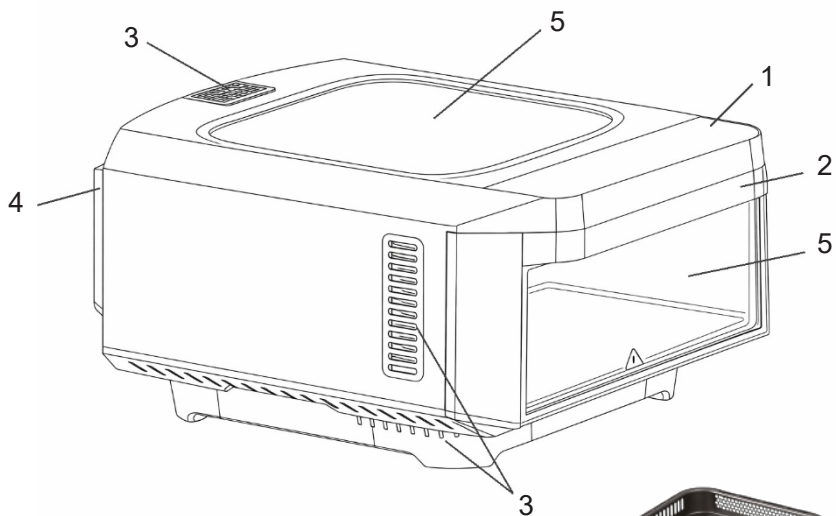
i Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění z důvodu aktualizace konstrukce výrobku.

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:	KSAP 132 EB
Jmenovité napětí:	220-240V~
Frekvence: 220-240 V. Frekvence: 220-240 V:	50-60Hz
Jmenovitý výkon:	21000 W
Kapacita: 1800 W:	13L

2. PŘEHLED PRODUKTU



- 1. Displej a ovládací panel
- 2. Madlo dveří
- 3. Výstup vzduchu
- 4. Vstup vzduchu
- 5. Okénko



PŘÍSLUŠENSTVÍ V BALENÍ:

- 6. Košík do horkovzdušné fritézy s odnímatelnou rukojetí
- 7. Lopatka na pizzu s odnímatelnou rukojetí
- 8. Kámen na pizzu
- 9. Nůž na pizzu



3. OBSLUHA ZAŘÍZENÍ

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Umyjte košík a podstavec teplou vodou s přísadou jemného čistícího prostředku a použijte neabrazivní houbičku. Tyto součásti lze také bezpečně mýt v myčce nádobí.
3. Otřete kryt a vnitřek přístroje čistým, vlhkým hadříkem.
4. Nechte vnitřní komoru asi 30 minut vyvětrat s otevřenými dvířky. Před prvním vařením zapněte zařízení na 10 minut na maximální teplotu; během této doby se může objevit mírný zápach a kouř, ale nemusíte se tím znepokojovat, nejde o poruchu, ale o běžný jev při prvním použití.
5. Ujistěte se, že je výrobek používán ve větraném prostředí
6. Ujistěte se, že otvory pro přívod a odvod vzduchu nejsou zakryté.
Nevkládejte dovnitř předměty z papíru, plastu nebo kovu, které nejsou určeny pro kontakt s vysokou teplotou.



Tlačítko zapnutí/vypnutí

Stisknutím tohoto tlačítka zařízení zapnete nebo vypnete



Tlačítko pro změnu topného tělesa

Po výběru režimu Pizza můžete stisknutím tohoto tlačítka změnit nastavení teploty horního a spodního topného tělesa.



Tlačítko pro změnu teploty / času

Stiskněte toto tlačítko pro změnu nastavení teploty nebo času a poté stiskněte tlačítko „“ nebo „“ pro úpravu teploty nebo času.

OVLÁDACÍ PANEL



Přístroj nabízí celkem 12 automatických programů, rozdělených do 3 hlavních režimů: PIZZA, AIR FRY a OVEN (každý z nich má 4 speciální menu). Vyberte požadovaný program stisknutím příslušné ikony na panelu.

REŽIM PIZZA

1. Připojte zařízení k vhodné uzemněné elektrické zásuvce.
2. Vložte kámen (8) na dno komory a zavřete dvířka.
3. Pokud je zařízení v pohotovostním režimu, stiskněte tlačítko „“ na ovládacím panelu. Nastavte program, teplotu a dobu vaření podle popisu v následujících bodech. Stiskněte tlačítko „“, aby se spustilo vaření nebo ohřívání (pokud bliká ikona ohřívání).

POZOR: pokud se na levé straně displeje nezobrazuje nápis „Preheat“, vaření začne okamžitě.

4. Po dokončení předehřívání se na displeji zobrazí hlášení „at temp“, trouba vydá zvukový signál a bude připravena.
5. Pizzu položte na kámen pomocí lopatky (7) a stiskněte tlačítko , aby se spustil proces pečení.

i Při vysokých teplotách se pizza upeče během několika minut; průběh pečení sledujte přes okénka.

6. Jakmile uslyšíte zvuk časovače (5 signálů), je doba pečení u konce. Vyměňte pizzu pomocí lopatky.

Po zavření dvířek trouba navrhne stejná nastavení (čas, teplota, program) jako při posledním pečení a čeká.

7. Pokud chcete upéct další pizzu: stiskněte tlačítko „“ (Opakovat pečení) a vložte pizzu.

8. Po skončení používání vypněte troubu ručně stisknutím tlačítka „“ na ovládacím panelu.

i Mražené pizzy je třeba před pečením nechat asi 30 minut při pokojové teplotě.

i **DŮLEŽITÉ!** - Nesmí se stát, aby přísady na pizzu (olej, rajčata, sýr atd.) spadly na žáruvzdorný kamenný povrch, protože kámen v sobě absorbuje tekutiny, které obsahují. Přísady připravte tak, aby zůstaly na pizze a nestékaly na kámen. Vždy mějte na paměti, že charakteristickým rysem povrchu pece na pizzu je žáruvzdorný kámen. Tento neupravený kámen bude jemně akumulovat teplo a rovnoměrně ho vydávat, čímž pohltí vlhkost z těsta. Pouze při použití této metody, při přímém kontaktu s žáruvzdorným kamenem, je možné upéct pizzu za několik minut a zachovat přitom její nutriční hodnoty.

REŽIM AIR FRY

1. Vyjměte kámen (8) a zavřete dvířka.

2. Pokud je zařízení v pohotovostním režimu, stiskněte na ovládacím panelu tlačítko „“. Nastavte program, teplotu a dobu vaření podle popisu v následujících bodech. Stiskněte tlačítko pro zahájení vaření nebo ohřevu (pokud bliká ikona ohřevu).

POZOR: pokud se na levé straně displeje nezobrazuje nápis „Preheat“, vaření začne okamžitě.

3. Vezměte košík Air Fry (6) a vložte do něj jídlo, které chcete smažit.

UPOZORNĚNÍ: Používejte vždy pouze jedno příslušenství najednou. Pokud používáte košík, vyjměte kámen (8).

4. Po dokončení předehřívání se na displeji zobrazí hlášení „at temp“, trouba vydá zvukový signál a bude připravena.

5. Vložte plech do zařízení a stiskněte tlačítko „“, aby se zahájilo pečení.

6. Jakmile uslyšíte zvuk časovače (5 zvukových signálů), doba vaření skončila. Vyjměte koš.

Upozornění: Nedotýkejte se koše během používání a krátce po něm, protože je velmi horký. Koš držte výhradně za rukojeť.

Po zavření dvířek trouba navrhne stejná nastavení (čas, teplota, program) jako při posledním pečení a čeká.

7. Pokud chcete vařit znovu: vložte nové suroviny do košíku air fry (7), vložte jej do trouby a stiskněte tlačítko , abyste vaření zopakovali.

8. Po skončení používání zařízení ručně vypněte stisknutím tlačítka na ovládacím panelu.



DŮLEŽITÉ! Při nastavení teploty vyšší než 250

stupňů, použijte velmi malé množství oleje, například při smažení steaků. Olej může stříkat a dostat se do kontaktu s topným tělesem, což může způsobit vzplanutí.

Funkce předehřátí

Pro režimy Pizza, Grill a menu steaků je k dispozici výchozí funkce ohřevu.

Po výběru menu stiskněte tlačítko start , aby se zahájilo předehřívání; během této doby svítí indikátor „PREHEAT“. Po dosažení teploty předhřívání se na horním displeji zobrazí Add a na spodním displeji Food, přičemž se rozsvítí kontrolka „AT TEMP“.

Otevřete dvířka a vložte jídlo dovnitř, poté znovu stiskněte tlačítko start , abyste zahájili vaření.

Funkce protřepávání (pouze režim hranolky)

Přístroj vydá 3 dlouhé zvukové signály, jakmile cyklus přípravy hranolků dosáhne poloviny nastaveného času, a vyzve tak uživatele k otočení pokrmu. Ikona  bude blikat po dobu jedné minuty a poté bude svítit neustále svítit. Po opětovném vložení koše air fry bude ikona  svítit nepřetržitě.

Automatické vypnutí

Přístroj má zabudovaný časovač, který přístroj automaticky vypne, jakmile odpočítávání dosáhne nuly. Přístroj můžete vypnout ručně stisknutím vypínacího tlačítka, přístroj se automaticky vypne po 180 sekundách.

Nastavení v úvodním menu

Funkce vaření	Ikona menu	Horní teplota	Dolní teplota	Přednastavený čas	Ohřev	Rozsah teplot	Časový rozsah
Pizza		380 °C	360 °C	2 min	Ano	200 °C~ 380 °C	1 min~ 30 min
		300 °C	280 °C	2 min	Ano	200 °C~ 380 °C	1 min~ 30 min
		380 °C	360 °C	2 min	Ano	200 °C~ 380 °C	1 min~ 30 min
		350 °C	330 °C	2 min	Ano	200 °C~ 380 °C	1 min~ 30 min
Fritování horkým vzduchem		230 °C	/	10 min	Ne	80 °C~ 260 °C	1 min~ 60 min
		255 °C	/	10 min	Ano	80 °C~ 300 °C	1 min~ 60 min
		200 °C	/	22 min	Ne	80 °C~ 260 °C	1 min~ 60 min
		180 °C	/	12 min	Ne	80 °C~ 260 °C	1 min~ 60 min

Pekár na		160 °C	/	28 min	Ne	40 °C~ 220 °C	1 min~ 90 min
		60 °C	/	300 min	Ne	40 °C~ 100 °C	1 min~ 24 h
		70 °C	/	120 min	Ne	40 °C~ 100 °C	1 min~ 8 hod
		200 °C	/	4 min	Ano	40 °C~ 220 °C	1 min~ 90 min

4. PARAMETRY VAŘENÍ A KULINÁŘSKÉ TIPY

Následující tabulka vám pomůže vybrat základní nastavení pro jednotlivé suroviny.

Poznámka: Mějte na paměti, že tato nastavení jsou pouze orientační. Vzhledem k tomu, že suroviny se liší původem, velikostí, tvarem a značkou, nemůžeme zaručit optimální nastavení pro dané suroviny. Jelikož technologie Rapid Air okamžitě ohřívá vzduch uvnitř přístroje, krátkodobé vyjmutí košíku airfry z přístroje během smažení horkým vzduchem proces téměř nenaruší.

	Min-Max (g)	Čas (min)	Teplota °C	Zast vstřík	Poznámka
Hranolky					
Tenké mražené hranolky	300–700	9–16	200	Ano	
Silné mražené hranolky	300–700	11–20	200	Ano	
Domácí hranolky (8×8 mm)	300–800	10–16	180	Ano	Přidat 1/2 lžíce oleje

Domácí lodičky bramborové	300–800	18–22	180	Ano	Přidat 1/2 lžíce oleje
Domácí bramborové kostky	300–750	12–18	180	Ano	Přidat 1/2 lžíce oleje
	250	15–18	180	Ano	
Zapečená bramborová	500	15–18	200	Ano	
Steak	100–500	8–12	180		
Masové kotlety	100–500	10–14	180		
Hamburger	100–500	7–14	180		
Hot dog	100–500	13–15	200		
Kuřecí paličky	100–500	18–22	180		
Kuřecí prsa kuřete	100–500	10–15	180		
Občerstvení					
Sajgonky	100–400	8–10	200	Ano	Použít připravené k pečení
Mražené kuřecí nugety	100–500	6–10	200	Ano	Použít hotové k pečení
Mražené rybí prsty	100–400	6–10	200		Použít hotové k pečení
Zelenina plněná	100–400	1–10	160		
Těsto	300	20–25	160		Použijte formu na pečení

Quiche	400	20–22	180	Použijte pekáč/žárovz dornou nádobu žárovzdorné
Muffiny	300	15–18	200	Použijte formu na pečení
Sladké pochoutky	400	1–20	160	Použijte pekáč/nádobu odolné vůči vysokým teplotám

V režimu horkovzdušné fritézy zařízení rychle ohřívá vzduch. Během provozu nebude krátkodobé vytažení koše a otočení nebo protřepání pokrmu mít větší vliv na celý proces ohřívání. Příprava malých surovin obvykle trvá o něco méně času než u velkých surovin.

Pokrm s velkou hmotností a tloušťkou obvykle vyžadují delší dobu ohřevu než ty s malou hmotností a tenkou tloušťkou.

Neustálé protřepávání menších surovin během procesu přípravy může optimalizovat konečný výsledek a pomoci zabránit nerovnoměrnému odpařování a explozi v některých místech.

Nepřipravujte extrémně tučné ingredience, jako jsou klobásky. Svačinky připravované v troubě lze připravit také ve fritéze.

Používejte hotové těsto, abyste rychle a snadno získali občerstvení. Hotové těsto také vyžaduje kratší dobu přípravy než domácí těsto. Umístěte pekáč nebo žárovzdornou misku do koše fritézy, pokud chcete upéct koláč nebo quiche, nebo pokud chcete smažit jemné ingredience či plněné ingredience.

Fritézu lze také použít k ohřívání surovin. Chcete-li suroviny ohřát, nastavte teplotu na 150 °C na maximálně 10 minut.

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Zařízení je třeba čistit po každém použití, aby zůstalo čisté. K čištění vnitřku, košů a zařízení nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní ani abrazivní čisticí prostředky, protože by mohlo dojít k poškození jejich povrchů. Následující kroky se týkají čištění:

1. Vytáhněte hlavní zástrčku ze zásuvky, aby se přístroj ochladil. Vyjměte koš, aby se přístroj ochladil rychleji.
2. Otřete povrch výrobku vlhkým hadříkem.
3. Vyčistěte koš horkou vodou, použijte čisticí prostředek a neabrazivní houbičku, k odstranění zbývajících nečistot můžete použít odmašťovací roztok. Tipy: koš lze mýt v myčce nádobí.
4. Tipy: pokud se nečistoty přichytily na lopatce nebo na dně koše, naplňte koš horkou vodou s čisticím prostředkem, vložte lopatku do koše a ponořte ji do horké vody na 10 minut, poté použijte čisticí prostředek a neabrazivní houbičku k čištění a nečistoty lze odstranit.
5. Vnitřek výrobku vyčistěte horkou vodou a neabrazivní houbičkou. Poznámka: Před čištěním vypněte napájení
6. Vyčistěte topný článek pomocí čisticího kartáčku, abyste z něj odstranili zbytky jídla.

Údržba kamene na pizzu (8)

1. Před vyjmutím kamene ze zařízení vždy počkejte alespoň 30 minut, až zcela vychladne. Náhlé změny teploty mohou způsobit jeho prasknutí.
2. Nečistoty odstraňujte výhradně nasucho pomocí kartáčku, hadříku nebo špachtle (7).
3. Kámen nikdy nemyjte ve vodě ani v myčce. Porézní struktura absorbuje vlhkost, což může způsobit prasknutí během pečení.
4. Nepoužívejte prostředky na mytí nádobí ani chemikálie – kámen je může absorbovat a uvolňovat do jídla během pečení.
5. Vyhněte se kontaktu kamene s tukem, sýrem a omáčkami, protože trvale absorbuje tekuté složky.

Při skladování dodržujte následující požadavky

1. Odpojte zástrčku a nechte zařízení zcela vychladnout.
2. Ujistěte se, že jsou všechny části čisté a suché

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Pokud dojde k jakékoli poruše, je třeba ji zkontrolovat podle níže uvedené tabulky

Problém	Možná příčina	Řešení
Zařízení nefunguje	Zařízení není připojeno	Zapojte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
	Zařízení je v pohotovostním režimu	Stiskněte libovolné tlačítko na displeji
Jídlo není uvařené	Ingredience jsou příliš velké nebo silné	Vložte do koše menší porce surovin. Menší porce se smaží rovnoměrněji
	Nastavená teplota je příliš nízká	Nastavte vyšší teplotu
	Doba vaření je nedostatečná	Nastavte delší dobu
Jídlo se vaří nerovnoměrně (režim air fry)	Některé ingredience je třeba v polovině smažení protřepat	Během vaření s ingrediencí zatřeste, např. s hranolky.
Nelze správně nastavit koš	V košíku je příliš mnoho ingrediencí	Obsah koše by neměl přesahovat maximální rysku.
Vychází bílý kouř	Připravujete mastné suroviny	Při vaření mastných surovin vyteče do koše velké množství oleje. Olej bude při vysokých teplotách vytvářet bílý kouř. To nebude mít vliv na vaření.
	Tuk zůstal po posledním použití	Vyčistěte koš po každém použití
Jídlo není křupavé (režim air fry)	Používáte snacky určené k přípravě v tradiční fritéze.	Chcete-li dosáhnout křupavějšího výsledku, použijte snacky určené k pečení nebo je lehce potřete trochou oleje.
Nemohu správně	V košíku je příliš mnoho produktů	Ne by se naplňovat košík nad značku MAX

Nemohu správně zasunout plech do trouby	V košíku je příliš mnoho produktů	Ne by se naplňovat košík nad značku MAX
	Nákupní košík není správně umístěn	Zatlačte košík dolů, dokud neuslyšíte cvaknutí
Čerstvé hranolky nejsou po vyndání křupavé (režim air fry)	Křupavost hranolků závisí na obsahu oleje a vody v hranolcích.	Před přidáním oleje je třeba hranolky důkladně osušit
		Chcete-li dosáhnout křupavějšího výsledku, nakrájejte hranolky na menší kousky
		Chcete-li dosáhnout křupavějšího , přidejte trochu více oleje

7. ODSTRAŇOVÁNÍ VYŘAZENÝCH ZAŘÍZENÍ

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

Symbol přeškrtnuté popelnice umístěný na výrobku (obr. A) znamená, že výrobek podléhá tříděnému sběru v souladu s ustanoveními směrnice Evropského parlamentu a Rady 2012/19/EU. Pokud je na výrobku umístěn symbol přeškrtnuté popelnice (obr. B), znamená to, že výrobek obsahuje baterie, které podléhají tříděnému sběru v souladu s ustanoveními směrnice Evropského parlamentu a Rady 2006/66/ES. Toto označení informuje, že elektrické a elektronické zařízení a baterie (jsou-li součástí) nesmí být po skončení životnosti vyhozeny spolu s ostatním odpadem z domácnosti. Vyřazené zařízení může mít škodlivý vliv na životní prostředí a lidské zdraví z důvodu potenciálního obsahu nebezpečných látek, směsí a součástí.

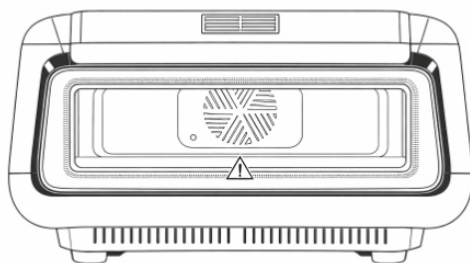
Uživatel je povinen odevzdat vyřazené zařízení a baterie (jsou-li k dispozici) provozovatelům sběrných míst pro vyřazené elektrické a elektronické zařízení a baterie (jsou-li k dispozici). Subjekty zajišťující sběr těchto odpadů, včetně sběratelů použitého zařízení, provozovatelů zpracovatelských zařízení, distributorů (obchodů), provozovatelů sběrných míst pro tříděný sběr komunálního odpadu (obecní subjekty) a dalších subjektů stanovených zákonem, vytvoří odpovídající systém umožňující odevzdání tohoto zařízení.

Správná likvidace použitého zařízení a baterií (jsou-li součástí) přispívá k zamezení následků škodlivých pro zdraví a životní prostředí, vyplývajících z možné přítomnosti nebezpečných složek v zařízení a bateriích a z nesprávného skladování a zpracování takového zařízení a baterií. Domácnosti hrají důležitou roli při přispívání k opětovnému použití a využití, včetně recyklace, opotřebovaného zařízení; v této fázi se formují postoje, které ovlivňují zachování společného dobra, jímž je čisté životní prostředí. Domácnosti jsou také jedním z největších uživatelů drobného zařízení a jeho racionální nakládání v této fázi ovlivňuje zpětné získávání druhotných surovin.



KERNAU

**ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
ПІЧ ДЛЯ ПІЦИ ТА ФРИТЮРНИЦЯ
KSAP 132 EB**



ШАНОВНИЙ КЛІЄНТ,

Дякуємо за довіру та вибір бренду Kernau.

Щоб виправдати ваші очікування, ми виробляємо наші прилади на спеціалізованих заводах з використанням новітніх технологій і піддаємо їх суворій перевірці якості. Для того, щоб обраний вами виріб прослужив вам якомога довше, будь ласка, ознайомтеся з наведеними нижче інструкціями з використання, чищення та технічного обслуговування. У цьому посібнику ми прагнемо представити всі можливості придбаного вами виробу, а також надати інформацію про безпеку, встановлення, оптимальні налаштування та економне використання 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. Інструкції з техніки безпеки	72
Загальна інформація	72
Безпека дітей та вразливих осіб	73
Електрична безпека	73
Безпека під час використання	74
Встановлення та налаштування пристрою	75
Технічне обслуговування та чищення	76
Електромагнітна сумісність	76
Охорона навколишнього середовища та утилізація	76
2. Огляд виробу	78
3. Експлуатація пристрою	79
Перед першим використанням	79
Панель керування	80
Режим «Піца»	80
Режим «Air Fry»	81
Функція попереднього нагрівання	82
Функція струшування	82
Задані налаштування меню	83
4. Налаштування приготування та кулінарні поради	84
5. Чищення та технічне обслуговування	87
6. Усунення несправностей	88
7. Утилізація використаних приладів	90



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)

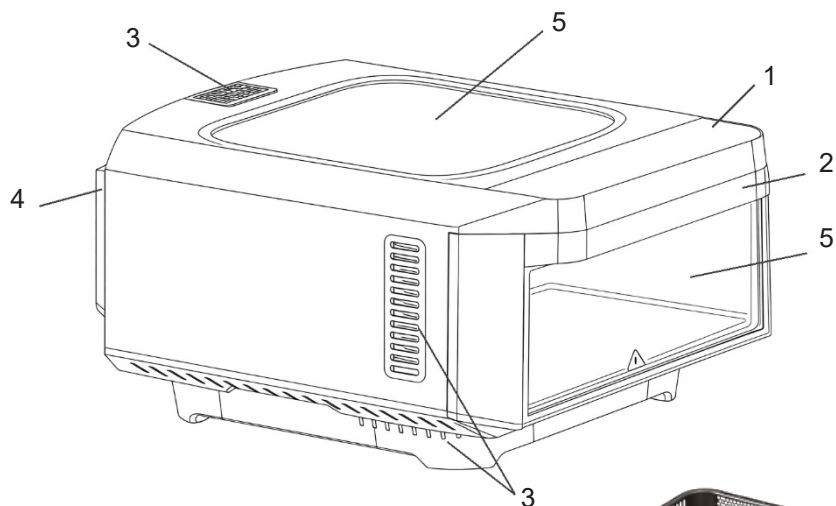
i Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього повідомлення у зв'язку з удосконаленням конструкції виробу.

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:	KSAP 132 EB
Номінальна напруга:	220-240V~
Частота	50-60 Гц
Номінальна потужність	2100 W
Ємність:	13L

2. ОГЛЯД ПРОДУКТУ



1. Дисплей та панель керування
2. Ручка дверцят
3. Вихід повітря
4. Повітряний вхід
5. Віконце

АКСЕСУАРИ в КОМПЛЕКТІ:

6. Кошик для фритюрниці з від'ємною ручкою
7. Лопатка для піци зі знімною ручкою
8. Камінь для піци
9. Ніж для піци



3. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Видаліть усі пакувальні матеріали.
2. Вимийте кошик і підставку для приготування гарячою водою з додаванням м'якого миючого засобу, використовуючи неабразивну губку. Ці елементи також можна безпечно мити в посудомийній машині.
3. Протріть корпус та внутрішню частину пристрою чистою вологою серветкою.
4. Залиште внутрішню камеру провітрюватися з відкритими дверцятами приблизно на 30 хвилин. Перед початком першого приготування увімкніть прилад на 10 хвилин на максимальну температуру; під час цього може з'явитися легкий запах і дим, але не варто турбуватися — це не несправність, а нормальне явище під час першого використання.
5. Переконайтеся, що прилад використовується у провітрюваному приміщенні
6. Переконайтеся, що отвори для входу та виходу повітря не закриті. Не кладіть всередину предмети з паперу, пластику або металу, які не призначені для контакту з високою температурою.



Кнопка ввімкнення/вимкнення

Натисніть цю кнопку, щоб увімкнути або вимкнути пристрій



Кнопка зміни нагрівального елемента

Після вибору режиму «Піца» можна натиснути цю кнопку, щоб змінити налаштування температури верхнього та нижнього нагрівальних елементів.



Кнопка зміни температури / часу

Натисніть цю кнопку, щоб змінити налаштування температури або часу, а потім натисніть кнопку «» або «», щоб налаштувати температуру або час.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



Прилад пропонує загалом 12 автоматичних програм, розділених на 3 основні режими: PIZZA, AIR FRY та OVEN (кожен має по 4 спеціальні меню). Виберіть потрібну програму, натиснувши відповідну іконку на панелі.

РЕЖИМ ПІЦИ

1. Підключіть прилад до відповідної розетки з заземленням.
2. Покладіть камінь (8) на дно камери та закрийте дверцята.
3. Якщо прилад перебуває в режимі очікування, натисніть кнопку «» на панелі керування. Встановіть програму, температуру та час приготування відповідно до опису в наступних пунктах. Натисніть кнопку «», щоб розпочати приготування або підігрів (якщо блимає піктограма підігріву).

УВАГА: якщо зліва на дисплеї немає напису «Preheat», приготування почнеться негайно.

4. Після завершення розігріву на дисплеї з'явиться повідомлення «at temp», піч видасть звуковий сигнал і буде готова.
5. Покладіть піцу на камінь за допомогою лопатки (7) і натисніть «», щоб розпочати процес випікання.
 -  При високих температурах піца випікається протягом декількох хвилин; стежте за процесом випікання через віконця.
6. Коли ви почуєте звук таймера (5 сигналів), час випікання закінчився. Вийміть піцу за допомогою лопатки.

Після закриття дверцят духовка пропонує ті самі налаштування (час, температура, програма), що й під час останнього випікання, і чекає.

7. Якщо ви хочете спекти ще одну піцу: натисніть кнопку  , щоб повторити випікання, і вставте піцу.

8. Після закінчення використання слід вручну вимкнути духовку, натиснувши кнопку  » на панелі керування.

i Заморожені піци слід витримати при кімнатній температурі приблизно 30 хвилин перед випіканням.

i **ВАЖЛИВО!** - Не можна допускати, щоб начинки для піци (олія, помідори, сир тощо) потрапили на вогнетривку кам'яну поверхню, оскільки камінь вбере рідину, що міститься в них. Підготуйте начинки так, щоб вони залишалися на піці і не стікали на камінь. Завжди слід пам'ятати, що особливістю поверхні піч для піци є вогнетривкий камінь. Цей необроблений камінь буде м'яко накопичувати тепло і рівномірно віддавати його, поглинаючи вологу з тіста. Тільки за допомогою цього методу, при прямому контакті з вогнетривким каменем, можна спекти піцу за кілька хвилин, зберігши її поживні властивості.

РЕЖИМ AIR FRY

1. Вийміть камінь (8) і закрийте дверцята.

2. Якщо прилад перебуває в режимі очікування, натисніть кнопку  » на панелі керування. Встановіть програму, температуру та час приготування відповідно до опису в наступних пунктах. Натисніть кнопку , щоб розпочати приготування або підігрів (якщо блимає піктограма підігріву).

УВАГА: якщо зліва на дисплеї немає напису «Preheat», приготування почнеться негайно.

3. Візьміть кошик Air Fry (6) і покладіть у нього продукти, які потрібно смажити.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: використовуйте лише одне приладдя за раз. Вийміть камінь (8), якщо використовуєте кошик.

4. Після завершення розігріву на дисплеї з'явиться повідомлення «at temp», духовка видасть звуковий сигнал і буде готова до роботи.

5. Поставте піддон у прилад і натисніть кнопку  , щоб розпочати запікання.

6. Коли ви почуєте звук таймера (5 звукових сигналів), час приготування закінчиться. Вийміть кошик.

Увага: Не торкайтеся кошика під час та одразу після використання, оскільки він стає дуже гарячим. Кошик слід тримати виключно за ручку.

Після закриття дверцят духовка пропонує ті самі налаштування (час, температуру, програму), що й під час останнього приготування, і чекає.

7. Якщо ви хочете продовжити приготування: покладіть нові інгредієнти в кошик фритюрниці (7), вставте його в духовку та натисніть , щоб продовжити приготування.

8. Після закінчення використання прилад слід вимкнути вручну, натиснувши кнопку на панелі керування.



ВАЖЛИВО! Якщо температура встановлена вище 250

градусів, слід використовувати дуже невелику кількість олії, наприклад, для смаження стейків. Олія може розбризкуватися та потрапляти на нагрівальний елемент, викликаючи спалахи.

Функція підігріву

Для режимів «Піца», «Гриль» та меню стейків доступна стандартна функція підігріву.

Після вибору меню натисніть кнопку «Старт» , щоб розпочати підігрів; у цей час індикатор «PREHEAT» увімкнено. Після досягнення температури підігріву верхній дисплей покаже Add, а нижній дисплей покаже Food, після чого загориться індикатор «AT TEMP».

Відкрийте дверцята та покладіть їжу всередину, а потім знову натисніть кнопку «Старт» , щоб розпочати приготування.

Функція струшування (тільки режим фрі)

Прилад видасть 3 довгі звукові сигнали, коли цикл приготування картоплі фрі досягне половини заданого часу, нагадуючи користувачеві про необхідність перевернути страву. Іконка «» буде блимати протягом хвилини, а потім світитися

постійним світлом. Після повторного встановлення кошика для фритюру піктограма «» світитися постійно.

Автоматичне вимкнення

Прилад має вбудований таймер, який автоматично вимкне прилад, коли відлік досягне нуля. Ви можете вручну вимкнути прилад, натиснувши кнопку вимкнення, прилад вимкнеться автоматично через 180 секунд.

Початкові налаштування меню

Функція приготування	Піктограма меню	Верхня температура	Темп. нижня	Домашній час	Розігрів	Діапазон температур	Діапазон часу
Піца		380°C	360°C	2 хв	Так	200°C~380°C	1 хв~30 хв
		300°C	280°C	2 хв	Так	200°C~380°C	1 хв~30 хв
		380°C	360°C	2 хв	Так	200°C~380°C	1 хв~30 хв
		350°C	330°C	2 хв	Так	200°C~380°C	1 хв~30 хв
Фритюрниця		230°C	/	10 хв	Ні	80°C~260 °C	1 хв~60 хв
		255°C	/	10 хв	Так	80°C~300°C	1 хв~60 хв
		200°C	/	22 хв	Ні	80°C~260°C	1 хв~60 хв
		180°C	/	12 хв	Ні	80°C~260°C	1 хв~60 хв

Хлібоп ічка		160°C	/	28 хв	Ні	40°C~ 220°C	1 хв~ 90 хв
		60°C	/	300 хв	Ні	40°C~ 100°C	1 хв~ 24 год
		70°C	/	120 хв	Ні	40°C~ 100°C	1 хв~ 8 год
		200°C	/	4 хв	Так	40°C~ 220°C	1 хв~ 90 хв

4. ПАРАМЕТРИ ГОТУВАННЯ ТА КУЛІНАРНІ ПОРАДИ

Наведена нижче таблиця допоможе вибрати основні налаштування для інгредієнтів.

Увага: Слід пам'ятати, що ці налаштування є орієнтовними. Оскільки інгредієнти відрізняються за походженням, розміром, формою та маркою, ми не можемо гарантувати найкращі налаштування для конкретних інгредієнтів. Оскільки технологія Rapid Air миттєво нагріває повітря всередині приладу, виймання кошика airfry на деякий час під час смаження гарячим повітрям майже не порушує процес.

	Мін-Макс (г)	Час (хв)	Темп °C	Встр натисну ти	Увага
Картопля фрі					
Тонкі заморожені картопляні палички	300-700	9-16	200	Так	
Товсті заморожена картопля фрі	300-700	11-20	200	Так	
Домашня картопля фрі (8×8 мм)	300-800	10-16	180	Так	Додати 1/2 столової ложки олії

Домашні човники картопляні	300-800	18-22	180	Так	Додати 1/2 столової ложки олії
Домашні картопляні кубики	300-750	12-18	180	Так	Додати 1/2 столової ложки олії
	250	15-18	180	Так	
Запіканка картопляна	500	15-18	200	Так	
Стейк	100-500	8-12	180		
М'ясні котлети	100-500	10-14	180		
Гамбургер	100-500	7-14	180		
Хот-дог	100-500	13-15	200		
Курячі палички	100-500	18-22	180		
Куряча курячої	100-500	10-15	180		
Закуски					
Сайгонські рулетки	100-400	8-10	200	Так	Використовувати готові до випікання
Заморожені нагетси з курки	100-500	6-10	200	Так	Використовувати готові до випікання
Заморожені рибні палички	100-400	6-10	200		Використовувати готові до випікання
Овочі фаршировані	100-400	1-10	160		
Тісто	300	20-25	160		Використовуйте форму для випікання

Кіш	400	20-22	180	Використовуй те форму для випікання/посуд жаростійкого
Мафіни	300	15-18	200	Використовуй те форму для випічки
Солодкі закуски	400	1-20	160	Використовуй те форму для випікання/посуд , стійкого до високих температур

У режимі фритюрниці з повітряним охолодженням прилад швидко нагріває повітря. Під час роботи виймання кошика на короткий час та перевертання або струшування страви не матиме значного впливу на весь процес нагрівання. Приготування дрібних інгредієнтів зазвичай займає дещо менше часу, ніж великих.

Страви з великою вагою та товщиною зазвичай вимагають більше часу на нагрівання, ніж ті, що мають малу вагу та невелику товщину.

Постійне струшування дрібних продуктів під час приготування може оптимізувати кінцевий результат і допомогти запобігти нерівномірному випаровуванню та вибухам у деяких місцях.

Не готуйте надто жирні інгредієнти, такі як сосиски. Закуски, що готуються в духовці, можна також готувати у фритюрниці.

Використовуйте готове тісто, щоб швидко та легко приготувати закуски. Готове тісто також вимагає менше часу на приготування, ніж домашнє. Помістіть форму для випікання або жаростійкий посуд у кошик фритюрниці, якщо ви хочете спекти тісто або кіш, або якщо ви хочете обсмажити ніжні інгредієнти чи начинені інгредієнти.

Фритюрницю також можна використовувати для підігріву інгредієнтів. Щоб підігріти інгредієнти, встановіть температуру 150 °C на максимум 10 хвилин.

5. ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Прилад слід чистити після кожного використання, щоб підтримувати його в чистоті. Не використовуйте металеві кухонні прилади або абразивні засоби для чищення внутрішньої частини, кошиків та приладів, оскільки це може пошкодити їхнє покриття. Нижче наведено кроки з чищення:

1. Вийміть штекер із розетки, щоб пристрій охолонув. Вийміть кошик, щоб пристрій швидше охолов.
2. Протріть поверхню виробу вологою ганчіркою.
3. Очистіть кошик гарячою водою, використовуйте миючий засіб і неабразивну губку, а для видалення залишків бруду можна використовувати знежирюючий розчин. Поради: кошик можна мити в посудомийній машині.
4. Поради: якщо бруд прилип до лопатки або дна кошика, наповніть кошик гарячою водою з миючим засобом, покладіть лопатку в кошик і занурте її в гарячу воду на 10 хвилин, а потім використовуйте миючий засіб і неабразивну губку для чищення, і бруд можна буде видалити.
5. Очистіть внутрішню частину виробу гарячою водою та м'якою губкою. Увага: перед чищенням вимкніть живлення
6. Очистіть нагрівальний елемент за допомогою щітки для чищення, щоб видалити з нього залишки їжі.

Догляд за каменем для піци (8)

1. Завжди зачекайте щонайменше 30 хвилин, щоб камінь повністю охолов, перш ніж виймати його з пристрою. Різкі перепади температури можуть призвести до його тріщин.
2. Бруд видаляйте виключно насухо за допомогою щітки, ганчірки або лопатки (7).
3. Ніколи не мийте камінь у воді або в посудомийній машині. Пориста структура вбирає вологу, що загрожує тріщинами під час випікання.
4. Не використовуйте засоби для миття посуду або хімічні речовини – камінь може їх увібрати і виділити в їжу під час випікання.
5. Уникайте контакту каменю з жиром, сиром та соусами, оскільки він назавжди вбирає рідкі інгредієнти.

Під час зберігання дотримуйтесь таких вимог

1. Вийміть вилку з розетки та дайте приладу повністю охолонути.
2. Переконайтеся, що всі деталі чисті та сухі

6. РОЗВ'ЯЗАННЯ ПРОБЛЕМ

У разі виникнення будь-якої несправності слід перевірити її відповідно до наведеної нижче таблиці

Проблема	Можлива причина	Рішення
Пристрій не працює	Пристрій не підключено	Вставте штекер у заземлену настінну розетку.
	Пристрій перебуває в режимі очікування	Натисніть будь-яку кнопку на дисплеї
Страва не приготована	Інгредієнти занадто великі або товсті	Покладіть менші порції інгредієнтів у кошик. Менші порції смажаться рівномірніше
	Встановлена температура занадто низька	Встановіть вищу температуру
	Час приготування недостатній	Встановіть довший час
Страви готуються нерівномірно (режим air fry)	Деякі інгредієнти потрібно струсити в середині часу смаження	Потрусіть інгредієнт під час приготування, наприклад, картоплю фри.
Не можна правильно встановити кошик	Занадто багато інгредієнтів у кошику	Вміст кошика не повинен перевищувати позначку «max».
Виходить білий дим	Ви готуєте жирні інгредієнти	Під час приготування жирних продуктів у кошик потрапить багато олії. Олія буде виділяти білий дим при високих температурах. Це не вплине на процес приготування.
	Жир залишився після останнього використання	Очищайте кошик після кожного використання
Їжа не хрустка (режим air fry)	Ви використовуєте закуски, призначені для приготування у традиційній фритюрниці.	Щоб отримати більш хрусткий ефект, використовуйте закуски для запікання або злегка змастіть їх невеликою кількістю олії.

Я не можу правильно встановити деко в духовку	У кошику занадто багато продуктів	Не не наповнювати кошик понад позначку MAX
	Кошик встановлено неправильно	Натисніть кошик вниз, доки не почуєте клацання
Свіжі фрі не хрусткі після виймання (режим air fry)	Хрусткість картоплі фрі залежить від вмісту олії та води в картоплі.	Перед додаванням олії слід ретельно висушити картоплю
		Щоб отримати більш хрусткий ефект, картоплю фрі слід нарізати на менші шматочки
		Щоб отримати більш хрусткий ефект, слід додати трохи більше олії

7. УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНИХ ПРИСТРОЇВ

Цей прилад розроблено та виготовлено з високоякісних матеріалів і компонентів, які підлягають повторному використанню.

Символ перекресленого контейнера для відходів, розміщений на виробі (рис. А), означає, що продукт підлягає селективному збиранню відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2012/19/ЄС. Якщо на виробі розміщено символ перекресленого контейнера для відходів (рис. Б), це означає, що виріб містить батареї, які підлягають селективному збиранню відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2006/66/ЄС. Таке маркування інформує, що електричне та електронне обладнання, а також батареї (якщо вони є) після закінчення терміну експлуатації не можна викидати разом з іншими побутовими відходами. Використане обладнання може мати шкідливий вплив на навколишнє середовище та здоров'я людей через потенційний вміст небезпечних речовин, сумішей та складових частин.

Користувач зобов'язаний здавати відпрацьоване обладнання та батареї (за наявності) до пунктів збору відпрацьованого електричного та електронного обладнання та батарей (за наявності). Особи, які займаються збором таких відходів, у тому числі збирачі використаного обладнання, оператори переробних підприємств, дистриб'ютори (магазини), оператори пунктів селективного збору комунальних відходів (комунальні підрозділи) та інші суб'єкти, визначені законодавством, створюють відповідну систему, що дозволяє здавати це обладнання.

Правильна утилізація відпрацьованого обладнання та батарей (якщо вони є) сприяє уникненню шкідливих для здоров'я та довкілля наслідків, що виникають через можливу наявність у обладнанні та батареях небезпечних компонентів, а також через неналежне зберігання та переробку такого обладнання та батарей. Домогосподарства відіграють важливу роль у сприянні повторному використанню та відновленню, зокрема переробці, використаного обладнання; на цьому етапі формуються установки, що впливають на збереження спільного блага, яким є чисте природне середовище. Домогосподарства також є одними з найбільших споживачів дрібного обладнання, і раціональне його використання на цьому етапі впливає на відновлення 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